

Dell' Arte

Marinierter Lachs mit Herzlichkeit

VON ELISABETH BINDER

Die Pizzen tragen Namen großer Künstler wie Verdi (scharfe Salami, Champignons) oder Michelangelo (Salami). Aber auch sonst wirkt die Osteria dell' Arte wie ein Ort, der die Kunst der Gastfreundschaft mit Sinn für Originalität in Kombination mit heimeliger Nachbarschaftsatmosphäre pflegt. Das Ambiente ist eher schlicht gestaltet, geprägt von roten Backsteinwänden mit allerlei Bildern, rot-weiß gewürfelten Tischdecken mit brennenden Kerzen drauf. Der Service ist angenehm flott und von dem rustikal radebrechenden Charme, der seit gefühlten Ewigkeiten eine wichtige Grundzutat für ein erfolgreiches Ristorante ist. Antipasto Misto, der gemischte Vorspeiseteller, ist vegetarisch und nichts für Vampire: Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons sind dicht übersät mit Knoblauchwürfeln, auch das Öl ist ganz durchzogen davon. Schmeckt aber leider sehr gut (7 Euro). Salmone Marinato, der marinierte Lachs, hat den Umfang einer Hauptspeise, ist köstlich frisch mit zahlreichen Avocadoscheiben und einer beachtlichen Menge rosa Krabben in Zitronensauce. Das ist, auch wenn es alltags weniger davon geben sollte, eine exzellente Alternative für Knoblauchallergiker (8,70 Euro).

Auch das Secondi-Programm zeigt einen Hang zur Originalität. Das „Filetto di manzo all' Arte“, ein in Speck gewickel-



Osteria dell' Arte, Bochumer Str. 26, Tiergarten, Tel: 39749863, Mo - Fr 12 bis 24 Uhr, Sa, So, feiertags 17 bis 24 Uhr. Foto: K. Heinrich

tes, überraschend zart gegartes Rinderfilet, wird in schmackhafter Rotweinsauce mit Buttergorgonzola serviert, dazu gibt es Kartoffeln und Gemüse (15,80 Euro).

Schon bei der Bestellaufnahme gratuliert die temperamentvolle Kellnerin zur Wahl des „Salmone alla Principessa“, und zu Recht. Auf dem Teller liegt ein buttrig rosiges Stück Lachs von zarter Konsistenz und großzügigen Ausmaßen. Vier Stangen Dosenspargel stecken da lustigerweise drin. Schmeckt trotzdem gut. Obwohl man eigentlich zur Spargelzeit echte Stangen erwarten müsste. Gratiniert ist der Prinzessinnen-Lachs mit Sauce Béarnaise. Dazu gibt es Rucolasalat mit Kirschtomaten, dicke Möhrenscheiben und Kartoffeln (13,70 Euro).

Die Cassata von der Nachtschikarte ist leider schon aufgegessen, aber der nette Kellner zieht eine große Schachtel mit ganz und gar köstlichen Profiteroles unter der Theke hervor. Neben einer kleinen Auswahl offener Weine wird auch ein „Wein des Monats“ angeboten, in unserem Fall ein apulischer 2010er Levrano Bianco, Vecchia Torre, aus Malvasia Bianco und Chardonnay, der mit seinem fruchtigen Bouquet gleichermaßen gut zu Fisch und Fleisch schmeckt und sich vom Knoblauch nicht erschlagen lässt (15,50 Euro).

So ein gemütlicher kleiner Nachbarschaftsitaliener kann vermutlich nicht ohne Befindlichkeiten auskommen. Von Anwohnern hatten wir schon mal vernommen, dass Nichtstammkundschaft gelegentlich arrogant behandelt werde. Davon bekommen wir nichts mit. Den abschließenden Grappa auf Haus gibt es auch nicht nur für die Gäste, die mit familiärer Umarmung begrüßt wurden, sondern für die fröhlichen Tischnachbarinnen ebenso wie auch für uns. Zu Extrawünschen wird ausdrücklich ermutigt.

So viel Herzlichkeit ist leider nicht mehr selbstverständlich. Wie dramatisch der Fachkräftemangel in der Gastronomie sein muss, mag folgendes Erlebnis auf dem von mir auch an dieser Stelle einst gelobten Restaurantschiff „Patio“ an der Kirchstraße in Tiergarten illustrieren. An einem Sonntagnachmittag lasse ich mich auf der Terrasse nieder, krame ein bisschen in meiner Tasche, entdecke nach einigen Minuten einen Kellner, der Bestellungen aufnimmt. „Einen Milchkaffee und die Karte bitte“, sage ich freundlich. „Na, das hamwa gerne, gerade erst hingesetzt und schon nach der Karte schreien“, pampst der. „Wie bitte?“ Der Kellner: „Ich habe doch genau gesehen, dass Sie sich gerade erst hingesetzt haben.“ Nach ein paar Minuten gehe ich rein und sage, dass ich auf den Kaffee doch lieber verzichten würde. Der Kellner: „Na, das hat jetzt aber gedauert.“ Zwei Kollegen von ihm stehen da, stumm. „Wollen Sie mich etwa wegeln?“ Da sagt er schlicht: „Ja.“