

Der Süden auf dem Tisch

Im Restaurant „La Cita“ am Neumarkt gab es vergangene Woche die 10. Sarrasani-Lounge

Eine leicht pikante Note zeichnet es aus. Doch auch seine herrliche Milde und das Aroma, welches die Zunge streichelt, den Gaumen für sich einnimmt und an die Sonne des Mittelmeers erinnert. Golden-grün ist seine Farbe und fruchtig-geheimnisvoll sein Geschmack.

Na, erraten, was gemeint ist? Natürlich – die Rede ist von Olivenöl, allerdings nicht von irgendeinem, sondern vom besten der Welt. Laut „Feinschmecker 2006“ zumindest, der führenden internationalen Zeitschrift für Gourmets. Ein gerechtes Urteil, so scheint es. Das stille Genießen der geladenen Gäste bestätigt, die langsam aufkommende und südländisch anmutende Heiterkeit bekräftigt es.

Ein Mann wird an diesem Abend weder still genießen noch sich gelassen zurückziehen. Sein Name ist Manfred Chiodetti. Er ist der Gastgeber. Ein Gastgeber, wie man ihn sich nur wünschen kann: großzügig, bemüht und aufmerksam, in keiner Situation überfordert, bei keinem Gespräch gelangweilt. In seinem Restaurant „La Cita“ am Neumarkt fand vergangene Woche die mittlerweile 10. Sarrasani-Lounge statt. Traditionell zusammengefunden hatten sich zahlreiche Vertreter der Medien- und Werbebranche. Angenehm überrascht wurden sie trotzdem – nicht nur von der Olivenölverkostung.

Manfred Chiodetti ist Gastronom seit über 20 Jahren. Zu seinem

Familienunternehmen gehören „Las Tapas“ in der Münzgasse, „Las Tapas rápido“ in der Altmarkt-Galerie und seit diesem Sommer „La Cita“, was so viel heißt wie Verabredung. Aus der Verabredung am vergangenen Dienstag wurde ein nicht enden wollendes Abenteuer – philosophiert wurde wenig, dafür umso mehr geboten. Fischsuppe nach Marseiller Art war darunter, auch orientalisches Pilaw mit Geflügelleber, ebenfalls Knoblauchgarnelen, unterschiedliche Sorten Montaditos, eingelegter spanischer Käse, Serranoschinken, Crema Catalana und Zitronensorbet. Lang war die Liste mediterraner Versuchungen, absolut überzeugend die Gastgeberqualitäten von Manfred Chiodetti und seinem Team. „Wenn ich etwas mache, dann richtig“, so das Motto des Chefs. Nur so vermag man es wohl, die winterliche Tristesse für einige Stunden vergessen zu machen und eine kulinarische Reise rund ums Mittelmeer zu präsentieren. Eine Reise, die bereits beim Betreten des



v.l.n.r.: Ronny Mißler, Marketingchef Radio Dresden, Yvonne Rittner, Vertrieb Firma Glasfoto, und Ralph Schreiber, Pressesprecher des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, im Gespräch mit Manfred Chiodetti.
Foto: Paul Kern

Restaurants „La Cita“ beginnt. Die Einrichtung ist mediterran angehaucht, gemütlich, ja behaglich. Zu entdecken gibt es viel – nicht nur auf der Speisekarte. Familie Chiodetti liebt das Spiel mit Details und Accessoires, die nicht vom deutschen Großhandel stammen, sondern u. a. in den verwinkelten Gassen von Barcelona und Marrakesch aufgespürt worden sind.

Wer mehr über das Ambiente erfahren will, wird vom Chef

persönlich in die Philosophie des Hauses eingeweiht, wer als Gourmet gern über die Komposition der Gerichte fachsimpelt, darf sich auf eine Unterhaltung mit dem Chefkoch Jens Weichelt freuen.

„Wir zaubern Ihnen den Süden auf den Tisch“ lautet das Versprechen des „La Cita“-Teams. Dieses Versprechen wird eingehalten – mit mediterraner Leichtigkeit und deutschem Perfektionismus.

Radostina Velitchkova