Wenn die Pasta Trauer trägt: Das Ristorante Fabbri-ca macht zu

Frankfurt verliert

einen seiner Top-Italiener

Letzte Gelegenheit

für einen Besuch

Eines der besten italienischen Lokale, das Fabbri-ca im Frankfurter Westend, wird Mitte März schließen. Inhaber und Küchenchef Luigi Fabbri wird 70 und will jetzt keine Gäste mehr, sondern nur noch Ruhe einkehren lassen. Sechs Jahre sorgte das Wohnzimmerlokal in der Westendstraße für allerbeste italienische Küche. Jetzt gibt es die letzte Gelegenheit für einen Besuch.

Kotelett

Die hausgemachte Pasta ist fabelhaft, selbst die von uns gerne vernachlässigte Lassagne schmeckt köstlich. Das Risotto marinada bringt eine frische Meeresbrise und schön durchgezogenes Garnelenaroma auf den Teller. Die mit Muskatkürbis gefüllten Cappellacci fallen wunderbar schlotzig aus. Umwerfend gut ist obendrein das Iberico Kotelett. Ein solch saftig-zartes, kräuterwürziges Kotelette mit röschen Bratkartoffeln hat Seltenheitswert. Fast alle Gerichte im Fabbri-ca sind Highlights und bei den Gästen so beliebt, dass die Küche bis heute immer viele der Hausklassiker bereithält. Ein Must-have ist auch die wunderbare gekühlte Creme aus gerösteten Pistazien, die sogar Dessert-Verweigerer begeistern sollte.

Luigi Fabbri besinnt sich auf die Kernkompetenz der italienischen Küche. Gute Produkte, sensibel zubereitet und temperamentvoll gewürzt. Basta. Auf der handgeschriebenen Tafel werden kaum mehr als zehn Gerichte angeboten. Nur weil das Lokal im feinen Westend liegt, wird es von manchen als „teuer“ begutachtet. Nein, das Fabbri-ca ist nicht teuer und gemessen an der Qualität jeden Cent wert

Die moderate Preispolitik setzt sich bei der Weinkarte fort. Es gibt nicht allzu viel aber man wird ausreichend Gutes und Überraschendes erleben. Der Prosecco von Daldin ist immer gut für einen Einstieg, begleitet aber auch sehr stimmig und belebend ein ganzes mediterranes Menü. Beim exzellenten Costaripa vom Gardasee spürt man den Winterblues vertreibende Düfte von Zitronenmelisse und Kräutern. Zum sympathischem Preis kann man sich auch über eine Flasche vom erstaunlich guten, schlanken, saftigen und trinklustigen Verdecchio Quota 311 von Piersanti aus der Region Marken freuen. Und es gibt sogar einen schönen Lambrusco, der sich längst von seinem einstigen mäßigen Ruf befreien konnte.

Luigi Fabbri und Genny Guadalupi führen das Lokal mit persönlicher Hand und ohne jegliche Effekthascherei. Die kleine Terrasse werden die Gäste leider nicht noch einmal

erleben können.

Ludwig Fienhold

Fabbri-ca, Frankfurt, Westendstr. 73, Tel. (069) 677 779 44

www.fabbri-ca-ristorante.de