

Im Hinterhof italienischer Leidenschaft

Südländische Entdeckungen am Main

Italien liegt kurz vor Frankfurt. In Mühlheim am Main gibt es einen rein italienischen Lebensmittelmarkt mit einer wunderbaren Wurst- und Fleischtheke. Der Metzger bietet Produkte an, wie man sie sonst nirgendwo findet. Und der Hausherr macht sogar seinen eigenen Wein. Außerdem findet man ein Mini-Lokal, in dem nur italienisch gesprochen wird. Ein Besuch bei Guido Giovo wird zu einer ungewöhnlichen Entdeckungsreise.



Metzgerei im Markt

Bullenhoden sind nichts für Weicheier. Giuseppe verkauft tägliche viele Portionen davon, wo sonst sollte man sie auch bekommen? Der Metzger aus Neapel hält einiges bereit, was man nicht im Supermarkt an der Ecke bekommt: Milz, Kutteln, Lungengulasch, Pferdeschnitzel. Das Rinderhirn wird an Ort und Stelle aus dem ganzen Tierkopf geschlagen und frisch präsentiert. Szenen wie auf dem dörflichen Hinterhof. Man

findet außerdem das eher seltene und saftig-zarte Färsenfleisch, frisch gemachte Salsiccia und bratfertige Burger aus Rind und Schwein.



Koch Ernesto

Lust macht außerdem die Frischetheke mit ausgesuchten Würsten, Schinken und Käse. Unser Lieblingsschinken heißt Bazzone und kommt aus der Toskana (100 gr. 3,90 €). Trüffelsalami und Mortadella sind ebenfalls ausgezeichnet, aber auch die Fenchelsalami und andere Salami-Sorten haben Qualität. Zu einem richtigen Affettato-Aufschnitt-Teller gehört zudem Coppa, der luftgetrocknete Schweinenacken. Probiert haben muss man unbedingt die lange gereifte Gran Riserva vom Parma-Schinken von Galloni aus Langhirano. Ein Gericht für sich ist Bresaola, ein luftgetrocknetes, leicht nach Wiesenkräutern schmeckendes und in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch. Das saftige Salzfleisch erinnert ein wenig an Carpaccio und wird sehr oft ähnlich zubereitet – mit gutem Olivenöl und Zitronensaft, Rucola und Parmesan. Man kann es aber zudem mit Petersilie, Kapern, Paprika und vielem anderen kombinieren und variieren. Vor zehn Jahren gab es diese Spezialität aus dem Veltlin kaum in Frankfurt, inzwischen hantiert jedes zweite italienische Lokal damit. Gutes Olivenöl findet man natürlich auch in Guido Giovos Lebensmittelmarkt, zwei seien besonders empfohlen: Die

Spitzen-Öle des Charakterkopfs Ugo Caldera vom Gardasee sowie Roberto Ranise und sein ligurisches Öl aus Taggiasca-Oliven.



Philomena & Ernesto

Wie man mit einfachen Mitteln, aber stimmigen Grundprodukten, zu einem schönen Geschmackserlebnis kommt, zeigt eine Vermählung aus Olivenöl mit weichem Käse und etwas Pfeffer. Speziell dem La Tur aus dem piemontesischen Alta Langa, einem mildem Käse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch. Zusammengerührt und mit warmem Ciabatta-Brot gegessen, wird er zu einer cremigen Delikatesse. Dazu sollte es etwas Feigensenf von Claudio Lazzaris sein, am besten der aus Waldfrüchten.

Über 4000 Artikel stehen bei Giovo im Angebot, wobei es amüsant ist, auch die für den italienischen Markt produzierten Massenerzeugnisse deutscher Provenienz zu entdecken, welche optisch und geschmacklich anders ausfallen. Es warten viele gut gefüllte Regale mit 400 Weinen, verschiedenen Pasta-Sorten, Kaffee, Ölen und Gewürzen sowie eine eigene Pasticceria-Theke mit hausgemachten Süßigkeiten. Der ambitionierte Wein- und Lebensmittelhändler Guido Giovo aus dem Piemont beliefert mit seinen Produkten viele Gastronomen im Rhein-Main-Gebiet. Weniger bekannt ist, dass er auch einen rein italienischen Großmarkt mit Feinkost und Alltagsbedarf betreibt, zu dem jeder Zutritt hat. In seinem Markt in Mühlheim geht man nicht nur so zum Shoppen, hier gerät der Einkauf zu einer interaktiven Entdeckungstour. Im Gespräch mit

den Verkäufern erfährt man auch ein Stück italienischer Lebensart. Manchmal ist Hausherr Guido Giovo selbst vor Ort und berät die Kunden. Inzwischen hat er sogar einen eigenen Wein im Programm – einen Garganega namens SenzaFine. Dieser saftige Trinkspaß wartet nur auf die ersten Sonnenstrahlen.



Guido Giovo (Mitte)

Eine Welt für sich ist das benachbarte neue kleine Café. Der temperamentvolle Ernesto und seine feenhafte Frau Philomena sprechen nur italienisch, beherrschen aber die universelle Ausdrucksweise freundlicher Gastgeberschaft. Der Neapolitaner ist mit einem solchen Feuer bei der Sache, dass man ein Spiegelei auf seiner Zunge braten könnte. Kleine, einfache und doch gut gemachte preiswerte Gerichte mit Kabeljau, Calamari, Muscheln und gebackenen Sardinen sowie Salat- und Gemüseteller machen ebenso gute Laune, wie ein Glas Soave oder der Prosecco von Dal Din.

Ludwig Fienhold

Guido Giovo, Feinkost, Supermarkt, Weinhandel. Mühlheim am Main, Borsigstr. 17, Tel. 06108 91 09 19. Geöffnet Mo. – Fr. 9.15 bis 18.30 Uhr, Sa. 9.00 bis 16.00 Uhr. www.giovo.de

Ernesto Café, Tel. 0151 75323799. Geöffnet Di. – Sa. 8-22 Uhr, So 9 – 12.30 Uhr, Mo. Geschlossen.



Volldampf-Ernesto



Meeresfrüchte-Salat bei Ernesto



Café Ernesto ist mehr als ein Café



Guido Giovo & Dal Din Kellerei



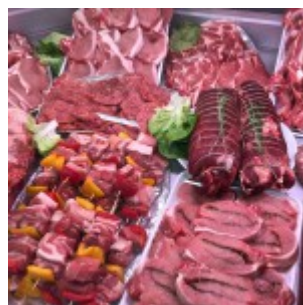
Ernesto



Metzgerei im Markt



Freitags immer frischer Fisch



Frischfleisch



Koch Ernesto

Photocredit: Barbara Fienhold

