



À LA CARTE Unmaskierte Italianità

Urs Bühler · Restaurantbesuche haben dieser Tage etwas Abenteuerliches, der Reiz des Ungewohnten verbindet sich mit einer Prise Gefahr. Nun zieht es uns wohl noch mehr dorthin, wo Wirte und Personal unser besonderes Vertrauen geniessen. Und doch glaubt man hier und dort eine Sicherheitslücke zu orten – und ertappt sich dabei, wie dies den Polizisten in einem wachruft, den dann eine andere, gelassenere innere Stimme zu besänftigen versucht.

Ein uns vertrautes Lokal ist das unpräzise «Santa Lucia» im Zürcher Niederdorf. Beim Eingang warten jetzt Desinfektionsmittel und ein Plakat mit den Regeln des Gastro-Schutzkonzepts. Dass niemand kontrolliert, ob man die Hände auch wirklich reinigt, werden manche schon als zu viel Laissez-faire tadeln, andere als Bekenntnis zur Selbstverantwortung loben. Wir tendieren zu Letzterem.

In puncto Prävention ideale Verhältnisse wie im Filmklassiker «Dinner for One», wo zwei Leute sich eine fast endlose Tafel teilen, kann und will man in keinem Restaurant erwarten. Im ohnehin zweigeteilten Gasträum des «Santa Lucia» sorgen mobile Plexiglaselemente dafür, dass nicht alle Tische zwei Meter Abstand haben müssen. Sie sind recht dezent eingesetzt, beschneiden aber die Wirkung des schönen Raums und der ebensolchen Kunst an den Wänden etwas. Dass man von anderen Gästen weniger mitbekommt als üblich, schmälert das Gemeinschaftsgefühl – kann aber auch Vorteile haben.

Der geriebene Parmesan kommt portioniert in Plastikdosen, mehrfach zu verwendende Objekte wie Ölfaschen und Pfeffermühlen werden gemäss Schutz-

konzept mit Wischtüchern desinfiziert. Die Kellner arbeiten, anders als vielerorts, maskenlos. Die Pressestelle der Bindella-Gruppe, zu der die «Santa Lucia»-Betriebe gehören, begründet dies später auf Anfrage mit der Bedeutung des Ambiente. Das Personal halte den Kontakt zu den Gästen zudem möglichst kurz und mit dem nötigen Abstand. Bei unserem Besuch wird das nach Kräften versucht, aber servieren lässt sich natürlich nicht aus der Distanz.

Manche Lokale setzen hier auf eine Arbeitsteilung zwischen Bestellaufnahme und Service – und man trifft inzwischen auch auf Plexiglasvisiere: Mit solchen haben uns die Kellner der wunderbaren «Osteria nostrana» in Ascona – die Tessiner Regierung hat uns Deutschschweizer ja explizit zum Herkommen aufgefordert – diese Woche bedient. Das erinnert leicht an Science-Fiction-Filme, aber ihr Lächeln blieb sichtbar.

Doch es ist wohl auch vertretbar, das Personal ohne Gesichtsschutz arbeiten zu lassen. Wir haben ja beschlossen, nicht phobisch zu werden, und fühlen uns an dem Abend im «Santa Lucia» durchaus wohl. Auch weil gerade das Einfache hier wie gewohnt einfach richtig gut ist: der Haussalat (Fr. 13.–) an einer köstlichen Vinaigrette, die Pizza Margherita (Fr. 17.–) aus dem Holzofen, die zarten Ravioli mit Ricotta-Füllung (Fr. 24.–), die Panna cotta mit adäquatem Schmelz (Fr. 9.–). Typisch für den Bindella-Firmengeist: Der Kellner quittiert unser Wohlgefallen an den Speisen mit einem (dank Maskenverzicht voll sichtbaren) Strahlen, als hätte er sie selbst gekocht.

Auf dem Männer-WC – man entschuldige den inhaltlichen Bruch – sind zwei von vier Pissoirs abgedeckt: Auch da ist Distanz angesagt. Dass hier Seife, aber kein Desinfektionsmittel bereitsteht, ist ein Miniverstoss gegen das firmeninterne Schutzkonzept. Wenn der Pizzaiolo in einer Verschnaufpause die Stoff-Schutzmaske bis zum Hals hinunterzieht, ist das schon etwas problematischer. Gehen wir davon aus, dass er sie nachher wechseln wird!

«Santa Lucia», Marktgasse 21, 8001 Zürich.