

## **Zu Besuch in der „Cucina Casalinga“**

### **RESTAURANTTEST Im „alCortile“ geht auf man auf kulinarische Reise durch Italien**

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Seine Wurzeln liegen in Sizilien, aber sein Herz schlägt für die Mainzer Altstadt. Giuseppe Dato kam 1972 nach Mainz, eröffnete in der Augustinerstraße sein erstes Lokal (Pizza Pepe) und machte in der Stadt Gutenbergs die „Pizza zum Mitnehmen“ populär. Sein Erfolgsgeheimnis: „Ich will einfach nur das Beste: für meine Gäste und für meine Mitarbeiter.“ Im „alCortile“ kann man sich davon überzeugen – Italien-Flair inklusive.

#### **Der Chef**

Er ist fleißig, kreativ und auf eine sympathische Weise besessen. Nichts, so scheint es, will Giuseppe Dato dem Zufall überlassen. Das eiserne Tor am Eingang hat er von einem Kunsthandwerker schmieden, den Weg in den mediterranen Innenhof von einem Gärtner gestalten und die Einrichtung samt Tischen und Stühlen von einem Schreiner bauen lassen. Selbst die Kinderstühle sind maßgefertigt. Nicht nur das: Alle Hölzer werden jeden Sonntag liebevoll eingölt. Man sieht: Der Chef legt Wert auf solide Handwerksarbeit, Sauberkeit und Qualität.

#### **Das Konzept**

Gastronomie heißt für Giuseppe, kurz Pepe genannt, gelebte Leidenschaft. Und jedes Detail erzählt eine Geschichte. Gemeinsam mit seinem Bruder Salvatore hat er über Jahre mit verschiedenen Mehlsorten experimentiert bis er schließlich die bekömmlichste Sorte entdeckt hat. Das Olivenöl stammt vom Fuße des Ätnas, hier sind die Oliven so vom Klima verwöhnt, dass sie höchste Qualitätsweihen erlangen. In der Toskana besorgt er sich den berühmten Lardo di Colonnata, einen köstlichen Speck. Der Prosciutto San Daniele (ein Schinken aus dem Friaul) ist 24 Monate gereift und die pikante Peperonisalami aus Neapel natürlich luftgetrocknet.

#### **Das Ambiente**

Wer das „alCortile“ betritt, erhascht sozusagen leckerste Antipasti auf den ersten Blick. Für Pepe ein Stück Kindheitserinnerung: „In Catania, meiner Heimatstadt, hatten meine Eltern eine Osteria, eine kleine Gaststätte, da hat meine Mutter jeden Tag die tollsten Vorspeisen gezaubert und in eine Vitrine gestellt“. Direkt neben dem Eingang thront etwas erhöht der „Freundschaftstisch“ mit einer geschmeidig-opulenten Holzplatte. Hier genießt man vorab einen Aperitivo, plaudert mit Stammgästen, die gerade ihren Espresso trinken, und riskiert schon mal einen Blick in die

offene Küche oder den Gastraum mit seiner wohlig-warmen Atmosphäre, der freigelegten Bruchsteinmauer, den Eichendielen und dem rekordverdächtigen Spiegel.

### Der Holzofen

Heimlicher Star im „alCortile“ ist der Holzofen, beheizt wird er mit zertifiziertem Buchenholz. „Von dieser Art gibt es in Deutschland höchstens fünf“, erklärt Pepe, der durch halb Italien gefahren ist, um dieses Exemplar zu finden. Der Steinteller, auf dem die Pizzen liegen, ist hydraulisch und dreht sich im Uhrzeigersinn. „Eine Pizza braucht drei Minuten, durch die Drehung wird sie wunderbar knusprig und gleichmäßig braun von allen Seiten.“ Besonders empfehlenswert: Die Pizza Piscaria (9,50) mit Meeresfrüchten, „so wie auf dem Fischmarkt von Catania“ oder die Pizza Tazi (9,90) mit Parmaschinken, Rucolasalat und gehobeltem Parmesankäse, Tazi ist übrigens der Spitzename von Pepes Tochter.

### Das Essen

Die Speisekarte ist Chefsache und Pepe liebt Spezialitäten aus allen Regionen Italiens. Die Bruschetta (4,30) aus der Toskana, das Bündnerfleisch „Bresaola con Rucola e Capperi“ (9,50) aus dem Valtellinatal, die Bagna Cauda, Gemüserohkost mit heißer Sardellensauce, (8,50) aus dem Piemont. Köstlich die gegrillten Tintenfischspieße mit frischen Pfifferlingen (11,50) oder das kross gegrillte Stubenküken mit Kräutern und Salat (16,50). Die Fagottini di Carne mit Butter und Salbei (9,30) entpuppen sich als wahres Pasta-Gedicht und spätestens jetzt glaubt man Pepe, wenn er von der „Cucina casalinga“ schwärmt, der Küche nach Hausfrauenart – mit frischen Produkten vom Markt, hausgemacht, so wie es die italienischen Mamas gerne kochen und wir so gerne essen.

### Der Wein

Seit 1993 ist Pepe zertifizierter Sommelier für italienische Weine. Er kennt die berühmtesten Weingüter und die besten Tropfen seines Heimatlandes. Die Herausforderung: „Ich will gute Weine, die bezahlbar sind.“ Probieren Sie mal den Nebbiolo Langhe. Mein Kommentar: *Vino, veni, vici* – frei nach Cäsar: Pepes Wein kam und siegte.

### Fazit

Dem Kartäuserhof, einem der ältesten Gasthäuser von Mainz, konnte nichts Besseres passieren als in die Hände dieses quirligen Gastronomen zu fallen. Giuseppe Dato lebt und liebt seinen Job mit einer unbändigen Leidenschaft und liebevollen Detailversessenheit. „alCortile“ heißt übrigens „Zum Hof“ und den sollte

man in den Sommermonaten unbedingt besuchen. Ach ja, fragen Sie Pepe mal nach den Ornamenten um den Brunnen im Hof oder nach den freigelegten Geheimgängen im Gewölbekeller, nach den schmucken Stoffservietten oder dem Geheimfach für seinen Fernseher – er kann Ihnen viel dazu erzählen. Nicht zu vergessen, die imposanten Spiegel, die sind übrigens für die Männer gedacht, da ja die Damen so gerne an der Wand sitzen, mit Blick ins Lokal, so können die Männern zumindest indirekt am Lokalleben teilnehmen.

**Info:** „alCortile“, Kartäuserstraße 14, 55116 Mainz, Reservierungen: 06131 617878, Öffnungszeiten: 11:45 bis 15 Uhr und 18 bis 24 Uhr, kein Ruhetag. Mehr Infos zum Autor unter [www.bonewitz.de](http://www.bonewitz.de)