

Ristorante Altstadt Cucina Italiana: Familiäre Atmosphäre am Seeufer



Das "Ristorante Altstadt Cucina Italiana" liegt keine 20 Meter vom Zürichsee entfernt. Der Ort ist sicher einer der schönsten Flecken von Rapperswil. Im Sommer findet man auf der grossen Terrasse vor dem Restaurant einen Platz zum Verweilen. Und dort, gab es auch eine gepflegte und nette Unterhaltung mit der Chefin, inklusive einem starken Espresso und nette italienische Erinnerungen.

Frau Vasco, Wie entstand die Idee der Eröffnung eines Restaurants in Rapperswil?

Während eines Sonntagsspazierganges in „Rappi“ sah ich das Lokal und es hat mir sofort gefallen. Ich betrieb damals ein anderes Restaurant in Zürich, aber ich wollte etwas ändern, und ich muss sagen, die Intuition war gut!

Seit wie vielen Jahren sind Sie hier in der Schweiz?

Ich bin hier seit 1967. Ich kam von Kalabrien und jetzt fühle ich mich hier wie zuhause. Hier lebt meine ganze Familie, meine Eltern, meine Geschwister, meine Söhne. Und hier ist auch mein Geschäft. Ich bin dankbar in der Schweiz leben zu dürfen, da dieses Land mir sehr viele Möglichkeiten gibt, ohne auf irgendwelche bürokratischen oder politischen Schwierigkeiten stossen zu müssen.

Wie erhalten Sie diese Einzigartigkeit in Ihrem Lokal?

Dies ist ein Ort mit einer sehr familiären Atmosphäre und die meisten Kunden schätzen dies und kommen deshalb auch wieder. Wir haben mittags und abends geöffnet, für höchstens 45 Gäste. Dazu kommt noch unsere einladende Sommerterrasse. Meine Köche und ich sind täglich bestrebt, italienische Spezialitäten in verschiedener Vielfalt aufzutischen.

Was sind die beliebtesten Gerichte Ihrer Kunden?

Frische Pasta ist sehr gefragt, genauso alle Fischgerichte, wie Hummer und Muscheln. Unsere Speisekarte ist sehr reich und vielfältig. Wir wechseln jede Woche unser Angebot. Auch die Weine sind alle italienischer Herkunft. Insbesondere aus Apulien und aus der Toskana.

Welche Art von Kundschaft besucht Ihr Restaurant?

Italiener, Schweizer und auch ausländische Touristen. Zu uns kommen sehr viele Stammkunden. Speziell im Sommer bei gutem Wetter arbeiten wir auch viel für Touristen, die nach einem Spaziergang am See spontan bei uns einkehren. Vielleicht, weil wir gerade Pizza nicht anbieten, besteht unser Publikum vor allem aus Personen, die auf elegante Weise ein spezielles Gericht zu schätzen wissen.

Im Frühjahr gibt es in Rapperswil viele musikalische und kulturelle Veranstaltungen. Welche?

Die wichtigsten Ereignisse sind das Jazz Festival (24. bis 26. Juni) und das Seenachtsfest, das alle drei Jahre stattfindet. In diesen Tagen arbeiten wir die ganze Nacht durch. Da bedienen wir ein sehr breites und buntes Publikum.

Warum gibt es hier in Rapperswil eine so grosse italienische Gemeinschaft?

Rapperswil ist sicherlich sehr schön mit dem See, der Altstadt, dem Zoo und den wunderbaren Geschäften. Viele Italiener fühlen sich hier vielleicht ein bisschen wie in Italien. Einige haben sich entschieden, hierher zu ziehen und ein italienisches Restaurant zu eröffnen... und das zieht natürlich wiederum andere Italiener an, die hier kommen um das italienische Essen zu geniessen.

Wenn Sie die Uhr zurückdrehen könnten, welche Entscheidungen würden Sie anders treffen?

Ich würde fast alles gleich machen, weil ich zufrieden mit meiner Arbeit bin und weil sie mir eine grosse Genugtuung gibt. Natürlich sind die grössten Komplimente die, die ich von meinen Kunden und von meiner Familie bekomme. Mir wird oft gesagt: "Bleib wie du bist", und das macht mir klar, dass ich die richtigen Entscheidungen in meinem Leben getroffen habe. Und es gibt mir die Kraft, meinen Weg weiter zu gehen und die guten Dinge des Lebens zu geniessen.

Was ist für Sie „Italianità“?

Italien steht in der Schweiz für die schönen Dinge, gutes Essen, Kultur und Mode. Der Italiener hat immer sehr kreative Ideen und lebt sein Leben in einer positiven Weise und mit einem Gefühl der Freude. Schlussendlich haben die Italiener eine hohe Achtung für die Familie und das schöne. Bei den vielen Italienern die im Ausland leben ist es noch so.

Paola Volk, April 2011