

# Licht in der Finsternis

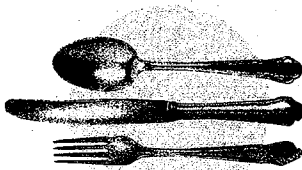
Für Münchner Verhältnisse ist die abendliche Anreise ein wenig ungewöhnlich. Man passiert, entlang der Thalkirchner Straße, ein heruntergekommenes früheres Bad, Getränkebuden, einen Laden für Schlachterausrüstung und einen im Zweifel eher weniger gehobenen Nachtclub. Man biegt sodann Richtung Schlachthof ab in die Dunkelheit der Zennetstraße und fährt nach links auf einen großen Ladehof. Im „Tatort“ finden an solchen Locations, wie die Filmleute sagen, Lösegeldübergaben statt oder finale Schusswechsel. Hier aber leuchtet ein Licht in der Finsternis des Schlachthofareals, und zwar ein sehr freundliches: das Bistro Monti.

Einst war hier nur ein italienischer Großhandel, passend zur rustikalen Umgebung. Dann begann der Besitzer, Speisen und Getränke anzubieten. Daraus wurde ein äußerst empfehlenswertes italienisches Lokal, das bis heute gern als Geheimtipp gehandelt wird und eben darum keiner mehr ist. Das „Monti“, benannt nach seinem Betreiber Donato Montanarella, hält nun schon im dreizehnten Jahr die Stellung in seiner bemerkenswert raubauzigen Umgebung.

Neben dem Feinkostladen liegen gleich drei Gasträume, der gemütlichste ist der mittlere mit der Bar und der offenen Küche. Ein Vorteil, nicht selbstverständlich in der Münchner Gastronomie: Hier wird man nicht in quälender Enge platziert. Man mag mal das Pech haben, in Hörweite eines Chefarztes zu sitzen, der seiner Entourage vom ersten Aperol Spritz an erläutert, die Welt sei voller gänzlich ungeeigneter anderer Chefärzte. Halb so schlimm, der Abstand zwischen den Tischen im weitläufigen Lokal ist groß genug, dass man weghören kann. So bleibt Muße, sich auf das Essen zu konzentrieren, das zum Besten gehört, was Peffekoven bisher an italienischen Speisen in München probiert hat. Die Angebote wechseln, sie prangen verführerisch an einer Tafel über der Küche, und sie versetzten die Tester an Abende an der ligurischen Küste, als sie jene Osteria über dem Meer gefunden haben, deren Lage sie niemals, niemals verraten werden.

Allein die Vorspeisen lohnten einen Besuch. Hauchdünn war und hervorragend schmeckte das leicht gepfefferte Entenbrustcarpaccio mit Löwenzahn als Antipasto. Es gab einen Avocadosalat mit schönen Flusskrebse, die genau richtig herausgeschmeckten, oder Spaghetti mit scharf gewürztem Oktopus, Peffekovens Favorit.

Die Hauptspeisen standen nicht nach: Eine authentische, kompromisslose und eben darum wunderbare Küche, die den



## Kostprobe

Bistro Monti

**Qualität:** ██████████  
**Service:** ██████████  
**Ambiente:** ██████████

Bistro Monti  
Zenettistr. 11  
Telefon 76 70 28 68

[www.feinkost-monti.de](http://www.feinkost-monti.de)

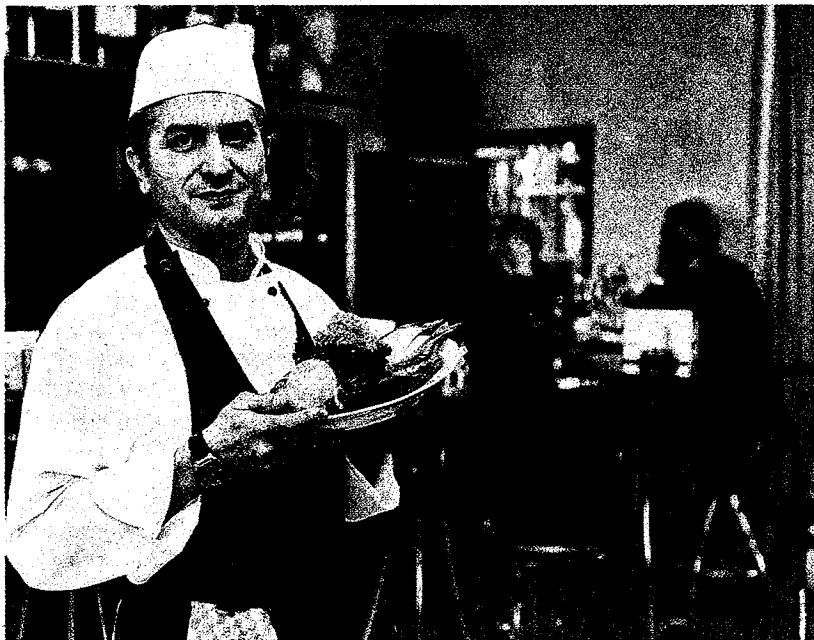
Geöffnet Montag bis Samstag von 10 bis 23 Uhr, warme Küche bis 22 Uhr, Sonntag Ruhetag.

Teller nie mit Sättigungsbeilagen oder den zweifelhaften Kunstwerken des gastronomischen Schnickschnacks überhäufte. Die Kalbsleber mit rosa Pfeffer hatte genau die richtige, halbfeste Konsistenz und schmeckte sehr zart, ebenso wie der gegrillte Branzino, der Wolfbarsch mit Salzkruste, frischen Kräutern und Salat. Ein schöner Vorgeschmack

der Spargelsaison war der kräftige Schwertfisch vom Grill, gereicht mit Vinaigrette von grünem Spargel. Das gegrillte Fleisch, mit Thymian fein gewürzt, war nach italienischer Art hauchdünn und ein Genuss.

Die Seele des Monti ist die herzliche Wirtin, die das Kunststück fertig bringt, sich nach Wochen an den Wein zu erinnern, den man beim letzten Besuch so lobte. Sie ist äußerst nett zu den Kindern und erfüllt ideenreich deren kleine Sonderwünsche.

Wenn die Abendsonne auf den Eingang scheint, ist es schön, bei einem der sehr guten offenen Weine draußen zu stehen und auf das Schlachthofviertel zu schauen, die Pfützen im brüchigen Asphalt, die fernen Doppeltürme der Kirche, die über Buden und Hallen ragen. Das Viertel ist im vollen Wandel, ein Wandel, für den das Monti ein Pionier war. Wir wollen uns lieber gar nicht vorstellen, was die Immobilienfritzen mit der Gegend anstellen. Gehen wir lieber hinein, die Oktopus-Spaghetti sind gleich fertig. Die Preise: gehoben, aber der Qualität insgesamt angemessen. Peffekoven hat jedenfalls anderswo mehr für sehr viel weniger bezahlt. Vorspeisen kosten zwischen 9,50 und zwölf Euro, Hauptspeisen zwischen 15 und 19 Euro. Pizza gibt es nicht, aber hungrige, der verfeinerten Küche nicht aufgeschlossene Kinder bekommen eine phantastische Portion Maltagliati Bologna für 9,50 Euro und sind sehr zufrieden. *Karl-Heinz Peffekoven*



Essen wie in einer Osteria über dem Meer: Das „Monti“ im Schlachthofviertel gilt als Geheimtipp – und ist es längst nicht mehr. Foto: C. Hess