

Mediterrane Überraschung



Armin Utz hat aus dem Kongresshallen-Restaurant eine pfiffige Gastronomie gemacht.

Pressefoto Horst Rudel

Samstagabend in der Böblinger Innenstadt. Vor der Kongresshalle stehen schlaksige Jugendliche in sichtlich ungewohnten Anzügen. Ein junges Mädchen im Flatterkleid tapst mit konzentriertem Blick auf ihre Füße vor und zurück und murmelt dabei "rechts, Seit, tapp ...". Oh je. Abschlussball. Pickelige Jungs, giggelnde Mädchen und - wenn einem alles zu viel wird - schlechte Pizza im Kongresshallen-Restaurant. So

war das damals bei uns. Und um genau so ein Kongresshallen-Restaurant soll es nun gehen. Oh je.

Genau diese Art von Stoßseufzern sind es, die Armin Utz noch ein wenig zu schaffen machen. Gemeinsam mit den Betreibern Petra Geister und Gianfranco Paradisi, die auch für das Catering in der Kongresshalle verantwortlich zeichnen, hat Betriebsleiter Utz sich darum bemüht, dem Lago sein Kongresshallentum, sein muffiges Image zu nehmen. Und man kann es nicht anders sagen: Es ist ihnen hervorragend gelungen. Die eigenwillig geschwungene Deckenleiste kommt nun fast stylisch daher, auf die Wand über der Treppe wirft ein Beamer ein prasselndes Kaminfeuer, eine bläuliche von innen beleuchtete Balustrade umsäumt den Zentralbereich, über den sich leuchtende Blätter wölben. Tische aus weißem Milchglas, Lederstühle mit hohen Lehnen, der Boden aus dunklem Holz. Und hinter den Scheiben glitzert der Stadtsee. Hut ab. Das Lago ist wirklich etwas ganz Besonderes.

"Mediterran genießen" ist das Motto des Lokals, und dem entspricht auch die Speisekarte, ein Streifzug durch die Mittelmeerküche. Dazu gibt es eine ansprechende Auswahl von Weinen aus Frankreich, Spanien, Italien und Deutschland. Wir beginnen - nach einem feinen kleinen Parmaschinken-Gruß aus der Küche - mit Pasta, die das Lago aus einem kleinen Stuttgarter Laden bezieht. Erfreulicherweise bietet die Karte viele Gerichte auch als kleine Portion, was die Kombinationsmöglichkeiten erheblich erweitert. Die Spaghetti aus dem Parmesanreifen (kleine Portion 6,20 Euro), am Tisch zubereitet, sind zwar nett, aber kein wirkliches Muss. Viel leckerer, weil raffinierter, finden wir die ricottagefüllten Ravioli mit frischen Pfifferlingen in Kräutersahne und Tranchen von gebratener Putenbrust (7,20 Euro).

Sehr zufrieden stellen uns auch die Involntini vom Schweinefilet auf Baroloreduktion mit - in unserem Fall wegen akuter Brokkoliabneigung - mediterranem Gemüse und überbackenen Kartoffeln, auch wenn die Kartoffeln sicher auch ohne den Käse geschmeckt hätten. 13,20 Euro ist dafür ein absolut moderater Preis. 21,80 Euro für die gegrillten Fische mit mediterranem Gemüse und geröstetem Knoblauchbrot finden wir hingegen ein bisschen happig, auch wenn es an der Qualität nichts auszusetzen gibt. Rote Meerbarbe, Dorade, Riesengarnele und Tintenfisch sind auf dem Punkt, die Sauce aromatisch, das Gemüse knackig.

Und auch mit dem Nachtisch sind wir sehr einverstanden: Sowohl der Schokokuchen mit Vanilleeis und Sauce (4,80 Euro) - ein einst leichtes Sportlerdessert, das Utz als ehemaliger Küchenchef des Sindelfinger Marriott-Hotels von einer australischen Schwimmmannschaft gelernt und zur wahren

Kalorienbombe ausgebaut hat - als auch die Zwetschgenterrine mit Lebkuchensauce und Walnusseis (5,70 Euro) lassen unsere Mägen in wohliger Fülle zurück.

Einzig die Bedienung schießt an diesem Abend mit ihrem überschwänglichen Engagement etwas über das Ziel hinaus. Aber wenn das alles ist, was es zu meckern gibt, kann Armin Utz wirklich höchst zufrieden sein. Wir revidieren unser Oh je in ein: Au ja.

Restaurant am See Lago, Ida-Ehre-Platz, 71032 Böblingen, Telefon 0 70 31/ 68 59 00, www.restaurant-lago.de. Geöffnet Dienstag bis Samstag von 18 bis 24 Uhr, Sonntag von 10.30 bis 14.30 Uhr Brunch.

Eva Drews, StZ

Stuttgarter Zeitung, 08.02.2005 - aktualisiert: 15.08.2008 12:05 Uhr