

„Libär essen“

Gerardo Addesso eröffnet zusammen mit Sohn Daniele ganz offiziell seinen Nobelitaliener „Isardoro“ und fast alle sind da, die in so ein Lokal hineingehören

München – Es gibt so Situationen im Münchner Gesellschaftsleben, da fühlt man sich original in die Parodie auf einen Helmut-Dietl-Film hineinversetzt. Das ist oft der Fall, wenn der Promi-Wirt Hugo Bachmaier vom Hofbräu an der Leopoldstraße anwesend ist. Und natürlich ist er da, als Gerardo Addesso am Sonntagabend ganz offiziell sein Restaurant „Isardoro“ in der Ismaninger Straße eröffnet. Das ist genau genommen zwar schon seit neun Monaten auf. Aber jetzt, so sagt Sohn und Geschäftsführer Daniele, „sind wir so weit, dass wir zufrieden sind!“

Man muss ein bisschen ausholen, um zu erklären, warum die beiden Addessos ausgerechnet hier, bei der Stuckvilla ums Eck, an diesem Abend mit gut 200 Gästen ein paar Szenen aus Dietls „Kir Royal“ und „Rossini“ nachzustellen scheinen. Gerardo Addesso war ja selbst mal ein Schwabinger Promiwirt, und seine italienischen Kochkünste waren weithin gerühmt. In seinem Restaurant „Gattopardo“ kamen Rod Stewart vorbei und Bud Spencer und auch vie-

le weit weniger bekannte Namen, so die typische Schwabinger Schickeria eben, mit Bussi hier und Bussi da. Man ahnt es: Ohne Drogen ist so etwas kaum auszuhalten, und irgendwann hat man den Wirt dann mit Kokain erwischt. Drei Jahre Therapie hat er hinter sich, und weil das Gaststättengesetz in solchen Fällen rigoros ist, führt nun eben erst einmal Sohn Daniele die Geschäfte an der Ismaninger Straße.

SZENARIO

Das Lokal haben die beiden vom Fernsehkoch Martin Baudrexel übernommen und den Namen „Isargold“ nur geringfügig ins Italienische abgewandelt. Die Küche ist nun klassisch italienisch und von gehobener Art. Das „Isardoro“ ist halt ein richtiger Nobelitaliener typisch Münchner Zuschnitts. Am Eröffnungsabend biegen sich die Tische unter den Silbertablets, Garnenschwänzerl ranken sich um Hummer-



Endlich Eröffnung! Gerardo Addesso (rechts) freut sich über sein „Ristorante Isardoro“. Dessen Geschäfte führen Sohn Daniele (links) und Suzana Bas. FOTO: CATHERINA HESS

scheren, es gibt feinste Pasteten und fast schon künstlerisch nachgebildete Fische aus Fischfleisch, eine schöne Bastelarbeit für die Küche. Und die Pasta mit Sugo wird aus großen, ausgehöhlten Parmesanlaiben serviert. Kurzum: ein Schlaraffenland. Dazu traktiert Alleinunterhalter Giuseppe Giacalone die Miniorgel und knödelt eine „Mama Leone“ in den Saal, dass es seine Art hat. Nur einmal wirkt er kurz verstört, als er nämlich zur Interaktion aufruft: „Jetzt alle Leute klatschen!“, und nach kurzer Pause, fragend: „Oder libär essen?“

Lieber essen, eindeutig. Es gibt vereinzelt ältere Herren, die lassen sich in dieser Hinsicht eh nicht lumpen, und manche allzu dürre Blondine könnte durchaus noch ein paar Antipasti mehr auf dem Teller vertragen. Auffallend ist übrigens: je jünger die Dame, desto blasser. Was umgekehrt den Schluss zulässt: Je intensiver die Bräune, desto mehr Jahre im Solarium liegen hinter einem. Man darf also prophezeien, dass das Sonnenstudio bald aus der Mode kommen wird. **FRANZ KOTTEDER**