

Restaurantkritik Fattoria in Walldorf: Hymne auf eine Rarität der italienischen Art

Old School Küche,

die einfach nur Lust macht

Von Ludwig Fienhold

Wäre dieses Lokal ein cineastisches Ereignis, wäre es ein Schwarzweiß-Film. Mit Marcello Mastroianni, Sophia Loren und Anna Magnani. Solche Filme werden nicht mehr gemacht, solche Lokale sind so gut wie ausgestorben. La Fattoria: Welch eine Leistung, 47 Jahre dabei und immer noch top.



Das Lokal scheint völlig aus der Zeit gefallen. Man hat das Gefühl, als sei dort alles seit den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts so stehen

geblieben. Die Fattoria verweigert sich jeglichen Modernismen. Es gibt keinen wirklichen Internetauftritt, dafür eine abenteuerlich aussehende Weinkarte und eine sprechende Speisekarte, bei der man schon nach dem dritten Gericht vergisst, wie das erste hieß, wobei noch sieben weitere folgen. Der Frankfurter Vorort Walldorf spendet kulinarisch

kaum Trost, die Fattoria ist das absolute Highlight in dieser Tristesse.

Es ist ebenso verwunderlich wie bewundernswert, dass in dieser wenig



inspirierenden Umgebung ein Lokal wie die Fattoria entstehen konnte und sich dabei sogar noch weiter entwickelt hat. Um das Erstaunen auf die Höhe zu treiben, muss man wissen, dass dieses Ristorante von zwei sehr unterschiedlichen Charakteren hochgezogen wurde. Chester Sauri, der noch weitere Lokale in Frankfurt wie die *Leiter* betreibt, und seinem langjährigen Co-Partner Jamani Lemdaghri, der schon in jungen Jahren sein Talent zeigte und sich vom Tellerwäscher mit Talent und Fleiß zum Küchenchef hocharbeitete. Er steht zwar auch immer noch am Herd, doch inzwischen rückt sein Bruder immer mehr nach, der ihm in nichts nachsteht. Eine tolle Story und auch ein kleines Wunder, dass es so etwas gibt, ein kulinarisches Wunder. Würde der Michelin weniger fadenscheinigen Moden und Monetären hinterherlaufen, würde er gerade solche Lokale auszeichnen, wie er das ja auch in den Anfangsjahren tat.



Tintenfisch

Die Fattoria-Speisekarte bietet Klassiker und Traditionelles, immer so, dass man einfach auf alles Lust bekommt. Diese Gerichte gibt es nicht so oft, und schon gar nicht in dieser Qualität. Eine solch wunderbar goldbraun in Butter gegrillte Seezunge mit zartkrosser Kruste wie hier, muss man lange suchen. Sehr lange. Es gibt sie auch in Topqualität mit Knoblauch und Petersilie, aber wir favorisieren die nach Müllerin Art. Noch ein Highlight: Das pochierte saftig-satte Steinbuttfilet mit brauner Butter und feinen Kapern ist so prall voll Leben, dass man im Lokal vor Freude Purzelbäume schlagen möchte. Es ist immer wieder diese schlichte Schönheit, die begeistert. Dabei ist alles so sexy, weil es keiner Kosmetik bedarf, um es als attraktiv erscheinen zu lassen. Dies trifft in besonderem Maß auch auf den geschmorten Tintentisch (Tuben) zu, der nebst kleinen frittierten Tintenfischen auf einem gut angemachten Salat serviert wird.



Seezunge

Es gibt nur ganz ganz wenige Lokale, wo man Spaghetti mit Bottarga, dem Rogen der Meeräsche, gut gemacht bekommt. Die Fattoria und viele ihrer Gäste lieben solche Klassiker der italienischen Küche. Tunfischtatar gibt es dagegen oft, aber nicht oft so gut wie der Tunfischtatar mit Ingwer und Chili auf Safran-Risotto. Old School Küche, die einfach nur Lust macht, findet man auch in der Geflügelleber in reduziertem Portwein mit flüssiger Polenta.



Steinbutt



Tortelli

Pasta wird in der Fattoria täglich frisch gemacht, meist zwei verschiedene Sorten. Kein Weg geht an dem Evergreen Tortelli mit Kalbsfleischfüllung, Pinienkernen und sahniger Gorgonzolasauce vorbei. Der saftige Pastateig verbindet sich mit der cremigen Käsesauce, ohne dabei mächtig zu erscheinen. Panna Cotta ist der Italo-Langweiler schlechthin, eine feine Milchsahne mit ausgezeichnetem Himbeermark wie in der Fattoria findet man aber selten. Mag es noch so einfach erscheinen, die Küche hat lange daran gefeilt. Alles in der Fattoria ist von sinnlicher Geschmacksfülle und so ziemlich das Gegenteil der allseits bekannten modernen Pinzettenküche. Die Preise sind absolut gastfreundlich, der einsatzfreudige Service ebenso.

Es sind einige von den allseits bekannten italienischen Nobeletiketten zu entdecken, wir haben unsere Freude auch an einem sauberen Zechwein, dem Verdicchio Dei Castelli di Jesi. Aus der Magnum, der auch in kleinen Karaffen serviert wird. Kostet im Einkauf nicht viel, kostet aber auch den Gast nur wenig.



Panna Cotta

Das Ambiente hat sich in all den Jahren so gut wie gar nicht verändert, was in Zeiten hysterischen Designertums unbedingt sympathisch wirkt. Patron Chester Sauri wandelt stets gemächlich durchs Lokal und erklärt den Gästen, was so alles zu haben ist. Im Grunde immer wieder die Hausklassiker, ohne die hier einfach niemand sein will, gerade das unerschütterliche Stammklientel. Chester ist seit dem ersten Tag jeden Abend in der Fattoria. Er kommt ganz lässig und ohne jedes Gehebe daher. Zeitlos eben, wie die Fattoria.



Patron Chester Sauri

La Fattoria, Mörfelden-Walldorf, bei Frankfurt, Jourdanallee 4-6,

Tel. 06105 7 41 01. Täglich mittags ab 12 und abends ab 18 Uhr geöffnet, Montag Ruhetag.

Man kann von Frankfurt aus mit der S-Bahn bis fast vor die Tür fahren.

Photocredit: Barbara Fienhold