

Chez moi

## Authenticino

Von Julian Schütt — Denken Sie nichts Falsches von mir, wenn ich ein Tessiner Restaurant mitten in Zürich empfehle. Denken Sie nicht, ich sei zu faul, in den Zug zu steigen, um die wahre Tessiner Küche an Ort und Stelle zu testen. Erstens ist ein Abstecher ins Tessin fix eingeplant (mein seit langem im Mendrisiotto sesshafter Kollege Peter Rüedi – ein lebendes kulinarisches GPS – kann es bezeugen, da er mich begleiten wird). Zweitens ist im Restaurant «Ti» wohl mehr authentisches Tessin konzentriert als irgendwo sonst zwischen Airolo und Chiasso. Nur dass sich das vor wenigen Tagen neueröffnete Lokal eben in der ehemaligen «Stapferstube» im Zürcher Universitätsviertel befindet und nicht in einem hübschen Grotto mit Kastanienbäumen. Auch die Preise sind etwas höher, und das Personal empfängt mich zwar mit einem freundlichen «Buon giorno», kann aber die deutsche oder Deutschschweizer Herkunft nicht verbergen.

Zumindest der Gastgeber Massimiliano Mariotta, früher Pächter im «Tartufo» in Uetikon am See, ist indes ein echter Tessiner aus Muralto, und die Karte des «Ti» bietet alles, was man auf der anderen Seite des Gotthards gern genießt. Und es werden nicht nur Polenta und Risotto angeboten, nein, Mais und Reis, die auf den Tisch kommen, wurden garantiert auch im Tessin angebaut. Das Gleiche gilt für Olivenöl oder Aceto. Das «Ti» besitzt zudem die grösste Sammlung an Merlot-Weinen in der Schweiz, die man nicht bloss in Achtungstellung bewundern, sondern bestellen kann. Ebenfalls imposant ist die Auswahl an Tessiner Formaggini und Hartkäsespezialitäten.

Über Mittag bietet Massimiliano Mariotta unter dem Motto «In un' ora sei fuori» (zu Deutsch: «In einer Stunde sind Sie wieder draussen») einen dreigängigen Mittagslunch an. Ich versuche unter den «Primi» ein exzellentes Fenchelcarpaccio mit Parmesan und edlem Olivenöl (Fr. 9.–). Als Hauptgang wähle ich eine unprätentiöse, zarte Saltimbocca di vitello mit Tessiner Rohschinken (Fr. 26.50). Dazu gibt es gute Kartoffeln – bestimmt auch eine einzigartige Tessiner Züchtung.

Aussergewöhnlicher dann wieder das Dessert: pochierte Nektarinen mit Ciambella-Glace – tadellos. Perfekt wäre das Mittagessen ohne die gar rustikale Italo-Konservenkost aus den Musikboxen gewesen. Fehlte nur noch, dass plötzlich Tessiner Gewächse à la Nella Martinetti losgeröllert hätten.

Restaurant Ti – fondata Stapferstube,  
Culmannstrasse 45, 8006 Zürich, Tel. 044 350 11 00.  
Samstagsmittags und sonntags geschlossen