

„Heiliger Wein“ krönt den Genuss

GENIESSEN IN DER REGION: Das „Locanda“ in Weinheim bietet eine vorzügliche toskanische Küche im alten Fachwerkhaus

Von unserem Redaktionsmitglied
Stephan Eisner

Die Weschnitz plätschert idyllisch vor sich hin. Neben ihr thront ein gewaltiges Fachwerkhaus, dessen Holzbalken in kräftigem Rot leuchten. Das „Locanda“ liegt im Souterrain des Gebäudes, das in Weinheim als „Alte Post“ bekannt ist. Wir wollen heute einen Ausflug in die Toskana unternehmen. Das zumindest versprechen die Pächter Petra und Wolfgang Janke. Wenige Stufen führen „hinab“ ins Lokal. Dort erwarten den Besucher ockerfarbene Wände, die Einrichtung ist eher nüchtern gehalten mit wenig Bildern. Geschwungene Leuchter werfen ihr Licht auf das dunkle Holzparkett. Sehr herzlich, fast schon italienisch, fällt die Begrüßung aus.



Toskanisches Lebensgefühl wollen Petra und Wolfgang Janke vermitteln. Und das fällt ihnen nicht schwer. Schließlich haben die beiden viele Jahre in der Toskana gelebt und in Gambassi Terme – auf halbem Weg zwischen Florenz und Siena – einen toskanischen Landgasthof (Locanda) betrieben. Und davon profitieren die Gäste noch heute.

Der „Gruß aus der Küche“ – frittiertes Ricotta mit Tomaten und Parmesan – läutet ein Festival der Sinne ein. Zum Anfang entscheiden wir uns für „Antipasto del contadino toscano“, eine hausgemachte Hähnchenleberpaté auf einem Stövchen mit geröstetem Brot und rohem toskanischen Schinken (6,90 Euro) – ein Gedicht. In nichts steht der Paté der lauwarme Tintenfischsalat (8,90 Euro) nach, der mit Kräutern und Zucchiniwürfel im Weißweinsud daher kommt. Welch' ein Essensbeginn! Dazu schmeckt der weiße Land-



wein vom Weingut Il Lebbio aus San Gimignano (0,25 Liter 3,60 Euro).

San Gimignano, ein Ort, an den Petra Janke mit gespaltenen Gefühlen zurückdenkt. Dort hatte sich die 40-Jährige zusammen mit ihrem Mann, einem gebürtigen Mannheimer im Jahr 2000 mit der „Locanda dell'Agresto“ eine Existenz aufbauen wollen. „Am Anfang lief es gut, wir mussten uns zwar durch die Winter mit wenig Gästen kämpfen, aber es ging“, blickt die Unternehmerin zurück.

Doch dann kam die Euroumstellung, der 11. September 2001 – und die Gäste blieben aus. „Mit nur acht Zimmern waren wir einfach zu klein.“ Und so zog das Paar die Notbremse, verabschiedete sich von Italien, und beschloss, wieder in die Heimat zurückzukehren. „Wir beueen heute nichts – und bezeichnen die Zeit in Italien als Lehrjahre“, sagt die gebürtige Weinheimerin, die mit ihrer herzlichen Art, regelrecht Fröhlichkeit mit an den Tisch bringt. „Und eins war klar, wir wollten auch in Deutschland wieder in die Gastronomie.“

Ohne Zweifel eine gute Entscheidung. Wolfgang Janke hat 2006 die italienische Kochkunst mitgebracht. Es schmeckt wie bei der „Mamma“ in Florenz oder Pisa. Eine Spezialität des Hauses sind die „Strozza del contadino“ (6,70 Euro), Bauernnudeln, die mit pikantem Met von der toskanischen Bratwurst, Tomaten und Spinat in Weißwein geköchelt werden. Auch der zweite Zwischengang, hausgemachte dicke Spaghetti mit Rindfleischragout und Steinpilzen (9,60 Euro), betört die Sinne. Wo hat dieser Koch das gelernt? Ein breites Grinsen erscheint auf dem Gesicht von Petra Janke: „Wolfgang ist eigentlich Wirtschaftsinformatiker, ich bin gelernte Europasekretärin.“ Was für eine Mischung! Aber wenn das Essen mit solch' einer Liebe gekocht wird, war der „zweite Bildungsweg“ für den 44-Jährigen sicherlich eine Erfüllung. Der Patron lernte sein Handwerk bei verschiedenen Küchenchefs, denen er über die Schulter schaute.

Aber selbst der beste Koch braucht gute Zutaten. Die Jankes beziehen ihre Waren zum großen Teil noch von ihren alten



Petra und Wolfgang Janke (ganz rechts) tischen im „Locanda“ toskanische Spezialitäten auf – wie das Perlhuhn mit mediterranem Gemüse (rechts) oder den Teller mit Schinken und Salami. Bilder: Rinderspacher



Buon appetito!

„Locanda“, Alte Postgasse 52, 69469 Weinheim

- Telefon: 06201/ 84 54 37
- Fax: 06201/ 84 54 77
- Öffnungszeiten: Dienstags bis sonntags 17.30 bis 22.30 Uhr; Sonntag ab 12 Uhr; Montag Ruhetag
- Plätze: 50 innen, auf der Terrasse 20
- Preise: Vorspeisen: 5,70 bis 8,90 Euro; Zwischengänge: 6,70 bis 9,20 Euro; Hauptgerichte: 9,80 bis 13,90 Euro; Desserts: 4,60 bis 5,60 Euro
- Jeden letzten Mittwoch im Monat ist Trattoriaabend

- Kartenzahlung: EC-Karte, Visa und Mastercard
- Reservierung: empfohlen
- Hunde erlaubt
- Parkplätze: in Lokalnähe

*

Der Restauranttest erfolgte im April 2007. Wie immer haben wir das Lokal zuvor besucht, um zu entscheiden, ob wir es in unsere Serie aufnehmen wollen. Unsere Zeitung bezahlt natürlich alle Speisen und Getränke, um sich ihre Unabhängigkeit zu bewahren. se

Händlern aus der Toskana. Die vierteljährlich wechselnde Speisekarte setzt auf originale Zutaten. Das Olivenöl kommt von der Ölmühle in San Gimignano, aus San Miniato werden die toskanische Bratwurst, der Pecorino- und Ziegenkäse, sowie alle Salami- und Schinkenspezialitäten geliefert. Und schließlich kommt auch der Wein vom befreundeten Winzer Luciano Niccolini vom Weingut Il Lebbio.

Das Schlemmen soll an dieser Stelle noch nicht zu Ende sein. Eine Dorade mit Kräuterfüllung (18 Euro) – von der häufig wechselnden Fischkarte – und das „Osso-buco toscano“ (12,80 Euro), eine Kalbsbeinscheibe, die unter einer dicken Gemüsedecke im Rotwein geschmort wurde, bil-

den den Hauptgang. Während der Fisch in seiner Leichtigkeit den Gaumen verwöhnt, kommt das Osso-buco deftiger, heftiger aber eben auch typisch toskanisch daher. Bei diesem Gericht mag der Gast nicht mehr mit dem Essen aufhören.

Nun passt aber bei allem Willen nichts mehr rein. Wir sind satt und glücklich – so wie die Gäste an den Nachbartischen auch. Zum Schluss nimmt der Restaurantbesuch sogar noch heilige Züge an. Ein paar Cantuccini (Mandelkekse) müssen dann doch noch vernascht werden – jedoch nicht, ohne sie vorher in Vino Santo (10 cl 3,90 Euro) zu tunken. Ein kulinarisches Stück Toskana mitten in Weinheim – oft liegt das Gute näher, als man meint.

