

# Sizilianischer Herbst an der Aare



*Das Restaurant Al Fiume in Gerzensee brilliert mit erstklassigen Gerichten, erlesenem Wein und vor allem echter italienischer Gastfreundschaft. Der perfekte Ort, um den Herbst in vollen Zügen zu geniessen.*

### LA MAMA, WER SONST?

Das Al Fiume liegt direkt an der Aare in Gerzensee und wird von zwei Sizilianern geführt, die ihre Herkunft in Küche und Service spürbar machen. Küchenchef Davide Marino stammt aus Palermo, Gastgeber Davide Buonuore ebenfalls aus Sizilien. Marino erzählt, dass ihn seine Mutter für das Kochen begeistert habe: «Meine Mama hat sogar an einer Kochschule unterrichtet.» Besser könnten die Voraussetzungen für einen Küchenchef nicht sein. Seine Leidenschaft fürs Kochen wuchs schnell und brachte ihn in internationale Fünf-Sterne-Häuser und renommierte Küchen – und schliesslich ins Al Fiume in Gerzensee.

### KULTURELLES ERBE AUF DEM TELLER

Marino erzählt leidenschaftlich von seiner Heimat: «Siziliens Küche ist das Ergebnis vieler Einflüsse und Völker, die am Fusse Italiens ihre Spuren hinterliessen – von Griechen, Römern, Arabern bis hin zu Franzosen und Spaniern.» Dieses kulturelle Erbe macht sie besonders vielfältig, erzählt Marino. Diese Vielfältigkeit und Authentizität fliessen in alle Details des kulinarischen Angebots im Al Fiume: Das Brot ist hausgemacht, Pizzen werden von einem Pizzaiolo zubereitet, der, wie könnte es auch anders sein, aus Sizilien stammt.

### WEIN ALS FESTER BESTANDTEIL DES ERLEBNISSES

Küche und Service sprechen die gleiche Sprache, im übertragenen wie im linguistischen Sinne. Das erkennen und erleben die Gäste an der Abstimmung des Weins auf die Menüs: So kommt das «Ossobuco di Vitello

CHEESE CAKE FRUTTIDI BOSCO



alla Milanese» mit einem «Ghiaia Nera» oder das «Filetto di Orata» mit einem «Umani Ronchi». Gastgeber Davide Buonuore ist ein prämierter Sommelier und kuratiert das Weinsortiment mit viel Sorgfalt und Leidenschaft. Er will die Weinkarte weiter ausbauen. «Hinter jeder Flasche steht eine Geschichte», sagt der Italiener. Neben italienischen Klassikern liegt sein Fokus besonders auf sizilianischen Weinen kleiner Produzenten. Wein soll kein Nebenschauplatz sein – sondern ein fester Bestandteil des kulinarischen Erlebnisses.

### EIN BESUCH IM AL FIUME

Das Ambiente im Al Fiume versprüht dieselbe Klasse wie das Essen und der Wein – ohne abgehoben zu wirken. Die Einrichtung wurde auf sizilianisches Flair abgestimmt. Auf der Terrasse lässt sich bis in den Spätherbst essen. Gerade auf die Jahreszeiten legt das Team viel Wert und lanciert in diesen Wochen eine neue, herbstlich-winterliche Speisekarte.

### FOKUS AUF QUALITÄT – AUCH LANGFRISTIG

Mitten im gastronomischen Alltag plant das Team um Eigentümer Gianni Lepore die Zukunft: eine grössere Terrasse, eine Lounge für den Sommer, ein Ausbau der Weinkarte und ein stärkerer Fokus auf Nachhaltigkeit. Die Entwicklung verläuft schrittweise. «Wir sind keine Trendgastronomie», sagt Lepore. «Wir wollen ein verlässlicher Ort sein, zu dem die Gäste regelmässig zurückkehren.» Diese Haltung zeigt sich im Detail – und auch in der Atmosphäre. Wer ins Al Fiume kommt, wird nicht mit Effekten beeindruckt, sondern mit ehrlicher Leidenschaft.

Autor: Simon Stettler / Bilder: Al Fiume



*Exklusives Angebot*  
für «Mein Zuhause»-Leser:innen:

Für die Buchung eines Essens offeriert das Al Fiume allen Leser:innen ein Glas ihres Hausweins «Al Fiume Primitivo». Erwähnen Sie bei der Reservation das Magazin. Reservation unter: **031 781 08 72**



## AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

Ristorante Al Fiume  
Aarestrasse 7  
CH-3115 Gerzensee  
Telefon +41 31 781 08 72  
E-Mail [ciaio@al-fiume.ch](mailto:ciaio@al-fiume.ch)



Dieser Beitrag ist in Kooperation mit unserem Werbekunden entstanden.