

Italfisch

Duft nach Meer

Um uns tanzt der Karneval, gerahmt und hinter Glas. Solche Aquarelle, sagt der kunstverständige Mann gegenüber, würde er zu Hause zwar nicht haben wollen, hierher aber passten sie. Stimmt. Die Karnevalsszenen, das schimmernde, honigfarbene Holz der Wandtäfelung, der Fliesenboden, die sauber eingedeckten Tische, der runde Tisch, auf dem Schnäpse, Aperitifs und Digestifs aufgebaut sind, handgeschriebene Tafeln statt Speisekarten – so sehen hunderte Ristoranti in Italien aus. Ein Land, in dem gute Küche als Bestandteil des täglichen Lebens noch immer einen anderen Stellenwert besitzt als bei uns Tedeschi. Jaja, eine Plattitüde. Wir sparen uns eine weitere Pauschalbehauptung, nämlich die, dass auch Kellnerinnen und Kellner im schönen Italien ihren Beruf oft mit mehr unprätentiöser Freundlichkeit und Sachverstand ausüben als bei uns. Wir stellen einfach nur fest: Der Service hier ist eine reine Freude. Vom Abnehmen des Mantels beim Eintreten bis zum Aufhalten der Tür beim Verlassen des Lokals: charmant, fachkundig, aufmerksam. Das Restaurant in der Zenettistraße war zunächst einfach ein Fischgeschäft, bevor der Padrone, Signor Antichi, Ende der Achtziger eine kleine Küche einrichtete und anfangs, Gäste an Bistrotischen zu bewirten. Ein paar Jahre später baute er das Ladenbistro endgültig zum Restaurant um und steht bis heute selbst in der Küche. Erwartungsgemäß finden sich auf der Tafel, die der Kellner an den Tisch trägt, vor allem Gerichte mit Fisch und Muscheln – je fünf bis acht Antipasti, Primi und Secondi; Hauptgerichte gibt es ab rund 20 Euro. Passend dazu dominieren Weißweine die rein italienisch sortierte Weinliste – mit vielen Posten, die wir nicht schon aus anderen Lokalen ken-

nen, vielleicht Eigenimport. Kleine Überraschung, als die bestellten offenen Weine serviert werden: Sowohl der Weiße, ein delikates fruchtiger Alcamo DOC von Firriato, als auch der Nero d'Avola Maranfusa von Calatrasi kommen als Flaschen an den Tisch und werden erst hier geöffnet. Wenn der Herr einen gehaltvolleren Rotwein wünsche, würde er auch eine andere Flasche öffnen, verkündet der Kellner. Staunen. Der Herr ist aber einverstanden, die Flaschen bleiben, der Weiße schön im Kühler. Zweimal wird nachgeschenkt, am Ende werden je sieben Euro für ein Viertel „Rosso“ und „Bianco“ auf der Rechnung stehen. Sehr fair. Der „Küchengruß“ ist eine kleine Tomatenbruschetta und wird für den Abend der einzige Posten bleiben, über den wegen etwas übertriebener Pfeffrigkeit kein spontaner Jubel ausbricht. Dann: zweimal Vongole-„Sauté“ als Vorspeise – ein Angebot des Kellners, falls uns der Sinn nach Venusmuscheln, nicht aber nach den auf der Tafel annoncierten Spaghetti stünde. Die Muscheln duften und schmecken nach Meer, die leicht tomatige Brühe, in der sie serviert werden, mit einem Hauch Knoblauch und viel Petersilie, ist so gut, dass sie ganz ausgelöffelt wird (13,50 Euro). Ob wir vielleicht Lust auf ein Basilikumsorbet hätten, fragt man uns zwischendurch – und bringt dann großzügig gefüllte Kelchgläser mit intensivem, zarterben Inhalt, verfeinert mit etwas Crème fraîche und duftigem Olivenöl, einfach köstlich (3,50 Euro). Dann einmal der „Tagesfisch“, Adlerbarschfilet mit Spinat und roter Paprika, sorgsam gehäutet, mit etwas rosigem Paprikaschaum (21,50 Euro). Ohne Kinkerlitzchen sauber angerichtet, perfekt zubereitet, der weiße, saftige Fisch superfrisch. Ganz zarte, große Garnelen und Kalamari auf dem anderen Teller, gebettet auf Rucola mit einem kleinen gemischten Salat dazu (20,50 Euro). Ehrenrettung einer oft verhunzten Delikatesse! Die Dessertteller, die mittlerweile am hoch gestimmten Neben-

tisch herumgereicht werden, sehen verlockend aus. Wir investieren einfach in guten Espresso (2 Euro) und Grappa von Cellini (5 Euro). Freuen uns über die super Laune, in die ein gewissenhafter Koch und engagierter Service einen fast unweigerlich versetzt. Im März 2008 hat Signor Antichi Herd und Lokal übrigens an seine Kindern Daniel und Melanie übergeben. Eine spannende Verjüngung... *ce*

www.italfisch-muenchen.de

Isarvorstadt, Zenettistr. 25,

Fon 77 68 49

mo-fr 11.30-14.30 & 18.30-1, sa 18.30-1

Uhr, Küche bis 22 Uhr, so geschlossen

AE/MASTER/VISA/ Electronic Cash

FISCH RANG 1

 Tumblingerstr. - Bus 131

J

J-Bar

Japan, zum Fressen gern

Es mag etwas verwegen sein, die Maistraße von München mit der Mai Ling von Gerhard Polt zu assoziieren, um so eine ziemlich wacklige Brücke zwischen Bayern und Fernost zu konstruieren. Tatsache ist aber, dass in einem ruhigen Teil der Maistraße klassisch japanische Küche serviert wird. Die J-Bar ist eine kleine, bistroartige Lokalität. Ihr schnittiger Name führt leicht in die Irre: mitnichten kann das J-Lokal zu den zahllosen Lifestyle-Asiaten in der Stadt gerechnet werden (kein Sushi hier). Vielmehr sitzen in der puristischen Einrichtung aus hellem Holz überwiegend Japaner. Hinter und um den Tresen, auf bunten Büchsen, Flaschen, Wimpelchen: überall japanische Schriftzeichen. In ihrer gedrungenen Größe, mit ihrer sanften Musik und einem Fernseher an prominenter Stelle haftet der Bar sogar etwas Wohnzimmer-Charakter an. Tatsächlich sitzt etwas seitlich die Familie des Eigentümers und macht den Eindruck, als freue sie sich, dass die Feierabende in Deutschland etwas länger sind als in Japan, während die Jüngsten ihre Schularbeiten erledigen.

Zwar sind die Speisekarten von einer liebenswerten Unbeholfenheit (mit unscharfen Essensfotos und Klarsichtfolien, in denen hinter der aktuellen Karte noch zehn alte klemmen), aber mit dem, was auf den Tisch kommt, kennt man sich aus wie kein Europäer: Es gibt Hausmannskost und unbekanntere Spezialitäten aus der Heimat. Da lässt man nichts anbrennen, schon gar nicht die „Oden“, typische japanische Topfgerichte nach traditionellem Rezept aus Fisch, Fleisch, Ei und Alge. Und erst recht nicht den miraculösen Eintopf, der im Winter den ganzen Tag lang vor sich hinköchelt. Mit geradezu zenartiger Ruhe wird der Gast bedient. Abwechselnd hilflos in die Karte und fragend auf die Bedienung blickend, versucht man schon vorab etwas Aufschluss über die japanischen Gerichte zu erlangen. Dann geht es los. Zunächst, als Gratis-Ap-petithäppchen, ein Schälchen mit Garnelen in würziger Soße. Anschließend, ebenfalls ohne Bestellung, eine feine Miso-Suppe. Und dann die Hauptspeisen. Maguro Teriyaki. Das heißt: gebratener Tunfisch im Sesammantel und Salat. Dazu eine Schale wohlschmeckenden Reis (sehr dick) sowie das landesübliche Kirin-Bier (sehr dünn). Nicht weniger lecker, was die Begleitung bestellt hat: Toriniku, eine kleine Schüssel mit zarten Hühnerfleischstücken in Gemüsesud. Die mundschmeichlerisch soften Auberginestücken darin scheinen uns besonders liebevoll eingelegt worden zu sein und daher nun besonders aromatisch. Solche Gerichte kosten hier um die 10 Euro. Der Nachtisch, erklärt man uns, fällt in Fernost bescheidener aus als im Westen. Süßigkeitenabhängig wie wir sind stürzen wir uns auf das einzige Dessert: sogenanntes Matcha-Eis. Gebracht wird ein Becher mit heißem Grüntee. Verwunderung. Gut zehn Minuten später wird ein Tellerchen mit zwei Eiskugeln nachgereicht, Geschmack Grüntee. Heiß und kalt also. Eben Yin und Yang. Schon halb im Gehen bemerken