

VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

# SOMMELIER

MAGAZIN



**NACHWUCHSSOMMELIER 2009**  
TORSTEN SCHMIDT  
IN SIEGERLAUNE

EINE MEININGER PUBLIKATION



**IM PROFIL** RIBATEJO - PORTUGALS NEWCOMER **WISSEN** MINERALWASSER - DER TREND GEHT ZU WENIGER KOHLENSÄURE  
**INTERN** JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG - ZUKUNFTSPERSPEKTIVEN FÜR DIE SOMMELIER-UNION

# KLEIN ITALIEN IM LÄNDLE

DAS **BELLA ITALIA** IST EINE BASTION ITALIENISCHER LEBENSART. **MARIA PATANÉ** HAT MIT IHRER LIEBE ZUM WEIN, ZUM ESSEN UND ZU ITALIEN DEN STUTTGARTERN EINE OASE DES WEINGENUSSES GESCHAFFEN.

Ich bin ein unverbesserlicher Fresser, ein unverbesserlicher Trinker und ein unverbesserlicher Workaholic.“ Beste Voraussetzungen, um mitten in Stuttgart eine Weinbar zu etablieren, in der es nur italienisch zugeht: italienisches Temperament, italienische Weine und italienisches Essen jenseits von Pizza und Pasta. „Man kann keinen Wein trinken, ohne etwas dazu zu essen, und wenn es nur Kleinigkeiten sind“, lautet das Credo von Maria Patané. Sie ist klein, sie ist quirlig und wenn man das Bella Italia betritt, hört man sie in energischem Italienisch am Telefon, in der Küche oder an der Kaffeemaschine. Von viel Essen und viel Trinken keine Spur.

Das Bella Italia ist ein Novum in Stuttgart. Weder Württemberger Gemütlichkeit noch typisches italienisches Flair beherrschen die Weinbar. Es ist schlicht und einfach eigen: zur Hälfte vertäfelte Wände, Weinregale mit abgerundeten Ecken, die den Raum dominieren, an der Decke gleich ein ganzes Sammelurium diverser Spiegel mit mächtigen Goldrahmen, einfachen Metallumrandungen oder einfach als Handspiegel. Das Mobiliar aus einfachen Stühlen in grellem Pink, die Tische mit weißen Tischdecken und schlicht eingedeckt. Dazu der alte Parkettboden, fast schon

abgenutzt und mit einem großen, gelben Kreis, der die gleiche Größe hat wie der Spiegel über dem schlichten Klavier in der Ecke. Eine Mischung aus Moderne und Reminiscenz an die 60er, dazu mit den Spiegeln ein Verweis auf den patrizischen Stil der altrömischen Adelsgeschlechter. Keine spektakuläre Architektur mit hohen Glastürmen und aufsehenerregenden Bauten und trotzdem ein beeindruckendes Ambiente mit bleibendem Eindruck. Anders eben.

**„ICH WILL GÄSTE, DIE RICHTIG SPASS AM SCHLEMMEN HABEN.“**  
MARIA PATANÉ

„Eigentlich hatte ich mir vorgenommen, weniger zu arbeiten und dachte, ich importiere einfach ein paar Weine und verkaufe die“, erzählt die Italienerin, die lange im Finanzwesen gearbeitet hat. „Jetzt arbeite ich mehr als je zuvor.“ Ihren ersten Wein aus Italien, einen Nero d'Avola, hat sie in Heilbronn abgeholt, weil der LKW nicht bis nach Stuttgart kam. Aus dem bisschen Wein importie-

ren ist ein florierender Laden geworden, der auch kleine Snacks im Angebot hatte und Weinproben. Der Platz dafür wurde irgendwann eng und auf der Suche nach größeren Räumen landete Maria Patané dann in der Vogelsangstraße, in einem alten Haus, dessen graue Fassade verbirgt, wie viel Farbe und Leben im Bella Italia stecken. „Ich wollte ja eigentlich gar keine Weinbar, aber dann hab ich mich doch überreden lassen“, schmunzelt die Weinliebhaberin. Viel Überredungskunst wird aber nicht nötig gewesen sein, denn halbe Sachen sind nicht ihr Ding und das Bella Italia sieht nicht nach Standard aus. Befreundete Architekten haben die Gestaltung der Weinbar in die Hand genommen, haben Regale nach Maß bauen lassen, Spiegel gesammelt und gekauft. „Hier ist nichts von der Stange“, sagt Maria Patané nicht ohne Stolz. Die Fensterbilder, großflächige Aufkleber in Schwarz-weiß, erzählen Geschichten aus Sizilien, der Heimat der Italienerin. Die Trinacria beispielsweise, der Mädchenkopf, umrahmt von Schlangen und kleinen Flügeln und drei abgewinkelten Beinen, die sizilianische Interpretation des Sonnenrades, ist das Symbol für Sizilien. „Die Architekten kennen mich so gut, sie haben meinen Geschmack genau getroffen“, ist Maria Patané noch immer begeistert.



FOTOS: FRIEDER DAUBENBERGER, ZOOEY BRAUN



Ist Architektur heute wichtig für die Gastronomie? „Aber sicher, man selektioniert damit ja auch schon ein gewisses Publikum“, so die Inhaberin. „Ich will Gäste, die Spaß an gutem Essen und guten Weinen haben.“ Die kommen inzwischen nicht nur aus Stuttgart und Umgebung, sondern aus Bremen und Göttingen, sogar aus Luxemburg und Belgien. „Italiener sind eigentlich kaum unter meinen Gästen“, stellt Maria Patané erstaunt fest. Und warum nun eine Weinbar, woher der Bezug zum Wein? „Das kommt von meinem Großvater, der war ein großer Gourmet. So einer wie aus dem Bilderbuch, immer im Anzug mit Weste und Taschenuhr“, erzählt sie. Sie selbst hat bis zum 18. Jahrhundert in Sizilien gelebt und ist dann aufgebrochen, um die Welt zu erobern. Hängen geblieben ist sie in Deutschland. „Ein fantastisches Land. Die Mentalität der Leute und die Sprache haben mich hier festgehalten“, schwärmt sie. Ihre Liebe zum Wein und zu gutem Essen hat sie aber mitgenommen. „Wein ist ein Genussgetränk, das Wohlbefinden vermittelt. Er macht nicht aggressiv, sondern gesellig und gesprächig.“ Deshalb umgibt sie sich auch gerne mit Genießern. „Menschen, die gut essen und trinken sind angenehme Menschen. Gutes Essen macht eben einfach glücklich“, ist sie überzeugt.

Maria Patané ist eine Perfektionistin und sie ist stolz auf das, was sie aufgebaut hat. „Dass man mich heute kennt, ist das Ergebnis langer, harter Arbeit“, sagt sie. Die ersten Verkostungen für ihre Kunden waren noch umsonst, irgendwann hat sie acht Euro genommen, dann zwölf, heute bietet sie ihren Gästen Degustationsmenüs für 50 Euro an – und das geht auch. „Wenn man gut ist, dann läuft sowas auch“, lautet ihre schlichte

Erfolgsformel. Schon jetzt, Anfang März, hat sie erste Reservierungen für Weihnachtsfeiern im Dezember.

Im Bella Italia gibt es keine Karten, weder für das Essen noch für die Weine. „Das hier ist ein Wohnzimmer, in dem sich meine Gäste verwöhnen lassen. Täglich gibt es etwas ande-

## „ARCHITEKTUR SELEKTIONIERT DIE GÄSTE“ MARIA PATANÉ

res zum Essen.“ Entweder man mag das, oder eben nicht, „dann muss man zu seiner eigenen Mama gehen“, lacht sie. Dazu empfiehlt die Patronin Weine, jeden Tag andere, immer aus einer anderen Region, aber immer aus Italien. „Bei diesem Konzept bleibe ich auch konsequent, sonst habe ich meine Linie in wenigen Tagen verloren“, ist sie überzeugt. Mehr als 100 Weine hat sie zur Auswahl, egal was man will, das gibt es auch glasweise. Große Namen? Fehlanzeige. „Ich will keine der bekannten Weingüter aus Italien hier haben, die kann man doch überall kaufen.“ Lieber empfiehlt sie ihre eigenen kleinen Entdeckungen, die sie auf zahlreichen Reisen in ihre Heimat gemacht hat und nun nach Deutschland importiert. „Ich kenne alle Weingüter persönlich. Am liebsten mag ich Weine von Winzern, die ihre Arbeit mit Leidenschaft und Liebe zum Land machen.“ Alle Weine im Restaurant gibt es auch im Laden. Dazu hat sie diverse Balsamico-Essige im Angebot, Trüffelöl und Kaffeemischungen.

Ach ja, und wer ein Bier will, ist hier auch am falschen Ort. Im Bella Italia gibt es Wasser und Wein, Kaffee (eine eigene Mischung) und Saft, sonst nichts. Den Service macht Maria Patané selbst, unterstützt von einem Sommelier, der aber nicht immer da ist. „Auf den ganzen Schnickschnack lege ich nicht viel Wert. Wer das will, kann es haben und unser Service ist auch immer stilvoll, aber sonst mag ich es lieber unkompliziert.“

Dass die Deutschen die italienische Küche lieben, ist für das Bella Italia mit Sicherheit ein Vorteil. „Die italienische Küche ist eben nicht nur gesund, sie hat ja auch eine große Vielfalt“, gerät Maria Patané ins Schwärmen. „Wir können vier oder fünf Gänge vegetarisch anbieten und Sie haben trotzdem ein vollwertiges Menü.“ Essen und trinken passiert hier deshalb auch nicht so nebenbei, sondern wird zelebriert. Einmal im Jahr bietet sie auch eine Genussreise in das Land am Mittelmeer an. Etwa 40 ihrer Gäste und Kunden fahren jedesmal mit auf der Suche nach neuen Restaurants und Weingütern, organisiert und begleitet von der Chefin persönlich.

Inzwischen ist es fast 19 Uhr, innerhalb weniger Minuten ist die Weinbar zur Hälfte gefüllt, die Stammgäste von der Chefin persönlich mit Umarmung und Küsschen begrüßt, die unbekannteren Gäste freundlich zum Bleiben eingeladen. Auf den Tischen frische Rosen und brennende Kerzen, die Tafeln sind mit dem heutigen Angebot beschriftet. Modern und gemütlich ist also kein Widerspruch. Das Publikum ist bunt gemischt, alle Altersklassen, alle Stile, Pärchen und kleine Gruppen, beste Freundinnen und Weinliebhaber, die sich hier treffen. Die ganze Vielfalt, Weine und Menschen. < KRISTINE BÄDER

### MARIA PATANÉ



**Wie ist das Verhältnis von Rot- und Weißweinen in Ihrem Sortiment?**

**MARIA PATANÉ:** Wir haben ein relativ ausgewogenes Sortiment. Da ja ein Weißwein bekanntlich anregt und Rotwein etwas müde macht, ist es

gut, mit einem Schaum- oder Weißwein beginnen zu können und dann mit einem guten Rotwein weiter zu machen.

**Was hat einen größeren Stellenwert in Ihrer Weinbar, der Wein oder das Essen?**

**MARIA PATANÉ:** Man kann einen Wein nicht ohne ein gutes Essen trinken. Und wenn es nur eine Kleinigkeit ist, ein paar Oliven, ein bisschen Käse, aber zu einem Wein gehört etwas zu essen, sonst schmeckt er nicht. Deshalb ist für mich beides wichtig.

**Haben Sie einen Lieblingswein?**

**MARIA PATANÉ:** Mir gefallen Weine, die gut sind, um einen Lieblingswein zu haben, ist die Auswahl zu groß. Aber ich verkaufe keine Weine von Weingütern, die ich nicht persönlich kenne. Ich mag auch die Weine aus Württemberg, es gibt viele gute Lemberger und Trollinger.

### BELLA ITALIA

**WEINE:** keine Karte, italienische Weine auf Empfehlung, alle Weine im Offenausschank

**KÜCHE:** täglich wechselnde italienische Menüs, Produkte aus ökologischem Anbau

Zur Weinbar gibt es auch einen Laden mit allen Weinen zum Mitnehmen, außerdem Balsamico-Essige, Trüffelöl, Kaffeemischungen

**AUSSERDEM:** Kochkurse, Degustationsmenüs, Weinreisen nach Italien

**ÖFFNUNGSZEITEN:** Mittagstisch Mo - Fr von 12 - 14 Uhr; Restaurant Mo - Fr ab 17 Uhr Aperitif, Mo - Sa ab 18 Uhr Tagesmenüs