



Dario Tormen und seine Annett

Restaurante Pizzeria La Locanda
Berger Str. 14
Pocking
Tel: 08531-130442

*N*irgendwo liegen Genialität und Belanglosigkeit näher beisammen als bei der italienischen Küche, denn die Küche Italiens ist nicht kapriziös, nicht blasiert und affektiert wie die französische „Haute Cuisine“ - sie ist unkompliziert und geradlinig. Der Verzicht auf überflüssiges Blendwerk ist die größte Herausforderung, der sich ein Koch stellen kann, denn hier gibt es nur das pure, einfache Lebensmittel und sein Können. Einfach genial oder einfach nur langweilig, eine Gratwanderung, bei der das La Locanda in Pocking sich ganz eindeutig festgelegt hat: Dario Tormen kocht wie ein Besessener. Besessen von Aromen, Frische, Qualität, absoluter Perfektion in Geschmack und Komposition. Seine mit Sepiatinte selbst gemachte Pasta sind eine Offenbarung, die Scampi mit gratinierten Jacobsmuscheln ein beinahe erotisches Erlebnis auf der Zunge und das Dessert, vom hauseigenen Pâtissier kreiert, die Mousse au chocolat ist die pure Sünde. Nicht zu süß, nicht zu herb, fluffig nicht gallig. Wahnsinn. Das Besondere ist aber nicht nur die Genialität der Küche, sondern vor allem die Tatsache, dass das La Locanda auf besagtem Grat schon selbst getanzt hat und kurz vor dem Absturz in die Belanglosigkeit eine bewusste Entscheidung getroffen hat: nur noch das Beste - oder nichts.



Als ich Annett Tormen, die gemeinsam mit Ihrem Mann Dario das Italienische Restaurant in Pocking betreibt, sage, dass das Essen phänomenal geschmeckt hat, lächelt sie. „Vielen Dank, das ist die größte Freude, die sie mir machen können.“ Und ihre Freude ist echt, denn oft hat sie auch schon unzufriedene Kunden abkassiert, beinahe zu oft. Vor sechs Jahren stand das Restaurant vor dem Aus, um ein Haar hätten Annett und Dario Tormen aufgegeben, was sie sich in jahrelanger Arbeit aufgebaut - und auch zerstört haben. Dabei hat alles begonnen, wie in einer Hollywood-Romanze.

Dario ist in Belluno aufgewachsen, schon wenn seine Mutter kochte, schaute er immer ganz genau zu. Nach der Schule machte er in Umbrien seine Ausbildung zum Koch. Danach führte er ein Leben wie es im Film nicht schöner sein könnte, er kochte in der Toskana - nicht in Großküchen bei Sterneköchen, sondern in einer typisch italienischen Kleinküche, wo draußen in der lauen Sommernacht rassige Italiener auf ihre Pizza warten. Aber irgendwann lernte Dario einen jungen Italiener kennen, der in Deutschland Koch war. Sie freundeten sich an - und Dario kam mit in die Bundesrepublik.

Annett bediente damals im Café Wien in Bad Füssing. Als sich Dario dort mit einem Freund verabredete, traf es sie wie der Blitz. „Ich sagte zu mir selbst, das ist der Mann, den ich heiraten werde“, erinnert sie sich. Dass sie das tatsächlich tun würde, ahnte sie da noch nicht. Doch schon wenige Tage später waren die beiden ein Paar.

Das war 1990. Fünf Jahre arbeitete jeder für sich weiter. Annett bediente weiterhin in Bad Füssing, Dario wechselte von Bad Griesbach nach Bad Birnbach und eröffnete mit einem Freund in Ortenburg das erste eigene Lokal. Und dann entdeckten sie bei einem Spaziergang dieses leere Restaurant in Pocking. Dario war sofort Feuer und Flamme, bei Annett hielt sich die Begeisterung in Grenzen. „Ich war damals 23, ich wollte das eigentlich gar nicht. Ich wollte Spaß haben, aber kein Lokal führen“, erzählt sie.

Trotzdem wagten die beiden das Experiment. Ohne eine Mark Geld machten sie sich an die Arbeit. Sie erledigten so viel wie möglich selbst. Wochenlang pendelte Annett zwischen Bad Füssing und Pocking - kam nach einer Nachtschicht auf der Baustelle oft müde in die Arbeit. Bis einen Tag vor der Eröffnung bediente sie in Bad Füssing. „Wir brauchten einfach jeden Cent“, erinnert sie sich. Aber es war ein Ende in Sicht - nur noch die Tische eindecken und dann stand der feierlichen

Eröffnung nichts mehr im Wege.

„Da hatten wir genau noch 80 Mark. Aber alleine der Musiker, den wir bestellt hatten, verlangte 500 Mark“, erzählen die beiden. Also stellten die beiden ein Sparschwein neben das Buffet, in der Hoffnung, dass es sich im Laufe des Abends füllen würde. Und tatsächlich, „wir konnten den Musiker zahlen und es blieb sogar noch ein bisschen Wechselgeld für den nächsten Tag über.“

Der Start hätte besser nicht sein können. Schon am dritten Tag stürmten über 100 Gäste das La Locanda. „Damals waren wir nur zu dritt, Dario und ein Spüler in der Küche, ich im Service. Die Gäste warteten teilweise zwei Stunden auf ihr Essen, weil wir nicht mehr um die Runden kamen“, blickt Annett Tormen zurück. Schon bald stockte sie das Personal auf, das Restaurant florierte, acht erfolgreiche Jahre zogen ins Land.

Aber es schlichen sich immer mehr Fehler ein. Die Speisekarte war viel zu umfangreich. Allein über zehn verschiedene Fischgerichte waren im Angebot. Da musste Küchenchef Dario Tormen natürlich auf Tiefkühlkost zurückgreifen. Die Nudeln kaufte er fertig, Soßen rührte er aus dem Päckchen an. Und dann kam es auch noch zu privaten Problemen zwischen dem Italiener und seiner Frau. All das blieb natürlich auch von den Kunden nicht unbemerkt. Es kamen immer weniger Gäste, nach einem Jahr Durststrecke stand nicht nur die Ehe der Tormens sondern auch das La Locanda vor dem Aus.

„Wir mussten uns eingestehen, dass wir gescheitert waren“, erinnern sich die beiden. Aber ganz so schnell wollten Sie dann doch nicht aufgeben. Sie rückten wieder näher zusammen und entschieden sich gemeinsam das komplette Restaurant umzustellen. Seitdem wird alles selbst zubereitet - von der Bouillon bis zur Majonaisse. Die Zutaten wählen Annett und Dario Tormen ganz genau aus. Alles muss frisch sein. Die Speisekarte ist zwar geschrumpft, aber dafür wird nur noch feinste 1a-Qualität verarbeitet. Tiefkühlfische gibt es nicht mehr. Die Fische kommen frisch, Dario putzt und filetiert sie selbst. Die Reste vom Filetieren kocht er mit jeder Menge Gemüse, Zwiebeln und Kräutern ein - daraus entsteht die Grundlage für die Fischsoße. Das Fleisch kaufen die Tormens beim Metzger gegenüber, die Eier kommen direkt vom Bauern. „Die sind noch voller Federn, Natur eben“, erklärt die Wirtin und lacht.

Aus den Bauerneiern bereitet Dario Tormen seine leckere, hausgemachte Pasta zu. In der Küche hat er eine riesige Nudelmaschine. Aber Nudeln allei-

Die Sepia-Spaghetti mit frischen Muscheln sollten keinesfalls unversucht bleiben.



ne sind ihm zu langweilig. Im Laufe der Zeit hat er eigene Kreationen entwickelt. Zur Blütezeit des Basilikums mischt er frischen Basilikum in den Teig, die Nudeln verfärben sich dann grün und schmecken herrlich nach den frischen Kräutern. Besonders beliebt sind auch die roten Chili-Nudeln in feurig scharfer Tomatensoße. „Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. „Wir hatten Nudeln sogar schon mal als Schokotagliatelle auf der Karte“, sagt Dario. Sooft der Fischlieferant gute Ware besorgen kann, gibt es auch Delikatessen wie Jakobsmuscheln auf Risotto.

Neben der gewöhnlichen Speisekarte gibt es im La Locanda auch eine Wochenkarte. Dort sind die wahren Spezialitäten zu finden. Denn der Küchenchef kocht nicht nur jede Woche mit anderen saisonalen Zutaten, er lässt sich auch immer wieder neue Kreationen einfallen. Eine klassische Kürbissuppe gehört im Spätsommer natürlich dazu. Aber das La Locanda wäre nicht das La Locanda, wenn sich Dario nicht noch etwas mehr einfallen lassen würde. Da gibt es dann schonmal exotische Geschmacksexplosionen wie ein Kürbis-Panacotta. Für die Gestaltung der Wochenkarte grübelt er immer stundenlang. „Wenn ich die Gerichte zusammenstelle, habe ich schon ein konkretes Bild vor Augen. Ich sehe die Zutaten vor mir und weiß genau, wie ich das Ganze anrichten will“, erzählt er und die Leidenschaft klingt in seiner Stimme mit.

Selbst beim Personal hat sich einiges geändert. Anstatt auf ungelernte Arbeitskräfte setzen die Tormens auf Profis. Besonders stolz sind sie auf ihren Patissier, der vorher in der Osteria München für die Desserts zuständig war. Der gebürtige Italiener hat es wirklich von klein auf gelernt, erstklassige Nachspeisen zu machen und dieser in filigraner Kleinstarbeit liebevoll in Szene zu setzen. Bei Neueinstellungen achten Annette und Dario Tormen auf eine gute Ausbildung. „Wir suchen nur noch in Italien nach Köchen“, erzählen die Wirtsleute. Neben der Ausbildung muss aber auch die Einstellung passen.

„Das wichtigste beim Kochen ist, dass man die Zutaten mit Respekt behandelt. Man wirft ein Stück Fleisch nicht einfach in die Pfanne oder schnippelt lieblos die Tomaten für den Salat. Essen ist nicht nur zum satt werden da, es gibt uns auch Energie für unser ganzes Leben. Dem entsprechend sollte es auch behandelt werden“, sagt Dario, der die Lebensmittel mit größter Ehrfurcht



Die Pasta wird selbst frisch hergestellt und auch dann erst gekocht, wenn sie der Gast bestellt. Frische und Qualität ist das oberste Gebot für wirklich außergewöhnlichen Genuss.

behandelt. Leider sei das in den Köpfen der Menschen noch nicht verankert. Wenn es um's essen geht, wird oft an allen Ecken und Enden gespart. Nicht aber bei den Zutaten im La Locanda. Es lohnt sich, denn mittlerweile ist das Restaurant zum wahren Gourmet-Tempel geworden, der mit Frische und immer neuen Geschmackserlebnissen überzeugt.

Und nicht nur das. Seit dem Umbau vor zwei Jahren, ist das Restaurant nicht wieder zu erkennen.

Die Tormens haben das Lokal komplett entkernt. Von der Toilette bis hin zu den Fenstern ist jetzt alles neu. Außerdem wurde das Restaurant um einen Nebenraum erweitert. Wie auch auf der Speisekarte ist im Lokal die Leidenschaft der beiden Wirtsleute zu spüren. Ein Tisch ist wie der andere, das gesamte Mobiliar ist modern, dennoch gemütlich und in sich stimmig, angenehmes, leicht gedimmtes Licht sorgt für das typisch italienisch-romantische Flair. Hier muss man sich einfach wohlfühlen. Das hat sich mittlerweile auch rumgesprochen. Denn das Restaurant ist zurück an der Spitze, ohne Reservierung ist es schwierig, einen Platz zu ergattern.

Und so brechen die Tormens täglich um kurz nach neun auf in ihr Lokal. Während Annett die Tische eindeckt und die notwendigen Erledigungen macht, steht Dario mit den Köchen in der Küche und bereitet alles vor. Da werden Fische geputzt und filetiert, ein Huhn köchelt zusammen mit kiloweise Wurzelgemüse im Wasser, flinke Hände hacken Zwiebel und Knoblauch klein und zupfen frische Kräuter von den Stängeln, der Pizzabäcker knetet seinen Teig, der Patissiere filetiert Mandarinen - und noch bevor das erste Gericht die Küche verlässt, duftet es so herrlich, dass sofort der Magen zu knurren beginnt. Beinahe liebevoll streicht Dario mit einem Stück weißem Trüffel über die Raspel. „Das Kilo kostet 2500 Euro. Da muss man jedes Gramm genießen.“ Und dann verlässt ein für den Gast perfekter Teller Nudeln die Küche, um voller Genuss verzehrt zu werden. „Ich bin nicht ganz zufrieden, ich habe den Teller nicht schön genug garniert. Ich hatte ein genaues Bild im Kopf und das konnte ich nicht hundertprozentig umsetzen“, zweifelt der ewige Perfektionist Dario an sich selbst, während seine Frau die Tischdecke zurecht zupft und den Kerzenständer in die Mitte schiebt. So ist das im La Locanda - Nudeln gibt es bei jedem Italiener, aber in dieser Art und Weise gibt es sie nur bei den Tormens.



*Ohne viele Worte zu verschwenden:
so macht man Mousse au chocolat...*