

DEUTSCHLANDS BESTES FOOD-MAGAZIN*

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 5 Mai 2012 Deutschland € 9,95



DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Marc Fosh, Koch des Monats

Mallorca

50 Fonds im Test

Viel Salz, viel Glutamat.
Nur 6 waren richtig gut

Umsteiger

Der Traum vom
eigenen Weingut

Ex-Schlachthöfe

Die neuen In-Viertel
von Rom bis New York

Zuckerbäcker

Deutschlands
tollste Torten



Elsass, Niederlande, Belgien

Schönes Wochenende!

Romantisch: 10 Tipps für kleine Fluchten jenseits der Grenze

TESTACCIO

Testaccio ist kein schönes Viertel, keines, das bei Rom-Touristen Entzücken auslöst – keine antiken Ruinen, keine barocken Kirchen. Kunstfreunde verirren sich fast nie hierher, dafür aber Feinschmecker und Nachtschwärmer. Der namensgebende 60 Meter hohe Monte Testaccio südlich des Kolosseums besteht aus einem heute bewachsenen „Berg“ aus Scherben der Amphoren, die in der Zeit des Römischen Reiches hier gelagert wurden. In direkter Nachbarschaft stehen die alten Schlachthöfe, von denen ein Teil eine Dependence des städtischen Museums für zeitgenössische Kunst MACRO beherbergt. Die Ausstellungen in den riesigen Hallen gehören zum Interessantesten, was es in Rom zu sehen gibt. Rund um Scherbenhügel und Schlachthofviertel blüht bunt, schrill und flippig Roms Nightlife-Szene.

Dazwischen bewährt sich aber durchaus noch die Tradition. In den Scherbenberg gebaut ist das „Checchino dal 1887“ mit filmreif altmodischer Atmosphäre und römischen Pasta- und Fleischklassikern wie der deftigen *coda di vaccinara*, einem würzigen Ochsenfleisch. Früher kam das Fleisch für solche Spezialitäten direkt aus den Schlachthöfen. Volkstümlicher geht es im „Bucatino“ zu, hier essen Familien aus dem Viertel, und es wird gekocht wie bei *nonna*, der Großmutter: Fettuccine, alla carbonara, all'amatriciana ... Die „Pizzeria Remo“ ist schon seit Generationen ein Treffpunkt, auf freie Plätze an den einfachen Holztischen muss man eigentlich immer warten. Aber für die hauchdünnen Pizzen alla romana lohnt es sich. Kreative Küche gibt es in der „Osteria degli Amici“, wo viel junges Publikum verkehrt. Unbedingt besuchen sollte man „Volpetti“, den vielleicht besten Feinkostladen Roms, zu dem auch ein beliebter Mittagsimbiss gehört.

Später, ab 23 Uhr, tobt in Testaccio erst richtig das Szeneleben: Die Musikbar „Conte Staccio“ gilt als Nachwuchsschmiede der italienischen Popzene, die Bar „Radio Londra“ mit ihrem Weltkriegsambiente ist berühmt für ungewöhnliche Drinks, Techno, Electro und Progressive. Wirklich ausgefallen ist das „Alibi“, die Adresse für schräge Vögel und alle, die eine so richtig ausgelassene Stimmung suchen. Schriller könnte der Kontrast zum biedereren Rom der Pilger gar nicht sein.

Thomas Migge

Auch im Szeneviertel rund um Schlachthof und Scherbenhügel lebt die Tradition: Im „Checchino dal 1887“ (u. l.) werden römische Klassiker gepflegt, etwa der herrliche Ochsenfleisch

TESTACCIO „Bucatino“, Via Luca della Robbia 84, Tel. 0039-065 74 68 86, Mo geschl., Gerichte € 8-20
AmEx MSTR VISA ↑

TESTACCIO „Checchino dal 1887“, Via di Monte Testaccio 30, Tel. 0039-065 74 38 16, www.chechchino-dal-1887.com, So, Mo geschl., Gerichte € 9-24 AmEx Diners MSTR VISA ↑

TESTACCIO „Osteria degli Amici“, Via Nicola Zabaglia 25, Tel. 0039-065 78 14 66, www.osteriadegliamici.info, Di geschl., Gerichte € 10-20 AmEx MSTR VISA ↑

* „Pizzeria Remo“, Piazza Santa Maria Liberatrice 44, Tel. 0039-065 74 62 70, So geschl., Gerichte € 5-8 Diners MSTR VISA ↑

„Volpetti“, Via Marmorata 47, Tel. 0039-065 74 23 52, www.volpetti.com, So geschl.
AmEx Diners MSTR VISA

„Alibi“, Via di Monte Testaccio 40/44, Tel. 0039-065 74 34 48, www.alibi.it, Mo, Di, Mi geschl.
AmEx MSTR VISA

„Conte Staccio“, Via di Monte Testaccio 65/a, Tel. 0039-06 57 28 97 12/338-162 53 70, www.contestaccio.com, kein Ruhetag

„Radio Londra“, Via di Monte Testaccio 67, www.radiolondradiscobar.com, Mo, Di geschl.

Das ist auf jeden Fall eine gute Basis für das bunte Nachtleben, das sich in Testaccio konzentriert: Wer bis in den Morgen in Bars und Clubs feiern will, komme hierher! So wie auch jeder, der eine hauchdünne Pizza alla romana in der „Pizzeria Remo“ zu schätzen weiß (u. r.)



ROM