

Dienstag, 31. August 2010 12:09 Uhr

URL: <http://www.allgemeine-zeitung.de/region/mainz/meldungen/9314644.htm>

Allgemeine Zeitung

MAINZ

Zu Besuch in der „Cucina Casalinga“

27.08.2010 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

RESTAURANTTEST Im „alCortile“ geht auf man auf kulinarische Reise durch Italien

Seine Wurzeln liegen in Sizilien, aber sein Herz schlägt für die Mainzer Altstadt. Giuseppe Dato kam 1972 nach Mainz, eröffnete in der Augustinerstraße sein erstes Lokal (Pizza Pepe) und machte in der Stadt Gutenbergs die „Pizza zum Mitnehmen“ populär. Sein Erfolgsgeheimnis: „Ich will nur das Beste: für meine Gäste und für meine Mitarbeiter.“ Im „alCortile“ kann man sich davon überzeugen - Italien-Flair inklusive.

Der Chef

Er ist fleißig, kreativ und auf eine sympathische Weise besessen. Nichts, so scheint es, will Giuseppe Dato dem Zufall überlassen. Das eiserne Tor am Eingang hat er von einem Kunsthandwerker schmieden, den Weg in den mediterranen Innenhof von einem Gärtner gestalten und die Einrichtung samt Tischen und Stühlen von einem Schreiner bauen lassen. Selbst die Kinderstühle sind maßgefertigt. Alle Hölzer werden jeden Sonntag eingölt. Der Chef legt Wert auf solide Handwerksarbeit, Sauberkeit und Qualität.

Das Konzept

Gastronomie heißt für Giuseppe, kurz Pepe genannt, gelebte Leidenschaft. Und jedes Detail erzählt eine Geschichte. Mit seinem Bruder Salvatore hat er über Jahre mit Mehl experimentiert, bis er die bekömmlichste Sorte entdeckt hat. Das Olivenöl stammt vom Fuße des Ätnas. In der Toskana besorgt er sich den Lardo di Colonnata, einen köstlichen Speck. Der Schinken San Daniele aus dem Friaul ist 24 Monate gereift, die Peperonisalami aus Neapel luftgetrocknet.

Das Ambiente

Wer das „alCortile“ betritt, erhascht leckerste Antipasti auf den ersten Blick. Für Pepe ein Stück Kindheitserinnerung: „In Catania, meiner Heimatstadt, hatten meine Eltern eine Osteria, da hat meine Mutter jeden Tag die tollsten Vorspeisen gezaubert und in eine Vitrine gestellt“. Direkt neben dem Eingang thront etwas erhöht der „Freundschaftstisch“ mit einer opulenten Holzplatte. Hier genießt man einen Aperitivo, plaudert mit Stammgästen, die



Giuseppe Dato schiebt eine Pizza in den Holzofen seines Restaurants „alCortile“. Foto: Sascha Kopp

ihren Espresso trinken, und riskiert schon mal einen Blick in die offene Küche oder den Gastraum mit der freigelegten Bruchsteinmauer, den Eichendielen und dem großen Spiegel.

Der Holzofen

Heimlicher Star im „alCortile“ ist der Holzofen, beheizt wird er mit Buchenholz. „Von dieser Art gibt es in Deutschland höchstens fünf“, erklärt Pepe, der durch halb Italien gefahren ist, um dieses Exemplar zu finden. Der Steinteller ist hydraulisch und dreht sich im Uhrzeigersinn. „Eine Pizza braucht drei Minuten, durch die Drehung wird sie wunderbar knusprig und gleichmäßig braun.“ Besonders empfehlenswert: Die Pizza Piscaria (9,50) mit Meeresfrüchten, „wie auf dem Fischmarkt von Catania“, oder die Pizza Tazi (9,90) mit Parmaschinken, Rucolasalat und gehobeltem Parmesan.

Das Essen

Die Speisekarte ist Chefsache und Pepe liebt Spezialitäten aus allen Regionen Italiens. Die Bruschetta (4,30) aus der Toskana, das Bündnerfleisch „Bresaola con Rucola e Capperi“ (9,50) aus dem Valtellinatal, die Bagna Cauda, Gemüserohkost mit heißer Sardellensauce, (8,50) aus dem Piemont. Köstlich die gegrillten Tintenfischspieße mit Pfifferlingen (11,50) oder das gegrillte Stubenküken mit Kräutern und Salat (16,50). Die Fagottini di Carne mit Butter und Salbei (9,30) entpuppen sich als Pasta-Gedicht und spätestens jetzt glaubt man Pepe, wenn er von der „Cucina casalinga“ schwärmt, der Küche nach Hausfrauenart - mit Produkten vom Markt, hausgemacht, so wie es die italienischen Mamas gerne kochen.

Der Wein

Seit 1993 ist Pepe zertifizierter Sommelier für italienische Weine. Er kennt die berühmtesten Weingüter und die besten Tropfen seines Heimatlandes. Die Herausforderung: „Ich will gute Weine, die bezahlbar sind.“ Probieren Sie mal den Nebbiolo Langhe.

Fazit

Dem Kartäuserhof, einem der ältesten Gasthäuser von Mainz, konnte nichts Besseres passieren als in die Hände dieses quirligen Gastronomen zu fallen. Giuseppe Dato lebt und liebt seinen Job mit einer unbändigen Leidenschaft und liebevollen Detailversessenheit. „alCortile“ heißt „Zum Hof“ und den sollte man in den Sommermonaten unbedingt besuchen. Ach ja, fragen Sie Pepe mal nach den Ornamenten um den Brunnen im Hof oder nach den Geheimgängen im Gewölbekeller, nach den schmucken Stoffservietten oder dem Geheimfach für seinen Fernseher - er kann viel dazu erzählen.