



VOLVO V40 PLUS-PAKET¹⁾
JETZT NUR 9€ /MONAT
 FÜR VERSICHERUNG²⁾
 UND WARTUNG³⁾
 BEI 0% FINANZIERUNG⁴⁾



MEHR ERFAHREN

SO ERKENNEN SIE EIN GUTES ITALIENISCHES RESTAURANT

29.01.2016, 11:19 Uhr | Uwe Kauss - wanted.de

Pizza, Spaghetti, Carpaccio, Grappa und Prosecco: Die Deutschen lieben italienische Küche – oder das, was sie dafür halten. Doch authentische Restaurants mit traditionell zubereiteten Gerichten sind hier ziemlich selten. Ein Gourmet-Weltreisender erklärt, was ein echtes, italienisches Restaurant ausmacht.



Die Pizza ist nur eines der vielen leckeren Gerichte der italienischen Küche. (Quelle: Thinkstock by Getty-Images)

Italienisch gehen die Deutschen gerne zu zweit essen. Kitschige Venedig-Fotos an den Wänden, Kerzenschein, Rotwein, fürsorglich bemühte Kellner mit charmantem Akzent. Dazu die Spezialitäten des Landes. Dumm nur, dass das alles eine deutsche Erfindung ist. Daher ist es ziemlich schwierig, gute Restaurants zu finden, die authentisch italienisch kochen.

Große regionale Unterschiede

Denn das Problem ist: Es gibt keine italienische Küche. "Es gibt etwa 20 Regionen, deren Rezepte sich durch ihre Lage – etwa an der Küste oder in den Bergen - sowie den Zutaten und Traditionen stark unterscheiden", erklärt der Berliner Gourmet-Weltreisende Dirk Zehrt den Unterschied. Er ist oft monatelang unterwegs, um Restaurants und Hotels kennen zu lernen und darüber in seinem Blog (www.gourmet-blog.de) zu berichten. Auch in Italien ist er seit Jahren häufig zu Gast. >>



Auf seinen Reisen kehrt er in Sternerestaurants ebenso ein wie in Trattorien, Pizzerien und Osterien. Noch vor 50 Jahren war Pizza – in Deutschland der Inbegriff des echten Italien – auch in den meisten Teilen des Stiefels noch völlig unbekannt. Pizza ist eine Spezialität des Südens: Sie hat Tradition in den Regionen Sizilien, Kampanien und Kalabrien. Erst mit den vielen Millionen Touristen aus Deutschland und Westeuropa, die zur Ferienzeit über die Alpen krochen, kam sie langsam in den Norden und auch hierher. Seit damals haben sich die Deutschen mit Hilfe tausender Gastronomen ihr kulinarisches Italien selbst erfunden.

WEITERE GENUSS-THEMEN

- Ein gutes Restaurant erkennen
- Rezepte vom "Koch des Jahres"
- Root Beer: So schmeckt Amerika
- Der erste Beef Club Deutschlands

Längst üblich sind Pizzabeläge wie Dosenananas, Hähnchenbrust, Schafskäse und Jalapeños. "Pizza und Pasta isst man in Italien reichlich - jedoch nicht mit solch absurden Zutaten, wie sie bei uns auf den Speisekarten stehen", betont Dirk Zehrt und stellt klar: "Ein Restaurant, das 40 verschiedene Pizzen mit abenteuerlichen Namen

und Zutaten anbietet, disqualifiziert sich für mich. >>

Bei den Billig-Lieferdiensten findet man nämlich eine ähnliche Anzahl von Variationen mit überaus zweifelhafter Qualität." Dirk Zehrt stellt hier keine großen Ansprüche: "Wenn ich in Deutschland zu einem normalen 'Italiener um die Ecke' gehe, mache ich mir keine großen Hoffnungen auf die große Küche einer italienischen Region. Ich bestelle einfach das Gericht, von dem ich annehme, dass der Koch es zubereiten kann."



GENTLEMEN'S LOUNGE

Erleben Sie in unserer Gentlemen's Lounge alles, was Männern Spaß macht: heiße Erotik, feine Spirituosen, edle Zigarren und vieles mehr. [Zur Gentlemen's Lounge]

Anders sei das für ihn in Sterne-Restaurants und sehr gut geführten Betrieben, die sich auf eine Regionalküche spezialisiert haben: "Denen ist durchaus zu trauen, auch wenn das Preisniveau sich deutlich vom Durchschnitt abhebt. Ich mag es, wenn das Restaurant so beschaulich ist, dass es keine Karte gibt, der Koch zum Tisch kommt und die Gerichte des Tages empfiehlt. Die sind frisch und meist gut zubereitet. So etwas gibt es durchaus in Deutschland!"

Vorsicht bei Spaghetti Carbonara

Doch auch, wenn die Pasta-Sorten im Restaurant traditionelle Namen tragen, ist das kein Zeichen von Qualität: Es kommt auf die Zubereitung an. Beispielsweise der Klassiker Spaghetti Carbonara aus der Region Latium kommt hier oft mit Kochschinkenstreifen und Sahnesauce auf den Tisch. Kein kulinarisch interessierter Italiener würde sie anrühren. Denn das Original wird mit langsam gebratenem Speck, etwas weich gegartem Knoblauch und einer langsam stockenden Sauce aus Ei, Parmesan-Käse und ein wenig Sahne zubereitet. Es muss auf den Punkt zubereitet und serviert werden, sonst wird die Eimasse trocken und fest. Die Gastronomen, die es zum günstigen Preis anbieten wollen, haben es daher drastisch vereinfacht. Den Deutschen schmeckt's, alle sind happy.

Ähnlich ist es mit der "Spaghetti Bolognese", die es heute in jeder Pizzeria gibt: Das Traditionsgericht aus Bologna wird dort erstens nie mit Spaghetti gegessen, sondern nur mit frisch hergestellten, breiten Tagliatelle.

>>

Zum Originalrezept gehören weder Dosentomaten noch Hackfleisch, sondern frisch geschabte Rindfleischstreifen, Weißwein, frische, geschälte Tomaten, Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln, Pancetta und etwas Vollmilch. Diese Zutaten müssen mindestens zwei Stunden schmoren. Der dazu gereichte Parmesan sollte frisch und grob gerieben sein – das feine Parmesanmehl, das oft dazu auf den Tisch kommt, ist billigste Industrieware.

Restaurant sollte nicht zu kitschig sein

Ob ein Restaurant authentische Küche anbietet, lässt sich also schon draußen auf der Speisekarte zumindest erahnen: Wenige Pizzasorten ohne völlig unpassende Lieferdienst-Zutaten, Gerichte aus nur einer Region mit den richtigen Zutaten und eine Tafel mit Gerichten des Tages sind ein guter Hinweis. Für 6,50 Euro gibt's dort übrigens meist kein Essen – denn handwerkliche Zubereitung aus guten Zutaten kostet nun mal Geld. Drinnen ist für Dirk Zehrt die Einrichtung das erste Kriterium: "Wichtig ist für mich im Gastraum, dass er nicht zu kitschig gestaltet ist. Das ist eine Eigenschaft, die in Italien kaum so wie hier zu finden ist. Das ist ein deutsches Phänomen." Ebenso die übertrieben-emotionale Show vieler Servicekräfte beim Empfehlen und Servieren: "Die 'große Oper' gibt es hier wohl nur, weil der deutsche Gast das so wünscht. Übertriebene Freundlichkeit, die mannesgroße Pfeffermühle, die über die Pasta geschwungen wird – das ist für mich fehl am Platz. Denn so erlebt man es in Italien meist auch nicht."

Grappa aufs Haus nur in Deutschland

Auch der von vielen Gästen so geliebte "Grappa aufs Haus" hat mit italienischer Gastfreundlichkeit nichts zu tun, sagt Dirk Zehrt: "Das haben sich die Italiener in Deutschland selbst eingebracht. Sie haben vor etwa 20 Jahren angefangen, den Gästen 'noch etwas Gutes' zu tun. Der Deutsche kommt nun zwar gern wieder - wird aber bitterböse, wird ihm der Grappa beim zweiten Mal verwehrt. Hier hat sich eine Art Gewohnheitsrecht etabliert, dem die italienischen Gastronomen trotz mit billigstem Fusel begegnen. Wohl bekomm's." Wie Sie einen guten Italiener finden zeigt Ihnen auch unsere Fotoshow.

Quelle: Uwe Kauss - wanted.de