



Die italienische Küche gilt nicht ohne Grund als eine der besten der Welt. Ein besonderes Merkmal der phantastischen Kochkunst Italiens ist vor allem die bewusste Einfachheit der Rezepte - eine überschaubare Anzahl von Zutaten und Zubereitungsmethoden ohne künstlichen Firlefanz oder aufgeblasenen Schnickschnack.

Gerade hier liegt jedoch die große Finesse der besten itali-

nuss aus, wie bei Fisch und Meeresfrüchten und genau hier liegt die große Herausforderung für ein italienisches Restaurant mitten in Niederbayern. Dario Tormen, Chefkoch und Inhaber des La Locanda in Pocking, ist einer, der sich noch nie mit weniger als der bestmöglichen Qualität zufrieden geben wollte, deswegen suchte er schon seit langem nach einem Lieferanten für den absolut besten Fisch, den man überhaupt bekommen kann. Seit dem vergangenen Sommer ist es

ERF(RISCHENDE ABWECHSLUNG



Das gesamte Team des LaLocanda

enischen Köche: immer dann, wenn mit ehrlicher Geradlinigkeit gekocht wird und die Produkte mit ihren natürlichen Aromen, Farben und Texturen im absoluten Mittelpunkt stehen, dann können bei der Qualität der Produkte selbst geringste Kompromisse zu erheblichen Unterschieden führen. Die italienische Küche ist - wenn sie von kochbesessenen Capicuochi zur Perfektion geführt wird - eine Küche der perfekten Garpunkte, der absoluten Natürlichkeit und der kompromisslosen Frische. Das gilt für feinstes Olivenöl, aromatische Kräuter, knackiges, sonnengereiftes Gemüse - und ganz besonders für Fisch.

Bei kaum einem Produkt wirkt sich absolute Frische und Natürlichkeit so spürbar auf den Ge-

nun gelungen - das La Locanda hat nun über einen Logistikpartner einen direkten Zugang zum Fischmarkt in Venedig.

Der große Unterschied zu den üblichen Gastronomielieferanten ist aber nicht nur der erheblich kürzere logistische Prozess und damit die größere Frische, sondern vor allem die grundsätzliche Qualität der Ware. Küchenchef Dario Tormen genießt nun das Privileg, vorzugsweise Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang und nicht aus industrieller Fischzucht einkaufen zu können - das ist heutzutage und hierzulande eine absolute Seltenheit.

Der geschmackliche Unterschied ist enorm. Fangfrischer Fisch, Muscheln und Krusten-



Dario Tormen (li.) mit seinem Udineser Lieferanten, Paolo Urioni mit zwei kapitalen Wolfsbarschen - handgefischte Wildfänge!

tiere, die noch in freier Wildbahn herangewachsen sind, verfügen über ein wesentlich aromatischeres, festeres und feineres Fleisch. Das liegt daran, dass sich der wild lebende Fisch eben auch selbst nur natürlich ernährt und nicht mit Fertigfutter und Medikamenteneinsatz möglichst schnell

zum Schlachtgewicht gemästet wird.

Was in der Küche des La Locanda nun aus dieser wunderbaren Ware entsteht, ist für Liebhaber der authentischen mediterranen Küche praktisch jede Reise wert. Die Fischkarte ist seit der neuen Bezugsquelle noch

einmal ein gutes Stück attraktiver geworden, als sie ohnehin schon war. Dorade, Kalamari, ein frischer Pulpo (Oktopus), saftige Garnelen, Scampi und Langustinen, aromatische Muscheln und gelegentlich auch ein spektakulärer Großfisch, wie ein ganzer Hai, Schwertfisch oder kapitale Wolfsbarsche sorgen für erfrischende Abwechslung auf der Karte und Dario Tormen lässt sich mit seinem ganzen Küchenteam immer wieder neue Variationen einfallen, um seinen Gäste kreativ zu verwöhnen.

Information von:
Restaurante Pizzeria
La Locanda
Berger Straße 15 | Pocking
Tel. 08531-130442

KOMMENTAR DER PAPARAZZI FOODREDAKTION:

Zur Zeit ist das La Locanda definitiv eines der besten italienischen Restaurants im gesamten ostbayerischen Raum. Selbst bei sündhaft teuren Münchner „Edel“-Italienern haben wir meist nicht annähernd die Qualität entdecken können, wie sie im La Locanda täglich serviert wird. Küchenchef Dario Tormen hat in den letzten Jahren seinen Qualitätsanspruch permanent gesteigert und sich in einen regelrechten Rausch gekocht. Wer einfach gerne italienisch isst, der ist im La Locanda jederzeit an einer exzellenten Adresse, denn Pizza und Pasta sind eine Wucht. Wer sich jedoch mit Appetit und Leidenschaft auf das Thema der ganz großen kulinarischen Verführungen Italiens einlassen möchte, ohne dem La Locanda in Pocking seine Aufmerksamkeit gemacht zu haben, der kann hier in der region definitiv nicht mitreden. Wir haben uns persönlich von der Frische der Fischlieferungen überzeugen dürfen - die Ware ist tatsächlich fangfrisch, erst seit wenigen Stunden aus dem Wasser und die Krustentiere werden lebend und topfit geliefert. Dabei liegt die Qualität nicht nur im Einkauf. Auch bei der Verarbeitung und Zubereitung ist das La



Locanda von Familie Tormen auf allerhöchstem Niveau angekommen - und das quer durch die ganze Karte. Selbst bei den Desserts kommt nicht weniger als Perfektion auf den Tisch. Unsere letzte Nachspeise war ein italienischer Klassiker: Pannacotta. Eine eigentlich simple Angelegenheit, die jedoch viel zu oft zu einem desillusionierenden Wackelpudding aus viel zu viel Gelatine und billiger Sahne geschändet wird. Die Kunst ist es, die Pannacotta so hinzubekommen, dass sie zwar auf dem Teller steht, aber trotzdem der Löffel die Pannacotta ohne jeglichen gelatinösen Widerstand aufnehmen kann, sie dann cremig und samtig im Mund zergeht und dabei weder zu süß, noch zu fad ist. Scheinbar einfach, und doch bekommen es nur wenige in der Perfektion hin, wie der Pâtissier im La Locanda. Genau das macht die italienische Küche aus - sieht einfach aus, ist in der Championsleague jedoch nichts für Dilettanten. Dass bei aller Perfektion auch noch der Preis absolut familienverträglich im Rahmen geblieben ist, ist mit ein Grund, warum im La Locanda gilt: Reservierung empfohlen!

