

Freß & Sauf

A presto, zu Pizza e Pasta

Manchmal bettet sich ein Ereignis wundersam ein zwischen die Titelseiten des Magazins, das man gerade durchgeblättert hat und das Video, das einem der Liebste per WhatsApp zuschickt.

Gewichtige Argumente

DER SPIEGEL, einst DAS politische Qualitätsmagazin, driftet neuerdings zusehends Richtung Gesellschaftsjournal. Nach Harry & Meghan, Boris Becker, Elon Musk, und Rückenproblemen ging es anfangs Februar um längst bekannte Ernährungstipps sowie das Stoffwechselformelium (sparsam oder erhöht), reißerisch überschrieben mit „Die fetten Jahre kommen noch“, begleitet vom Untertitel „Warum wir immer dicker und kränker werden – und kaum anders können“. Die Redaktion der HN kann anders! Sie begab sich nicht zuletzt deshalb (und weil montags das Lokal der Wahl geschlossen hat), am ersten Dienstag im Monat zu Leonardo, um die gesunde mediterrane Küche zu genießen. Expert*innen beteuern übereinstimmend, dass die darin enthaltenen Fette, Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe das Immunsystem stärken, Blutdruck und Cholesterinwerte senken, entzündungshemmend und antioxidativ wirken. Demnächst verordnet der Hausarzt zweimal täglich Antipasti und Pizza, abwechslungsweise mit und ohne Fleisch :-).

Hohe Dunkelziffer, großer Profit

Betreffend des viel gepriesenen Olivenöls erfuhr ich über Youtube, dass es oft trickreich gepanscht wird und sich geschickt allfälligen Zufallskontrollen entzieht. Zudem sind nicht alle Analysemethoden anerkannt, sodass Fälscher – gleich den Dopingsündern – selten Sanktionen befürchten müssen. Der stattliche Preis ist ein mögliches Indiz für Qualität, aber keine Garantie für ein hochwertiges Produkt. Der besagte Clip zeigte, dass selbst Kenner*innen minderwertige, in Farbe, Geruch und Geschmack veränderte Proben nicht von echtem als „nativ extra, kaltgepresst“ angepriesenem Olivenöl unterscheiden konnten.

Mamma Maria

Zurück zur ausgewählten Trattoria: Als wir zum vereinbarten Zeitpunkt im kleinen Lokal eintrafen, erklang in angenehmer Lautstärke ein Lied von Ricchi e Poveri. Es erinnerte an die CD-Reihe „Italo-Schlager Volume 1 bis 4“ aus den 70-/80er-Jahren, zugleich aber auch an das am nächsten Wochenende stattfindende Schlagerfestival in Sanremo. In das kleine Küstenstädtchen strömt alljährlich die Pro-

minenz des Landes. Adriano Celentano, Mina, Eros Ramazzotti und Laura Pausini wurden dort entdeckt. Doch Sanremo ist mehr als eine Talentschmiede. Selbstgestandene Künstler und Moderatorinnen treten an der ligurischen Riviera auf. Dieses Jahr mischten sich erstmals deutliche politische Statements unter die Songvorträge. Die Äußerungen zu Gedanken- und Meinungsfreiheit, unter anderem von Roberto Benigni, ließen das aktuell regierende Rechtsbündnis aufhorchen. Wir hoffen auf Nachhall ... zum Beispiel bei der Diskussion um die Errichtung von Zäunen an Europas Außengrenzen.

Reichliches Angebot

Zu den ersten Eindrücken: Der Name „Leonardo“ erzeugt bereits im Vorfeld Assoziationen, an bunte Gläser, geschwungene Vasen oder die gleichnamige Hotelkette. Uns ging es weder um Dekoration noch um ein Doppelzimmer, sondern um das bei Google als „unpräzise“ angepriesene Familienunternehmen. Überhaupt gibt es in Haidhausen erfreulich viele inhabergeführte Trattorien, Pizzerien und italienische Speiserestaurants (im Gegensatz zu Ketten wie L'Osteria, Bella Italia, Pizzahut etc.). Olivenöl wurde nicht verkauft, dafür während des Wartens ein Gruß aus der Küche gereicht, der besagtes Lebensmittel enthielt, verpackt in eine warme Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Salz und Pfeffer. „Knusprig aber nicht zu knusprig“, lautete das Urteil. Der Appetizer rettete über die lange Wartezeit hinweg (bis zu einer Stunde, bei einer geringen Anzahl von Tischen).

Die Abendkarte, vgl. Abbildung, enthielt sowohl tagesfrische Spezialitäten als auch Ergänzungen zur gedruckt vorliegenden Speisekarte, in der sich ausgiebig blättern ließ: Wesentlich einladender als QR-Codes oder ein einzelnes, womöglich in Folie eingeschweißtes Blatt mit einer Auflistung in kaum zu entziffernder Kleinschrift. Verzweifelt bestellt man bei Letzterem die persönlichen Glückszahlen 13 und 27, dazu den Wein des Hauses.

Wir konnten in ungezwungener Atmosphäre auswählen, die Lesebillie zückte niemand.

Was auf den Teller kam

Der Grüne Salat war leider nicht zu bekommen, als Ausgleich wurde ein gemischter Salat aufgetragen (der dann doch grüne Salatblätter enthielt, dazu Tomaten, Karotte, Gurke, Mais und geraspelten Parmesan). Der Feldsalat mit Schafkäse erwies sich zusammen mit den zwei Senfsaucen als stimmiges Arrangement.

Beim Vitello Tonnato wurde das

etwas zähe Fleisch bemängelt. Schade, denn die Sauce schmeckte sehr gut, wie auch das selbst gebackene Pizzabrot. Der zuletzt eingetroffene Kollege wurde zuerst bedient – vielleicht weil er, angeregt durch den knetenden Pizzaiolo auf der Website, eine Pizza bestellt hat? Zum Praxistest des vor dem Backen mit verschiedenen Zutaten belegten Fladenbrots aus Hefeteig: Der Rand schien etwas mächtig, der Belag fand durchgehend Gefallen. „Hauchdünn und zart, Note 2“, „ideale Komposition von pikanter Salami mit den verschmolzenen Mozzarella und Mascarpone“, „na-

hezu zu groß“, „in der der Mitte etwas flüssig“. Kleiner Schönheitsfehler: Nicht alle erhielten ein Pizzamesser.

Pasta, Carne e Dolci

Der Gast in unserer Runde bestellte Tagliatelle mit Steinpilzen. Eine ordentliche Portion, geschmacklich optimal verfeinert, ebenso wie der Safranrisotto mit Scampi, der etwas vom ähnlichen Gericht auf der Tageskarte (Risotto mit Babycalamari in Weißweinhummel-Sauce) abbekommen hat, indem die Meerestriche nicht obenauflagen, sondern direkt in

den körnigen Reis eingearbeitet wurden. Optisch sprach die Präsentation auf schwarzen Tellern an.

Das Saltimbocca mit drei großen Kalbfleischstücken, Parmaschinken, Salbei und der Butter-Marsala-Sauce erhielt das Prädikat „gelungen“. Für die hausgemachten Desserts reichte unser Hunger leider nicht mehr aus. Schade, denn reihum wurden bunt arrangierte Tiramisu, Panna Cotta und Tartufo-Eis serviert. Nächstes Mal gibt es nur Vor- und Nachspeise, ohne Hauptgang ...

Wir tranken Weißwein und Primitivo (ein Glas), Augustiner Bier (sehr gutes Helles), Spezi, Mineralwasser sowie Pfefferminztee mit Honig. Kritisiert wurde einzig, dass das billigste Getränk nicht einem Alkoholfreien entsprach. Der Espresso war stark wie in Italien, mit

einer schönen Crema. Zum Schluss wurden je nach Präferenz Grappa, Limoncello oder Averna offeriert. Die Reste der Nudeln und des Risottos packte der Wirt in handliche Aluschalen, für bel ricordo il giorno dopo!

unk

Trattoria Leonardo
Kirchenstraße 90
81675 München
Tel. 089 444 893 14 und +49 1782492930
trattoria-leonardo.de
Montag geschlossen
Di. bis Fr. 11:30 - 23:00 Uhr
Sa. 15:30 - 23:00 Uhr
So. 12:00 - 23:00 Uhr



Benvenuti liebe Gäste und Freunde: Die Abendkarte enthält kalabrische Köstlichkeiten Antipasti, Primi e secondi Piatti



A presto, zu Pizza e Pasta

¹ Quelle:
<https://www.youtube.com/watch?v=va3Dir8r26M>