



»Quinto Quarto«, also Innereien in der Turiner Osteria »Consorzio«.

Osterien in Turin

CARMAGNOLA- PAPRIKA UND PIEMONTESE RIND

Wen es wie mich anlässlich Terra Madre Salone del Gusto, der größten internationalen Veranstaltung von Slow Food, alle zwei Jahre nach Turin zieht, hat dort natürlich auch die Möglichkeit, die großartige piemontesische Küche kennenzulernen. Von **Martina Tschirner**.

In welches Turiner Restaurant am besten essen gehen? Mit dem aktuellen »Osterie d'Italia-Guide« im Reisegepäck lässt sich die Auswahl schon ganz gut einkreisen. Zehn Lokale empfiehlt »Slow Food Editore« in der Olympiastadt, davon vier, die zur italienischen »Allianz der Köche« gehören. Was das heißt? Das Lokal – oder besser der Koch – nimmt am Projekt »Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food« teil, einem Netz von 300 Restaurants und Osterien, die mit mindestens drei Presidi-Produkten aus der Region kochen. Also Gerichte auf ihrer Karte haben, die z.B. mit Paprika oder Kaninchen aus Carmagnola oder auch dem Piemonteser Fassone-Rind, von Slow Food geschützte und vom Aussterben bedrohte Nutzpflanzen und Tierrasen, zubereitet werden, auf welche – manchmal auch sehr überraschende – Art auch immer. Die »Allianz der Köche« gibt es ja auch bei uns in Deutschland, solch eine Osteria soll es sein.

Le Vitel Étonné

Da ich mich über die Jahre und mehrere »Salone«-Besuche schon in bisschen in der Stadt auskenne, ist meine Freude groß, das »Le Vitel Étonné« als Mitglied der Chef Alliance im Osteria-Guide zu entdecken. Das »Vitello tonnato« dort ist einfach zum Niederknien, mein Sohn, der mich diesmal begleitet, muss es einfach auch kennenlernen! Das Lokal liegt im Zentrum von Turin, nur ein paar Schritte entfernt von der Via Po. Wir ergatterten sogar einen Tisch auf der kleinen



Auch Hahnenkamm (o.li.) gehört zum piemontesischen Traditionsgericht »La Finanziera«.

Terrasse, perfekt. Ein Antipasto ist also schon entschieden, das zweite soll mit einem Presidi-Produkt zubereitet sein. Vielleicht ein »Budino di peperone corno di bue di Carmagnola con salsa di acciughe«? Die Paprika ist es, um deren Erhalt sich Slow Food kümmert, hier püriert zu einem herzhaften Pudding verarbeitet, dazu eine pikante Sardellensauce. Klingt gut!

Beim Pasta-Gang sind nicht nur in Turin, sondern im ganzen Piemont »Tajarin« fast Pflicht. Die feinen, frischen Eiernudeln haben eine schöne Geschichte: Für den vielen Wein, der in der Region schon immer produziert wurde, brauchten die Winzer früher auch viel Eiweiß, um ihn zu klären. Wo Eiweiß ist, ist auch Eigelb – doch wohin damit? Die Lösung waren Eiernudeln, für die auf ein Kilo Mehl 30-40 Eigelbe verwendet werden und die »Tajarin« erfunden. Im »Le Vitel Étonné« sind 36 »tuorli« drin, wir bestellen sie mit einem Ragout aus »salsiccia di Bra«, einer Wurst aus Bra – und sie sind sehr gut.

Im Osteria-Guide haben wir gelesen, dass Koch Mauro Virdis piemontesische Traditionsgerichte leichter zubereitet, sie von ihrer Schwere befreit. Welche empfehlenswert sind, fragen wir die Bedienung. Sie rät uns, die fürs Piemont typische »La Finanziera«, ein Innereien-Ragout, zu probieren. Als der Teller dann kommt, braucht es schon ein wenig Mut, um zuzulangen. Nicht bei Nieren und Leber, aber bei unserem ersten Hahnenkamm – »Nose to tail« vom Feinsten.

Was uns noch gefällt, ist die sehr umfangreiche und tolle Weinkarte, zu der auch 20 offene Weine gehören.

Wir erfreuen uns an Roero Arneis und Nebbiolo. Und Bier aus kleinen Brauereien gibt es auch.

Consorzio

Nicht ganz so leicht zu finden wie unsere erste Osteria ist das »Consorzio«. Wir sind mit Lars Jäger und Silke Schneider von Slow Food Berlin verabredet, treffen uns vorab auf einen Aperitif im »Caffè Torino« an der Piazza San Carlo. Das »Chef-Alliance-Lokal« soll zu Fuß nur acht Minuten entfernt sein, wir brauchen trotz Handy vor der Nase mindestens doppelt so viel. Zum Glück hat Lars einen Tisch bestellt. Er kennt das beliebte Restaurant, zu dem im Osteria-Guide zu lesen ist: »Die Küche trägt die Handschrift von Miro Mattalia, der zwischen die Traditionsgerichte neue, teilweise auch gewagte, aber insgesamt erfreuliche Kombinationen streut.« Wir sind gespannt.

»Carne cruda«, eine Art Tartar vom Fassone-Rind mit Presidio, kommt dann doch als recht klassisches Antipasto daher, ist aber immerhin auf zwei Arten angemacht. Spannender und ein echter Hingucker ist Lars Antipasto-Wahl, ein knusprig gebratenes Ei auf Spinat mit geschmolzenem Cheddar und ebenfalls knusprigem Bacon. Wow! Bestes »Primo« für mich sind auch hier die »Tajarin«, diesmal mit Gemüse und »Bagna cauda« – einer herzhaften, warmen Sauce aus Knoblauch, Sardellen und Olivenöl. Normalerweise werden im Piemont Gemüseticks in diese Sauce gedippt, wie bei einem Gemüsefondue. Sie als Pastasauce einzusetzen, ist eine

geniale Idee, die ich zu Hause auch ausprobieren werde.

Gewagt wird es dann beim »Secondo«, dem Hauptgang. »Quinto quarto«, das fünfte Viertel, ist nichts wirklich Neues für uns. Damit gemeint sind Innereien, mit allem was dazugehört – her damit! Warum der Name? So wurden in Italien, genauer gesagt in Rom, die billigen Schlachtabfälle genannt, die eigentlich keiner haben wollte und mit denen Schlachthofarbeiter teilweise bezahlt wurden. Letztendlich ist eine populäre und ziemlich einfallsreiche Küche mit Innereien daraus entstanden. Auf der Karte des »Consorzio« haben wir also einen Innereingang mit Teilen des Piemonteser Rinds entdeckt. Und bestellen.

Aus der Küche kommen schicke Schieferplatten mit mehreren kleinen Gerichten. Wir probieren, sie schmecken alle – doch was genau essen wir hier? »Der kalte Salat ist Ceviche vom Hirn«, erklärt uns der Ober, »und die frittierten, länglichen Stückchen, das ist Tempura von Nervensträngen.« Hätten wir wohl weder erkannt noch erschmeckt – Überraschung gelungen. Bleibt noch das Schälchen mit den warmen Fleischstückchen in säuerlicher Sauce. »Das ist Vagina«, sagt der Ober ohne mit der Wimper zu zucken, »vom Fassone-Rind, also der Kuh!« Und hat dann doch ein Schmunzeln im Gesicht, als er unsere ungläubigen Gesichter sieht. ●

Le Vitel Étonné

Via San Francesco da Paola 4, 10123 Turin,
Tel +39. (0)11. 812 46 21,
geöffnet Di bis Sa 12-15 und 18-23 Uhr, So 12-15 Uhr,
Ruhetag Mo;
Antipasti 10-14 Euro, Hauptgerichte 16-22 Euro.
→ www.leviteletonne.com

Consorzio

Via Monte di Pietà 23, 10122 Turin,
Tel +39. (0)11. 276 76 61,
geöffnet Mo bis Fr 12.30-14.30 und 19.30-22 Uhr,
Sa 19.30-22 Uhr, Ruhetag So;
Antipasti 10-15 Euro, Hauptgerichte 14-30 Euro,
Degustationsmenü 35 Euro.
→ www.ristoranteconsorzio.it

»Alleanza dei Cuochi in Italia« –
Allianz der Köche in Italien

→ www.fondazioneSlowFood.it

BUCHTIPP:

Slow Food Editore: **Osterie d'Italia**.
Über 1 700 Adressen ausgewählt &
empfohlen von Slow Food, Hallwag 2019,
880 Seiten, gebunden, 34,00 Euro.



NATURATA
› mehr als bio



NEUE
SORTEN

➤ MEHR ALS KAFFEE

Mild und aromatisch im Geschmack: Die reinen Zichorienkaffees aus der Wurzelzichorie sorgen mit ihrem milden, vielfältigen Aroma für wahre Genussmomente.

www.naturata.de
facebook.com/Naturata