



Klöppldecken-Malereien zieren als Stickersatz die Decke der Trattoria "Da Loretta"

SINNliches ERLEBNIS

Loretta Petti hat im Februar ihr drittes "Etablissement" in Stuttgart eröffnet: Eine modern interpretierte toskanische Trattoria in der Büchsenstraße. Dort ist ein lebendiger Platz entstanden, kein "Flüster-Restaurant", sondern ein Ort der Kommunikation und des Miteinanders. Entsprechend ist das Innere des Lokals gestaltet: die Gäste speisen an drei großen, schweren Nussholztischen mit gepolsterten Bänken. Besteck und Servietten entnehmen sie selbst aus Schubladen, die in die Tische integriert sind – wie daheim! Und während die Gäste sich langsam näher kommen, bereitet Loretta Petti toskanische Spezialitäten zu, wie ihr berühmtes Antipasto Misto, knusprige Crostini mit verschiedenen Pasten, einfache Pasta-Gerichte oder Hauptspeisen wie Kaninchen mit schwarzen Oliven. Sehr empfehlenswert sind ihre hausgemachten Süßspeisen. Für das Innere der Trattoria zeichnen drei Parteien verantwortlich: Loretta Petti selbst, die Architekten der "ippolito fleitz group" und die Textildesignerin Monica Trenkler. Entstanden ist ein Lokal mit femininer Note, die der Persönlichkeit der erfahrenen Wirtin entspricht. Den Architekten Peter Ippolito und Gunter Fleitz ist es gelungen, eine Kombination aus Toskana-Stil und urbaner Modernität zu schaffen. Dazu wurden traditionelle italienische Elemente neu interpretiert. Für die visuelle Umsetzung ist Monica Trenkler verantwortlich. Sie entwarf einen außergewöhnlichen Wandschmuck, der Stilelemente aus drei Jahrhunderten italienischen Designs vereint. In Collagen von streifenförmigen Tapetenelementen spielt sie mit dem Thema Vergrößerung und kombiniert Holzmotive, Leinen- und Goldtapeten und florale Muster.

Stephanie Zeiler

Da Loretta: Büchsenstr. 24, 5-Gly, Tel. 380 45 07. Offen: Mo-Sa 11-24 Uhr.

Meetingpoints

Trendrestaurants: Hier stimmen Küche & Ambiente



FOTOS: MICHAEL STEINERT/SPZ (3), FOTOFLEISCH W. HIRSCHNER (1), (2)

SCHLEMMEN IN TÜBINGEN

Wer bei dem Namen "Brinkmann" als erstes an den Bilderbuch-Chefarzt aus dem Fernsehen denkt, erfährt jetzt Neues. Denn der Name bekommt mit Torsten Brinkmann eine andere Bedeutung. Der junge Koch kam, sah und siegte in Tübingen. Seit wenigen Monaten verzückt er Feinschmecker in seinem nach ihm selbst benannten Restaurant. Es ist

ein kleines Refugium am Westrand der Altstadt, sachlich-modern eingerichtet und doch warm im Ambiente. Am Wichtigsten ist aber das, was aus der Küche kommt: schnörkellose Gerichte, mediterran in der Tendenz und akzentuiert im Aroma. Brinkmann lernte bei Sternekoch Ulrich Schilling (Waldhorn Bebenhausen), war auf Mallorca und lässt sich nun von Witzigmann inspirie-

ren: Er kreiert raffiniert einfache Appetizer und Gerichte wie eine Essenz vom Huhn mit Waldpilztaschen, Carpaccio vom See-Teufel mit Orangendressing oder ein Lammrücken mit Schafskäsehaube.

Heinfried Tacke

Brinkmann's: Belthlestr. 13, Tübingen-Mitte, Tel. (07071) 44 09 39. Offen: Mo-Sa 16-22:30 Uhr.