



feinschmecker beat wüthrich



LÄSSIG Kathrin und Dario Fumagalli-Bärtschi tauschten Anzug und Kostüm mit Jeans, Alessandro Rossignuolo Kochmütze mit Käppi

Fumagalli

Des Schweizers liebste Essen

Unser Gastrokritiker besuchte diese Woche in **Uetikon am See** ein Restaurant, das etwas aus dem Rahmen fällt

➔ **Kathrin, 42, und Dario Fumagalli-Bärtschi, 44,** beide perfekt ausgebildete Fachleute, führten während sechs Jahren das kleine, feine Fünfsternehotel Eden au Lac in Zürich. Schon Kathrins Eltern leiteten das Haus am See während Jahrzehnten, waren in letzter Zeit auch dessen Besitzer. Vor rund zwei Jahren kaufte die Victoria-Jungfrau-Gruppe das Kleinod. Bis im vergangenen Oktober blieben die Fumagallis als Direktionspaar im edel ausgestatteten Hotel.

Ihr Zuhause war aber schon seit längerer Zeit Uetikon am See. Immer, wenn sie mit ihren Kindern Luca, heute 14, Mattia, 12 und Elena, 7, spazieren gingen, fiel ihnen im Dorf ein grosses Haus auf. «Haus zum Riedsteg» war es angeschrieben, mit einer heruntergekommenen Beiz im Parterre. Die Fumagallis bekundeten Inter-

esse am Gebäude und bekamen das Okay für den Restaurantumbau mit der Auflage, die beiden Vereinssäle im ersten Stock im Urzustand zu lassen.

Das «Haus zum Riedsteg» behielt seinen Namen. Zusätzlich aber heisst es seit diesem Frühling Fumagalli. Helle Decken und Wände, dunkle Tische und Böden, angenehmes Licht. Im hinteren Teil: eine Bar und eine Lounge, in bunten Farben gehalten. Kiesgarten draussen.

Als Küchenchef engagierte das Ehepaar Alessandro Rossignuolo, 30, der ihnen bereits als zweiter Souschef im Eden positiv aufgefallen war. Er bereitet mit viel Fantasie und Fachkenntnissen des Schweizers liebste Speisen zu: mediterrane. In der Küche arbeitet seine Freundin Virginia Marzi, 24, aus Rimini (I) mit, die er im nächsten Jahr heiraten möchte. Doch

das dauert noch. Und jetzt muss der junge Mann in die Küche und kochen. Basta.

Den Auftakt macht eine vorzügliche Pastinakensuppe mit je einem Spritzer Curry-Öl und Balsamico (13 Franken). Schön, das dieses winterliche Wurzelgemüse wiederentdeckt wird.

Frische strahlt das knusprige Gemüseküchlein aus: mit Ricotta, Salsa verde und einem kleinem Rucolasalat (18 Franken). Leicht und gut.

Eine kulinarische Freude sind die mit Kürbis und Amaretti gefüllten, hausgemachten Ravioli an Salbeibutter (kleine Portion 19 Franken).

Exzellente gebratene Jakobsmuscheln mit Trüffelbutter auf glasiertem Radicchio mit Sesamhüppe (42 Franken) wird mir als Hauptgericht serviert. Was mir nicht gefällt: Das rote, bitterliche Salatgemüse ist zu lange gedünstet, schon beinahe ein wenig breiig. Schade.

Da der Küchenchef auch eine zweijährige Ausbildung als Konditor hinter sich hat, ist die Dessertkarte äusserst anmählich. Meine Baba (14 Franken) jedenfalls schmeckt toll. Das Hefengebäck, mit Rumsirup durchtränkt, ist bei uns unter dem Namen Savarin bekannt. Dazu gibts herrliches Nougateis.

Die Weine sind gut ausgesucht. Selbstverständlich stehen die Italiener ganz oben im Angebot. Doch auch Frankreich, Spanien und Portugal werden nicht verschmäht. Erfreulich, dass das einheimische Weingut Erich Meier prominent vertreten ist.

Es ist schön zu wissen und zu spüren, dass man als Gast eine Bedienung wie im Fünfsternehotel genießt. ●

FUMAGALLI

Bergstrasse 109
8707 Uetikon am See ZH
Sonntags und montags geschlossen
Tel. 044 920 01 09
www.restaurant-fumagalli.ch