

Die Erfindung des Panino Carbonara

Zwei italienische Starköchinnen haben Erfolg mit Food on the Road

Von -mini

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 werket 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-Erfolgs-story, die auf dem sonst krisengeschüttelten Gourmet-Stiefel Italiens 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 unserem 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 «Umwelddenken» 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.»

Nachrichten

Regierung offeriert zwei Stunden Gratis-Parking

Basel. Der Regierungsrat kommt dem Wunsch der Innenstadtgeschäfte nach und will ein Zeichen der Unterstützung setzen. Zusammen mit Positives Basel und Pro Innerstadt Basel wird eine auf ein halbes Jahr befristete Aktion lanciert: Im Parkhaus Elisabethen können die Kunden ab dem 16. November von Montag bis Samstag zwischen 11 und 18 Uhr die beiden ersten Stunden gratis parkieren. In der Grenzregion hätten die Geschäfte der Innenstadt mit der Aufhebung des Euro-Mindestkurses zu kämpfen – deshalb werde diese Aktion lanciert.

EVP: Trotz Bedenken Ja zum Millionen-Deal

Basel. Die EVP Basel-Stadt begrüsst den Antrag der Regierungen von Basel-Stadt und Baselland, betreffend den Partnerschafts-Deal, wonach Basel-Stadt in den nächsten vier Jahren je 20 Millionen Franken an das Baselbiet überweisen soll. Dieser Antrag sei ein Zeichen, die bikantonale Zusammenarbeit zur Sicherung zentraler Standorte weiterführen zu wollen. Die EVP sieht aber auch die Argumente, die dagegen sprechen: «Ein Buebetrickli, eine Zumutung für das bereits durch ein Sparpaket der Basler Regierung gebeutelte Stimmvolk, eine Legitimierung der falschen Finanzpolitik des Landkantons, eine indirekte Subventionierung dessen ausufernden Strassenbaus». Die Ablehnung des Pakets könnte noch grössere finanzielle Konsequenzen haben, schreibt die EVP.

Grüne wollen Strassen sicherer machen

Basel. Die Grünen Basel-Stadt sagen hinsichtlich der Abstimmungen vom 15. November Ja zur Strassen-Initiative. Sie biete die Chance, Basels Strassen für Fussgänger und Velofahrer sicherer zu machen. Diese Initiative wolle etwas sehr Einfaches: sichere und durchgehende Wege für Fussgängerinnen und Fussgänger sowie Velofahrende und die konsequente Bevorzugung des öffentlichen Verkehrs an Lichtsignalanlagen. Die Förderung des ÖV und von Velos sichere, dass alle ihre innerstädtischen Wege ohne Gefährdung mit den gesündesten und umweltfreundlichsten Verkehrsmitteln zurücklegen können. Initiative und Gegenvorschlag des Grossen Rates unterscheiden sich einzig in Bezug auf das Tempo der Umsetzung und der Kosten, finden die Grünen. Zum Taxigesetz beschloss die Partei Stimmfreigabe.

Beitrag zur Förderung von Rock und Pop

Basel. Der Regierungsrat beantragt dem Grossen Rat, dem Rockförderverein (RFV) für 2016 bis 2019 Unterstützungsbeiträge in der Höhe von jährlich 365 000 Franken zu bewilligen. Die unbestrittene Qualität und Professionalität des RFV als dynamisches Kompetenzzentrum der regionalen Pop- und Rockförderung werde vom Regierungsrat sehr geschätzt, liess er gestern verlauten. Als Folge der Auslagerung des Festivals BScene in den Swisslos-Fonds wird das Budget des RFV um 25 000 Franken pro Jahr entlastet.

Unterstützung für das Jüdische Museum

Basel. Der Verein Jüdisches Museum Basel soll für die Jahre 2016 bis 2019 mit jährlich 80 000 Franken unterstützt werden. Dies beantragt der Regierungsrat dem Grossen Rat.

Glückwunsch

Diamantene Hochzeit

Basel. Zu ihrem heutigen 60. Hochzeitstag gratulieren wir **Margarethe** und **Benjamin Walter-Dürr** herzlich und entbieten ihnen unsere besten Glückwünsche für die gemeinsame Zukunft. gratulationen@baz.ch

Bruno Manser war seiner Zeit voraus

Nach zehn Jahren wird Ruedi Suters Biografie des Basler Umweltaktivisten in englischer Sprache publiziert

Von Christian Fink

Basel. Wo ist er verblieben? Das haben sich viele gefragt, nachdem Bruno Manser im November 2000 plötzlich verschwunden war. Und diese Frage beschäftigt auch heute, 15 Jahre später, noch viele. Dies belegt alleine die Tatsache, dass zur Buchvermittlung der englischen Ausgabe von Ruedi Suters Buch «Bruno Manser – die Stimme des Waldes» sehr viele Leute in die Buchhandlung Bider & Tanner pilgerten. Neu heisst die Biografie «Rainforest Hero – the life and death of Bruno Manser».

Vermutlich wird Bruno Mansers Verschwinden unaufgeklärt bleiben. Für den Journalisten Ruedi Suter, der sich damals mit anderen auf die Suche nach Manser machte, ist der Umweltschützer und Menschenrechtler gleichwohl zumindest im Geiste noch sehr präsent, wie Suter während der Buchpräsentation erläuterte.

Auch für viele andere ist Manser noch gegenwärtig als Kämpfer gegen reines Profitdenken internationaler Firmen, die sich einen Deut um lebenswichtige Ressourcen dieses Planeten, wie beispielsweise um die Regenwälder, kümmern. Der Umweltaktivist hat mit zahlreichen Aktionen darauf hingewiesen und zusammen mit den Penan, dem Urvolk des Dschungels im malaysischen Sarawak, sich gegen die Abholzung der Regenwälder gewehrt.

In der Natur zu Hause

Von den Penan wurde Manser wie ein Stammesangehöriger behandelt und aufgenommen. Für die malaysische Regierung hingegen war er ein «fremder Fötzel», der sich in Dinge einmischte, die ihn nichts angingen, weshalb auf ihn, wie Suter sagte, eine Kopfprämie ausgesetzt wurde. Dabei suchte Manser, der Naturbursche, ursprüng-



Der Penan-Mann. Bruno Manser wurde vom Stamm der Penan als einer der ihren akzeptiert und aufgenommen. Foto Filmcoop

lich lediglich ein unzivilisiertes Leben, berichtete Suter. Seit frühester Jugend fühlte er sich in der Natur am wohlsten. Und bereits als Zwölfjähriger schrieb er in einem Aufsatz, den Mansers Schwes-ter Moni Niederberger vorlas, dass er einmal «einen guten Beruf haben möchte, der mit der Natur zu tun hat». Dass er letztlich in die Rolle des Aktivisten schlüpfte, hat unmittelbar mit der Entwicklung in Malaysia zu tun. Damit war er, stellte Ruedi Suter an der Vernisage fest, der Zeit voraus.

Dass nun ein vor zehn Jahren veröffentlichtes Buch Jahre später in die englische Sprache übersetzt wird, scheint aussergewöhnlich. Damit wird jedoch verdeutlicht, dass das internationale Interesse an Manser nach wie vor gross ist, erklärte Lukas Straumann vom Bruno Manser Fonds (BMF). Dies hat nicht nur mit Mansers Geschichte zu tun, sondern auch mit dem Bewusstseinswandel, mit den Ressourcen sorgfältiger umzugehen. Dazu haben viele, auch Manser und der BMF, der diese

Arbeit fortsetzt, beigetragen. Wirklich durchgesetzt hat sich das neue Bewusstsein allerdings noch nicht. Zahlreiche Unternehmen verzichten heute auf Tropenholz. Und Kunden wollen die Herkunft verwendeter Materialien wissen.

Immerhin. Doch damit ist es noch nicht getan, wie etwa die Plünderung russischer Wälder durch einen Billigmöbel-Grossverteiler zeigt.

Ruedi Suter: Rainforest Hero – the life and death of Bruno Manser, Bergli Books, 2015, Fr. 29.90