

Trinkfreudiger Italiener

26.10.2010, 11:52

Von Beate Wild

In einer versteckten Straße in Schwabing gibt es seit kurzem einen neuen Italiener. Das Bibulus lockt mit gehobenen Köstlichkeiten - bei manchen läuft einem regelrecht das Wasser im Munde zusammen.

Der Name eines Lokals sagt ja oft etwas über das Lokal selbst aus. Wenn also eine Kneipe etwa Promillchen heißt, weiß man, woran man ist. Beim Bibulus ist das ein bisschen komplizierter, denn den Namen verstehen nur Bildungsbürger, die in der Schule mit Latein in Berührung gekommen sind. Bibulus ist lateinisch und heißt übersetzt trinkfreudig.

Wer seinem Lokal einen solchen Namen gibt, ist vermutlich Optimist. Zumindest muss der Wunsch hier Vater des Gedankens gewesen sein. Das Bibulus in Schwabing lässt sich allerdings ganz und gar nicht mit Sauforgien in Verbindung bringen. In den Räumlichkeiten des ehemaligen LocandaPicolit wird - wie schon beim Vorgänger - feine italienische Küche der gehobenen Preisklasse offeriert

Schon beim Betreten des Ristorantes werden wir überschwänglich von den Kellnern begrüßt. Wir nehmen an einen klassisch gedeckten Tisch Platz und bekommen als Aperitif Prosecco mit Waldbeerenmousse (6 Euro) empfohlen. Eine erfrischend-leckere Einstimmung auf den Abend.

Als Vorspeise wählen wir VitelloTonnato (11 Euro), dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce, und gebackenen Büffelmozzarella mit Trüffel (12 Euro). Die Kalbfleischvorspeise ist ein Gedicht. Das Fleisch hauchzart und schmackhaft, die Sauce leicht und dezent. Der Mozzarella ist dagegen nicht ganz so überzeugend. Die Trüffel, die über den Käse gestreut sind, können ihren Geschmack nicht richtig entfalten, da der Mozzarella samt Panade einen zu starken Eigengeschmack hat. Das Ganze ist auch einen Tick zu trocken.

Wir ordern eine Flasche Wasser (1 Liter für 6,60 Euro) und lassen uns vom Kellner einen sizilianischen Weißwein empfehlen (24 Euro), der trocken und leicht daherkommt und ausgezeichnet mundet.

Wir schauen uns ein bisschen im Lokal um. Die Einrichtung ist klassisch und edel gehalten, mutet aber durchaus etwas altmodisch an. Die Gäste, die hier speisen, sind mittleren Alters und wirken allesamt gut betucht. An einem Tisch wird englisch gesprochen. Direkt neben uns sitzen ein paar Holländer, offensichtlich Arbeitskollegen, die hier ihren Feierabend genießen.

Dann kommt das Hauptgericht. Wir haben Kalbsslende mit gebratenem Spargel in Rotweinsauce (21,50 Euro) und Saibling mit Kartoffel-Selleriegemüse (20,50 Euro) geordert. Das Fleisch ist so zart, dass es auf der Zunge zergeht, die Sauce rundet es geschmacklich ab. Hervorragend passt auch der gebratene Spargel dazu.

Ebenfalls sehr gut schmeckt der Fisch, der als Filet serviert wird. Das dazu gereichte Gemüse ist zwar schlicht gehalten, aber kombiniert ausgezeichnet. Beide Gerichte sind zu unserer vollsten Zufriedenheit und sind ihr Geld wirklich wert. Küchenchef im Bibulus ist übrigens Marco Pesce, der zuvor im stadtbekanntem Vinaiole gekocht hat.

Den Service im Bibulus muss man zudem ausdrücklich loben. So freundlich und zuvorkommend und trotzdem so locker sind wir selten bedient worden. Auch die Gäste, die auf den ersten Blick ein bisschen steif gewirkt haben, gehen langsam aus sich heraus. Mit den Holländern neben uns kommen wir schließlich ins Gespräch. Sie empfehlen uns als Dessert das Nussparfait (7 Euro) und den Schokokuchen (7,50 Euro).

Obwohl wir eigentlich schon satt sind, lassen wir uns von der süßen Versuchung verführen - und bereuen es ganz und gar nicht. Das Nussparfait ist cremig und locker, der Geschmack tadellos. Und der Schokokuchen ist geradezu paradisisch. Er wird noch warm serviert und ist garniert mit einer Kugel Vanilleeis. Im Inneren ist der Kuchen leicht flüssig, in Kombination mit dem kühlen Eis ergibt das wahre Geschmacksexplosionen auf der Zunge.

Wer gehobene italienische Küche liebt, ist im Bibulus genau richtig. Das Ristorante in Schwabing ist ein Lokal für Besseresser, die auch den entsprechenden Geldbeutel dazu haben. Und Qualität hatte schließlich schon immer seinen Preis.