„Ohne Amore geht es nicht“

In der „Trattoria a’ Muntagnola“ sorgt Angela Matarrese seit 34 Jahren für authentische Küche. Am 5. Juni wurde sie 90

Gesa Noormann



Angela Matarrese kocht auch mit 90 Jahren noch im Restaurant ihres Sohnes Pino Bianco. GESA NOORMANN

Als Angela Matarrese im Frühsommer 1991 in den Zug nach Berlin stieg, war das ihr bisher größtes Abenteuer. Bis dato hatte die damals 56-Jährige die Basilikata nicht verlassen, nun sollte sie ihren Sohn Pino bei der Eröffnung des ersten eigenen Restaurants unterstützen. Dass daraus 34 Jahre fern der süditalienischen Heimat werden sollten, ahnte damals niemand. Am 5. Juni 2025 feierte „Mamma Angela“ ihren 90. Geburtstag – und immer noch steht die Seele der „Trattoria a’ Muntagnola“ in der Küche, um mit strengem Regiment dafür zu sorgen, dass es wie zu Hause zwischen Neapel und Bari schmeckt.

Denn das war die Vision von Pino Bianco, als er sein Restaurant in der Schöneberger Fuggerstraße eröffnete: Gäste sollten sich wie zu Hause bei Mamma in Italien fühlen und lukanische (Lukanien ist der antike Name der Region) Spezialitäten genießen. Der Name seiner Trattoria war gleichzeitig eine Liebeserklärung an seine Mutter und ein Versprechen für die Gäste: „Muntagnola“ bedeutet im Dialekt der Basilikata „Frau aus den Bergen“, wie ihr Ehemann sie liebevoll genannt hatte.

Während die Besinnung auf regionale Produkte und Rezepte heute quasi zum guten Ton gehört, kam ein Restaurant mit ländlicher italienischer Hausmannskost im Berlin der 1990er-Jahre einer Revolution gleich: „Die typischen italienischen Restaurants boten damals alles andere als authentische Küche an“, erinnert sich Bianco. „Vielmehr waren die Gerichte dem deutschen Geschmack angepasst, statt aufwendiger frischer Pasta gab es Tütennudeln mit Tomatensahnesoße und Pizza mit Gouda und Kochschinken.“

Viele Gäste standen wieder auf und gingen

Ihm tat das in der Seele weh, er wollte zeigen, wie das Essen seiner Heimat wirklich schmeckte. Und da kam Mamma ins Spiel: Sie hatte ganz plötzlich ihren Mann verloren, und ihre drei Söhne waren aus der armen Basilikata weggezogen. In Berlin lebte neben Pino auch ihr jüngster Sohn Mimmo, der hier das Restaurant „Contadino sotto le stelle“ betrieb. So brauchte es nicht viel, seine Mutter zu der langen Reise zu bewegen. Und er konnte zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen: Angela wusste, wie man frische Pasta und die Rezepte seiner Kindheit meisterhaft zubereitete. Gleichzeitig konnte er ihr eine Aufgabe geben und in ihrer Nähe sein.

Leicht waren die ersten Monate der rustikalen Trattoria mit ihren karierten Tischdecken, den Holzstühlen und der urigen Atmosphäre nicht. Nicht wenige Gäste standen wieder auf und gingen, weil sie nicht die übliche 08/15-Speisekarte vorfanden. Eine schmerzliche Erfahrung, schließlich mussten Personal, Miete und die aufwendig mit dem Lieferwagen aus der Basilikata herangeschafften Zutaten bezahlt werden. Aber Pino Bianco hielt an dem Konzept fest und behielt recht, denn die gute Küche sprach sich erst bei den Expats, später auch bei den Berlinerinnen und Berlinern herum.

Nach fünf Jahren Pendelns zwischen Berlin und Italien ließ sich Angela schließlich dauerhaft in Berlin nieder. Dank ihrer energischen Kompetenz in der Küche und dem charismatischen Sohn Pino an der Gästefront hat sich die „Trattoria a’ Muntagnola“ heute zu einem Kult-Ort für süditalienische Wohlfühlküche entwickelt. „Wenn wir Gäste aus der Heimat haben, sagen viele, dass sie nur die Augen schließen müssen, um sich wie zu Hause bei der Nonna (ital. Oma) zu fühlen“, erzählt Bianco. „Viele Stammgäste kommen schon in der zweiten Generation zu uns, und die Kinder wollen immer als Erstes die berühmte Mamma Angela kennenlernen.“

Dabei war sie anfänglich gar keine begeisterte Köchin. Ihr Ehemann, mit dem sie im Küstenstädtchen Scanzano Jonico ein Restaurant betrieb, liebte das gute Essen und übertrug seine Leidenschaft auf sie. Aus ihrem Geburtsort Cirigliano, einem malerischen Bergdorf in der Provinz Matera, hatte sie die Kunst der Zubereitung frischer Pasta mitgebracht. Die damals rund 1200 Bewohner (heute sind davon gerade mal 300 übrig geblieben) brachten den überall in der Basilikata angebauten Weizen zur Mühle und stellten aus dem Mehl Brot und Pastateig her. Die Gewohnheit, immer die „Mani in Pasta“, die „Hände im Teig“ zu haben, behielt sie bis heute bei: Auch am Morgen unseres Besuchs hatte sie bereits Brot gebacken. Frische Pasta zählt wie das Brot und die Pinsa zu den Signature Dishes in der Trattoria.

Viel hat sich nicht geändert seit der Eröffnung am 1. Juli 1991. So gibt es bis heute die Ravioli mit Ricotta-Zimt-Füllung und Tomatensoße. Das ungewöhnliche Rezept für diese Köstlichkeit mit einer verführerisch gewürzten, leicht süßen Füllung stammt von Lucia, der Schwiegermutter ihres jüngsten Sohnes Mimmo. Auch die „Strangolapreti“ („Priester-Würger“), kleine Klößchen aus Spinat mit Butter-Salbei-Soße und Parmesan, bekommen durch Rosinen, der Fenchel-Salat durch kandierte grüne Senf-Tomaten eine süßliche Note.

In der Küche steht Angela seit 25 Jahren der sympathische jamaikanische Koch Sibi zur Seite. Seit Neuestem ist er zusammen mit Gründer Pino Bianco und seiner jungen Geschäftsführerin Tina Sento Teilhaber. Über die Jahre hat Patronin Angela ihm alle Geheimnisse beigebracht, sodass er ihre Küche perfekt beherrscht – auch wenn die von Mamma gemachte Pasta für Sohn Pino immer noch das ganz besondere Flair hat.

Eine weitere ikonische Spezialität der Basilikata sind die „Peperoni cruschi“, knusprig getrocknete Paprika. Die spezielle, längliche Sorte trocknet in der Sonne, bevor sie nur etwa sieben Sekunden im heißen Fett frittiert und dann schnell abgekühlt wird. Kaum ein Stammgast startet den Abend in der „Muntagnola“ ohne den ehrlich fettig glänzenden Snack. Er hat geradezu Suchtpotenzial und funktioniert mit dunkler Schokolade überzogen sogar als Dessert.

Zu den typisch lukanischen Vorspeisen zählt auch das Bohnenpüree mit Löwenzahn. Auch wer nicht zum Team Bitter gehört, wird diese Spezialität lieben, denn Mamma Angela kennt genau die richtige Stelle, wo sie den Löwenzahn abschneiden muss, damit er eben keine bittere Milch abgibt. Und ihre Caponata, ein süßsaures Schmorgemüse aus Auberginen, Tomaten, Rosinen und Pinienkernen, gilt seit jeher als eine der besten der Stadt.

Natürlich stehen auch typische Fleischrezepte wie das „Agnello alla Contadina“ (Bäuerliches Lamm), Kaninchen mit Auberginen und Kapern oder das berühmte Rinderfilet in der Salzkruste auf der Karte – immer mit mediterranen Gemüsen und Gewürzen wie Rosmarin, Thymian und Salbei zubereitet. Fisch gehört in der Basilikata ebenfalls dazu. Typisch sind Klassiker wie mit Rosmarin und Thymian gefüllter Fisch in der Salzkruste oder gegrillte Scampi mit Knoblauch. Dazu passen diverse Basilikata-Weine.

Ob Mamma Angela die Wärme ihrer Heimat nie gefehlt hat? „Wissen Sie, das Leben in meinem Dorf war nicht so idyllisch, wie man sich das vorstellt. In Berlin fühle ich mich wohl, und alle respektieren mich“, sagt sie. Bis heute spricht sie kaum Deutsch, und selbst vom Italienischen rutscht sie immer wieder in den Dialekt. Kommunizieren tut sie auf ihre Weise, und darin scheint auch das Geheimnis ihrer Seelenküche zu liegen: „Du brauchst viel Liebe in dir, die überträgt sich auch auf dein Essen. Ohne Amore geht es nicht.“

Fuggerstraße 27, 10777 Berlin-Schöneberg, www.trattoria-muntagnola.de/

Hier liegt der Tapas-Himmel von Berlin

Die neue Weinbar „Cielo“ vereint ausgewählte Naturweine mit kleinen Köstlichkeiten zum Verwöhnenlassen

Gesa Noormann

Nach Aufmerksamkeit schreit das kleine, zwischen Spätis und Vietnamesen versteckte Lokal im lauten Boxhagener Kiez nicht. Lediglich das blaue Logo und ein paar Sitzgelegenheiten weisen auf das neue „Cielo“ (ital. Himmel) mit seinen hellen Wänden und runden Café-Tischen hin. Die unprätentiöse Optik passt zum Konzept der Nachbarschaftsweinbar, die man spontan aufsucht, um etwas bodenständig Gutes zu essen und ein Gläschen zu trinken.

Schon wieder eine Weinbar könnte man angesichts des aktuell boomenden Genres fragen – wenn der Küchenchef nicht Ivano Pirolo hieße. Der gebürtige Neapolitaner kochte fünf Jahre lang im „Kink“, davor in Top-Restaurants wie „Les Solistes“ und „El Cellar de Can Roca“. „Kleine Teller, aber gut gemacht“ lautet das Motto seines ersten eigenen Lokals. Inspiriert von der gehobenen Tapas-Kultur à la Gresca in Barcelona, trifft Pirolo mit seinen mediterranen Gerichten den Nerv der Zeit. Weg von aufwendigen Menüs, hin zum Sharing – idealerweise in bester Qualität, gekonnt zubereitet und zum smarten Preis.



Küchenchef Ivano Pirolo (links) und Restaurantleiter Yannick Kern im neuen „Cielo". GESA NOORMANN

Rund 15 Positionen umfasst die (Natur-)Weinkarte mit Schwerpunkt Italien, aber auch deutschen und französischen Gewächsen. Restaurantleiter Yannick Kern (vorher „Sicilia“ und „Kink“) hat ausgewählt, was ihm Spaß macht – so wie der Champagnino, ein „kleiner Champagner“ aus der Emilia Romagna. Herrlich trinkig passt er zur Stracciatella, die als cremige Verwandte des Mozzarellas nicht mit sahniger Schwere langweilt, sondern dank Chimichurri Tiefe und Schärfe mitbringt. Mit Brot von „Keit“ ist das eine fast schon abendfüllende Kombi.

Beim Crudo, Pirolos Signature aus dem „Kink“, badet rohe Meeräsche in einem unvergleichlich säuerlich-würzigem Sud, begleitet von Orangenfilets und eingelegten Zwiebeln. Wunderbar dazu die frische, spontan vergorene Cuvée Inge vom Weingut Heiligenblut aus Rheinhessen. Beim Cipolotto aus verbrannten neapolitanischen Frühlingszwiebeln (12 Euro) überzeugt der Kontrast zwischen kräftig-karamelligen Röstaromen und einer perfekt aus Säure, Süße und Umami balancierten Orangen-Miso-Sauce. Und zum Finale sorgt die Mascarpone-Mousse mit Safran und weißer Schokolade noch einmal für Glückseligkeit. Tellergerichte gibt es für 12-15 Euro, Glas Wein 7-11 Euro, Flaschen 35-50 Euro.

„Cielo“, Lenbachstraße 7, 10245 Berlin-Friedrichshain, cieloberlin.com.

Unter 25 Euro

Exzellenz im „Marktlokal“

Franz Michael Rohm

In das „Marktlokal“ an der Westseite des Foodie-Tempels Markthalle Neun in Kreuzberg kann man guten Gewissens auswärtige Freunde mitnehmen, die weltoffene Gemütlichkeit und neue Berliner Küche kennenlernen wollen. Die Einrichtung mit 100 Jahre alten Holzpaneelen, hellen Holztischen, dunklen Dielen, einem ellenlangen Tresen und der breiten Fensterfront verströmt zeitlose Gediegenheit. Rund 30 Jahre lang residierte hier das „Weltrestaurant“ des Tresor-Betreibers Dimitri Hegemann. Und vor 100 Jahren beherbergten die Räume ein Volksrestaurant.

Ende 2020 übernahmen neue Betreiber das Lokal, überstanden die Corona-Zeit und transferierten das Angebot in neue Zeiten. Dafür zeichnet Björn Persson aus Stockholm verantwortlich. Der gut gelaunte Mittdreißiger hat bereits fast 20 Jahre gastronomische Erfahrung gesammelt. Zuletzt war er Küchenchef des Kreuzberger Restaurants „Zum Mond“. Die Karte bietet Donnerstag bis Sonnabend zwischen 12 und 16 Uhr Mittagessen an. Das klingt bodenständiger als Lunch und gehört zur Philosophie von Perssons „ehrlicher Küche.“

Für den kleinen Hunger gibt es Snacks wie Oliven (5 Euro), auch Austern (4 Euro) oder kaltgeräucherten Lachs auf Brioche mit Estragon-Mayonnaise (6 Euro). Abends stehen ab 18 Uhr neben um Russisches Ei oder Salzkabeljau auf Crostini erweiterten Snacks auch kleine und große Teller auf der Speisekarte. Zu Letzteren zählen Rösti mit gedämpftem Spitzkohl, Steinpilzbutter, Schwarzkohl und Austernpilzen (23 Euro), oder Ossobucco mit frittierter Polenta und Gremolata (26 Euro). Hervorragend war die kleine, aber völlig ausreichende Portion Miesmuscheln, die Persson nicht nur klassisch mit Weißwein, Pernod und Knoblauch aufkocht, sondern mit hauchdünn geschnittenem Lauch, Butter, Sahne und Chiliöl auf Feinschmeckerniveau hebt. Dazu wird ausgezeichnetes Sauerteigbrot gereicht, das täglich als 2,5 Kilo Laib gebacken wird (16 Euro).



Das „Marktlokal“ in Kreuzberg ist eine Empfehlung. FRANZ MICHAEL ROHM



Exzellent abgeschmeckte Portion Miesmuscheln. FRANZ MICHAEL ROHM

Exzellent auch die Weinauswahl von Restaurantleiter und Sommelier Sebastien Diamantis. Der hat seine Kenntnisse im Weinhandel seines Vaters und in den besten Restaurants der kanadischen Stadt Montreal erworben. Eine überzeugende mineralische Begleitung zu den Muscheln war der Mosel-Riesling Classe A vom Weingut Madame Flöck, 7 Euro für 0,1 l.

Pücklerstraße 34, Kreuzberg, Tel. 28 66 51 22, www.marktlokal.berlin