

HIER SPRICHT DER GAST

Das „Laurin“ in Bozen

VON THOMAS PLATT

Viele Dinge, die für uns von großem Nutzen sind, kann man nicht als wirklich schön bezeichnen. Das Gleiche lässt sich auf kulinarischem Gebiet von den Nudelgerichten sagen. Den Bemühungen der modernen Anrichtekunst zum Trotz bleibt es im Fall von Spaghetti und Tagliatelle bei einem bloßen Gewirr, bei der Lasagne bei einer missglückten Torte. Was Ravioli und Tortellini betrifft, so sind die meisten von ihnen höchst unglücklich geformt, und ausnahmslos alle gefüllten Teigwaren liegen ziemlich schlapp da. Erklärte Ästheten freuen sich erst, wenn der Teller leer ist.

Bei Manuel Astuto müssen sie nicht lange warten. Denn die Mehlspeisen des Küchenchefs aus dem „Laurin“ dicht an der Bozener

Piazza, erreichen ein Niveau von seltener Güte, so dass der Gast sie sich mit Tempo einverleibt.

Ihr gerade erst 26 Jahre alter Schöpfer weiß, dass Pasta eher von inneren Werten lebt. Zu ihnen zählen nicht nur Sugo und Füllung, sondern auch die Beschaffenheit selbst. Deshalb ist fast jedes Nudelgericht aus einem anderen Teig, der auf die übrigen Zutaten abgestimmt ist. Fast ohne Biss bleibt er bei den Fazzoletti, dicken Halbmonden, die mit einer sehr mild gehaltenen Kichererbsencreme gefüllt sind und auf einer Art Carpaccio von Garnelen liegen. Ein kräftiger Hühnerfond verbindet die Elemente und wartet zugleich mit einer Portion Heftigkeit auf.

Um einiges fester, ja, beinahe spröde sind die Capelletti mit herz-

hafter Kaninchenfüllung auf süßlichem Kürbismus sowie die mit Scampi und Meeresalgen verknoteten Longoni in Krustentierfond. Bei diesem würzigen, ganz leicht von Safran gestreiften Sud sowie bei den Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen fällt spätestens auf, mit welcher Präzision und mit welchem Feingefühl jedes Element auf dem Teller behandelt und in Bezug gesetzt wurde.

Die prickelnde Säure des Quarks aus dem Inneren der Schlutzkrapfen sticht durch den weichen, dünnen Teig und den vollmundigen Butterfond, um den extrem fein gehackten Schnittlauch zur Geltung zu bringen. Ebenfalls beinahe wie eine Erzählung funktionieren die Parmesanravioli in Spinatcreme. Erst nach einigen Augenblicken entfaltet sich die Käsefüllung, denn der diesmal recht voluminöse Teig beansprucht die ganze Aufmerksamkeit – nicht nur wegen seines flaumigen Mundge-



fühls, sondern auch, weil die Nähe zu Gnocchi spürbar wird. Astuto setzt nämlich einen geschmeidigen Kartoffelteig ein, der die mit Kalbsfond gestärkte Spinatcreme und ein schwarzes Olivenpulver förmlich zu sich selbst bringt.

Astuto, dessen Herzenswunsch mit einer eigenen Nudelmaschine im Alter von zwölf Jahren erfüllt wurde, plädiert mit Nachdruck für eine neue Rolle der Nudel in der Hochgastronomie. Von Belang dürfte dabei auch sein, dass die tra-

ditionellen Rezepte, von denen Astuto ausgeht, gewissermaßen im Volk gewachsen sind und erst in seiner Küche Gegenstand intensiver Überlegung werden. Das verschafft ihr einen gesunden Boden.

Im Grunde könnte man es im „Laurin“ bei der Pasta belassen, aber dann würde man weitere Höhenflüge versäumen, zu denen das Team um den jungen Küchen-Rocker mit Wurzeln im Vinschgau und in Sizilien fähig ist. Von der Westküste dieser Insel bezieht Astuto zumeist mit der Hand geangelte Fische und Krustentiere, deren Frische bereits das wichtigste Gewürz ist. Denn Astuto belässt es beim Ventaglio di tonno (Fächer vom Thunfisch) wie auch bei der Wolfsbarsch-Tranche bei der Gartetechnik und einer Prise Meersalz.

Von wunderbarem Schmelz sind die dazu servierten Carciofi alla Romana (Artischockenherzen nach römischer, eigentlich jüdischer Art), die ihre bitteren Anklänge mit de-

nen eines früh geernteten Olivenöls vereinen, sowie die mit Pancetta umwickelten Pont Neuf-Kartoffelstengelchen.

Kaum aber dass die Küche sich zu einer Veredelung eines so für sich sprechenden Grundprodukts aufrafft, geht sie fehl. Die Rosmarinkruste auf den Jakobsmuscheln zum Beispiel teilt dem ganzen Gericht etwas Mehliges mit, ohne dass ein aromatischer Mehrwert zu erkennen wäre. Doch Einwände verfliegen rasch, wenn Astutos Kastanien in Valrhonaschokolade mit Gewürzorange oder sein sensationelles Kaktusfeigensorbet mit Weißer Schokoladen-Schmitte aufgetragen werden – besonders dann, wenn die Gäste bei Sonnenschein vom herrschaftlichen Speisesaal des Traditionshotels in den angeschlossenen Park überwechseln.

Restaurant „Laurin“ im Parkhotel Laurin, Laurinstraße 4, Bozen, Italien. Telefon: 0039/04 71/31 10 00, www.laurin.it. Geöffnet Montag bis Samstag von 12 bis 14.30 Uhr und von 19.30 bis 22.30 Uhr. Am Sonntag geöffnet von 19 bis 22.30 Uhr.