



Grosse Weine: Chef Massimilani Mariotto empfiehlt stilsicher den Richtigen.

WIEDER GEÖFFNET: STAPFERSTUBE ALS TI – FONDATA

TESSINER IM KREIS 6

Nach etlichen Wochen dezenten Renovierens ist die alte Stapferstube wieder geöffnet. Ihr neuer Name: Ti – Fondata.

Von Susanne Loacker

Ende Mai hat ein neues Kapitel in der wechselvollen Geschichte des Traditionslokals im Winkel zwischen Culmann- und Stapferstrasse im Kreis 6 begonnen. Es gehört jetzt zur Gastro-Kette Five AG, nennt sich Ti – Fondata und gibt sich vom ersten «Buona sera!» an alle Mühe, das Ticino diesseits der Alpen kulinarisch würdig zu vertreten. Denn in Zürich, überreich versehen mit den Segnungen des Nahen und Fernen Ostens, sind die Spezialitäten des Schweizer Südens bisher mager vertreten.

Wer vielleicht dachte, in die grossen Schuhe der Vorgänger, von Jacky dem Ersten über Jacky Donatz bis zum Ehepaar Weber, passe so schnell kein Nachfolger rein, kann sich trösten. Die Stapferstube ist respektvoll entrümpelt, von Bilderschmuck und bunten Scheiben befreit und einfach, aber sehr stilvoll eingerichtet worden. Der erste Raum rechts ist zu einer reichhaltigen Ti-Vinothek mit einer rustikalen Mittelbar und einer Ferrari-roten Schneidmaschine umgestaltet worden und tut als Apéro-Station gute Dienste. Zum trockenen Spumante des Hauses werden Bruschette und die Speisekarte gereicht, die man mit Vorsicht behandeln sollte, sind ihre Deckel doch aus veritablem Schiefer (vermutlich Tessiner Herkunft).

Als Vorspeisen kosten wir schmackhafte Scampi an Peperoncini-Öl sowie eine Platte mit

gemischten Tessiner Fleischspezialitäten. Der auf der roten Maschine hauchdünn geschnittene Prosciutto braucht die Konkurrenz aus der Emilia nicht zu scheuen. Eher bodenständig ergänzen ihn Trockenfleisch und weiche Salsiz. Dazu gibt es die dicken Grissini und Olivenbrot mit aromatischer Kräuterbutter à discrétion.

Bei der Weinauswahl – alle Weine sind im Offenausschank erhältlich – verweist die überaus freundliche und aufmerksame Bedienung auf ihren Chef, der mit Blick auf die gewählten Speisen kompetent berät. Massimilani Mariotto, der mit seiner Frau Christiane schon im Il Tartufo die Tessiner Küche an den Zürichsee geholt hatte, hat eine überschaubare, sehr typische Karte zusammengestellt. Sowohl die Polenta, grobkörniger und nussiger als die italienische Verwandte und mit Pilzen und knackigem Gemüse serviert, als auch der Brasato di manzo in Tessiner Merlot sind ungekünstelte Gerichte, die von den frischen Zutaten und der liebevollen Zubereitung leben.

Auch wenn der Ur-Jacky schon seit Jahren nicht mehr an der Culmannstrasse kocht, geht man im konservativen Kreis 6 nach wie vor «zum Jacky» (Legenden leben lang) oder «i d Stapferstube» essen. Abwarten, was sich der Volksmund aus «Ti – Fondata Stapferstube» zurechtkürzen wird. Für Inspiration vor Ort wäre gesorgt.

Zürich, Ti – Fondata Stapferstube, Culmannstrasse 45

Tel. 044 350 11 00

Mo–Fr 11.30–14.30 und 18–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr

Vorspeisen 9–29 Fr., Hauptgerichte 24–55 Fr.

Sämtliche Weine im Offenausschank; mehr dazu in der Vinothek