

TINE GIACOBBO

ALPENROSE RELOADED

Die legendäre Köchin hat unsere Auffassung von gutem Essen während mehr als zwei Jahrzehnten in einer Beiz im Kreis 5 massgeblich geprägt. Nun ist die Pionierin der regionalen Küche zurück am Herd.

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND SAMUEL SCHALCH (BILDER)

«Eigentlich ist das Kapitel Alpenrose für mich erledigt. Aber er hier hat mich in einem schwachen Moment erwischt», sagt Tine Giacobbo und lächelt. «Er hier», das ist Stefan Tamò, der zusammen mit Rose Lanfranchi in der Ziegelhütte wirtet. In Tamòs Lokal hoch über Schwamendingen wird Giacobbo den ganzen Februar über kochen: Wollishofer Chnödelsuppe, Bündner Pizokel, Kalbszungensalat mit Kapernvinaigrette, die berühmte Entenlebermousse – und natürlich Schmorgerichte wie das Lammragout mit Dörrtomaten und Gemüse. «Die Schmorgerichte habe ich mir ganz besonders gewünscht», sagt Tamò, der seine Gastköchin zum Engagement bewegte, als er sie zufällig beim Einkaufen antraf.

Von Mitte der Neunziger an hatten die beiden nur einen Steinwurf voneinander entfernt gearbeitet und den Kreis 5 gleichermaßen geprägt: Giacobbo in der Alpenrose an der Fabrikstrasse, Tamò im Josef an der Josefstrasse. Ihre Wege kreuzten sich gleichwohl erst kürzlich. «Wir wussten natürlich, wer der andere ist, länger miteinander geredet haben wir aber zuvor nie», erzählt die Köchin. Dass sie nun mit Tamò zusammenspannt, ist trotzdem nicht nur Zufall. Sie hält grosse Stücke auf seine Arbeit, teilt mit ihm die Passion für saisonale Küche und Produzenten aus der Region, für kulinarische Traditionen und Sorgfalt. Beide haben ihren Teil dazu beigetragen, dass in Zürcher Restaurants eine Seeforelle inzwischen begehrter ist als eine Seezunge, dass die Schlagwörter «regional» und «saisonal» zu einem Imperativ für ambitionierte Gastronomen geworden sind.

«Die Alpenrose war auf jeden Fall ein Vorbild für mich. Tine hat Pionierarbeit geleistet mit ihrer Suche nach erstklassigen Schweizer Produkten und mit ihrer Einstellung. Es ist grossartig, sie hier zu haben», sagt Tamò. «Zum einen kommen unsere Gäste so in den Genuss ihrer Klassiker aus der Alpenrose, zum anderen können unsere Köche von ihr lernen. Ein Stück von Tine wird also auch über den Februar hinaus hierbleiben.»

Wissen weiterzugeben und ihre Lehrlinge auf das Berufsleben vorzubereiten, das hat Giacobbo immer Freude bereitet. Dabei war sie

stets offen. «Kochen», betont sie, «ist etwas Unbequemes. Erst wenn ein Lehrling für das letzte Zürcher Geschnetzelte in den Keller ging, um einen fehlenden Champignon zu holen und ihn nicht einfach wegliess, wusste ich, dass meine Botschaft angekommen war.»

Kochen à la Tine Giacobbo beginnt schon bei der Verarbeitung einer Zwiebel: Erst kurz bevor diese in die Pfanne oder auf den Teller muss, greift die Meisterin zum Messer. Die Zwiebel vorgeschritten stundenlang in den Kühlschrank zu stellen, steht für Giacobbo nicht zur Debatte. «Ich kann verstehen, wenn man das in einem Lokal mit 200 Plätzen macht, sonst aber gibt es keine Ausreden», erklärt sie. Zum Glück sei die Alpenrose nicht zu gross gewesen für diese strengen Qualitätsstandards, und in der Ziegelhütte liessen sie sich auch erfüllen, wenn nicht wie in der warmen Jahreszeit die Gartenbeiz offen sei. Sorgen macht Tine Giacobbo vor ihrem Gastspiel nur eines: der Induktionsherd. «Ich habe stets mit Gas gekocht. Da sieht man an der Flamme, ob man mehr oder weniger Hitze geben soll.»

«ICH KANN AUCH LOSLASSEN»

Fehlt der leidenschaftlichen Köchin die Alpenrose denn wirklich nicht? «Nein. Im Leben hat alles seine Zeit. Das Lokal war zwar 22 Jahre mein Daheim, meine Passion, aber ich kann auch loslassen. Ausserdem habe ich ja noch dieses Kistchen», antwortet sie und stellt einen kleinen Karton auf den Tisch. Die Holzfiguren darin seien alles, was sie aus der Alpenrose mitgenommen habe. Am liebsten möge sie den Musikus, einen Handorgelspieler, den sie einst in einem Brockenhaus im Kreis 5 gekauft habe. Stammgäste der Alpenrose werden sich an ihn erinnern, er bewachte dort die Jukebox. Eine weitere Figur, die Giacobbo besonders gut gefällt, ist der Fahnenchwinger. Er hält eine hölzerne Flagge in der Hand, die auf der einen Seite das Schweizer Kreuz zeigt und auf der anderen das deutsche Schwarz-Rot-Gold. Giacobbo hat ihn gekauft, weil er wie sie selbst für beide Länder steht – und für deren nicht immer ganz einfache Symbiose. Die Köchin stammt aus Franken und weiss, dass es eine Weile dauert, bis die Schweizer jemanden

aus Deutschland ins Herz schliessen. Dann aber kann es echte Liebe werden. Giacobbo, die auch einmal eine Zugereiste war, gilt heute als eine der wichtigsten Wegbereiterinnen der Renaissance der Schweizer Küche.

Als sie 1994 im damals von der offenen Drogenszene stark belasteten Kreis 5 die Alpenrose eröffnete, schlug ihr grosse Skepsis entgegen. «Ihr schafft das nie», lautete der Tenor. Der heutige Neumarkt Wirt René Zimmermann aber glaubte an die Köchin und deren Partnerin Katharina Sinniger und spannte mit ihnen zusammen. Der Rest ist Geschichte: Als die Alpenrose 2016 ihre Türen schloss, berichteten alle namhaften Zeitungen darüber. Der «Tages-Anzeiger» druckte ein ganzseitiges Interview mit Giacobbo und Sinniger ab, das Wirtschafts-magazin «Bilanz» konstatierte: «Wir werden sie vermissen.»

EINE TELLERWÄSCHERKARRIERE

Begonnen hatte Giacobbos Karriere hierzulande vor 35 Jahren bei Peter Brunner in der Erlenhöhe, wo sie mit Zimmermann in der Küche half – Tellerwaschen inklusive. Von Brunner, bei dem sie alsbald in die Lehre ging, stammt auch das Grundrezept für die berühmte Alpenrose-Entenlebermousse. Diese wird Giacobbo in der Ziegelhütte unter dem Siegel der Verschwiegenheit zubereiten. «Das exakte Rezept und meine Tricks behalte ich für mich», sagt sie. Schon in ihrem 2016 erschienenen Buch «Jetzt müsst ihr selber kochen» fehlte die Spezialität. Es gibt sie aber in der Zentrale für Gutes zu kaufen, Giacobbos Quartierladen für Suppen, Glace und allerlei andere Köstlichkeiten an der Ottostrasse nahe der Josefswiese. Dem Kreis 5 ist sie treu geblieben, genauso wie ihren Werten.

**ZIEGELHÜTTE
HÜTTENKOPFSTR. 70**

TEL. 044 322 40 03 WWW.WIRTSCHAFT-ZIEGELHUETTE.CH

Do 1.2. bis Mi 28.2.



Tine Giacobbo und Stefan Tamò
in der Küche der Ziegelhütte.

«Wir haben in der Küche viel gelacht»

Marlene Halter, Inhaberin
Restaurant Metzg an der Langstrasse

«Tine ist eine Persönlichkeit mit sehr starker Energie, ein Sammelsurium an Ideen, extrem fantasie- und humorvoll. Mit ihr konnte man wunderbar Blödsinn machen, wir haben in der Küche viel gelacht. Beim Kochen lässt sie sich von der Intuition leiten und schöpft aus einem grossen Erfahrungsschatz. Sie hat viel von ihrer Mutter gelernt und ging stets ihren eigenen Weg. Als andere noch mit Crevetten kochten, tat sie das schon mit einem Säuli vom Bauernhof in der Region. Wenn ich Tines Essen mit einem Wort beschreiben müsste, wäre es «herzhaft».»



Die Zwiebeln schält Giacobbo erst, wenn sie auch wirklich gebraucht werden.

«Der vorbildliche Umgang hat Tine immer ausgezeichnet»

René Zimmermann, Inhaber Wirtschaft Neumarkt und
gastronomischer Weggefährte der ersten Stunde

«Der vorbildliche Umgang mit ihren Mitarbeitern, Gästen und Lieferanten hat Tine immer ausgezeichnet. Bei der Arbeit habe ich sie vollkommen entspannt erlebt, um die Sache bemüht und weit weg von allen Allüren. Ihr Interesse für den Kochberuf war und ist aussergewöhnlich, der Einsatz für Qualität – beim Kochen und der Produktebeschaffung – ebenfalls.»



Diese Figuren sind alles, was die Köchin aus der Alpenrose mitgenommen hat.