

Die besseren Italiener La Locanda

■ Die Italiener sind ja eigentlich selber schuld. Erst haben sie, so um 450 herum, ihre Weltmacht verloren und jetzt Petra und Wolfgang Janke. Wie gut, dass Träume manchmal auch platzen. In diesem Falle gut für die Freunde echter italienischer Küche.

Die Story 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.

Seit einem halben Jahr sind Petra und Wolfgang Janke wieder daheim. Im Rückreisegepäck haben sie die Erfahrungen aus sieben Jahren 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 sogar.

Die "Locanda" in der alten Post, einem historischen Fachwerkgebäude

am Odenwaldflüsschen Weschnitz im Norden der gemütlichen Zweiburgstadt, ist ein Stück Italien in der alten Heimat - die Jankes erhalten es sich selbst und allen Italien-Fans der Region. Die Küche ist puristisch aufgebaut: Antipasti, 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. 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) oder mit weißen Bohnen (€ 5.50). Bodenständig und doch ganz besonders. Das gegrillte Schweinekotelett in Balsamicorunke (wieder mit weißen Bohnen, eine Spezialität!), ist außen scharf angebraten und knusprig, innen butterzart und schwei-

nisch 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.-). Ein bisschen Zeit muss man schon mitbringen, alles wird frisch zubereitet, jede Pasta, jedes Gemüse. Aber was ist schon Zeit, wenn man für einen Abend Urlaub hat. Dursten muss man jedenfalls nicht, denn die frischen und modernen Landweine aus dem Weingut Il Lebbio in San Gimignano (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. Bene! **LEO PAUL**

→ Locanda in der Alten Post, Alte Postgasse 53, 69469 Weinheim, 06201 845437, www.locanda-weinheim.de, Di bis So 17.30 bis 22.30 Uhr, sonntags auch mittags ab 12 Uhr, Mo Ruhetag

