

Geliebt seit Generationen

Viele Restaurants schliessen schon nach ein paar Monaten, andere überdauern ein Jahrhundert. Woran liegt das? Eine Spurensuche in zwei Lokalen.



Die Ravioli, deren Teig Geschäftsführer Franz Ferlin hier zeigt, sind das kulinarische Wahrzeichen der Casa Ferlin.

Alexander Kühn Redaktor Züritipp @alexkuehnhz ABO+ Aktualisiert vor 5 Minuten

Es gibt Momente im Leben, da ist man wunschlos glücklich. Dann etwa, wenn man in der Casa Ferlin sitzt und im Schein der roten Tischlampen aus Muranoglas eine Portion Ravioli isst. Selbst weitgereiste Gourmets erfasst eine weihevollen Stimmung beim Genuss der filigranen, handgefalteten Teigtäschchen, die zu Beginn des letzten Jahrhunderts den exzellenten Ruf des italienischen Lokals begründet haben.

Die gusseisernen Maschinen, mit denen die Köche den Teig auswallen, stammen aus den 40er - Jahren – und sind somit älter als so manches traditionsreiche Restaurant in der Stadt. Längst aber nicht so alt wie die Geschichte der Wirte familie Ferlin, deren aus Venetien stammender Urahn Gaspere Ferlin 1907 in den Räumlichkeiten des damaligen Gasthofs zum Löwen am Stampfenbachplatz zu wirten begann.

Doch natürlich ist es nicht nur die Pasta, der die Casa Ferlin ihre auch nach 110 Jahren ungebrochene Popularität verdankt. Es ist vielmehr der Zauber, den Inhaberfamilie und Mitarbeiter Tag für Tag von neuem schaffen. Mit Liebe fürs Detail und Herzlichkeit. Und mit dem Respekt vor den Traditionen des Lokals, das seit dem Neubau 1955 ein praktisch unverändertes Gesicht besitzt.

Konstanz ist in einem so volatilen Business wie der Gastronomie ein ebenso rares wie wertvolles Gut. In Zürich eröffnen jährlich über 100 Restaurants; viele davon verschwinden schon nach Monaten wieder oder müssen

irgendwann das Konzept umstellen, weil das für die kulinarische Ausrichtung zentrale Trendgericht keine Kunden mehr anlockt.

In der Casa Ferlin sind Kurswechsel kein Thema. « Die letzten grösseren Änderungen auf der Speisekarte gab es in den Sechzigern », sagt Geschäftsführer Franz Ferlin. Konservativ? Vielleicht. Vor allem aber klug. Nicht nur die Ravioli, auch das Filetto di vitello al limone oder das Rindsfilet Gaspere mit Markbein, hauchdünner Crêpe und Rohschinken sind perfekt, wie sie sind. An ihnen etwas zu ändern, wäre, als versuchte man, der Mona Lisa eine zeitgemässe Frisur aufzumalen. Die am Tisch flambierten Kalbsnieren waren hier schon Jahrzehnte vor dem Nose-to-Tail-Trend ein Klassiker und werden es auch dann noch sein, wenn keiner mehr dieses gastronomische Modewort gebrauchen wird.

Der unerwartete Tod von Franz Ferlins Vater Angelo, der 55 Jahre in der Küche stand, war im vergangenen Jahr natürlich eine Zäsur für den Familienbetrieb. Die Qualität der Speisen blieb aber unangetastet – auch dank des grossen Einsatzes des neuen Küchenchefs Alessandro Rovito. Frische und Handwerkskunst sind die zentralen Pfeiler, seit Notburga Ferlin, die Südtiroler Frau des ersten Patrons, vor über 100 Jahren das Raviolirezept niederschrieb. Mit Marco Ferlin, dem Sohn des Chefs, hat kürzlich die fünfte Generation im Betrieb Einzug gehalten. Nach der Kochlehre im Hotel Widder drüben in der Altstadt.

Franz Ferlin musste zu seinem gastronomischen Glück einst überredet werden. « Bis ich 23 war, wollte ich nie in die Gastronomie. Vielleicht auch ein wenig aus Rebellion », erzählt der gelernte Feinmechaniker. Dann aber bat ihn der insgesamt 36 Jahre für die Ferlins tätige Geschäftsführer Luciano Lucchetti, es doch einmal zu probieren. Aus dem Probieren wurden fünf Jahre als Lucchettis rechte Hand – und eine Passion für das Gastgebtertum, die bis heute anhält.

Dass Angestellte dem Haus über Jahrzehnte die Treue halten, ist in der Casa Ferlin – anders als sonst in der Gastronomie – keine Seltenheit. « Wir möchten, dass die Leute möglichst lange bei uns bleiben, und wenn es mal Probleme gibt, reden wir darüber und suchen nach einer Lösung », sagt Franz Ferlin. Der Effekt: Die Mitarbeiter gehen ihrer Arbeit mit spürbarer Freude und Leidenschaft nach und sind für die Stammgäste ab einem gewissen Zeitpunkt wie alte Bekannte. Das verstärkt die Bindung der Kundschaft zum Lokal.

Schlüsselfaktor Servicekultur

Mit gutem und persönlichem Service kann man in der hierfür nicht sonderlich bekannten Stadt Zürich bestens punkten. Und so nennen die Stammgäste der Bodega Española im Niederdorf stets die Kellner aus Spanien oder Portugal als einen der Hauptgründe für ihr Kommen. Diese tragen im 1874 als spanische Weinhandlung mit Restaurationsbetrieb gegründeten Lokal weisse Hemden und schwarze Gilets; vor allem aber verkörpern sie einen Berufsstolz, den servierende Studentinnen und kellnernde Schauspielschüler schwerlich aufbringen können.

In die Bodega zu kommen, das fühlt sich ein wenig an wie die Rückkehr an einen altbekannten Ferienort. So kitschig und abgedroschen das auch klingen mag. Unten im Parterre wählt man rustikale Tapas aus der Vitrine und isst diese zusammen mit dem dünn geschnittenen dunklen Brot, während man das Niederdorf - Panoptikum um einen herum betrachtet. Im oberen Stock gibt es noch das durchaus gute Restaurant mit weiss gedeckten Tischen und spanischen Spezialitäten. Wer von der Bodega spricht, meint gleichwohl eigentlich immer die heimelige Weinbar, deren Bild sich in unzähligen Zürcher Köpfen tief eingepägt hat.

Von Udo Jürgens bis Ronaldo

Bei den Ferlins verkehren manche Familien schon in vierter oder fünfter Generation. Eine Auswahl der Treuesten findet sich im 2007 erschienenen Buch zum 100 - Jahr - Jubiläum. Und wie die Kronenhalle – die übrigens erst 1924 von Hulda Zumsteg eröffnet wurde – hat auch die Casa Ferlin immer wieder prominente Besucher. In den



Gästebüchern finden sich unter anderem Widmungen des brasilianischen Fussballweltmeisters Ronaldo oder der Musikgrößen Gianna Nannini, Zuccherò und Bruce Springsteen. Letzterer sei ein besonders liebenswerter Gast, sagt Franz Ferlin, während er die sonst sorgsam in einer Schublade aufbewahrten Bücher durchblättert, auf deren Seiten sich zahlreiche Widmungen des 2014 verstorbenen Stammgasts und Sängers Udo Jürgens finden.

Überhaupt ist die Dokumentation etwas, das der Familie Ferlin am Herzen liegt. Und so hängt an einer Wand im Restaurant der erste Mietvertrag des Gründers Gaspare Ferlin und dessen erstes, vom 12. Oktober 1907 an gültiges Wirtepatent – inklusive Lizenz zum Alkoholausschank. Den Beinamen Chiantiquelle trägt das Restaurant schliesslich nicht umsonst: Die Ferlins waren Zürichs erste Importeure von Weinen aus dem Chianti.

Wie der Chianti gehören die roten Jacketts der Servicebrigade zu diesem ikonischen Lokal. Weiss trägt ausser den Köchen nur einer: Franz Ferlins Onkel Paride, der am Buffet vor der Küche steht und sich um die Weinbestellungen kümmert. Wenn das Telefon schellt, ist schon mal Carla Ferlin am Apparat. Die Grosstante von Franz Ferlin ist inzwischen 93 Jahre alt, interessiert sich aber noch immer sehr dafür, wie das Restaurant läuft, welche Stammgäste zu Besuch waren und was diese bestellt haben. Die Liebe zur Gastronomie erlischt mit der Pensionierung nicht so einfach. Erst recht nicht bei den Ferlins. (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 26.10.2017, 14:16 Uhr

Casa Ferlin

Der Inbegriff für gepflegte italienische Küche in Zürich. Die hauchdünnen Ravioli sind bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Das Interieur verströmt den Charme der Fünfziger.

Stampfenbachstr. 38, 8006 Zürich

www.casaferlin.ch

Bodega española

1874 als Weinhandlung mit Restaurant gegründet. Unten in der Beiz isst man Tapas aus der Vitrine, im ersten Stock tafelt man an weiss gedeckten Tischen.

Münstergasse 15, 8001 Zürich

www.bodega-espanola.ch

Zum oberen Triemli

Seit 1860 wird hier gewirtet. Patron Fabian Gallmann ist der Ururenkel des ersten Besitzers. Sehr gepflegte gutbürgerliche Küche. Im Herbst ausgezeichnete Wildgerichte.

Birmensdorferstr. 533, 8055 Zürich

www.oberes-triemli.ch

Kaisers Reblau

1260 erbaut, ist das Haus seit 1880 eine Gaststätte. Prämierte Küche und im ersten Stock das Goethe - Stübli, wo einst der Dichter logierte.



Glockengasse 7, 8001 Zürich

www.kaisers-reblaube.ch

Rheinfelder Bierhalle

Seit 1870 ein Treffpunkt für Menschen mit grossem Hunger und bisweilen noch grösserem Durst. Besonders beliebt: das Jumbo - Jumbo - Cordon - bleu.

Niederdorfstr. 76, 8001 Zürich

www.rheinfelder.ch