

Die Geschichte der Casa Ferlin

Gaspares Ferlin. Il fondatore (1865–1953)

Wie eine klassische Tellerwäscher-Story liest sich die Geschichte des italienischen Schneiders, der aus seiner venezianischen Heimat auszieht und in der Limmatstadt den Grundstein für einen florierenden Familienbetrieb legt, der die nächsten hundert Jahre überdauern wird. Dabei gestaltete sich Gaspare Ferlins Start in Zürich alles andere als einfach. Zusammen mit seinen Brüdern Arcipiede und Alcide Ferlin verlässt er 1884 sein Heimatdorf Castellguglielmo im Veneto, auf der Suche nach Arbeit und Auskommen. Ein mühsamer Weg, den kurz nach der Eröffnung des Gotthard-Eisenbahntunnels 1882 unzählige norditalienische Arbeiter aus ländlichen Gebieten auf sich nehmen. Doch Gaspare Ferlin hat Glück und das richtige Gespür: Statt sich mit der Schneiderkunst zu etablieren oder sich jahrzehntelang als billige, saisonale Hilfskraft auf dem Bau abzurackern, ergreift er schon bald die Chance, das Restaurant Löwen an der Stampfenbachstrasse in Pacht zu nehmen. Er gehört somit zu jenen Immigranten, die frühzeitig erkennen, dass die ständig wachsende italienische Gemeinde gepflegt sein will. Und zwar mit jenen Gerichten, die sie kennen und an die geliebte Heimat erinnern.

Notburga Ferlin. La Tirolese (1885–1946)

Gaspares zweiter Glücksfall ist die zwanzig Jahre jüngere Südtirolerin Notburga Foratroi. Die in Rom ausgebildete Köchin befindet sich auf der Durchreise nach Paris, wo sie eine Stelle in einem Haushalt antreten soll. Bei einem Erkundungsgang rund um den Bahnhof landet sie im Gasthaus Löwen und macht Gaspares Bekanntschaft. Er findet Gefallen an der jungen Landsfrau und engagiert sie vom Fleck weg. Kurze Zeit später heiraten die beiden. «La Tirolese», wie Gaspare seine Frau liebevoll genannt hat, legt mit ihrem legendären Raviolirezept nicht nur die kulinarische Basis für den späteren anhaltenden Erfolg des Familienunternehmens. Sie sichert auch schon bald seine

Weiterführung durch die nächste Generation. In rascher Folge schenkt sie Olga (1910), Hilda (1911) und Menotti (1912) das Leben.

Das Quartier um den Stampfenbachplatz befindet sich in jenen Jahren im Umbruch. Bis Ende des 19. Jahrhunderts siedeln sich entlang der Limmat vor allem Textil- und Industriebetriebe an, welche die Wasserkraft nutzen. Die Namen Walche oder Neumühle erinnern noch heute an diese Ära. Mit dem Umzug der industriellen Betriebe und des Schlachthofs in den Westen Zürichs entwickelt sich das Gebiet allmählich zu einem Stadtteil mit Geschäfts- und Wohnhäusern. Die Stampfenbachstrasse wird im Volksmund zur Spaghettistrasse umbenannt, da sich links und rechts von ihr allerlei italienische Restaurants und Spezialitätenläden ansiedeln. Unter Gaspare's Führung wird der «Löwen» in den 1920er Jahren zu einer Art Künstlerklausur, in der Maler und Bildhauer gerne bei einem Glas Chianti zusammentreffen. Um den Wein, den Gaspare seinen Gästen kredenzt, ist er höchstpersönlich besorgt. Der Freund der lieblichen Toskana wählt einen Chianti aus dem Gebiet Greve in Chianti. Als Generalimporteur für das Weingut Castello di Uzzano beliefert er neben seinen Gästen und Privatkunden auch andere Betriebe und Restaurants in Zürich. Schon bald kennt man den «Löwen» auch unter dem Beinamen «Chiantiquelle». Obwohl aufgrund ihrer Lage schon damals eher an einer zahlungskräftigen Klientel orientiert, hat die «Chiantiquelle» den Charakter der einfachen Quartierbeiz.

Menotti Ferlin. Il visionario (1912–1976)

Mit ihren drei Kindern wohnen Notburga und Gaspare Ferlin in den Räumen direkt über der «Chiantiquelle». Im Restaurant mithelfen müssen die Kinder deswegen nicht. Sohn Menotti beginnt denn auch, statt sich im Hotelfach auszubilden, eine Banklehre. Es bleibt zu vermuten, dass sich die Eltern etwas «besseres» für ihren Sohn wünschen und ihn deshalb zu dieser Ausbildung drängen. Feststeht, dass Menottis Herz nicht den Zahlen gehört. Es schlägt für die Musik, und so entschliesst er sich nach abgeschlossener Lehre für eine

Ausbildung am Konservatorium. Als ausgebildeter Pianist gibt er Konzerte und wird später als musikalischer Unterhalter in der TV-Quizreihe Zick-Zack bekannt. Als aber sein Vater 1953 stirbt, entscheidet er sich ebenso überzeugt und mit Herzblut für einen erneuten Karrierewechsel und steigt in den elterlichen Betrieb ein.

Von Zeitgenossen und Freunden wird Menotti Ferlin als warmherziger, humorvoller Mensch beschrieben. Einer, der viele Freunde hat. Eine bekannte Persönlichkeit, nicht zuletzt dank seiner Karriere als Musiker. Neben all dem ist Menotti Ferlin aber vor allem eines: ein Visionär mit Geschäftssinn.

Noch einige Jahre vergehen, bevor er sich an die ganz grossen Veränderungen wagt, die ihm vorschweben. Bereits seinem Vater war es noch gelungen, das alte, 1812 erbaute Gasthaus mit Grund und Boden zu erwerben. Ferlin junior ist aber überzeugt, dass etwas Neues her muss, etwas Modernes, Zeitgemässes.

Nach dem Tod seines Vaters wird er aktiv. Nach einem legendären Abschlussfest, das mit dem Zerschmettern des Geschirrs im «russischen Stil» ausklingt, lässt er den «Löwen» im März 1954 abreißen und an derselben Stelle ein fünfstöckiges Geschäftshaus – die Casa Ferlin – errichten: in der damals typischen Bauweise der Nachkriegsmoderne, geprägt vom optimistischen Fortschrittsglauben der 1950er Jahre. Die oberen Stockwerke werden als Büros vermietet. Menotti Ferlin gönnt sich einen Arbeitsplatz im 5. Stock mit Blick über den Stampfenbachplatz. Ein grosser Raum im Dachgeschoss ist für die Lingerie reserviert, um die sich Menottis Schwester Hilda kümmert. Sie betreibt auch den Kiosk, der im Eckraum des Erdgeschosses für sie eingerichtet wird.

Das Restaurant befindet sich wie bis anhin im Erdgeschoss. Der Name Chiantiquelle, so berichtet eine lokale Zeitung anlässlich der Eröffnung 1955, habe den Architekten Robert Rota inspiriert, den Saal im Renaissancestil des Veneto einzurichten. «Der originell mit Strohgeflechtflaschen dekorierte Eingang empfängt den Besucher mit einer südländisch beschwingten Note [...]. Eine weitere Attraktion bildet die eingebaute, elektronische Polichord-Orgel.» Auf ebendieser Polichord- oder Hammondorgel unterhält der Entertainer

Menotti allabendlich seine Gäste und trägt damit zur einzigartigen Charakteristik des Lokals bei. Obwohl in seinem neuen Alltag andere Dinge im Vordergrund stehen, hört er nie ganz auf, Musiker zu sein. «Wenn es mir mal schlecht gehen sollte, ziehe ich wieder als Musiker los», hört man ihn oft sagen. Die Orgeltastatur ziert – neben der altbewährten Chiantikorbflasche – die vom Chef höchstpersönlich entworfene Menükarte, in die neben den überlieferten Klassikern seiner Mutter nach und nach auch neue, eigene Kreationen Aufnahme finden: die Ravioli alla Meno oder die Lasagne del Padrone beispielsweise. Obwohl selbst nie als Koch tätig, weiss der Gourmet Menotti genau, worauf es ankommt. In Rom und Paris speist er oft in ausgesuchten Restaurants und kommt mit neuen Ideen zurück. Die Casa Ferlin gehört denn auch bald zu den gut besuchten Adressen der Stadt. Neben der lokalen «Szene», die wie so oft von Künstler- und Architektenkreisen angeführt wird, wird die Casa Ferlin auch mehr und mehr von berühmten Persönlichkeiten aus dem In- und Ausland besucht.

Nach dem Tod von Notburga Ferlin eine gleichwertige Kraft für die Küche zu finden, ist keine einfache Aufgabe. Doch Menotti winkt das Glück: Bei einem seiner Besuche im Castello di Uzzano kommt er in den Genuss von Ginetta Gasparinis Kochkünsten, die auf dem Weingut den Haushalt besorgt. Es dauert nicht lange, bis der gesellige Menotti die lebensfrohe Pisanerin dazu überredet hat, ihm nach Zürich zu folgen. Etwa gleichzeitig wird Lina als neue Chefköchin engagiert. In der Casa Ferlin sind sie beide in ihrem Element: Während Lina geschickt den Laden steuert, leitet Ginetta die jungen Hilfsköchen mit einer natürlichen Autorität an, die sie wohl nicht zuletzt ihrer beachtlichen Statur zu verdanken hat. Auch Menotti führt den Betrieb mit strenger, aber gerechter Hand. Ein Zeitgenosse beschreibt ihn als Mann, der sich stets tadellos kleidete und seine Mannschaft – ganz Musiker – allein durch das Hochziehen seiner rechten Augenbraue dirigierte.

Angelo Ferlin. Il Cavaliere (*1946)

Da Menottis Sohn und Tochter aus erster Ehe mit seiner Frau Elsie nicht in Vaters Fussstapfen treten wollen, beginnt Menotti frühzeitig, sich nach möglichen Nachfolgern umzusehen. Vorausschauend erkennt er, dass konstante Qualität und Weiterführen der Familientradition die Voraussetzungen für einen anhaltenden Erfolg sind. Während seiner jährlichen Besuche bei der Schwester seines Vaters, fällt ihm der kleine Angelo auf. Angelo ist der Enkel von Guelfo Ferlin, Gaspare's Bruder. «Wenn du 16 bist, kommst du zu mir», sagt Menotti einmal zu ihm. Doch so weit ist es noch nicht. Nach seiner Schulzeit, mit nur elf Jahren, beginnt Angelo zunächst, in einer Salumeria in der Nähe von Rovigo zu arbeiten. Er ist froh, dass er etwas zum Verdienst der Familie beitragen kann. Zwei Jahre später geht Angelo nach Mailand zu Verwandten. Auch dort findet er Arbeit in einer Salumeria. Später verhilft ihm der Onkel aus der Schweiz zu einer Lehrstelle im Restaurant «Da Giannino» in Mailand. Er steckt mitten in der Zubereitung seines ersten Ravioliteigs, als den Lehrling ein freudiges Gefühl durchfährt: Der Beruf macht ihm Spass. Durch Zufall und mit einer gehörigen Portion Glück ist er am richtigen Ort gelandet.

Dann endlich ist die Zeit reif. Am 7. April 1962, er hat gerade seinen 16. Geburtstag gefeiert, holt Menotti den jungen Koch nach Zürich in die Casa Ferlin. Mit Hilfe eines Spezialvertrages: Von Gesetzes wegen dürfte er erst mit 18 Jahren zu arbeiten beginnen. Angelo hat – trotz Mailänder Kochausbildung und seiner familiären Stellung – weder ausgelernt, noch wird er geschont. Unter Ginetta Gasparinis strengen Augen durchläuft er eine zweite Schulung. «Ich habe viel von Ginetta gelernt, sie hat mir in meiner Entwicklung sehr geholfen», wird Angelo später über die resolute, lustige Köchin sagen, die der Casa Ferlin während 24 Jahren, bis zu ihrer Pensionierung 1975 treu bleibt. In acht langen Jahre dient er sich – vom Tellerwäscher, über Buffetmitarbeiter und Hilfskoch – zum gleichberechtigten Koch hoch. In jener Zeit besteht die Küchencrew aus sieben Leuten (heute sechs): Ausser Ginetta und Angelo zählen zwei weitere Frauen zur konstanten Besetzung, hinzu kommen in fortlaufendem Wechsel

junge italienische Kochlehrlinge. 1964 stösst Angelo Pasqualoni, ein junger römischer Koch als Chef zur festen Belegschaft. Als dieser im Frühling 1970 die Casa Ferlin wieder verlässt, fragt Menotti seinen Neffen: «Häsch Muet?» So wird Angelo Ferlin mit nur 24 Jahren Chef de Cuisine.

Einen eindrücklicheren, im Alltag weniger relevanten Titel, jenen des Cavaliere, erhält Angelo erst viele Jahre später. Im Mai 1997 wird er in Rom, zusammen mit 299 anderen italienischen Restaurateuren in aller Welt, von Präsident Scalfaro zum Ritter geschlagen. Für seinen Verdienst, die italienische Küche im Ausland bekannt gemacht zu haben. Einige seiner Gäste nennen Angelo seither nur noch «Cavaliere».

Angelina Ferlin. L'amore di gioventù (*1948)

In seinen ersten Jahren in Zürich wohnt Angelo an der Kochstrasse im Kreis 4. Er versteht sich gut mit dem Onkel und den Mitarbeitern und integriert sich rasch in der neuen Heimat. In Gedanken ist er dennoch oft bei seiner Mutter und seinen zwei Brüdern, die er regelmässig besucht. Während eines Besuchs in Rovigo trifft er Angelina. Er kennt sie seit seiner Kindheit. Nun steht sie als junge Frau vor ihm. Die beiden verlieben sich. Zwei Jahre lang werden unzählige Briefe zwischen Rovigo und Zürich hin- und hergeschickt und sehnsüchtige Telefonate geführt. Bei den wenigen Gelegenheiten sich zu sehen, ist den beiden die Zeit immer zu kurz. Deshalb beschliessen Angelo und Angelina zu heiraten. Sie ist 19, er 22. Der vorsorgliche Kommentar des Onkels: «Die Angelina kommt dann auch ins Ferlin.»

Nach ihrer Hochzeit im Jahre 1967 arbeitet Angelina denn auch wirklich eine Weile in der Casa Ferlin. Sie macht die Garderobe: nimmt Mäntel und Hüte, entgegen und händigt die entsprechenden Nummern aus. Auch für den Verkauf der Tabakware ist sie zuständig. In jener Zeit raucht jeder Mann, der etwas auf sich hält, nach dem Essen eine Zigarre oder Zigarette. Allabendlich stellt Angelina zwei grosse Stapel Zigarren bereit. An manchen Tagen macht sie damit 1000 Franken Umsatz. Heute sind es an guten Tagen noch 20 Franken.

1970 bringt Angelina ihren ersten Sohn, Lorenzo, zur Welt. Ein Jahr später den zweiten, Franz. In den nächsten Jahren widmet sie sich ganz der Erziehung ihrer Kinder und dem Haushalt. Die junge Familie lebt nun in einer Wohnung in Volketswil. Als die Kinder ins schulreife Alter kommen, ziehen sie wieder in die Stadt zurück. Viele Jahre später – die beiden Söhne sind schon in Ausbildung und nicht mehr so oft zu Hause – zieht es Angelina in die Casa Ferlin zurück.

Carla Ferlin. La Grande Dame (*1924)

Nur ein Jahr nach Angelina und Angelos Hochzeit gibt es für die Familie Ferlin erneuten Grund zum Feiern: die Hochzeit von Menotti Ferlin mit seiner zweiten Frau. Carla Ferlin wird den Charakter der Casa Ferlin in den kommenden Jahrzehnten massgeblich mitprägen. Von vielen Gästen als Grande Dame verehrt, ist sie für andere die gute Seele des Betriebs, ohne die man sich die Casa Ferlin gar nicht mehr vorstellen kann.

1924 in Como geboren, kommt Carla Peduzzi im Alter von drei Jahren mit ihren Eltern in die Schweiz. Ihr Vater ist Maurer und findet Arbeit auf dem Bau. Als eines von sechs Geschwistern wächst sie an der Herbartstrasse im Kreis 4 auf. «Damals war das noch richtig Kreis 4. Es gab Juden, Spanier, Italiener, und wir haben uns alle gut verstanden.» In der Schule ist es manchmal schwierig. Das Schimpfwort «Tschingg» bekommt sie mehr als einmal zu hören. «Trotzdem war es eine schöne Zeit», erinnert sie sich heute.

Als junge Frau beginnt sie als Barmaid zu arbeiten – zuerst in der Reblaus, später im Schwarzen Alder und im Corso – und hat bald einen grossen Bekanntenkreis. Menotti Ferlin lernt Carla bei einem Besuch in «ihrer» Bar kennen. Dass sie einmal die Frau Ferlin würde, hätte sie sich nie träumen lassen. Die beiden gehen eine ganze Weile miteinander aus, bevor Carla endlich einer Heirat zustimmt. Nach der Hochzeit 1968 bezieht das Ehepaar eine Wohnung in Zürich Tiefenbrunnen, wo Carla fortan den Haushalt führt. In der Casa Ferlin ist sie zu Menottis Lebzeiten nur selten zugegen. «Er hatte gute Leute, da hat es mich nicht gebraucht.» Bei speziellen Anlässen und Betriebsfeiern, die im Ferlin

seit jeher gross geschrieben werden, begleitet sie ihren Mann aber gerne. Carla und Menotti Ferlin verbringen auch viel Zeit in ihrem Ferienhaus in Greve in Chianti, das Menotti 1962 erworben hat, oder in der Ferienwohnung in Klosters. Im Februar 1976 stirbt Menotti Ferlin plötzlich während eines Kuraufenthalts an einem Herzinfarkt. Familie und Mitarbeiter sind erschüttert. Nach den ersten schwierigen Wochen und Monaten entscheidet sich Carla Ferlin, den Betrieb weiterzuführen. Mit der Unterstützung von Luciano Luchetti, der lange Zeit als Menottis rechte Hand fungierte und nun die Position des Geschäftsführers übernimmt, und ihres Neffen Angelo als Küchenchef. Die Aufgabe macht ihr immer mehr Freude und hilft ihr, über ihre Trauer hinwegzukommen. Fast jeden Abend empfängt sie die Gäste, sorgt für reibungslose Abläufe und bringt mit ihrem Lächeln einen neuen Glanz ins Haus.

Luciano Luchetti. Il salvatore (*1934)

Luciano Luchetti beginnt seine Karriere in der Casa Ferlin als Chef de Service 1963. Er integriert sich gut ins Team, genießt Menottis Vertrauen und wird von ihm gefördert. Menotti Ferlin stellt – umsichtig wie er war – frühzeitig die Weichen für die Zeit nach seiner Pensionierung. Den Betrieb will er in ein paar Jahren nicht mehr selbst führen. Deshalb motiviert er Luchetti, das Wirtepatent zu machen. Dieser soll den Betrieb leiten, bis Neffe Angelo im richtigen Alter ist. Als Menotti unerwartet stirbt, ist Luchetti der Retter in der Not. Er wird Geschäftsführer und erwirbt zusätzlich noch das Weinhandlungspatent. Angelo ist mit dieser Lösung sofort einverstanden, denn mit Luchetti hat er schon jahrelang zusammengearbeitet. Er weiss, dass dieser kompetent ist und seine Sache gut machen wird.

Gemeinsam lenkt das Trio Carla, Angelo und Luciano fortan die Geschicke der Casa Ferlin. Die Menuklassiker bleiben, die Karte wird gelegentlich um neue Gerichte erweitert: In den Achtzigerjahren halten Ossobuco, verschiedene Fischgerichte, Ravioli mit Ricotta und Spinat Einzug in die Casa Ferlin; nicht zu vergessen die Mousse au Chocolat, mit deren Rezept, so gesteht Angelo Ferlin

einmal, er fast zwanzig Jahre ringt, bevor er endlich zufrieden ist. Viele Jahre später kommen auch Scampi und Panna cotta auf die Speisekarte.

Als während der weltweiten Erdölkrise in den 1970er Jahren immer mehr Leute wegbleiben, beginnt Luchetti, den Kunden die wöchentliche Übersicht über die günstigeren Mittagsmenus zuzusenden. Die Aktion hat ein nachhaltiges Echo, und die Casa Ferlin ist bald wieder bis auf den letzten Platz besetzt. Anfangs 1990er Jahre muss der jahrelange Partner, das Castello di Uzzano, Konkurs anmelden: Die Quelle des langjährigen Hausweins droht zu versiegen. Carla, Angelo und Luciano machen sich auf die Suche nach einem neuen Weingut. Klein soll es sein, damit eine gewisse Exklusivität garantiert ist. In der Nähe ihres Ferienhauses in Greve in Chianti entdecken sie die Villa Vignamaggio, deren Weine bei den Gästen bald ebenso gut ankommen wie der frühere Hauswein.

Mit ihrer Personalpolitik hat die Casa Ferlin eine glückliche Hand. Die angenehmen Arbeitsbedingungen – Arbeitstage von acht Stunden, Samstagabend (ab 1990 den ganzen Samstag) und Sonntag frei – und die familiäre Atmosphäre im Team behagt vielen Angestellten. Seit 1980 ist auch Angelos jüngerer Bruder, Paride Ferlin (*1956), für den Betrieb tätig. Nach dem Tod der Mutter ist er nach Zürich gekommen und schaut am Buffet nach dem Rechten. Einige Mitarbeiter bleiben dem Haus fünfzehn, zwanzig, sogar mehr als dreissig Jahre treu – eine Konstanz, die auch den Gästen gefällt. Und die Carla Ferlin mit grosszügigen Betriebsfesten und Firmenausflügen lohnt.

((Bild 28: Legende: Wie eine grosse Familie: die Belegschaft der Casa Ferlin feiert Angelo Ferlins 40. Geburtstag, 1986. V.l.n.r.: Paride Ferlin, Salvatore Miglietta, Faustino Barreiro, Pio Marchetti, Joaquin, Jesus, Carla Ferlin, Antonio Iezzi, Angelina Ferlin, Massimo Antoniuci, Angelo Ferlin, Massimo Agra, Tomaso Olindo Tomasi, Luciano Luchetti.))

Lorenzo (*1970) e Franz Ferlin (*1971). La quarta generazione

Angelos Söhne Lorenzo und Franz wachsen in Zürich-Wiedikon auf. Als Kinder sind sie oft in der Casa Ferlin und werden vom stolzen Grossonkel Menotti nach Strich und Faden verwöhnt. Die meisten Ferien verbringen sie, gemeinsam mit den Eltern, bei Carla und Menotti: im Sommer im Toscaner Ferienhaus, im Winter in Klosters. Wie eine richtige italienische Grossfamilie eben. Die unterschiedlichen Affinitäten der beiden Buben machen sich früh bemerkbar. Während sich Lorenzo bei seiner Patentante Carla versichert: «Gell, Zia, ich darf schon kochen», meint der jüngere Franz zu ihr: «Musst gar nicht meinen, ich wolle bei dir arbeiten.»

Nach abgeschlossener Schule verwirklicht Lorenzo denn auch seinen Kindertraum: Er tritt die Kochlehre im Hotel Baur au Lac in Zürich an. «Er ist ein feiner Koch, der mit Gespür kocht», erzählt Patentante Carla stolz.» Nach abgeschlossener Ausbildung und einem Aufenthalt in einem Hotel auf der Insel Guernsey, ist es so weit: 1991 beginnt er seine Arbeit im Ferlin. Carla und Angelo freuen sich, mit Lorenzo ein Familienmitglied der nächsten Generation dabei zu haben. Fünfzehn Jahre lang kocht er an der Seite seines Vaters, bevor er den geliebten Beruf aus gesundheitlichen Gründen aufgeben muss.

Der jüngere Sohn, Franz, beginnt nach der Schule eine Lehre als Maschinenmechaniker bei Siemens in Albisrieden. Im Gastgewerbe zu arbeiten scheint ihm wenig verträglich mit dem Familienleben, das er sich für seine zukünftige Frau und Kinder vorstellt. Dass er eine Familie haben möchte, ist für ihn schon früh klar. Während seiner Lehrzeit trifft er durch einen glücklichen Zufall ein Mädchen wieder, das er seit seiner Kindheit kennt: Stella Martinelli. Sie ist erst 14, Franz gerade mal 19. Ans Heiraten denken sie vorerst natürlich nicht. Während Stella eine Ausbildung als Modeberaterin in Angriff nimmt und später in verschiedenen Zürcher Modehäusern arbeitet, beendet Franz seine Lehre, bleibt ein Jahr als Ausbildner bei Siemens und tritt 1992 eine neue Stelle bei einer anderen Firma an.

Doch die Zeiten ändern sich. In der Maschinenindustrie kriselt es, viele Lehrbetriebe müssen schliessen. Franz hört sich ein wenig um, spricht auch des öfteren mit Luchetti, dem Geschäftsleiter der Casa Ferlin. Dort ist der ganze Samstag mittlerweile ein freier Tag. Und der Gedanke, den Familienbetrieb weiterzuführen, hat letztlich doch etwas verlockendes. Ein solches Unternehmen kann Kindern und Nachkommen eine Zukunft bieten.

Eines Tages gibt sich Franz einen Ruck und fragt den Vater: «Papa, darf ich es nicht doch versuchen?» Der Zeitpunkt ist ideal. In fünf Jahren wird Luciano Luchetti in Pension gehen. Es bleiben also fünf Jahre, um Franz in alle Bereiche der Geschäftsleitung einzuarbeiten. Carla und Angelo, aber auch Luchetti freuen sich über diese Entwicklung. Kurz nach der Hochzeit mit Stella beginnt Franz im Oktober 1994 seine Lehrzeit.

((Stella und Franz Ferlin beim Empfang der Chaîne des Rôtisseurs, 2007))

Franz beginnt seine Arbeit mit grossem Eifer, und Luchetti hat Freude an seinem Zögling. Die ersten sechs Monate wird er probenhalber als Chasseur eingesetzt: Dabei ist er zuständig für die Garderobe und den Zigarrenverkauf. Der Umgang mit den Gästen und die Atmosphäre gefallen ihm. Nach und nach wird er in alle Bereiche eingearbeitet: am Buffet, im Service und in die Geschäftsleitung. Zwei Jahre lang steht er auch in der Küche und lernt so gut kochen, dass er später ab und zu den Vater vertritt oder mithilft, wenn Not am Mann ist. Als Luchetti im Juli 1999 nach 36 Jahren in der Casa Ferlin in die wohlverdiente Rente geht, sagt er mit Stolz: «Der Franz kann alles, was ich kann.»

Im August 1999, mit 28 Jahren, übernimmt Franz Ferlin die Geschäftsleitung. Neben der täglichen Routine stellen sich ihm auch neue Herausforderungen. Die Weinkarte wird unter seiner Leitung erweitert, im Büro werden verschiedene Abläufe modernisiert und im Restaurant die Kassensysteme erneuert. Als drei langjährige Servicemitarbeiter, die ihre Arbeit in der Casa Ferlin fast gleichzeitig begonnen haben, kurz hintereinander pensioniert werden, ist Franz

erneut gefordert: Zwischen 2002 und 2005 führt er mit Hilfe des Chef de Service Antonio drei neue Kellner in den Betrieb ein.

Die Erfolgsgeschichte geht weiter: 2001 wird die Casa Ferlin als Mitglied in die kulinarische Verbindung Club Prosper Montagné, zu dessen Ehrenmitgliedern auch Paul Bocuse gehört, aufgenommen. Bei der feierlichen Beitrittsversammlung vertritt Franz Ferlin die Casa Ferlin. In die Chaîne des Rôtisseurs, eine andere renommierte Vereinigung, wird er 2006 aufgenommen.

Denise Angela (*1996) e Marco Angelo (*1998). Il futuro

1996 kommt Franz und Stella Ferlins Tochter Denise zur Welt. Zwei Jahre später folgt Marco. Die junge Familie wohnt in Zürich-Wiedikon in jener Wohnung, in der bereits Franz gross geworden ist. Bis zu Marcos Geburt behält Stella ihren Job in der Modebranche. Dann bleibt sie einige Jahre zuhause und widmet sich ihren Kindern. Als 2005 auch der Sohn schulreif wird, löst sie ihre Schwiegermutter ab und übernimmt fortan die Arbeit in der Lingerie.

Die beiden Kinder sind ab und zu in der Casa Ferlin zugegen, beispielsweise wenn sie schulfrei haben, oder Ferien, und beide Eltern dennoch arbeiten müssen. Die Atmosphäre an der Stampfenbachstrasse 38 scheint ihnen zu behagen. Freilich ist für ihre Zukunft noch alles denkbar. Es bestehen aber durchaus Chancen, dass die Casa Ferlin auch in der fünften Generation noch von Mitgliedern der Familie geführt wird und diese Chronik um ein Kapitel reicher wird.