



Foto: Wolfgang Abel

Einfach perfekt – Bruschetta im La Biscia, Sesto Calende

Brot spricht für sich

Röstbrot und illustre Szenen am Nebentisch

Selbstverständlich unfähig zu Ehe und Broterwerb“, hieß es früher über Hallodris und Blender. Selbstverständlich wurde belangloses Brot zu hervorragenden Preisen gereicht, könnte heute ein letzter Satz mancher Restaurantkritik sein. Namentlich dort, wo Ambition und Handwerk in einem krassen Mißverhältnis zueinander stehen, wo Handlampen als Sterne verkauft werden. Weil wir unsere Laune heute aber nicht mit Fakebrot verderben möchten, besuchen wir ein Restaurant in Sesto Calende in der Lombardei, ganz unten am südöstlichen Ende des Lago Maggiore.

La Biscia gilt seit Jahr und Tag als Klassiker gepflegter Fischküche, nicht exaltiert, crossover oder sonstwie anstrengend, sondern souverän und reell. Einheimische gerne fügen hinzu, auch die *Crudi* seinen dort zu empfehlen; jene rohen Vorspeisen, die es trotz der weltweiten Sushi und Sashimi Pandemie da und dort immer noch geben soll.

Im La Biscia wurde das Brot nicht mit Sepiatinte verhunzt und Chefkoch Enzo trug einen blütenweißen Kittel, was schon mal keine schlechten Zeichen waren. Natürlich kann man eine Bruschetta zum Auftakt auf tausend Arten reichen, aber Format, Röstung und Arrangement sprechen eben auch für sich. Die folgenden Gänge waren exakt auf dem Niveau der beiden Brotscheiben im Bild nebenan, eine handwerklich solide Küche ohne überdrehte Effekte. Brot spricht für sich – bereits an der Röstung kann mancher Überflieger scheitern.

Wie es sich für einen Klassiker gehört, kehrten in La Biscia nach und nach die Stützen der Gesellschaft ein. Am Tisch nebenan nahm eine Mehrgenerationen-Familie Platz. Padre, Padrone. Das schwergewichtige Oberhaupt saß am Kopfende der Tafel und sagte so gut wie nichts. Auch als Enzo mit einem ganzen rohen Fisch und scharfem Messer an den Tisch trat und eine kompakte Vorstellung zum Filetieren gab, zeigte Padrone kaum eine Regung. Der Rest der Sippe war angemessen beeindruckt, sogar die Jüngsten legten kurz das Smartphone zur Seite.

Einen Tisch weiter ebenfalls eine klassische Konstellation. Ein Abendessen unter Geschäftsleuten in entspannter Atmosphäre. Lauter Damen und Herren, die sich vor Besuch eines Restaurants noch etwas anziehen. Letzte Vertreter jener bürgerlichen Mitte, die zu einem subtil gerösteten Brot ein gebügeltes Hemd für angemessen hält. Kein nacktes Männerbein am Tisch, nirgends. Stattdessen landestypisch lebhaftes Diskussion beim Bestellprozess. Irgendeine Bemerkung erforderte erneut den Einsatz vom Chef des Hauses. Diesmal erschien Enzo mit der Lombardischen Variante eines Versperbrettes. Darauf lag ein Brikett von Lardo und eine ganze Salami. Je nach Gusto ließ sich die Runde Antipasti vom großen Ganzen schneiden. Für ein Fischrestaurant und für unsere Augen erschien die Szene einigermaßen erstaunlich. Jedenfalls bekamen wir einen langen Hals, was vom Service diskret übermittelt wurde. Enzo kam mit dem Versperbrett auch an unseren Tisch, deutet mit der Messerspitze auf das Etikett, sprach „Salame di Varzi“ und schnitt Wurst und Speck behänd auf. Mit einer kleinen, dirigentenhaften Geste ließ der Maestro dazu eine Extraportion warmes Röstbrot aus der Küche bringen.

An nächsten Tisch saß ein älteres italienisches Ehepaar mit einem jüngeren asiatischen Paar. Man sprach Englisch, es ging um Zahlen und Verkäufe. Vermutlich das Übliche, Nachfolge, Übernahme etc. Die Seidenstraße reicht auch in die Lombardei und selbst in Italien kommen Bruschetta und Enzo immer öfter die rote Liste. Bedrohte Arten, besondere Momente. Nutzen wir alle Gelegenheiten zum Schützen durch Nützen.

P.S. Ein Dankeschön an alle Leser dieser Kolumne für Ihre Geduld während der unvermeidlichen Auszeit im letzten Vierteljahr. Es war keine untätige Zeit, Oase Bücher leben aber von selbst Erfahrenem und Erlebtem. Deshalb gab und gibt es einige Dinge nachzuholen und aufzuarbeiten. Über neue Bücher wie „Süße Stücke“ und „Hoch Hinaus“ informiert die Homepage. Um unser tägliches Brot und andere Lebensmittel geht es in dieser Kolumne nun wieder so regelmäßig wie irgend möglich. Schützen durch Nützen gilt übrigens gleichermaßen für Brot und Bücher.