

## Typisch italienisch

In Charlottenburg hat eine Gastronomenfamilie ein italienisches Restaurant eröffnet. Das **Pitelli's** ist ein Beispiel von zeitgemäßer authentischer Küche

Dem Himmel sei Dank! Keine karierten Tischdecken, keine exaltierten Kellner, kein aber auch gar kein Schisch. Das macht das Pitelli's schon mal sympathisch. Und es ist eine Ausnahme in der Gegend rund um den Stuttgarter Platz, unter den üblichen Italienischen Restaurants. Guiseppa Pittelli besitzt Understatement. So kann man sein Auftreten wohl am ehesten bezeichnen. Er ist der Chef, er bewegt sich ruhig durch den Raum und sorgt für eine entspannte Stimmung. Dass er Witz hat, beweist er dann, wenn die Gäste diese Art des Humors verstehen. Antonio Pitelli ist an dem Abend nicht anwesend.

Dem Himmel sei Dank, dass mit Freunden auch geteilt werden kann. Es geht los mit Antipasti, und die machen so viel Appetit, dass gleich mehrere wie die Garnelen mit Orangen-Sellerie-Salat, das Auberginentörtchen, die Burrata, den in Pistazien panierten Thunfisch auf dem Tisch landen. Und wie es sein soll, sind es die Produkte, die in Qualität und Geschmack überzeugen. Hierbei muss die Freundschaft etwas aushalten. Denn die Burrata ist so wundervoll cremig und frisch, dass diese wie ein Wunder einfach verschwindet und man sich mit einem Drittel davon zufrieden geben muss.



Beim Pastagericht scheint das Teilen kein Thema, Pirelli hat fürsorglich schon mal zwei Teller anrichten lassen. Dennoch saust immer wieder eine Gabel in den Teller und die bissfesten Casarecce in einer würzigen Sauce mit Salsiccia sind innerhalb kürzester Zeit einfach weg.

Als Hauptgang serviert Pitelli Osso Buco mit Risotto, das er augenzwinkernd in zwei gleich

große Portionen geteilt hat. Das Fleisch ist butterweich und aromatisch, schwimmt in einer dicken Tomatensauce und das Risotto dazu ist geradezu perfekt. Cremig, mit wundervollem Parmesan-Aroma und einer leichten Zitrusnote.

Dem Himmel sei Dank! Es ist also in Charlottenburg wieder möglich, einen entspannten

Abend mit Freunden beim Italiener zu verbringen. Ohne Inszenierung eines vermeintlich südländischen Lebensgefühls. (emh)

### Pitelli's - Taste Italy

Leonhardtstraße 24, Charlottenburg,  
Tel. 030 55 65 77 34, [www.pitellis-restaurant.de](http://www.pitellis-restaurant.de),  
Mo-Sa 17-24 Uhr, Preise 8,50 bis 27,50 €

## Alles Käse

Wenn sich der Käsefaden zieht und das Röschi knuspert in der **Schwarzen Heidi**

Ein Kurzurlaub in die Schweiz? Das ist in Kreuzberg durchaus möglich. Ein Ort mit freundlichen Menschen, wo zwischen Kuhglocke und der Schweizer Kräutlerlimonade Rivel-la Landespezialitäten verspeist werden.

Früher Helvetia Röschi Bar, heute Schwarze Heidi – dank der Komikerin und Schauspielerin Jennifer Mulinde-Schmid hat diese Adresse einen neuen Anstrich bekommen. Das neue Emblem und der Name sagen schon alles – eine stolze Schweizerin mit dunkler Lockenmähne und sehr temperamentvoll.

Sie begann mit einem Nebenjob als Kellnerin und verliebte sich in das Lokal. Als ihr mitgeteilt wird, dass die Röschi Bar wegen Insolvenz geschlossen werden soll, entscheidet sie sich kurzerhand, das Unternehmen aus eigener Tasche zu unterstützen. Mulinde-Schmid hat ihren ganz eigenen Stil. Sie ließ die ehemalige Marmorplatte des Tresens zerbrechen und nutzt sie jetzt als Teller, um die Kräuterbutter darauf nebst Brot zu servieren. Dazu empfiehlt sie ein Glas Rotwein.

Als Hauptgericht ist das Schweizer Rösti knusprig braun wie es sein soll und kann in verschiedenen Kombinationen bestellt werden. Etwa mit saisonalem Gemüse und Kräuter-

schmand, Zander oder original Schweizer Kalbsbratwurst. Käse ist natürlich häufig vertreten, von geschmolzen als Fondue bis zur Käsevariation zum Nachtisch. Auch die Puschlaver Pizzocheri – hausgemachte Buchweizenspätzle harmonieren mit Kartoffeln, Möhren, Spinat und Salbei, sind mit Käse bedeckt und mit Röstzwiebeln verziert. Oft kann dazu ausgewählt werden, ob mit oder ohne Speck. Typisch Schweizerische Hausmannskost mit Finesse, die begeistert. Wer noch Platz für süßen Nachtisch hat, kann zwischen Toblerone-Mousse mit Früchten und Apfelwähe mit Lavendelsahne wählen.

Inzwischen ist es voll geworden und mit dem Weinglas in der Hand kann man gut über den Sinn des Lebens philosophieren oder aber auch in die züngelnde Kerzenflamme schauen und dem Gemurmel zuhören.

Bis zum 23. Dezember 2016 ist die Schwarze Heidi auch auf dem Winterfestival des Haubentaucher als Bar und Fonduehütte zu finden und Jennifer Mulinde-Schmid sprudelt immer weiter mit neuen Ideen. Ein weiteres Lokal? Eine Serie über die Schwarze Heidi mit all den verrückten Geschichten, die sie bis jetzt erlebt hat? Ihr Leitspruch: „Wie immer wollen wir, dass ihr glücklicher geht, als ihr gekommen seid.“ Dieser Wunsch ist auf jeden Fall in Erfüllung gegangen und wir kommen gerne wieder. (sms)

### Schwarze Heidi

Mariannenstraße 50, Kreuzberg,  
Tel. 030 611 54 55, [www.schwarzeheidi.de](http://www.schwarzeheidi.de),  
Hauptspeisen von 9 bis 23 €

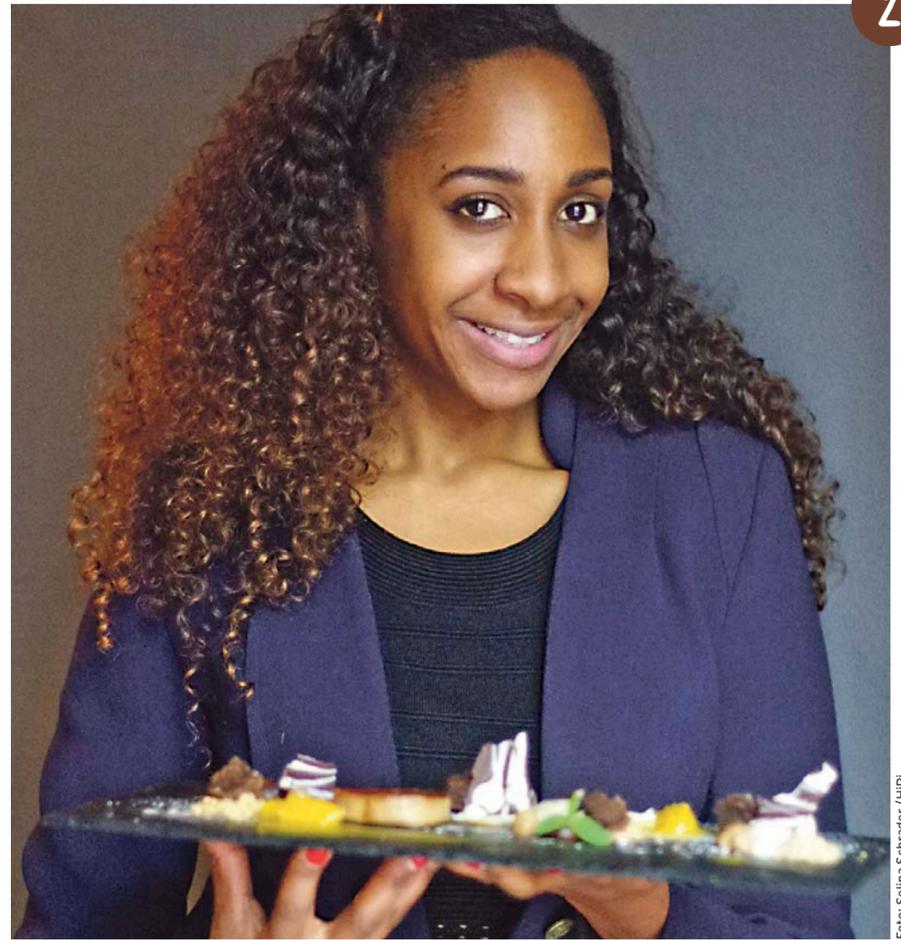


Foto: Selina Schrader / HIPI

Anzeigen

HOMEMADE LEMONADES, FRESH BEER  
& BAR - FOOD WITH A GOURMET TWIST

BRUNNENSTR. 73 / U-BHF. VOLTASTR.  
[WWW.DASVOLTA.COM](http://WWW.DASVOLTA.COM)  
RESERVIERUNG VIA SMS  
UNTER T. 0176 77 55 64 22