

Federico II Trüffel und Goldbrassen

Deischgasse 1, Regensburg-Altstadt, Tel. 0941/565588
 Mo-Sa 12-14, 17:30-23, So 17:30-23, Küche bis 22 Uhr

Italienisch



Ambiente: Schlichter Raum mit Steinboden, weißen Tischdecken, Stoffservietten und frischen Blumen. An den Wänden Bilder von Friedrich dem Zweiten und seinem Castel del Monte und ein Foto von einem Riesentrüffel. Kein großer Firlefanz



um das Ambiente, aber es wird schnell klar, dass hier gut gekocht wird – man kann dabei vom Gasträum aus zusehen, denn die Küche ist offen. Das wissen vor allem schicke Mittzwanziger zu schätzen.

Küche: Mit den hausgemachten Nudeln liegt man immer richtig – vor allem, wenn man sie mit frisch darüber gehobelten Trüffeln servieren lässt. Auch die stets große Auswahl an Fisch ist empfehlenswert, wie

etwa Dorata al sale (Goldbrasse im Salzmantel) oder Spada alla livornese (Schwertfisch mit Tomatensauce). Die Weinkarte umfasst viel Gutes aus Sizilien, zum Beispiel einen Cabernet Sauvignon "Alta villa della Corte" (Hauptgerichte 15-20 €).

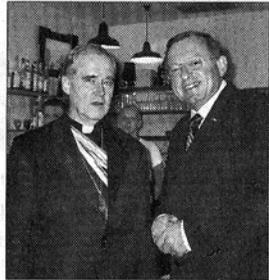
Wirtschaftliches Allerlei nicht nur in der Bauernstube

Ein Blick hinter pikfeine Tresen / Feiern geht auch ohne Stadthalle / Für gute Pasta braucht man kein Deutsch

VON MARIANNE BECKMANN

REGENSBURG. Online-Banking aus dem Kuhstall. Die moderne Technik macht's möglich. Und die Schmidt Bank ist sich nicht zu fein, den Weg aus der modernen Großstadt hinaus aufs Land zu gehen. Die Wege führen hinaus in den Wald nach Sinzing. Zum 350 Jahre alten Gut Grafenried. Dort wurde am Montag, wie es sich gehört äußerst stilvoll, die erste Ein-Mann-Filiale eröffnet. Im ehemaligen Kuhstall – restauriert versteht sich. Dort wurden die geladenen Gäste vom Hausherrn Jörg Landschütz und Hartmut Bergemann, Mitglied der Geschäftsleitung der Schmidt Bank, begrüßt. Erstaunlicherweise wurde an diesem Abend mehr über Tradition als über Geld geredet. Privat soll eine Bank heute sein. Und privater als die neue Schmidt Bank-Filiale im Gut Grafenried geht's auch nicht mehr. Gespräche können je nach Gusto in der Bauernstube oder am Kamin geführt werden.

Bei den Bayern lässt sich's gut feiern. Und mit einer Stadthalle wär's noch schöner. So mussten die Teilnehmer der 115. Jahrestagung des Cartellverbandes der katholischen deutschen Studentenverbindungen (CV) nach Obertraubling auswandern. Na ja! Die Obertraublinger haben sich gefreut. Unternehmer Karlheinz Götz mit seiner Gattin Gertraud gab als Vorsitzender im CV-Rat und Vorstand des Altherrenbundes noch ein Abschiedsessen für einen Kreis illustrierter Gäste: Ku-

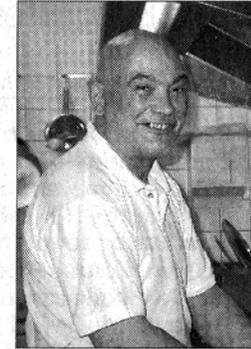


Götz und Erzbischof Cordes

rien-Erzbischof Dr. Paul Josef Cordes, Prälat Robert Hüttner, Prof. Dr. Friedrich Diedrich, Msgr. Dr. Paul Mai, Josef Schönberger. Die Cartellbrüder waren die aus ganz Deutschland, Österreich, der Schweiz und Italien angereist. Und in alle Himmelsrichtungen löste sich die Gesellschaft auch wieder auf: Karlheinz Götz flog nach Berlin, Erzbischof Cordes nach Rom, Peter Kadlubski ließ sich nach Pentling chauffieren – mit dem öffentlichen Bus versteht sich.

Nobel-Italiener in Miniaturformat. Heimlich still und leise hat sich die Osteria Federico II in der Deischgasse zum Nobel-Italiener gemausert. Seit Pino (Salvatore Scata) aus dem Piemont in seiner Mini-Küche zaubert, wird das Restaurant in Regensburg als Geheimtipp gehandelt. Die Gäste wissen die piemonteser Küche des Chefkochs mit dem breiten Scheitel zu schätzen. Hausgemachte Nudeln, viel Fisch und weiße Trüffel – wenn ab

September die Saison wieder beginnt – stehen auf dem Speiseplan. Das einzige Problem: Nur etwa 40 Gäste passen rein. Mit spontanem



Pino am Herd.

Schlemmen wird also nichts. Seit sieben Jahren lebt Pino, der auch Team-Manager der „Federazione Italiana Cuochi“ in Deutschland ist, nun schon in Regensburg. Und es gibt noch ein Problem: „Alles paßt mir! Nur deutsche Sprache ist meine große Problema.“ „Daran ändert sich auch nichts mehr,“ nimmt Oberkellner Leo seinem Chef alle Illusionen. „Aber das macht nichts! Wichtig ist, dass du gut kochst.“

Mercedes gegen Porsche: Bis 8. Juli kommen Liebhaber der Schwarzweißfotografie in der Mercedes-Benz-Galerie auf ihre Kosten. Gezeigt werden über 100 Schwarzweißfotografien des kürzlich von DaimlerChrysler Classic wieder entdeckten Künstlers Zoltan Glas. Er hat in den dreißiger Jahren im Auftrag für Daimler-Benz Renn- und Automobilgeschichte fotografiert. Die Eröffnungsrede hielt in Vertretung des Direktors, der kaufmännische Leiter Wolfgang Debler. „Aber nur kommissarisch.“ Der Neue kommt Mitte Juli, zu Mercedes-Benz nach Regensburg. Burkhard Wagner heißt er und war bisher Center-Leiter in Mönchengladbach. Am 1. Juli tritt er offiziell die Nachfolge von Rainer Höfler an. Der ist bekanntlich zu Audi gewechselt. Am 2. Juli fängt er bei der Jepsen-Gruppe an. Insider spekulieren: Kommt es zum Kräftemessen zwischen dem Stern und der geballten Kraft von Audi, VW und Porsche?

Einfach, aber köstlich

Pasta, Pasta: Salvatore Scata kocht „Tagliolini Fegato“, ein Rezept aus seiner Heimat Piemont

VON PETER BRIELMAIER, MZ

Die Piemonteser Küche gilt als die beste Italiens. Dabei war das Piemont früher eine arme Gegend. Die meisten Rezepte arbeiten mit einfachen Zutaten wie die „Tagliolini fegato“, die Salvatore Scata als typisches Pastagericht aus seiner Heimat ausgesucht hat. Die Zutaten für unser „Rezept der Woche“ kosten deutlich unter zehn Euro – für vier Personen!

Bei uns ist die Küche einfach, es gibt keine Mätzchen“, sagt Salvatore Scata, den seine Freunde Pino nennen. Allerdings lässt sich der Einfluss des benachbarten Frankreich nicht verleugnen. So kann es passieren, dass auf unsere Tagliolini – sie wurden na-

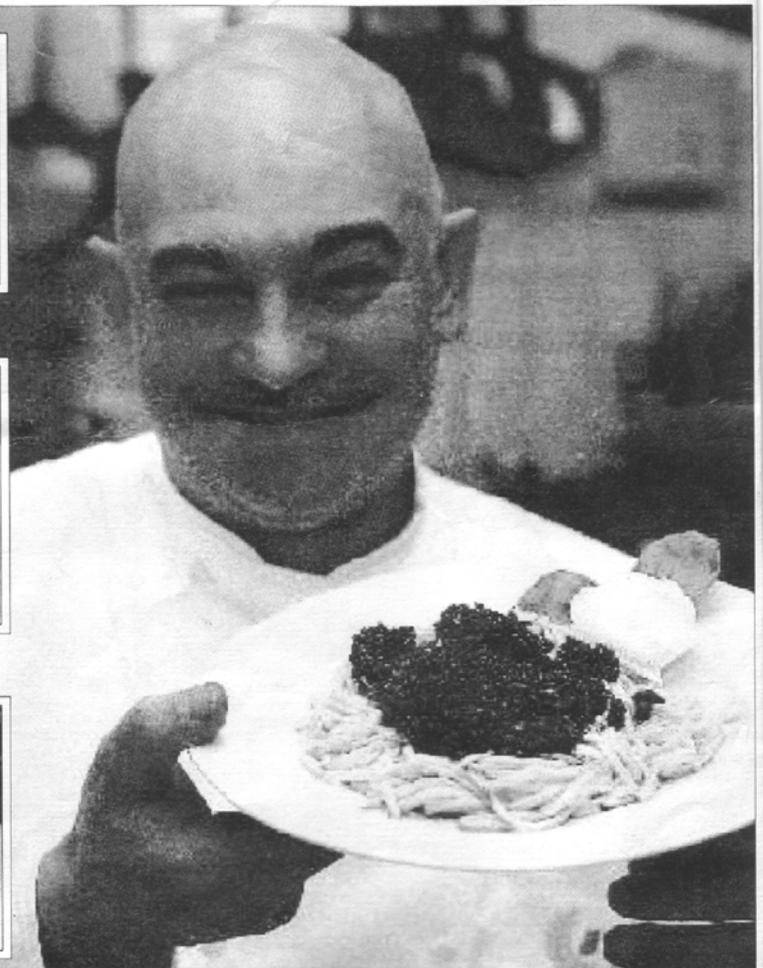
EIN REZEPT

türlich frisch zubereitet – am Schluss Trüffel gehobelt werden. Das muss nicht sein, schmeckt aber ganz vorzüglich.

Pinos Restaurant „Federico secondo“ in der Altstadt von Regensburg wurde übrigens gerade vom Guide Michelin entdeckt. Eine halbe Stunde vor der MZ war der Tester des bekanntesten Gastro-Führers zu Gast.

In der winzigen Küche hackt Pino die Hühnerleber mit der Zwiebel ganz fein. Die Masse wird dann acht bis zehn Minuten in Olivenöl angebraten, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Als wichtigstes Gewürz verwendet Pino zwei frisch zerstoßene Nelken. Ansonsten verwendet er zum Würzen nur Salz und Pfeffer. Nun kommen zwei Gläser Rotwein – „es sollte ein möglichst guter sein“ – in die Pfanne. Wieder lässt der kantige Piemonteser fast alle Flüssigkeit verdampfen.

Ganz am Schluss rührt Pino noch einen Löffel Tomatenmark in die Sauce und einen Schöpfer Brühe. In der Zwischenzeit hat er die frischen Tagliolini gekocht und serviert das herzhafte Gericht mit einer wunderschönen weißen Rose, die Pino aus einem Stück Rettich geschneit hat. Diese Dekorationen aus Gemüse und Salat sind ein Markenzeichen für die Küche des Restaurants, das in einer versteckten Seitengasse von den Stammgästen lebt. Guten Appetit!



Die Hühnerleber wird zusammen mit der Zwiebel fein gehackt (links oben). Auch die Tagliolini macht Pino selbst (mitte). Als Krönung des Gerichts können am Schluss noch Trüffel über die Pasta gerieben werden (links). Es ist angerichtet! Fotos: Uwe Moosburger

WAS MAN BRAUCHT

Tagliolini fegato

(für vier Personen)
200 gr Hähnchenleber
3 El Olivenöl extra vergine
1/2 Zwiebel
2 ganze Nelken, Salz, Pfeffer
0,3 Liter guter Rotwein
1 Schöpfer Brühe
1 Löffel Tomatenmark

Frische Tagliolini

500 gr Hartweizenmehl
2 Eier
2 Eigelb
1 El Olivenöl
etwas Weißwein
Salz
eventuell etwas Wasser
Die Zutaten zu einem Nudelteig

verarbeiten. Wenn der Teig zu trocken wird, etwas Wasser zugeben. Mit der Nudelmaschine auswellen und immer wieder zusammenschlagen, bis der Teig ganz glatt ist. Nun den Teig dünner walzen und am Schluss auf einer „Chitarra“ oder mit dem Schneideinsatz der Nudelmaschine zu schmalen Streifen schneiden.

Der große Bolognese-Gipfel

Pasta, Pasta: Ist die bekannteste Nudelsoße original italienisch? Die MZ schaute Experten in den Topf

VON PETER BRIELMAIER, MZ

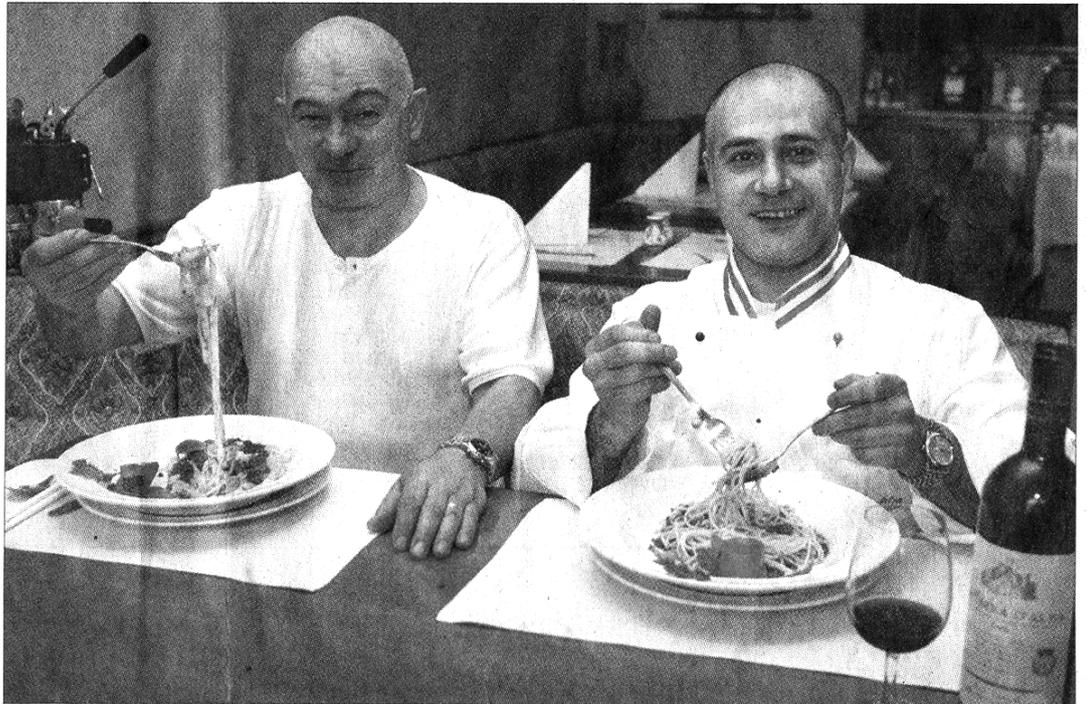
Sie sind seit Jahrzehnten der Hit in deutschen Küchen. Fast alle Kinder lieben sie, und im Urlaub gehören sie zu den Standardgerichten: Die Spaghetti Bolognese. Aber keine anderes Pastagericht wird so oft verhunzt. Deshalb fragen sich Feinschmecker ernsthaft: Sind die Spaghetti Bolognese überhaupt ein original italienisches Gericht? Als Piero Cardone, Besitzer des Regensburger Restaurants Galileo, kürzlich in Indonesien war, stand als erstes Gericht auf der Speisekarte: Spaghetti Bolognese.

Um die Bolognese-Frage zu klären, berief die MZ einen Gipfel ein: Zusammen mit seinem Kollegen Salvatore Scata, genannt „Pino“ (Federico secondo) sichtete Piero einen Stapel mit Rezepten. Am Schluss konnten sie sich in vielen Punkten einigen. Die Unterschiede sind in unserem Rezept dokumentiert. Jeder kann die Fassung kochen, die ihm besser schmeckt.

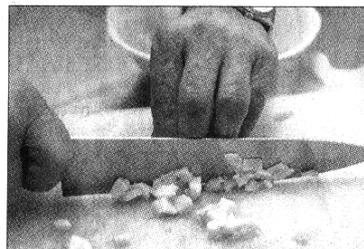
EIN REZEPT

Zur Hauptfrage: Es gibt Bolognese-Sauce. Das Originalrezept stammt aus Bologna. Bei der Frage der Pastasorte konnten sich Piero und Pino nicht einigen. Pino bevorzugt Tagliatelle, Piero nimmt lieber Spaghetti. Ansonsten: Übereinstimmung auf breiter Front. Grundlage ist Olivenöl, natürlich extra vergine, und nicht Butter. Beide nehmen Zwiebeln, Gelbe Rüben und Stangensellerie, die fein gehackt werden. Das Hackfleisch ist gemischt.

Während Piero den Knoblauch fein gehackt von Anfang an mitkocht, gibt Pino erst mit den Tomaten eine ganze Knoblauchzehe zu, die er am Schluss wieder herausfischt. Der (ungeräucherte) Speck wandert nur bei Piero in den Topf, ebenso der Rinderfond. Dafür hackt Pino die Nadeln eines Rosmarinzweigs mit dem Gemüse klein. Sahne verwenden beide nicht für ihre Bolognese. Sonst würde es eine Florentiner-Sauce, wie Piero berichtet. Die Sauce wird auf ganz kleiner Flamme je nach Menge zwischen 45 und 75 Minuten bei geschlossenem Deckel geköchelt. Am besten schmeckt die Bolognese am nächsten Tag. Guten Appetit!



Zwei Experten nach getaner Arbeit: Salvatore Scata „Pino“ (links) bevorzugt für Bolognese-Sauce Tagliatelle, Piero Cardone nimmt lieber Spaghetti. Das Gemüse muss fein geraspelt sein (links unten), der Speck wird fein geschnitten. Pino kocht die ganze Knoblauchzehe mit und fischt sie am Schluss wieder heraus (rechts unten). Fotos: Moosburger



WAS MAN BRAUCHT

4-5 El Olivenöl
400 g gemischtes Hackfleisch (Rind/Schwein)
(50 g klein geschnittener Bauchspeck, nur Piero)
400 g klein gehacktes Gemüse (Stangensellerie, Zwiebeln, Gelbe Rüben)
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter

0,2 l guter Rotwein
500 ml passierte Tomaten
2 El Tomatenmark
0,7 l Rinderfond (Piero)
Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin (Pino)
Das Hackfleisch, das Gemüse (und Speck) in Olivenöl anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen

und diesen verdampfen lassen. Dann mit dem Fond ablöschen (nur Piero) und die passierten Tomaten zugeben. Wer keinen selbstgekochten Rinderfond hat, kann ein Fertigprodukt wie Lacroix verwenden. Das Lorbeerblatt zugeben und mit Salz

und Pfeffer würzen. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen. Am Schluss zehn bis zwanzig frische Basilikumblätter grob geschnitten unterrühren (nur Pino) und nicht mehr aufkochen. (Für vier Personen. Varianten im Haupttext!)