Empfehlungen München Genusswelten

Interview: Restaurant Locanda Busento II

Food / 10. Dezember 2019 / Kommentare deaktiviert

Einmal italienischer Kurzurlaub und das mitten in München. Wenn man das Restaurant Locanda Busento II betritt, wird man sofort warmherzig empfangen. Keine Frage, das man hier nur mit gut gefülltem Magen wieder nach Hause geht. Ob Mittagspause, ein Abendessen mit der ganzen Familie oder die Geburtstagsfeier, das Locanda Busento II bietet viele Möglichkeiten die italienische Küche in guter Gesellschaft zu genießen und sich rundum verwöhnen zu lassen.

La Dolce Vita mitten in München

Mit Inhaber Franco D´Andrea sprechen wir über die typisch italienische Esskultur und wahren Genuss. Er verrät uns auch einige Gerichte, die viele neben der typischen Pizza gar nicht kennen, aber ein absoluter Genuss sind.

Auf was dürfen sich Gäste der Locanda Busento freuen?

- Unser kleines aber gemütliches Restaurant bietet gute Qualität, Authentizität, freundlichen Service und ein familiäres Ambiente
- Eine ausgewogene italienische Küche, von klassischen Spaghetti Gerichten bis hin zu geschmackvollen Pizza- Kreationen
- Unser Küchen-Team kocht frische Gerichte für Jeden, der Wert auf Qualität und Geschmack legt
- Natürlich vergessen wir nicht unsere kleinen Gäste die immer sehr willkommen sind

Worauf legen Sie am Meisten Wert in Ihrem Restaurant?

Auf Gemutlichkeit. Dazu gehoren ein freundlicher, zuvorkommender Service, ein familiares Ambiente und natürlich – exzellente Speisen-Variationen.

Was macht die italienische Esskultur aus?

So sieht ein Tag des Essens in Italien aus.

Morgens früh in Italien: Man sieht niemanden ausgiebig und entspannt frühstücken, hier und da wird schnell ein Espresso hastig geschlürft, schnell noch ein Cornetto (Hörnchen) und schon stürmt man weiter. Die Menschen wollen anscheinend auch nichts essen.

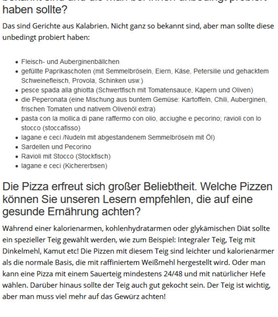
Zum Mittag sieht die Sache dann etwas anders aus: Die Hitze der Mittagssonne lässt die Gemuter in den Pausenmodus verfallen und man setzt sich hin zum Essen. Was zum Frühstück noch undenkbar war: Bei der ersten Hauptmahlzeit des Tages, „Il pranzo", wird getuschelt und gelacht – und es werden mindestens zwei Gänge serviert.

Das ist aber nichts gegen das Abendessen: Die Hauptmahlzeit des Tages wird nie alleine verbracht, denn es ist der gesellschaftliche Höhepunkt des Tages. Und wo kann man das besser genießen als bei Mama zu Hause? Der gemeine Italiener ist ein Familienmensch – und kommt immer wieder gern an „La Mamas" Tisch. Oma, Opa, Cousin, Cousine und auch die Nachbarn sind mal anwesend. Eine richtige Mahlzeit muss genossen werden! Zum Abendessen kann es also auch mal vier Gänge geben und an die drei Stunden dauern, wenn der Alltag es zulässt.

- Die **Vorspeisen** sind, die sogenannten **„Antipasti"**, direkt auf dem Tisch. „Antipasti" sind keine kleine, mundgerechte Kunststücke. Sie werden sorgfältig zusammengesucht und zubereitet. Nichts kommt aus dem Kühlregal, alles wird frisch vom Markt besorgt und dann liebevoll vorbereitet. Serviert werden als „Antipasti" bevorzugt Salami, Oliven, kleine Salate, Gemüse und natürlich – was niemals fehlen darf – Brot und Wein.
- **„Il primo"**, wie der italiener sagt, besteht meistens aus Pasta, Risotto oder Suppe.
- **„Il secondo"**, der zweite Gang, besteht vor allem aus Fleisch und Fisch, aber auch erneut eine Pasta. Jetzt hat „la mamma" ihren Nudelkopf aus der Küche und verteilt großzügig auf alle Teller. Gemüse, Polenta,Kartoffeln und Salat werden auf zusätzlichen Tellern serviert.
- Abgerundet wird der Abend von der obligatorischen **„dolce"**, einer Süßspeise: Tiramisu, Torta Della Nonna oder andere Köstlichkeiten kommen auf den Tisch. Aber auch Obst oder Käse werden gerne als Nachtisch gereicht.
- Saft und zufrieden werden zur Verdauung und zur Begleitung bei den legeren Gesprächen **„digestivo"** zu sich genommen. Aber das „Tüpfelchen auf dem I" fehlt noch: Ein Espresso.

Scaloppina mit frischen Artischocken und Mozzarella überbacken © Locanda Busento II

Meeresfrüchte Salat © Locanda Busento II



Klassischer Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse und Salami @ Locanda Busento II

Drei italienische Gerichte, die vielleicht nicht ganz so bekannt sind und die man bei Ihnen unbedingt probiert haben sollte?

Das sind Gerichte aus Kalabrien. Nicht ganz so bekannt sind, aber man sollte diese unbedingt probiert haben:

- Fleisch- und Auberginenbällchen
- gefüllte Paprikaschoten (mit Semmelbröseln, Eiern, Käse, Petersilie und gehacktem Schweinefleisch, Provola, Schinken usw.)
- pesce spada alla ghiotta (Schwertfisch mit Tomatensauce, Kapern und Oliven)
- die Peperonata (eine Mischung aus buntem Gemüse: Kartoffeln, Chili, Auberginen, frischen Tomaten und nativem Olivenöl extra)
- pasta con la mollica di pane raffermo con olio, acciughe e pecorino; ravioli con lo stocco (stoccafisso)
- lagane e ceci /Nudeln mit abgestandenem Semmelbröseln mit Öl)
- Sardellen und Pecorino
- Ravioli mit Stocco (Stockfisch)
- lagane e ceci (Kichererbsen)

Die Pizza erfreut sich großer Beliebtheit. Welche Pizzen können Sie unseren Lesern empfehlen, die auf eine gesunde Ernährung achten?

Während einer kalorienarmen, kohlenhydratarmen oder glykämischen Diät sollte ein spezieller Teig gewählt werden, wie zum Beispiel: Integraler Teig, Teig mit Dinkelmehl, Kamut etc! Die Pizzen mit diesem Teig sind leichter und kalorienärmer als die normale Basis, die mit raffiniertem Weißmehl hergestellt wird. Oder man kann eine Pizza mit einem Sauerteig mindestens 24/48 und mit natürlicher Hefe wählen. Darüber hinaus sollte der Teig auch gut gekocht sein. Der Teig ist wichtig, aber man muss viel mehr auf das Gewürz achten!

Viele Menschen nehmen sich heutzutage nicht mehr viel Zeit zum Essen. Was gehört in Ihren Augen zu einem genussvollen Essen dazu?

Ich möchte an folgendes Zitat der Schriftstellerin Virginia Woolf erinnern:

> „Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat."
>
> — Virginia Woolf

Tweet

Öffnungszeiten des Restaurants Locanda Busento II

Lust auf einen italienischen Kurzurlaub bekommen? Dann besuche das Locanda Busento II in München und lass Dich von Franco D´Andrea und seinem Team verwöhnen. Über die Weihnachtsferien hat das Restaurant geschlossen. Ab dem 02.01.2020 ist es geöffnet, immer Dienstag bis Sonntag von 11:00 bis 23:30 Uhr.

Adresse

Locanda Busento II
Schönstrasse 21
81543 München

Telefon: 089 61 45 77 50

Herzlichen Dank für das Interview an Franco D´Andrea // Anzeige wegen Namensnennung

Glutenfrei | Italienisch | Italienische Küche | Locanda Busento II | Vegetarisch