G

Giesserei

Und sie bewegt sich doch

Jeden Tag kann ab 10 Uhr die neue Mittags- und ab 15 Uhr die Abendkarte eingesehen werden. Das Angebot ist immer noch gleich strukturiert: drei Vorspeisen, drei Hauptgänge und drei Desserts. Und wer überhaupt den Mut hat, in den bewusst verbröckelnden Nostalgie-Outfit der äusserlich doch sehr gräulichen Location einzudringen, erlebt immer noch denselben positiven Schock: Plötzlich umfasst ihn ein wohliges Gefühl von lockerer Geborgenheit. Der Kontrast von postindustrieller Filmkulisse und blitzblanksauberen Accessoires auf den weissen Stofftischtüchern ist fast ironisch, augenzwinkernd, aber durchaus glaubwürdig. Den letzten Zweifel, ob es sich hier wirklich gut sein lässt, beseitigt das muntere, freundliche und kompetente Personal: Speis und Trank werden unaufgeregt gereicht, als ob man bei ihm privat zu Hause wäre, nicht anbiedernd, aber einfach normal, wie man es eigentlich gerne überall hätte.

Von den Vorspeisen der Mittagskarte wählten wir die deftige Minestrone (Fr. 8.– die kleine, Fr. 12.– die grosse Tasse). Ein sehr gehaltvoller Gemüse-Eintopf in einer kräftigen Bouillon, fast schon eine volle Mahlzeit. Als Zwischengang degustierten wir einen reduzierten Hauptgang des Greyerzer Käsekuchens mit lauwarmem Gemüse-Kartoffel-Salat und Tomatensalsa. Ein sehr appetitlich präsentierter Teller und wieder so eine robuste Sache, wie sie früher wohl auch den Giessereiarbeitern zum Zvieri gepasst hätte. Beim eigentlichen Hauptgang verblüffte uns die Zartheit eines Rindsragouts an einer herrlich sämigen Rotweinsauce mit Polenta (Fr. 22.– die kleine, Fr. 28.– die grosse Portion). Warum der Koch einen Haufen roher, geraffelter Karotten mit Grünzeug auf dem exzellenten Mais deponierte, bleibt uns ein Rätsel. Und unser Dessert, ein Traubensaft-Kirsch-Kuchen (Fr. 10.–), hätte noch besser geschmeckt, wenn er nicht so eiskalt und die Vanillesauce nicht weniger geschmackvoll, sondern weniger dünn gewesen wäre.

Gesamthaft ein recht erfreulicher Befund, aber doch mit echtem Entwicklungspotenzial. Dafür wird sicher der neue Gastgeber, der ausgewiesene Routinier Maurizio Davini, sorgen. Man kennt ihn vom «Wolfbächli», früher schon vom «Florhof» und vom «Sonnenberg». Wie sein Name verspricht, wird er sich vor allem auch um das Weinangebot kümmern und noch im laufenden Jahr eine neue Karte auflegen. Ob es ihm auch gelingen wird, die etwas müden Sprach-Witzli («Genuss aus einem Guss», «Alles neu macht der Mai» oder «Trinken … önologisch wertvoll» usw.) vom Tisch zu fegen, ist eher fraglich. Schliesslich heisst die Firma, der die attraktive Gastro-«Giesserei» gehört, Fidel Gastro AG. Im Ernst. *hst*

Oerlikon
Birchstrasse 108, 8050 Zürich
Fon 043 205 10 10
www.diegiesserei.ch
mo–fr 11.30–14.30 & 17.30–22.30, sa 17.30–22.30, so 11.30–14.30 Uhr (Brunch), sa-mittag & so-abend geschlossen sowie so von Mai bis Oktober und 24. Juli bis 15. August und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 26–46

h m s t v

Zürich, Regensbergbrücke
Linien 11, 62

Gemütliche Beizen für Geniesser: Rang 11

Die Waid

L

La Forchetta

Andate a Oerlikon!

Zusammen mit einem alten italienischen Freund namens Della Morte – nein, nicht Mortadella – fahren wir mit dem 11er-Tram hinaus nach Oerlikon. Das Ganze mutet an wie eine mittlere Expedition und wir fragen uns, ob ein talentierter Gastronom wie Michele Pedicini nicht irgendwann weiter in die Stadt vorstossen sollte. Doch egal, auch das Vorstadtquartier Oerlikon hat natürlich einen richtig guten Italiener verdient.

Um Schlag 7 setzen wir uns an einen der weiss gedeckten Tische, und schon steht Michele Pedicini am Tisch, – grosses «Ciao», grosses «Come vai?». Nach einem Prosecco bringt er uns dann ein bisschen von allem an den Tisch – und alles schmeckt wie in bella Italia: die Millefoglie di melanzane gratinate (Fr. 16.50) sind genauso gut wie die Crostini ai tre gusti (Fr. 17.50) und die Gamberi con aglio e spezie di stagione (Fr. 22.–). Die Crevetten, zubereitet mit viel Knoblauch und speziellen Gewürzen, drückten dabei wohl am klarsten den eigenen Stil des Hauses aus: locker und mit viel Gefühl gemacht, dabei aber die paar wichtigen Details nicht ausser acht gelassen – perfetto!

Sehr gut, weil frisch, knackig und mit einer wunderbaren Sauce angemacht, auch der einfache Insalata verde (Fr. 8.–). Gerne hätten wir auch die Hausspezialitäten versucht – zum Beispiel die «Spaghetti Buonaparte» mit Rindsfilet-Würfeln, Peperoncino und Tomaten (Fr. 29.50) oder den Risotto al Barolo con fegato di vitello e trevisano, also Rotweinrisotto mit Kalbsleber und rotem Chicorée (Fr. 26.50), doch die Vorspeisen-Platte hatte uns schon ordentlich «gefüllt» … Und so blieb uns ein Fleischgang, eine «Finissima di vitello alla griglia» (Fr. 36.50), zusammen mit der «Peperonata della nonna» schlicht hervorragend, das Filetto di manzo «Michele» mit einer farbigen Pfeffersauce und einem schmackhaften Safran-Risotto bewegte sich gleichfalls auf hohem Niveau.

Während der gesamten Speisefolge tauchte der bestens gelaunte Hausherr immer wieder in seiner weissen Uniform am Tisch auf, empfahl Weine, schenkte nach, erzählte von seiner Jugend, sprach über spezielle Zutaten, die ihm wichtig sind, die Qualität des Essens, Fussball, Frauen, Ferienpläne und anderes mehr. Und als wir dann auch noch durch die sehr spannende Auswahl an Dolci gingen und sich Michele Pedicini mit einer Flasche Süsswein und einem Grappa zu uns setzte, war Oerlikon plötzlich weit weg und wir waren endgültig im heissen Süden angekommen. *tk*

Oerlikon
Schaffhauserstrasse 425, 8050 Zürich
Fon 044 302 16 06
www.laforchetta.ch
mo–fr 11.30–15 & 18–24, sa 18–24 Uhr (Küche 12–14 & 18–22 Uhr), sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 24.50–72

h m t v

Zürich, Felsenrainstrasse, Linie 14

Verführung auf Italienisch – unkompliziert: Rang 11

T

Tessin Grotto

Staufrei die Sonnenstube der Schweiz geniessen

Handeln Sie doch wieder einmal antizyklisch: Fahren Sie zur Abwechslung einmal rauf ins Tessin. Wenn Sie reservieren, erleben Sie auch garantiert keinen Stau – weder am Ferienanfang noch am Ferienende und auch an den Feiertagen nicht. Und kostenlose freie Parkplätze hat es unmittelbar vor dem Restaurant meist auch genügend.

Das «Tessin Grotto» ist noch fast so etwas wie ein Geheimtipp. Früher hiess