

Gault Millau 2010

Das Hippocampus erhält 17 von 20 Punkten
Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung



Unter das Thunfischtatar mischt er etwas Tomaten/Avocado/Gurken-Salat und schmeckt es mit kleinen Kapern pikant ab - so wünschen wir uns ein Entree: komplex, feinsäuerlich und anhaltend wie guter Wein - aber nicht belastend. Mimmos Händchen fürs ebenso schlichte wie subtile Würzen mit Salz und Pfeffer statt mit all den modischen Spezereien kommt schon bei einer Kleinigkeit wie den mit Zwiebelstückchen in der Pfanne geschwenkten Steinpilzen angenehm zur Geltung, die er mit ein paar Blättchen Rucola und Spänen von Parmesan anrichtet - einfach, prima!

Cosimo (»Mimmo«) Ruggiero, dem aus seiner Kindheit und Jugend in Apulien jedweder Luxus wesensfremd war und auch nach seinen Küchenjahren bei Witzigmann und Dieter Müller blieb, verbindet in seiner Cucina casalinga, so kann man nur mäßig überspitzt sagen, die italienische Einfachheit mit deutscher Gründlichkeit in der Zubereitung. (Das mit der Gründlichkeit muss man unter Berücksichtigung der italienischen Begabung sehen, sich selbst einiges nachsehen zu können. Das muss man auch Mimmo zugestehen, der bisweilen launisch ist.) Köstlich der lauwarmer Linsensalat, mal mit gegrillten Babytintenfischen, mal mit gebratener Brust und Keule von der Taube mit roter Zwiebel-Konfitüre.

Je edler ein Fisch, desto weniger *Kochkunst* entfaltet der Chef: Steinbutt oder Seewolf gibt's gegrillt mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone. Dementsprechend größer ist der Aufwand bei einem Schwertfisch mit lauwarmer Gemüsecajonata und Tomaten/Oliven/Minze-Vinaigrette oder beim Zander mit Kürbis/Pfifferling/Kartoffel-Ragout.

Keinerlei Effekthascherei, sondern eine durchdachte Schlichtheit, die den guten Produkten und den natürlichen Geschmacksnuancen bar aller aufdringlichen Saucen und unnötigen Aufbereitungen aufs beste gerecht wird, auch beim Fleisch: Thymian aromatisiert das im Ofen gebratene ausgelöste Zicklein mit gebratenen Artischocken, Rosmarin die geschmorten Rinderbäckchen mit Kartoffel/Sellerie-Terrine, junger Wirsing und glasierter Apfel genügen zur Wildente aus dem Rohr. Auf's gewisse Etwas verzichtet Mimmo freilich nicht gänzlich, aber es erscheint so beiläufig wie die Polenta/Parmesan-Croûtons zum Osso buco oder das erdfruchtige Kartoffel-Kürbis/Carpaccio zum Rehrücken mit Pfifferlingen.

Die Dolci alla frische Erdbeeren mit Mandelkrokant oder Cassata mit Kirschen in Portwein werden zum Espresso durch hausgemachte Cantucci erweitert, die abends warm vom Kuchenblech kommen - hmmm!

Ideal zur Küche seines Partners passt Sergio Artiacos Service, dem alles Zeremonielle wesensfremd ist (obwohl er es beherrscht). Er prägt die lockere Atmosphäre im puristisch eleganten Restaurant und auf der sehr beliebten Gartenterrasse, er kredenzt eher fröhlich als festlich stimmende Weine aus dem Friaul und Piemont sowie der Toskana. Wer's noch nicht weiß, begreift hier, warum die Deutschen so gern zum Italiener gehen.

Gault Millau 2009

Das Hippocampus erhält 17 von 20 Punkten
Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung



Ein Restaurant, mit dem man rasch gut Freund wird. Denn der Service empfängt sehr freundlich, die Karte liest sich mundwässernd, das Ambiente wirkt angenehm italienisch-puristisch und die Terrasse ist eine der beliebtesten in München. Die Küche erwidert diese Zuneigung nicht immer, denn sie kann launisch wie eine Diva sein.

So großartig der von Cosimo («Mimmo») Ruggiero gerührte schwarze Risotto, so makellos der Fisch vom Grill mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone, so g'schmackig der Osso buco mit Polenta und Parmesan stets serviert wird, so laff kann andererseits bisweilen die Pasta sein. Hat der Chef aus irgendeinem unerfindlichen Grund dazu keine Lust (was ja flugs auf eine Brigade ausstrahlen kann)?

«Mimmo» ist tief in der Cucina casalinga verwurzelt, die er trotz seiner Zeit in der Grande cuisine meisterhaft beherrscht. In der Schlichtheit der Zubereitung, der Kürze der Jus und der Entfaltung der Aromen erkennt man das perfekte Handwerk und das feine Würzhändchen.

Wenn aber seine schlicht anmutenden Gerichte mal nicht die beschriebene Klasse haben, dann wirken sie gleich sehr schlicht. Fenchel/Orangen-Salat mit Hummer und schwarzem Olivenpesto oder mit Senf gratiniertes Rinderfilet mit gebratenen Sellerie/Kräuter-Kroketten können also 1a oder 3- ausfallen.

Immer vorzüglich sind Service und Weine, denn Maître Sergio Artiano ist die Inkarnation italienischer Tugenden.

Gault Millau 2008

Das Hippocampus erhält 17 von 20 Punkten
Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung



Ein Fischlokal ist dies Seepferdchen mitnichten. Es hat ein anderes, kluges Konzept, das der Interpretation des Restaurantnamens im Sinne der geschmacksdienlichen Gehirnzelle gerecht wird: Seine Küche ist feiner als die von übersättigten deutschen Genießern gepriesene Cucina casalinga, aber nicht so präntiös (und kostspielig) wie die Piatti unserer Nobelitaliener.

Typisch für die Küche des Apuliers Cosimo (»Mimmo«) Ruggiero sind Vorspeisen wie die Erbsenmousse mit Gambas, Tomaten und Minze, der Brennesselflan mit Pfifferlingen und schwarzen (Sommer-) Trüffeln oder Salat von (ausgelöstem) Ochschwanz, dem Sultaninen und Pinienkerne das gewisse Etwas geben: eine überraschende Geschmacksnote.

Das kann Mimmo aus dem Effeff, weil er die arme Heimat im Herzen oder auf der Zunge hat und seine reichen Erfahrungen bei Köchen wie Witzigmann und Müller auch ohne die Produkte des Luxus und der Moden höchst geschmackvoll umsetzen kann. Seine Risotti darf man nie auslassen, seinen Zander in der Artischockenkruste und seine kleinen Involtini, seine Fische vom Grill mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone sowie sein Ossobuco mit Polenta und Parmesan macht in München niemand besser. Wer das für schlicht und klassisch hält, wird die große Klasse des Geschmacks nicht bestreiten können – bis hin zu hausgemachten Cantucci, die es täglich frisch zum Espresso gibt.

Falls etwas zum weiteren Erfolg des Hippocampus fehlen könnte, würde es der Neapolitaner Sergio Artiano beitragen, kongenialer Partner Mimmos und Dirigent eines freundlich-natürlichen Service, der heitere Gelassenheit ausstrahlt - die sich auf der kosigen Gartenterrasse von selbst einstellt, aber im hellhörigen und deshalb lärmigen Inneren sehr gefragt sein kann.

Last not least: Was der stets gutgelaunte Sergio an Weinen entkorkt, komplettiert das kulinarische Vergnügen.

Gault Millau 2007

Das Hippocampus erhält 17 von 20 Punkten
 Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung
 Cosimo Ruggiero wird zum "Aufsteiger des Jahres 2007" ernannt



Welch eine Wohltat: kein Rucola, Balsamico und Zitronengras auf der Karte, keine Schäumchensaucen, Ministrauchtomaten und Tropfen von Balsamico oder grünem Öl als vermeintlich dekorative Elemente auf dem Teller. Allein dafür verdiente es "Mimmo", zum Italiener des Jahrzehnts gekürt zu werden!

Doch diesen Titel haben wir nicht zu verleihen, sondern 17 Punkte für sein Tintenfischrisotto, das selbstverständlich schwarz und State of the Art im italophilen München ist, für den Fenchel/Orangenfilet-Salat mit Jacobsmuscheln oder den Steinbutt mit Artischocken und geschmorten Kirschtomaten, mit dem er demonstriert, wie sich Edles und Einfaches höchst geschmackvoll vermählen lässt. Diese Kunst beherrscht Cosimo ("Mimmo") Ruggiero aus dem Effeff, was einen nur solange erstaunt, bis man weiß, dass er bei Dieter Müller in den legendären Schweizer Stuben und bei Witzigmann in der Aubergine die höheren Kochweihen bekam. Der Aromenkünstler verbindet das Urtümliche der Cucina casalinga und die zeitgemäße Leichtigkeit der Alta cucina völlig schnörkelfrei nach dem Rezept aller großen Köche: nämlich den Geschmack eines Gerichts für das Maß der Dinge zu halten.

Vollends klar wird das bei den Fischen vom Grill, ob Goldbrasse oder Seewolf, zu denen es ein bisschen gut gegartes und gewürztes Gemüse gibt sowie Olivenöl und Limone geträufelt wird – schlichte Klassik, die große Klasse hat. Was auch für die Filets vom Rind oder Kaninchen und deren geschmortes Gemüse gilt. Zum Kaninchen gibt's auch noch etwas Rosmarin und ein paar zusätzlich aromatisierende Parmesanblätter. Was möchte man dann noch mehr, als vorweg einen Wassermelonensalat mit Fetakäse und Minze sowie ein paar Tropfen Olivenöl, etwas Pfeffer und Pinienkerne (fürs Mouth-feel) und hinterher Ravioli aus Kartoffeln und weißer Schokolade mit geschmorten Kirschen ...

Die hausgemachten Cantucci, die täglich frisch zum Espresso aufgetragen werden, müssen wir schweren Herzen erst mal beiseite schieben, um loszuwerden, dass unser Koch aus dem apulischen Monopoli in dem Neapolitaner Sergio Artiano einen kongenialen Herold seiner Küche hat. Freundlicher, kompetenter und natürlicher kann ein Service kaum sein und was der stets gutgelaunte Sergio an Weinen entkornt, komplettiert das kulinarische Vergnügen in dem dezent-edlen, bisweilen etwas hellhörigen Ristorante oder auf der kosigen Gartenterrasse.

Gault Millau 2006

Das Hippocampus erhält 16 Punkte von 20 Punkten
Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität



Schon bei kalter Gurkensuppe mit mariniertem Lachs und Olivenöl. Orecchiette mit Sardellen, getrockneten Tomaten, Brokkoli und Schafskäse oder Kalbsrouladen auf Spinat mit schwarzem Trüffel wird kristallklar: Mimmo verleiht selbst den einfachsten Gerichten eine verblüffende Klasse. Die drückt sich nie in optischer Effekthascherei aus, sondern in einer geschmacklichen Anmut, die man nicht erwartet hat.

Man kann es nur schmecken, dass Cosimo («Mimmo») Ruggiero seit seiner Zeit bei Dieter Müller und Witzigmann zu den großen Begabungen gehört, denn er meidet jeden Anflug einer Selbstinszenierung im Restaurant und medienwirksame öffentliche Auftritte. Er konzentriert sich darauf, den Geschmack eines Gerichts für das Maß der Dinge zu halten und jeden schönen Schein zu meiden.

Das treibt ihn, die Goldbrasse vom Grill schlicht mit Gemüse oder das Lammkarree in der Brot-/Kräuter-Kruste auf grünen Bohnen mit Speck zu reichen. An der Schlichtheit der Zubereitung, der Kürze der Jus und der Entfaltung der Aromen erkennt man das perfekte Handwerk und das feine Würzhändchen.

Sein Erfolgsrezept ist die Verwurzelung in der Cucina casalinga und das Aufblühen in Alta cucina – beispielsweise bei gebratenen Jacobsmuscheln mit Steinpilz/Kartoffel-Cannoli und Kerbelsauce oder bei seiner höchst subtil abgestimmten Kapern/Paprika/Minze-Vinaigrette zu Thunfisch mit Spargel. Wir hätten ihm gern schon jetzt 17 Punkte dafür gegeben, aber wir warten lieber noch, bis ihn nie mehr der Teufel reitet, die Nonchalance ins Nachlässige ausrutschen zu lassen. Denn wenn seine schlicht anmutenden Gerichte mal nicht die beschriebene Klasse haben, wirken sie sehr schlicht.

Dazu aber hat der allzeit liebenswürdig-legere Sergio Artiano gar keine Weine in seinem klug kollektionierten Keller, der von trinkbarem Preisgünstigem bis zu Sammarco, Tignanello und Sassicaia reicht. Besonders gern trinkt man die sommers auf der fast idyllischen Terrasse, da das Restaurant etwas hellhörig ist. Die dezente Eleganz macht das wett.

Gault Millau 2005

Das Hippocampus erhält 16 Punkte von 20 Punkten
Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität



Nun sind sie wieder vereint, die beiden Matadore des vor einem Jahrzehnt so furios auftrumpfenden La Vigna: der schnörkellose Aromenkünstler Cosimo Ruggiero am Herd und die legere, aber nie nachlässige Frohnatur Sergio Artiaco im Service. 1996 mussten sie ihr wirtschaftliches Heil mittels eines Zweitrestaurants suchen. Der Küchenchef blieb am Herd in Engelschalking, der Freund und Partner ging hierher, in das sehr geschmackvoll mit dunklem Holz, hellen Wänden und teurem Marmorboden im Stil der 20er und 30er Jahre designten Ristorante, dem eine im Sommer sehr schick mit Fackeln beleuchtete Gartenterrasse vorgelagert ist.

Im Frühsommer 2004 lief der La-Vigna-Vertrag aus, und Cosimo («Mimmo») Ruggiero bereichert das Hippocampus um das, was ihm von Anfang an fehlte: wirklich große Küche. Das Restaurant reüssierte auch so – dank jener in München wahrlich nicht knappen Klientel, die In-Lokale macht, ohne sich mit kulinarischen Motiven zu beschweren. Mimmos ambitionierte, aber nie affektierte Gerichte werden diese verehrte Kundschaft hoffentlich nicht stören.

Sein Erfolgsrezept ist die ungewöhnliche Mischung aus Verwurzelung in der Cucina casalinga und Aufblühen in Alta cucina. Die Bodenhaftung erklärt sich mit seiner Herkunft, das Streben nach Höherem aus seinen Jahren bei Eckart Witzigmann und Fritz Schilling (Schweizer Stuben). Bei beiden verinnerlichte er, den Geschmack eines Gerichts für das Maß der Dinge zu halten, und beschloss, sich nicht mit dem schönen Schein aufzuhalten. Und so entzücken die Linsenterrine mit Geflügelleber, Sellerie und Apfel, der Octopus auf Artischocken oder der Seehecht auf Steinpilzen und Pfifferlingen nicht als Teller Gemälde, sondern betören durch die Klarheit des Geschmacks jedes Produkts, die Herausarbeitung der Aromen durch ebenso prononciertes wie subtiles Würzen und die Harmonie des Ganzen. Nur nachdenkliche Köche können ja mit Säure und Schärfe umgehen.

Mimmo macht keine Anstalten, sich als großer Kreativer aufzuspielen, er verteilt seine Phantasie lieber häppchenweise über die Karte: Sein Carpaccio ist (augenzwinkernd bayerisch) vom lauwarmen Spanferkel mit Kartoffelchips, die noch nie als Edelfisch gehandelten Sardellen adelt er zur Torte mit abrundender Tomatensauce, und den Models garantiert er die Figur mit Melonenterrine und Joghurt/Basilikurn-Eis. Köstlicher ist freilich seine Interpretation der Focaccia von Zwetschgen (mit Vanillesauce und Zwetschgen sorbet). Da er sein Handwerk meisterhaft beherrscht, ist der gebratene Fisch hier nicht nur auf dem geduldigen Papier der Speisekarte, sondern auch auf dem Teller kross und sogar gegrillt stets mit aller Sorgfalt behandelt. Nicht weniger, aber auch nicht mehr lässt sich dem Ossobuco mit weicher Polenta und dem Lammsattel im Speckmantel nachsagen.

Die Freuden der Küche inspirieren Sergio, das italienische Weinwunder auch in München wirken zu lassen. Die Zuverlässigkeit seiner Empfehlungen erinnert an die Ferraris der letzten Formel-1-Saison. (En passant: Selten kann man so gut wie hier beobachten, wie sehr es eitle Gäste an unkommode Tische drängt.)