



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'326
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 20
Fläche: 42'180 mm²

Beizenbummel (XXVII) «Gerberstube», Schaffhausen Abendessen, wo sich früher die Gerber trafen

VON LUKULLUS
Im historischen Zunfthaus «Zur Gerberstube» ist heute gehobene Italianità zu Hause. Aber Reverenzen an die Tradition der Gerber gibt es noch immer.



Im August 2013 öffnete die «Gerberstube» nach der grossen Renovation wieder ihre Tore. Nicht allen gefiel dabei, dass das traditionsreiche Zunfthaus der Gerber, Sattler und Karrer in die Hand der Zürcher Gastronomiefamilie Bindella überging – nachdem es seit 1928 immer in der Hand der Familie Guidi gewesen war. Heute will die «Gerberstube» italienische Küche auf hohem Niveau bieten. Pizza bekommt man hier nicht serviert, dafür aber raffinierte Pasta-, Fisch- und Fleischgerichte italienischer Manier.

Zu dritt nehmen wir an einem Donnerstagabend im Parterre Platz. Innert kurzer Zeit sind alle Tische belegt, gut, haben wir reserviert. Die Bankreihe am Rande des hohen Raumes sind mit Leder bezogen, auch bei der Speisekarte wird mit Leder auf die Gerbertradition des Hauses verwiesen. An einem separaten Tisch neben dem Tresen steht eine grosse, dunkelrote Schneidmaschine. Hier wird der Prosciutto frisch zugeschnitten.

Speisekarte nicht überladen
Bei einem Aperitif (Prosecco di Valdobbiadene superiore aus dem Veneto, 9.50 Fr./dl) studieren wir die Speisekarte. Schon beim Prosecco zeigt sich,

dass die «Gerberstube» preislich etwas höher liegt als andere Schaffhauser Lokale. Dafür überzeugt der Schaumwein aber auch geschmacklich. Die Speisekarte ist nicht so überladen wie an vielen anderen Orten – hier probiert man, nicht alles zu können.

Wir starten mit Crostini misti (9 Fr.), mariniertem Lachs und Datteltomaten mit Büffelmozzarella. Drei Crostini werden serviert, wobei das Thunfischpaté wunderbar abgeschmeckt und die Olivenpaste von kräftigem Geschmack ist. Einzig die Tomatenstückchen auf dem dritten Brötchen schmecken nach wenig – allzu viele Sonnenstrahlen dürften die Tomaten nicht abbekommen haben, es ist halt noch nicht Sommer. Der marinierte schottische Wildlachs wird mit Zwiebeln und Zitrone serviert und gefällt. Der Preis ist mit 25 Franken für eine Vorspeise aber richtig stolz. Am Büffelmozzarella mit den kleinen Datteltomaten und Basilikum (17 Fr.) gibt es nichts auszusetzen. Zur vollen Stunde ertönt lautes Glockengeläute: Das über dem Eingang angebrachte Glockenspiel zieht für kurze Zeit alle Augen auf sich. Als Hauptgang entscheiden wir uns für ein Weissweinsrisotto mit schwarzem Wintertrüffel und Rindsfiletstückchen (43 Fr.), für den italienischen Klassiker Ossobuco mit Safranrisotto (35 Fr.) sowie für Wolfsbarschfilets mit Rosmarinkartoffeln und Datteltomaten (36 Fr.).

Grosszügige Portionen

Die Portionen sind grosszügig bemessen. Die Rindsfiletstückchen sind perfekt gebraten und zart. Das Risotto ist sämig, und auch beim Trüffel – der von Hand über das Menü geraffelt wird – spart die «Gerberstube» nicht. Das Ossobuco wird mit Mark serviert und mundet herrlich. Und auch die Wolfs-

barschfilets – zwei grössere und ein kleineres Stück – werden sehr gelobt. Die Rosmarinkartoffeln sind von gutem Biss und überzeugen. Die Datteltomaten schliesslich geben dem Fischgericht eine gewisse Leichtigkeit.

Zu diesem Menü genehmigen wir uns auf Empfehlung einen Brunello Costamiolo (69 Fr.), der das Essen bestens abrundet.

Der Service ist aufmerksam. Bis zu drei Personen haben ein achtsames Auge darauf, dass es uns Gästen an nichts fehlt. Kein Glas, kein leerer Teller bleibt unnötig lange auf dem Tisch. Bei unserem Besuch war noch Gianluca Tomasetti Geschäftsführer. Er war bis zuletzt präsent und verabschiedet uns charmant an der Tür. Inzwischen hat Andy Meyer diesen Posten übernommen. Die «Gerberstube» setzt sich preislich deutlich ab und will ein edler Italiener sein. Zumindest an diesem Abend ist sie diesem Anspruch durchaus gerecht geworden.

PS: Dass hier im Parterre die Gäste zu dicht aneinandergereiht werden, fördert manchmal die Geselligkeit. Es ist aber dann ein Ärgernis, wenn man bei einem Geschäftsessen unverhofft mit zwei weiteren Geschäftsleuten an einen Vierertisch gesetzt wird, auf dass man sich gegenseitig zuhören muss.

«Gerberstube», Bachstrasse 8, 8200 Schaffhausen,
Telefon 052 625 21 55; Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag:
11.30 bis 23.30 Uhr

Auf einen Blick

Küche	★ ★ ★ ★ ☆
Service	★ ★ ★ ★ ☆
Ambiance	★ ★ ★ ★
Preis/Leistung	★ ★ ★ ★
Gesamtwertung	★ ★ ★ ★ ☆

Datum: 30.04.2015

Schaffhauser Nachrichten



Bindella
la vita è bella

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'326
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 20
Fläche: 42'180 mm²



Das Restaurant Gerberstube befindet sich im traditionsreichen ehemaligen Zunfthaus der Gerber, Sattler und Karrer.

Bild Lukullus