

Frankfurt wird italienischer

A Casa di Tomilaia

Von Ludwig Fienhold

Ein Frankfurter Lokal mit eigenem Weingut und Olivenhainen in Italien ist schon etwas ganz Besonderes. Aber auch sonst hat das neue A Casa di Tomilaia & Friends Ungewöhnliches zu bieten. Hinter dem epischen Namen steckt ein effektvolles Konzept. Die Pasta wird frisch vor den Augen der Gäste zubereitet, Nudeln, Saucen, Weine, Olivenöl, Grappa und vieles mehr kann man auch für Zuhause mitnehmen. Wegen seiner speziellen Kombination nennen sich die Casa auch Flagship Restaurant & Store. Es ist das erste in Deutschland, weitere sollen in München, Hamburg und London folgen. Man will damit eine ganz neue Art von Weinlokal etablieren.

Tom Bock, Architekt und Spiritus rector der gastronomischen Biancalani-Trilogie in Sachsenhausen am Walther-von-Cronberg-Platz, hat die ehemalige Enoteca völlig neu gestaltet und konzipiert. Kurzum: Deutlich verbessert. Sein Wahlspruch „Architektur ist Musik für die Augen“ wurde hier sehenswert umgesetzt. Der 49 Jahre alte Baumeister, der unter anderem für das Florentinische Viertel und das Loft-Quartier SoHo am südlichen Mainufer verantwortlich ist, tickt genauso frankfurterisch wie italienisch. In der Casa wird Frankfurt vor allem toskanisch. Die meisten Gerichte wurzeln in dieser Region, die Weinberge vom eigenen Gut Tomilaia liegen zwischen Florenz und Siena. Küchenchef Jan Meier hat eine gut strukturierte und animierende Speisekarte entworfen. Die neun Antipasti zu je 2,80 € kann man einzeln oder gemischt bestellen, der Oktopussalat mit Kichererbsen, Zitrone und Staudensellerie sollte dabei sein. Unter Affettati werden sieben Charcuterie-Spezialitäten frisch mit der Maschine geschnitten (je 3 €), darunter Wildschweinsalami, Tiroler Schinkenspeck, schneeweißer Rückenspeck von toskanischen

Landschweinen und Fenchelsalami. Alles von erstklassiger Qualität und dünn geschnitten. Vor dem Essen ist nach dem Essen: Jedes banale Weißbrot wird durch das ausgezeichnete Olivenöl zum Leckerbissen, dessen Ernte Tom Bock alljährlich selbst auf seinem 37 Hektar großen Gut einfährt.



Küchenchef Jan Meier

Die Speisekarte setzt auf ein Baukastensystem, man kann sich individuell seine Gustostückchen zusammenstellen. Es gibt neben Wurst und Schinken noch verschiedene Käse, eigenen Honig und andere Kleinigkeiten, doch die hausgemachte Pasta ist das Herzstück. Die Cappelacci sind mit Kürbis gefüllt und werden von Rinderragout begleitet, zu der Picci-Pasta gibt es feingehacktes Rinderragout. Allenthalben schöner Teig, cremig-flutschig und doch mit Biss, sowie saftiges und gut gewürzte Fleisch. Die Pasta wird an einer einsehbaren fünf Meter langen Theke aus gespachteltem Beton gewalzt, geknetet, geschnitten und gezupft. Hier entsteht eine durch Italienfeeling und solides Handwerk geadelte Landküche, die auf unkomplizierte und doch keineswegs anspruchslose Art viel Freude macht. Zu Fisch und Fleisch, etwa Brasato von der geschmorten Rinderschulter, kann man unter sieben verschiedenen Beilagen wählen – Risotto, gegrilltes Gemüse oder etwa gerührte Polenta. Besonders gut zu den Rotweinen passt das leicht

orientalisch gewürzte Wildschweinragout mit prallen Pappardelle und Pilzen. Küchenchef Jan Meier ist für das Biancalani und die neue Casa verantwortlich, hat aber auch mal seinen freien Tag und kann nicht ständig in beiden Lokalen gleichzeitig stehen. Sein Souschef Andreas Helfmann macht seine Arbeit so gut, dass man keinen Unterschied merkt. Es sind einige klassische Desserts zu haben, doch schön sind auch die hausgemachten Cantuccini aus dem Ofen. Dazu passt der Goccia-Dessertwein, der delikate nach Trauben und Rosinen schmeckt und vor allem eher trocken ausfällt.



Weine und Olivenöl vom eigenen Weingut

Auf der kleinen Karte stehen ausschließlich die Tropfen vom eigenen Weingut und einiger befreundeter Winzer. Die Heimatrebe der Toskana ist Sangiovese, die es bei Tomilaia in den Varianten Piccolo und Grosso gibt. Die Weine sind von regionalem Charakter, eher weich, warm und freundlich. Eine interessante Spielart ist die Verbindung von Sangiovese und Syrah, die bei Tomilaia auf Samtpfoten daherkommt und viel Frucht einbringt. Ein Renner, allein schon wegen des Namens, ist der Hash Ish, eine Assemblage von Sangiovese und Merlot. Es heißt, er soll ziemlich lustig machen. Die Weine sind limitiert, von manchen gibt es gerade einmal 5000 Flaschen. Umso überraschender sind die Preise: Der Gast zahlt lediglich ein Korkgeld. Die Flasche Sangiovese kostet im Lokal 37 €, zum Mitnehmen 25 €. Sympathisch ist das Angebot an unterschiedlichen Größen – ein Glas, eine halbe (500ml) und

eine ganze Flasche (750ml) sowie Magnumgröße mit 1,5 Litern. Der Rosé von Tomilaia ist ein gefährlich süffiger Tropfen, ganz zart und doch mit einer raffinierten kleinen Würznote im Hintergrund, macht er mit jedem Glas Lust auf das nächste. Tom Bock hat für sein Weingut einen sehr begabten und renommierten Önologen gewinnen können: Sean O'Callaghan. Ein Engländer, der in Sri Lanka geboren wurde, im Rheingau studiert hat und in der Toskana lebt. Dort ist er vor allem für das Weingut Riecine verantwortlich, von dem es ebenfalls zwei sehr gute Weine in der Casa gibt – einen typischen Chianti Classico und den schön nach roten Beeren und Heidekraut duftenden Gioia.



Mein Haus ist dein Haus

Restaurantleiter Davide Demarchi, der zuvor Barchef in der Biancalani-Bar und danach in der Kameha Suite war, ist ein freundlicher Mailänder Charakterkopf. Seine rechte Hand Giuseppe und die übrige Crew sind engagiert im Einsatz, wie schon beim Vorläufer Enoteca. Die markanten und jetzt weißgetünchten Backsteinsäulen und die Stablampen, die wie Höhlen-Stalaktiten von der Decke hängen, geben dem Weinlokal einen unterschwelligem Loftauftritt. Während rötlichen Fußbodenkacheln, die aus über 200 Jahre alten Häusern aus der Toskana stammen, allem eine gewisse Patina einhauchen. Die gab es auch zuvor und doch erscheint das Lokal in jeder Hinsicht in neuem Licht. Die drei Barhocker an der Pasta-Theke sind beliebt, wobei das ganze Lokal sehr einladend wirkt. Die geölten und die naturbelassenen Eichenholztische sind von robustem Charme. Gute Idee: Mit dem passendem Ansatzstück

lässt sich aus einem Zweiertisch im Handumdrehen einer für drei Gäste machen. Die kunstvoll gestaltete Weinwand wirkt wie ein Stillleben für ein Hochglanz-Wohn-Magazin. Bei abendlichem Kerzenlicht taucht man in eine warme behagliche italienische Weinstube ein. Mi Casa Su Casa, wie zu Hause fühlen. Auch die rauchenden Gäste werden nicht im Regen stehengelassen, vor der Tür können sie auf der beheizten und überdachten Terrasse sogar an Tischen sitzen.

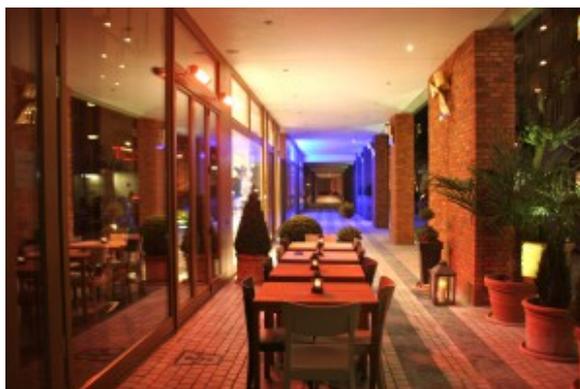
A casa di Tomilaia & Friends, Florentinisches Viertel, Walther-von-Cronberg-Platz 9, Tel. 069 68977625. Pasta/Risotto 6 – 15 €, Hauptgerichte 14 – 28 €.

www.acasadi.de

www.tomilaia.it www.tomilaia.de www.biancalani.de

Italienische Trilogie

Alle drei Lokale – Biancalani, Casa und die Bar – liegen Tür an Tür. Im Restaurant Biancalani bietet Jan Meier eine kreative italienisch-europäische Küche. Im Gegensatz zur Casa ändert sich die Karte häufig und will stets mit neuen Kombinationen überraschen. Das Lokal zeigt seit vielen Jahren gute konstante Leistungen. Bar und Lounge nebenan sind eine amüsante Basis für Pre- und After-Dinner-Drinks. Die Bar hatte von Anfang an immer gute Barkeeper. Inzwischen ist mit Roberto Cellot wieder ein Talent eingezogen, der wie Davide Demarchi zuvor in der Kameha Suite arbeitete. Cellot liest James Joyce und Italo Svevo und mixt dazwischen flüssige



Die Raucher vor der Tür haben es gemütlich und warm

Gedichte.