

Als das Rössli zum Al Cavallino wurde

Landbeiz Angelo Di Venere zaubert in Gelterkinden Italianità auf den Teller.

Heiner Oberer

Seit 13 Jahren führt der gebürtige Italiener Angelo Di Venere (44) an der Rössligasse in Gelterkinden sein Restaurant Al Cavallino, zuvor hatte es Rössli geheissen. Mit viel Fleiss und Durchhaltewillen hat Di Venere das Al Cavallino und den dazugehörigen Cateringservice zu einer der ersten Adressen für italienische Küche im Oberbaselbiet gemacht.

«Ich habe in Bari (Apulien), meiner italienischen Heimat, keine Perspektive mehr gesehen. So bin ich 1996 in die Schweiz ausgewandert», sagt Di Venere. Einen Entschluss, den er bis heute nicht bereut hat. Koch hat Angelo Di Venere nie gelernt. Aber wie üblich in Italien war seine Mutter eine begnadete Köchin. «Sie hat aus einfachen, aber qualitativ hochstehenden Zutaten wunderbare Gerichte zubereitet. So wie es aussieht, sind die Kochgene meiner Mutter auf mich übergesprungen.»

Die Ruhe in Person

Im Jahr 2007, nach verschiedenen Anstellungen in Restaurants im Oberbaselbiet, hat Di Venere das Restaurant in Gelterkinden übernommen – ein Restaurant, das in der Vergangenheit stets eine wichtige Rolle im Ort innehatte, wie in der Gelterkinder Heimatkunde nachzulesen ist: «Die Rössli- und Ochsenwirte spielten lange Zeit eine dominierende Rolle im Dorf. Angefangen im Bauernkrieg (1653), über die Zeit der «Revolution» (1798), den «Gelterkindersturm» (1832) und den «Gelterkinder-Handel», den sogenannten «Gmeinijogge-li-Putsch» (1840).» Darüber



Koch hat Angelo di Venere nie gelernt – die Begabung dazu hat er von seiner Mutter geerbt. Fotos: Lucia Hunziker

hinaus wurde das Rössli eine Zeitlang sogar als «Soolbad Rössli» angepriesen.

Angelo Di Venere plant keinen Putsch, oder wie es eine langjährige Service-Fachangestellte sagt: «Unser Chef ist die Ruhe in Person. Auch wenn der Laden brummt und das Ganze droht aus dem Ruder zu laufen, behält er den Überblick und schreit nicht in der Küche herum.» Di Venere nimmt das Kompliment lächelnd entgegen und erwidert:

«Die tägliche Arbeit ist nur mit einem gut eingespielten Team zu bewältigen.» 13 Mitarbeitende, 5 davon in der Küche, sorgen für das Wohl der Gäste.

Es stimmt: Di Venere strahlt Ruhe und Gelassenheit aus. Eine Eigenschaft, die ihm sicherlich hilft, die 14-Stunden-Tage heil zu überstehen. «Es macht mir immer noch jeden Tag Freude, in der Küche zu stehen», erzählt er. Sagt es und steht auf, um eine Gruppe Männer zu verabschie-

den, die bei ihm, mit Essmänteln ausgerüstet, ein Stück Fleisch auf dem heissen Stein genossen haben.

Stil vor Kitsch

Das Restaurant kommt ohne farbenprächtige sizilianische Miniatur-Ochsenkarren, blinkende Weihnachtsbäume oder ein vor sich hinplärrendes Fernseher aus. Stil vor Kitsch. Stoff- statt Papierservietten. Frische Blumen statt staubige Girlanden. Im Res-

taurant hat es Platz für 85 Gäste, in den warmen Monaten für weitere 40 auf der Terrasse.

Angelo Di Venere ist detailversessen und auf bestmögliche Qualität der Lebensmittel bedacht. «Das Fleisch beziehe ich bei der hiesigen Metzgerei. So bin ich mir sicher, dass die Qualität stimmt», sagt der Küchenchef und Pächter des Al Cavallino. Der Fisch kommt frisch auf den Teller, ohne vorher im Tiefkühler ein tristes Dasein zu fristen. «Ich liebe es zu kochen – und das soll der Gast spüren.» Alles wird frisch zubereitet. Von den Suppen über die Saucen bis zu den Teigwaren.

Bei unserem Besuch überrascht er uns zur Vorspeise mit Melanzana alla parmigiana. (Auberginen im Eierteig an Tomatensauce und mit Parmesan überbacken) und einem kunstvoll geschichteten Lachstatar mit Büffel-Mozzarella auf Cima-di-Rapa-Sauce (siehe Rezept).

Bei der Hauptspeise entscheiden wir uns einmal für Rosette al forno (Teigröllchen gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen, überbacken mit einer Mascarpone-sauce) und Orecchiette alla contadina (Frische Teigwaren mit Speck, Safran und Büffel-Mozzarella). Dazu passend ein Glas Primitivo di Manduria Riserva Silentium DOC 2012. Herrlich. Es gab nichts zu bemängeln, und wir fühlten uns für einen Augenblick nach Italien entführt.

Restaurant Rössli Al Cavallino

Rössligasse 20, Gelterkinden

Tel.: 061 983 01 33

Geöffnet Di–Sa 11–14 Uhr und

17.30–24 Uhr; So 11–14 Uhr und

17–23 Uhr.

info@roessli-gelterkinden.ch

www.roessli-gelterkinden.ch

Rezept

Lachstatar mit Büffelmozzarella auf Cima-di-rapa-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

300 g Frischlachs, in Würfelchen geschnitten und mit Salz, Weissm Pfeffer und Olivenöl mariniert
50 g Büffelmozzarella, in Würfelchen geschnitten
1 kg Cima di rapa (Stängelkohl)
1 Schalotte, gehackt
100 g rohe Kartoffeln
Gemüsebouillon
3 Sardellenfilets
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
Etwas Knoblauch

Zubereitung:

Vom Cima di rapa die grossen Blätter und den Strunk wegschneiden. Restliche Blätter in breite Streifen schneiden, dicke Stängel längs halbieren, dann in Stücke schneiden und im Salzwasser blanchieren. Sofort im Eiswasser abkühlen. Schalotte und Kartoffeln in der Gemüsebouillon nicht zu weich kochen und abkühlen. Cima di rapa, Schalotte, Kartoffeln, Sardellenfilets und Knoblauch pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in vier tiefe Teller verteilen. Mozzarellawürfelchen ringförmig anrichten. Lachstatar türmchenartig daraufsetzen.

