

## LOKALITÄTEN



Kulinarisches Glanzlicht und originelles Museum mit Objekten aller Art: Restaurant Napoli in Zürich-Wiedikon.

# Ein Privatmuseum

**Gerardo Viggiano ist nicht nur ein begnadeter, umgänglicher Gastgeber, er ist auch ein Sammler von Kunst und Objekten aller Art. Sein Restaurant Napoli in Zürich Wiedikon ist deshalb ebenso sehr ein kulinarisches Glanzlicht wie auch ein kleines Museum seiner Schätze: Ein Rahmen, in dem sich gut leben lässt.**

Erfolgreich ein Restaurant zu betreiben ist wohl zur einen Hälfte ein Frage der guten Küche und zur andern eine Marketingaufgabe. Anders ist es nicht zu erklären, dass das «Napoli» in Wiedikon während längerer Zeit zwar eine sehr gute Küche und einen freundlichen Patron hatte, aber einfach nie so richtig «einschlagen» wollte. Die Kunden liessen sich nicht nach Wiedikon locken. Dann kam Gerardo Viggiano, der zuvor während langer Jahre in der Kronenhalle die Gäste betreute, gestaltete das Lokal um, indem er immer mehr Bilder und Kunsthandwerkliches hinein brachte, schliesslich noch die hohe Decke von einem Tjepolo unserer Zeiten mit Madonnen, Engeln und Putten bemalen liess und hopps: nicht nur die Wände füllten sich mit Kunst, sondern auch das Lokal mit Kunden. Grosse Kunst ist in diesem weit für die Öffentlichkeit – sprich Kunden – geöffneten Privatmuseum wohl nur in einigen Stücken repräsentiert, aber die Gesamtwirkung ist originell und macht Stimmung. Und etwa mit den gleichen Worten könnte man über die Küche berichten: Es gibt vorzügliche Gerichte, ~~und~~ über das, was nicht ganz stimmt, sieht man noch so gerne hinweg angesichts des Charmes, mit dem alles serviert wird.

Das Angebot ist übersichtlich und in die klassischen italienischen Kategorien Minestre/Antipasti, Insalate, Pasta, Piatti di carne und Piatti di pesce gegliedert. Tomaten-crème, klassische Minestrone, Zuppa pavese, Carpaccio mit Rindfleisch oder Schwertfisch, San-Daniele-Schinken und Bresaola machen die Auswahl beim Einstieg schwer. Das möchte man am liebsten alles, noch einen Salat dazu und natürlich Teigwaren! Die Tagliatelle all'aragosta (also mit Hummerfleisch) sind beliebt, aber auch die Fleisch-ravioli schmecken ausgezeichnet: in viel mit Kräutern aromatisierter Butter (Fr. 21.–). Und ebenfalls die Spaghetti

mit frischen Cherrytomaten, Basilikum und Peperoncini (Fr. 15.–) sahen nicht nur verlockend aus, sie waren hervorragend. Ausgerechnet mit dem Pardestück des Hauses, mit der Tagliata di manzo al rosmarino, einer Version des in der Kronenhalle servierten «Robespierre», hatten wir diesmal etwas Mühe. Das Fleisch wird auf dem Teller kurz und hart auf starker Flamme gebraten, was schon mal sehr attraktiv wirkt. Gerardo stellt seine Guillotine allerdings etwas breiter ein, so dass die Tranchen etwas dicker geschnitten werden, auf dass sie saftig bleiben. Das ist im Prinzip richtig, hat aber dann seine Haken und Ösen, wenn das Fleisch nicht ganz sauber von allen nicht so zarten Teilen gesäubert wird. Zudem und ganz generell ist die Farbe des derart zubereiteten Fleisches einfach weniger attraktiv, als wenn es aus der Pfanne kommt. Aber allen Einwänden zum Trotz: mit Rucola und einigen Splittern Parmesan dekoriert, ist das Gericht ein kalorienarmer Genuss. Auch das Entrecôte mit grünem Pfeffer ist hier anders als anderswo (Fr. 41.–). Die aromatischen grünen Kügelchen garnieren zusammen mit Kräutern und Tomaten das saftige Fleisch. Auf die sämige Sauce zum Fleisch kann so verzichtet werden, was das Gericht leichter macht. Beliebt ist auch das Schweinsfilet, das mit viel Olivenöl und Knoblauch gegart wird.

Noch umfassender als beim Fleisch ist das Angebot an Fischen und Muscheln. Die gemischte Fischplatte mit Fischfilets und Krustentieren vom Grill ist eine Augenweide. Sie wird prächtig serviert und ist enorm grosszügig für ihren Preis (Fr. 39.–). Buttrig zart wird ein Rombo alla griglia serviert (Fr. 48.–), und die ganz grosse Show ist eindeutig der Branzino in der Salzkruste (Fr. 48.–). Rechnet man auch noch die Weine ein, stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis hier wirklich – kein Wunder also, dass die Leute den Weg nach Wiedikon finden. Im Hof vis-à-vis kann Viggiano übrigens 30 Parkplätze anbieten!

Andreas Honegger

## Napoli da Gerardo

Sandstr. 7, 8003 Zürich

Montag bis Freitag 11 bis 14, 17 bis 24, Samstag 18 bis 24 h  
Tel. 01 462 07 64 [www.ristorante-napoli.ch](http://www.ristorante-napoli.ch)

## SPEZIALITÄTEN

## Buch & Wein

An der Ankerstrasse in Zürich hat Rosmarie Gfeller vor ein paar Jahren aus ihren Leidenschaften eine Geschäftsidee entwickelt: Buch & Wein. So heisst der Laden, wo Leserratten und Schluckspechte gleichermaßen auf ihre Rechnung kommen. Als langjährige Mitarbeiterin der Weinhandlung am Küferweg in Obfelden ist Rosmarie Gfeller mit dem Thema Wein bestens vertraut. Aus diesem Fundus schöpft sie nach wie vor und lehnt sich mit ihrer Auswahl an das Sortiment des auf biologischen Wein spezialisierten Küferwegs an. Sie ergänzt es mit einem kleinen, aber feinen Angebot artisanal hergestellter Gewächse. Wein «Lese» heisst ihr monatliches Angebot und ist ein Beispiel dafür, wie sie die beiden Themen Buch und Wein verknüpft. «Wer mit Bärlauch noch nie etwas anderes gemacht hat als Pesto, der lese Stefanie Kleins (Bärlauch frisch aus dem Frühlingsparadies). Weil Farbe, Geruch und Aroma des Bärlauchs so kräftig sind, empfehle ich auch einen kräftigen Wein dazu, einen Barbera d'Asti, Vigneto Gustin der Fratelli Rovero aus San Marzanotto bei Asti.» Bei dieser Empfehlung passt der Wein zur Lektüre wie zu den Rezepten – ein Glücksfall. Oft sind es jedoch belletristische Werke, denen Rosmarie Gfeller ein Gewächs zuordnet. Dann ist moderater Konsum des Weins angezeigt, soll es bei der Lektüre nicht beim guten Vorsatz bleiben. Hin und wieder finden an der Ankerstrasse auch Veranstaltungen statt, so las kürzlich Yusuf Yesilöz aus «Der Imam und die Eselin». Dass trotz des Themas der Wein nicht zu kurz kam, dafür sorgt Rosmarie Gfellers pragmatische Haltung. Die zeigt sich auch bei den Lieferkonditionen: in der Stadt Zürich ist die Lieferung für Velofahrer ab 12 Flaschen, für Autofahrer ab 24 Flaschen gratis.

Stefan Keller

### Buch & Wein

Ankerstr. 12, 8004 Zürich

Tel. 01 240 42 40

[www.buchundwein.ch](http://www.buchundwein.ch)

Anzeige

**Für Galeristen, Museumsdirektoren und Theater-Intendanten das wichtigste Bookmark**  
Werbung und Kommunikation für Ihren Anlass jetzt auf NZZ Online im richtigen Umfeld.  
[www.nzz.ch/ticket](http://www.nzz.ch/ticket)

**NZZ Online**