



ESSEN: 10 PUNKTE. SERVICE: 10 PUNKTE. AMBIENTE: 10 PUNKTE. ZÜRICH IST EINE COOLE UND TRENDIGE STADT, HIN UND WIEDER ETWAS OBERFLÄCHLICH, ABER WELCHE GROSSSTADT IST DAS NICHT. IN ZÜRICH FINDET MAN ABER AUCH LEIDENSCHAFT, SPEZIELL IN DER GASTRONOMIE. BESTES BEISPIEL DAFÜR IST DAS RESTAURANT «DREI STUBEN», UND DAS IST SCHLICHT PHÄNOMENAL. VIELEN DANK, MARCO PERÒ.

Nachdem der gebürtige Churer Marco Però im Kindesalter bei Beat Caduff in Arosa seine erste Gourmet-Erfahrung gemacht hatte, war für ihn klar: «Ich werde Koch!» Gesagt, getan, die Kochlehre wurde im Hotel «Dolder» in Zürich absolviert und anschliessend in weiteren Top-Hotels Erfahrungen gesammelt. Dass Marco Però anschliessend durch den bekannten Zürcher Gastronomen Michel Péclard (Milchbar, Coco Grill & Bar, Fischer's Fritz) angeheuert





wurde, erwies sich als Glücksfall. Però wandelte sich zum Allrounder, und seine Aktivitäten verschoben sich von der Küche Richtung Gastgeberrolle. 2010 beschloss der umtriebige Churer mit italienischen Wurzeln, auf die Karte Selbstständigkeit zu setzen, und fand im Restaurant «Drei Stuben» seine grosse gastronomische Liebe. «Ich habe bewusst ein Lokal gesucht, das zu mir passt und das meine Begeisterung weckt», sagt Marco Però strahlend.

Das ganze Team des «Drei Stuben» begeistert seine Gäste mit viel Leidenschaft und perfektem Service. Kaum hat man in der rustikalen, aber nicht alt wirkenden Gaststube Platz genommen, fühlt man sich fast wie zu Hause. Die Stimmung ist ungezwungen, das Publikum sehr unterschiedlich. Marco Però setzt auf Mund-zu-Mund-Propaganda und ein Netzwerk von Stammgästen. Und es funktioniert. Die Quartierbeiz im Kreis 6 ist immer gut gefüllt. «Ich will bewusst ein treues, durchmischtes Publikum und keine Szene, die nach ein paar Monaten wieder weiterzieht», sagt Però.

Leidenschaft ist auch in der Küche auszumachen. Küchenchef Michael Bolliger, der seit 2011 die Kochlöffel im «Drei Stuben» schwingt, hat eine hochwertige, frische und saisonale Marktküche etabliert. Die interessante Speisekarte ist übersichtlich und umfasst Klassiker wie den legendären Kalbs-Hackbraten Drei Stuben oder das Zürcher Kalbsgeschnetztelte. Aber auch fantasievolle Eigenkreationen wie Pastinakensuppe mit Kaninchenpraliné oder Crépinette von der Wachtel an Safran-Blumenkohl-Püree begeistern den hungrigen Gast. Nebst den Köstlichkeiten auf der Speisekarte zaubern Marco Però und Michael Bolliger jeden Abend zwei Vor- und Hauptspeisen auf die Teller. Die Tagesempfehlung präsentiert der Chef dem Gast persönlich, und zwar in der Hocke. Der Kreativität sind im Restaurant «Drei Stuben» keine Grenzen gesetzt. «Unsere Kreationen entstehen oft im Team. Manchmal entdecke ich etwas auf meinen Reisen, oder Michael findet einen neuen Produzenten. Wir lassen der Fantasie bewusst freien Lauf», schwärmt Però.





Auf den Teller kommen im Restaurant «Drei Stuben» nur hochwertige Produkte. In den meisten Fällen kennt Marco Però den Produzenten. Der Sommerbock kommt von Zanetti aus dem Puschlav, das Kalbskotelette aus dem Toggenburg und die Aprikosen aus dem Wallis. Spargel gibt es, wenn bei uns der Spargel wächst, und wenn Zutaten aus dem Ausland kommen, dann wird strikt auf Produktion und Qualität geachtet.

Diese Philosophie gilt auch für das Weinangebot im Restaurant «Drei Stuben». Auf der umfangreichen Weinkarte findet man keine Flaschen aus Übersee. Marco Però sagt klar: «Um uns herum werden so viele tolle Tropfen gekeltert, da kann man bestens auf lange Transportwege

verzichten.» Und so darf man unter einer Vielzahl von Italienern, Franzosen, Schweizern, Spaniern, Deutschen und Österreichern auswählen. Dank der Partnerschaft mit der Familie Vergani findet man aus allen italienischen Regionen spannende Weine, die es zu entdecken gilt. Summa summarum ist das Restaurant «Drei Stuben» mehr als nur ein Geheimtipp. Wer auf hohem Niveau eine exzellente Küche geniessen will, ohne dabei in ein gesellschaftliches Korsett gezwängt zu werden, der sollte bei der nächsten Gelegenheit in der Beckenhofstrasse 5 seinen Tisch reservieren.

Bild: Flavia Vergani | Text: Andrea Ullius

33