„Pizza – hää?"

„Äääh - en ganz flache Chäs-Chueche, jaa, öppe eso"

Das Eindringen einer anderen italienischen Esskultur in die beschauliche Beizenwelt des Kreises 5 im Jahre 1965 aus der Sicht eines damals 13-jährigen Teenagers aus dem Quartier, heute aus der Erinnerung eines mittlerweile 73-jährigen Oldies.

Ein paar Daten zum Teenager bzw. Oldie:

1952 geboren und aufgewachsen an der Josefstrasse, vis-a-vis der Josefswiese, in Hördistanz zum Eisenbahnviadukt, in Riechdistanz zur Kehrichtverbrennungsanlage (so hat diese damals geheissen) und zur Seifenfabrik Steinfels.

Schulbesuch im Kornschulhaus, Schulweg vorbei am Metzger Hess, am LVZ, am Restaurant Schwanen, am Beck Vondach, an der Lancia-Garage Klausner, usw. usw.

Vater und Mutter auch seit Geburt in den frühen 20er-Jahren im Kreis 5 wohnhaft, Inhaber eines kleinen Handwerkbetriebs.

Der Teenager ist wohlbehütet als Einzelkind aufgewachsen, bis 1967 doch noch ein Schwesterlein das Familienbild bereicherte, aber da gab's ja Santa Lucia schon 2 Jahre, deshalb findet Brigittli kaum Eingang in das vorliegende Schriftwerk, was aber nichts mit meiner Wertschätzung für Brigitte zu tun hat.

1. Ausklang der 50er, Start in die 60er

In meinen frühkindlichen Erinnerungen bis Ende der 50er-Jahre sind Restaurantbesuche nur vage haften geblieben. Beim familiären Sonntagsspaziergang auf der Forch „en Zvieri“ in der Guldenen: für Papi einen Mocken Speck, für Mami einen Coupe Melba und für Kurtli eine Kugel Vanilleglacé, mit Waffel. Aber sonst --- ich glaube, das Geld ist damals knapp gewesen, jede Einkehr ein Luxus.

Dann hats plötzlich, Anfang der 60er-Jahre, irgendwie einen Chlapf gegeben und der wirtschaftliche Aufschwung hat in meiner Wahrnehmung praktisch über Nacht eingesetzt, nicht nur in unserer Familie, allgemein war so etwas wie ein Füllhorn geplatzt und hat in Zürich kleinere wie auch grössere Spuren hinterlassen. Grössere Spuren hat geheissen: der Bäckermeister hat die Liegenschaft, in der er bis anhin Miete bezahlt hat, gekauft; der Eisenwarenhändler ebenso. Mein Wortschatz ist damals in Kindesjahren um den Begriff „kanzleien“ bereichert worden. Diese Liegenschaften haben Sanierungsbedarf (auch ein neues Wort damals) aufgewiesen, was dem elterlichen Bauhandwerksbetrieb buchstäblich in die Hände gespielt hat. Kleinere Spuren hat geheissen: Wir sind ab sofort regelmässig in die Ferien gefahren (Favorit: Engadin, Papi war Berggänger, kein Meerbader; Mamis Meinung zu warmem Sand ist weniger gefragt gewesen...), der praktische Handwerkerkombi (Opel Rekord Caravan, Jahrgang 1957) ist durch eine weniger praktische Limousine (wie sie der Buchhalter im Nachbarhaus eben auch fährt!) ersetzt worden, Mami hat zu Weihnachten eine Weissgoldbrosche bekommen (nebst dem Dampfkochtopf...), KleinKüde seine erste Levis-Jeans, und jetzt kommts---wir haben mindestens einmal wöchentlich in einem Restaurant gegessen, mehrheitlich am Abend. Das Stammlokal ist einerseits das Limmathaus am gleichnamigen Platz gewesen (oft nach dem sams- oder sonntäglichen Skifahren in Oberiberg). wo meistens schon Freunde der Eltern aus dem Quartier gesessen sind und die Hausspezialität Rahmschnitzel Mirza (genau, die mit der Büchsenpfirschhälfte und gebratenen Banane, diese nicht aus der Büchse) schon bald vor uns vor sich hin dampfte und darauf gewartet hat, genüsslich verzehrt zu werden. Dazu hat‘s für die Grossen Aigle les Murailles oder einen roten Franzosen gegeben, die italienischen Positionen auf der Weinkarte haben sich in eher günstigen Chiantis und Südtirolern erschöpft, für die Jugend am Tisch Elmer Citro oder Vivi Cola.

2. Meine Entdeckung der italienischen Küche

Anderseits ist in dieser Zeit, so circa 1962 an der Ecke Josef-/Gasometerstrasse ein neues Restaurant eröffnet worden, Bosco (der namensgebende Wald war von dort aus allerdings nicht sichtbar) hat es zumindest in meiner Rückblende geheissen und ist vom Ehepaar Müller geführt worden. Es ist in meiner Erinnerung eine Filiale des Hauptsitzes an der Ecke Zwinglistrasse /Kanonengasse (welch wunderbare Strassennamenkombination!) gewesen, vielleicht hat dieser Hauptsitz Milano oder so geheissen, Kategorie italienische Edelbeiz, möglicherweise von Bindellas geführt…? Non importante. Jedenfalls gab‘s im Bosco auch italienische Küche, welche sich über die Tessiner Küchenhintertüre in meiner Eltern kulinarische Wahrnehmung eingeschlichen hat. Dazu muss man wissen, dass meine Erzeuger bis dahin das Meer „nur“ in Holland gesehen haben, Italien ist als Feriendestination ein weisser Fleck geblieben, naja, das Engadin halt. Dass auf unserem Speiseplan nie Fisch oder Meeresfrüchte gestanden hatten, erleichterte den Zugang zur mediterranen Küche auch nicht, da konnten die vierzehntäglich heimisch augetischten Tomatenspaghetti mit Sugo von Hero auch nicht viel bewirken. Das hat aber unserer Liebe zum Bosco nicht geschadet, haben doch für den Karnivoren Ossobuco mit Safranrisotto, Piccata Milanese (ja genau, die „Originalen, da gehören leicht angebratene Schinkenstreifli und Champignonschiibli drauf“ = O-Ton Gastgeber Müller) mit Butterspaghetti, Saltimbocca mit weissem Risotto, Scaloppine al limone mit Tagliatelle zur Auswahl gestanden. Für den kleineren Hunger Ravioli mit Fleischfüllung, für den (Achtung: Fremdwort!) Vegetarier Cannelloni mit Ricotta. Daran, dass es auch Brasato gegeben hätte (heute, zusammen mit Polenta, mein absoluter Liebling), daran kann ich mich nicht erinnern. Im Herbst ist dann vieles waidmännisch verbrämt worden, die Dessertkarte ist nebst dem Tiramisu und dem Cassata (für s‘Mami mit Maraschino) mit einem Coupe Nesselrode ergänzt worden. Ah ja, die Lasagne übrigens, so glaube ich mich zu erinnern, hat erst etwas später Einzug in die Bosco-Speisekarte gefunden, jedenfalls bin ich Teenager als Premierenesser (Testesser, Vorkoster?) auserkoren und von den Nachbartischen zu meinem Eindruck befragt worden. „Sehr gut“ mein Kommentar.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass das Ristorante Bosco für unsere kleine Familie ein absoluter Glücksfall gewesen ist, mein Vater hat sich vom *Was-der-Bauer-nicht-kennt-frisst-er-nicht* zum Feinschmecker entwickelt und hat Mami und Küde mitgerissen. Der kulinarische Horizont unserer Familie ist damit weit geöffnet worden. Das Bosco ist lange das Stammlokal meiner Eltern gewesen.

3. Der Schock

Gastgeber Müller und seine Gattin haben sich gerne zu den Stammgästen gesetzt, wie es damals gängige und heute leider fast ausgestorbene Sitte gewesen ist, um die neuesten Informationen zum Weltgeschehen (selten), zur Stadtentwicklung (eher), zum Quartierleben (häufiger) und zu personellen Rochaden in Quartierläden, Berufsumfeldern, Beizen, aber auch Familien (sehr häufig!) auszutauschen, Klatsch eben. So hat uns doch tatsächlich an einem an und für sich gewöhnlichen Freitagabend des Jahres 1964 oder 65 der Bosco-Müller darüber in Kenntnis gesetzt, dass an der nächsten Strassenecke Josef-/Luisenstrasse eine sogenannte Pizzeria aufgehen soll! Der Begriff Fastfood war dazumal hierzulande nicht gängig, wäre aber bestimmt anlässlich der Beschreibung dieser primär angebotenen Speise auch gefallen, so ist auf andere wenig schmeichelhafte Bezeichnungen zurückgegriffen worden. Der jüngere Leser muss dazu wissen, dass der kulinarische Horizont damals nicht nur in unserer Familie, sondern ganz allgemein ziemlich eng gefasst worden ist. Nebst den Italienern, welche eine gehobene und eher teure Küche angeboten haben (Ferlin, Orsini), hat sich in Sachen ausserterritoriunaler Verpflegung nicht viel bewegt, nicht einmal die Spanier waren gross präsent, abgesehen von der Bodega; der Balkan und das erweiterte Osmanien und Fernost waren bezüglich Essen noch gar nicht entdeckt. Eine Ausnahme, welche ich als Teenager staunend und geniessend zur Kenntnis genommen habe, ist das Clipper mit seinem Mah-Meh gewesen.

Und jetzt das: ein Teigblätz mit etwas Tomatenmark und (italienischem!!!) Käse soll ausreichen, um Gäste (und Wirt!) satt zubringen? „Chasch vergässe“ kommentierte mein Vater, und „mich jedefalls gsehsch nie det ine“. Punkt. Metzgermeister Angst vom Nebentisch hat das Gesicht verzogen und bereits gewusst, dass es ausser ein paar Schinkenstreifen kein Fleisch auf eine Pizza schafft. Das sind ja Aussichten! Beim Piccata Milanese liegt der Schinken immerhin auf einem Kalbsschnitzeli, aber auf einem Teigfladen?!? Erste Prognosen zur Ueberlebenszeit dieser Gaststätte sind über die Tische hinweg angestellt worden, mehrheitlich pessimistische.

Als Fürsprecher dieser Speise hat sich dann der Eisenwarenhändler aus dem Quartier gemeldet, von dem man gewusst hat, dass er doch schon einige Male in Rimini Ferien verbracht hat. Er konnte aus seinem Erfahrungsschatz vermelden, dass es sehr wohl verschiedene Auflagen auf dem Teig gibt, so wie es bei uns nicht nur Chääs-Chueche gibt. Ausserdem gibt’s feine Teigwaren „da können wir von den Italienern noch Einiges lernen“, so der Eisenwarenhändler. Zwischenruf vom Bosco-Koch, welcher sich unterdessen hinter dem Buffet in Stellung gebracht hat: „Bekomme ich zuhause und hier am Arbeitsplatz schon zur Genüge“. Ausserdem: Teigwaren sind Beilagen.

Bosco-Wirt Müller ist die ganze Diskussion etwas peinlich geworden und hat diese mit den Worten „mier wärdets ja gseeh“ abgeschlossen. Die Gäste sind darauf zum Coretto Grappa oder/und zum Panna cotta übergegangen.

4. Zeitsprung

Etwa im Jahr 1967 hat der mittlerweile 15-jährige Teenager etwas Ausgang unter der Woche bekommen, welcher in seiner Funktion als Pfadiführer in erster Linie der mittwöchentlichen Programmsitzung gedient hat. Wenn's dort zackig gelaufen ist, konnte dieser Treff so um die 20 Uhr abgeschlossen werden. Mein Pfadikollege, ebenfalls im Chreis föif beheimatet, und ich haben den gleichen Heimweg an die Neugasse beziehungsweise an die Josefstrasse gewählt. Pubertäre Heisshungeranfälle haben uns aber auf diesem Heimweg vermehrt zur Aufnahme einer Zwischenverpflegung gezwungen, was allerdings in jenen Zeiten mangels Einkaufsmöglichkeit in der Regel erfolglos geblieben wäre. Was ist da näher gelegen als ein Besuch in einem Restaurant? Die monetäre Situation hat die Auswahl allerdings stark eingeschränkt, obwohl wir beide auf einen elterlichen Zustupf an diesem Sitzungsabend rechnen konnten. Auch eine gewisse Unsicherheit, ob wir angesichts unserer Minderjährigkeit überhaupt bedient würden --- wer weiss?!

Freund Bruno hat die Aussicht auf ein Scheitern des Vorhabens aber nicht davon abgehalten, zumindest einen Versuch zu starten. Er hat mich davon überzeugt, dass wir am ehesten in einer Pizzeria bedient werden, so wie das im letzten Frühjahr in Varese auch funktioniert hat. Kurz zusammengefasst festgehalten: im Santa Lucia Luisen-/Josefstrasse sind wir mit einer wunderbaren Selbstverständlichkeit bedient worden und wir hatten für längere Zeit unser Stammlokal, wenn es um preiswerte, sattmachende und wohlschmeckende Verpflegung gegangen ist.

Uebrigens hat in dieser Phase auch ein Outing der besonderen Art meinerseits stattgefunden: wie mein Kollege und ich eines Abends das Santa Lucia satt und ganz allgemein zufrieden verlassen hatten, sind uns meine Eltern auf dem Weg zum Znacht (vermutlich ins Bosco) über den Weg gelaufen. Da hat mein Vater durchaus wohlwollend zur Kenntnis genommen, dass wir das lokale Gastgewerbe nutzen und unterstützen, wenn's halt auch eine Pizzeria ist. Die Mutter hat gelächelt, weil sie von mir schon vorab informiert worden ist. Ah ja, und an dieser Stelle hat dann auch mein kleines Schwesterchen ihren Auftritt gehabt (notabene noch als Bosco-Gast), an den sie sich allerdings kaum erinnern wird.

Mein Vater hat übrigens zeitlebens (immerhin bis 2005 als 83-jähriger) keine Pizza gegessen, obwohl er ab und zu den Weg in ein Santa Lucia gefunden--- und Pasta (meist mit einem Stückchen Fleisch...) gegessen hat.

So viel (auszugsweise) zu meinen Erinnerungen zur Frühzeit des Santa Lucia Luisen / Josefstrasse.

Grazie mille e congratulazioni!

Nachwort I

Zürich, im Oktober oder November 1998

Der Schreibende, in jenem Herbst mittlerweile gestandene 46 Jahre alt, hat einige Monate zuvor durchaus im Einklang mit seiner damaligen Gattin feststellen müssen, dass nicht alle Menschen für ein lebenslanges Zusammensein geschaffen sind und so haben wir die Trennung vollzogen. Das dadurch arg strapazierte Budget hat auch für mich häufige Restaurantbesuche nicht zugelassen, das Feierabendbier oder ein bis zwei Gläser Chasselas oder Pinot Grigio habe ich mir aber regelmässig gegönnt. Mein umständehalber sensibilisierter Singleblick hat sich unterdessen weiter geöffnet, und so ist es nur eine Frage der Zeit gewesen, bis ich einer Flirtavance widerstandslos erlegen werde. So habe ich – übrigens in der Bar eines ehemals italienischen Spezialitätenrestaurant, dem Danieli in Wallisellen – meine jetzige Frau kennengelernt. Noch haben zwei, drei weitere Treffen an der Bar meinen Eroberungsfeldzug noch nicht endgültig als Erfolg abschliessen können und ich habe mich entschlossen, die (hoffentlich) künftige Dame meines Herzens zu einem gepflegten Nachtessen einzuladen, zugegeben wenig phantasievoll, aber die Einladung ist angenommen worden.

Unterdessen wissend, dass die Kandidatin («Angebetete» wäre zu jenem Zeitpunkt noch verfrüht gewesen) der italienischen Küche nicht abgeneigt ist, habe ich eine entsprechende Location (so sagt man doch heute?!) gesucht. Das Orsini ist bald ausgeschieden, abgesehen von meiner pekuniär kritischen Situation hätte die Eingeladene mich vermutlich als Bluffsack (Jargon 60er) eingeschätzt, was im Zusammenhang mit meinem Werben eine ungünstige Prognose für weitere Schritte in eine noch zarte Beziehung bedeutet hätte. Das Santa Lucia – Achtung: ganz grosses Sorry! – schien mir ungeeignet, weil erstens zu laut für ein Tête-à-Tête und zweitens als konträre Einstufung zum Orsini schon ein bisschen kleinkariert – für diesen Anlass wohlgemerkt! Da ist meine Wahl auf das Cantinetta Antinori gefallen --- wo ich allerdings infolge Ueberbelegung keinen Platz mehr reservieren konnte. Beim nächsten Anlauf hatte ich Erfolg, das Il punto (so hiess das damals gemäss meiner Erinnerung) hat noch einen freien Tisch für mich reserviert.

So habe ich am darauffolgenden Abend die Frau, die ich nun definitiv zu erobern beabsichtigte, an den Paradeplatz und dort ins Il punto geführt. Zur Vorspeise ein Gläschen Soave oder so, zum Hauptgang musste es aber eine Flasche sein, man(n) will ja eine Gewisse generöse Ausstrahlung vermitteln. Der sehr nette und aufmerksame Kellner hat sodann eine Flasche Roten aus unserem südlichen Nachbarland an den Tisch gebracht und geöffnet. Ich kann mich nicht mehr erinnern, welchen Wein ich ausgelesen habe, es ist aber kein Toscaner gewesen--- ein Barolo vielleicht? Des Kellners Nachfrage, ob er zum Kosten schon einschenken soll, habe ich bejaht.

Der Probierschluck hat dann allerdings meine Geschmacksknospen im Gaumen in Schockstarre versetzt, der Wein hat intensiv «Zapfen» verströmt. Das herauszufinden hat keine önologische Ausbildung vorausgesetzt, der Kork hat alle anderen Duftstoffe zugedeckt, das Unglück hat sich bereits in der Nase angemeldet. Der Kellner hat sich sofort auf den Weg gemacht und Ersatz herbeigeschafft. Gleiches Prozedere, leider auch mit demselben Ergebnis. Erster Peinlichkeit zum Trotz musste ich auch diese

Flasche zurückgehen lassen. An den Nachbartischen ist diese Aktion natürlich bemerkt worden, erste Tuscheleien haben begonnen und meine Begleitung hat sich vermutlich geschämt, obwohl sie das auch Jahre danach immer bestritten hat. Ohne eine Miene zu verziehen hat sich der Kellner wieder auf den Weg gemacht, eine dritte Flasche geöffnete und eingeschenkt. Der geneigte Leser ahnt, was kommt: nur schon die Nase in die Nähe des Glasrandes gebracht, hat sich die ganze olfaktorische Reichhaltigkeit portugiesischer Korkeichen offenbart. Somit sind weitere Gäste auf unseren Tisch aufmerksam geworden, Kopfschütteln habe ich aus meinen Augenwinkeln gesehen, ich glaubte auch, bei meiner Begleitung eine leichte Rosafärbung auf Wangen und Stirn ausmachen zu können.

Das war nun für mich und erst recht für den Kellner zu viel des Schlechten und ich habe vorgeschlagen, dass er an meiner Stelle probieren soll. Er dürfe das nicht, würde aber gerne mein Anliegen an den Chef de service weiterleiten. Dieser hat darauf nach einer herzlichen Begrüssung und Vorab-Entschuldigung das Glas ergriffen, dieses mit mehreren Drehbewegungen gegen die Deckenleuchte gehalten, fast unmerklich mit der Schulter gezuckt und darauf für eine vertiefte Analyse das Glas gegen die Nase geführt, worauf seine Gesichtszüge unmissverständlich Abscheu signalisiert haben. «Ich bringe Ihnen die Weinkarte, lesen Sie bitte einen anderen Wein aus, ich befürchte, dass eine ganze Charge betroffen ist», so der Chef de service oder Sommelier. Netterweise hat er das gerade so laut gesagt, dass es von den lauernden anderen Gästen gehört worden ist und ich mich rehabilitiert fühlen konnte. Die tolle Frau an meinem Tisch hat sich sichtlich entspannt und gelächelt, die leichte Rötung in ihrem Gesicht hat sie aber belassen, wohl wissend, dass ihr das gut steht. Zweieinhalb Jahre später haben wir geheiratet.

Nachwort II

In Ihrem Jubiläumsjahr «60 Jahre Santa Lucia» sind wir alle immer noch zusammen, meine Frau und ich und die Bindella-Gastronomie. Unterdessen sind wir regelmässige Gäste im Santa Lucia Oerlikon, wo wir neben der unbestritten guten Küche und der reichhaltigen Weinauswahl vor allem den weit überdurchschnittlich aufmerksamen und sehr persönlichen Service geniessen. Beispiel: ich habe mich vor zwei Jahren einer OP und nachfolgender Reha unterziehen müssen und bin für sechs Wochen als Ihr Gast ausgefallen. Meine Frau hat sich mit häufigeren Besuchen im Santa Lucia Oerlikon über die aktuelle Situation hinweggetröstet. Sie schwärmt heute noch, wie das Personal sie speziell aufmerksam bedient, nein, betreut und sich immer als Erstes nach meinem Wohlergehen erkundigt hat. So etwas haben wir im Gastgewerbe noch nie erlebt.

Ancora una volta: grazie mille!

Kurt Hauser und Rita Behr

Kurt Hauser Rita Behr Käferholzstrasse 239 8046 Zürich