Ein Stück Italien mitten in Unterweissach

Die Trattoria Ponte Vecchio ist mit dem Coq d'Or ausgezeichnet worden: Was ist das für eine Auszeichnung?

Von unserem Redaktionsmitglied
Annina Baur

Rems-Murr.
Die Trattoria Ponte Vecchio in Weissach im Tal ist mit dem Coq d'Or ausgezeichnet worden. Es ist das erste Restaurant im Rems-Murr-Kreis mit dieser Auszeichnung, deutschlandweit wurde sie bisher nach Angaben von „Coq d'Or International"– übrigens mit Sitz ebenfalls im Rems-Murr-Kreis, in Kaisersbach – 27-mal vergeben.

Giuseppe Manna, der das Lokal mit seiner Frau Nunzia betreibt, freut sich über die Auszeichnung vor allem deswegen, weil sie von den Gästen ausgeht.

Denn bei dem kostenlosen Gastronomieführer läuft der Auszeichnungsprozess so ab: Eine Besucherin oder ein Besucher eines Restaurants oder ein Mitglied des Coq-d'Or-Clubs empfiehlt ein Restaurant. Dieses wird dann inkognito von einem Inspektor geprüft. Er oder sie achtet unter anderem auf die Qualität der Produkte und die Kreativität beim Umgang mit diesen, den äußeren Eindruck des Lokals und die Freundlichkeit und Fachkompetenz des Service. Wichtig ist außerdem, dass in dem Restaurant das „kulinarische Erbe" einer Region oder eines Landes gewahrt wird, so eine Sprecherin von Coq d'Or International. Sind die Kriterien erfüllt, kann das Restaurant einen Antrag auf Lizenzierung stellen.

Im Fall von Giuseppe Manna ist das kulinarische Erbe seine italienische Heimat Neapel. Erst vor gut einer Woche ist er von einer Reise dorthin zurückgekommen, unter anderem mit neapolitanischem Kürbis im Gepäck, den er dann in seinen Gerichten verarbeitet. Beeinflusst ist seine Küche aber auch von anderen italienischen Regionen. Seine Frau stammt aus der Toskana, er hat unter anderem dort und auf Sizilien bereits in der Gastronomie gearbeitet.

Giuseppe Manna kocht Gerichte aus seiner neapolitanischen Heimat und anderen italienischen Regionen. Foto: Habermann

Authentische Küche, Produkte aus Italien

Seit 2013 kocht er in Unterweissach in der Trattoria Ponte Vecchio. Seine Gäste ein paar Stunden in italienischem Lebensgefühl schwelgen zu lassen und ihnen authentische Speisen aus teilweise originalen Produkten aus Italien zu servieren und nahezubringen, ist für ihn das Wichtigste, sagt Giuseppe Manna.

Das war nicht immer leicht, erzählt er: „Rigatoni al forno, Tortellini mit Sahnesoße und Pizza gibt es bei uns nicht." Stattdessen stehen beispielsweise Wildschweinragout nach Art „De Medici", toskanischer Fisch-Eintopf oder Pasta mit Büffelcreme und einer Soße aus frischen Datteltomaten auf der Karte. Bald wird er auch wieder Kastanien-Gnocchi zubereiten, berichtet er. Die Karte wechselt oft.

Dass seine Gäste inzwischen diese echt italienische Küche so sehr schätzen, dass sie die Trattoria Ponte Vecchio für die Auszeichnung vorgeschlagen haben, mache ihn sehr dankbar, sagt Manna. Außerdem bestärke dieses Lob ihn und seine Frau darin, so weiterzumachen und eben nicht die Gerichte zu servieren, die es in fast jedem italienischen Restaurant gebe.

Die Auszeichnung, glaubt er, könne durchaus eine Hilfe sein für die Gäste. Denn wer heute ein Restaurant besucht, das er noch nicht kennt, schaut ja meistens zuerst einmal aufs Smartphone und liest, was im Internet an Informationen über ein Lokal zu finden ist. Die Bewertungen, die dort auf verschiedenen Plattformen von jedermann gemacht werden können, sieht Giuseppe Manna sowohl positiv als auch negativ. So könne es natürlich bei der Auswahl eines Restaurants helfen, zu lesen, was vorherige Besucher darüber schreiben. Aber man müsse bei Bewertungen im Internet immer auch bedenken, dass jeder schreiben könne, was er wolle.

Es gibt viele verschiedene Auszeichnungen in der Gastronomie

Bei einer Auszeichnung ist das anders. Bevor ein Restaurant von Coq d'Or lizenziert wird, überprüft ein Inspektor, ob die Angaben der Besucher stimmen.

Den Überblick über all die verschiedenen Auszeichnungen zu bewahren, die es in der Gastronomie gibt, ist allerdings auch nicht ganz einfach. Die bekanntesten Restaurantführer sind zweifellos der Guide Michelin und der Gault Millau, in denen sehr gute Restaurants mit Sternen und Hauben bewertet werden. Es gibt aber weitere bekannte und etablierte Gastronomieführer, unter anderem noch den Varta-Führer, Falstaff und Der Feinschmecker, die gute Restaurants bewerten.

Der Coq d'Or ist noch relativ neu, seit 2019 wird die Auszeichnung vergeben, neben den Restaurants in Deutschland sind auch einzelne in Österreich, Belgien, Italien, Frankreich und der Schweiz ausgezeichnet. Es sollen weitere folgen, so die Sprecherin von Coq d'Or, schon bald beispielsweise in Bad Wimpfen im Landkreis Heilbronn.

Ausgezeichnet werden Gastronomen, die sich „um den Erhalt und die Wiederbelebung des kulinarischen Erbes ihrer Heimat verdient machen", beschreibt die Sprecherin von Coq d'Or international die Philosophie des Gastronomieführers: „Die Bewahrung von Tradition und Esskultur beginnt auf dem eigenen Teller."

Info

Informationen zu der Auszeichnung und den Restaurants gibt es online unter www.coqdor-guide.com.

Lesermeinungen