

Ristorante Reichsstadt

Ein Stück Italien im Herzen Esslingens



Salvatore Marrazzo –
passionierter Koch und
Genussmensch durch und durch

Sollte es wirklich so gewesen sein? Salvatore Marrazzo beschloss vor nicht allzu langer Zeit, sich von den Ursprüngen zu trennen, von der Pizza. Ein Freund des Hauses beschrieb es aus Anlass seiner Rede zur Einweihung der neugestalteten Räumlichkeiten des Ristorante Reichsstadt im Januar 2009 so: „Salvatore Marrazzo – ein schöner Name. Marrazzo mit zwei ‚z‘. Pizza – ebenfalls mit zwei ‚z‘. ‚Das sind zwei zuviel‘, sagte er. ‚Zwei genügen mir. Also werden wir ab sofort auf Pizza verzichten und verstärken das Angebot Pasta. Basta!“ Eine schöne Geschichte. „Se non è vero, è ben trovato (Wenn sie nicht wahr ist, so ist sie doch gut erfunden).“ Salvatore Marrazzo hatte seine Fähigkeiten und seine Küche konstant weiterentwickelt, und die Gäste verlangten immer seltener Pizza, sondern ließen sich von seinem kreativen und innovativen Umgang mit den kulinarischen Gaben der italienischen Regionen zum Genuss verführen. So auch Gerhard Schröder. 2005 kochten Marrazzo und sein Team kurzfristig für den damaligen Bundeskanzler, der sich im Alten Rathaus aufhielt. Dabei kam Salvatore Marrazzo auch in Kontakt mit dem Staatsmann. Einfach und direkt sei er gewesen, gar nicht überheblich. Und, so heißt es, Schröder lobte die Küche, hausgemachte breite Bandnudeln, Rinderfilet mit Balsamico-Essigsoße und Rosmarinkartoffeln. Auch soll sich Schröders Wortschatz in den folgenden Tagen um ein auffälliges Wort erweitert haben: „Basta!“. 2007 war Gianna Nannini zu Gast in der Reichsstadt.

Marrazzos Vater kam 1959 aus der Gemeinde Pagani bei Salerno in Kampanien nach Deutschland, um hier, wie so viele, sein Glück zu machen. Zusammen mit seiner Frau betrieb er den Hirsch im Nassachtal (Uhingen) als Pizzeria. Mit der Zeit halfen die drei Kinder mit im Familienbetrieb. So lernte Salvatore ab dem achten Lebensjahr von der Mama, was man in der Küche macht, und vom Papa den Einkauf und wie man mit Gästen umgeht. „Du musst den Gast so bedienen, wie du selbst bedient werden möchtest“ ist bis heute Marrazzos Anspruch. Genau betrachtet ist Salvatore Marrazzo als Koch ein Autodidakt. Nach der Schule in Uhingen stieg er bei seinen Eltern ein, engagierte sich und erwarb die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten. In ihm, so sagt er, vereinen sich die Vorteile des „Italoschwa-

ben“ – der Genussmensch, die italienische Mentalität – im Pakt mit der schwäbischen Gründlichkeit und Bodenständigkeit. Mit 23 Jahren machte er sich selbstständig und übernahm mit der Reichsstadt in Esslingen ein Haus mit langer Tradition. Schritt um Schritt, behutsam, aber konsequent, baute er mit einem Gespür für das richtige Team und das Besondere seinen Ruf aus, steigerte die Qualität seiner Küche, wurde zu dem Top-Italiener in Esslingen. Er kam in Kontakt mit Angelo und Pino Sassano, Siegfried Keck, Vincent Klink und Rolf Straubinger und baute sich ein Netz von Lieferanten im Esslinger Raum und vor allem in Italien auf.

Spezialität des Hauses ist seit 2002 die täglich frisch hergestellte Pasta. Salvatore Marrazzo will seinen Gästen eine Qualität bieten, die es in keinem Geschäft zu kaufen gibt. Immer wieder arbeitet er zusammen mit seinem Küchenchef Zlatko Stepanovic an neuen Gerichten. Er bespricht die Präsentation auf dem Teller sowie die Zusammensetzung der Speisen mit seinem Service-Team, damit sie den Gast entsprechend beraten können. Auch der Weinkarte sieht man den Anspruch des Hausherrn an, jeder Tropfen ist ausführlich beschrieben. In der Reichsstadt werden ausschließlich italienische Weine serviert, und es macht Freude, dem Sommelier beim Öffnen der Flaschen zuzusehen. Regelmäßig reist Salvatore Marrazzo nach Italien, um sich

bei den Winzern seines Vertrauens von der Qualität des Herstellungsprozesses und der verarbeiteten Trauben zu überzeugen. Ein italienisches Essen ohne einen italienischen Wein ist für ihn undenkbar.

Die große Terrasse vor dem Haus, das Ambiente im Herzen der Esslinger Altstadt am Rathausplatz mit Blick auf die Renaissance-Fassade des Alten Rathauses, die

stilvollen Räume in neuer Präsentation. Man spürt, dass Salvatore Marrazzo hier ganz in seinem Element ist. „Es hängt vom Zufall ab, wo du geboren wirst! Aber es liegt in deiner Macht, den Platz zu finden, wo du hingehörst!“ Im Hauptgasträum fällt ein großes Foto an der Wand ins Auge. Es könnte einen italienischen Schauspieler zeigen oder einen Philosophen. Es ist jedoch ein Porträt von Marrazzos Vater. Darunter lesen wir: „Die besten Dinge verdanken wir dem Zufall.“ Salvatore Marrazzo ist offen für Ungewöhnliches. Die Gäste sollten es

auch sein. Für ein vier- oder achtgängiges Jahreszeiten-Menü oder für ein Überraschungsmenü zum Beispiel. Oder für ein Essen im Dunkelrestaurant, das der Verein aus: icht e.V. bereits mehrfach im stockdunklen Festsaal mit Erfolg durchgeführt hat. Ein viergängiges Menü wird von Blinden oder stark sehbehinderten Menschen den nichts mehr sehenden Gästen serviert, dazu gibt es ein Kulturprogramm für die Ohren.



Feldsalat mit Speckwürfeln und Kartoffeldressing

Zutaten
für 4 Personen

150 g Feldsalat
250 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
80 g Bauchspeck
40 ml weißer Balsamico
40 ml Rapsöl
ca. 125 ml Gemüsebrühe
2 EL Crème fraîche
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Honig
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
ca. ½ Bund Schnittlauch

Schwierigkeitsgrad:
einfach
Zubereitungszeit:
35 Minuten



Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 25 Minuten gar kochen. Feldsalat waschen und Wurzeln entfernen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die garen Kartoffeln abschütten, ausdampfen lassen und durch eine Püreepresse in eine Schüssel drücken. Essig, Öl, Senf und Honig zu dem Püree geben und alles glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Crème fraîche

unterrühren und mit Gemüsebrühe nach Wunsch verdünnen. Nochmals abschmecken.

Speck würfeln und in einer Pfanne kross anbraten.

Das Kartoffeldressing löffelweise über den Salat geben, Speckwürfel und Schnittlauchröllchen darüber streuen und sofort servieren.

Gruß vom Luftkurort Jägerhaus

Das heutige Höhenhotel Jägerhaus in Esslingen-Liebersbronn geht auf ein im 18. Jahrhundert errichtetes Forsthaus der Reichsstadt Esslingen zurück. Hier lebte der Stadtförster, der den Wald auch vor Holzfrevlern und Wilddieben bewahren sollte. 1899 wurde neben dem Jägerhaus als Kur- und Ausflugslokal die Weinschenke zu den drei Linden errichtet, ein pittoresker Fachwerkbau mit Anklängen an das Mittelalter, den die 1908 verschickte, unten abgebildete Postkarte zeigt. Der „Luftkurort Jägerhaus“ war bald ein beliebtes Ausflugsziel der Esslinger Bürgerschaft, die im nahen Schurwald Erholung suchte.

Einmal kam Wilhelm II., der letzte König von Württemberg, der der Stadt Esslingen und ihren Filialorten einen Besuch abstattete, in Begleitung des „Obermax“, des damaligen Esslinger Oberbürgermeisters Dr. Max von Mülberger, höchstselbst zum Vesper ins Jägerhaus. Die gemütvolle und allseits beliebte Wirtin wurde dem hohen Gast durch Mülberger mit folgenden Worten vorgestellt: „Majestät, hier diese bewundernswerte Frau, Mutter von acht blühenden Kindern ...“. Weiter kam er nicht, denn die resolute Wirtsfrau unterbrach den „Obermax“ und rief: „Noe, noe, Majeschtät, do hot dr Herr Oberbürgermeischer a paar drzueg'macht.“ Noch nie, heißt es, habe man den König so herzlich lachen gehört.

