

MO: LEUTE

DI: SCHAUFENSTER

MI: JUNG

DO: KÖPFE

FR: ESSEN &amp; TRINKEN

SA: O-TON

## Selbst ist der Mann



Von Thomas Baer\*

Wenn ich mich an meine Zeit an der Kanti zurückerinnere, so drehen sich meine Gedanken gewiss nicht um die eher abstrakten Mathematikstunden oder den zum Teil trockenen Sprachunterricht. Vielmehr waren es die Wochen auf dem Hasliberg, wo wir in die wirklichen Probleme des Alltags einführten. Die drei Wochen waren weit mehr als bloss Rüebli schälen. Es ist darum löblich, dass der Kantonsrat wider Willen des Regierungsrates die Volksinitiative «Ja zur Husi» so klar und deutlich guthiesst.

Die Argumente der in Stäfa aufgewachsenen Bildungsdirektorin Regine Aepli, die Husi sei wenig nachhaltig und viel zu teuer, kann ich nicht nachvollziehen. Statt irgendwelche Fertiggerichte aus der Kühlbox zu holen, koche und backe ich noch heute selber. Und fürs Kleiderbügel muss ich nicht meine Mutter bemühen. Um die 20 Millionen Franken, die ins Frühenglisch reingebuttert wurden, um im Kochjargon zu bleiben, schert sich niemand, obwohl hier Fragezeichen zur Nachhaltigkeit viel eher angebracht sind. Und Peanuts ist, ob ein Student wegen drei Husi-Wochen weniger gut auf sein Studium vorbereitet ist. Wenn er sich in der WG auch mal was Herzhaftes kochen kann, dürfte das für den Studierenerfolg weitaus wichtiger sein.

\* Thomas Baer ist der «Hausastronom» des «Tages-Anzeigers».

# Forza Italia im Meilemer Ristorante Bahnhof

Das Ristorante Bahnhof in Meilen ist seit Dezember 2006 italienisch. Das Wirtepaar Napoleone überzeugt mit beliebten Spezialitäten jedermann.

Von János Rumpel

**Meilen.** – Gleich gegenüber dem Bahnhof Meilen liegt ein Stück Italien. Das Ristorante Bahnhof, das bei der Bevölkerung einen hohen Stellenwert genießt, wird seit Dezember letzten Jahres vom Wirtepaar Maria und Claudio Napoleone betrieben.

Weshalb die Leute das Restaurant so mögen, wollte ich dann selbst erfahren. Mit Begleiterin betrete ich eines Dienstagabends das Ristorante Bahnhof. Wir werden höflich empfangen und befragen uns im Nichtrauchertrakt mit der kniffligen Menüwahl. Neben einer Saisonkarte, drei festen Menüs und Spaghetti-Plausch gibt es drei Suppen, Antipasti, frische Pasta, Fisch- und Fleischgerichte und diverse Pizzas.

Bevor wir uns festlegen, wünschen wir einen leichten, weissen Wein. Der Ober empfiehlt den Féchy, der auch ganz gut schmeckt. Als wir beim Kellner eine Tomatencremesuppe und eine Bouillon mit Ei bestellen, verdreht er die Augen. Weshalb erfahren wir, als er uns die Teller bringt. «Ich hassä Suppä trägä», sagt er belustigt. Die leuchtend orange-rote Tomatencremesuppe und die Bouillon sehen nicht nur fabelhaft aus, sondern schmecken auch so. Zur Bouillon gibt es ein Stückchen Heimat: Eine Bruschetta in italienischen Farben. Grüne Kräuter, weisser Käse und rote Tomaten.

### Gemütliches Ambiente

Vor dem Hauptgang bleibt noch etwas Zeit, den Raum und die Gäste in Augenschein zu nehmen. Die hohen, alten Räume sind weiss und orange gestrichen und schaffen ein gemütliches, helles Ambiente. Nur die grossen, glitzernden Kronleuchter sind etwas kitschig, und eine flackernde Lampe irritiert ein wenig. Gelbe und weisse Tischtücher rücken alles in ein edles Licht. An den Nachbar-

schen sitzen zwei Geschäftsleute, etwas weiter ein richtiger Seebär. Der Mann von stattlicher Grösse trägt einen weissen Bart und sieht aus wie Käpt'n Iglo aus der Fischstäbchenwerbung.

Nun kommt der Ober erneut und bringt die Hauptspeisen. Die Gamberoni al tegamino, Riesencrevetten gebraten mit Knoblauch und Peperoncini, bruzeln noch im heissen Pfännchen. Dazu gibt es Reis. Und die Scaloppine di vitello al limone, Kalbsschnitzel an Zitronensauce, sind mit viel Liebe dekoriert worden – oben auf liegt ein aus einer Karotte geformtes Blatt. Unser Gaumen hat weiterhin grosse Freude an diesem Abend und genießt ihn sichtlich. Die Portionen sind von idealer Grösse, und so reicht es auch noch für ein Dessert.

### Vererbte Freude am Kochen

Auch hier fällt die Auswahl nicht leicht. Neben verschiedenen Glacecoupes gibt es hausgemachte Kuchen und traditionelle Köstlichkeiten. Als wir den jungen Ober um Entscheidungshilfe bitten, empfiehlt er uns das Kinderdessert Wonder-Bibi, ein Stracciatella-Glacé mit einer kleinen Überraschung. Als Retourkutsche will meine Begleiterin Suppe bestellen, deshalb verstummt der gut gelaunte Kellner schnell wieder.

Am Ende entscheiden wir uns für Crème brûlée und Profiteroles. Das Letztere hält der Kellner für eine tolle Wahl: «Die sind super, meine Tochter hat gestern 6 Kugeln davon verdrückt.» Trotz ursprünglichem Bärenhunger reichen mir aber die servierten drei Kugeln. Auch am Dessert kann man nichts aussetzen, die Crème brûlée ist leicht körnig und schmeckt erfrischend leicht.

Der 46-jährige Wirt Claudio Napoleone ist Koch aus Leidenschaft, genau wie vier Generationen der Kochkünstlerfamilie vor ihm. Seine Ausbildung genoss er in der Hotelfachschule von Neapel, 1984 kam er dann in die Schweiz. Hier arbeitete er bereits bei zahlreichen Zürcher Spitzenrestaurants, darunter das Ristorante Bindella oder das Ristorante Cioro, das sich durch 14 «Gault Millau»-Punkte auszeichnete.

Seit zwölf Jahren betreibt Claudio Napoleone mit seiner Frau Ma-



Claudio und Maria Napoleone im Nichtraucherstübli ihres Ristorante Bahnhof in Meilen.

BILDER MICHAEL TROST



Spezialität des Hauses: Tomatencremesuppe



«Gluschtige» Kalbsschnitzel an Zitronensauce.

ria das Ristorante Riethof in Zollikon. Als ihm dort aber der Platz fehlte, beschloss er ein weiteres, grösseres Restaurant zu eröffnen. So kam er letztes Jahr nach Meilen und übernahm das Restaurant Bahnhof. Mit viel Elan liess er die alte, dunkle «Beiz» in eine kleine, helle Little-Italy-Oase mit Bar, Raucher- und Nichtraucherbereich umgestalten. Für Firmenanlässe, Geburtstagspartys und Bankette steht auch ein Konferenzraum für bis zu 20 Personen zur Verfügung.

«Ich bin wirklich erstaunt, wie gut der Betrieb hier läuft. Wir haben extrem viele Gäste. Am Wochenende manchmal bis zu 200»,

sagt Napoleone. Das italienische Lokal zieht ein breites Publikum an. Es kämen sowohl Bankdirektoren als auch Soldaten und Leute, die einfach etwas trinken wollten. «Das ist das Schöne an meinem Betrieb. Ich will alle ansprechen, nicht nur die oberste Schicht, wie das viele Spitzenrestaurants tun.»

### Qualität à la minute

Die grosse Nachfrage hat aber auch seine negativen Seiten. Wenn alle Stühle besetzt sind, gäbe es manchmal Wartezeiten, da das fünf- bis siebenköpfige Küchenteam alles à la minute zubereite. «Das lohnt sich aber, da man den

qualitativen Unterschied einfach schmeckt», so Napoleone.

Diese Meinung teilen wir nach unserem Besuch und verlassen das Ristorante Bahnhof, bereits mit Vorfreude auf den nächsten Besuch, rundum zufrieden und mit kugelrundem Bauch.

Ristorante Bahnhof,  
Bahnhofstrasse 39, 8706 Meilen,  
Tel. 044 923 04 08,  
www.bahnhof-meilen.ch  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-24,  
Sa 9-24, So 10-24 Uhr  
Preise: Vorspeisen ab 6,50, Pizzas  
ab 16, Hauptgänge ab 18 Fr.  
Wein offen ab 3,50/dl, Flasche ab  
34 Fr.



BILD CLAUDIA BALDASSARRE

LESERBILD

## Turm, perspektivisch

Den Pfannenstiel-Hochwacht-Turm aus ungewohnter Perspektive fotografiert hat Claudia Baldassarre aus Zollikon. (TA)

DORFGEFLÜSTER

## Stumme Politiker aus der Region in «Wahl-Arena»

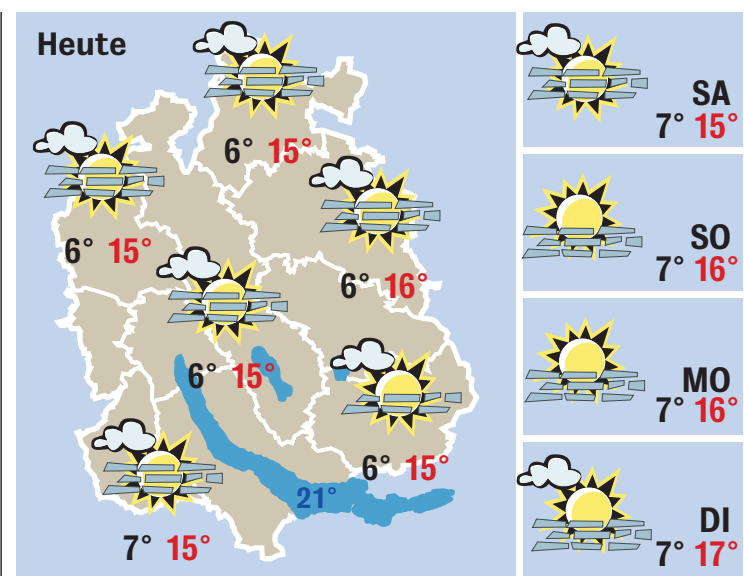
Die Ausländer lernen unsere Sprache nicht, wollen sich nicht integrieren und sind gewalttätig. So tönte es am Mittwochabend in der «Wahl-Arena» des Schweizer Fernsehens zum Thema Ausländer und Integration aus gewissen Kreisen. Unter der Leitung von Moderator **Urs Leuthard** zerfleischten sich Vertreter der SVP, der EDU, der SD, der CVP, der FDP und der SP vor laufender Kamera. Vorwürfe wurden hin und her geschoben, Beleidigungen ausgetauscht – ein typischer Wahlkampfabend eben.

Zwei gingen dabei beinahe unter. Im äusseren Kreis der Arena befanden sich unter anderem der FDPler **Beat Walti** aus Zollikon und die Männedorfer CVPlerin **Barbara Schmid-Federer**, die sich zurückhaltend in Deckung hielten. Erst nach über 20 Minuten mischte sich Walti das erste und letzte Mal in die hitzigen Diskussionen ein. Dabei brillierte er als «Peacemaker». Er versuchte zu verallgemeinern: Die Diskussion zeige, dass es zwischen verschiedenen Bereichen der Ausländerpolitik zu unterscheiden gelte. Es sei



wichtig, dass man diese nicht nur auf die Kriminalitätsfrage reduziere, nicht zuletzt für das Image der Schweiz. Vielmehr sollte auf Chancen und Integration der Ausländer gesetzt werden. «Man muss an der Basis ansetzen, wo die Massnahmen auch greifen», so Walti. Doch welche Massnahmen sind das? Diese Frage liess Walti unbeantwortet. Nach weiteren 20 Minuten meldete sich zum Thema Sprache auch **Barbara Schmid-Federer** zu Wort: «Jä, wänn si Chind händ, wo ersch mit sibni id Schuel gönd, lehred die halt kei Tütsch.» Da man bis zum fünften Lebensjahr am besten eine Fremdsprache lerne, sei **Felix Gutzwillers** Forderung schon korrekt, dass man die Kinder früher einschulen müsse. Da wird sich der FDP-Ständeratskandidat aber gefreut haben! (rj)

Die grünste Grüne im Bezirk war kürzlich nicht die Uetikerin **Maria Rohweder**, sondern ihre Dorfgenossin von der SVP, **Theres Weber-Gachnang**: Nach dem ersten Wahlkampfball (Pflasterli) verteilte die Krankenschwester und Bäuerin als Nationalratskandidatin am Bahnhof Uetikon Kopfsalate und liess die Beschenkten ihre Beute in SVP-Taschen nach Hause tragen – sehr zum Unmut einer «preinlich berührten» Beobachterin. (has)



DAS WETTER AM ZÜRICHSEE

## Nach Nebel recht sonnig

In unserer Region startet der heutige Tag mit Nebel oder tiefem Hochnebel. Tagsüber lockert er sich zunehmend auf. Danach ist es wie oberhalb von rund 1000 Metern recht sonnig mit harmlosen Wolkenfeldern. Die Temperaturen erreichen je nach Nebel rund 14 bis 16 Grad, der Wind weht nur schwach.

### Prognosen:

Am Wochenende herrscht in der Höhe strahlender Sonnenschein. Im Flachland hält sich am Samstag unterhalb von rund 1500 Metern teilweise zäher Hochnebel, am Sonntag löst sich der Nebel oder tiefe Hochnebel besser auf. Die Temperaturen variieren je nach Nebelaufklärung.

**Bergwetter:**  
Hörnli Recht sonnig 9°  
Üetliberg Neblig 11°  
Lägern Neblig 12°  
Pfannenstiel Neblig 12°

**Schadstoffe:**

Messstation	Messwert	Grenzwert
Rapperswil	µg/m³	µg/m³
Feinstaub PM <sub>10</sub>	42	50
Stickoxid NO <sub>2</sub>	53	80
Ozon O <sub>3</sub>	61	120

PM<sub>10</sub>, NO<sub>2</sub>: Mittelwerte des Vortages.  
O<sub>3</sub>: Max. Stundenmittel des Vortages.

METEONews

Peter Wick, MeteoNews  
Persönliches Wettertelefon:  
0900 575 775 (Fr. 2.80/Min.)