

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 Anbaugelände 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. Ein, 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 vitello 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 Jungbrind 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 verdrückt 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.



de, wie die ehemalige Garage vis-à-vis, dienen als Proberäume.

Der Melting Pot

Das Produktionshaus Roxy lebt von 700 000 Franken jährlich. 550 000 kommen vom Kanton, Birsfeldern beteiligt sich mit 15 000 Franken. Sehr moderat ausgefallen sind die Eintrittspreise. Für lediglich 15 Franken öffnen sich einem die Türen.

«Das Publikum hat sich verändert», stellt Sven Heier fest, «viele sind um die 30 und kulturell, zudem kommen viele Leute aus der Gemeinde immer wieder.» Die Vereinsmitglieder werden regelmässig zum Apéro mit anschließender Vorstellung geladen.

Das Roxy ermöglichte den Künstlerinnen und Künstlern sehr viel Kreativität, meint Urs Buess. «Ich erlebe immer wieder wahnsinnig überraschende Dinge», schildert er seine Erfahrungen. «Einfach toll, was sich hier entwickeln kann.» Entwickelt sich auch sein Haus, sagt Sven Heier: «zu einem Treffpunkt, einem Melting Pot für die Szene.»

Der Melting Pot für die Szene. «Das Roxy ermöglichte den Künstlerinnen und Künstlern sehr viel Kreativität, meint Urs Buess. «Ich erlebe immer wieder wahnsinnig überraschende Dinge», schildert er seine Erfahrungen. «Einfach toll, was sich hier entwickeln kann.» Entwickelt sich auch sein Haus, sagt Sven Heier: «zu einem Treffpunkt, einem Melting Pot für die Szene.»

Daniel Aenishänslin

www.theater-roxy.ch



Auf der Oberen Klus in Aesch lebt inzwischen eine Herde mit 21 Lamas. Die Spaziergänge auf der Weide bereiten den Tieren viel Freude.

Ein Lama kommt selten allein

Angetan Vor mehr als zehn Jahren schaute Daniela Tschaggelar einem «Neuweltkamel» zu tief in die Augen. Heute ist sie stolze Besitzerin einer kleinen Herde.

Katrin Hauser (Text) und **Nicole Pont** (Bilder)

Es ist Auffahrt, neun Uhr in der Früh. Die Geschäfte sind geschlossen, die Strassen von Aesch menschenleer. Die meisten Leute räkeln sich noch schlaftrunken in ihren Pyjamas. Ein paar Hundert Meter weiter oben ist Daniela Tschaggelar bereits putzmunter. «Ich bin seit drei Stunden auf den Beinen», sagt die Pächterin der Oberen Klus, eines hoch gelegenen Bauernhofs zwischen Pfiffingen und Aesch.

Auch die Exoten unter den hier beheimateten Tieren, die Lamas, sind schon was. Neugierig recken sie ihre Häuse, als Daniela Tschaggelar das Gehege zu den Männchen der 21-köpfigen Herde aufschliesst. Für einen morgendlichen Fototermin mit der BaZ lassen sie sich jedoch nur mässig begeistern.

«Lamas sind Distanztier, keine Kuschtier. Auch wenn ich auf sie zugehe, reagieren sie zunächst zurückhaltend», erklärt die 52-Jährige. Und tatsächlich: Kaum hat sich Tschaggelar einem Lama bis auf wenige Zentimeter genähert, schreckt es zurück und kehrt ihr sein Hinterteil zu. Charmant ist anders.

Es ist aber nicht so, dass die Lamas Angst vor Tschaggelar haben. Vielmehr mustern sie ihre Besitzerin aufmerksam, drehen dann den Kopf weg und stakken gemächlich davon. Als ob ihnen just in diesem Moment in den Sinn gekommen wäre, dass sie etwas Besseres zu tun haben.

Innett Kürze schafft es die Lama-Halterin jedoch, zwei ihrer

Tiere zu erweichen. Sobald diese von ihrer Besitzerin aus dem Gehege geführt werden, kommen die anderen ebenfalls zum Gitter, um zu sehen, was mit den beiden passiert. Dabei haben sie diesen Lama-typischen und ziemlich ulkigen «Häh? Was ist los?»-Ausdruck im Gesicht.

Seit dieser Begegnung sind dreizehn Jahre vergangen – eine Zeit, in der sich das Leben der gebürtigen Bernerin einmal um hundertachtzig Grad drehte. Tschaggelar besuchte einen zweijährigen Kurs, um das «Buure» zu erlernen, gab ihre Massagepraxis in Aesch auf, zog mit ihren drei Kindern auf das Anwesen ihres Partners, lernte, Ställe auszumisten, die Angus-Rinder auf dem Hof zu versorgen, ging sogar unter die Lama-Züchter; neue Tiere kamen, alte Tiere starben. Das Leben auf dem Bauernhof ist ein turbulentes. Bis dann plötzlich alles stillstand.

«Genau ein Jahr nachdem ich auf den Hof gezogen war, verstarb mein Partner – völlig unerwartet.» Diesen Satz sagt die 52-Jährige, ohne dass es ihr die Stimme verschlägt oder Tränen in ihre Augen schiessen. Daniela Tschaggelar hat einen Weg gefunden, mit dem Schicksalsschlag zu leben. Die Arbeit auf dem Bauernhof hat ihr dabei geholfen. Das Anwesen aufzugeben, sei für sie nicht infrage gekommen, erzählt sie bei einer Tasse Kaffee auf dem Innenhof: «Die Probleme folgen einem, egal wohin man geht.» Letztlich müsse ein solcher Verlust im Herzen verarbeitet werden.

So beschloss die alleinerziehende Mutter trotz geringer Be-

ruferfahrung, den Bauernhof zu übernehmen. «Die ersten zwei Jahre waren hart, klar», gibt sie zu. Anfangs habe sie Hilfe von einem pensionierten Bauern erhalten. Zwei Jahre später stellte sie dann Laura ein, ihre Vollzeitmitarbeiterin, die bis heute geblieben ist. Sie habe bewusst nach einer Mitarbeiterin gesucht, so Tschaggelar: «Denn Frauen werden im Landwirtschaftsberuf immer noch weniger respektiert als Männer.»

Diese Bäuerin sucht nicht Auch ihre Kinder hätten sie während dieser schwierigen Zeit unterstützt. «Ich weiss noch, wie der Mittlere zu mir sagte: Natürlich wäre es einfacher, wieder zurück ins Dorf zu ziehen, aber hier oben ist dein Paradies, und deshalb schaffen wir das!»

Ein Paradies, das ist es wirklich. Mittlerweile haben wir den Hof verlassen und fahren an Weiden vorbei, auf denen Aufzuchtrinder, Mutterkühe und Kälber grasen. Von oben betrachtet, wirkt das Anwesen mit der Traubenranke vor dem Eingang, den vielen Blumentöpfen und der für einen Bauernhof untypischen Ordnung geradezu malerisch.

Die Idylle der Oberen Klus und der Beziehungsstatus der Pächterin entgingen auch einem gewissen Schweizer Fernsehsender nicht: «Vor zwei Monaten kamen tatsächlich Leute von 3+ zu mir und fragten, ob ich nicht bei «Bauer, ledig, suchst mitmachen möchte», erzählt Daniela Tschaggelar schmunzelnd. «Ich bekam einen kleinen Lachanfall.» Für so etwas habe sie nun wirklich keine Zeit.



Daniela Tschaggelar beim Füttern ihrer Lieblinge.



Lamas sind zwar distanziert, aber durchaus neugierig.

Land erleben

Entdeckungsreise im Schloss

Hoch über Bubendorf, stolz und unverwundlich, steht ein Bau- denkmahl mit einer besonderen Geschichte: das Schloss Wildenstein, sehr gut erhalten und nach wie vor bewohnt. Sein ältester Bau, der Wohnturm, stammt aus dem Jahr 1338. Das Schloss lässt sich auf Führungen erkunden. Diese sind kostenlos und finden im Sommer jeweils am ersten Sonntag im Monat statt. 2019 also am 2. Juni, 7. Juli, 4. August, 1. September und 6. Oktober. An diesen Tagen verwohnt auch das lauschige Schlosscafé mit lokalen Spezialitäten. Das Jahr über sind Führungen für Gruppen gegen eine kleine Gebühr auf Anfrage buchbar. Jederzeit geöffnet ist

der Informationspfad rund ums Schloss. Schliesslich wird das Schloss Wildenstein auch kulturell bespielt. Die Bandbreite deckt Theater (Die Impronauten, 11. Juni), Konzerte (Casa Loma Jazz Band, 23. August), Kabarett (Marcel Dogor, 26. September) und Bühne (Kultkolumnisten Schreiber vs. Schneider, 22. Oktober).

Wem der Sinn einfach nach Natur pur steht, der wandere im mittelalterlichen Schlosspark mit seinem jahrhundertalten Eichenbestand.

Präsentiert von **Baselland Tourismus** www.schloss-wildenstein-bubendorf.ch



Ein beliebtes Ausflugsziel: das Schloss Wildenstein. Foto: Dominik Stohler

Unser Verein

Das Roxy ist ein Ort des Experimentierens

«Hier beginnen junge Menschen, sich auf ein Lebensziel hinzubewegen», sagt Urs Buess über das Roxy in Birsfeldern. Vor 25 Jahren ist aus dem ehemaligen Kino von 1927 ein Theater geworden. Getragen vom Verein Kulturraum Roxy, den Buess präsidiert. Sven Heier leitet das Theater. Er sagt darüber: «Für junge Künstler ist das Roxy der Ort, an dem man experimentieren kann, an dem man Dinge auch mal gegen die Wand fahren kann, ohne direkt seine Karriere beenden zu müssen.» In Birsfeldern dreht es sich vor allem um zeitgenössischen Tanz und Theater. Und um den Nachwuchs in diesen Sparten.

Es waren Sylvia Scalabrino, Ueli Kaufmann und Christoph Rudin, die 1992 die zündende Idee hatten, aus dem zum Verkauf stehenden Roxy ein Theater zu formen. Gemeinsam mit Niggi Ullrich, dem damaligen Baselsbieter Kulturbeauftragten, fanden sie einen Weg, das Kino zu kaufen. Von der Kantonalbank kam der Kredit, der Kanton mietete sich für seine Produktionen ein. Aufgebaut wurde alles in ehrenamtlicher Arbeit. Heute sind es vier Angestellte, die den Laden schmeissen. Dahinter steht der Verein mit seinen 129 Mitgliedern. Er stellt die Infrastruktur.



Das Roxy-Team: Sven Heier, Elena Manuel, Urs Buess, Mara Flück und Katharina Germa (von links). Foto: Nicole Pont

«Mir gefällt sehr, dass das Roxy auch nach draussen geht», betont Urs Buess. Vergangenen Sommer war es mit «Augias oder Herakles auf der Kläranlage» des Theaterkollektivs «Kurzor Prozess» auf dem Areal der Birsfelder Kläranlage präsent. Ein Stück, in dem Herkules Mist beiseitigen soll. «Für mich ein sehr eindrücklicher Moment», sagt Buess. Kaum ein Ort wäre passender gewesen. Auch das alte Verteilzentrum von Coop in Pratteln wurde schon als Aufführungsort genutzt.

Er werte es als beachtlich, wie sehr das Roxy ein Teil von Birsfeldern geworden sei, äussert Sven Heier. Mittlerweile findet der jährliche Neuzuzüger-Apéro in diesem Haus statt. Schulen nutzen das Roxy, um ihre künstlerischen Darbietungen zu präsentieren.

Mit seinen 150 Plätzen und der grossen Bühne verfügt die Baselsbieter Kulturinstitution über eine stattliche Grösse. Dennoch wurde ein wenig expandiert. Zwei Räumlichkeiten ausserhalb der eigenen vier Wän-