

Da Marietto: Zu Gast beim raunzenden Kröterich

Ein Italiener, wie er keine Lust auf Italiener macht

Was erlauben Marietto? Wasser wird ungefragt und so schnell ins Glas geschüttet, dass man gewarnt sein sollte: Niemand hört hier gerne zu, der Padrone macht, was er will. Die Entscheidung, ob „Still“ oder „Sprudel“ interessiert ihn nicht. Der ausgezeichnete und auf der festen Weinkarte stehende Rosé-Spumante von DalDin ist plötzlich nicht mehr vorhanden, stattdessen wird eine Pink Cuvee 22 von Borgo Molino, ein eher flaues und himbeersüßes Schäumchen aufgetischt, das lange nicht so hochwertig ist, aber ebenfalls mit drastischen 39.90 € berechnet wird, also mit 600 % Aufschlag. Eine dreiste Grobheit. So wie der Chef selbst. Auf Nachfragen raunzt er unverständlich in die Luft.

Die Pasta wird so schnell aufgetischt, dass sich die Frage nach einer Zubereitung à la minute gar nicht erst stellt. Die durch eine pampige und vorbereitet wirkende Tomatensauce betäubten Nudeln sind eine Blamage für die italienische Küche. Die mit faden, knurpsigen Salsicciastücken servierten Penne eignen sich eher für den Kampfmittelräumdienst als für den Genießer. Pasta Cabrese in toter Tomatensauce – wer will so etwas essen? Ein weiterer Versuch mit Spaghetti aglio e olio. Ein grober trockener Klumpen mit viel Knoblauch, das soll Pasta sein? Unser Bild zeigt die gleiche Pasta aus besseren Tagen im Jahr 2013, wo sie noch gut war.

Von einer Preis-Leistung, will man angesichts dieser Leistung

erst gar nicht reden, weil hier eine Leistungsverweigerung stattfindet. Den Gästen wird mit großen Portionen der Mund gestopft. Der unprofessionelle Service vermag die Unfähigkeit der Küche nur zu verstärken, einzig die Tochter des Hauses macht einen recht guten Eindruck. Finale infernale: Die ohnehin zu hohe Rechnung wird durch einen Fehler noch teurer (wird raunzend korrigiert).

Es gibt immer noch Menschen, die glauben, das alles, was eng, laut und hässlich ist, typisch für Italien wäre. Wir fragen uns, wo in Italien diese Menschen je gewesen sein mögen. Wahrscheinlich sind sie nie über Frankfurt hinausgekommen, wo sich auffällig viele Lokale mit solchen zweifelhaften Attributen schmücken. Das Lokal Da Marietto gehört für uns zu den vielen italienischen Lokalen in Frankfurt (und auch anderswo in Deutschland), die exemplarisch deutlich machen, warum wir zu wenig Lust auf italienisches Essen hierzulande bekommen – obwohl wir fabelhafte Lokale dieser Spezies haben: [Siehe BISS-Artikel „So schmeckt Italien. Die besten Italiener in Deutschland.“](#)

Ludwig Fienhold