

Das Wunder von

Das beste Restaurant Italiens liegt in einem Städtchen in den Abruzzen. Wer aus Zürich mit dem Zug hinfährt, wird 30 Stunden nach Abreise den ersten Gang geniessen. Und ihn nie mehr vergessen. **Von Christian Berzins**



Ist es möglich, vor der Sünde Abbitte zu tun? Die Busse vor dem Laster zu leisten? Strafe vor dem Genuss? Als ich am 8. März um 18 Uhr 45 nicht mehr wusste, ob ich schlafen, lesen oder durchs Zugfenster Löcher in die Nacht starren sollte, drehte sich dieser quälende Gedanke in meinem Kopf. Zwölf Stunden waren vergangen, seit ich in Zürich ins Tram gestiegen war - und der Zielort war immer noch mehr als zwei Stunden entfernt. Am Ziel allerdings würde ich auch dann nicht sein, erst mussten noch eine Nacht und ein halber Tag vergehen.

Immerhin hatte der Schaffner des Regionale Veloce 3226 - Roma Termini 16 Uhr 45 ab, Sulmona 19 Uhr 11 an - versichert, dass der Anschlussbus gleich auf der Piazza vor dem Bahnhof abfahren würde. Jetzt aber sass ich immer noch im Wi-Fi-freien Zug, konnte also nicht einmal aus Sterbenslangeweile meinen Namen googeln. Ich konnte nur hoffen, dass in Sulmona auf der Piazza vor dem Bahnhof, die entweder Garibaldi,

Wo geht es zum Koch-Gott? Der Genuss-Pilger, vom Weg der Mässigung längst abgekommen, versucht, ihn in Rom nicht auch noch geografisch zu verlieren.

Manzini oder Cavour heissen würde, die Bar offen hat.

Ich war zuversichtlich, denn der «Gambero Rosso», der beste Restaurantführer Italiens, verzeichnet zwar bloss ein einziges Lokal in Sulmona, aber der Text zur dieser Trattoria verhies hymnisch eine Stadt der Kunst und köstlichsten Lebensmittel. Das musste ich glauben, denn wegen des «Gambero Rosso» sass ich in diesem Zug. Er ist eine 868-seitige Bibel voller Wegweiser zu Glück und Laster: zu dunklen wie lärmigen Osterien und von Licht und Softjazz durchfluteten Gourmet-Tempeln, zu den besten Pizzerien, Bierlokalen und Weinbars.

Bottura ist schlechter

Bereits auf Seite 7 machte ich am Neujahrstag eine Entdeckung. Nicht der weltweit präzente turnschuhcoole Massimo Bottura mit seiner Osteria Francescana in Modena führt das beste Restaurant Italiens, sondern ein gewisser Niko Romito in Castel di Sangro mit seinem «Reale». Bottura, «der beste Koch der Welt», wie «The World's 50 Best Restaurants» posaunt,

ist also bloss die Nummer 2 Italiens! Aber müsste dann nicht Romito auf dieser Liste bald vor Bottura sein? Gemach, beruhigte ich mich selbst: Wie beim Urteil über Dirigenten gibt es im Urteil über Köche keine Logik. Romito belegt auf der Weltliste Rang 36. Das wird sich ändern. Parola. Versprochen.

Im «Gambero Rosso» liegt Romito mit 96 von 100 Punkten einen Zähler vor Bottura. Romito schafft das Kunststück nicht mit irgendwelchen Bonus-Punkten für die schöne Aussicht, sondern er erhält in der Kategorie Küche von 60 möglichen Punkten 58. Bottura «nur» 57. Da war mir klar: Nichts wie hin! Und zwar mit dem Zug. Wenn schon eine Dummheit, dann - Greta vor Augen - wenigstens klimaschonend. Und doch war da der süsse Gedanke, wie einfach es doch wäre, um 7 Uhr 20 nach Rom zu fliegen, draussen am Flughafen Fiumicino um 9 Uhr den Mietwagen zu nehmen und mit einem Alfa Romeo via Autostrada del Sole, Paolo Conte hörend, hinauf in die Abruzzen und Castel di Sangro entgegenzufahren.

Castel di Sangro



Um 12 Uhr gäbe es dort den Apéro, um 13 Uhr sässe man am Tisch im «Reale».

Ein Glück oder Wunder: www.trenitalia.it erkannte den Namen Castel di Sangro genauso wie www.sbb.ch. Doch die erste Euphorie verflieg schneller als ein Parmesan-Schaum auf einem Teller Botturas. Wer an einem Samstag im März nach Castel di Sangro will, kann seine Pläne gleich vergessen: keine Verbindung. Am Vorabend hingegen schafft man es mit Ankunft um 20 Uhr 50, kann also für Samstagmittag reservieren. Wenn man Platz findet. Doch aufgepasst: Am Sonntag kann der Gast nicht in die Schweiz zurückfahren.

Der 7-Uhr-10-Zug aus Zürich kam trotz angedrohtem Streik der lombardischen Eisenbahner mit bloss zehn Minuten Verspätung in Mailand an. Bis zur Weiterfahrt um 11 Uhr 20 blieb Zeit, um im «Bistrot» der Stazione Centrale ein *schiaciatino* mit Mortadella zu essen und einen Kimbo-caffè zu schlürfen. Im *Frecciarossa* nach Rom flogen Bologna und Firenze am Fenster vorbei, als wären es Spielzeugstädte. Die Travel-Info auf der

Startseite Portalefrecece.it zeigte kurz vor Bologna 251 km/h an. «*Dolce o salato*», lautete die Frage des Zugpersonals, als zum offerierten Getränk eine Kleinigkeit zum Knabbern serviert wurde: «Süss oder salzig»? Dass es auch zusammen geht, würde ich zwölf Stunden später beim 13. Gang des Menüs von Niko Romito erfahren: bei einem Kalbs-Gel, getrockneten Steinpilzen, Mandeln und schwarzem Trüffel. Ein Gang, der am Firmament zwischen Vorspeise und Dessert schwebt. Die Sinnlichkeit und Logik dieses Happens zu beschreiben, überlasse ich einem Kochphilosophen.

Rom strahlte. Und die Zeitreserve - einberechnet, weil bei einer Unregelmässigkeit die Ankunft in Castel di Sangro nicht mehr möglich gewesen wäre - lud zu einem Ausflug in den Garten des Hotels de Russie ein. Hier, am Tag der Frau, sass Italienerinnen an Tischen mit gelben Blumensträusschen auf dem Tischtuch, Italiener mit dicken Zigarren im Mund und Russinnen mit spektakulären Drinks in der Hand. Die Chips waren blau, die Nüsse mit Oregano bestrichen. Die

Das Ziel der Wallfahrt, das Restaurant Reale in einem ehemaligen Kloster oberhalb der Ortschaft Castel di Sangro.

Welt war vereint im Genuss. Doch ich musste weiter. Im versprayten 16-Uhr-45-Regionalzug Rom-Sulmona drohte dem römischen Weltatem leider der Stillstand.

In Sulmona würden wohl nicht einmal Strassenlampen brennen. Und war das wirklich der Name einer italienischen Stadt und nicht der einer algerischen Metropole? In Bagni Tivoli, zehn Minuten nach Rom, gab es erste Anzeichen dafür, dass ich vom Weg abgekommen war: verfallene Häuser, ausgebrannte Autos und rauchende Müllberge. Zwei der drei Bahnhofschilder waren unlesbar. Wahrscheinlich hatte man mir an der Bar am Römer Bahnhof etwas in den Kaffee gemischt, nun war ich wohl eingeschlafen und längst an Catania vorbei. Oder vielleicht liegt Dürrenmatts unendlicher Tunnel nicht bei Burgdorf, sondern hinter Rom?

Spottende Busfahrer

«Wird der Bus nach Castel di Sangro voll sein?», wollte ich vom Barista in Sulmona wissen. «Du wirst wohl der einzige Passagier sein», lautete die Antwort, in der Mitleid schwang. Ob er bei der Osteria Beccancino, meinem ersten Ziel, vorbeifahre, fragte ich später den Buschauffeur. «Sì», sagte er, «aber ich halte 300 Meter weiter.» Es waren dann 950 Meter. Via Altstadt musste ich eine lange Treppe zu meinem Hotel hinaufsteigen. Und am nächsten Tag stand der 30-minütige Fussmarsch zur Osteria an. Kopfschüttelnden Italienern, spottenden Busfahrern zum Trotz: Es war mir egal. Jetzt war ich im Reich und Denken von Niko Romito angekommen.

Im «Beccancino» kocht ein ehemaliger Schüler von Romito: 74 von 100 Punkten gibt ihm der «Gambero Rosso» dafür. Immerhin. Ich kam mir nach der ewigen Fahrt sowieso wie im Himmel vor. Eine kleine Artischocke wurde zur Vorspeise serviert. In ihrer schrulligen Schönheit und sanften Reinheit zog sie sich über den ganzen Teller. Ich sah sie am nächsten Tag wieder: Optisch ähnlich, geschmacklich lagen Welten dazwischen.

Gang 10 war es bei Romito: *carciofo e rosmarino* - Artischocke und Rosmarin. Die Artischocke so duftend, als hätte jemand den Geschmack aller Artischocken der Welt in eine einzige gepresst. Drei Tropfen Rosmarin-Essenz zur Rechten machten das Gericht vollkommen, ja durchdrungen von einer mathematischen Reinheit.

Am Morgen vor dem 58-Punkte-Mahl wird mir der Meisterkoch sagen: «Ein neues Gericht darf kein Verwirrspiel sein: Sie müssen wissen, was Sie essen. Nicht wie viel Arbeit dahinter steckt - das ist mein Problem. Das

Gericht muss etwas auslösen. Ich sage dem nicht Emotionen, aber irgendetwas muss stimuliert werden, das Sie schon kennen. Oder bald kennen wollen. Eine Küche muss eine starke Identität, einen eigenen Charakter haben: Ein Gedanke muss sich vom *antipasto* bis zum Dessert durchziehen.»

Ein Weinberg lehnt sich sanft an das Anwesen Romitos, ein riesiger Garten mit Apfelbäumen bildet das Fundament. Über die Frage, ob es schwierig sei, gute Produkte für die Küche zu bekommen, lächelte der Meister: «Ich muss das Beste nehmen, das der Markt hergibt - nichts weniger. Und das erhalte ich auch.» Napoli sei nur eineinhalb Stunden entfernt, Pescara, die Adria-Küste, eine Stunde.

Kulinarisch mag Castel di Sangro der Weltmittelpunkt sein, geografisch ist es am Ende der Welt. Aber ob Trend oder immer schon so gewesen: Auffällig viele Drei-Sterne-Lokale liegen im Niemandsland. Bei Andreas Caminadas Schloss Schauenstein fängt es an. Legendar war Molekularmeister Ferran Adrià mit seinem «El Bulli» im katalanischen Städtchen Roses. Die Italiener haben es damit zur Meisterschaft getrieben: Schon einmal etwas von den Ortschaften Senigallia, Rubano, San Cassiano, Brusaporto, Runate oder eben Castel di Sangro gehört? Dort liegen sechs Drei-Sterne-Restaurants, neben den berühmten vier in Rom, Florenz, Alba und Modena. Legendar ist auch das Schwarzwald-Kaff Baiersbronn-Tonbach, wo es gleich zwei Drei-Sterne-Restaurants gibt. Insgesamt schafft es Deutschland genau wie Italien auf lediglich zehn solcher Top-Adressen.

100 Euro wird die Weinbegleitung für das grosse Menu im «Reale» kosten. Darunter findet sich ein Eigengewächs, aber auch ein Montepulciano d'Abruzzo, ein Wein also, der im Supermarkt oft nicht mehr als 9 Franken 95 kostet. Jener von Valentini aber ist ein Juwel, bis 200 Franken werden dafür bezahlt. In der Enoteca an der Piazza Plebiscito in Castel di Sangro stehen zwei Flaschen tropfengleich oberhalb des Tresens - leer getrunken. «Wenn Sie unbedingt davon kaufen wollen, kann ich einen Freund, der ein Restaurant besitzt, fragen. Ich selbst kriege keine», sagt der Besitzer. Romitos Sommelier schenkt den Wein grosszügig aus.

Was Romito will, kriegt er; was er denkt, ist schon halb geschaffen. Einst kochte er in einer Osteria in Rivisondoli, einem Dorf mit 689 Einwohnern. Dort bereitete schon Grossvater Romito *spaghetti all'amatriciana* zu. Doch in Romitos Kopf waren andere



Zwei der 15 Gänge des Menus im «Reale»: Blumenkohl und Artischocke in ihrer gastronomisch vollendetsten Form.

Gedanken. Drei Jahre lang übte er im Stillen, lernte, arbeitete, lernte und arbeitete weiter. 2005 stellte er alles auf den Kopf, servierte völlig neue Gerichte - und verlor seine Gäste. «Alle», sagt er trocken. «Und doch war der Ort da oben ideal, denn ich konnte Fehler machen. Aber ich hatte in der Hochsaison Tage mit zwei, drei Gedecken.» Der Aufschwung kam 2007 mit dem ersten Michelin-Stern. Romito wollte mehr. Viel mehr. Es ging ein Jahr vorbei, da prangte der zweite Stern an seiner Tür. Die Champions-League-Gruppenphase war erreicht. In Bologna, Rom oder Mailand wäre der Laden nun voll gewesen. Nicht in Rivisondoli.

Romitos Weltreich

Romito zog etwas talwärts nach Castel di Sangro, baute mit seiner Schwester Cristiana ein Kloster um und aus. 2011 eröffnete er das neue Reich «Casadonna»: Es vereint das Restaurant Reale, ein Hotel und die Akademie für Kochlehrlinge. Nun galt es, 2600 Quadratmeter zu bewirtschaften. Er war 37 Jahre alt,



und die Leute sagten, er sei verrückt geworden. 2013 folgte der dritte Stern, und das «Reale» wurde das Zentrum eines expandierenden Reiches: In Castel di Sangro serviert er in der hippen Autoraststätte namens «Alt» frittiertes Huhn, Burger und Lasagne. In Rivisondoli, Rom und Mailand lässt er unter dem Namen «Spazio» seine Schüler kochen. Neben «Eataly» in Mailand - einem Slow-Food-Edelsupermarkt - gibt es eine «Bomba»-Stube, wo Romito seine «Berliner» verkauft. Da Romitos Name mit der Küche der «Bulgari»-Hotels verbunden ist, ist er in Schanghai wie Dubai präsent. Für italienische Spitäler hat er ein neues Ernährungskonzept geschaffen. Die Essenz seines Denkens, das Salz und Pfeffer seiner Philosophie, entfaltet sich aber allein im kleinen Castel di Sangro. Doch Vorsicht: Manchmal lässt er das Salz weg.

Immer radikaler werden sein Denken und seine Gerichte. Für Bottura in Modena ist Essen ein Spiel, für Romito heiliger Ernst. Die Dreifaltigkeit gibt es im ersten Gang zu schmecken: eine

In Bagni Tivoli gab es erste Anzeichen dafür, dass ich vom Weg abgekommen war: verfallene Häuser und ausgebrannte Autos.



Essenz von Sellerie, Karotte und Zwiebel. Die Zutaten sind zu einer flüssigen Reinheit gebracht: Zuerst kommt Genuss. Dann nur noch Staunen. Und auch etwas Verzweiflung oder eher tiefe Bewunderung. Auf einen solchen Gang wartet man 30 Stunden.

«Schönheit ist mir nicht so wichtig», sagt Romito. Aber wie auf dieser Suppe ein Tropfen Olivenöl schwimmt, zeugt von einer zerbrechlichen Schönheit. Hier vereinigen sich Materie und Ästhetik mit einem Ziel: Duft. Damit löst dieser Koch ein, was ihm als das Höchste gilt: «Für mich ist ein Gericht schön, wenn die Materie verarbeitet ist. Was im Geschmack perfekt ist, wird auch perfekt in seiner Ästhetik durch Glanz und Struktur: Schön wird der Gang erst im Mund. Ich füge nichts hinzu, damit er schön ist, nur damit er gut wird.»

Romitos Arbeit an einem Gang kann auch einmal ein Jahr dauern. Bisweilen schuf er nur drei, vier neue Gerichte pro Jahr. «Das Schaffen neuer Gerichte ist eine Obsession - keine Freude. Die Verrücktheit sitzt in mir.» Es ist so lange eine Obsession,

«Das Gericht muss etwas auslösen: Nico Romito, Chef der laut «Gambero Rosso» besten Küche Italiens, was ja nichts anderes bedeutet als: der Welt.»

bis der Kampf mit der Materie beendet ist. «Es gibt Wochen, wo ich niemanden sehen und hören, sondern allein in der Küche stehen will.» Und wer hier Kirche statt Küche schreibt, fehlt nicht.

Ein Scherz pro Menu

Ein Scherz pro Menu ist offenbar erlaubt. Wenn er den Süßwasserfisch, die Forelle, ankündigt und dann sagt, dass sie gezuckert sei, spielt er mit dem Begriff Süßwasserfisch. Autoritärer Ernst folgt postwendend. «Essen Sie diesen Gang schnell, es fehlt ihm das Öl», heisst es, wenn die *tortelli con pollo*, mit Huhn, serviert werden.

Sein Hang zur Einfachheit wird immer extremer, aber sie will und soll keine Mode sein. «Alle wollen jetzt einfach kochen. Aber Einfachheit erreicht man erst mit den Jahren, es ist eine Lebensphilosophie. Einfachheit heisst Sauberkeit, Ästhetik und Bereinigung. Es gilt, die gastronomischen Probleme und Schwierigkeiten zu bewältigen.» Das Salz oder die Sauce weglassen, kann nur, wer etwas anderes erschafft. Sein Stolz, dass er

zeitgleich mit dem Erhalt des dritten Michelin-Sternes, also quasi mit dem Erreichen des Olymps, einfach Brot als Gang 7 auf den Tisch stellte, passt dazu.

Nach drei Stunden und 13 Gängen gefragt, welches Gericht er am meisten möge, am liebsten koche, sagt Romito: «Den Steinbutt.» Nichts wurde am Tisch kontroverser diskutiert. «Bitter!» - «Lecker!» - «Zu salzig!»... Romito sagt nur: «Jeder Gang ist ein grosses Risiko. Das Publikum reagiert immer verschieden. Eine Küche ist wie ein Theater: Man muss jeden Tag etwas aufführen, und das Publikum wechselt.»

1996 spielte die Fussballmannschaft von Castel di Sangro eine Saison lang in der Seria B, die ganze Stadt fand Platz im 7000 Zuschauer fassenden Stadion. Es war ein Ereignis, das der amerikanische Autor Joe McGinniss in seinem Buch «Das Wunder von Castel di Sangro» beschrieb. Heute pilgern die Menschen von weither in die Stadt, um ein anderes Wunder zu erleben: den besten Koch Italiens. Vielleicht der ganzen Welt.