

Angus A. Punto

La Locanda

DIE SUCHE nach dem perfekten Italiener - wen treibt sie nicht um, allemal in München? Man sucht in Schwabing, in Bogenhausen. Aber in Giesing? 'Yuppifizierung' ist in dieser alten Arbeitervorstadt noch immer ein Fünf-Silben-Fremdwort von der besonders dämlichen Art. Dennoch erreichte uns aus Giesing die Kunde von LA LOCANDA, als Geheimtip, versteht sich. 'Paßt da gar nicht hin. . . was ganz Spezielles. . .'

Das Interieur ist weder speziell noch italienisch, was immer das sein mag. Das Restaurant könnte genausogut in Duisburg stehen - mit seinen nachgemachten Tiffany-Lampen, den Spiegel-Nischen und dem Messing-Schnickschnack. Das Publikum ist bodenständig, es fehlt der Micki sowohl von der Schicki- als auch der Mafioso-Art. Dafür gibt es einen Stuhl fürs Kleinkind. Doch trieben die Preise schon mal die Erwartungen hoch; die Hauptspeisen, zumeist um die 30 Mark, probten hie und da gar den Durchbruch zur 40-Mark-Grenze.

Typisch italienisch, jedenfalls so, wie man sie sich wünscht, ist die Bedienung. Zumindest an ruhigen Tagen ist sie aufmerksam und schnell, auch stets der freundlichen Beratung zugetan. Zieht sich der Speisennachschub an einem vollbesetzten Freitagabend ungebührlich in die Länge, schafft es der Chef, mit einer ironischen Einlage dem Unmut den Stachel zu ziehen: 'Wollen Sie essen, oder sind Sie auf der Flucht?'

La Locanda glänzt hauptsächlich mit den schlichteren Produkten der italienischen Küchenkunst. Mit dieser kulinarischen Strategie haben Paolo und Rocco, die Besitzer, bei Punto nichts zu befürchten, schätzt der doch gerade die simplen Speisen als treffliche Eingangsprüfung. Zum Beispiel die Spaghetti aglio e olio (12,50): Bessere lassen sich in München kaum finden. Ganz heiß kommen sie auf den Tisch, das Öl dampft geradezu. Großzügig ist die Knoblauch-Beigabe, appetitanregend sind die Pepperoni-Stückchen. Fazit der Mit-Testerin C.: 'gerade richtig in der Schärfe - ein Gaumenkitzel, der zum Weiteressen ohne Ende verführt'.

Von ebenso überzeugender Qualität war ein Standardgericht wie die Minestrone (7,50): nicht eine Spur von Maggi, kein Gemüsemais, sondern alles fein al dente. Oder Insalata di tonno e fagioli (11,50), was

auf deutsch (Salat von Thunfisch und Bohnen) überhaupt nicht berauschend klingt. Trotzdem war Mit-Esser G. entzückt: 'kein Theater - ehrlich, solide, aber ein vollkommener Genuß'. Oder die sahnige Carbonara mit dem knusprigen Speck. Oder das Grill-Gemüse (16,50): Selbst der Broccoli, dieses dubiose Kunst-Grünzeug, hatte den richtigen Biß, was angesichts der anderen Zutaten vom Radicchio bis zum Austernpilz, die alle variable Garzeiten heischen, von sorgfältigem Hantieren am Herd zeugt.

Lassen wir den hochgeschätzten Professor Karl, den besten aller Prüfer, sprechen: 'Die Pflichtübungen sind perfekt gelöst.' Dergestalt in gefällige Stimmung versetzt, stieß die Test-Truppe in die höheren Gefilde vor. Carpaccio mit Rucola und Austernpilzen (24,50)? Nicht ganz billig als Vorspeise, aber eine Riesenportion. Obwohl an einem Sonntagabend genossen, war die Rucola knackfrisch. Das Fleisch war butterweich, das feine Öl großzügig bemessen - und doch war nichts durchgesuppt. Schade nur, daß die 'Gegrillte Entenbrust mit Salatvariation' (ganz zart, nicht zu fett, dem Auge ein Wohlgefallen) bloß gelegentlich auf der Tageskarte erscheint; gemessen am Begeisterungspegel verdient sie einen Ehrenplatz auf der Hauptkarte.

Die gegrillten Lammkoteletts (28,50) schmeckten wie frisch von der Wiese, so als hätte das Lamm gestern noch gegrast. Rühmenswert war auch ein so simples Gericht wie das 'Paillard - Kalbsschnitzel vom Grill'. Es war eingerahmt von Bratkartoffeln, roten Beeten und Zucchini - nichts Besonderes, sollte man meinen. Dennoch erhielt von uns es das Prädikat 'fabelhaft'.

Und nun zur Kritik. Die 'Venezianische Leber' wurde als 'unsere Spezialität' gepriesen. Dies wurde mit leisem Murren quittiert, weil nicht alle Stücke so zart waren, wie sie sein müßten. Wurde deshalb die Leber in einer Zwiebelsoße ertränkt? Der St. Petersfisch (36,50) konnte sich zwar tapfer gegen die Champagner- Soße durchsetzen, aber dafür wurde der Champagner in derselben durch einen Überfluß an Sahne erdrückt. Eine lebhaft Diskussion entfachten die 'Filetmedaillons in Barolosoße' (33,50). War es tatsächlich ein Barolo, der in die Soße eingegangen war? Die skeptischeren Tester be-

haupteten: zu sauer für einen Barolo; wenn doch, könnte er schon 'gekipp't sein. Beendet wurde der Streit durch den kollektiven Genuß eines nicht gerade tipico, aber köstlichen Gerichts: 'Straußenfilet mit grünem Pfeffer' (34,50). 'Schmeckt wie Kalbsfilet, aber einen Takt interessanter', war das gemeinsame Fazit, 'dabei ungemein zart in einer perfekt durchkomponierten Senf-Pfeffer-Soße.' Letztere ließ die Kritik an den Champagner- und Barolosoßen verblassen.

Die Desserts? Die Urteile rangierten zwischen einem Michelin-Stern für 'Profitterol con mascarpone' ('wie Brüsseler Frischpralinen') bis zu einem 'OK, aber etwas langweilig' für die Schokoladentorte, die ebenfalls mit Mascarpone gefüllt war. Das Gesamturteil? La Locanda liegt weit über dem Durchschnitt der Münchner Italo-Cuisine - allemal dort, wo die Köche die einfacheren Gerichte zur Perfektion hochtreiben. Nicht immer halten sie diesen Standard, vor allen Dingen dort, wo der Ehrgeiz sie packt und sich hier und da eine Lücke zwischen Preis und Leistung auftut. Möge jener sinken oder diese steigen.

LA LOCANDA, Heimgartenstraße 14, Telefon 691 10 22. Geöffnet täglich außer montags von 11.30 bis 14 Uhr und von 18 bis 23 Uhr.

Das HANDY, genauer: das Mobiltelefon, darf heute auf keinem Restaurant-Tisch fehlen, an dem sich mittelwichtige Menschen zur Nahrungsaufnahme versammeln. Es besteht aus Plastik und Chips und wiegt im rohen Zustand um die 200 Gramm. Nur Spießer behalten es in der Tasche; der Selbstbewußte legt es links vom Gedeck ab. Dort wird es kurz nach der Vorspeise klingeln. Elegant läßt man die Gabel aus der Hand gleiten, blickt dem Vis-à-vis starr ins Gesicht und fängt an, mit verdoppelter Lautstärke ins Mikrophon zu plaudern. Propere Etikette von den Mit-Essern verlangt nach Gesprächsende eine animierte Unterhaltung über Preise, Batterie-Leben und die Vor- und Nachteile von D-1, D-2 etc. Als absolut boykottwürdig gelten jene Gastwirte, welche die Damen und Herren Gäste bitten, ihre Handys beim Eintritt wie weiland die Colts im Saloon an der Garderobe abzugeben.

punt