

Spaghetti nach Art der Köhler

Von Heinz Eckert

Woher die Spaghetti alla carbonara, die Spaghetti nach Art der Köhler, ursprünglich stammen, ist nicht genau geklärt. Nach der einen Legende wurde diese Art der Zubereitung von Köhlern in den Apenninen erfunden, die allerdings Penne anstelle von Spaghetti verwendet haben sollen. Nach anderen Quellen soll die Carbonara-Art erst 1944 in Rom entstanden sein, als die Eier- und Speck-Rationen der amerikanischen Besatzungssoldaten den Weg in die italienische Küche gefunden haben sollen.

Sicher ist nur, dass das, was wir hier unter Spaghetti alla carbonara vorgesetzt bekommen, nichts mit dem Originalrezept zu tun hat. Eine dicke Rahmsauce mit Schinkenstreifen kann auch gut sein und den Bauch füllen. Sie sollte aber anders heissen. Für Spaghetti alla carbonara braucht es

nämlich weder Schinken noch Rahm. Superlative sind gefährlich, ich weiss: Aber bessere und echtere Spaghetti alla carbonara als in der kleinen Basler Trattoria A Roma in der Sattelgasse sind nicht zu haben. Selbst in Rom nicht.

«A Roma»-Besitzer Stefano Giovannini ist selber halber Römer und hat sich immer gewundert, weshalb die italienische Küche in der Schweiz anders schmeckt als im Mutterland. Deshalb informierte er sich an Ort und Stelle und übertrug alles im Massstab 1:1 in seine Küche in Basel. Zudem kauft er die gleichen Produkte. Das heisst für

die Spaghetti alla carbonara, dass er nur schön durchwachsenen römischen Guanciale (Speck von der Schweinsbacke) verwendet, den er importiert, und echten Pecorino romano. So vermischt er die Hälfte geriebenen Pecorino und die andere

Hälfte Parmesan mit den Eiern zu einer sämigen Sauce, gibt den knusprig gebratenen und klein geschnittenen Guanciale hinzu, vermischt alles mit den heissen al dente gekochten Spaghetti in einer vorgewärmten Schüssel und aromatisiert mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer. Und was auch noch wichtig ist: Die Spaghetti alla carbonara müssen

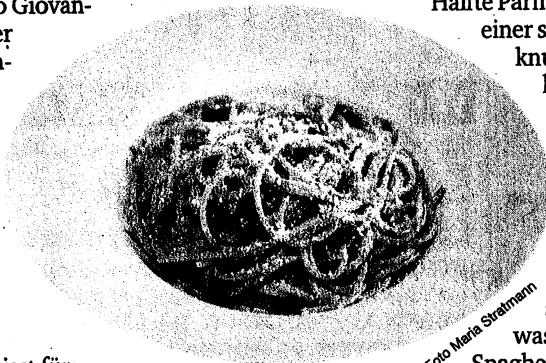


Foto Maria Strahmann

natürlich frisch und à la minute zubereitet werden. Anders geht es nicht. Das dürfte auch mit ein Grund sein, weshalb dieses Gericht in seiner originalen Version sonst nicht anzutreffen ist.

Aber für Stefano Giovannini nicht der einzige. Er glaubt, viele Wirte würden es gar nicht wagen, die originale italienische Küche anzubieten, weil die Schweizer Gäste anderes gewohnt seien. Er habe anfänglich auch Probleme damit gehabt und sei oft gefragt worden, warum es keine Rahmsauce an seinen Spaghetti alla carbonara habe...

PS: Übrigens gelingen die Spaghetti alla carbonara auch mit sardischem Pecorino und Pancetta (Bauchspeck). Nicht-Römer werden den Unterschied kaum merken... und beides ist hier problemlos erhältlich.

Trattoria A-Roma, Sattelgasse 3, 1. Stock, 4001 Basel.
Spaghetti alla carbonara kosten 24 Franken.
www.a-roma.ch, Tel. 061 261 32 61 oder 078 793 47 29.

