„Buona Cucina": Ristorante Corti

Corti-Chef Engelbert Tschech mit einer stolzen Auswahl von Meeresbewohnern.

Grazbesucher behaupten oft, daß italienisches Flair die engen Gassen und Straßen der Altstadt durchzieht. Wir schlenderten nicht durch eine enge Gasse Venedigs, als uns behagliche Düfte höchst erfreuliche kulinarische Erlebnisse ins Gedächtnis riefen. Wir befanden uns in der Grazer Münzgrabenstraße, genau vor dem Haus Nummer 17, wo vor geraumer Zeit ein gewisser Sandro Corti eines der ersten italienischen Restaurants in der Murmetropole errichtete. *Engelbert Tschech*, er erwarb vor Jahren den Betrieb, verfeinerte dessen Küche und hauchte dem Lokal sein heute geschmackvolles Ambiente ein. Den Patrone trifft man schon früh morgens auf dem Gemüsemarkt und beim Fischhändler Rocco, wo er selbst frische Ingredienzen für seine Gerichte auswählt. Engelbert Tschech: „Unsere Gäste fliegen förmlich auf unser täglich selbst gebackenes Hausbrot, dessen Rezept von der 80jährigen Signora Annichini aus der Toskana stammt." Jede Speise im Hause Corti hat ihre eigene Geschichte – der Wirt erzählt sie gerne. Anmerkungen darüber finden sich auch in der Karte. Uns beeindruckt die große Pasteauswahl zusammen mit cremigweichen typisch friauler Polentagerichten und Risotti. Cortis Risotto macht seinem Namen alle Ehre: Angenehm bißfest und cremig! Doch nochmals zurück zur Polenta, die jeden Morgen in einem riesigen Kupferkessel gekocht und eine Stunde lang gerührt wird. Cremigweiche Polenta mit geschmolzenem Bergkäse oder mit Gorgonzola lassen nicht nur friauler Herzen höher schlagen! Küchenchef *Engelbert Stradner* bereichert den umfangreichen Speisezettel, bestehend aus delikaten Fleisch-, Fisch-, Muschel-, Weichtier- und Krustentiergerichten laufend mit Köstlichkeiten aus verschieden italienischen Regionen, wie sie in unseren Breiten kaum irgendwo erhältlich sind. Wie wär's mit Capretto all' Oristanese, zu deutsch Ziege nach Art von Oristano? Dieses in Tomaten und Oreganoblättern geschmorte Kitz gehört wie das Pferdefilet vom Rost zu den typischen Gerichten der sardischen Küche. Dazu schmeckt Pane Carasau, ein hauchdünnes knuspriges Fladenbrot, das die Sarden liebevoll „carta da musica" (Notenpapier) nennen. Unter zirka 40 freundlichst kalkulierten Qualitätsweinen stößt man auf berühmte Namen aber auch auf einige weniger bekannte Winzer. Engelbert Tschech ist stolz darauf, wenn diese dann Jahre später durch die internationale Fachpresse geistern. So auch seine, seit 3 Jahren „veronelliwürdige" Lieblingsosteria „Al Mascaron", die er schon 18 Jahre regelmäßig besucht. Zur hausgemachten Ricottatorte und zum besten Tiramisu im deutschen Sprachraum genießen wir Café. Das Auswählen aus 40 großen Grappesorten fällt schwer. Wieder hatten wir das Gefühl in Venedig zu sein, diesmal nicht in einem engen Gäßchen vielmehr am Markusplatz im Café Florian. Wir haben nämlich nicht, bis zum Rand mit schwarzer Flüssigkeit gefüllte Tassen bekommen, sondern echten Espresso!

Reservierungen: *Ristorante Corti*
8010 Graz, Münzgrabenstr. 17
Tel. 0316-817080.