

Medienmitteilung

100 JAHRE CASA FERLIN – RESTAURANT CHIANTIQUELLE

Im Oktober 2007 feiert das Restaurant Casa Ferlin an der Stampfenbachstrasse 38 ihr 100-Jahre-Jubiläum. Im Jubiläumsmonat bietet die Familie Ferlin ihren Gästen ein Sechs-Gang-Menü zum einmaligen Preis von 100.– Franken an. Für den freudigen Anlass wurden eigens ein Jubiläumswein produziert und eine Publikation realisiert.

Auch nach 100 Jahren hält die Familie Ferlin mit Leidenschaft und Überzeugung die Tradition der italienischen Gastronomie aufrecht. «La cucina alla Ferlin» ist auch heute noch eine auf Ehrlichkeit bedachte Küche und bietet ein erstklassiges und abwechslungsreiches Panorama italienischer Küchenklassiker. Deren Zubereitung erfordert neben einem soliden Grundwissen auch die entsprechende Liebe zum Kochen. Und natürlich nur beste frische Zutaten, die à la minute zubereitet werden.

Die Ravioli in der Casa Ferlin, für jede Bestellung frisch zubereitet, gelten bei vielen als die besten überhaupt und sind über die Schweizer Grenzen hinaus berühmt geworden. Daneben geniessen auch das Filetto di Vitello al Limone, die Kalbsnieren an Salbei, das doppelte Kalbskotelett und die selbstgemachte Cassata einen ausserordentlichen Ruf.

Vor 100 Jahren übernahm der Schneider Gaspare Ferlin aus Rovigo, Italien, das Restaurant Löwen in Zürich. Da er selber Chianti importierte und weiterverkaufte, war das Lokal bald auch unter dem Zunamen «Chiantiquelle» bekannt. Der Menükarte verlieh seine Frau, eine Tiroler Köchin, jene klassische Ausprägung, die heute immer noch gepflegt wird.

Nach Gaspires Tod führte sein Sohn, der Bankier und Musiker Menotti Ferlin, das Restaurant weiter. 1955 liess er anstelle des alten Löwen ein fünfstöckiges modernes Geschäftshaus – die Casa Ferlin – errichten. Menotti setzte die kulinarische Tradition seiner Mutter fort und erweiterte die Menükarte mit eigenen Kreationen. Abends unterhielt er seine Gäste gerne auf der Hammondorgel; Grund, weshalb noch heute eine Klaviatur die Menükarte ziert.

Anfangs der 1960er Jahre holte Menotti seinen Neffen Angelo Ferlin aus Rovigo zu sich, der in Mailand eine Kochlehre absolviert hatte. In acht langen Jahren arbeitete sich dieser zum Chefkoch hoch. Angelo Ferlin steht auch heute noch höchstpersönlich in der Küche – zusammen mit vier weiteren Köchen. Mit Franz Ferlin, seinem Sohn, der 1999 die Geschäftsleitung übernommen hat, ist bereits die vierte Generation im Unternehmen tätig. Er kümmert sich – zusammen mit vier Service-Angestellten – auch um die perfekte Betreuung der Gäste.

Anlässlich des Jubiläums öffnen die Ferlins mit der Publikation *100 Jahre Casa Ferlin – Restaurant Chiantiquelle* allen Gästen und Interessierten die Tür zu Restaurant, Küche und Keller und geben einen Einblick in die Geschichte des Restaurants und der Familie Ferlin.

100 Jahre Casa Ferlin – Restaurant Chiantiquelle

128 Seiten, 140 Fotografien in Farbe und Schwarzweiss
gebunden, mit Schutzumschlag

Fotografie: Fritz Hammer

mit Texten von Carlo Bernasconi und Marion Elmer

ISBN 978-3-905801-10-1