

NIKO ROMITO zählt zu den zehn besten Köchen Italiens. Das hauseigene Sauerteigbrot bekommt jeder – als vierten Gang des Menüs



KOCH DES MONATS

NIKO ROMITO

Der traut sich was! Am liebsten sind ihm extrem reduzierte Gerichte, etwa aus Blumenkohl. Ja: nur Blumenkohl. Romito erforscht die Zutaten genau und kennt alle ihre Vorzüge. Deko auf den Tellern? Bloß nicht!

TEXT MADELEINE JAKITS FOTOS ANDREA DI LORENZO

NAME: Niko Romito. **ALTER:** 45 Jahre. **STATIONEN:** Romito hat keine „Stationen“ absolviert. Noch als Student, nach dem plötzlichen Tod seines Vaters, übernahm er in den Abruzzen die Küche des schlichten Familienlokals „Reale“ in Rivisondoli, dem Heimatort der Romitos. Ein holpriger Weg für den Autodidakten, der aber dort seinen Ehrgeiz entdeckte und eine Karriere vom Laien zum Spitzenkoch hinlegte. **DAS RESTAURANT:** Das „Reale“ ist heute Teil des Neun-Zimmer-Hotels „Casadonna“ in den Hügeln über Castel di Sangro. Mit seiner Schwester Cristiana führt Niko Romito seit 2011 dieses aufgelassene Nonnenkonvent aus dem 16. Jahrhundert. Sie bauten um und an, alles in einem puristischen Stil von strenger Schönheit. „Im „Reale“ ist Platz für 22 Gäste an sieben Tischen. **MITARBEITER:** In der Küche des „Reale“ 18 Köche, im Service sieben Personen, 15 im Hintergrund für Empfang und Hotel. **LIEBLINGSWEINE:** Barolo und Pinot noir. **WAS SONST NOCH?** Niko Romito bildet in einer eigenen Akademie Köche aus. In Castel di Sangro steht das „Spazio“ im Stil eines American Diners – Brathähnchen, Burger und dergleichen, natürlich in höchster Qualität. Hinter den Kulissen: eine professionelle Bäckerei, aus der auch die *pagnotta* kommt, das berühmte kleine Sauerteigbrot, das Romito bald nach Dubai, Peking und Shanghai schicken wird – tiefgefroren! Abnehmer sind die „Bulgari Hotels“, deren Restaurantkonzept mit verfeinerter italienischer Küche Niko Romito verantwortet.



PASTA-„KNÖPFE“,
GEFÜLLT MIT PARMESAN, IN EINER REDUKTION
AUS ZWIEBELN MIT SAFRAN



DER BLUMENKOHL
GEDÄMPFT, GEREIFT, GEBRATEN, GEBACKEN
UND GRATINIERT



RINDERLENDE,
MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN GERÄUCHERT
UND MIT RINDERFOND GLASIERT



ENZIANWURZEL-EIS
AUF KAFFEEPULVER UND TROCKENFRÜCHTE ALS
GEL AUF PASSIONSFRUCHT-KARAMELL



PRÄZISION, WO MAN HINSCHAUT: Die Spanntischtücher sind faltenfrei aufgebügelt, nun kann Gastgeberin Cristiana Romito eindecken. Niko Romito richtet mit einem seiner Köche an. Im „Reale“ erwartet die maximal 22 Gäste ein Mix aus historischem Steinboden und modernem Design. Die „Casadonna“ am Abend: Hinter der Glasfront unten strahlt das „Reale“, oben trifft man sich zum Frühstück. Niko Romito (M.) mit zwölf seiner Mitstreiter

B

„Bis ich 23 war, wusste ich gar nicht, dass ich Koch sein wollte“, sagt Niko Romito, der in Rom Student der Wirtschaftswissenschaften war, bis er in die Abruzzen zurückkehrte, als sein Vater starb. Der hatte in seinem Heimatort Rivisondoli ein einfaches Lokal betrieben, das nun der Sohn übernahm. Als Autodidakt. Er machte „schrecklich vieles falsch“, wie er sich erinnert, fing aber Feuer und nahm sich vor, dem Metier auf den Grund zu gehen, beschäftigte sich eingehend mit jeder Zutat. Heute betreibt Romito eine Akademie für angehende Köche und mehrere „Labors“, eines auch, um zum Thema Brot Expertise zu gewinnen. Wahrscheinlich ist Romito also längst um vieles kompetenter als die Mehrheit seiner Kollegen, die im Kochen klassisch ausgebildet worden sind.

WAS FÜR EINE KÜCHE PFLEGT ER? Sie ist jedenfalls keine reine Regionalküche der Abruzzen, so tief Romito auch in seiner Heimat

verwurzelt ist: „Mich treibt die ganze Fülle an großartigen Produkten um, die *materia prima*, und die Vielfalt der regionalen Traditionen Italiens. Warum sollte ich auf Tauben aus Piemont verzichten oder auf Rote Garnelen aus Apulien und frischen Ziegenkäse aus Sizilien? Das Wesen und das Potenzial all dieser Dinge ist das, was ich erforsche und im Eigengeschmack noch steigern möchte – auch mithilfe modernster Küchentechniken.“

Dieses Vorgehen ist für mich fundamental wichtig, und die Zutaten sind natürlich immer die Protagonisten, manchmal sogar Solisten auf dem Teller. Sie sollen dabei am Gaumen unbedingt als zutiefst italienisch erkannt werden. Es geht mir aber nicht darum, eine neue, moderne italienische Küche zu schaffen. Das wäre vielleicht sogar einfacher als das, was ich mir vorgenommen habe: Ich möchte die traditionellen Gerichte zwar ihrem Wesen nach bewahren, sie aber zugleich auf ein zeitgemäßes Level der Hochküche führen.“

WAS IST „ITALIENISCHE“ KÜCHE?

„Es sind die Gerichte, die unsere Mütter, Tanten, Großmütter mit Bravour und erstaunlicher Kreativität erfunden haben – zu Zeiten, als es in unserem Land mehr Armut als Wohlstand gab. Es ist die wahre Kunst, aus den paar Bohnen, Zucchini und Tomaten aus dem Gemüsegarten jeden Tag etwas anderes, etwas Tolles zuzubereiten. Diese bescheidenen, aber köstlichen Gerichte der Frauen, die sie vor 50 und mehr Jahren auf den Tisch brachten, sind das kulinarische Erbe der Italiener. Auch der Köche! Unsere Küche sollte nicht französische Traditionen kopieren oder auf die spanische, die nordische oder gar die japanische Küche aufsateln. Sie sollte ihre eigene Geschichte erzählen.“

EINFACH – WAS BEDEUTET DAS?

„Das Empfinden von Reinheit, von klarem Geschmack, den der Koch mit seinen Methoden noch verdichten kann, um ein komplexes Erlebnis zu schaffen. Ein kompliziertes Gericht, finde ich, ist dagegen von vornherein falsch gedacht: zu viele Zutaten, zu viele Aromen, am Gaumen verwirrend – wenn auch vielleicht optisch umwerfend.“

WAS MAG NIKO ROMITO NICHT?

„Ich mag nicht dieses zu süße, zu fettige Essen, das allen gefallen soll: weich, cremig, süßlich, irgendwie auch infantil. Manche nennen das *comfort food*. Das ist nach meiner Meinung nicht die Wahrheit über gutes Essen, im Gegenteil. Man soll zum Beispiel Bitteres wie die Zichorie nicht im Übermaß mit Zucker korrumpieren, sodass sie am Ende sogar Kindern schmeckt. Ich finde es auch keine gute Idee, alles mit zu viel Olivenöl so schrecklich

fettig ‚abzurunden‘. Das Öl sollte als eigenständige hochwertige Zutat zu schmecken sein.“

SIE SOLLEN AUF DIE EINSAME INSEL: WAS MUSS MIT?

„*O madonna*, was für eine Frage! Vor zwei, drei Jahren hätte ich spontan Olivenöl genannt. Ich würde heute lieber Zitronen mitnehmen, eine dieser tollen, nicht ostentativen, ‚unsichtbaren‘ Zutaten, die, klug dosiert, am Ende alles geschmacklich miteinander verbinden und erhöhen, was auf dem Teller ist. Man hat Saft, Schale und die weiße Haut, aus der ich eine Infusion ansetze, die ist extrem interessant für einen Koch.“

Ich würde außerdem Parmesankäse mitnehmen. Ich liebe den! Auch Kartoffeln nähme ich mit, die sind so vielseitig. Und Brot muss mit – Brot ist ein Wert an sich, und zwar für alle Italiener. Ich würde einen Vorrat von unserem kleinen Sauerteigbrot mitschleppen, der *pagnotta*, in unserer eigenen Bäckerei gemacht aus Mehl alter Weizensorten von hier. Wir servieren im ‚Reale‘ übrigens jedem Gast eine ganze eigene *pagnotta*, als vierten Gang im Menü. Für die Insel würde ich auf schönen Blumenkohl bestehen, in den bin ich derzeit ganz vernarrt und erforsche seine Möglichkeiten. Wir haben ein Gericht, bei dem er ganz allein auf dem Teller ist, auf fünf Arten zubereitet: gekocht, gereift, gebacken, im Vakuum gezogen, karamellisiert. Da braucht es kein Fleisch, um zufrieden zu sein!“

DIE EINFACHHEIT IN PERFEKTION?

„Brot und Olivenöl! Was sonst? Scheinbar banal. Aber wenn es wirklich gut ist, steckt hinter beidem sehr viel Wissen und sorgfältiges Handwerk.“

FOTOS: BARBARA SANTORO, FRANCESCO SCIPIONI, BRAMBILLA SERRANI, ANDREA STRACCINI

RESTAURANT „Reale“ ●●●●●●
Contrada Santa Liberata, IT-67031 Castel di Sangro (AQ), Tel. 0039-086 46 93 82, www.nikoromito.com
 Mi mittag, Mo, Di geschl., vom 7. bis 23.10.2019 und 6.1. bis 17.3.2020 geschl., Menüs € 170-210
 ☎️ 📍 🚗 🚶 🚲

NIKO ROMITOS DREI ABRUZZEN-TIPPS:

LA ZATTERA
 Viale Primo Vere, 67, IT-65129 Pescara, Tel. 0039-085 612 79, www.lazatteraristorante.it
 Gepflegte Fischküche an der Strandpromenade südlich von Pescara (Richtung Francavilla).

VECCHIA MARINA
 Lungomare Trento, 37, 64026 Roseto degli Abruzzi (TE), Tel. 0039-08 58 93 11 70, info@ristorantevecchiamarina.com, auf Facebook
 Morgens treffen sich die Fischer hier an der Küchentür mit frischester Ware. Nördlich von Pescara, an der Küste vor Teramo.

TAVERNA DE LI CALDORA
 Piazza Umberto I, 67030 Pacentro (AQ), Tel. 0039-086 44 11 39, auf Facebook
 Top-Produkte aus der Region, beste Abruzzenküche. Im Landesinneren, 50 Kilometer nördlich von Niko Romitos Standort.