

■ HOME	■ MAGAZIN	■ BRANCHEN	■ NEUGRÜNDUNGEN	■ GUTER RAT	■ OMBUDSMANN	■ TERMINE	
Dienstleistungen	Gesundheit	Immobilien	Tourismus	Handel	Hersteller	Medien	Logistik

Der Italiener um die Ecke

Jenseits von Pasta & Pizza

Im Wettbewerb der Nationalküchen hat sich der Italiener um die Ecke behauptet. Tradition und Kreativität gehören zum Erfolgsrezept



Was darf es sein? Bruno Pellegrini, Chef des Ana e Bruno in Charlottenburg Foto: Kai-Uwe Heinrich

Das Wunder der italienischen Küche, so behaupten Spötter, liegt vor allem in der Möglichkeit der wundersamen Geldvermehrung. Wer Zutaten im Wert von 80 Cent für 12 Euro verkaufen will, muss entweder Pizza oder Nudeln anbieten, das ist richtig. Aber es steckt wohl doch noch mehr dahinter, dass die italienische Küche überall in der Welt zu den beliebtesten gehört – sie schmeckt einfach jedem und wird durch die gastfreundliche Raffinesse der Wirte geadelt.

Vermutlich ist das auch der Grund dafür, dass in der notorischen Hektik

der Berliner Gastronomie ausgerechnet zwei Italiener dieses Jahr ihr 40-jähriges Bestehen feiern, ein extrem rares Jubiläum: Das „Bacco“ in der Marburger Straße, das immer noch vom Gründer Massimo Mannozi geführt wird, und das „Ciao“ am Lehniner Platz, das als „Ciao Ciao“ begann und jetzt dem Sohn des Gründers, Franco Francucci junior, gehört. Kontinuität in einer Branche, die von Moden geschüttelt und von Krisen gebeutelt wird: ein Erfolgsrezept.

Überhaupt hat die italienische Küche in ihrer deutschlandüblichen Form der Zeit besser standgehalten als andere Nationalküchen: Sie war schon immer relativ leicht und frisch, kam ohne viel Fett und übertriebene Menüs aus. Deutsch-italienische Missgriffe wie dicke Sahnesaucen zu weich gekochten Nudeln sind in besseren Restaurants längst Vergangenheit, der Weg führt zurück zu Olivenöl, Salat, leichten Fischgerichten. Das liegt im Trend und gilt als gesund – da passen zum Abschluss sogar nostalgische Schlenker hinein wie die altväterliche Zabaione, die Massimo Mannozi elegant am Tisch aufschlägt.

Ana e Bruno dürfte das beste italienische Restaurant in Deutschland

■ SUCHE

[Archiv]

■ MACHEN SIE MIT!



Bestimmen Sie das Titelthema der nächsten Ausgabe! Fragen die Sie bewegen, Themen, die sie aufregen.

[Kontaktformular]

[Inhaltsverzeichnis (PDF)]

[Abonnement]

■ OMBUDSMANN



Nachlässige Ämter, überbordende Bürokratie, verrückte Formulare - hier wird unser Ombudsman Dr. Pierre Gerckens für den Berliner

Mittelstand tätig. Haben auch Sie ein Anliegen? Schreiben Sie uns!

[zum Ombudsman]

sein

Die meisten Italiener in Berlin bleiben der Tradition treu und servieren die größten Hits der Regionalküchen ihres Landes querbeet. Allerdings ist zumindest im gehobenen Segment die Zeit der Allerweltskarten vorbei, die bei Vitello tonnato und Insalata mista beginnen, über Pasta und Pizza in die Litanei der Scaloppine alla Irgendwas führen und dann bei der unvermeidlichen Panna cotta ein lahmes Ende finden. Wer Erfolg haben will, der muss mit klug dosierter Kreativität Neues wagen, das beweisen die beiden Uralt-Traditionsbetriebe ebenso wie neue italienische Restaurants, die sich vor allem in Mitte angesiedelt haben. Das als Berlinale-Treffpunkt etablierte „Bocca di Bacco“ wird von Alessandro Mannozi, dem Sohn des Bacco-Gründers, geführt und besticht eher durch metropolitane Eleganz als durch gehobenen kulinarischen Ehrgeiz, und auch das „San Nicci“ sucht noch nach einer verbindlichen Küchenlinie; als italienische Alternative zum „Borchardt“ scheint es sich indessen langsam zu etablieren.

Zu neuartig darf die Küche aber auch nicht sein, sonst gilt sie nicht mehr als italienisch und die Gäste bleiben weg. Das weiß auch Bruno Pellegrini, der in Charlottenburg das vermutlich beste italienische Restaurant in Deutschland betreibt, das „Ana e Bruno“. Es bleibt strikt auf dem Boden der klassischen Kombinationen; Küchenchef Andrea Girau konzentriert sich darauf, sie mit viel Sorgfalt zu entstauben und zu verfeinern. Noch etwas wagemutiger ist Andreas Staack, der am Südsterne unter einem Dach gleich zwei Restaurants betreibt, die klassische, bodenständige „Trattoria Noiquattro“ und das experimentelle „NQ14“, dessen Stil eher mediterran als italienisch zu nennen ist.

Mit dem „Gabriele“ an der Adlon-Rückseite ist nun erstmals ein Restaurant aufgetaucht, das sich auf ganz hohem Niveau mit der neuen italienischen Küche beschäftigt, die ungewöhnliche Zutaten und regionale Ideen aufgreift und zu einer mediterranen Aromatik zusammenfügt, die dennoch ihre Herkunft nicht vergisst. Dass Küchenchef Björn Panek nie in Italien gearbeitet hat, ist womöglich sogar ein Vorteil, weil er den Klischees damit leichter aus dem Weg gehen kann.

Italienisch im klassischen Sinn ist auch die Küche der meisten „Promi-Restaurants“, die rund um die Schlüterstraße liegen und permanent Standort und Namen ändern. Das unterstreicht eine andere Eigenschaft der italienischen Küche: Sie kann sich unauffällig zurücknehmen und stört nicht beim kollektiven Busserln und Autoanschauen. Und beim Geldverdienen, wie gesagt, schon gar nicht.

Bernd Matthies

aus Ausgabe 9/2008

Adressen**| Ana e Bruno |**

Adresse: Sophie-Charlotten-Str. 101,
14059 Berlin
Telefon: 030 / 325 71 10

Bacco

Adresse: Marburger Str. 5, 10789 Berlin
Telefon: 030 / 211 86 87

Bocca die Bacco

Adresse: Friedrichstr. 167–168, 10117
Berlin
Telefon: 030 / 20 67 28 28

Ciao

Adresse: Kurfürstendamm 156, 10709
Berlin
Telefon: 030 / 891 65 69

San Nicci

Adresse: Friedrichstr. 101, 10117 Berlin
Telefon: 030 / 306 45 49 80

Trattoria Noiquattro

Adresse: Südsterne 14, 10961 Berlin
Telefon: 030 / 32 53 45 83