



Verdi-Schmalz an Wortgeklingel

Es ist gar nicht so leicht, hierzulande ein guter Italiener zu sein, hat Bernd Matthies festgestellt. Über Pasta, Tomatensauce und Opernarien schaffen es die wenigsten Chefköche hinaus

Woran erkennen wir in Deutschland ein italienisches Restaurant? Der Wirt fuchtelt mit einer mannshohen Pfeffermühle herum und beschmachtet die weiblichen Gäste in akzentfreiem Trapattonisch. Das mag ein ungefährender Anhaltspunkt sein. Der Einsatz von Pasta, Tomatensauce, Thymian und Olivenöl deutet ebenfalls in diese Richtung. Wenn zum Prosecco noch Verdis größte Hits tönen, ist die Sache klar. Den meisten Köchen reicht das, sie fühlen sich in dieser Schublade wohl. Doch wenn sie unversehens Ehrgeiz entwickeln und ebenso wie ihre guten deutschen Kollegen mal Wasabi und Ingwer einsetzen wollen, steht sofort die Aromenpolizei vor der Tür: Das ist doch keine italienische Küche mehr! Dann gibt es nur zwei Möglichkeiten: Entweder riskiert der Koch die kulinarische Exkommunikation oder er bemüht sich, den Rahmen der Tradition handwerklich und kreativ so weit wie möglich auszureizen. So sind ein paar deutsche Restaurants entstanden, die als stilreine Italiener mit der deutschen Spitze mithalten können und dafür in den Restaurantführern gelobt werden. Mehr als ein knappes Dutzend ist es allerdings nicht. Die Italien-Rundfahrt durch halb Deutschland liefert ein erstes positives Ergebnis: Italienische Gerichte sind weitaus bekömmlicher als neofranzösisch-kreative, vermutlich wegen der fehlenden Butter. Ich gehe auch am vierten oder fünften Abend noch mit Spaß heran und angenehm gesättigt heraus. Das haben alle gemeinsam, der Rest allerdings könnte unterschiedlicher kaum sein. Als bester Italiener des Landes gilt unseren Ranglistenhubern gemeinhin das „Acquarello“ in München. Oh, das ist Kir-Royal-München pur, der charmerende Padrone, die riesigen quietschbunten Traumlandschaften und das Wortgeklingel, das mit Käse gratinierte Tomatenwürfel zur „Tomaten-Lasagnette“ adelt. Aber alles schmeckt gut: Nudeln wie die Bohnen-Panzerotti mit Olivenölsauce und Parmesan lassen sich nicht besser machen, den hochkomplizierten Röllchen von Rinderfilet und Gänseleber steht der Erbsenrisotto bestens, die

sechsfache Vorspeisenkombination, Gualtiero Marchesi gewidmet, ist von feinmechanischer Präzision. Dass damit der Boden der klassischen italienischen Kochkultur verlassen wird, habe ich, benommen vom Schmettern der Tenöre aus den Lautsprechern, kaum zur Kenntnis genommen. Ein gutes Restaurant ist das „Acquarello“ auf jeden Fall, weitaus besser als das „Hippocampus“ nebenan, das vom Gault-Millau-Führer neuerdings sogar höher eingeschätzt wird; damit steht er allein in der Szene wie Hänsel und Gretel im Wald. Nein, auch im „Hippocampus“ wird überwiegend gut gekocht, es gibt zartes Oktopus-Carpaccio, saftigen Steinbutt mit Kerbelsauce und eine gelungene Kaninchenkeule mit Kürbis und Steinpilzen. Doch der Teig der Fisch-Tortelli ist amateurhaft dick und hart, und zum Endivientörtchen mit Mozarella packt die Küche einen ledern gebackenen Räucherkäsefladen. Das ist sympathisch, authentisch und relativ preiswert. Aber wer keine anständigen Nudeln machen kann, der hat schon deshalb kein Recht auf Zugang zum Italiener-Olymp. Das Stuttgarter „Olivo“ gehört dagegen garantiert irgendwo nach oben. Hier geht es um die „Cucina casalingha“, die Hausfrauenküche ohne Klischees, die mit Mut zu herzhafter Würze umgesetzt wird. Perfekter Seeteufel auf einem beinahe übertrieben gepfefferten Chicorée-Eintopf, Salat von Oktopus mit Kartoffeln, Bohnen und Tomaten, Hasenragout mit Herbsttrompeten und Polenta – alles schmeckt köstlich und bleibt bei aller subtilen Verfeinerung nahe genug am traditionellen Geschmacksbild, um als authentisch durchgehen zu können. Leider sind die Preise jenseits des Vorstellungsvermögens italienischer Mamas, und die sterile Atmosphäre à la „Steigenberger“ hat mit einer echten Trattoria so viel zu tun wie Scheibletten mit Parmigiano. Stil, Noblesse und ein nostalgischer Hauch der achtziger Jahre – hat jemand das Mannheimer „Da Gianni“ erkannt? Wann hat es überhaupt zuletzt solche Restaurants gegeben? Prunkstück ist der Loup de mer im Salzteig, der mit Grandezza am Tisch zerlegt wird. Die Meeresfrüchte sind subtil, die Sellerie-Ravioli zur Kaninchenkeule von bei-

Acquarello
Mühlbaurstraße 36
81677 München
Tel. 0 89/4 70 48 48
www.acquarello.de
Mo–Fr 12–14.30 und
18.30–23 Uhr
Sa/So 18.30–22.30

Ana e Bruno
Sophie-Charlotten-
Str. 101, 14059 Berlin
Tel. 0 30/3 25 71 10
www.ana-e-bruno.de
Di–Sa 18.30–22.30

Da Gianni
R7/34, 68161 Mannheim
Tel. 06 21/2 03 26
www.da-gianni.de
Di–Sa 18.30–22.30 Uhr

Hippocampus
Mühlbaurstraße 5
81677 München
Tel. 0 89/47 58 55
www.hippocampus-
restaurant.de
Sa 18.30–23 Uhr, So–Fr
12–14.30, 18.30–23 Uhr

Olivo
Arnulf-Klett-Platz 7
70173 Stuttgart
Tel. 07 11/2 04 82 77
www.stuttgart.
steigenberger.de
Di–Sa 12–14 und
18.30–22 Uhr

Osteria Enoteca
Arnoldshainer Straße 2
60489 Frankfurt/Main
Tel. 0 69/7 89 22 16
www.osteria-enoteca.de
Mo–Fr 12–14 und
19–22 Uhr, Sa 19–22 Uhr

FOTO: MATTHIAS HAUPT

spielhafter Feinheit. Stilistisch und handwerklich ist alles auf der Höhe der Zeit, doch die Sache steht auf dem Kopf: Hier wird die Gourmetküche der klassischen Moderne mit einem mediterranen Hauch inszeniert. Ich glaube nicht, dass dies als italienisches Restaurant auffiele, wenn der Chef aus Deutschland käme und Johannes hieße. Die Frankfurter „Osteria Enoteca“ liegt bei mir auf dem zweiten Platz. Das vom deutschen Patron mit strenger Miene geführte Restaurant bietet eine Art Borderline-Küche: Man spürt den eisernen Willen, immer gerade noch innerhalb der Grenzen italienischer Stilikunst zu arbeiten. Am besten gelingen jene Gerichte, die doch draußen landen, wie die großartige Makrele mit Pfirsich, Gänseleberparfait und Rotweinreduktion oder die Langustine in dünnem Rindfleisch mit Senfrüchten und Parmesan-Polenta. Generell wird aber zu viel gegänselebert, vermutlich, um die hohen Preise zu rechtfertigen. Und der Wein? Von einer Enoteca hätte ich nicht ein derart auf Klassiker beschränktes Angebot erwartet. In den anderen bislang erwähnten Betrieben gibt es zwar auch nicht mehr, doch die führen das Wort Wein klugerweise nicht im Namen. Das, aber nicht nur das, ist ganz anders in jenem Restaurant, das für mich derzeit die deutsche Italiener-Rangliste im Lande anführt: „Ana e Bruno“ in Berlin. Bruno Pellegrini schafft es mit Küchen-

chef Andrea Girau, die klassischen Aromenkombinationen ohne jede Grenzüberschreitung so präzise und schlackenfrei zu inszenieren, dass ihre Essenz sichtbar wird. Die Pasta verhält sich zu den Grobheiten der Konkurrenz wie ein Ferrari zum Cinquecento. Die lombardischen Brennnesselnudeln mit Pfifferlingen und Parmesan stehen ohnehin für sich, und wer die dreierlei Gnocchi mit Tomate, Zitrone/Parmesan, Kaninchen/Pecorino probiert hat, wird einen großen Bogen um alles machen, was vorgibt, Gnocchi zu sein. Hummer mit Borlotti-Bohnen, Limetten und Tomate, Steinbutt mit Jakobsmuschel und Langustine „alla guazetta“, also im Tomaten-Weinsud, Oktopus mit

Gute Italiener machen noch am fünften Abend Spaß

Sellerie, Walnüssen und Thunfischcreme, das sind Gänge, die in ihrer appetitschonenden Miniaturisierung unbändige Lust auf mehr machen. Der Chef begleitet sie mit Kostproben aus einem Weinangebot, das allein dieses Restaurant über die Konkurrenz erhebt. Neben dem „Hippocampus“ ist dies das einzige der erwähnten Restaurants, das keinen Michelin-Stern trägt – in diesem Fall ein völlig unbegreifliches Fehlurteil.

ANZEIGE
1/2-QUER
RECHTS