

Der Maestro von Oberwil

Antonio Carbone's Gourmetlädli feiert sein 20-jähriges Bestehen



Der Koch und der Tänzer. Antonio Carbone mit seinem Freund Angelo Borer (rechts), der heute das Fest an der Hauptstrasse in Oberwil moderieren wird. Foto Dominik Pflanz

Von Isabelle Hausmann

Oberwil. Der schmale Eingang lässt kaum erahnen, dass sich hinter der Tür zum Geschäft mit der Neonüberschrift «Specialità Italiana Caffè Bar» ein tiefer Raum erstreckt. Vorbei an der Theke mit Käse- und Wurstaustagen und den Regalen voller Pesto-Gläser, abgepackten Oliven und hausgemachten Teigwaren wandert der Besucher in den hinteren Teil des Ladens an der Hauptstrasse 43 in Oberwil. Dort eilt Antonio Carbone, der Besitzer, zwischen Küche und Tischen hin und her, um seine Kunden mit Espresso zu versorgen.

Der aus Apulien in Süditalien stammende Antonio Carbone betreibt sein Gourmetlädli und Café seit 20 Jahren in Oberwil – ein Mann von 55 Jahren, geschäftstüchtig, lebensfreudig und kochbegeistert. Neben seinem Laden betreibt Carbone noch ein Unternehmen für Grosshandel, die 1993 gegründete Carbone GmbH, die auch schon nach Japan oder Spanien exportiert hat. Die Produktion hat ihren Sitz in Italien. Dort werden Tomatensaucen, eingelegte Oliven, Teigwaren, Olivenöl und allerhand feines Italienisches hergestellt, das unter der Eigenmarke Carbone im Laden zu kaufen ist oder in den Gerichten verarbeitet wird. Aus allen Provinzen Italiens importiert Carbone ausserdem italienische Lebensmittel, zumeist aus Familienbetrieben.

Mit den Jahren widmete sich der gelernte Sanitär in seinem Café immer leidenschaftlicher dem Kochen; sein Herz steckt er Tag für Tag in sein Lädli und seine Menüs. Die Spezialitäten von «il Maestro», wie ihn die Kunden nennen, sind Spaghetti Carbonara und

Bolognese. In seiner winzigen, offene Küche können ihm die Gäste beim Zubereiten seiner Menüs über die Schultern blicken. Dieses «Live Cooking» ist bezeichnend für Carbone: «Eine geschlossene Küche wäre der Horror für mich.» Er sei gern unter Leuten und bei seinen Kunden.

Viel Stammkundschaft trifft sich in seinem Laden, mit fast allen ist Carbone per Du. Auch prominente Gäste wie DJ Antoine oder Matias Delgado kehren häufig bei dem Italiener ein. Mit vier Angestellten bedient Carbone seine zahlreichen Gäste am Mittag mit Lunchmenüs, die zu humanen Preisen zu geniessen sind – zwischen 19.50 und 24 Franken. Doch im Gourmetlädli zahlt man dann doch ein bisschen mehr, für 300 Gramm Oliven beispielsweise 6.90 Franken.

Oliven in Salz, nicht in Soda

Wieso sich der Laden über 20 Jahre hinweg so gut halten konnte, führt Carbone auf seine italienischen Lebensmittel zurück, deren Qualitätsstandard er über die Jahre hinweg halten konnte. Natürlich, sagt Carbone, durchlebe sein Geschäft Hochs und Tiefs, doch im Grossen und Ganzen habe es sich gelohnt, diesen Weg zu fahren. «Es wäre unser Tod gewesen, hätten wir angefangen, günstiger einzukaufen.» Das Geschäft lebt von seiner italienischen Authentizität.

Als Beispiel für die Qualität seiner Lebensmittel nennt Carbone seine eingelegten Oliven. «Viele Produzenten legen Oliven in Sodawasser ein, weil sie so nur einen Monat zum Entbittern brauchen, doch die Früchte erhalten dabei einen chemischen Beigeschmack. Wir legen die Oliven in Salzwasser ein.

Das verlängert zwar die Einlegezeit auf acht bis neun Monate, doch der volle natürliche Geschmack bleibt erhalten.»

Heute Samstag findet vor dem Lädli an der Hauptstrasse 43 das 20-Jahre-Jubiläumfest statt. 12 Stunden Programm erwartet die Gäste, von 14 Uhr bis 2 Uhr morgens.

Versuche als Steptänzer

Moderiert wird das Fest von Carbone's langjährigem Freund Angelo Borer, einem international erfolgreichen Schweizer Steptänzer. Auch Carbone habe sich kurzzeitig als Steptänzer versucht, erzählt Borer: «Er war wahnsinnig talentiert!» Sogar einen gemeinsamen Fernsehauftritt können die zwei vorweisen. Doch Carbone setze seine Prioritäten aufs Kochen und auf seinen Laden, ganz zum Leidwesen von Borer. «Er hat fast geweint, als ich ihm sagte, dass ich mit dem Tanzen aufhöre», sagt Carbone, und die zwei Freunde lachen.

Doch ab und zu hat der Italiener dennoch Sehnsucht nach den grossen Auftritten: «Ich bin ein Bühnenmensch. Ich wollte früher DJ werden oder Schauspieler, doch hat sich nie etwas ergeben.» Mit dem Live Cooking habe er dennoch eine Möglichkeit gefunden, zwei seiner grossen Leidenschaften, das Rampenlicht und das Kochen, zu kombinieren.

Ob er denn grosse Pläne für die Zukunft habe? Carbone winkt ab: «Ich liebe kochen und unter Leuten zu sein. Ich will meinen Laden aber nicht expandieren, dann müsste ich neben den Mittagen noch jeden Abend arbeiten. Ich will immer noch Spass daran haben. Ich bleibe lieber in dem jetzigen Rahmen: klein, fein und gut.»