

# Im Kleinen ganz gross

**Landbeiz** Antonio Carbone und die Spaghetti carbonara in der durch und durch italienischen Locanda in Oberwil.

## Heiner Oberer

Essen braucht keine langen Erklärungen. Essen muss schmecken. Ausser die Spaghetti carbonara. Die gehören erklärt (siehe Rezept). Nicht die vielfach angepriesenen, zu Tode gekochten Spaghetti mit Rahm, pampiger Béchamelsauce oder gar aus dem Beutel. Nein. Die einzig richtige Carbonara. Einer, der weiss, wie die «vera Carbonara» zubereitet wird, ist Antonio Carbone (56) – nomen est omen. Er betreibt seit 22 Jahren das «Carbone – Caffè-Bar e Locanda» an der Hauptstrasse 43 in Oberwil.

Schon beim Eintreten in die Locanda spürt man die sprichwörtliche Italianità. In der Luft liegt der Geschmack von frischem Käse und Salami. In der Kühlvitrine locken frische Teigwaren, Guanciale (Speck von der Schweinebacke), marinierte Oliven, getrocknete Tomaten und in Olivenöl eingelegtes Gemüse.

Im Weingestell an der Wand reihen sich unzählige Flaschen der verschiedensten Anbaugebiete in Italien, Gläser mit Tomatensugo und Pesto. Aus dem Lautsprecher rieselt leise italienische Schlagermusik, und eine Lichterkette hinter der Theke verströmt den dezenten Charme einer südländischen Caffè-Bar. Nichts erinnert mehr daran, dass das schmale Lokal einst eine chemische Reinigung war.

## Die Nonna als Vorbild

Don Antonio, wie ihn die Stammgäste liebevoll nennen, stammt aus Ugento, einer Stadt in Apulien direkt am Mittelmeer. Dort betreiben seine Verwandten noch heute eine Trattoria. In dieser hat er die Liebe zum Kochen



Antonio Carbone liebt den Kontakt, den er von seiner Kochnische aus zu den Gästen hat. Fotos: Dominik Plüss

vererbt bekommen: «Die Nonna war eine leidenschaftliche Köchin. Von ihr habe ich viel gelernt.» Mit sechzehn Jahren zieht Carbone in die Schweiz zu seinen Eltern. Nach einer Schnupperlehre als Koch wird ihm bewusst, dass die Schweizer Küche mit Rahm und Butter nicht seine Sache ist. Er lernt Sanitär.

Doch die Liebe zur italienischen Küche lässt ihn nicht los. Als ihm zu Ohren kommt, dass ein Lokal in Oberwil frei wird, greift er zu. Im kleinen, aber nicht minder anziehenden Lokal richtet Carbone vor 22 Jahren ein Caffè sowie ein Gourmetlädli

mit italienischen Spezialitäten ein. Daneben führt er einen Lebensmittelgrosshandel, vertreibt unter anderem eingelegte Oliven, Tomatensauce, Olivenöl, Teigwaren und importiert Lebensmittel aus ganz Italien, zumeist aus Familienbetrieben. «Das Lädli konnte nur überleben, weil ich sehr auf Qualität bedacht bin», zeigt sich Carbone überzeugt.

Mit den Jahren wird Carbone immer mehr zum leidenschaftlichen Koch. In einer kleinen Kochnische zaubert er italienische Küche auf den Teller. Eni, die umtriebige Mitarbeiterin hinter der Caffè-Bar, geht dem Ma-

estro zur Hand und scheint die Augen überall zu haben.

## Rezepte aus dem Gedächtnis

Die Gäste können Carbone beim Kochen zusehen. «Ich liebe den Kontakt und könnte mir nicht vorstellen, in einer geschlossenen Küche zu arbeiten.» Im Lokal finden 18 Personen Platz. Genau die Anzahl, die Carbone mit seiner Küche bewältigen kann. «Klein und überschaubar, dafür von höchster Qualität» ist auch hier sein Credo. Die Rezepte seiner Grossmutter seien nicht aufgeschrieben. Er habe sie alle in seinem Gedächtnis gespeichert.

Emanuel, der toskanische Kellerer, empfiehlt Brasato di vitellone mit hausgemachten Tagliatelle primavera und selbstverständlich Spaghetti carbonara. Zum Einstieg serviert uns der aufmerksame junge Mann Pecorino mit Peperoncini, Focaccia, saftig gekochten Schinken und Fenchelsalami. «Der Brasato vom Jungrind wird sieben Stunden im Barolo geschmort», sagt Carbone, der es sich nicht nehmen lässt, uns persönlich zu begrüßen. Die kräftige Sauce harmonisiert wunderbar mit den Tagliatelle, die mit frischen Tomaten und Kräutern verfeinert sind.

Wer den Koch beobachtet, spürt, dass Carbone seine Bestimmung gefunden hat. Beim ersten Bissen der Spaghetti dreht meine Begleitung verzückt die Augen. Perfekt, sagt sie. Mehr gibt es dazu nicht zu sagen.

Wir lassen uns gerne zu einem Glas Wein überreden – einem Puglia Primitivo IGT, «Don Antonio», von der Cantina Coppi und einem Malvasia Nera Lecce di Salento. Zwei fruchtige, aromatische Weine. Emanuel beharrt auf einer Nachspeise. Gut, haben wir auf ihn gehört. Die Pasticciotti, ein Mürbeteiggebäck gefüllt mit «crema pasticciera», sind das gastronomische Tüpfelchen auf dem i. «Auch das eine Spezialität aus Apulien», versichert Antonio Carbone. Schnell eilt er zurück in die Küche. Sieht man ihn beim Kochen, kommt einem Carbone Nonna in den Sinn. Gut, hat er auf sie gehört.

**Carbone Caffè-Bar e Locanda**, Hauptstrasse 43, 4104 Oberwil, Tel.: 061 402 06 63 / 079 408 14 38; info@carbone.ch; www.carbone.ch

## Rezept

### La vera Carbonara

#### Zutaten für 4 Personen.

480 g Spaghetti, 200 g Guanciale, in feine Streifen geschnitten, 8 Bio-Eigelb, 160 g Pecorino Romano, gerieben, Bio-Olivenöl, extra vergine, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung.

Den Pecorino mit den Eigelb zu einer sämigen Sauce verquirlen. Mit schwarzem Pfeffer würzen und etwas ruhen lassen. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen. Guanciale darin glasig dünsten. Die gekochten, noch warmen Spaghetti mit der Spaghettizange aus dem Wasser heben und zum Speck geben. Umrühren, bis das Spaghettiwasser aufgesogen ist. Pfanne vom Herd nehmen, die Käse-Ei-Mischung zugeben und vorsichtig umrühren, bis das Ganze schön cremig ist. In einem tiefen Teller anrichten und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und geriebenem Pecorino bestreuen.

**Tipp:** Ist die Carbonara zu trocken, mit etwas Spaghettiwasser verdünnen. Ist sie zu flüssig, etwas Pecorino dazugeben.

