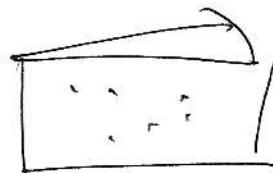


Liebe Freunde des verschwiegenen kleinen Restaurants in der **Stavenhagenstraße**, wir sind ein bißchen in Erklärungsnotstand. Denn was wir hiermit ankündigen möchten, ist unser Frühlingsessen. Was sich hingegen da draußen seit Wochen abspielt, ist schon der reinste Hochsommer. Aber soll etwa das **Menù di Primavera** ausfallen, nur weil der Frühling sich benimmt wie ein voreiliger Sommer? Niente. Mitnichten. Sommeranfang ist erst in einem Monat. Außerdem bekommt Ihr Nordlichter auf diese Weise endlich mal eine Vorstellung davon, was wir in meiner Heimat, der süditalienischen **Basilikata**, unter ganz normalen Frühlingstemperaturen verstehen.



Unser traditionelles Frühlingsessen findet am **28. Mai** statt. Wie immer an einem Sonntag. Wir fangen an mit frischem **Salat** mit ebenso frischem **Pecorino**. Danach begrüßen wir den Frühling mit **grünem Spargel** und **Tiroler Speck**. Den größten Hunger stillen wir anschließend mit **Pasticcio di Maccaroni alla Lucana**, einem authentischen Auflauf aus der Basilikata. Nach einer kleinen Verschnaufpause kann der Gaumen sich dann ganz auf jene Spezialität konzentrieren, die jeden Südtiroler in Euphorie versetzt: **Zicklein aus dem Ofen** mit Gemüsesalat und gebackenen Rosmarinkartoffeln. Den Abschluß bilden ganz schlicht frische **Erdbeeren mit Marscarpone**.

Auch wenn es unwahrscheinlich klingt, halten wir den Preis für dieses üppige Mahl bei den bereits bekannten lächerlichen **vierzig** Mark. Der Wein, den ich dazu empfehle, ist ein weißer Trebbiano aus **Elba**, jener Insel, die für mich eine ganz wichtige Station auf dem Weg in den Norden war. Er kostet an diesem Tag ebenfalls nur **fünfundzwanzig** Mark.



Also: am 28. 5. um **19 Uhr**. Frühlingsessen bei **Prospero**. Anmelden bitte bis spätestens 23. 5. aus den bekannten Gründen. Wir freuen uns auf einen **fröhlichen** Abend bei leckerem Essen.



Italien - ha, da denken alle nur an **Sonne** und Wärme und unbeschwertes Leben im Freien. Daß es in Italien gelegentlich auch **Winter** gibt, scheint außerhalb des Stiefels recht wenigen

Menschen bekannt zu sein. Und diese Winter können sogar verdammt **kalt** sein. Vor allem dort, wo die Römer alle Wälder abgeholt haben, um daraus ihre Galeeren zu bauen, also speziell in Latium, dem heutigen Basilicata, pfeift es dann so schweinekalt über die kahlen Berggrücken, daß man nur noch in einer **mollig warmen** Behausung sitzen und sich mit **deftiger** ländlicher Kost vollstopfen möchte. Natürlich möglichst - wie sollte es anders sein, wir sind in Italien - im Kreis von **Freunden**, mit ordentlichem Wein in ausreichenden Mengen.

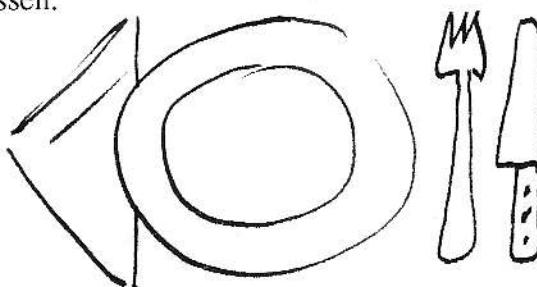
Ein Blick aus dem Fenster sagt mir: das können wir hier auch. Zumal hier noch dieser ewige fiese kalte Regen dazukommt. Der **13. Februar** ist doch ein passabler Termin für unser **Winteressen**. Einen Tag vor dem Valentinstag, den sich wahrscheinlich unsere geschäftstüchtigen Verwandten jenseits des großen Teichs aus ganz ähnlichen Gründen ausgedacht haben.

Also wieder mal kein Ruhetag. Stattdessen: zuerst **Ravioli**, gefüllt mit Spinat und Ricotta, danach selbstgemachte **Salsicce**, eine Wurstspezialität aus meiner Heimat, mit ein bißchen Friseesalat. Als Hauptgericht geshmorte **Roulade** nach Basilicata-Art, mit **Polenta** und Gemüse. Außerdem Kartoffelpüree für Polenta-Skeptiker. Und obwohl das alles wieder für karge **vierzig** Mark auf den Tisch kommt, gibt es danach noch **Profiteroles**. Der empfohlene Wein kommt diesmal aus den Abruzzen, ein kräftiger, saftiger **Montepulciano**, wieder zum Kennenlernpreis von 25 Mark.

Da wie gewohnt nichts aus der Fabrik kommt, sondern alles **frisch** gemacht wird, wüßten wir gern bis zum 9. Februar, wer am 13. kommt. Bene?

Um **19 Uhr** gibt's bei Prospero Essen.

Wir sind schon sehr gespannt.





Einst beschrieb **Horaz**, berühmtester Sohn Latiums, seine **Heimat** als blühende Landschaften, dicht bewaldet und reich an Rehen, wilden Ebern, Hasen, Füchsen und sogar Wölfen und Schildkröten.

Horaz ist heute wie damals einer der bedeutendsten römischen Dichter. Latium, das heute **Basilicata** heißt, gilt heute hingegen als ärmste Region Italiens. Sie ist auch meine Heimat. Und ich muß leider sagen, von dem einst so reichen Jagdrevier ist nicht viel mehr geblieben als ein paar **leckere Rezepte** und der Brauch, den Herbst im Kreise von Freunden mit einem festigen Wildschweingericht zu begrüßen.

Das wollen wir tun. Und zwar am letzten Sonntag im Oktober, also am **31.10.** Da fällt der Ruhetag aus, stattdessen gibt es: zuerst Tagliatelle mit **Trüffeln**, danach ein **Pilzrisotto**, dann als Hauptgericht **Wildschwein** mit Polenta, und als letztes **Cacio con le pere**, einen sehr speziellen Weichkäse mit Birne.

Um jeden **Verdacht** der kalabrischen Wegelagerei von mir zu weisen, erbitte ich dafür pro Kopf bescheidene DM 40,-. Als Wein empfehle ich dazu einen Cirò Rosso superiore '94 für den ebenso bescheidenen Kennenlernpreis von DM 25,-. Meine anderen Weine stehen natürlich auch zur Verfügung.

Carpe Diem. Nütze den Tag. Das ist von Horaz. Wer den 31.10. in der beschriebenen Weise nutzen möchte, **melde sich** bitte bis zum 27.10. an, damit ich die Zutaten **rechtzeitig** herbeischaffen kann. Um 19 Uhr gibt es Essen. Wir **freuen** uns darauf.

