

Special

Handelszeitung
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 38'259
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 106
Fläche: 123'868 mm²

Auftrag: 666013
Themen-Nr.: 666.013

Referenz: 71836340
Ausschnitt Seite: 1/2



Ohne Ravioli, ob als Vorspeise wie im Bild oder als Hauptgericht, geht im Casa Ferlin fast nichts.

Weihnachten das ganze Jahr

Ristorante Casa Ferlin Gleich beim Eintritt spürt man die Liebe zur Familientradition – eine emotionale italienische Geschichte in Zürich.

DANIEL TSCHUDY

Special

Handelszeitung
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 38'259
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 106
Fläche: 123'868 mm²

Auftrag: 666013
Themen-Nr.: 666.013

Referenz: 71836340
Ausschnitt Seite: 2/2

Vor 111 Jahren eröffnete Gaspare Ferlin das damalige Restaurant Löwen an der Zürcher Stampfenbachstrasse. In den zwanziger Jahren entwickelte es sich zu einer Art Künstlerklausur, in der sich Maler und Bildhauer bei einem Glas Chianti trafen. Den Wein dazu liess sich Gaspare aus dem Gebiet Greve schicken. So bekam der «Löwen», eine richtige Quartierbeiz, den Spitznamen «Chiantiquelle».

Franz Ferlin, der das Casa in der vierten Generation führt, schlägt heute als Vorspeise ein Hummertatar vor. «Das ist zwar nicht klassisch italienisch, aber Meeresfrüchte generell auf jeden Fall. Wir präparieren dies in der Art, wie es mein Vater kreierte. Er liebte Hummer einfach, spielte mit allerlei



Das Casa-Ferlin-Team mit Franz Ferlin in der Mitte.

anderen Speisen und erfand sozusagen sein eigenes Tatar. Dazu würde ich einen Roero Arneis servieren, ein reinsortiger Weisswein aus dem Anbaugebiet Roero in der Provinz Cuneo im Piemont; er passt wegen seiner Säure bestens zum Hummer.»

Pasta-Domäne

Erst nach dem Abbruch des «Löwen» durch die zweite Generation entstand 1954 der Name Casa Ferlin. Und mit dem Neubau gab es genügend Platz für Küche und Produktion – Arbeitsfläche, um beispielsweise die berühmten Ravioli herzustellen. Dreimal pro Woche entstehen frühmorgens unten im Keller ein weisser Teig, mit Rindfleisch gefüllt, und ein etwas dickere, grüner Teig mit Spinat.

Auf der gleichen Spezialmaschine entstehen in grossen Blöcken auch die eigenen handgefertigten Nüdeli. Sie lagern kühl bis zum Moment der Bestellung im Restaurant, werden

dann erst geschnitten, gewogen, ausgewallt und gerade mal zehn Sekunden im Wasser aufgekocht und mit Parmesan und Butter serviert. Die gut gesalzenen Nüdeli sind extrem dünn und weich und wurden zur Signature-Speise des Casa Ferlin. «Viele unserer Kunden nehmen sowohl Ravioli zur Vorspeise wie auch Nüdeli als Nebenspeise zum Hauptgang», weiss Franz Ferlin.

Eine grosse Verpflichtung

Nach einem leichten Waldbeeren-Sorbet mit Prosecco und Wodka wird mit Kalbsfilet mit Zitrone eine weitere Hausspezialität serviert. «Wir nehmen ganz wenig Rahm, ein bisschen Butter und Peterli, und bereiten das gut gewürzte Fleisch im Gasofen bei 300 Grad vor. Die eingebrannte Butter, die bei diesem Prozess übrigbleibt, verwenden wir als Basis für die Sauce; alles serviert mit Blattspinat und eben unseren Nüdeli. Dazu

Casa Ferlin Advent-Menu

Tartare di Astice

*

Ravioli Casa Ferlin

*

Sgroppino rosso al Prosecco

*

Filetto di vitello al limone
con Spinaci e taglierini bianchi

*

Varietà di dolci «Chiantiquelle»

*

gibt es einen Chianti Classico Riserva di Mona Lisa, einen hundertprozentigen Sangiovese aus Greve in Chianti, etwa dreissig Kilometer südlich von Florenz.»

Die Familie Ferlin pflegt ihre Geschichte, und Franz ist sich seiner Verantwortung bewusst, das Unternehmen in die Zukunft zu führen. Sein Vater arbeitet seit 55 Jahren im Betrieb, und auch er sieht keinen Grund, warum er nicht bis zur Pensionierung dabei sein sollte.

Für Nachwuchs ist bereits gesorgt. Sohn Marco, gerade mal zwanzig, arbeitet sich derzeit in der Küche ein. Und so dürfte auch Marco Ferlin eines Tages an der Front stehen und zum Dessert die berühmte italienische und sehr süsse Schichttorte aus Sizilien vorschlagen. Wer es versuchen will, muss dies allerdings vor Weihnachten tun, denn über den Jahreswechsel ist das Casa Ferlin leider geschlossen.

www.casaferlin.com