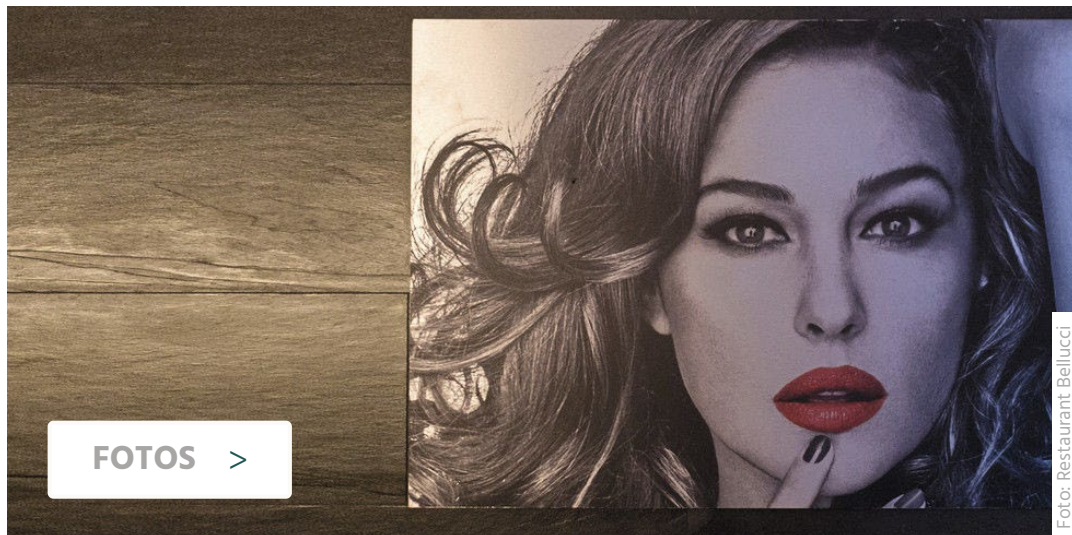


KONZEPT

## Im Namen der Filmdiva



Samstag, 25. Mai 2019

Den Namen Bellucci trägt das italienische Restaurant am Adenauerplatz nicht einfach, weil er gut klingt. Chef Adriano Hess erzählt gern die Geschichte, die dahinter steckt. „Ich habe mit 18 Jahren eine Ausbildung in Berlin, im DEHOGA-Restaurant am Kurfürstendamm gemacht. Dort sollte ich ein Jahr lang nur Servietten falten“, erinnert sich Hess. Damit fühlte er sich stark unterfordert und machte stattdessen eine gastronomische Ausbildung in Rom. „Danach wollte ich etwas von Europa sehen und startete eine Reise durch verschiedene Länder“, erzählt der Restaurantchef. Schließlich heuerte der damals 19-Jährige in einem Restaurant in Nizza an. Der junge Hess hörte, dass die Schauspielerin Monica Bellucci (James Bond: Spectre, Matrix Reloaded) regelmäßiger Gast in dem Lokal sei. Eines Abends kam die Filmdiva tatsächlich durch die Tür. Wie es der Zufall so wollte, bediente Hess die damals 30-Jährige. Schwer verliebt, blieb Hess wegen der Schauspielerin sechs Monate in Nizza. Privat gingen die beiden öfters miteinander aus. Beim Abschied versprach Hess ihr dann, eines Tages ein Restaurant nach ihr zu benennen.

2010 war es schließlich soweit: Das Restaurant Bellucci öffnete in Berlin-Wilmersdorf. Bis heute war die Diva allerdings nicht zu Gast. Bei der letzten Berlinale, Bellucci war als Ehrengast des Festivals zugegen, schickte Hess ihr viele E-Mails mit Einladungen. Allerdings blieben sie ohne Antwort. Dennoch hängt ein Bild der Leinwandschönheit in einer Ecke des Gastraums. Auf Instagram postet Hess derweil Bilder seiner prominenten Gäste. Zu ihnen zählen US-Botschafter Richard Grenell, der ehemalige regierende Berliner Bürgermeister Klaus Wowereit und Schauspielerin Mariella Ahrens. Zwischen der Zeit in Nizza und dem Bellucci lagen für Hess noch einige gastronomische Stationen in Berlin – da war das Santana in Kreuzberg, das Restaurant Nardini in Charlottenburg und das Visconti am Kurfürstendamm.

Die ersten Jahre des Bellucci, gesteht Hess, waren nicht einfach. Es sei kein Geheimnis, dass der Kurfürstendamm abends längst keine Ausgehzone mehr sei. Laufkundschaft sei rar. Doch Hess wollte sich vom ersten Tag an in Sachen Qualität von der Konkurrenz absetzen. „Weiße Leinentischdecken müssen sein und die Kellner in der klassischen Garderobe“, so der Gastronom. Die Gäste würden dies schätzen. Auch die Fachzeitschrift *Ristorazione Italiana Magazine* weiß die Leistungen des Bellucci zu würdigen. Die Pizzeria wurde zu den 70 besten weltweit gekürt. „Deshalb kommen jetzt auch viele Italiener, die davon gelesen haben und meine Küche ausprobieren wollen“, sagt der gebürtige Mazedonier Hess. Die meisten Gäste zögen beeindruckt von dannen. 21 Mitarbeiter, darunter drei Köche, sorgen für kulinarische Genüsse aus Bella Italia und einen reibungslosen Service. Sie stammen aus verschiedenen Regionen Italiens, was der Authentizität der Gerichte zugutekommt. Auf der Speisekarte lassen sich Klassiker wie Zanderfilet mit Trüffelcremesauce (22,50 Euro), schwarze Linguine mit Lachsfilet in Hummercremesauce (16,50 Euro) oder Kalbfleischmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce (23 Euro) finden. Die ausgezeichneten Pizzen liegen preislich zwischen 13Euro und 18Euro. Die Pizzen Monica mit Blattspinat und Gorgonzola sowie die Bellucci mit Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Schafskäse (beide 13,50Euro) sind eine Hommage an die Aktrice. Von Panna Cotta (6,50 Euro) über Haselnussparfait (7,50Euro) bis zu Tiramisu (6,50 Euro) weiß das Bellucci, auch beim Dessert seine Gäste zu verwöhnen.

Eines gibt es im Bellucci, das über 60 Plätze innen wie auch außen verfügt, aber nicht: Kerzen. Von denen hat sich Hess verabschiedet. So stehen auf jedem Tisch kabellose Tischleuchten, die vom Gast mit einem Berührungssensor auf die gewünschte Leuchtstärke gedimmt werden können. Wenn ein Pärchen jedoch ein Candle-Light-Dinner vorbestellt, hat Hess noch ein Paar echte Kerzen im Schrank. *Dirk Engelhardt*