



Ihre Story, Ihre Informationen, Ihr Hinweis? [feedback@20minuten.ch](mailto:feedback@20minuten.ch)

Vom Banker zum Crêpe-Meister

03. August 2019 13:54; Akt: 03.08.2019 13:54

# Mit viel Liebe zur perfekten Crêpe-Kreation

*Mit 40 hat Anthony Hes sein Leben komplett umgekrempelt. Er hängte seinen Bank-Job an den Nagel und macht nun die kreativsten Crêpe der Schweiz.*



## All about Crêpe

Vor dem Globus an der Bahnhofstrasse  
8001 Zürich  
Mittwoch - Samstag 9:30 bis 20 Uhr  
[Allaboutcrepe.ch](http://Allaboutcrepe.ch)

ein aus i t sind es die einfachen, aber richtig guten Dinge des Lebens, die glücklich machen. Ein perfekter Espresso zum Beispiel. Oder ein frisches Brot vom Lieblingsbäck. In diese Liste dürfen sich ab sofort auch Crêpe aus Zürich einreihen, denn der gebürtige Pariser Anthony Hes (42) hat die vermeintlich simplen Eierkuchen mit viel Einsatz auf ein neues Geschmackslevel gehoben.

Crêpe, ob süss oder salzig, gibt es überall auf der Welt zu kaufen. Doch was ist das Geheimnis von Anthony Hes? «Die Crêpe muss genau so schmecken, wie ich es mir von zu Hause gewohnt bin», sagt er. Über ein halbes Jahr lang experimentierte der Ex-Banker an der Rezeptur des Teigs, bis er seinen Ansprüchen genüge. Und tatsächlich spürt man den Unterschied. Bei [All about Crêpe](#) ist der bretonische Eierfladen einzigartig gut: aussen knusprig, innen von samtiger Konsistenz und schön fluffig.

## «Der Metzger schaut mich jeweils ziemlich verdutzt an»

Ein perfektes Grundprodukt ist die ideale Basis, doch damit gibt sich Anthony Hes nicht zufrieden. «Meine Crêpe-Kreationen sollen die Liebe zum Produkt widerspiegeln», sagt der Crêpe-Meister. So viel Liebe manifestiert sich auch in der Wahl der Zutaten («der Metzger schaut mich jeweils ziemlich verdutzt an, wenn ich das beste Stück Kalbfleisch für meine Zürcher-Geschnetzeltes-Sauce einkaufe») und in der kreativen Interpretation seiner Röllchen. Anthonys Crêpe mit Zürcher Geschnetzeltem hat das Zeug zur Streetfood-Legende, die Variante mit Chèvre und Birne wäre in jedem Sterne-Lokal willkommen, doch besonders stolz ist Anthony Hes auf seine Crêpe Suzette, die er, gut abgeschmeckt mit frischer Orangenzeste, eigenhändig erst mit Grand Marnier und dann mit Orangen-Likör flambiert, in Streifen schneidet und mit einer Gabel serviert. Ein Gedicht.

Die Crêpes von Anthony Hes aus seinem «All about Crêpe»-Food-Trailer beim Globus an der Zürcher Bahnhofstrasse sind eine überraschende und kreative Ergänzung der Schweizer Streetfood-Welt, die mit höchster Qualität und viel Sinn für spannende Geschmackskompositionen überzeugen. Doch auch hier ist es eigentlich ganz einfach – die Crêpe schmecken besonders wegen der Leidenschaft des Machers so gut. Und so viel Liebe bleibt dem Kunden nicht verborgen.

(lme)