

Italien in der Pfalz: Trattoria Toscana in Bad Dürkheim

Italien – eins der Sehnsuchtsländer der Deutschen. Und mein ganz persönlicher Favorit, was Landschaft, Architektur, Sprache und vor allem das Essen betrifft! Wer könnte nicht ständig mediterran speisen? Pasta oder Pizza gehen fast immer, finde ich.

Aber wenn man schon nicht in Bella Italia selbst genießen kann, sollten italienische Köstlichkeiten wenigstens entweder frisch und selbst gemacht sein oder von einem guten Italiener, der die Kochkunst versteht und uns somit authentischen Geschmack aus seinem Heimatland vorsetzt.



Einen

solchen Italiener gibt es in meiner Heimat, genauer gesagt in Bad Dürkheim. Alles, von der frischen Pasta bis hin zum kleinen Beilagensalat, ist authentisch und köstlich.

In der Trattoria Toscana im Zentrum der Kurstadt, die im September das weltgrößte Weinfest feiert, wird auf formvollendete Weise italienisch gekocht: einfach, frisch und

gut.

Die Räumlichkeiten sind hell und freundlich mit schönen Gewölbedecken und bunten Bildern an den zartgelben Wänden. 2019 übernahm Sabine Bianco mit ihrem Partner Daniele Manzoni die Trattoria und leitet seitdem Restaurant und Service mit Herzblut und italienischer Energie. Die in Nordrhein-Westfalen geborene Tochter eines Nato-Offiziers verbrachte 7 Jahre ihrer Kindheit in Italien, spricht die Sprache fließend und fand noch während ihres Studiums im Bereich Übersetzen/Dometschen in Heidelberg zur Gastronomie. Der Küchenchef Daniele Manzoni stammt aus Sardinien und ist seit über 20 Jahren in Deutschland. Seine Küche ist kreativ, aber immer authentisch und er ist immer auf der Suche nach neuen Gerichten, die man hier noch nicht kennt.



Die Karte bietet alles, was das Herz eines Italiengourmets begehrt. Stets gibt es saisonale oder besondere Angebote außerhalb der Karte, die auf Tafeln geschrieben stehen.

Zu den Salaten werden Balsamico, Olivenöl, Salz und eine Pfeffermühle auf den Tisch gestellt. Dazu gibt es selbstgebackene Brötchen. In Olivenöl oder die Salatsauce getunkt- buonissimo!

Ich habe viele Jahre lang meistens mein Stammgericht bestellt – Pasta puttanesca, das mittlerweile leider nicht mehr auf der Karte steht. Dafür gibt es aber zahlreiche frisch gemachte

Pasta, oft auch vegetarisch, bei der man sich überhaupt nicht entscheiden kann, so gut klingt alles. Mein Naschkater ordert meist die gleiche Pizza – Napoli mit Kapern und Sardellen.

Beim ersten Besuch nach dem Besitzerwechsel war ich sehr gespannt, was sich verändert hat. Zum Glück nicht viel und wenn, dann nur positiv. Die Atmosphäre ist sehr herzlich, vor allem durch den freundlichen Service von Sabine Bianco. Die Karte ist ein bisschen anders, aber nach wie vor großartig. Ein Schwerpunkt liegt nun auch auf typisch italienischen Fisch- und Fleischspezialitäten. Auch die Dessertkarte wurde erweitert. Ich wählte heute ein saisonales Gericht von der Tafel: Paccheri Oceano, große runde Nudeln mit Fisch und Meeresfrüchten.



Was mich besonders freut: Die Trattoria Toscana ist mit genau diesem Rezept in meinem neuesten Buch „[Pasta ti amo!](#)“ (ab März 2019 beim Callwey Verlag) vertreten. Da finden Pasta-Fans dann sogar das Rezept zum Gericht, das ich heute auf dem Teller hatte.

Geht man essen, um sich etwas Schönes zu gönnen, dann sollte es auch etwas Gutes sein, das man mit allen Sinnen genießt. Das kann man in der Trattoria Toscana auf jeden Fall und für uns sind diese italienischen Köstlichkeiten jedesmal ein

absolutes Gaumenglück.

Wer also in der Nähe wohnt oder einmal in Bad Dürkheim vorbei kommt und nicht unbedingt Pfälzer Küche (Saumagen, Sauerkraut, Leberknödel) essen möchte, dem sei die Trattoria Toscana sehr ans Herz gelegt!

Ansonsten habt eine genussvolle Zeit – und nehmt euch ausreichend Momente, damit das Essen nicht nur Nahrung, sondern Genuss ist! =)

Alles Liebe,
eure Judith



Die

*Saline/der Gradierbau von Bad Dürkheim, Der Kurpark, Der
Römerplatz im Zentrum.*

**** Beitrag enthält unbeauftragte und unbezahlte Werbung in
Form einer Restaurantempfehlung und einer Verlinkung ****