

Auf Ischia, sagt meine Begleiterin, sei alles ein wenig so wie in den 70er-Jahren. Nicht hochmodern und aufpoliert. Sondern ein bisschen stehen geblieben, auf sympathische Weise. Ein Italiener wie aus einer Urlaubserinnerung, mit Tretboot und Eis für ein paar hundert Lire.

Genau so wie hier, sagt sie. In Wilmersdorf. Vor allem im Restaurant Ischia. Dunkle halbhohe Holzpaneele, große Weinfass-Attrappen an den Wänden, die Mauer darüber im grob-gewellten Zierputz. In schöner Unordnung Fotos und Bilder der Insel. Die Tischdecken tragen große blaue Karos. Wie die Italiener meiner Kindheit, sagt sie. Gemütlich. Giovanni, der Wirt, freut sich und lacht. Er habe Gäste, die er noch in den Kinderstuhl gehoben habe, und jetzt kämen die selber mit ihren Kindern. Seit 28 Jahren führt er das Lokal. Frühere Mitarbeiter haben jetzt Restaurants in Prenzlauer Berg, wo sich die Gäste auf die Füße treten. Giovanni ist in Wilmersdorf geblieben. Ständig etwas Neues, sagt er, das liegt ihm nicht. Am Nebentisch sitzt eine Lockenschönheit wie von einem Filmstar-Foto der 50er-Jahre. „Ich liebe Dich ist Beamtendeutsch“, sagt sie zu ihrem Begleiter. Der bestellt noch eine Karaffe Weißwein.

Wir bleiben bei Gläsern, eines vom Hauswein (3,20 Euro), der sehr trinkbar ist, und eines vom Epomeo aus Ischia (4,90 Euro). Die Trauben sind auf dem Vulkan der Insel gewachsen, bei diesem Gedanken schmeckt es gleich noch ein wenig mehr nach Urlaub. Auf der ersten Seite der Speisekarte wird Focaccia mit Birnen und Gorgonzola (3,90 Euro) angepriesen. Es ist eine köstliche Kombination, auch wenn wir uns nicht erin-

Ischia

Adresse: Berliner Straße 124

Tel.: 822 11 78

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr: 12 bis 23 Uhr

Sa: 17 bis 23.30 Uhr

Kreditkarten: alle gängigen außer EC



nern können, dass es so etwas in den 70er-Jahren in italienischen Restaurants in Berlin, Göttingen oder München gegeben hat. Aber vielleicht haben wir es einfach nie bestellt. Ich habe damals eigentlich immer nur Nudeln gegessen.

Dieses Mal nehme ich erstmal eine Muschelsuppe (3,90 Euro). Sie kommt mit einem ganzen Bataillon ausgelöster Miesmuscheln, mit Schalen zusammen hätte eine große Salatschüssel erhalten müssen. Es ist eine Mahlzeit, wie fast jedes Gericht. Der Artischockensalat (4,60 Euro) ist schön säuerlich, und danach sind wir satt.

Der Wirt hat uns das angesehen. Er empfiehlt Hartgrießnudeln statt Eiernudeln. „Die sind leichter“, sagt er und serviert einen Riesen-Teller, mit einem Berg Pasta. „La Montanara“ heißt die

Soße aus Tomaten, Kapern und Knoblauch (8,20 Euro). Es ist eine Bergsteiger-Portion. Leichter? Nun ja. Aber es schmeckt.

Der Wirt ist zufrieden. Die Soße habe er selbst kreiert, sagt er. Und dann habe er sich halt einen Namen einfallen lassen. Montanara lasse sich einfacher merken als zum Beispiel „Cecilia“ oder „Letizia“. Cecilia-Portionen wären aber vermutlich ähnlich groß im Ischia. Der Wirt packt den Rest zum Mitnehmen ein. Es wird für mehrere Tage reichen.

Meine Begleiterin hat inzwischen vor den Zanderfilets (12,80) kapituliert. Drei davon seien einfach zu viel, befindet sie traurig. Sie hätte gerne noch mehr gegessen, von dem zarten Fisch, von Gemüseschnitzen und Weißweinsud. Große Sudköche seien das hier, sagt sie. Und wir vergessen, dass wir uns beim Blick in die Karte über den Käse zum Saltimbocca gewundert haben und über den Broccoli, der fast zu jedem Fleischgericht serviert wird. Das sei in Ischia nicht typisch, sagt meine Begleiterin. Vielleicht handelt es sich um einen gelungenen Fall der Integration, um Anpassung nach 28 Jahren Wilmersdorf.

Eis hätte es als Nachtisch gegeben und Zabaglione. Wir beschränken uns auf Espresso. Es sei der beste Espresso seit Langem, schwärmt meine Begleiterin. Es ist eben ein wirklich gemütliches Lokal. Der Wirt sagt, dass bei schlechtem Wetter die Fähren zwischen Ischia und Neapel nicht immer fahren. Dass ein Urlaub also auch schon mal länger dauern könnte als geplant. Das würde nicht wirklich etwas machen, finden wir. Die Lockenschönheit grüßt freundlich zum Abschied.

Weitere Restaurantkritiken unter:
www.berliner-zeitung.de/restaurants