

Italianità in Uetikon

Das besondere Konzept Im neuen Restaurant Fumagalli in Uetikon am See kommen feine, traditionelle und innovative Pastagerichte auf den Tisch. Und einiges mehr.

RENATE DUBACH

Das schicke Gebäude im Zentrum der Zürcher Goldküstengemeinde Uetikon am See ist als «Haus zum Riedsteg» angeschrieben, die beiden markanten «Fumagalli»-Schilder links und rechts des Eingangs zeugen von den Veränderungen im Inneren. «Pasta fatta in casa» steht beim Logo mit dem Hahn, der nicht raucht, wie es zum Namen Fumagalli passen würde, sondern Penne schnabuliert, wie es dem neuen Restaurant entspricht.

Früher gehörte das Haus der Stiftung Wohlfahrtshaus der chemischen Fabrik, und beherbergte

Bedürftige, immer noch dürfen die Dorfvereine in den Sälen der oberen Stockwerke proben.

Schon vor Jahren wurde im Parterre ein Restaurant eingebaut, richtig gut gelaufen sei dieses aber nie, sagen Kathrin und Dario Fumagalli-Bärtschi. Das Ehepaar wohnt seit gut sieben Jahren in Uetikon und führte bis vor kurzem das Hotel Eden au Lac in Zürich. Als sich die Gelegenheit bot, hätten sie gerne zugegriffen: «Bisher hat doch im Uetiker Dorfzentrum ein sol-



Gemütlich und etwas bunter: die Bar.



Bilder: zvg

Schnörkellos und edel hat die Zürcher Innenarchitektin Marianne Daepf das «Fumagalli» gestaltet.

ches Restaurant gefehlt», sagt Kathrin Fumagalli.

Ein «solches Restaurant» würde noch an viele andere Orte hinpassen. Mit seinem kühl gestalteten Interieur, das in erdigen Farbtönen gehalten ist und in dem es keinerlei Schnickschnack, dafür aber gemütliche Ecken und edle Lichtquellen gibt.

Vor allem aber mit seiner mediterranen Küche und speziell dieser «Pasta fatta in casa», die Dario Fumagalli zusammen mit seinem Küchenchef Alessandro Rosignuolo austüftelt und herstellt. In die Kategorie «Neue Kreationen» gehören beispielsweise die Ravioli mit Auberginen-Pfefferminze-Füllung, die mit Pinienkernen, Weinbeeren und Parmesanspänen verfeinert serviert werden (halbe Portion Fr. 24.–, ganze Fr. 35.–). Die Pfefferminze verleiht dem Gericht einen

orientalischen Hauch. Klassisch kommt die Lasagne (Fr. 18.–/28.–) auf den Tisch: mit vielen Lagen dünnsten Teiges und einer sehr aromatischen Füllung: «Eine Lasa-



Kathrin und Dario Fumagalli.

gne muss mindestens etwa acht Teigwarenlagen haben. Mit dicken Pastablättern kann ich nichts anfangen», hält der gelernte Koch Dario Fumagalli fest. Schon die von

ihm empfohlenen Vorspeisen überzeugten: Der Oktopus-Salat mit Zuchetti und Saisonkräutern (Fr. 21.–) war würzig fein, eine Auberginen-Tasche, gefüllt mit Tomaten und Couscous (Fr. 17.–) überraschend komplex.

Die moderate Preiskalkulation bei den Speisen wird auch bei den Weinen angewendet: Zum Beispiel gibt es eine Flasche Barbera d'Alba der Fratelli Giacosa für 48 Franken.

Zum «Fumagalli» gehört eine fröhlich eingerichtete Bar mit Lounge: «Hier fühlen sich auch jüngere Frauen wohl», meint Kathrin Fumagalli fast überrascht dazu. Bereits plant sie mit ihrem Mann, die Fumagalli-Pasta in einem Hausliefer-Abonnement anzubieten. Die in Reichweite wohnenden Pasta-Fans dürfen sich freuen.

www.restaurant-fumagalli.ch