



LOKALTERMIN

Da Loretta, Büchsenstraße „Besteck ist in der Schublade“

Von Daniela Eberhardt

Es gibt Tipps, die man besser für sich behalten würde. So wie die Trattoria Da Loretta in der Büchsenstraße. Damit alles bleibt, wie es ist, „Sehr liebenswürdig und fast genauso chaotisch geht es im neuen Italiener in der Büchsenstraße zu, das Lokal ist ungezwungen und hat doch Stil. Und: man isst und trinkt hier weit über dem Stuttgarter Italo-Durchschnitt, und das zu realen Preisen.“

Anfang März hat Loretta Petti ihre Trattoria eröffnet – sie ist vielen durch ihre beiden Alimenti in der Römer- und Helfferichstraße bestens bekannt. „Ich hatte die Idee zu einem Laden mit Mittagstisch, inzwischen gibt es viele ähnliche“, sagt Loretta Petti. „Wenn man so viel kocht, muss man sich irgendwann weiterentwickeln.“

Das Designbüro Ippolito Fleitz Group hat das einst rustikale jugoslawische Lokal komplett entbeint. Der Raum in L-Form ist im edlen Farbdreiklang creme-braun-grau gehalten. Bodentiefe Fenster lassen Licht herein, Zwischendecken gewähren raffinierte Durchblicke, das Zentrum ist die große Bar aus dunklem Holz. Witzige Details sorgen dafür,



Loretta Petti (rechts) und Vera Lempert tischen toskanische Gemüse auf. Foto Michael Steinert

dass die Atmosphäre nicht zu durchgestylt wirkt; Lampen, wie aus Haarnadeln zusammengesteckt, oder die Wandtapeten von Monika Trenkler – „die feminine Note“, sagt Loretta. Die Gäste sitzen auf langen Bänken an blanken Holztischen. Fürs intime Tête-à-tête ist hier nicht der richtige Ort. Dafür darf man, zumindest wenn es voll ist, den Nachbarn ungeniert auf den Teller gucken.

Selber schau'n ist immer besser. Nach diesem Motto stellt die Bedienung mit italienischem Temperament ihre favorisierten Rotweine auf die Theke. Die Weinliste müsse überarbeitet werden. Dann schwirrt sie schon zum nächsten Tisch. Die Speisekarte auf dem kopierten DIN-A4-Blatt wechselt täglich. Ein paar Vorspeisen, drei bis vier

Pastavariationen, zwei bis drei Hauptgerichte, eine kleine Dessertauswahl. „Wir sind noch am Ausprobieren“, erzählt die Chefin, die selbst in der Küche steht. „Meine Spezialität sind Braten.“ Zur Seite hat sie zwei weitere Küche, die sich abwechseln. Die Richtung: „Mittelitalienische Küche“, sagt Loretta Petti, die aus Montepulciano stammt.

Als Vorspeise kommt ein kleiner Teller gemischter Salat sowie rohes Gemüse zum Dippen auf den Tisch. Dort stehen Olivenöl und Balsamico in großen Flaschen bereit. „Das Besteck ist in der Schublade“, erklärt die Bedienung. Der Antipasti-Teller (7 Euro) reicht locker für zwei. Meeresfrüchte, Thunfischcreme, gegrilltes, eingelegtes Gemüse, Miniotomaten und Mozzarella-

gelchen sind von erster Qualität. Die Crèmes auf den Röstbrotchen (6 Euro) sind selbst gemacht, aus schwarzen Oliven, Leber, Pilzen, dazu Pesto und scharfe Tomatenpaste.

Der Blick schweift sehnsüchtig zu den dampfenden Spaghetti mit frischen Pilzen nebenan. Vielleicht hätte man doch... Andererseits: von den Hauptgerichten könnte man beim besten Willen keinen Bissen zurückgehen lassen. „Salmone in agrodolce“ bekommt man hier zu Lande selten serviert (13 Euro). Eine ordentliche Tranche vom frischen Lachs wurde im Wurzelsud mit Balsamicoessig pochiert. Das rosa Fischfilet zerfällt auf der Zunge. Zum säuerlichen Duft, der in die Nase zieht, passt hervorragend die würzige Süße der karamellisierten Fenchelscheiben. Ein Gedicht! Das saftige Kaninchen bekommt durch den Speckmantel und die Rosmarinzwige Saft und eine mediterrane Note (15 Euro). Dazu geschmorter Mangold und Bratkartoffelchen – und man fühlt sich versetzt in einen kleinen Landgasthof im toskanischen Hinterland.

Der Prosecco zur Einstimmung erwies sich leider als recht laues Tröpfchen (3,50 Euro). Auch der bernsteinfarbene süditalienische Weißwein ist gewöhnungsbedürftig (3 Euro). Dafür entkörkt man bei Loretta Rote mit Schwerpunkt Toskana und Piemont, die in dieser Qualität in Stuttgart selten glasweise ausgeschenkt werden (3,50 bis 6,50 Euro). Der Rosso di Montepulciano und erst recht der Dolcetto d'Alba entlocken uns ein wohliges Stöhnen. Bitte noch ein Glas! Das hausgemachte Fior-di-Latte-Dessert gönnen wir ausnahmsweise den Nachbarn.

Trattoria Da Loretta, Büchsenstraße 24, 70184 Stuttgart. Telefon 0711/2 80 45 07. Geöffnet: Montag bis Samstag 11 bis 1 Uhr, Küche von 11.30 bis 14.30 und 18.30 bis 23 Uhr, Sonntag 17 bis 1 Uhr.