

Wunderbar dirigierte Sinfonie für den Gaumen

Das Ristorante Sinfonia in Erlenbach lässt kulinarische Herzen höher schlagen. Maurizio Vannozi führt seine Crew mit Leidenschaft.

Von **Carola Gick**

Erlenbach. – Das Fahrgeräusch der S-Bahn, mit der man nach Erlenbach gekommen war, wird mit jedem Schritt in Richtung Ristorante Sinfonia leiser, bis schliesslich italienische Klänge das Zuggeratter ersetzen. Mein Partner und ich müssen nicht weit gehen: Gegenüber dem Bahnhof in einem unscheinbaren Haus schwingt einer der besten Köche am Seeufer die Kelle – einer, der im Gastroführer «Gault Millau» 2007 mit 15 Punkten ausgezeichnet wurde.

Mit italienischem Charme wird man vom Kellner empfangen. Weil es draussen zu kühl ist, bleibt die Terrasse an diesem Abend leer. Pflanzen verleihen der Terrasse einen Hauch Italiens, sie nehmen den Gast mit auf eine mediterrane Reise. Aber für uns wurde ein Tisch nahe der Theke reserviert. Das Restaurant ist eher einfach eingerichtet, durchs Fenster leuchtet das blau-rote Bahnhofsschild.

Die Speisekarte entführt uns dann doch noch in den mediterranen Süden. Unter anderem regen Insalatina di carciofi (Artischockensalat), Malfatti (Gnocchi aus Spinat und Ricotta an Butter und Salbei), Gamberoni alla diavola (rezent gewürzte Riesencrevetten) den Appetit an. Wir entscheiden uns für Fisch und Fleisch – schliesslich ist Maurizio Vannozi für beides bekannt. Dazu empfiehlt uns der Kellner einen «Te Deum Laudamus» (48 Franken), einen Rotwein aus Apulien. Gekonnt und humorvoll hat er uns durch die Karte mit 340 Weinen geführt, bis wir unsere Wahl getroffen haben.

Mönchsbar in Grün

Ein feiner Tropfen, wie sich herausstellt. Und er passt ausgezeichnet zum Essen. Ich beginne mit einer Lasagne di verdura mit scampi und espargolas (19,50 Franken), mein Partner hat die Taglierini (16,50 Franken) ausgewählt.

Die Lasagne ist eine Augenweide – fast zu schade zum Anschneiden. Etwas konventioneller sind die Taglierini angerichtet. Sie sind mit Knoblauch, Olivenöl, Pfefferschoten und Basilikum garniert. Olivenöl und Kräuter gehören zu den wichtigsten Zutaten in Vannozis Kreationen. Jedes Öl sei anders und verleihe dem Gericht eine besondere Note, erklärt er. Wir fahren fort mit Scaloppina di vitello al limone (Kalbsschnitzel an Zitronensauce, 46 Franken) und mit einem Wolfsbarsch (48 Franken). Beides ist einfach, aber ausgezeichnet zubereitet. Unsere Aufmerksamkeit hat ein uns bisher unbekanntes Gemüse auf sich gezogen: der grüne Mönchsbar. Er werde im Frühling serviert und sei mit keiner anderen Gemüsesorte verwandt, erläutert der Kellner.

«Mit Liebe und Technik»

Vannozi legt Wert auf den Bezug zur Saison. So bietet er ein wöchentlich wechselndes Menü an, und die Speisekarte aktualisiert er vierteljährlich. In der Sommerkarte, die er seinen Gästen nächste Woche vorlegen möchte, ändere sich an der Fleisch- und Fischauswahl nur wenig, aber sie werden anders zubereitet, sagt der Chef. Die Portionen sind derart bemessen, dass ein Dessert ohne Völlegefühl genossen werden kann. Abgerundet wird mein Menü durch ein Panna cotta (12,50 Franken), mein Partner entscheidet sich für die Torta cioccolato (13,50 Franken). Nach drei Stunden und drei Gängen ziehen wir unser Fazit: Das Essen war hervorragend. Einfache Gerichte finden bei Vannozi ihre Perfektion, er unterscheidet sich angenehm von den unzähligen Italienern in der Region.

«Gute Saisonküche» will Maurizio Vannozi seinen Gästen auf-tischen. Italienische Spezialitäten dominieren die Speisekarte. Der 49-Jährige, der 100 Kilometer nördlich von Rom aufgewachsen war, betont aber: «Eine italienische Küche gibt es nicht, auch wenn immer davon gesprochen wird. Ich koche Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Italiens.» Das tut er mit viel Herzblut. Er koche «mit Liebe und ein bisschen Technik». Gute Lebensmittel müsse man in einer simplen Art und Weise verarbeiten, man müsse sie schonen.



BILDER SABINE ROCK

Wirt und Chefkoch Maurizio Vannozi mit zwei seiner Kreationen.

Als 22-Jähriger kam Vannozi 1979 in die Schweiz. Im Lokal vis-à-vis des Bahnhofs Erlenbach fand damals sein erstes Vorstellungsgespräch statt. Nach Anstellungen in verschiedenen Küchen, unter anderem als Chef-Saucier im Zürcher Hotel Savoy, ging er 1990 wieder ins unscheinbare Restaurant in Erlenbach zurück – dieses Mal, weil er es übernehmen wollte. Er eröffnete vor 18 Jahren dort sein zweites Ristorante Sinfonia. Seit 1988 dirigierte Vannozi ein Küchenorchester in Lachen SZ, und am rechten Seeufer sollte ein zweites dazukommen.

Inzwischen besteht nur noch

das Sinfonia in Erlenbach. Vannozi fühlt sich wohl in der Seegemeinde. Er wohnt mit seinen zwei erwachsenen Töchtern in einer Wohnung oberhalb des Restaurants. Viele Gäste zählt der Koch inzwischen zu seinen Freunden. Auch Prominente. Unter anderem essen die Popsängerin Tina Turner, Bundesrat Christoph Blocher oder der Rennfahrer Nick Heidfeld gerne im Sinfonia.

Vannozi freut sich über eine grosse Stammkundschaft. Wenn gleich vieles im Sinfonia noch an die alte Bahnhofsbeiz von früher erinnert, lässt Vannozi keine Wünsche seiner Gäste offen.

So wie das Gelingen eines Films vom Geschick des Regisseurs abhängt, hängt ein Abend im Sinfonia vom Dirigenten Vannozi ab. Die Kellner, das Küchenpersonal und die Gäste bilden beim Italiener in Erlenbach ein harmonisches Ganzes. Wir kommen wieder.

Ristorante Sinfonia, Bahnhofstrasse 29, 8703 Erlenbach. Telefon 044 910 04 02. Mail sinfonia@bluewin.ch. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 11.30 bis 14 Uhr und 18.30 bis 24 Uhr. Vorspeisen 15,50 bis 29 Fr. Hauptspeisen 26,50 bis 68 Fr. Desserts 12,50 bis 17,50. Mittags etwas günstiger.