



Das beste Stück Italien hier im Norden

Zmittag & Znacht «Gerberstube», Schaffhausen

Von LUKULLUS

Lukullus gelüstet es in diesen eher düsteren und kalten Tagen nach etwas Wärme und Behaglichkeit, da kommt ihm eine Stube – und sei es die der Gerber am gleichnamigen Platz – gerade recht. Die «Gerberstube» aus dem Bindella-Imperium ist nicht erst, seit Walter Mazzeo als Geschäftsführer übernommen hat, ein sicherer Wert in der Schaffhauser Gastronomie; das hat kürzlich zu einer 13-Punkte-Bewertung beim Gault Millau geführt. So zieht es Lukullus samt Begleitung also in die Unterstadt.

Um zwölf Uhr an diesem Werktag ist das Erdgeschoss gut gefüllt, die Angestellten begrüßen mit Handschlag. Was hat die Karte denn heute zu bieten? Das Mittagsmenü springt ins Auge: Brasato an Rotweinsauce, dazu werden Risotto und Gemüse gereicht. Für nur 27

Franchi gibt es zuvor noch eine Zuppa Stracciatella – Bouillon mit Ei und Käse, dazu etwas Schnittlauch. Gekauft. Die Suppe ist ein nahrhafter Einstieg, trotzdem bekömmlich und leicht. Die Begleitung entscheidet sich für das Pasta-Menü (25 Franken) und eröffnet mit einem Salat, der mit einem unaufdringlich-geschmeidigen Balsamico-Dressing kommt.

Bewusstsein für Qualität

Während der Hauptgang noch etwas auf sich warten lässt, geniesst Lukullus die einfache, aber sehr warme Atmosphäre des Lokals, das zweifelsohne zu den schönsten in der Stadt gehört. Statt auf Kitsch-Italianità aus dem Halbpriis-Regal setzt man auf regionale Kunst und gepflegte, zeitlose Eleganz – da fühlt sich der Gast auf Anhieb wohl.

Weil der Raum nicht mit Tischen vollgepfert ist (und zudem unauffällig Schalldämmung auf der Unterseite des Mobiliars montiert wurde), bleibt

die Lautstärke in der «Gerberstube» angenehm. Jetzt kommt, serviert vom aufmerksamen Personal, das Brasato, das Lukullus sonst eher meidet – hier aber ist es zart und weit entfernt von trocken. Die geschmacklich vielschichtige Rotweinsauce verrät, dass Küchenchef Ignazio Scozzari nicht den einfachsten Weg wählt, sondern Wert auf Authentizität legt; dieses Bewusstsein für Qualität findet sich auch beim Risotto (perfekter Gargrad, subtile Würzung) und beim Gemüse (hervorragender Geschmack und kein bisschen wässrig).

Auch Lukullus' Begleitung ist mit der Pasta mehr als zufrieden: Die Gnocchetti sardi werden mit ordentlich Knoblauch, Brokkoli und einem spürbaren Hauch Peperoncino serviert. Richtig frisch kommt das im Mund daher, auch wenn der Atem danach etwas weniger frisch sein dürfte – für diese zünftige Portion lohnt es sich allemal. Satt und doch nicht übergessen, hat es gerade noch Platz für einen Caffè, dann ist man gerüstet für den Nachmittag. Einfache, klassische Gerichte, ausgezeichnete Zutaten und italienische Eleganz in der Zubereitung machen aus der «Gerberstube» einen hellen Stern am Schaffhauser Gastro-Himmel. Und er leuchtet weiter.



Brasato an Rotweinsauce, dazu Risotto und Gemüse. Auch lecker: Gnocchetti sardi mit Brokkoli.

Restaurant «Gerberstube», Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 und 18.00 bis 23.30 Uhr, Samstag von 11.30 bis 23.30 Uhr, Sonntag geschlossen. Bachstrasse 8, 8200 Schaffhausen, Tel.: 052 625 21 55, www.bindella.ch/gastronomie/gerberstube-osteria

Auf einen Blick

Küche	★ ★ ★ ★ ★
Service	★ ★ ★ ★ ★
Ambiance	★ ★ ★ ★ ★
Preis/Leistung	★ ★ ★ ★ ★
Gesamtwertung	★ ★ ★ ★ ★

5-★ fantastisch / 4-★ sehr gut / 3-★ in Ordnung / 2-★ enttäuschend / 1-★ schlecht

Mehr Bilder unter www.shn.ch

*PS: Einen Tisch beim
Cheminée reservieren –
das Holzfeuer
ist das i-Tüpfelchen
des Besuchs.*