

# „Echter Italiener“: Ein Projekt in der Erfolgsspur

**KOOPERATION** Im Juni 2012 rief Wirt Guido Mondì das Netzwerk ins Leben. Das ist rasant gewachsen. Die Bedingung: Die Wirte müssen aus „Bella Italia“ kommen.

VON DANIEL STEFFEN, MZ

**REGENSBURG.** „Wo Italien draufsteht, soll auch Italien drin sein.“ Verärgert darüber, dass sich immer mehr Restaurants als „italienisch“ bezeichnen, obwohl die Inhaber anderer Nationalität sind, kam Wirt Guido Mondì vom Königswiesener Restaurant „Taormina“ auf die Idee, sich mit anderen italienischen Wirten zu verbrüderern. Im Juni 2012 machte er Nägel mit Köpfen: Er fuhr zu einem befreundeten Gastronomen in den Stadtwesten und ging mit ihm Punkt für Punkt durch, wie man die Kooperation am besten realisieren könnte. Als das Konzept stand, war das lang erträumte Netzwerk „Echter Italiener“ aus der Taufe gehoben.

„Aaaaber“, räumt Guido Mondì im MZ-Gespräch sofort ein, „uns geht es nicht darum, andere zu diskriminieren. Wir italienischen Wirte wollen uns mit dem Netzwerk kenntlich machen und für Qualität bürgen“, bringt er es auf den Punkt. Er macht aber kein Hehl daraus, dass es für ihn als Sizilianer schon befremdlich sei, wenn sich ein Lokal als „italienisch“ ausgibt, der Wirt aber nicht einmal der Landessprache mächtig ist. Auch findet er es weniger toll, wenn der „original italienische Mozzarella“ dann doch aus Deutschland kommt, wie ein Blick auf die Packungsrückseite zeigt. Das haben sich wohl auch viele andere seiner Landsleute gedacht – und schlossen sich binnen kurzer Zeit dem Netzwerk an. Das ist mittlerweile auf eine stolze Zahl von 650 Gastronomen angewachsen, 40 Wirte davon stammen aus Regensburg. „Das spricht sich eben schnell herum“, weiß Mondì.

## Ein Vorteil: gemeinsame Bestellung

Man sieht dem Mann an, dass er nicht in die Nationalismus-Ecke geschoben werden will. Darum nennt er viele weitere Gründe, die ihn dazu bewegt haben, das Netzwerk aufzubauen. Einer davon ist der Vorteil des gemeinsamen Einkaufs: „Da kann man schon mal 250 Kilogramm grüne Oliven gemeinsam bestellen, so dass die Kosten für alle geringer werden.“ Auch wenn die meisten Zutaten mühelos in Deutschland erhältlich sind, gibt es doch immer wieder Spezialitäten, die speziell aus Italien bezogen werden müssen – zum Beispiel originaler Parma-Schinken oder spezielle Käsesorten. Auch sollen untereinander regionale Rezepte ausgetauscht werden und die teilnehmenden Restaurants immer wieder mal Speisen aus anderen Regionen anbieten.

Mit dieser Idee will man sich gegenseitig befruchten und seinen persönlichen Horizont erweitern. Denn wie Mondì weiß, gibt es in jeder Region Italiens andere Spezialitäten. Deshalb will er es sich gar nicht anmaßen, eine dieser Küchen als „beste“ zu bezeichnen. Als Sizilianer verbürgt er sich für Cavatelli-Nudeln, die mit „Cima di Rapa“, einer Sorte Brokkoli, serviert werden. Genauso mag er auch Spezialitäten aus anderen Winkeln des Landes: Bei der Pesto-Soße nach Art von Genova (Genua, Hauptstadt der Region Ligurien) leckt er sich – metaphorisch gesagt – ebenso die Finger wie bei Caneloni-Nudeln, die norditalienischen Ursprungs sind.

## Der Gast wird anspruchsvoller

Ob denn die deutschen Gäste die italienische Küche gut kennen? Guido Mondì nickt entschieden: „Oh ja. In den letzten zwanzig Jahren hat sich wirklich viel verändert. Wenn du früher jemand gefragt hast, was al dente heißt, dann hat das kaum jemand gewusst. Heute sind die Gäste viel anspruchsvoller geworden.“ Dass Mondì mittlerweile 25 verschiedene Pasta-Sorten im Angebot hat, zeugt ebenfalls



Zeigt Flagge: Wirt Fernando D'Amore von der „Trattoria Da Fernando“. Auch er hat sich dem Netzwerk „Echter Italiener“ angeschlossen.

Fotos: Steffen



Hatte die Netzwerkidee: Gastronom Guido Mondì vom Lokal „Taormina“



Viele Deutsche lieben mediterrane Kost. Kein Wunder, dass sich in den Lokalen die Reihen füllen – wie hier in der „Osteria Siciliana“ am Schopperplatz.



Die Kellner Ewa und Raffaele servierten den Gästen den Nachtisch.

## WAS DIE RESTAURANTGÄSTE ZU DEM PROJEKT SAGEN

► **Der leidenschaftliche Pizza-Fan:** „Ich finde, das Essen schmeckt bei den richtigen Italienern frischer. Auch die Auswahl ist größer“, meinte Bianca Schack aus Regensburg. Die 27-Jährige bekennt sich als „leidenschaftlicher Pizza-Fan“ und war „vom Norden bis zum Süden“ schon häufiger in Italien.

► **Ein hartes Urteil:** „Also, bei den Touristen-Italienern wird man doch eher grob abgefertigt. Da zählt eher die Masse an Gästen“, meinte Phillip Seebauer, der ebenfalls in Regensburg wohnt. Was er am liebsten speise, sei „tagesformabhängig“. Am Samstagabend gönnte er sich Fisch.

► **Nicht immer landestypisch:** „Ich habe schon öfter die Erfahrung gemacht, dass zwar eine bestimmte Küche angeboten wird, die Speisen aber alles andere als typisch italienisch oder griechisch sind“, beobachtete Christina Diederichsen aus Burglengenfeld. „Wenn die Gastwirte dafür bürgen, dass man bei ihnen

landestypische Gerichte in guter Qualität bekommt, finde ich das eine tolle Sache.“

► **Der Skeptiker:** „Wenn ich in ein italienisches Restaurant gehe, will ich etwas Italienisches essen. Ob derjenige, der es gekocht hat, selbst italienische Wurzeln hat, ist doch völlig nebensächlich“, sagte Norman Bartsch aus Regensburg.

von dieser Entwicklung. Nichtsdestotrotz sieht er die italienische Küche nicht als Luxus-Küche an, sondern als eine, die verhältnismäßig preisgünstig und gesund sei. Da sie viele fleischlose Speisen zählt, kämen viele Vegetarier in die italienischen Restaurants, erklärt Mondì.

Dem Netzwerk „Echter Italiener“ ist auch Fernando D'Amore von der „Trattoria da Fernando“ beigetreten – „ohne zu zögern“, wie er sagt. Denn D'Amore ist daran interessiert, dass die italienischen Speisen „auf eine gewisse

Art geschützt“ werden. Das Prädikat sieht er als gute Möglichkeit an. Dass auch er ein „Echter Italiener“ ist, lässt sich gleich an der Eingangstür seines Restaurants erkennen: Dort hat er den gleichnamigen Aufkleber angebracht. Er findet es nicht gut, dass sich andere Wirte mit fremden – italienischen – Federn schmücken. „Oder hast du schon einmal erlebt, dass ein Italiener Schweinebraten verkauft?“

Auch Wirt Pietro Pino von der „Osteria Siciliana“ am Schopperplatz legt sich mächtig für seine Landsleute ins

Zeug. „Alles, was ein Italiener kocht, schmeckt auch gut. Zu 100 Prozent“, sagt der Sizilianer mit einem Augenzwinkern.

Ob das nun so ist oder nicht: Von den Regensburger Italienern wird in Zukunft noch einiges zu erwarten sein. Man trifft sich „alle zwei bis drei Monate“, um gemeinsame Ziele zu besprechen. Dafür nehmen die Gastronomen auch weite Wege in Kauf: So hat es schon Zusammenkünfte in Nürnberg, München oder Ingolstadt gegeben, wo es weitere Netzwerk-Mitglieder gibt.

Das ist noch nicht das Ende der Fahnenstange. Guido Mondì: „Im Sommer planen wir Treffen in Berlin und Hamburg.“

## Eine Stellenbörse ist geschaltet

Die nächste Idee: Eine einheitliche Pizza-Verpackung soll her. Bereits aktiv ist eine deutschlandweite Stellenbörse: Wer also einen Koch sucht oder selbst seine Dienste anbietet, kann sich im Internet eintragen.

➔ [www.echteritaliener-deutschland.de](http://www.echteritaliener-deutschland.de)