



TRE FRATELLI



SEIT 25 JAHREN IST RESHAT SHALAKU MIT DEM ZÜRCHER RESTAURANT «TRE FRATELLI» VERBUNDEN, WENN NICHT VERHEIRATET. UND WENN DIES NICHT SCHON GENUG DER KLISCHEES WÄRE: JA, ER HAT ALS TELLERWÄSCHER SEINE GASTRONOMIE-KARRIERE BEGONNEN. HEUTE IST DAS LOKAL AN DER NORDSTRASSE, NAHE DER BAHNSTATION ZÜRICH WIPKINGEN, EIN SICHERER WERT FÜR MENSCHEN, DIE GERNE GUT UND GEMÜTLICH ESSEN.

Reshat Shalaku ist ein Mann mit Ausdauer und Zielen. Er will, dass sich seine Gäste wohlfühlen, und zwar jeden Tag. So erstaunt es auch nicht, dass Shalaku meist im Restaurant präsent ist. «Wenn ich für ein paar Tage weg bin, habe ich immer ein mulmiges Gefühl. Du kannst alles vorbereiten und tolle Mitarbeitende haben, der Gedanke, hoffentlich geht nichts schief, bleibt trotzdem im Hinterkopf.»

Dabei muss sich Shalaku keine Sorgen machen. In der Küche hat Roger Aschwanden die Pfannen und Kellen im Griff und garantiert für ausgezeichnete, schmackhafte Gerichte. Der Service ist ebenfalls kompetent und aufmerksam. Auf den Teller kommen im «Tre Fratelli» traditionelle Gerichte mit mediterranem Einfluss. Reshat Shalaku und Roger Aschwanden legen Wert auf frische Zubereitung sowie regionale und saisonale Zutaten. Speziell beim Fleisch wird



Roger Aschwanden



auf artgerechte Tierhaltung Wert gelegt. Im «Tre Fratelli» kennt man die Produzenten und Lieferanten und hat immer ein Auge auf Qualität und Frische.

Wenn man im «Tre Fratelli» von traditionellen Gerichten spricht, dann sind das Speisen, die man einfach gerne hat oder die es schon bei der Grossmutter gab. Bestes Beispiel: Hackbraten. Man könnte ihn jeden Tag essen. Im «Tre Fratelli» auch öfters. Hier kommt das Fleisch vom Schangnauer Wasserbüffel und vom Wollschwein. Eine tolle Kombination, die den Hackbraten saftig und aromatisch macht. Eine Bestellung ist auch das Mistkratzerli oder das Kalbskotelette wert. Überhaupt ist die Fleischküche die Passion von Chefkoch Roger Aschwanden. Hier muss eine Bemerkung eingeschoben werden: Wer es fleischlos mag, kommt im «Tre Fratelli» auch auf seine Kosten, und zwar nicht nur mit einem langweiligen Gemüseteller.

Hört man auf die Gäste, so empfiehlt fast jeder die hausgemachten Ravioli. Diese bestechen mit einem dünnen, bissfesten Teig und reichlich Füllung, die je nach Saison variiert. Als Vorspeise ist das frische Moutathaler Ziegenkäseküchlein mit Portweinzwiebeln und Tomaten ein Geheimtipp. Zum Dessert darf es dann eine Apfeltarte mit Sauerrahm-Glace sein. Wie eingangs erwähnt, ist Reshat Shalaku seit 25 Jahren mit dem «Tre Fratelli» verbunden.

Obwohl er auch an andern Orten tätig war, blieb er mit dem Lokal, das ihm als Tellerwäscher den erfolgreichen Start zum Gastronomen ermöglichte, verbunden. «Dieses Restaurant bedeutete für mich immer Familie», sagt Shalaku.

Dass ihm die Abstecher in die Plaza-Bar und speziell ins La-Salle nicht geschadet haben, zeigen seine profunden Weinkenntnisse. In dieser Zeit hat sich Reshat Shalaku ein beeindruckendes Weinwissen angeeignet, das sich jetzt auszahlt. Seine Weinkarte ist übersichtlich, aber erlesen assortiert: «Dank meinem guten Kontakt zur Familie Vergani habe ich die Möglichkeit, meinen Gästen wunderbare Weine anzubieten. Ich will keine Protz-Weine à la Ornellaia im Keller, sondern Weine, die bezahlbar sind und die Leute qualitativ überraschen.» Man lässt sich am besten einen Wein empfehlen und geht kein Risiko ein. Das «Tre Fratelli» hat nebst Essen und Trinken noch einen weiteren Trumpf: der wunderbare, grosse Garten. Fernab vom Strassenlärm finden hier im Innenhof bei schönem Wetter gut 100 Leute zum Essen und Geniessen Platz. Das Publikum selber ist gemischt. Leute aus dem Quartier essen hier ebenso gerne wie die Prominenz, welche sich ab und zu hier verköstigen lässt. www.trefratelli.ch

Bild: Flavia Vergani | Text: Andrea Ullius