



Ristorante Fellini - gemütliche Atmosphäre auch ohne Strom

FELLINI

Küche à la "Maestro"

Seit drei Monaten serviert das Ristorante Fellini in der List italienische Spezialitäten mit herzlichem Service.

Fast wirkt es wie inszeniert: strömender Regen, Sturm, die hereinbrechende Dämmerung. Flackern der Lampen über mehrere Minuten. Strom weg, wieder da, ganz weg - aber die Kerzen am Tisch verbreiten genügend angenehmes Licht und eine gute Atmosphäre.

Das gemütliche Restaurant Fellini ist dezent mit Filmfotos und Plakaten des "Maestro" dekoriert und wirkt unaufdringlich freundlich. Platz findet man auf zwei Etagen, wobei man im unteren Bereich recht eng sitzt. Für gutes Wetter gibt es auch Tische an der Straße. Das sympathische Personal ist zurückhaltend, aber aufmerksam.

Die Speisekarte ist gut aufgemacht und übersichtlich gestaltet, jede Seite unterlegt mit markanten Szenen aus Fellinis Filmen. Verschiedene Gerichte sind nach ihren Titeln benannt, andere tragen schlicht den Zusatz "Maestro". Das Angebot ist breit gefächert, erschlägt einen aber dennoch nicht. Wir finden die obligatorischen Pizza- und Pastagerichte, aber auch viel Fleisch vom Kalb/Rind, Lamm, Fisch und mehr in interessanten Kombinationen.

Ein Vier-Gänge-Menü und die wechselnde Tageskarte machen uns die Wahl allerdings nicht leichter. Und schließlich bleibt ja auch noch die Getränkefrage. Bei Letzterer ist uns der sehr freundliche Besitzer Franco Scevola behilflich. Er hat eher wenige, aber mit Bedacht ausgewählte Weine im Angebot. Die Weinetiketten sind neben den Beschreibungen abgebildet, was die Freude am Lesen erhöht. Ich möchte wissen, ob der als vollmundig charakterisierte Rosso Conero nicht vielleicht zu sehr ins Halbtrockene geht. "Das nicht", sagt er, empfiehlt jedoch einen friulischen Cabernet Sauvignon. Wir aber zögern noch. Plötzlich stehen zwei Gläser und etwas Brot vor uns - die Probe kann beginnen. Der Conero ist uns tatsächlich zu mild, der Cabernet dagegen kräftiger und kerniger. Aber andauernd Cabernet Sauvignon? Dann fällt mein Blick auf die zunächst seltsam klingende Rebsorte Primitivo aus Apulien. Ich bekenne mein Interesse, lerne nebenbei, dass die Traube mit der Zinfandel verwandt ist, und schon steht das dritte Glas vor uns. Ein kleiner Schluck genügt: Volltreffer.

Kräftig, leicht würzig und feine Tannine. Franco freut sich über unsere Wahl: "Ein sehr schöner Wein aus meiner Heimat."

Als Vorspeise werden Antipasti di Giornata (14 DM) und Scampi Aglio (14,50 DM) serviert. Zu Letzteren bestelle ich einen Verdicchio, der leider etwas untergewichtig ist. Selber schuld, muss ich sagen, denn einer so fein-pikanten Knoblauch-Kräuter-Tomatensauce hält kaum ein Weißwein stand. Auch der gemischte Vorspeiseteller hält, was er verspricht. Besonders lecker: die Meeresfrüchte mit Sellerie.

Als Hauptgerichte haben wir Saltimbocca alla Romana (23,50 DM) und Involtini del "Regista" (24,50 DM) gewählt. Unser Rotwein (Flasche 33 DM) harmonisiert wunderbar mit dem Kalbsschnitzel, das mit Salbeiblättern und Parmaschinken belegt ist.

Auch das mit Spargel, Mozzarella und Parmaschinken gefüllte Truthahnrollchen geht eine angenehme Verbindung mit dem Primitivo ein. Schade, dass die vielfältige Gemüsebeilage samt Kartoffeln etwas verkocht ist. Diese Kritik nimmt Franco mit Bedauern entgegen und gelobt "al dente". Doch der Nachtisch hält uns weiter bei Laune. Das Tiramisu ist hier keine 08/15-Süßspeise und die Profitterolo genannten kleinen Windbeutel



Inhaber Franco Scevola

GASTRO-TICKER

Schlemmer-News

Seit dem 5. Juni kann man die amerikanischen Spezialitäten von Muffins & More (Königsworther Str. 4) auch in der Markthalle genießen. Der Amerikaner George Feiter offeriert an seinem Stand neben 20 Sorten Muffins zwölf Sorten hausgemachtes Eis und eine große Auswahl Bagels. Das Angebot wurde außerdem um würzige Pies (Thunfisch und Lamm) erweitert. ■ Bereits zum zweiten Mal wurde unter dem Motto "Fit für Future" vom Bündnis 90/Die Grünen der "Öko-Oscar" verliehen. Die stolzen Gewinner sind in diesem Jahr Heike und Jürgen Piquardt mit ihren Restaurants La Provence und Paradies. Mit dem Preis werden Gastronomiebetriebe ausgezeichnet, die sich durch umweltfreundliche Produktion, Ressourcenschutz oder die Schaffung von Arbeitsplätzen im Bereich des ökologischen Wirtschaftens hervorheben. ■ In der historischen Weinscheune, Straußenwirtschaft Duprés/Kollmeyer (Meerstr. 15, Steinhude am Meer) finden in diesem Sommer neben vielen anderen Aktionen fünf Nationenweintage mit Weinproben, kulinarischem und kulturellem Programm statt (nähere Informationen: Tel. 05033/93 95 53).

(7,50 DM) baden in einer leckeren schokoladigen Sauce. Um unseren vollen Mägen eine kleine Unterstützung zu bieten, empfiehlt der Chef einen holzfassgereiften Barbera-Grappa, Jahrgang 1990. Ein wahres Teufelszeug; leicht bräunlich im Glas ist er kraftvoll, aromatisch und beginnt sofort zu wirken. Es ist bereits sehr spät, wir sind fast die letzten Gäste, als der Strom wieder da ist. Ein sichtlich erleichtertes Franco spendiert eine Runde Prosecco, und wir freuen uns, dass die Espressomaschine wieder funktioniert. Diesen angenehmen Abend werden wir in Erinnerung behalten. Der besondere Charme des Candlelight-Dinners lässt sich vielleicht nicht wiederholen - die freundliche Atmosphäre und das ansprechende Essen dagegen mit Sicherheit.

Gert von Selle

► Ristorante Fellini, Voßstr. 42, Tel. 62 37 60