

# Speisen mit Pep

Ins La Locanda kommen wegen der hervorragenden Küche seit Jahren auch die Trainer des FC Bayern – nach einem ist sogar ein Gericht benannt

VON KARL-HEINZ PEFFKEOVEN

Also, das war so, die Tür ging auf, und herein kam ganz privat ein sehr schlanker, freundlicher Herr. Er stellte sich als ein gewisser Pep Guardiola vor, und es überrascht jetzt nicht wirklich, dass Rocco und Paolo einen schönen Tisch für den Bayerntrainer nebst Begleitung fanden. Es ist auch nicht so, dass der überraschende Besuch Rocco und Paolo nicht geschmeichelt hätte. Aber als echte italienische Signori machen die beiden Betreiber des „La Locanda“ kein Gewese darum. Man muss sie schon fragen, was zumindest die Stammgäste, bei denen sich die Begebenheit bald herumsprach, natürlich alle getan haben. Münchner Fußballer gehen gern mal hierher, das italienische Restaurant ist nicht weit vom Trainingsgelände an der Säbener Straße und vom alten Sechziger-Stadion entfernt (aber damit sie weiter gerne kommen, empfehlen wir selbst Fußballfreunden im Fall des Falles diskretes Verhalten).

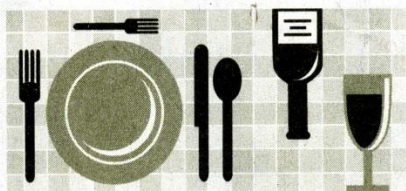
Das bedeutet freilich, dass das Locanda ein wenig abseits in Giesing liegt. Dieses mag ja, zum Leidwesen mancher Alteingesessener, szenetechnisch im Kommen sein; aber hier an der Heimgartenstraße ist davon nicht viel zu bemerken: breite Straßen, meist Nachkriegshäuser, in der Nachbarschaft der große Komplex der Heckscher Klinik, wenig Kneipen, Bars und Restaurants.

So gesehen, ist das La Locanda – übrigens schon seit 1985 – eine Oase des Behagens, freilich eine, der man ihre Vorzüge nicht auf den ersten Blick ansieht. Sie liegt noch dazu im Erdgeschoss eines Hotels und wird immer erst umdekoriert, wenn dessen Gäste das Frühstück dort eingenommen haben, oft ohne zu ahnen, was sie verpassen, wenn sie nicht mittags oder abends wiederkommen: einen der besten Italiener Münchens.

Im Sommer gibt es einen lauschigen Garten. Der große Gastraum dagegen ist nicht unbehaglich, aber doch eher funktional; es braucht, um ihn mit Leben und Atmosphäre zu füllen, Wirte wie Rocco und Paolo. Und wo soll man jetzt anfangen? Mit Rocco vielleicht, der an den Tisch tritt und sagt: „Wir haben heute Steinpilze mit Rucola und Parmesan, sehr schön. Und ein neues Olivenöl aus Kalabrien.“

Einen umsichtigeren Service kann man sich schwer wünschen. Stets formvollendet, nie hektisch, selbst bei Hochbetrieb immer freundlich und zugewandt sind Rocco und Paolo, und wo es geht, schwatzen sie gern mit ihren Gästen, darunter viel nettes Stammpublikum und sehr wenig nerviges Szenevolk. Wenn Koch Rocco etwa

## KOSTPROBE



## Restaurant La Locanda

Qualität:       
Service:       
Ambiente:

Heimgartenstr. 14  
Telefon: 089-6911022  
www.la-locanda-pr.de

Öffnungszeiten  
Di.-Fr. & So. 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und  
18.00 bis 23.00 Uhr, Samstag 18.00 Uhr  
bis 23.00 Uhr. Montag Ruhetag



Erfolgreiches Duo: Koch Rocco Denami (li.) mit Ober Paolo Gioacchino in dem Giesinger Restaurant. FOTO: SCHELLNEGGER

daheim in Süditalien war, bringt er gern neue Rezepte der dortigen Küche mit, die er dann im Lokal ausgiebig vorstellt und diskutiert.

So könnte man weiter schwärmen, würde dies der Hauptsache nicht die Zeilen rauben: dem Essen. Bei keinem Besuch, keinem einzigen, waren Peffkeoven und Begleitung je enttäuscht; selbst als Geduldsprobe mitgeführte und wählerische Kinder waren nachher so begeistert, dass sie den Wunsch äußerten, nur noch zu Rocco und Paolo essen zu gehen. Peffkeoven wird Gehaltsverhandlungen führen müssen, denn ganz billig ist der Besuch nicht (Hauptspeisen liegen zwischen 17,90 und 25 Euro). Doch in jedem Fall ist der Gegenwert entsprechend.

Gewiss, es sitzt auch mal ein junges Paar bei der Pizza und zwei Glas Wein, niemand ist gezwungen, preislich hoch einzusteigen. Alle Gerichte sind frisch und sehr fein zubereitet, selbst Klassiker der italienischen Küche verfeinert der Koch gern. Zum Beispiel die Spaghetti aglio e olio, die scharfen Spaghetti, sind variiert mit Pinienkernen und Austerpilzen und kommen ganz heiß auf den Tisch, wie es zu sein hat. Sehr zu empfehlen waren auch die hausgemachten Nudeln, gefüllt mit Birnen und Ricotta. Zu den Locanda-Klassikern gehört auch das hauchzarte Thunfisch-Carpaccio mit Chicorée vom Grill und der vorzügliche Insalata di Mare, mit einer großzügigen Auswahl frischer, zitroniger Meeresfrüchte.

Bei den Hauptspeisen überzeugte Fegato alla veneziana, die feine Kalbsleber „Venezianische Art“. Hauchzart und auf den Punkt gebraten kam das Filetto al Pepe, Rinderfilet mit grünem Pfeffer, auf den Tisch, übrigens in beachtlicher, ja erfreulicher Menge. Zu den bevorzugten Gerichten der Stammgäste zählt aus gutem Grund auch die Saltimbocca alla Romana, das Kalbsmedaillon mit Schinken und Salbei. Die Fischkarte ist sehr klein und beschränkt sich hauptsächlich auf Scampi und Seezunge vom Grill, letztere ein Gedicht, wenn man das bemerken darf. Übrigens: Wer vorher anruft, kann auch ein Lieblingsgericht mit Rocco aushandeln, das nicht auf der Karte steht.

Bevor wir es vergessen: Schon Giovanni Trapattoni hat als Bayern-Trainer gern im Locanda vorbeigeschaut, und es heißt, man habe seine Wünsche hier besser verstanden als beim Team des FC Bayern München. Und er hat, immerhin, etwas, was Pep Guardiola noch nicht hat: ein Gericht, das seinen Namen trägt, wie die Nudeln mit Scampi und Curry: „Rigatoni alla Trapattoni“.