

Carbone

Gourmet - Lädeli

Exklusive Italienische Spezialitäten
und viele Geschenkideen.
Eine Freude für den Gaumen und das Auge!

In Feinschmeckerkreisen längst ein Begriff ist das Gourmet-Lädeli Carbone in Oberwil, Weiherweg 4. Antonio Carbone, Vollblut-Italiener und Hobbykoch aus Apulien, führt nicht nur die feinsten Spezialitäten aus ganz Italien, sondern hat auch immer das passende Rezept für die Zubereitung eines original Italienischen Essens parat.

Seit sechs Jahren schon importiert der mittlerweile zehnköpfige Familienbetrieb unter der Leitung von Antonio Carbone hochwertige Spezialitäten aus dem sonnigen Italien und beliefert damit die Schweizer Delikatessengeschäfte und Gastronomie. Vor anderthalb Jahren hat sich Herr Carbone einen Lebensstraum erfüllt und eröffnete sein eigenes Gourmet-Lädeli beim Eisweiher. Er legt Wert darauf, alle seine Lieferanten persönlich zu kennen und ausschliesslich Produkte ins Sortiment aufzunehmen, die naturbelassen sind und nach traditionellem Verfahren hergestellt werden. Ausserdem eignen sich die anmüchelich verpackten Spezialitäten jederzeit als originelles Mitbringsel oder Geschenk.

Als erstes Produkt brachte der Südtaliener Ende 1993 das Carbone-Olivenöl extra vergine in die Schweiz, das aus einem Tonfassli frisch nachgefüllt werden kann und von seinen Eltern in Zusammenarbeit mit anderen Bauern in Apulien im Biolandbau hergestellt wird. Wegen seines feinen, unaufringlichen Geschmacks erfreut es sich hierzulande immer grösserer Beliebtheit. Auch den milden Balsamessig aus Modena gibt es neuerdings frisch ab Holzfass zu kaufen, was den köstlichen Geschmack dieses Essigs nochmals unterstreicht.



Dass Pasta nicht gleich Pasta ist, wird einem klar, wenn man vor dem Teigwarenregal im Gourmet-Lädeli steht. Hier finden sich neben den klassischen Formen von Pasta alle erdenklichen Variationen wie z.B. die Pasta amore in Herzform, Safran- oder Basilikumnudeln oder Spaghetti Sepia. Auch frische Avolioli mit delikater Pilz- oder der begehrten Spinat/Ricotta-Füllung sind zu haben. Dazu können Sie unter 18 verschiedenen Saucen wählen oder das von Herrn Carbone frisch zubereitete Pesto Genovese geniessen.

Mit den hausgemachten Leckerbissen wie Antipasti in Olivenöl, Apérogeböck, milde und pikante Crostinipasten und marinierte Oliven, lassen sich ohne grossen Zeitaufwand die leckersten Apéroplatten zaubern.

Samstags findet man ein reichhaltiges Angebot an Italienischen Spezialitäten wie z.B. Oliven-Tomatentort, Oregano-Roden oder eine Pizze, die man nur im Ofen aufzuwärmen braucht oder vorher noch Lust und Laune selber belegen kann.

Als Käse- oder Wurstliebhaber ist man an der Kühltheke genau richtig. Hier präsentiert Antonio Carbone seine übersichtliche Auswahl an appetitlichen, italienischen Wurstwaren (z.B. Salame piccante, Prosciutto San Daniele, la



Vero Mortadella di Bologna) und feinen Alpkäse der Firma Occelli aus dem Piemont. Mindestens einmal im Jahr besucht er die Käserei von Giuseppe Occelli, Inhaber des Betriebes, um sich von der Qualität der Produkte zu überzeugen und immer wieder Käsespezialitäten zu entdecken, die heute fast vom Markt verschwunden sind oder die man hier noch gar nicht kennt. Allen voran sei hier der preisgekrönte Tuma d'la poja zu nennen, ein weicher Schafskäse, der einem auf der Zunge zergeht und 1997 in New York den Oscar als bester Käse erworben hat. Crutin heisst der delikate Trüffelhartkäse, den man als Trüffellebhaber keinesfalls verpassen darf – nicht zu vergessen die halbharten, würzigen Rohmilchkäse Testun, Alpe, Bra, Raschera, um nur einige dieser fantastischen Käsesorten aufzuzählen. Sie dürfen übrigens ungeniert an der Kühltheke degustieren, um den Käse oder die Salami herauszufinden, der Ihnen am besten schmeckt. Geheimtip von Antonio Carbone: Trüffel! Sie etwas Aceto Balsamico tradizionale (jahrelang gereifter, süsslicher Balsamessig) über die oben erwähnten Käse oder auch über Parmigiano oder Gorgonzola und Sie werden von diesem neuartigen Genuss begeistert sein!

Zu einem guten Essen all'italiana gehört jedoch nicht zuletzt ein edler Tropfen, wie z.B. Barolo oder Barbaresco aus dem Piemont und auch der trodene Prosecco aus Valdobbiadene fehlt bei Carbone nicht, um gebührend auf einen speziellen Anlass anzustossen. Mit etwas Limoncello wird aus dem Prosecco, so verrät Herr Carbone, ein exquisiter Aperitif.

Will man den Abend schliesslich perfekt abrunden, darf noch dem Essen eines nicht fehlen: der Espresso, zubereitet mit «dem besten Italienischen Kaffee: Quarto», so der 38jährige Jungunternehmer, wenn möglich serviert mit einem Amaretto, der süssen Italienischen Verführung. Spätestens beim Grappa weiss man dann, dass «La dolce vita» nicht nur eine Redensart ist, sondern mit den Delikatessen vom Gourmet-Lädeli Carbone zur Wirklichkeit werden kann.

Haben Sie's schon gewusst? Antonio Carbone bereitet für Sie auch Apéroplatten zu und berät Sie kompetent, wenn es darum geht, einen Italienischen Abend zu organisieren.

Antonio Carbone, Gourmet-Lädeli
Weiherweg 4, 4104 Oberwil

Carbone
Gourmet - Lädeli

Telefon 403 94 14
Montag geschlossen