

Fast wie in Bella Italia – das Giardino Kloten

Mitten in Kloten liegt mit der Pizzeria Giardino ein rustikaler Flecken Italiens. Im originellen Ambiente wähnt man sich beim Essen in den Ferien.

Von **Christian Wüthrich**

Kloten. – «Wir empfehlen Ihnen, zu reservieren», sagt die Chefin der Pizzeria Giardino, Agnes Spühler. Der spontane erste Besuch in der Klotener Pizzeria, es war an einem Freitagabend gegen acht Uhr, endete nämlich nach einem kurzen Augenschein im Lokal mit knurrendem Magen auf dem Vorplatz.

An der Marktgasse mitten in der Stadt Kloten findet – wer genau hinschaut – ein kleines Stückchen Italien. Versteckt in einem modernen grauen Hotelbau herrscht ganzjährig mediterranes Ambiente. Die Pizzeria Giardino im Erdgeschoss wird ihrem Namen gleich doppelt gerecht. Im stilvoll dekorierten Innern wähnt man sich in einem Garten weit südlich der Alpen, während man vor dem Lokal inmitten von echtem Grün italienische Spezialitäten serviert bekommt.

Viele ausländische Gäste

An der Marktgasse 19 herrscht oft viel Betrieb. Das spürt man im Giardino besonders, denn die Pizzeria gehört zum Hotel Fly Away, das gleich nebenan noch ein weiteres Restaurant mit mediterranen Spezialitäten betreibt – das Mercato.

Beim zweiten Versuch an einem Abend unter der Woche ist noch ein Tisch frei. Ein vorgängiger Blick auf die Giardino-Website hätte Abhilfe geschaffen: Hier kann man nicht nur online Plätze reservieren, sondern auch per Mausclick Pizze vorbestellen. Wer nicht dort essen möchte, kann sie mitnehmen. Doch es lohnt sich, im Lokal zu essen. Denn drinnen macht die rustikal-italienische Einrichtung den regnerischen Tag im Nu vergessen. Auf den schmiedeeisernen Stühlen sitzt es sich bequem und die Holzkonstruktion an der Decke erinnert an eine Pergola.



Bei Giardino-Chefin Agnes Spühler sind meist alle Tische belegt. Die Crostini, die Calzone del sud und die Bruschette sind beliebt.

Ein Blick in die Karte offenbart 22 Pizze in Gross- und Kleinformat. Dazu kommt die extra grosse Version Famiglia für 3 bis 4 Personen sowie vier Pastaspezialitäten von Lasagne, Panzerotti und Canneloni bis Penne.

Die Entscheidung fällt zugunsten der letzten Pizza auf der Liste – Calzone del Sud. Das Salatbuffet lassen wir aus, denn Bruschetta und warme Crostini mit Pilzen zur Vorspeise genügen vollauf. Ein weiser Entscheid, wie sich zeigt.

Die Calzone – manche nennen sie den Gugelhopf unter den Pizze – ist wahrhaftig riesig. Es ist eine zusammengefaltete Pizza, die beim Ausbacken im Ofen meist grosszügig an Volumen zulegt. Die Version del Sud unterscheidet sich

von der klassischen Calzone durch ihre herbe Füllung. Im Innern bruzzelt statt Schinken und Parmesan Gorgonzola und Salame piccante, dazu kommt dünn geschnittener Knoblauch statt Pesto.

Alles handgemacht

«Wir haben drei Pizzaioli, die alle Pizze von A bis Z von Hand machen», so die Chefin Agnes Spühler. Der selbst gemachte Teig werde weder maschinell ausgestochen noch sonst künstlich in Form gebracht. «Das wäre nicht echt italienisch, sagt die 47-jährige Bülicherin. Dass man mit einem effizienteren Elektro- statt einem Holzofen arbeite, mache keinen grossen Unterschied im Ge-

schmack. Die vielen Gäste im stets gut gefüllten Klotener Pizzagarten bestätigen es. Fürs nächste Mal ist der Reservationstipp der Chefin bereits vorgemerkt.

Pizzeria Giardino, Marktgasse 19, 8302 Kloten, keine rauchfreie Zone. Telefon 044 804 44 60, geöffnet: Mo–Sa 11.30–14.00 und 17.30–24.00, So 17–24.00 Uhr, Pizzabestellungen bis 23 Uhr.

Vorspeisen von 6 bis 14.50 Fr. Hauptspeisen von 14.50 bis 22.50 Fr. Weine offen 1 dl ab 3.50 Fr., 7,5-dl-Flasche von 41 bis 84 Fr.

Reservierungen und Takeaway-Bestellungen auch per Internet: www.pizzeria-giardino.ch



BILDER DAVID BAER