

Hiltl без мяса | Zurich sans viande

Auteur: Людмила Клот, [Цюрих](#) , 08.01.2010.



© www.hiltl.ch

Крупнейший в Европе вегетарианский ресторан открыт в городе на Лиммате уже 111 лет.

| Le Hiltl, plus grand restaurant végétarien d'Europe, fête ses 111 ans de service.

Zurich sans viande

В 1898 году в Цюрихе, по адресу Sihlstrasse 28, рядом со знаменитой Bahnhofstrasse, открыло двери заведение, нетипичное для своей эпохи – вегетарианское кафе. К тому же, в нем не подавали спиртных напитков. «Vegetarierheim und Abstinenz Café» - «Вегетарианский приют и кафе для трезвенников» - продержалось, тем не менее, несколько лет, перейдя через рубеж 19 века в 20-й.



Здание ресторана

Вегетарианская кухня в Европе тогда как раз робко начала входить в моду, и ресторан едва сводил концы с концами – средняя выручка его составляла 30 франков в день. Не удивительно: Цюриху в то время было еще далеко до финансового центра, жители не швыряли деньги на ветер, и для многих семей роскошью было уже хотя бы раз в неделю, по воскресеньям, подавать мясо на стол. Вегетарианцы в глазах обычных людей выглядели глупыми «пожирателями травы».

История «кафе для трезвенников» так бы и закончилась ничем, не окажись среди его клиентов некоего приезжего из Баварии по имени Амброзиус Хилтл. Уже в 20 лет он, по профессии портной, страдал от жестоких приступов подагры и не мог работать, так как едва шевелил пальцами. Один из врачей предсказал его раннюю смерть, если Хилтл не откажется от употребления мяса.

Молодой человек последовал совету доктора и начал регулярно столоваться в вегетарианском ресторане. Здесь же в 1904 году он стал управляющим. А в следующем году сделал еще один шаг на пути к здоровью и процветанию - женился на поварихе Марте Гнойпель. Вместе супруги выкупили ресторан в 1907 году, назвав его своим именем. С тех пор уже четыре поколения семьи Хилтл удовлетворяют вегетарианские запросы жителей Цюриха: ресторан передается по мужской линии, от Амброзуса последовательно к Леонарду, Хайнцу и, наконец, Рольфу, сегодняшнему владельцу [Hiltl](#).



Рольф Хилтл

Рольф Хилтл, начав управлять рестораном в 1998 году, сразу после его столетия, вскоре основал вместе с братьями Фрай и торговую сеть вегетарианских продуктов Tibits by Hiltl с филиалами в Лондоне, Цюрихе, Берне, Базеле и Винтертуре.

По данным Швейцарского вегетарианского общества, всего 2-3 процента жителей придерживаются полностью вегетарианского образа жизни. Но, конечно, от хорошо

приготовленного вегетарианского блюда не откажется никто. Поэтому сегодня ресторан стал престижным местом, предназначенным, скорее, для полувегетарианцев, к которым принадлежит и сам владелец: иногда он не отказывается от хорошего стейка.

«Первые вегетарианцы были, по большей части, мечтатели, которые верили, что на земле можно построить рай. Сегодня люди переходят на растительную пищу, больше заботясь о собственном здоровье. Когда несколько лет назад газеты были полны заметок о коровьем бешенстве, к нашему ресторану выстраивались очереди», - вспоминает Рольф Хилтл.



Вегетарианская фотомодель от Hiltl

Несмотря на то, что ресторан проработал все 20-е столетие, вегетарианская кухня в целом долго находилась в тени. Расцвет ее пришелся на 1970-е годы, когда набрали силу идеи защиты животных и окружающей среды. Многие молодые люди почувствовали желание делом доказать свою любовь к братьям меньшим - отказавшись от их поедания. Сыграл свою роль и интерес к экзотическим культурам и кухням: например, индийской и китайской, в основе которых лежат вегетарианские блюда.

Не случайно сегодня в меню Hiltl входит множество блюд, сделанных по рецептам азиатской, малазийской, индийской кухни. «Паэлья из овощей», «Артишоки по-арабски», «Цветочный суп» и другие деликатесы.

Завтрак подается с 6 утра до 10.30, посетителям предлагают кулинарную выпечку, легкие овощные и фруктовые салаты (от 3.50 франков за 100 грамм), а также натуральные соки. Ресторан открыт до полуночи. После ужина особенным успехом пользуются многочисленные десерты. Также можно купить книги кулинарных рецептов, в которых повара Hiltl делятся своими секретами, и научиться готовить самому.

«Больше всего нравится мне в этой работе то, что я могу поражать и радовать моих клиентов, не причиняя боли ни единому животному, - делится Рольф Хилтл. - С 1898 года мы накрыли больше 40 миллионов приборов, представьте, сколько животных должно было бы умереть, если бы каждая порция содержала, хотя бы, по 100 граммов мяса?»



Конкурс юных поваров

Рольф считает, что Амброзиус Хилтл был бы доволен увидеть свое детище в день 111-летия, но и удивлен не меньше. В 2006 году ресторан был полностью отремонтирован, сегодня он обслуживает 1500 посетителей в день, кроме того, при нем работают бар (уже не для трезвенников), дискотека и курсы по кулинарному искусству. Среди гостей время от времени бывают и знаменитости: по достоинству оценили вегетарианскую кухню знаменитый музыкант Пол Маккартни или швейцарский режиссер Марк Фостер.

Цюрихский Hiltl вошел в Книгу Рекордов Гиннеса как первый в Европе вегетарианский ресторан. А в популярной в Швейцарии социальной сети Facebook на страничке ресторана Hiltl зарегистрировано 1679 поклонников.

[швейцарская культура](#)

Source URL: <https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/hiltl-bez-myasa>