



Überzeugende Leichtigkeit: schwarze Tagliolini mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und Calamari.

Ristorante Wolfbach in Zürich

Freie Sicht aufs Mittelmeer

Das Ambiente im «Wolfbach» schlägt fast alles – nur nicht die mediterrane Küche von Antonino Alampi.

Von *Martin Kilchmann*
und *Katharina Lüscher (Fotos)*

Die Situation ist ernst, die Klage unüberhörbar: Das Land leidet an zu grosser Restaurantdichte. Experten prophezeien das Verschwinden jedes dritten Betriebs. Ein Szenario, so dunkel wie im Bereich der Landwirtschaft.

Der Prozess ist weder zu stoppen noch zu bedauern. Denn es bleiben keineswegs die vifen Lokale auf der Strecke. Die Schliessung trifft vielmehr jene, die schon längst den Grünspan des Schlendrians angesetzt haben. Wer dagegen mit Fleiss und Freundlichkeit, mit einem überlegten Konzept und Fachkompetenz auftritt, der behauptet sich auch in härterer Zeit.

Zweifelt jemand an dieser Behauptung? Dann müsste ein Besuch im Ristorante Wolfbach zwischen dem Zürcher Schauspielhaus und dem Hottingerplatz eingeplant werden. Im November 2004 sind dort das Gastgeberteam Annette und Maurizio Davini und der Koch Antonino Alampi als neue Pächter eingezogen. Nach einigen kleineren, infrastrukturell bedingten Anlaufschwierigkeiten haben

die drei Tritt gefasst und aus der stadtbekanntesten Adresse ein Lokal von liebenswürdiger Ausstrahlung gemacht.

Klar, die mittelgrosse Gaststube mit der Kassettendecke und dem Holztäfer aus



Liebenswerte Gastgeber: **Maurizio Davini** und **Antonino Alampi (r.)**.

Ristorante Wolfbach

Annette und Maurizio Davini, Antonino Alampi, Wolfbachstrasse 35, Zürich, Tel. 044 252 51 80,

www.ristorante-wolfbach.ch.

Menus 77 und 87 Franken, samstags- mittags und sonntags geschlossen.

Flimser Arvenholz bietet ein behagliches Ambiente und ist schon ein Trumpf für sich. Doch die Davinis wissen ihn noch zu mehren. Sie verfügen glücklicherweise über Einrichtungsgeschick und Stilsicherheit. Sie tappen nicht in die Folklorefalle, indem sie den intimen Raum mit Zierrat aller Art überfrachten.

So schön das Restaurant ist, im Mittelpunkt steht Antonino Alampis Küche. Alles deutet in seiner Biografie auf die mediterrane Küche als zentralen Inspirationsort: Der 31-Jährige ist als Sohn italienischer Eltern in Airolo aufgewachsen, arbeitete unter Othmar Schlegel im «Castello del Sole» in Ascona und mit Edgar Bovier in der Küsnachter «Ermitage» sowie als letzte Station vor dem Sprung in die Selbständigkeit im Zürcher «Barometer».

Alampi verwandelt die Rezepte und Produkte des Mittelmeerraums mit Hilfe von zwei ähnlich tickenden Jungköchen zu überzeugenden Gerichten voll Geschmack und Leichtigkeit. In den schwarzen Tagliolini mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Calamari findet das Meer sein Echo. Die dünnen Ravioli sind mit den ersten fein gehackten Steinpilzen gefüllt, grundiert von einem subtilen Pilzjus. Eine Kalbsmilch wird im Ofen gebraten und auf einer Steinpilzkartoffel mit Artischocken-Frikassee aufgetragen – ein seltenes Fest für die Liebhaber dieser Innerei. Das Rindsfilet auf einem Rucola-Parmesan-Salat und confierten Tomaten hat Biss und ist dabei dennoch butterweich. Es stammt vom legendären Puschlaver Metzger Zanetti.

Alampis Künste würden aber verpuffen, hätten sie im Saal nicht die passenden Vermittler. Annette und Maurizio Davini, beide mit erstklassigem Hintergrund, tischen sichtlich stolz – sie still beseelt, er leuchtend begeistert – das auf, was der Maestro ausgetüftelt hat. Maurizio platziert dazu seine Weinempfehlungen aus einer Karte, die unter seiner Hand vorsichtig gewachsen ist. Eine Überraschung bei den Weissen ist die Petite Arvine Les Crêtes, nicht etwa aus dem Wallis, sondern aus dem benachbarten Aostatal, wo die einzigartige Sorte auch zu Hause ist. Bei den Roten setzt Davini nicht nur auf die bewährten Italiener, sondern offeriert auch rare Köstlichkeiten aus dem französischen Rhonetal. Erfreulich, dass zu guter Letzt auch die Rechnung im angemessenen Rahmen bleibt. Keinerlei Grund zur Klage also, auch hier nicht.

Martin Kilchmann ist Weinspezialist und testet für BILANZ regelmässig die guten Restaurants des Landes