

Abendzeitung / 4./5. September 2004

Eine italienische Oase in der Wüste



Herzlich willkommen! Sergio Artico (Mi.) und zwei seiner Mitarbeiter am imposanten Eingang des „Hippocampus“. Foto: P. Schramek

Eine italienische Oase in der Wüste

Für Italo-Fans geht die Liebe zum Sehnsuchtsland südlich des Alpenhauptkamms nicht mehr unbedingt durch den Magen. Rein kulinarisch gesehen ist München auf dem besten Weg, seinen Ruf als „nördlichste Stadt Italiens“ zu verlieren.

In vielen Lokalen machen sich öde Langeweile, ärgerliche Schlamperei und beängstigender Diletantismus breit. Abenteuerliche Gebirge von Gemüse- und Tintenfisch-Kreationen türmen sich über Pasta-Tellern, der Fisch wird bis zur absoluten Geschmacks-Neutralität gegrillt. Auf hohem Niveau sind dafür die Preise, die angesichts der gebotenen Qualität durch nichts zu rechtfertigen sind.

Aber auch in der Wüste gibt es glücklicherweise Oasen. Eine heißt „Hippocampus“. Das Ristorante liegt nur ein paar Schritte vom Prinzregententheater entfernt. Chefkoch Cosimo Ruggiero, von den Stammgästen liebevoll Mimo genannt, beweist Tag für Tag, welche Überraschungen eine solide italienische Küche bieten kann. Mimo hasst Nachlässigkeit am Herd. Mit handwerklicher Präzision und einem sicheren Gespür für geschmackssichere Feinarbeit überzeugt er seine Gäste.

Hinreißend gerieten ihm zum Beispiel die geschmor-

ten Kalbsbäckchen, kombiniert mit einem Sellerie-Kartoffel-Püree. Mürbe das Fleisch, doch keineswegs faserig. Die begleitende leicht sämige Sauce war ausgezeichnet abgeschmeckt. Wunderbar zart geriet auch das Steinbuttfilet mit Basilikumsauce.

Bei den Pasta-Gerichten überzeugten vor allem die Gnocchetti mit einem würzigen Rehragout. Und als hochkarätige Delikatesse erwies sich das Gemüsetatar mit Gambas und Thinfischsauce. Fade Routine lässt Mimo in seiner Küche nicht zu. Seine kulinarische Fantasie unterzieht er einer ständigen Qualitäts-Kontrolle.

Was wäre das „Hippocampus“ ohne Sergio Artico? Der schon rein äußerlich imposante und temperamentvolle Napolitaner steuert umsichtig den Service und sorgt für gute Laune beim Schlemmen. Was das Ristorante so sympathisch macht, ist das Interieur. Dunkles Holz und in Apricot gehaltene Wände bestimmen die raffiniert schlichte Optik.

Das Ristorante „Hippocampus“ liegt in der Mühlbauerstr. 5 (☎ 47 58 55). Geöffnet ist Sonntag bis Freitag von 12 bis 14.30 und von 18.30 bis 23 Uhr. Samstags nur am Abend offen. Preise: Vorspeisen um zehn Euro, Hauptspeisen um 20 Euro. **Martin Schäfer**

**Schäfers
Schmankerl**

Münchner
Gourmet-Kritik

