



Cucina e commedia

AURELIO FERRARA, SCHAUSPIELER UND WIRT, ERZÄHLT

Aufgezeichnet von ROZSIKA FARKAS, Fotos von CHRISTIAN HACKER

Letzten Winter im Königshof: Die italienische Sommelier-Union feiert, eine Commedia-dell'arte-Truppe unterhält die Gesellschaft. Einer ist dabei, der einem irgendwie vertraut vorkommt. Ist das nicht, war das nicht ...? Doch, ja, das war der Giancarlo, der italienische Wirt in der Serie „Die Hausmeisterin“. Mit richtigem Namen heißt er Aurelio Ferrara. Schauspieler ist er nebenbei, im richtigen Leben ist er – was sonst – Wirt. Seit bald einem halben Jahrhundert lebt Ferrara an der Isar, etwa halb so lang betreibt er seine Trattoria „Arti-Schocken“ in der Barer Straße und verwöhnt seine Gäste mit köstlichster bodenständiger, süditalienischer Küche. Lassen wir uns die Geschichte der Münchner Gastronomie aus Sicht eines Zugereisten erzählen:

„1963 bin ich als junger Architekt von Neapel nach München gekommen, um die Sprache zu lernen. Zuerst war ich bei den Vereinigten Werkstätten, später hatte ich ein eigenes Möbelgeschäft und habe auch selbst Möbel entworfen. Es war die Zeit der ersten Discos: das Big Apple in der Leopoldstraße, die Scotch-Kneipe in der Feilitzschstraße, dann das P1. Gunter Sachs und Uschi Obermaier waren regelmäßig anzutreffen. Wer Geld hatte, ging zum Essen ins Humplmayr – oder in die Osteria in der Schellingstraße. Die war damals auch schon richtig teuer. Für uns Italiener war die Pizzeria Bo-

logna im Savoy wichtig, un ristorante molto strano. Viele Kleinganoven aus Neapel haben sich dort herumgetrieben und falsche Teppiche verkauft. Anfang der Siebziger ging es dann mit der Nouvelle Cuisine los. Eichbauer eröffnete mit Witzigmann das Tantris, Hans-Peter Wodarz „Die Ente im Lehel“. Zur gleichen Zeit kam ein Mann aus Sizilien, ein Anwalt namens Pippo Perni, samt seiner blonden Lebensgefährtin aus Bremerhaven nach München. Er eröffnete ein italienisches Restaurant, das so gar nicht ins Klischee passte, ohne Pizza, ohne Ravioli in dicker Sahnesauce. Vielmehr süditalienische Küche, original und gut: La Galleria in der Sparkassenstraße. Mühsam war damals noch die Beschaffung der richtigen Zutaten. Den Büffelmozzarella holte der Chef aus Bozen. Wenn er alle war, gab es halt keinen mehr. Viele Prominente haben dort gespeist: Burt Lancaster, die Schlagersänger Adamo und Gigliola Cinquetti, Beckenbauer, Bundespräsident Scheel, Lo Sachs – wer zu der Zeit eben Rang und Namen hatte.

1973 gab es die erste Ölkrise und den ersten Ikea in München. Das Möbelgeschäft wurde mühsam. Wir feierten trotzdem, bei den großen Bällen im Bayerischen Hof und im Haus der Kunst. Besonders geliebt habe ich die Weißen Feste im Max Emanuel. Die tollsten



Frauen aber traf man im Boccaccio in der Briener Straße, bei Wolfi Kornemann, der später das Nachtcafe hatte. Damals waren die Leute sorgloser, im positiven Sinne, man hat das Leben locker gelebt. Liberalität und Lebensfreude waren bestimmend. Heute haben die Leute mehr Besitz als damals, aber auch mehr Angst.

Anfang der Achtziger entschied meine damalige Lebensgefährtin, dass ich zum Gastronomen prädestiniert sei. Mit zwei weiteren Freunden haben wir also diesen Laden hier in der Barer Straße übernommen, um eine richtige italienische Trattoria zu machen. Wir spielten zusammen Theater, unsere Gruppe nannte sich Arti-Schocken, so sollte auch unser Lokal heißen. Fürs Fernsehen stellten wir ein praktisches Reservoir an Kleindarstellern dar. Schließlich wurden beim Tatort immer mal italienische Kellner oder Kleinganoven gebraucht. Eines Tages fragte mich die Produzentin Pia Arnold, ein Stammgast, ob ich Lust hätte, bei der Serie „Die Hausmeisterin“ mitzumachen. Ich gab also den Italiener an der Ecke, bei dem alle Trost suchten, und natürlich wurden auch Klischees bedient, etwa vom italienischen Wirt, der keine Sozialabgaben zahlt. In der zweiten Staffel sollte die Rolle ausgeweitet werden, aber ich traute mir das neben dem Laden nicht zu. Letztlich war es für mich wichtiger, das eigene Lokal zu retten, immerhin war ich derjenige, der bei der Bank für unsere Kredite unterschrieben hatte. Im Nachhinein finde ich es schon schade.

Als wir eröffnet haben, waren wir einer der ersten Steh-Italiener. Unsere ersten Stammgäste waren die Redakteure der Männer-Vogue, die schrieben tolle Artikel über uns und wir waren sofort bekannt. Blöd war allerdings, dass wir keinen Wein ausschenken durften, dafür reichte die Lizenz nicht. Dafür hätte es getrennte Toiletten für Männer und Frauen gebraucht. Für Essen und Kaffee brauchte man die seltsamerweise nicht. Wir schenkten also heimlich Wein in Cappuccinotassen aus. Ein benachbarter Gastronom,

der uns den Erfolg neidete, denunzierte uns. Immer wieder waren wir von Lizenzentzug bedroht, mussten nachrüsten: rutschfester Boden in der Küche, Dunstabzugshauben und so fort. Zwei Kompagnons sprangen ab, ich blieb mit der Freundin zurück. Endlich hatten wir alle Auflagen erfüllt und durften Wein und Sitzplätze anbieten. Es ging wieder aufwärts. Die Boulevardpresse schrieb Loblieder, wir hatten immer volles Haus, bis zum Umkippen. Auch heute noch trifft sich übrigens einmal die Woche unsere kleine Truppe bei mir zur Theaterprobe. Manchmal treten wir auf, wie bei der Sommelier-Feier im Königshof, manchmal spielen wir sogar hier, im winzigen Lokal.

Was mir bei den Gästen auffällt, ist, wie sehr die Leute inzwischen zu Kennern geworden sind, wie qualitätsbewusst sie sind. Manche Käsesorten aus Norditalien habe ich selbst erst in München kennengelernt – die kamen eher hierher als nach Süditalien. München hat ja selbst auch einen Beitrag zur italienischen Küche geleistet: mit der Zuppa Romana. Ein junger Patissier in der Fontana di Trevi, Salvatore hieß er, hat dieses Dessert aus Biskuit, Creme und Früchten kreiert. Furore gemacht hat es dann allerdings im Cafe Roma.

Die Krise? Im Moment scheint es, als würde es wieder aufwärts gehen, rein von der Stimmung her. In den Nachrichten sieht es aber nicht so aus. Aber vielleicht ist das ja auch typisch München: Es ist Krise und keiner geht hin.“

ARTI-SCHOCKEN TRATTORIA & PARTYSERVICE
Maxvorstadt, Barer Str. 48
Tel. 28 59 80
Di-Sa 11.30-23 Uhr