

Fress und Sauf

Pizza, Pasta, Parmesan ...

Italienisch kommt immer gut. Wer die vegetarische, vegane oder gesunde Mittelmeerküche mit viel Olivenöl vorzieht, ist mit dem Angebot in einer Pizzeria, Trattoria oder Osteria bestens bedient. Genauso wie Kids mit der sich zum Glück auswachsenden Eiweiß-Allergie, (deren Körper auf Huhn und Ei – selbst versteckt in E 322 Lecithin – allergisch reagiert, nicht aber auf einfachen Hefeteig aus der italienischen Küche.

Pizza kommt überall an. Bei einer Umfrage unter deutschen Schüler*innen standen auf allen Listen zuoberst Gerichte mit dem Anfangsbuchstaben „P“: Pizza, Pasta, Paniertes ... Pudding und Pommes waren die Spitzenreiter meiner Primarschulkolleg*innen 1971 bis 1976. Wir planen 2024 eine Zusammenkunft. Das Essen dürfte zu den Hauptpunkten zählen, die es zunächst abzuklären gilt, weshalb es auf ein Buffet mediterraner Speisen herauslaufen dürfte. Dass sich Speisen, die ausschließlich mit „P“ beginnen, darauf befindet, kann ich nicht versprechen, obgleich es derer erstaunlich viele gibt, auch unbekannt: Physalis, Pomelo oder Portulak. Applaus dürfte es für diese Auswahl kaum geben;-).

Wahlmarathon

Womit der Bogen zu den Ergebnissen der Landtagswahlen in Bayern und Hessen geschlagen wäre: zu Politik“, „Partei“ und „Polemik“. Für dieses Thema müsste allerdings ein eigener Beitrag verfasst werden. Zudem bin ich als Doppelbürgerin bereits mit der nächsten

Wahl, derjenigen zum Schweizer National- und Ständerat, beschäftigt. Obgleich ich über alle 36 Sitze des Kantons Zürich bestimmen darf, sind die Listen klein und handlich, gleich einem Abreißblock. Kein riesiger weißer bzw. blauer Stimmbogen, dessen Handhabung einem nachträglichen inoffiziellen Einbürgerungstest gleichkommt ...

Ich habe mich inzwischen entschieden und die Liste derjenigen Parteien, auf die ich (vielleicht auch die Schweiz) verzichten könnte – welche Erleichterung – mit einem stimmlosen, aber kräftigen „P!“ oder „Ph!“ im Papiermüll versenkt.

Die ideale Konsistenz

Vom P zum B, exakt zur Pasta mit dem richtigen Biss: gar, aber nicht zu weich. Gelingt „al dente“ auch zuhause? Mein Großvater machte es vor. Als gebürtiger Italiener griff er als Erstes zu einem riesigen Kochtopf. Er füllte diesen mit reichlich Wasser, strafte Hobbyköchinnen mit einem vernichtenden Blick, wenn sie nach der Mindestmenge Wasser pro 100 Gramm fragten (Opa kochte die Pasta kiloweise), Öl ins Wasser schütteten (vor dem Kochen, zusammen mit dem Salz), ständig probierten durch kaltes Abschrecken die perfekten Spaghetti hinbekommen wollten, die sie – oh Schreck – mit dem Löffel aufrollten.

Gepflegte Eleganz

Zu sommerlichen Temperaturen, dezenter Hintergrundmusik (im Innenraum) und abendlichen Sturmböen (auf der Terrasse) fanden wir uns am Tag der Deutschen Einheit bei der *Trattoria Santa Maria* ein.

Der Kellner zog kurz die Augenbrauen hoch, als sich herausstellte, dass wir nur in halber Formation, zu fünf statt zu zehnt, aufmarschierten. Er überließ uns dennoch den langen Tisch, brachte die Schiefertafel, auf der (was nicht immer der Fall ist) dieselben Wochenspezialitäten aufgeführt waren wie auf der Website. Erfreulicherweise befanden sich darunter auch saisonale Gerichte wie Pizza mit Kürbis und Steinpilzen, Orecchiette an Wildschweinragout und Preiselbeeren oder schwarze Trüffel auf Tagliolini.

Die Bedienung konnte sich unsere Bestellung ohne Aufschreiben merken. Nach Fisch und Fleisch war uns weniger, also hatten wir die Wahl zwischen Pasta, Pizza oder Pinsa – einer länglichen Pizza ähnlich, im Gegensatz zu ihr aus einer Mischung von Weizen-, Reis- und Sojamehl bestehend. Die Gärzeit dieses Sauerteigs dauert bis zu 72 Stunden. Kenner*innen schwärmen vom leichteren, luftigeren und bekömmlicheren Teig, sprechen von „einer einzigartigen Textur und Aromen“. Die Pinsa wird erst nach dem Backen belegt, ohne verbrannte Luftblasen oder schwarze Artischockenränder zu riskieren.



Standbild der erwähnten Kunstfigur. Flecken gibt es auf diese Weise keine. Es sei, man spült die Badewanne anschließend nicht sauber aus. Bild: Arno Unkrig

Piatti principali

Wer wollte, konnte dem Pizzaiolo beim Kneten, Formen und Belegen zusehen. Das Essen kam schnell, die Portionen waren ange-

messen, die hübschen Teller vorgewärmt. Die knusprige, mit reichlich Käse versehene Lasagne wusste sie gefallen, insbesondere weil sie nicht mit Tomatensauce geflutet war. Gut dosiert waren ebenso die Trüffel auf den passenden Teigwaren: frisch zubereitete Bandnudeln, schmaler als Tagliatelle und dünn wie Capellini. Mit Trüffelöl ergänzt, hat ein Köhner die Tagliolini auf den Punkt gebracht: außen weich, innen bissfest.

Die Pizza Calzone, ein Klassiker aus Kampanien (rund um Neapel), vermochte eher optisch zu überzeugen. Die Champignons waren frisch, der Schinken jedoch etwas trocken – in der Regel bleibt er in der geschlossenen Teigtasche saftig. Die Pizza Contadina (12,50 Euro im Restaurant, 11,20 Euro für Selbstabholer) wurde mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilzen aufgetischt. Sie nahm sich am Rand etwas fest, zur Mitte hin sehr dünn aus. Dafür war der Geschmack angenehm stimmig, frisch und würzig. Das belegte Fladenbrot wäre auch als „Pizza vegetariana“ durchgegangen, Note 2. Aus der Speisekarte ist nicht ersichtlich, welche Käsesorten für die Pizza Quattro

A chi piace (wem's gefällt)

Wer in Naschlaune war, wurde belohnt. Das Semifreddo alla Nocciola erwies sich als Gedicht: Halbgefrorenes mit Haselnuss-Aroma und Krokant, eingebettet in eine exquisite Portion Eis, die auf der Zunge an eine Zabaione erinnerte. Die Tagesspezialität Crème Brûlée mit weißer Schokolade hätte mich gereizt, ich entschied mich letztlich doch für Panna Cotta: reich und bunt dekoriert, ein Genuss für das Auge, selbst mit der Früchtesauce nicht zu süß. Zusammen mit dem starken Espresso ein echter Leckerbissen!

Sympathisch ist, dass sowohl der Pinot bianco wie der Nero d'Avola Zabù offen erhältlich sind. Die Schorlen sollen selbstgemacht sein, ich merke sie mir für den nächsten Besuch vor.

Am Platz mag es nicht gelegen haben, dass kein Chili- und Knoblauchöl gereicht wurde. Dafür arbeitete der Luftreiniger westWIND AIRBLOCK auf Hochtouren. Gemäß Hinweis auf der Homepage reinigt er die Raumluft von Bakterien, Keimen, Viren und anderen Mikroorganismen. Bleibt zu hoffen, dass er die nach dem Oktoberfest reihum verbreiteten COVID-19-Erreger ebenfalls aussortiert.

Fazit: Ein Lokal für den vielzitierten „aufstrebenden Mittelstand“.

Wer *al dente* schätzt, sollte mindestens auf einen Biss vorbeischaun.

Epilog

Als Kind hörte ich stundenlang Märchen mit Hochzeiten von Prinz und Prinzessin. Zum Hauptgang wurden Nudeln mit Sauce gereicht, die man von Hand essen durfte. Für den Nachtisch hielten die Köche Badewannen voller Schokoladeneis bereit. Diese Erzählungen kamen mir in den Sinn, als wir im American Visionary Art Museum AVAM in Baltimore die bewegliche Holzfigur des Genießers (oder Vielfraßes?) in der Wanne sahen: Er kann von seinen Spaghetti nicht genug bekommen. In schnellem Tempo beugt er sich vor, um die Teigwaren in den Mund zu stopfen. Von Robert Lembkes Zitat „Spaghetti kann man nur in der Badewanne essen“ dürfte er kaum Kenntnis haben. Lembke ging es um das Vermeiden von Tomatensauce auf gestärkten Hemden, dem Künstler um eine witzige Visualisierung. Wohl bekomm' s'!

unk

Pizza, Pasta, Parmesan ...

Pizza, Pasta, Parmesan ...

Trattoria Santa Maria

Restaurant und Lieferservice
Falkenstraße 38
81541 München
Tel. 089 374 123 40

Montag bis Sonntag:
11:30 Uhr bis 22:30 Uhr



Das Logo, eine schlichte Bild-/Text Montage, entsprechend der stilvollen modernen Einrichtung aus Holz im Fischgrät-Design, mit Segelschnüren, sanften Farbtönen und viel Licht.