

# Vergani

DAL 1892



N°10

BERGAMO | FRIULI

# DA ANGELA



**Die italienische Küche ist einfach. Wenig Zutaten, viel Liebe und nur die besten Lebensmittel. Genau so kocht man im Restaurant «Da Angela» in Zürich. Perfetto.**

Italienische Restaurants gibt es in Zürich an jeder Ecke. Zieht man alle mittelmässigen Pizzerien ab und subtrahiert dann alle Lokale, in denen gar keine Italiener arbeiten, dann blieben nur noch wenige Leuchttürme. Eine feste Grösse ist das «Da Angela» an der Hohlstrasse 449 unmittelbar neben dem Letzipark. Seit über 50 Jahren werden hier authentische italienische Gerichte serviert. Die Gründerin Angela Calvi hat zusammen mit ihrem Mann Marco die Gäste gepflegt und gehegt wie die eigene Familie. Mit der gleichen Philosophie sind auch die neuen Gastgeber Anja Pagani und Mike Thomi am Werk. Sie haben es perfekt verstanden, das Traditionelle zu bewahren und neue Ideen einzubringen. Man merkt es bereits beim Betreten des Lokals. Hier wird der Gast umsorgt. «Bei uns wird jeder Gast persönlich begrüsst», sagt Anja Pagani. Verschiedene Mitarbeitende sind schon seit zehn oder 15 Jahren mit an Bord und kennen die Stammgäste in- und auswendig. Es entwickeln sich regelrechte «Beziehungen» zwischen Gast und Service.

Nebst all der Gastfreundschaft trumpft das mit 14 GaultMillau-Punkten dekorierte Restaurant mit einer hervorragenden Küche auf. Schliesst man die Augen und geniesst, dann hört man das Meer förmlich rauschen, wenn man den unglaublich zarten und aromatischen Pulpo verzehrt. Dies ist nur möglich, wenn beste Zutaten verarbeitet werden. Für Mike Thomi gehört genau das zum Erfolgsrezept der italienischen Küche und des «Da Angela». «Für uns stehen absolute Top-Produkte im Vordergrund. Viele Rohstoffe importiere ich direkt von den besten Produzenten aus Italien. Alleine für Tomaten habe ich einen eigenen Händler, der mehrmals in der Woche in Mailand Top-Ware einkauft.»



In der Tat ist die klassische italienische Küche schlicht, ohne Chichi und überladenen Dekorationen. Das Produkt und sein Aroma ist der Star. Nach diesen Kriterien ist auch die Speisekarte des «Da Angela» aufgebaut. Die reguläre Speisekarte mit den Klassikern ändert sich kaum. Hier findet man Gerichte, die Angela Calvi schon vor 50 Jahren zubereitet hat. Grossartig sind zum Beispiel die Cappelletti mit einer würzigen Fleischfüllung, Butter und knusprigem Knoblauch. Hoch im Kurs ist auch das Filetto di manzo «Angela», das klassisch im Pfännchen serviert wird. Das Pfännchen hat ähnlich viele Jahre auf dem Buckel wie das Rezept. Eine Wucht sind auch der Branzino alla griglia oder die Gamberoni all'amalfitana. Man muss das einfach probiert haben.

Nebst den Klassikern stellen Mike Thomi und sein Team alle zwei bis drei Wochen eine kleine saisonale Karte zusammen. Hier lässt sich die Küchenbrigade von der ganzen italienischen Esskultur inspirieren. «Wir haben Mitarbeitende aus halb Italien bei uns im Team, und jeder bringt Ideen aus seiner Heimat mit. Auch in unseren Ferien finden wir immer wieder Inspiration für neue Gerichte. In der Küche entwickeln wir dann diese Ideen zu neuen tollen Gerichten für unsere Gäste», schwärmt der Capo. Bei der saisonalen Karte steht im «Da Angela» meist eine spezielle Zutat im Fokus. Dies kann Anfang Jahr Carciofo (Artischocke), an Ostern Capretto (Gitzi) oder im Frühjahr Asparagi (Spargel) sein. Für jedes Lebensmittel lässt sich in Italien eine Vielzahl von regionalen Rezepten finden. Der Kreativität ist im «Da Angela» also keine Grenze gesetzt.

Auch die Gästeschaar, die reichlich ins Restaurant strömt, ist so unterschiedlich wie die Gerichte auf der Speisekarte. Am Mittag sind es viele Geschäftsleute, vorwiegend Männer, die sich ein tolles Essen gönnen. Am Abend ist die Klientel dann sehr gemischt. Jüngere Geniesser sitzen neben älteren Stammgästen. Manchmal wird Geburtstag gefeiert, oder die Familie trifft sich zum gemütlichen Stelldichein.

Das «Da Angela» hat im Restaurant 60 Plätze und ebenso viele im Garten bei schönem Wetter. Eine Reservation ist dringend zu empfehlen. Dann steht dem Glücklichen nichts mehr im Weg. [www.daangela.ch](http://www.daangela.ch)

Bild: Flavia Vergani | Text: Andrea Ullius

