

# Die Welt zu TISCH

*Mailand lädt von Mai bis Oktober zur Expo 2015. Hinfahren? Unbedingt! Auch abseits der Weltausstellung gibt es jetzt viel Neues zu entdecken*

TEXT: STEFAN MAIWALD

**U**nd jetzt holen wir noch mal tief Luft. Denn gleich wird es hektisch. Und richtig anstrengend. Wir sind hier ja schließlich nicht in irgendeiner Stadt, sondern in Mailand, einer Stadt auf 180: schnell, nervös, vibrierend und jedem Trend voraus. Mehr als in Paris und natürlich auch viel mehr als in Rom ist hier Veränderung der Antrieb, der Umsturz eine Art Naturgesetz. Klar, es ist ja die Stadt der Mode, in der sich Trends alle paar Monate ablösen, und die Stadt des Fußballs, zweier Top-Klubs voller tätowierten Diven mit schnellen Autos und hohem Konzentrationsbedürfnis.

Mailand eine Weltausstellung zu geben, mit all ihrer Hektik, ihren Bautätigkeiten und Umwälzungen – das ist, als gäbe man einem Kokainabhängigen noch obendrauf ein paar Pillen Ecstasy. Doch die Großprojekte sind trotz allem fertig geworden, und in ihrem Fahrwasser gibt es jetzt viel Neues zu entdecken.

Da kann sich selbst ein Fels in der Brandung wie Andrea Berton, schon physisch mit seinen zwei Metern ein Garant für Stabilität, dem Sog der Neuerungen nicht entziehen. Seine Karriere war bisher so wechselhaft wie die Moden, die man hier auf den Laufstegen sieht. Erst 2010 übernahm er das szenige „Trussardi Café“, einen Steinwurf von der Scala entfernt. Dort ercochte er sich schnell hohe Ehrungen, wurde aber kurz darauf ohne jegliche Erklärung, wie er sagt, von Signora Beatrice Trussardi vor die Tür gesetzt. Jetzt hat Berton sein eigenes Restaurant eröffnet, mitten in einem Neubaugebiet, das wiederum direkt an die traditionsreiche Via Solferino grenzt, von

der noch die Rede sein wird. Das Restaurant ist nach ihm benannt, das scheint eine Gewähr zu sein, dass er sich hier dauerhaft einen Namen machen will.

Name hin oder her, der eigentliche Star findet sich bei Berton auf dem Teller. Seine Gerichte sind brilliant, modische Effekte setzt er erfreulich sparsam ein. Hier mal ein Brot-Espuma, dort eine einzelne Gin-Sphäre, mehr nicht. Der Kabeljau etwa schmeckt wunderbar nach Atlantik und bekommt durch den Sud von rohem Schinken eine angenehm rauchig-nussige Note. Fast schon legendär ist Bertons „*Gambero nascosto*“, die versteckte rohe Garnele, die sich unter einem mit Krustentier-Reduktion zubereiteten Risotto verbirgt und allein dadurch die perfekte Konsistenz bekommt. Mehr Meer ist kaum hinzukriegen.

Neues begegnet dem Mailand-Besucher auch im WJC Tower, jenem Wolkenkratzer, der mit vollem Namen World Join Center heißt, Teil des Expo-Geländes ist und zu einem Wahrzeichen der Stadt werden soll. Felice Lo Basso ist hier als Küchenchef ins „Unico“ eingezogen und hat nicht nur eine ganze Brigade aus seiner Heimat Apulien mitgebracht, sondern auch großen Ehrgeiz. Da passt es bestens, dass die Expo dem jungen Koch aus der Provinz Bari eine viel beachtete Bühne bietet. Seine Gerichte wie Austern mit Salbei, Tatar vom Wagyu-Rind mit gestockter Tintenfischtinte, Entenschinken mit Himbeeren oder Wachtel mit einer konzentrierten Birnen-Rotwein-mostarda wirken verführerisch, aber manchmal noch etwas unsicher. Dennoch, hier wertet ein großes Talent: Lo Basso könnte das „Unico“ zum echten It-Piece machen, um im Bild der Mode zu bleiben.

Dabei hilft natürlich auch der Wahnsinnsausblick aus dem Tower. Schon die Fahrt ins Restaurant ist ein Event, allerdings keines von der guten Sorte: Staus, kompliziertes Parken, und auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln sieht es düster aus. Darum

**Menschentrauben am Mailänder Dom (linke Seite), Kabeljau mit Brühe von rohem Schinken im „Berton“ (o.). Plausch im Designerviertel Brera (r.)**



FOTOS: PHILIP KOSCHEL/JALAG-SYNDICATION.DE, MICHAEL SCHINHART

macht Felice ein opulentes Lockangebot: Jeden Sonntag zwischen 12 und 15 Uhr lädt er zu einem Brunch, bei dem unzählige Gerichte aufgeföhrt werden, von Sushi bis zum Spanferkel. Erwachsene zahlen die Flatrate von 50 Euro inklusive aller nicht-alkoholischer Getränke, Kinder 20 Euro. So sollen vor allem die Mailänder geködert werden, damit sie sehen, was für ein prächtiges Restaurant sich da oben im 20. Stock verbirgt.

**D**och auch auf Bodenniveau gibt es Attraktionen. So hat der Großmeister Carlo Cracco ein spektakuläres neues Restaurant eröffnet. „Carlo e Camilla in Segheria“ ist eine fulminante Erlebnisstätte in einem ehemaligen Sägewerk im Süden der Stadt. Der Name spielt auf Charles und Camilla an, auf königliche Tafelrunden – ein Kontrast zum Industrieflair, wie ihn auch die gewaltigen Kronleuchter vor den kathedralenartigen hohen Betonwänden bilden. Alle Gäste sitzen gemeinsam an einer kreuzförmigen Tafel; Teatime-Accessoires, Designerstühle und aktuelle Kunst vervollkommen die Kulisse. Die Küche modernisiert Klassiker wie Kalbszunge mit Sardellen, und der Kult-Barkeeper Filippo Sisti mixt originelle Cocktails, etwa „Louisiana Soul“ mit Trockenfleisch – schmeckt übrigens grandios. Das Lokal solle ein Ort der Begegnung und der Integration sein, sagt Cracco, „es soll Grenzen einreißen, die ein Restaurant oft aufbaut“.

Wenn also sogar ein Superstar wie Carlo Cracco eher in Richtung bodenständig umschwenkt (er nennt es „die Deklination eines Klassikers“), dann kann man getrost eine neue Mailänder Bescheidenheit feststellen. Obwohl dieses Attribut so gar nicht zu der Stadt zu passen scheint.

Aufbruchstimmung ist gewünscht, und die Expo 2015 soll nun endlich den erhofften Schub bringen. Darauf setzt auch eine Reihe neuer Lokale, die rechtzeitig zur Weltausstellung eröffnet haben. Im „Dry“ etwa werden gute Cocktails zur Pizza ser-

**Oben: Locker Trinken im „Dry“ Unten: Kalbsbäckchen-Ravioli mit Castelmagno-Käse, Orange und Topinambur im „Unico“**



# Trends im GLAS



FOTOS: CHRISTINA KOERTE/JALAG-SYNDICATION.DE, MICHAEL SCHINHARL, SANTI CALECA



Das „Zazà Ramen“ (u.) bringt mit japanischen Nudelsuppen (l.) Schwung in die Szene. Ein Klassiker für Flaneure ist die Galleria Vittorio Emanuele II (Mitte), schrill und günstig das „Pisacco“ (ganz unten)



viert; wunderbar ist auch die Focaccia, zart mit Vitello tonnato verfeinert. Das „Pisacco“ setzt auf ein kleinpreisiges Bistrokonzzept, allerdings in schrillum Design: Neonröhren und aufgesprühte Punk-Silhouetten an den Wänden erinnern an die 80er-Jahre. Man meint förmlich, wieder die wuchtigen Schulterpolster zu spüren.

Die ungewöhnlichste Mailänder Neugründung ist das „Zazà Ramen“, eine holländisch-japanische Koproduktion von Brendan Becht, Sohn eines Kunstsammlers und Schüler Gualtiero Marchesis, und dem Investor Kevin Ageishi, der beweisen will, dass Japan so viel mehr zu bieten hat als Sushi und Sashimi. Und ramen sind derzeit schwer angesagt: Nach den japanischen Nudeln sind in New York und London nicht nur Szenegänger verrückt. Im „Zazà Ramen“ gilt die Nudelbrühe, die hier nicht aus Rind, sondern aus Kalb gewonnen wird, als Leinwand für die Kreativität des Kochs und als Grundlage für allerlei raffinierte Gerichte, etwa für Meeresfrüchte-ramen oder eine Variante mit rosa gebratenen Entenscheiben, Kürbis und Sellerie. Da sitzt man dann an eigens angefertigten Tischen von nordischer Schlichtheit und japanischer Ästhetik, inmitten von wechselnder Kunst und unter spektakulären Lampen, die selbst schon als Kunstwerke gelten könnten.

Alle drei Lokale – „Dry“, „Pisacco“ und „Zazà Ramen“ – liegen nebeneinander in der Via Solferino, die in Mailand längst den Beinamen „Food District“ bekommen hat. Das „Eataly“ ist nicht weit, ein Genusszentrum zum Einkaufen und Essen all der vielen legendären italienischen Produkte, und auch das „Ristorante Berton“ ist in der Nähe. Dazu kommt die famose Weinhandlung „Cotti“ in einem Gebäude aus dem Jahr 1906 mit Keller und fünf Meter hohen Wänden; eine Bibliotheksleiter führt zu den Schätzen ganz oben. Ein ganzer Haufen weiterer Bars und Pizzerien schafft hier eine sehr lebhaft urbane Atmosphäre.

Wer findet, die Mode sei bislang zu kurz gekommen, der sollte zu „Brian & Barry“ gehen: Auf neun Stockwerken warten Kreationen etablierter und neuer Designer für sie und ihn. Dazu gibt es mehrere Ess-Outlets, wie es neomodisch heißt, eine Pizzeria, ein Café und das ambitionierte Restaurant „Asola Cucina Sartoriale“. Dessen Küchenchef Matteo Torretta ist ein bärtiger Schrank, der neben Dutzenden anderer Motive Messer und Gabel sowie den Schriftzug „Soul Kitchen“ als Tattoo auf der linken Schulter trägt. Antipasti, primo und secondo werden hier mittags als Trio auf kleinen Tellern serviert, inklusive Dessert und Espresso für 30 Euro – das schmeckt auch der Finanzwelt.

Aber was passiert nun kulinarisch bei der Expo selbst? Andrea Berton etwa plant, mit einem food truck auf dem Ausstellungsgelände kreative Snacks zu verabreichen. Auch unzählige andere Ideen wurden den Organisatoren vorgeschlagen, schließlich hat kein anderer italienischer Exportartikel so viel Potenzial wie das kulinarische Dolce Vita. Das Land will aus allen Rohren feuern, um der Welt zu zeigen, wer König nicht nur der Mode, sondern auch der Küche ist. Konkret entschieden war wenige Wochen vor der Eröffnung freilich noch nichts. Am Ende – so ist das in Italien – wird alles auf den letzten Drücker fertig werden. Aber es wird natürlich – auch das ist Italien – alles irgendwie funktionieren.

Aber was passiert nun kulinarisch bei der Expo selbst? Andrea Berton etwa plant, mit einem food truck auf dem Ausstellungsgelände kreative Snacks zu verabreichen. Auch unzählige andere Ideen wurden den Organisatoren vorgeschlagen, schließlich hat kein anderer italienischer Exportartikel so viel Potenzial wie das kulinarische Dolce Vita. Das Land will aus allen Rohren feuern, um der Welt zu zeigen, wer König nicht nur der Mode, sondern auch der Küche ist. Konkret entschieden war wenige Wochen vor der Eröffnung freilich noch nichts. Am Ende – so ist das in Italien – wird alles auf den letzten Drücker fertig werden. Aber es wird natürlich – auch das ist Italien – alles irgendwie funktionieren.