



AUSGELÖFFELT

Wolfbach, Zürich

Wenn drei junge Gastronomie-Profis aus dem Engadin, dem Tessin und Italien allen Mut zusammennehmen und in Zürich ein Restaurant führen, freut sich der Feinschmecker auf die kulinarische Zukunft der Schweiz.

Von Sermîn Faki

Die Wolfbachstrasse hinter dem Zürcher Schauspielhaus ist eine stille Seitengasse. Wer hier einbiegt, findet sich in einem anderen Zürich wieder: ruhig und beschaulich, die Sommerluft riecht nach gediegenem Wohlstand. Hinter einem schmiedeeisernen Zaun steht ein altes gelbes Haus mit grünen Fensterläden: das «Ristorante Wolfbach». Wer eintritt, sieht eine urchig-gemütliche Arvenstube, die so gar nicht nach «Downtown Switzerland» passen will. Der ländliche Stil wird aufgefangen vom eleganten Schieferboden und den blütenweissen Tischdecken. Kurz, ein kleines Restaurant, schick und doch gemütlich.

Grenzüberschreitendes Power-Team

So sah das «Wolfbach» nicht aus, als Annette und Maurizio Davini zusammen mit Antonino Alampi das Restaurant am 1. November 2004 übernahmen. Ein alter Teppichboden, schwere Vorhänge und viel Dekoration liessen den Raum, der Platz für 45 Gäste bietet, dunkel erscheinen. Innert vier Tagen – die Er-

öffnung fand am 4. November statt – gestalteten die drei jungen Gastronomen das Haus völlig um. Ein Risiko und eine unglaubliche Leistung, aber das bündnerisch-italienische Ehepaar Davini und der Tessiner Küchenchef Alampi sind ein echtes Power-Team – und dabei sehr umsichtig. Jeder Gast wird ganz persönlich umsorgt und fühlt sich sofort wohl. Der herrschende Ton ist professionell und dennoch sehr familiär.

Akribischer Meister am Herd

Das gilt auch für die Küche des «Ristorante». Wie der Name vermuten lässt, kommt moderne, leichte «cucina mediterranea» auf den Tisch, alles frisch zubereitet. Küchenchef Alampi, der vorher im «Castello del Sole» in Ascona und bei Edgar Bovier in Küsnacht am Herd stand, sagt: «In meinem Tiefkühler befindet sich nur Glace.» Zweimal am Tag kommt der Fischlieferant – Alampi nimmt jedes Produkt akribisch unter die Lupe. Der Gast weiss das schon beim Amuse-bouche zu schätzen: Thunfisch-Wassermelonen-Tartar mit Serranoschinken. Der leicht scharf gewürzte Fisch passt erstaunlich zur süssen, tiefroten Frucht, der Schinken sorgt für das nötige Salzaroma.

Stimmige Kombinationen

Weiter geht es mit einem Duo vom Blue Marlin, einem speziell auf dem asiatischen Markt hochdotierter Speerfisch mit muskulösem Fleisch. Er kommt einmal als Carpaccio mit einer leichten Ingwer-Zitronengras-Vinaigrette und als leicht angebratenes, ebenfalls gut gewürztes Filet daher, begleitet von Fenchelsalat. Eine sehr stimmige Kombination der



unterschiedlichen Texturen: zartschmelzendes Carpaccio, festes Filet, knackiger Salat und knusprige Ingwerstücke; ein feines Dillaroma verleiht dem überzeugenden Gericht Frische.

Die folgenden, mit geräuchertem Büffelmozzarella und Tomaten gefüllten Ravioli präsentieren sich anders als die asiatisch inspirierten Vorspeisen: Das ist gute, einfache italienische Küche, sehr elegant interpretiert. Das deutliche Raucharoma des Mozzarella di Bufala wird durch die fruchtig-sauren Tomaten schön ausbalanciert, die hauchdünnen Ravioli begeistern sowieso. Wie auch das säuerliche kalte Gurkensüppchen mit süss-scharfem Wasabi-Glace und der Petersfisch auf Spargelragout. Hier ist man mit Begeisterung dabei. Das gilt auch für den Service. Man glaubt der 33-jährigen St. Moritzerin Annette Davaini sofort, wenn sie mit einem Leuchten in ihren strahlenden blauen Augen sagt: «Ich freue mich

jeden Tag aufs Neue, arbeiten zu gehen.» Auch ihr Mann, der für die Weinkarte zuständig ist, ist von der Leidenschaft für alles Kulinarische beseelt. Das merkt man dem Kellerbuch, der Weinkarte des «Ristorante Wolfbach», an: Da finden sich viele Posten, die man sonst oft vergeblich sucht. So ist etwa der Anteil der deutschen Weissweine sehr gross, darunter Gewächse vom Weingut Dr. Loosen oder vom jungen Pfälzer Markus Schneider, vom «GaultMillau» 2006 zur «Entdeckung des Jahres» gekürt. Eine Entdeckung ist auch das «Ristorante Wolfbach», das wird beim Dessert nochmals deutlich: Das Riesling-Glace auf karamellisierten Pfirsichen bleibt honigsüsse Erinnerung.

Hier fühlt man sich wohl: Die familiäre Stimmung passt zum gemütlichen Ambiente des Restaurants.

«Ristorante Wolfbach», Wolfbachstrasse 35, 8032 Zürich; Telefon 044 252 51 80; www.ristorante-wolfbach.ch. Montag bis Freitag, 11.30 bis 14.30 Uhr und 18 bis 24 Uhr, Samstag, 18 bis 24 Uhr. Reservierung empfohlen.



Antonino Alampis moderne mediterrane Küche mit Anspruch.

Frankreich ist Europameister!

MASTER OF WINE



Philipp Schwander (42) ist der einzige Master of Wine der Schweiz. Die vom Londoner Institute of Masters of Wine durchgeführte Prüfung gilt als schwierigste im Weinfach; weltweit tragen nur rund 250 Weinfachleute diesen Titel. Philipp Schwander ist Inhaber der Weinhandlung Selection Schwander (www.selection-schwander.ch) in Zürich.

Herr Schwander, sind Sie auch Fussball-Fan?

Philipp Schwander: Ich schaue selten Fussball und bin ein völliger Banause, wobei ich sehr gut verstehe, dass man von diesem Spiel fasziniert sein kann.

Traditionsgemäss pflegt man während des Spielgenusses vor dem Fernseher Bier oder Wein zu trinken. Welchen Euro-Wein empfehlen Sie?

Schwander: Ich würde natürlich einen Schweizer Wein oder einen aus Österreich nehmen. Welche Stilrichtung ist definitiv Geschmackssache. Sagen wir einen fruchtigen Fendant zum Apéro, zum Beispiel von Nicolas Zufferey, und für die zweite Halbzeit dann etwas für die Nerven, einen beruhigenden, kräftigen Roten aus Österreich, beispielsweise einen Ungerberg von Paul Achs.

Wer wird Europameister?

Schwander: Ich flehe zum Himmel, dass die Schweizer die Deutschen im Finale 5:0 besiegen!

Europa ist der traditionellste Weinkontinent. Nehmen wir an, es gäbe eine Europameisterschaft im Weinmachen. Welche Länder stünden sich im Final gegenüber?

Schwander: Frankreich gegen Spanien oder Italien.

Und welches Land würde Wein-Europameister?

Schwander: Ganz klar Frankreich. Die besten Weine der Welt – nicht nur Europas! – kommen immer noch aus Frankreich. Diesem Land gebührt

eindeutig die Krone. Leider leidet Frankreich unter einem Hochpreis-Image. Die verrückten Bordeaux- und Burgunderpreise suggerieren dem Normalkonsumenten, dass französische Weine per se teuer sind. Dies trifft definitiv nicht zu. Man kann in Frankreich hervorragende preiswerte Weine entdecken!

Und die Schweiz? Würde sie wenigstens das önologische Viertelfinale erreichen?

Schwander: Mittlerweile gibt es einige ausgezeichnete Weine in der Schweiz. Leider sind die Mengen dieser Weine immer noch verschwindend gering. Die Nachfrage nach hochwertigen Schweizer Weinen ist glücklicherweise stark gestiegen. Wenn ich ein junger Schweizer Winzer wäre, würde ich mich auf die Produktion von hochwertigen Weinen spezialisieren. Ich kenne keinen wirklich guten Schweizer Winzer, der Absatzprobleme hat.

Ein Zusammentreffen der Gastgeberländer Schweiz und Österreich würde in Sachen Wein sicherlich 1:0 für die Schweiz enden ...

Schwander: Bei allem Patriotismus: definitiv nicht. Österreich hat die dreifache Rebfläche der Schweiz und erzeugt mengenmässig massiv mehr hochwertige Weine als die Schweiz. Österreich kann auch auf Grund der klimatischen Gegebenheiten die unterschiedlichsten Weine keltern – vom leichten, spritzigen Heurigen bis zum überkonzentrierten Syrah findet sich alles.

SMOKE

Avo 787

Entwickelt wurde die Avo 787 von den Master-Blendern des Herstellers und Avo Uvezian persönlich. Auslöser war der weltweit laut gewordene Wunsch der Aficionados nach einer Zigarre, die sowohl raffiniert als auch reich im Aroma ist. Nach jahrelangen Tests und zahlreichen Kombinationen entstand aus dominikanischen Spitzentabaken – Piloto, San Vicente und Olor – diese einmalige, ausgewogene Mischung mit komplexen Geschmacksnoten. Die Avo 787 hat ein San-Vicente-Umblatt und ein Connecticut-Seed-Deckblatt aus Ecuador.

Angeboten wird die Avo 787 in eigens dafür hergestellten 22er-Holzboxen, darin liegen die 787 in drei Lagen – sieben unten, acht in der Mitte, sieben oben ... damit wäre auch klar, woher die Avo 787 ihren Namen hat. Gebettet sind die 22 Zigarren in dekoratives Avo-Pergaminpapier. Dazu gibts eine Broschüre mit Hintergrundinformationen zur Entstehungsgeschichte und zur Mischung.

Die Avo 787 ist eine mittelkräftige Zigarre; vollmundig, ausgewogen und aromatisch im Rauchgenuss mit feinen Nuancen von Kaffee, dunkler Schokolade kombiniert

mit getrockneten Nüssen. Ein anhaltender würziger und dennoch süsslicher Abgang stimuliert den Gaumen und beflügelt die Gedanken. Ein Erlebnis, das man sich nicht entgehen lassen sollte!

Marc Portmann (25) ist Geschäftsführer des Tabakhauses Vaduz.

