

Einfach zum ANBEISSEN

Neustart für das San Pietro in Graz.
Angelo Urban verleiht dem Edelitaliener frischen Schwung.



Vollblutgastronom Angelo Urban mit dem feinen Rohschinken von Renzini Alta Norcineria, der umbrischen Edelmetzgerei.

Ein richtig guter Teig für eine perfekte Focaccia benötigt neben vielen ausgesuchten Zutaten vor allem dies: viel Zeit und viel Wasser. Nach dem Anrühren, natürlich mit einem speziellen Mehl, sowie unter Verwendung der vom Pizzameister möglichst geheim gehaltenen Hefekulturen und unter Zugabe von viel frischem Wasser darf der Teig erst einmal 48 Stunden gären. Dann wird er zur Beruhigung für sechs Stunden in die Kühlung gegeben. Das Ergebnis schwabbelt richtiggehend im Teigtrog: Während der klassische Pizzateig einen Wassergehalt von 60 Prozent aufweist, enthält die Basis für Focacce 85 bis 90 Prozent Wasser. „Das“, so Angelo Urban, „gibt dem fertigen Produkt erst so richtig diese flaumige, luftige Konsistenz, die eine echte Focaccia ausmacht.“

Angelo Urban, der Gastronom des San Pietro im Grazer Stadtteil St. Peter, hat sich schwer in die Materie vertieft. Pinse und Focacce bilden die Basis für die Neuausrichtung des Edel-Italiener. Wobei unter La Pinsa die Focaccia mit 350 Gramm für eine Person zu verstehen ist, während die Focaccia mit 600

Gramm eine ordentliche Mahlzeit für zwei Genießer bildet.

Vor zehn Jahren eröffnete Angelo Urban das San Pietro in Graz. Das Restaurant mit der eleganten Bar geriet vom Start weg zum Erfolg. Ein paar Jahre lang durfte die Küche auch auf eine Haube verweisen, nach der unerklärlichen Aberkennung blieb das San Pietro trotzdem in der gastronomischen Qualität stets ganz oben angesiedelt.

Trotzdem, eine Dekade Vollbetrieb hat ihre Spuren hinterlassen, ein frischer Wind konnte dem Lokal nur guttun. Neben einer Veränderung der Einrichtung stellte der Gastronom vor allem das kulinarische Angebot in den Mittelpunkt seiner Überlegungen. Dabei trat er dem Gedanken, die Karte um Pizzaspezialitäten zu erweitern, näher. Schließlich sind die belegten Hefeteigscheiben bei der Jugend beliebt und gelten als Ganztagesprodukt. Klar war aber auch, „dass ich mich nicht mit den vielen Pizzerien und den Anbietern von Pizzaschnitten auf dem Bahnhof matchen will“, so Urban.



Die Focacce werden vom Pizzameister nicht einfach gebacken, sondern regelrecht zelebriert.



Ein Teil der Feinkost, die zum Mitnehmen verkauft wird, ist bereits mit „San Pietro“ gebrandet.

Stattdessen erinnerte sich der gebürtige Italiener an alte Freunde, mit denen er einst eine Pizzaschule besucht hatte. Tatsächlich wird die Herstellung der perfekten Pizza in Italien in eigenen Akademien gelehrt. Lehrer bzw. Instrukturen und Absolventen unterhalten ein weitgespanntes Netzwerk über ganz Italien, tauschen sich über die besten Produkte und Rezepte aus und unterstützen einander mit Rat und Tat.

Also kam das San Pietro auf die Focaccia, die noble Variante der klassischen Pizza und von einer Pizzaschneitte to go so weit entfernt wie ein Prosciutto di Parma von dem Klebefleisch, das oft als Toastschinken verkauft wird. Tatsächlich belegt der italienische Pizzameister, den Urban speziell für das neue Angebot engagiert hat, die Focacce ausschließlich mit edlen Zutaten. Das beginnt bei der Sauce aus sonnengereiften Tomaten, setzt sich fort bei der Verwendung von echtem Büffelmozzarella oder noch teurer Burrata inklusive Parmaschinken und frischem Rucola. Die Variante Calabrese etwa wird mit frischen Tomaten, Mozzarella und N'duja, der scharfen



Einfach zum Anbeißen.

Streichsalami aus Kalabrien, belegt. Die Focaccia Tonno wiederum überzeugt mit einem Belag aus frischem Mittelmeerthunfisch und marinierten roten Zwiebeln aus dem kalabrischen Tropea. Die länglichen Zwiebeln aus der Kleinstadt am Mittelmeer stehen in dem Ruf, die besten der Welt zu sein.

Der hohe Qualitätsanspruch zieht sich durch das gesamte Angebot an Pinse und Focacce. In der Beliebtheitsskala steht übrigens neben zwei pikanten Variationen die Focaccia mit Nutella an dritter Stelle. Der flaumige Teig ist durchaus auch für süße Überraschungen gut. Ob süß oder doch eher klassisch, auch für die Präsentation am Tisch hat sich Urban einiges ausgedacht. So wird die Pinse auf einem Schieferstein serviert, der auf eine kleine Holzpalette gestellt wird. Die Focaccia für zwei dagegen wird vom Meister auf der Schieferplatte in acht Stücke vorgeschnitten und dem Gast auf einem Hochgestell zur bequemen Selbstbedienung offeriert. Es sind eben eine ganze Reihe liebevoll ausgetüftelter Details, die den Genuss der Edelpizza erhöhen.



Feine Kost im Setzkasten. Auch Craft-Biere von Birra Moretti gehören neuerdings zum Angebot.

Natürlich blieb auch die Karte mit dem klassischen Speisenangebot, wengleich überarbeitet und aufgefrischt, bestehen. Doch die neue Schiene überzeugt nicht nur das Stammpublikum, sondern bringt auch wieder viele neue Gäste ins Lokal.

Gleichzeitig eröffnete sich mit dem Aufbau neuer Verbindungen in Italien die Möglichkeit, sämtliche Produkte, die sich auf den Focacce befinden, in einem kleinen Feinkostsortiment den Gästen zum Verkauf anzubieten. Also gibt es hochwertiges Olivenöl in Bioqualität, hochwertigen Rohschinken, feinen Lardo und Spezialitäten wie eben die N'duja oder flüssiges Trüffel- oder Zitronensalz direkt im San Pietro zu kaufen. Ein Teil ist bereits mit dem Namen des Lokals gebrandet.

Zu besichtigen sind die kulinarischen Schätze in den Fächern in einer neuen Wand, die sich dank der Neugestaltung des Restaurants ergab. Im Zuge der Focaccia-Aktion baute Urban eine offene Backstation in eine Ecke des Gastrums. Daraus folgte die Gele-

genheit, auch den Rest einer umfassenden Renovierung zu unterziehen. Für die Planung und Konzeptionierung des Projektes engagierte Urban Koll Gastro Konzept. Das Unternehmen hatte ja vor zehn Jahren das San Pietro geplant und eingerichtet, Herbert Koll ist also noch gut mit den Gegebenheiten vertraut. Entsprechend die Begleitung und Beratung des Auftraggebers, der sich auch selbst mit vielen Ideen und zum Teil auch handwerklichem Geschick einbrachte. So gestaltete etwa Urban mit seinem Team eine Wand komplett aus den Holzdeckeln von Weinkisten. Eine weitere Wand wiederum dient mit ihrer setzkastenartigen Struktur als „Schau-raum“ für die Feinkostabteilung. Auch die neuen Wandmalereien nach sardischem Vorbild stammen von einem talentierten San Pietro-Mitarbeiter.

Für den Gastronom hat sich die umfassende Erneuerung von Angebot und Lokal auf jeden Fall rentiert. Das Restaurant ist wieder mittags und abends ausverkauft, und auch der neue Barbereich, der vorläufig auch als Raucherrefugium dient, kommt bestens an. -hal-