

La cucina della mamma

Die italienische Gastronomie war zu einem seelenlosen Geschäft geworden. Jetzt meldet sich die Cucina italiana zurück - mit der herzhaften Hausfrauenküche.

Text Miklos Gimes

Als er vierundzwanzig war, entschloss sich Maurizio Brocca, fortan ohne Rahm zu kochen. Er verabschiedete sich von der Küche, die eine Generation italienischer Wirte in Zürich reich gemacht hatte und kehrte zurück zu den Gerichten seiner Mutter, einer Putzfrau. «Der Schweizer Gaumen hat das Italienische verfälscht», sagt er rückblickend. Elf Jahre später riecht es in «Mauri's La Rocca» im Kreis 5 nach Fenchelsamen, offenem Feuer und den langen, dünnen Würsten nach Mutter Broccas Geheimrezept. Dazu gibt es selbst gebackenes Brot und eingelegte Artischocken, vom Hof in Sizilien geliefert, dann vielleicht einen Teller hauchdünner Triangoli, mit einer der Füllungen, an denen Mauri herumprobelt. Anders als das Essen ist an einem guten Tag die Stimmung im Lokal, mit einem Hang zum Halbseidenen der Seconda Generazione.

Die italienische Gastronomie ist wieder da. Systematisch hatte sie sich heruntergewirtschaftet, sie war ein seelenloses Geschäft geworden, eine industrielle Abzockerei zwischen Fastfood und überteuerten Esstempeln. Die gute, herzhafte Hausfrauenküche hatte sich zurückgezogen in die Privatsphäre der Kochbücher - wer die Rezepte von Marianne Kaltenbach oder Alice Vollenweider zu Hause nachkochte, ass besser als in den meisten italienischen Restaurants der Stadt. Irgendwann in den Neunzigerjahren kam die Trendwende, von einsamen Köchen initiiert, weil der Geist der Erneuerung auf die Sehnsucht nach dem Authentischen traf, die Absage an das Jahrzehnt der Ausschweifung. «Die Leute wollen eine einfache ehrliche Küche», sagt Maurizio Brocca.

Spaghetti als Menschenrecht

Aber die wirkliche Revolution steht erst noch bevor, jener Angriff auf den Alltag durch die Wiederbelebung einer Qualität, die einmal selbstverständlich war. Da wird sich zeigen, welche Ansprüche Zürich wirklich hat. «80 Prozent der Menschen, ob Italiener oder Schweizer, verstehen nichts von Essen», sagt Maurizio Brocca. Doch der Wirt des «Mauri's La Rocca» hat darin die Marktlücke entdeckt. Im September eröffnet er im Kreis 4 ein schlichtes Quartierrestaurant, eine Osteria, just gegenüber der Ecke, wo bis vor wenigen Wochen noch das «Accademia Piccoli» stand, Zürichs edelstes Italo-Restaurant, bis jetzt die Miete zu teuer wurde und es in ein kleineres Lokal umsiedeln musste. «Die Zeiten sind nicht einfach», sagt Maurizio, «es muss ja nicht immer Filet sein.» Es reiche ein Teller Pasta. «Wenn ich Hunger habe, will ich essen können», sagt er.

«Ein guter Teller Spaghetti ist ein Menschenrecht», sagt Maurizio. Simple Sachen sollen in seiner Osteria auf den Tisch kommen, Pasta e Fagioli, Minestrone, Kaninchen, Schweinebraten, Hacktätschchen. Und Aufschnitt. Maurizio hat sich eine Maschine gekauft, um die Mortadella fachgerecht zu schneiden, eine Berquel Jahrgang 1940, wie aus dem Little Italy eines Robert De Niro oder Al Pacino. Den Zauber der Osteria hat er auf Reisen in die alte Heimat entdeckt, die er als Halbwüchsiger verlassen hat, um den Eltern von Lecce nach Oerlikon zu folgen. In den einfachen Lokalen kleiner Dörfer und Vorstädte fand er ein verloren geglaubtes

Heimatgefühl, am liebsten würde er in die Speisekarte seiner Osteria nur auf Italienisch anschreiben: «Italianità pur, weisst du».

Eine Strasse weiter, im legendären «Italia», einem zuletzt etwas heruntergekommenen Gartenrestaurant des italienischen Mittelstands, ist das Konzept Osteria bereits zur Perfektion getrieben. Von Schweizern. Unspektakulär, kinderfreundlich, volksnah, praktisch, italienisch, demokratisch. «Sie haben mich überholt», sagt Maurizio Brocca. «Sie machen das sec, wunderbar.»

Am Herd des «Italia» steht die 44-jährige Autodidaktin Sibylle Angst mit ihren Schweizer Jungköchen. Geführt wird das Lokal von der Gruppe um das «Josef» im Kreis 5, den gastronomischen Marktführern der jungen Szene, darauf spezialisiert, fremde Küchen auf Zürcher Bedürfnisse zu stylen. Die «Josef»-Leute haben den Lettenstrand mit dem «Primitivo» in eine arabische Flaniermeile verwandelt und die asiatische Schnellabfertigung im «Lilys» auf eine Weise standardisiert, dass es bereits einen Ableger in Basel gibt. Im «Italia» isst man jetzt statt Marsalasnitzel oder Saltimbocca erlesene Würste und Käse, Kutteln mit Pancetta, einen deliziösen ligurischen Kartoffel-Bohnen-Pesto-Eintopf und Kalbsbraten, wie er in Italien gemacht wird, ohne Sauce, aber zart. Weisse Tischtücher gibt es keine, dafür eine aufmerksame Bedienung.

Das Lokal ist eine Liebeserklärung an eine italienische Küche aus der Zeit neorealisticer Filme und Ausdruck einer kulinarischen Übersättigung einer Generation, die auf die vierzig zugeht und langsam den Sinn des Lebens entdeckt zu haben glaubt. Stefan Tamò, einer der Köpfe der Firma, spricht von Seele und «back to the roots», «das Teure, Raffinierte, man hat es gesehen». Das Lokal spiegelt die Kenntnis und das Verständnis der Deutschschweizer für Italien wider, eine Sensibilität für das Echte, die Fremden manchmal eher eigen ist als den Einheimischen. «Wir sind stolz darauf, dass wir authentischer sind als die meisten Italiener in Zürich», sagt Stefan Tamò und erzählt vom italienischen Ehepaar, das bei ihnen goldene Hochzeit gefeiert hat.

Kochen mit Leib und Seele

Während das «Italia» überrannt wird, überlegt sich Vito Giglio am anderen Ende des Kreises 4, ob er seinen Laden schliessen soll. Dabei war der 46-jährige Kalabrese mit dem «Barbera e Papillon» ein Pionier des neuen Trends gewesen. Doch die traurige Geschichte seines Restaurants lehrt, dass es mehr braucht als eine gute Küche, um einen kulinarischen Trend zu erzeugen. Vito Giglio ist einer der besten italienischen Köche der Stadt, mit ihm hat die Rückkehr zur Küche der Mütter angefangen. Seit 13 Jahren führt er das «Il Giglio» am Hallwylplatz und brachte es bis auf 15 Punkte im «Gault Millau».

Vor zwei Jahren hatte Vito Giglio eine Idee. Er würde neben dem «Il Giglio» noch eine vereinfachte Version seines Lokals aufmachen, gleich um die Ecke, eine Quartierbeiz, sagt er, wo man anständig essen kann. Er liess in Kalabrien bei seiner Mutter eigene Pelati abfüllen, süsse Tomaten, die einen schönen runden Sugo abgeben, importierte die wunderbaren hausgemachten Rohschinken, die saftige Soppresata und den würzigen Capicollo, «die es hier in keinem anderen Restaurant gibt», und das «Barbera e Papillon» lief die ersten Monate prächtig. Doch dann kamen weniger Leute, und Vito Giglio ist es nicht mehr gelungen, den Laden zum Laufen zu bringen. «Ich muss betrunken gewesen sein, als ich damals die Idee

hatte», sagt er resigniert. Nicht dass er nicht wüsste, wie man es eigentlich machen müsste. «Ein Restaurant braucht eine Seele», sagt er, «dann läuft es wie verrückt.»

«Was wäre die Seele des «Barbera»?»

«Am Morgen einkaufen und kochen, wozu du Lust hast. Das, was ich im «Il, Giglio» mache, nur mit einfacheren Produkten.» Doch dazu hätte es einen zweiten Vito Giglio gebraucht, einen Partner, der mit Leib und Seele seine Ideen teilt. Denn Vito wollte nicht zwei Restaurants führen, sondern im eigenen Lokal weiterkochen, er ist ein Handwerker, kein Gastronome, kein Verkäufer. «Ich habe viel Geld verloren», sagt Vito nachdenklich, «aber auch viel gelernt.»

Vielleicht aber sind die Leute auch nur noch nicht reif für das Selbstverständliche. Vielleicht ist ein guter Teller Spaghetti ein Menschenrecht, das jedoch die Empfehlung einer Szene braucht, um sich durchzusetzen. Wie gut, dass Vito Giglio noch nicht aufgegeben hat.