

**Zeitschrift:** Lenzburger Neujahrsblätter  
**Herausgeber:** Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg  
**Band:** 95 (2024)

**Artikel:** Trattoria zum Alten Landgericht : qui si mangia bene  
**Autor:** Müller, Michael  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1047540>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 24.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Trattoria zum Alten Landgericht

# Qui si mangia bene

### Adresse:

Aavorstadt 18

landgericht-lenzburg.ch

### Speisekarte:

Traditionelle italienische  
Küche aus verschiedenen  
Regionen

### Preise:

Der Qualität angemessen

### Mit einem Wort:

Kochen mit Leidenschaft

Wo gibt es noch echte italienische Kellner mit schwarzer Weste, weissem Hemd und Krawatte, weisse Tischtücher und Stoffservietten? Genau, in der Trattoria zum alten Landgericht an der Aavorstadt. So klassisch das Outfit, so perfekt der Service. Kaum am Tisch, haben wir bereits die Speisekarte in der Hand... und nach einer gefühlten Minute wird das Mineralwasser mit den feinen Pizzateig-Brötchen serviert. Ich bestelle die Scaloppata di vitello con porcini e panna, dazu frische Tagliatelle; meine Begleitung die Farfalle di Ottobre an Kürbis- und Lauchcreme mit Rohschinken. Der Tagessalat ist inbegriffen.

Seit neun Jahren zelebrieren Pasquale Ferrara und seine Familie mit Bruder, Schwester, und Schwager hier die hohe italienische Kochkultur. «Wir sind in der Basilicata in Süditalien in einfachen Verhältnissen aufgewachsen», sagt Ferrara. «Ich habe das Kochen von meiner Mamma gelernt, sie konnte aus ganz wenig die besten Mahlzeiten zaubern.» Zum Familiengeschäft gehört die Vineria in Niederlenz. Die Ferraras betreiben in der Basilicata seit Jahren einen Weinberg, wo sie u.a. den kräftigen, tiefroten Aglianico del Vulture keltern.

In der Trattoria wird frisch und saisonal gekocht, mit Produkten aus der Region. Pasquale liebt seinen Job und seine Gäste und ist – so sagt er – «immer mit Herz und Seele dabei». Er serviert gerne Neues oder Unbekanntes, zum Beispiel die Mugnuli, ein zartes Brokkoligewächs aus dem Salento, oder Catalogna, eine süditalienische Zichorie mit gesunden Bitterstoffen. Zuhause in Süditalien hat er mit Kollegen die fast ausgestorbene, aber sehr hitzeresistente Traubensorte Guarnaccino vor dem Untergang gerettet und tüfelt an einem neuen Wein.

*Michele (links) und Pasquale Ferrara, vor dem gut dotierten Weinschrank MM*



Wir haben unseren Lunch genossen und sind bereits am Ausgang. Dort heisst es auf einer Fahne «Si mangia bene». Dem ist nichts beizufügen.

**Michael Müller**