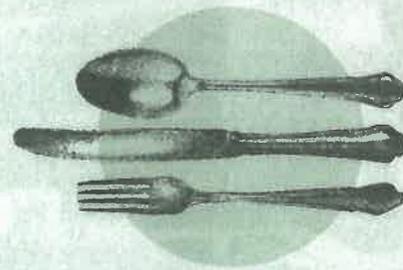


# Sendlinger Vorstadtwunder

**M**an kann ja nicht alles wissen. Also lauschte man der Empfehlung eines guten Freundes, der sagte, es gebe in der Nähe des Westparks einen Italiener, der vieles übertreffe, was es an Trattorien und Ristoranti in der Stadt gebe. „Incontro“ heiße der. Seltsam nur, dachte Lende, als er in die Werdenfelsstraße einbog auf der Suche nach der Hausnummer 70: Nachkriegsplattenbauten, dann ein riesiger Sportplatz, und genau dort – die Hausnummer 70. Eine Sportgaststätte also. Das Kürzel des hier ansässigen Vereins heißt MTV, und die Hinweisschreiben an diversen Türen, man möge bitte nicht mit sandigen Schuhen die Heiligtümer betreten, weisen darauf hin, dass hier nicht nur Fußball, sondern auch Tennis gespielt wird, und wer nachforscht, kommt sogar auf Fechten und Hockey. Also 'rein in die Sportgaststätte des MTV, so schlimm kann es nicht werden.

Der Schock war dann erheblich. Heinz Rühmann, der einzig wahre Pater Brown, hätte, wie damals im Film, hilflos lächelnd gesagt: „Hübsch hässlich habt Ihr's hier.“ Was eine Untertreibung erster Güte gewesen wäre. Eine Wandbemalung wie aus dem LSD-Film „Fear and Loathing in Las Vegas“, Wagenräder hängen vom Himmel, Holz passt nicht zu Holz, die Furniertische verstrahlen den Charme der Nyltesthemden-Ära. Mein Freund, wenn das nur gut geht!

Erste Hoffnung keimte auf beim Lesen der Karte, Lende begann natürlich beim Wein. Es gibt, man glaubt es kaum in ei-



## Kostprobe

Restaurant Incontro

**Qualität:** ██████████  
**Service:** ██████████  
**Ambiente:** ██████████

Restaurant – Café – Pizzeria Incontro  
Werdenfelsstraße 70  
81377 München  
Telefon 719 33 20

Montag bis Samstag 10 bis 23 Uhr,  
Sonntag Ruhetag

nen Etablissement, in dem normalerweise Currywurst und Bier zu Hause sind, einen Primitivo (5,50 Euro das echte Viertel). Ein erster Testschluck: Respekt. Man beginnt, das Wagenrad zu verzeihen. Es kommen die Vorspeisen. Avocado mit Krebsfleisch (wie viele andere Antipasti: 7,90 Euro) – wo bin ich hier? In ei-

nem Sportgasthaus, wo nebenan das Damenkränzchen sich halbschmutzige Witze erzählt. Aber schon Anrichtung und Garnierung verraten: Mit dem Essen begibt man sich weg vom MTV in eine andere Welt. In die Welt hochklassig professioneller italienischer Küche. Die Frucht, fein in Scheiben geschnitten, umrahmte das frische, zitronenbeträufelte Flusskrebisfleisch. Gegenüber: ein Kartoffelcarpaccio, von dem die frisch und feinst gehobelten schwarzen Trüffeln herüberrochen; im rechten Winkel: ein Kürbiscarpaccio mit Jakobsmuscheln. Plötzlich ahnte Lende, was Vollendung bedeutet.

Man hatte sich, italienerfahren, hungermäßig auf mehrere Gänge eingestellt.

Angesichts der Portionen ein bisschen kühn. Da waren zum Beispiel die Muscheln. Köstlich abgeschmeckt war die Brühe aus Weißwein, Knoblauch und ein paar Geheimnissen. Da waren die Fricelli-Nudeln, al dente und mit feinwürzigen Salsicce serviert. Da war das Kaninchen, zart, obgleich am Knochen vielleicht einen Hauch zu wenig von der Marinade durchdrungen. Die Nachspeise, zum Beispiel das mit Schokolade bestäubte Eis in Amaretto, war nicht minder köstlich, aber nach den kulinarischen Höhenflügen etwas zu bodenständig.

Es heißt, die beiden Brüder, die das Lokal betreiben, stammten aus Apulien. Und immer, wenn die Oma komme, brin-



Die Gewürzmischungen im Restaurant „Incontro“ sind so raffiniert, dass man ein Familiengeheimnis dahinter vermuten darf. Foto: Catherina Hess

ge sie selbstgemachte Nudeln und sonstige Köstlichkeiten mit. Man kann das gut und gerne glauben, denn alleine die Gewürzmischungen, etwa beim zarten, dennoch bissfesten Zackenbarsch (mit knapp 15 Euro eines der teureren Gerichte), war so raffiniert, dass man ein Familiengeheimnis dahinter vermuten darf.

Manchmal bringen ja Nachfolgebeseuche die eine oder andere ernüchternde Er-

Es sollte die Welt  
nur aus gemischten  
Vorspeisen bestehen.

kenntnis. Der Hund kannte den Weg, die überaus freundliche Bedienung den Tisch, an dem man Tage vorher gesessen hatte. Ob es wieder ein Primitivo sein dürfte? Es durfte. Und den gemischten Vorspeisenteller, bitt'schön. Es sollte die Welt nur aus Vorspeisentellern bestehen. Oder nur aus in Öl und Knoblauch eingelegten, leicht gedämpften Pakrikaschoten. Doch dann würde man die Leber in Salbei-Buttersoße mit Gemüse und Kartoffeln versäumen oder den Grill-Fischsteller. Und noch haben Lende und Miteser keine Pizza ausprobiert!

Es ist also, insomma, das „Incontro“ ein kleines Vorstadtwunder mit einer rätselhaften Geschichte. Denn dass hier, am Rand der Stadt, fern aller Laufkundschaft, so wunderbar gekocht wird, findet seine Erklärung nicht nur darin, dass sportaffine Menschen viele Kalorien zum Leben brauchen.

Ivan Lende