

# Ein Gefühl wie in Italien – nur echter

Im „Locanda“ an der Weschnitz in Weinheim leben und kochen Petra und Wolfgang Janke ihren Lebensraum

Von Leo Paul

Die Italiener sind ja eigentlich selber schuld. Im Fußball sind sie zwar Weltmeister. Naja. Aber so um das Jahr 450 herum haben sie ihre Weltmacht verloren – und jetzt auch noch Petra und Wolfgang Janke.

Wie gut, dass Träume manchmal auch platzen. In diesem Falle gut für die Freunde echter italienischer Küche. Die Geschichte ist filmreif: Petra und Wolfgang Janke – er Wirtschaftsinformatiker, sie seine ehemalige Italienischlehrerin, beide passionierte Hobbyköche und leidenschaftliche Gastgeber – entschieden sich vor sieben Jahren statt für Kinder für einen Landgasthof inmitten der Toskana; der schreit nachts nicht und muss auch nicht gewickelt werden. Aber Kinderkrankheiten beutelten ihn trotzdem. Trotz aller Mühen – so sehr hatten die Italiener auch wieder nicht auf ein deutsches italophiles Aussteigerpaar gewartet, als dass sie ihnen das Hotel und die Kassen füllten. Sieben Zimmer, das war den Sommer über zu wenig, um über den touristenarmen Winter zu kommen.

Seit einem halben Jahr sind Petra und Wolfgang Janke wieder daheim. Im Rückreisegepäck haben sie die Erfahrung-

kochen ihn al dente, braten ihn rundherum in Olivenöl, schmecken ihn mit Kräutern und Tomaten ab, geben reichlich Knoblauch und Parmesan hinzu. Jeden Tag neu erwachen sie dann, sanft umhüllt von den Aromen der Toskana, reiben sich die Augen und erkennen, dass sie in ihrem eigenen kleinen Ristorante stehen.

Jankes Küche ist puristisch aufgebaut, er hat es in Italien nicht anders gelernt: Antipasti (Vorspeisen mit Salaten und Gemüse), Primi Piatti (Zweiter Gang mit Pasta oder Risotto) und Secondi Piatti (Fleisch oder Fisch). Damit kann man sich auf wunderbare Weise auch mal zwei oder drei Stunden mit Essen und Trinken vergnügen.

## Einmal im Monat: Trattoria-Abend

Die Gerichte sind einfallsreich und bauen immer auf der Frische der Produkte auf. Jankes Italo-Küche ist vom italienischen Pizza-Pasta-Food so weit weg wie Rom von Rimini. Es ist die deftige toskanische Landküche der Bauern. Da gibt es Bandnudeln mit Met von toskanischer Bratwurst (6,50 Euro). Oder mit weißen Bohnen (5,50 Euro). Ein herrlich duftendes Omelette, getrüffelt und mit gebratenen Champignons bestreut (6,50 Euro). Bodenständig und doch ganz besonders.

Das gegrillte Schweinekotelett in Balsamicotunke (wieder mit weißen Bohnen, eine Spezialität!), ist außen scharf angebraten und knusprig, innen butterzart und schweinish aromatisch – auf den Punkt für 9 Euro. „La Strappata“ heißen die dünnen Scheiben vom mageren Rindfleisch, die mit einem großen Berg frischer Kräuter

im Ofen gegart sind und schon von weitem einen betörenden Duft verströmen (11 Euro). Natürlich darf das butterzarte Kaninchen mit schwarzen Oliven und Spinat nicht fehlen (14 Euro). Die pure Fleischelust ist das gegrillte Rindersteak „della Locanda“. Mit Rucola, Parmesan und Olivenöl. Fertig. Basta!

Janke, der in Italien auch eine Zeit lang als Skipper jobbte, sucht sich das Fleisch „italienisch“ aus. Mindestens 14 Tage muss es abgehangen sein. „Alles andere ist Kommerz“, sagt er.

Einmal im Monat wollen die Heimkehrten einen echten Trattoria-Abend anbieten. Eine lange Tafel durchs Restaurant, die Speisekarten werden wegge-



Ein Stück Italien mitten im gemütlichen Zweiburgenstädtchen: Petra Janke und ihr Mann lassen ihre Gäste im „Locanda“ narisch in die Toskana reisen. Foto: Dorn

schlossen, gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Nach Hause gegangen erst, wenn nichts mehr reinpasst. Höchstens ein Grappa.

Neulich fand schon einmal – quasi probeweise – so ein Abend statt. Luciano Niccolini, Jankes Haus- und Hofwinzer aus San Gimignano war gerade da und lieferte neue Weine ab. Da organisierten die Aus- und Einwanderer einen italienischen Abend für den Gast. Luciano sieht die Deutschen jetzt mit anderen Augen. So ganz lässt die Toskana Jankes nicht los. Der Küchenchef plant schon eine kulinarische Reise mit Stammgästen. „Im November, wenn es Trüffel gibt, Pilze und Wild.“ Ein bisschen Zeit muss man schon mitbringen für einen Abend in der „Locanda“, alles wird frisch zubereitet, jede Pasta jedes Gemüse. Aber was ist schon Zeit, wenn man für einen Abend Urlaub hat? Von den Qualitäten seiner neuen Nudemaschine schwärmt der Koch wie andere von ihrer Großmutter, die so leckere Spätzle schaben konnte. Vom Brett.

Dursten muss man nicht, denn die frischen und modernen Landweine aus dem Weingut Il Lebbio in San Gimignano (natürlich von jenem Luciano Niccolini, eine Flasche für 9 Euro) sind herrliche Begleiter auf dem Weg in die Toskana, die in Weinheim vor der Haustür liegt. Fast könnte man die Italiener bedauern. Die Jankes gehören jetzt wieder uns. Multo bene!

Info: Locanda in der Alten Post, Wolfgang Janke, Alte Postgasse 53, 69469 Weinheim, Telefon 0 62 01/84 54 37, Fax 0 62 01/84 54 77, E-Mail: wojanke@web.de, Internet: www.locanda-weinheim.de, Öffnungszeiten Dienstag bis Sonntag 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr, sonntags auch mittags ab 12 Uhr, Montag Ruhetag.



Wolfgang Jankes Gerichte sind einfallsreich und bauen stets auf der Frische der Produkte auf. Foto: Dorn

gen aus sieben Jahren hartem Konkurrenzkampf inmitten des lukullischen Paradieses Toskana. Die besten ursprünglichen Rezepte von dort. Die Lieferanten, die Frische und Qualität garantieren – dazu die Lust und die Liebe, die deutschen Freunde so zu bekochen als seien sie die besseren Italiener. Und das gelingt ihnen sogar.

Die „Locanda“ in der Alten Post, einem historischen Fachwerkgebäude am Odenwaldflüsschen Weschnitz im Norden der gemütlichen Zweiburgenstadt, ist ein Stück Italien in der alten Heimat – die Jankes erhalten es sich selbst und allen Italien-Fans der Region. Sie leben dort ihren italienischen Traum weiter; sie

