

» Der Gastwirtschftsprüfer von Weinessen.de

Der kleine Italiener – bodenständig und hausgemacht

Das L'Angolo im Herzen der Mainzer Altstadt feiert 20-jähriges Jubiläum



Michael Bonewitz
ist der Gastwirtschftsprüfer.

Er ist Autor, Verleger, Journalist, Moderator und seit über zwanzig Jahren Restauranttester. Vor kurzem ist auch sein neuer Restaurantführer für Mainz und Rheinhessen in Buchform erschienen. Michael Bonewitz ist zudem Herausgeber und Chefredakteur der MAINZ-Vierteljahreshefte.

Infos zu Michael Bonewitz:
www.bonewitz.de oder bei Facebook.



Fast unbemerkt feiert ein beliebter Italiener in der Mainzer Altstadt Jubiläum – das Bistrorante L'Angolo. Früher hatte hier in den gleichen Räumen Michael Müller die französisch-elsässische Küche im legendären Restaurant „Zum Augustiner“ zelebriert. Heute betreiben Hans Jürgen Kern und Claudio Falanga den kleinen Italiener sehr erfolgreich und blicken bereits auf zwei Jahrzehnte in der Augustinerstraße 8 zurück.

Das Ambiente

Zum 20-jährigen Jubiläum haben sich die Inhaber vom L'Angolo ein neues Outfit gegönnt. Tische, Stühle, der Boden, die Theke und auch die Küche erstrahlen in neuem Glanz. Dabei haben sie so geschickt renoviert, dass man sich sofort zuhause fühlt und erst auf dem zweiten Blick merkt, was sich alles geändert hat.

Nicht zu übersehen, die vielen Filmszenen mit Fotoabzügen di-

rekt aus den Filmstudios Cinecittà in Rom: Marcello Mastroianni, Claudia Cardinale, Sophia Loren, Anita Ekberg – eine kleine Zeitreise in die Hochphase des italienischen Kinos von Fellini bis Sergio Leone.

Der Wirt

Keine Frage, das L'Angolo ist Claudio Falangas heimliche Liebe. Er ist zwar in Mainz geboren, aber seine Eltern stammen aus Neapel und so lebt Claudio, zumindest mal gastronomisch, seine italienischen Wurzeln am liebsten im L'Angolo aus. Gelernt hat er einst bei der Firma Eckes Industriekaufmann, hat aber schon immer in der Gastronomie gearbeitet. Er wirkte im Stars in der Malakoff-Passage, im Trattoria neben dem Residenzkin, hat unter anderem mit dem einstigen 05-Spieler Fabian Gerber den Citrus-Beach betrieben und ist mit Hans Jürgen Kern und Chris Hillebrand Mitgesellschafter im Citrus.

Claudio Falanga, gebürtiger Mainzer mit italienischen Wurzeln, führt das L'Angolo am Anfang der Augustinerstraße. Es ist modern eingerichtet mit nostalgischem Flair und bietet klassische Speisen – von Antipasti über Spaghetti in Parmesan bis zum Tiramisu nach einem alten Familienrezept. Fotos: Michael Bonewitz

Das Konzept

„Wir wollten von Anfang an kein hochpreisiges Gourmet-Restaurant sein, sondern eine bodenständige Küche anbieten, mit Gerichten wie zuhause bei uns in Italien“, erklärt Claudio Falanga. Hausgemacht sind demnach die Nudeln, nicht zu vergessen das Brot und selbst das Tiramisu (5,70 Euro), nach einem Familienrezept von Falangas Mutter, täglich frisch und nur solange der Vorrat reicht. Die Auswahl der Speisen zwischen Pizza und Pasta ist klug zusammengestellt, wobei es sich immer lohnt, einen Blick auf die Spezialitäten des Hau-

ses zu werfen: ein Carpaccio vom Oktopus für 13,50 Euro etwa oder Tagliatelle con Coda di Rospo mit Seeteufel, Cherrytomaten & Zucchini für 12,50 Euro, eine Salsiccia Siciliana alla griglia con Insalata, gebratene Salsiccia-Wurst mit marktfrischem Salat für 11,50 Euro



oder ein Wolfsbarsch sizilianischer Art mit Satzkartoffeln & marktfrischem Salat für 19,00. Sehr empfehlenswert sind auch die hausgemachten Nudeln im ganzen Parmesan gewendet mit Champignons für 13,80 Euro.

Die Getränke

Immerhin – einen Riesling vom Weingut Gehring aus Rheinhes-

sen entdeckt man auf der Getränkekarte, ansonsten bleibt Claudio Falanga sich und seinem italienischem Konzept treu – Weine aus Sizilien, Venetien und der Toscana.

Vom einfachen Pino Grigio (3,80 Euro) bis zum ausgezeichneten Lugana Monte del Frà (7,10 Euro) oder einem klassischen Primitivo (5,40 Euro).

Fazit

Das L'Angolo ist der kleine Italiener mit großem Herzen und ausgesprochen leckerer Küche. Neben vielen kulinarischen Köstlichkeiten sollte man in jedem Fall die hausgemachten Nudeln und das hausgemachte Brot probieren, das wunderbare Tiramisu und einen der besten Espresso von Mainz. Der Service ist wunderbar familiär, dank Lilo Rizzo und Biagio Costa. Im Sommer sitzt man typisch italienisch auf der Straße an kleinen Tischen, schaut in die belebte Augustinerstraße oder blickt direkt auf das älteste Haus von Mainz, das Haus zum Stein.

» info

Bistrorante L'Angolo Mainz – Augustinerstraße 8 · 55116 Mainz
Telefon: 06131 – 231737
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag ab 11 Uhr, Sonntag ab 12 Uhr

» Restauranttest als Video im Internet auf WeinEssenTV

Michael Bonewitz testet für DIE LOKALE Restaurants in Mainz und Rheinhessen. Zudem sind die Restauranttests als Videos im Internet zu sehen. Mehr Infos zu Michael Bonewitz über www.bonewitz.de oder über Facebook.

Das Buch zur Serie:

Der neue Restaurantführer für Mainz und Rheinhessen mit dem Gastwirtschftsprüfer von WeinEssen.de erhältlich im gut sortierten Buchhandel oder im online-Shop unter www.bonewitz.de.

Die Videos des Restauranttests sind im Internet unter <http://www.youtube.com/WeinEssenTV> abrufbar.



mit Smartphone
einscannen
(QR-Code-App
erforderlich)

