

abenteuer und reisen

www.abenteuer-reisen.de

VIETNAM KAMBODSCHA

Auf dem Mekong
nach Angkor Wat



Mallorca

Herzstück Palma

Bretagne

Wellness und Gourmandise

Südsee

Vatuleles Relax-Formel

KÜNSTLICHE URLAUBSWELTEN FÜR 500 EURO



4 190769 204804 11



Stil statt Kommerz als Konzept



Rosmarinhähnchen als Secondo

Unvergleichlich italienisch

Der etwas andere Italiener in Stuttgart ist eine Italienerin – die heißt Loretta wie ihr Lokal. Hier ist alles anders.

Bei Loretta kommt man nicht einfach nur so herein, hier tritt man auf. Den Weg in das Lokal finden sowieso nur Eingeweihte. Nach der Tür schiebt man noch einen Vorhang beiseite. Ohne Reservierung könnte die Vorstellung hier schon zu Ende sein.

Der Kellner führt uns zu einem der 3 riesigen Tische, die das kleine Lokal fast ganz ausfüllen. Die anderen Gäste müssen

aufkrühen. So kommt man schnell mit wildfremden Leuten ins Gespräch, mit denen man zumindest die Liebe zur italienischen Küche teilt. An unserem Tisch schwärmt man gerade von Sardinien, wo ja auch Ex-Regierungschef Berlusconi seinen Sommersitz habe. Und schon ist die zusammengewürfelte Runde in ein launiges Gespräch verwickelt.

Das Interieur changiert zwischen schick designtem Edelmöbeln und Beinahe-

Kitsch. Neben den großen Massivholztischen fallen Leuchtkörper und Textinstallationen auf. Während wir uns – wie es hier üblich ist – das Besteck aus einer Tischschublade holen, ordern wir „Loretta's Lieblingswein“, einen Teroldego Riserva 2001 von der Cantina Rotaliana für 26 € pro Flasche. Auf ihren Geschmack kann man sich verlassen. Wir schenken uns selbst ein – was in der Flasche bleibt, müssen wir nicht bezahlen.

Alles von der kleinen Karte kommt frisch aus der einsehbaren Küche. Loretta Petti, rassig, kräftig, wie man sich eben eine italienische Mamma vorstellt, ist aus Montepulciano und legt Wert auf unverfälschte Tradition. Wunderbare Antipasti, feiner Schinken und Salami sowie eingelegtes Gemüse bilden den Auftakt (6,80 €). Bei den Primi entscheiden wir uns für die Tagliatelle mit Garnelen (9,20 €), weil wir Loretta glauben, dass die nicht mit Antibiotika gezüchtet, sondern wild gefangen wurden. Sie schmecken köstlich frisch, die Pasta ist naturalmente al dente.

Als Secondo lassen wir uns ein Rosmarinhähnchen (12,90 €) mit knuspriger Kruste kredenzen. Das Fleisch ist fest und saftig. Jetzt noch das Finale, hausgemachte Dolci, die Wahl vor der gut bestückten Vitrine fällt schwer. Schließlich wird die Torta alla Nonna – eine bekannte Gebäckkreation aus Biskuit, Schokolade und Haselnüssen – samt uns dahinschmelzen.

Loretta hat eigentlich Philosophie studiert und dann Italienisch unterrichtet. Ihre reiche Freundin wollte ein Café eröffnen, ist dann aber ausgestiegen, bald nachdem Loretta, einst eine arme Bauerntochter, in das Projekt eingestiegen war. Statt aufzugeben, zog die tatkräftige Toskanerin das Projekt mit anderen Vorzeichen durch. Ihr Konzept heißt Stil statt Folklore, Kultur statt Kommerz.

Gudrun Mangold

Trattoria da Loretta

Büchsenstr. 24, Stuttgart

Tel. 0711/ 2 80 45 07

Mo.–Sa. 11–1 h, So. 17–1 h



Gastro-Gipfel

Bad Tatzmannsdorf Nichts für Asketen:

Vom 12.–19. Nov. wird in „Reiter's Avance Hotel“ in Österreich groß aufgekocht. Meisterköche unter dem Patronat von Maître Hans Eisler kredenzen

bei der Küchenmeister-Woche ihre Spezialitäten. www.reitersburgenlandresort.at



Gut im Rennen

Die Türkei ist bei Speisen und Getränken das preiswerteste europäische Urlaubsland. Überraschend: die Platzierung Deutschlands auf Platz 2.

Tröpfchenweise

Alles über Bordeaux-Weine können Sie in Kursen in der Weinschule der Stadt lernen. Für Einsteiger und Fortgeschrittene. www.ecol.vins-bordeaux.fr

Rosige Aussichten

Oft geschmäht, jetzt zum Shootingstar bei Weinliebhabern avanciert: Rosé-Weine. Schmecken nach Sommer, Sonne und Urlaub.

