

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

Artikel: Bistro Hammerpark : authentische Italianità
Autor: Müller, Michael
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047532>

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: 16.05.2025

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

Bistro Hammerpark

Authentische Italianità

Adresse:

Hammermattenstr. 20
bistro-hammerpark.ch

Speisekarte:

vielfältig, frisch

Preise:

günstig bis moderat

Mit einem Wort:

Geheimtipp

Ein heisser Abend im August. Das Thermometer zeigt 34 Grad im Schatten. Ich sitze in einer Trattoria an der Autostrada del Sole kurz vor Bologna. Hinter mir zwei Stunden Gotthardstau, vor mir noch etwa 100 km bis zu den kühlenden Wellen der Adria. Über mir donnern die Lastwagen vorbei. Und dann erwache ich aus dem Traum...

Nein, ich befinde mich im Bistro Hammerpark an der Stadtgrenze von Lenzburg direkt unter der Autobahnbrücke und habe soeben einen Teller Linguine agli Scampi bestellt. Ich nehme einen Schluck kühlen Prosecco und probiere von der Frisella al pomodoro, einem italienischen Zwieback mit Tomaten, Knoblauch und Oregano, das vorzüglich mundet.

Im Mai 2022 haben Leonardo und Anna Zito das Lokal neben Bouldering-Anlage und Bikepark, in Sichtweite der Kletterhalle Kraftreaktor übernommen. Mit authentischen Speisen aus allen Regionen Italiens haben sie sich innert Kürze den Ruf eines kulinarischen Geheimtipps erarbeitet. Am Mittag kommen die Angestellten aus dem Industriequartier, am Abend Gäste aus nah und fern und am Wochenende die Biker und Kletterer.

Die Speisekarte ist so vielseitig wie das Land auf dem Stiefel. Neben Pasta- und Pizza-Klassikern gibt es Meeresfrüchte, Fisch und Bisteccas in diversen Formen. Dazu knackige Salate für den kleineren Hunger und natürlich die leicht verdauliche Pinsa. Leonardo kocht in der kleinen Küche alles frisch, mit Gemüse und Zutaten aus der Region. Anna leitet den Service mit südländischem Charme. Ein typisch italienischer Familienbetrieb: auch die Kinder Francesco und Denise mit ihrem Freund Marco helfen mit.

*Italianità im Hammerpark,
zelebriert von Leonardo und
Anna Zito CI*



Die Terrasse unter dem grossen Schirm ist voll, aber es läuft rund. Schon kommt unser Hauptgang. Die Linguine sind perfekt al dente, die Scampi zart und nicht zu salzig. Auch meine Begleitung findet, ihre Pinsa Calabrisella mit scharfer Salami und Zwiebeln sei die perfekte Wahl.

Michael Müller