

# Gehobenes beim Italiener

**Z**um adventlichen Dinner haben wir uns mit Mülheimer Freunden verabredet, beim Italiener jenseits der südöstlichen Stadtgrenze. Schon am Eingang staunen wir. „Beim Italiener“ passt irgendwie nicht. Nein, diese Edel-Enoteca ist mit einer üblichen Trattoria oder Pizzeria nicht zu vergleichen. Das höflich grüßende Personal, die weiß gedeckten und schmücken Tische, das edle Ambiente, alles stimmt auf Gehobenes ein. Die Kellner erklären am Tisch ausführlich, welche Wunschausstattung die Vorspeisenplatte bekommen könnte. Die Frage nach einem Aperitivo beantworte ich, heiter gestimmt, mit „Si, si. In dubio Prosecco, und bitte mit Cassis“. Der alte Juristenschertz wird zwar nicht verstanden, doch das köstliche Kräuselgetränk beglückt uns schon nach drei Minuten. Ein Kellner stellt eine Riesenseezunge kurz ab und hebt die rot leuchtende Kieme, um die ganze Fangfrische zu dokumentieren. Auch bei der Bestellung der Hauptspeisen können alle Beilagen nach Wunsch bestimmt werden. Da alles himmlisch mundet, nenne ich einen beflissenen Kellner Angelo (Engel). Er aber erwidert, er sei eher ein Salvatore (Retter). Auch diesen Pinot Grigio (wegen der Auto-Heimfahrt auf Wunsch nur 1 dl) zum feinen Frischfisch hebt man sonst nirgendwo. Zum Schluss bitte noch zweimal Espresso. „Gern, due espressi“ tönt es zurück. Grazie, den italienischen Plural kenne ich auch. Aber dazugelernt habe ich, dass auch gehobene Küche integrierbar ist.