

Die Erfindung des Panino Carbonara

Zwei italienische Starköchinnen haben Erfolg mit Food on the Road

Von -minu

Basel. «Sie kocht wie eine Verrückte!» – Barbara grinst. «Es ist ihr Leben – Essen und Kochen ...» Daniela wehrt lachend ab: «Die Kunden wollen Abwechslung, also probiere ich Neues aus.» «Es sind nicht die Kunden», flüstert Barbara der kleinen Schweizer Gastro-Runde, die das Labor der beiden Frauen im römischen EUR-Quartier besucht, zu, «es ist SIE. Daniela ist gespickt mit Kochideen wie ein Panettone mit Rosinen. Also werkelt sie stundenlang an neuen Rezepten herum, besucht Bauern, die ihr frisches Gemüse anpflanzen, Metzger, die ihre Rinder nur für sie aufziehen. Alles bio. Alles Natur. Und natürlich alles umweltfreundlich ... Sie ist wie ein Maler, der sich Hunderte Farben zulegt. Und nicht warten kann, bis er lospinseln darf ...»

Daniela streckt uns ein Sandwich entgegen. Es sieht aus wie ein japanisches Geschenk. Elegant verpackt – «Recyclingpapier», erklärt sie. «Auch die Teller, die Köfferchen, in denen wir das Essen zu den Kunden bringen – alles ist Umwelt-unbelastend abbaubar.» Kurz: das Ganze ist eine Gastro-Erfolgsgeschichte, die auf dem sonst krisengeschüttelten Gourmet-Stiefel Italien von sich reden macht.

Gesund, köstlich, einfallsreich

«Gambero Rosso» – der Gault Millau der Italiener – hat die beiden Frauen für ihre Ideen zur «innovativsten Küche Italiens» gekrönt. Und ihre umweltfreundliche Umsetzung wurde vom Minister persönlich ausgezeichnet. Der Laden boomt – nicht zuletzt deshalb, weil hier gesundes, köstliches und einfallsreiches Essen für einen moderaten Preis angeboten wird.

Die Idee kam Barbara und Daniela auf einem Amerika-Trip: «Wir fuhren mit dem Auto von Miami nach San Francisco. Und wir verpflegten uns auf der Strasse. Die Einrichtungen der «Road-Restaurants» faszinierten uns – die immer selben Sandwichs und Bur-

ger weniger. So etwas müsste man auf «gesund» und auf Italien zugeschnitten umsetzen», meinte Daniela damals. «Machen wirs», sagte ihre Freundin.

Auf dem Weg in neue Richtungen

Das war vor fünf Jahren. Beide Frauen hatten vorher wenig mit Gastronomie zu tun – waren aber erfolgreich in ihren Jobs: Barbara als Managerin in verschiedenen Konzernen, die weltweit operierten. Und Daniela als Verlagsleiterin. Sie war schon damals sehr initiativ. Und ging Pionier-Wege: «Ich war Herausgeberin von interaktiven Spielbüchern und Computerspielen. Die Leute haben mich für verrückt erklärt. So etwas könne nicht gehen. Es wurde ein Riesenerfolg.»

Nun hatten die beiden Business-Ladys aber die Nase bald einmal voll von der nüchternen Welt des Umsatzes und Profits: «Wir wollten einen neuen Traumweg gehen, einen Weg, der uns auch mit unserm Land verbindet – und ihm neue Richtungen aufzeigen kann.»

Nun lachen beide: «So haben wir dieses Unternehmen auf die Beine gestellt – in Erinnerung an die Reise, die den Ausschlag gegeben hat, haben wirs «Food on the Road» genannt.»

Ähnlich wie der spanische Molekular-Kochkünstler Ferran Adrià im «El Bulli» entwickelte Barbara nun Esshappen, deren Geschmack intensiv ist, die aber – im Gegensatz zur etwas überkandidelten und bereits wieder in Vergessenheit geratenen Molekular-Küche – auf einfachen, natürlichen Zutaten basieren: auf Gemüse, das seinen gut gereiften Eigengeschmack in den Vordergrund stellt – oder auf Bio-Fleisch, das in seiner Qualität besticht. So wird etwa ein Burger auf ganz spezielle Technik mit Dampf und marinierten Rotzwiebeln zubereitet – entsprechend ist sein Innenleben noch roh. «Und so etwas kannst du nur mit erstklassigem Fleisch machen», demonstriert uns Barbara.

Den grossen Hit landete sie mit einem «Lunch-Sandwich», das wie die



Modern unterwegs. Daniela und Barbara bringen mit ihren Kreationen eine frische Note in die Gastronomie.

berühmten Spaghetti Carbonara schmeckt. Für dieses «panino» wurde sie dann auch erstmals von den Gambero-Rosso-Kritikern ausgezeichnet: «Wir hatten keine Ahnung. Aber jener Morgen, als in den Zeitungen der Artikel über unser prämiertes Panino Carbonara erschien, ist unvergesslich: Immer wieder schellte das Telefon. Alle wollten dieses Sandwich! Das war der Startschuss zu «Food on the Road!»»

Das moderne Labor hilft

Die «Carbonara» auf Brötchenbasis besticht durch gestocktes Eigelb, knusprig gebratenen Speck und hauchfeine Pecorino-Lamellen. Es besticht auch durch seinen Preis: 423 Kalorien für Euro 4.90. Natürlich gibt es die Panini in diversen Geschmacksrichtungen – mit Schwertfisch oder Carpaccio di Manzo, Thymian-Huhn oder auf vegetarischer Gemüsevariante.

Die beiden Frauen haben sich nicht nur ein ultramodernes Labor bauen las-

sen («wir haben mithilfe eines Technikers und Food-Spezialisten alles selber entworfen») – auch ihr Ristorante, wo die Gäste die Zucchini-Spaghetti, die Fagottini oder Tortillas sowohl an Tischen geniessen wie auch für die Mittagspause im Park abholen können, ist ultramodern.

Vor einem Event-Wochenende

«Irgendwie wollen wir für die Zukunft Italiens stehen», erklärt Daniela, «wir sind stolz auf unser Land. Wir müssen den neuen Weg gehen – den Weg, der einer jungen Generation Hoffnung macht: keine Schwarzarbeiter, keine Steuertricks. Der Stiefel muss aus seinem Dreck herauskommen, muss wieder frei atmen. Und das fängt nicht zuletzt bei und mit gutem Essen an.»

Die zwei erfolgreichen Frauen, die überdies ein Catering-System entwickelt haben, das ebenfalls auf einem gesunden «Umweltdenken» basiert, wurden von Rom ausgezeichnet – und zelebrieren ihre Mittags-Lunch-Kochkunst auch im prächtigen Park der Villa Pamphili.

In Basel wurden «Acqua»-Beizer Simon Lutz sowie der Unternehmer Angelo Caltagirone auf die beiden Römerinnen aufmerksam. Sie besuchten die Frauen. Waren begeistert. Und luden sie für ein Event-Wochenende zu einem Show-Kochen ihrer speziellen «Gastronomia Italiana» ins Basler «Acqua» ein.

Allerheiligen und der Montag danach stehen also im Zeichen dieses Kultur-Events, der nicht nur den frohen Sinnen und dem Genuss gewidmet ist – sondern auch der Literatur. So werden vier junge italienische Poeten den Abend mit eigens für den Event komponierte Kurzprosa würzen.

Was sie die Tage in Basel ausser kochen tun werden? – Barbara strahlt: «Ich will so viel schweizerisches Essen kennenlernen, wie ich schaffe – denn nicht Museen oder die Oper, nein, das Essen zeigt die wirkliche und breite Kultur eines Landes.»