

Mein Kühlschrank Angelo Borer (54), Steptänzer und Tanzlehrer

«Zum Anstossen an Silvester gabs keinen Sekt»

«Ich wohne alleine mit meiner 12-jährigen Tochter hier, daher muss es immer etwas im Kühlschrank haben. Wir haben beide unsere Lieblingsprodukte und wenn ihre nicht da sind, dann gibt es ein Drama. Deshalb darf ihr Lieblings- saft nicht fehlen. Unser Kühlschrank ist entsprechend immer voll. Da ich als Tanzlehrer hauptsächlich abends arbeite, habe ich auch genügend Zeit zum Einkaufen.

Bier darf in meinem Kühlschrank nie fehlen. Wenn ich vom Tanzunterricht nach Hause komme, dann trinke ich ein Bier, noch bevor ich meine Jacke ausziehe. Bei der Marke mag ich wie beim Kaffee etwas Abwechslung. Im Moment ist meine Nummer eins das Appenzeller Quöllfrisch. Basler Bier ist auch gut, aber das Appenzeller liebe ich einfach! Auch Eier findet man immer, nicht nur zu Ostern. Wir essen jeden Morgen ein Dreiminuten-Ei, sogar wenn meine Tochter zur Schule muss. Ein Nachbar hat eigene Hühner, also kaufe ich die Eier immer bei ihm. Ich koche gerne, für mich und auch für Besuch. In meiner Schulzeit habe ich mein erstes Töffli mit dem Geld finanziert, das ich als Hilfskraft in einer Restaurantküche verdient habe. Erst habe ich dort nur abgewaschen, dann durfte ich irgendwann Forellen aus dem Aquarium holen oder auch den Köchen behilflich sein. Da habe ich viel abgeschaut, genauso wie von meiner Grossmutter, bei der ich aufgewachsen bin. Bei ihr habe ich nicht nur einen tollen Hörnliauflauf gelernt, sondern auch alles andere, zum Beispiel bügeln. Bis heute bügeln meine Hemden selber und mache das sogar sehr gerne. Das ist sowieso günstiger, weil ich bei meiner Tanzshow immer sehr viele Hemden brauche.

«Ich esse sehr gerne italienisch»

Obwohl ich als Tänzer täglich mindestens drei bis fünf Stunden trainiere und abends unterrichte, achte ich nicht sehr auf die Ernährung. Mittags esse ich gerne eine reichhaltige Mahlzeit, schliesslich unterrichte ich bis halb zehn, zehn Uhr nachts. Ich esse sehr gerne italienisch, das bietet sich natürlich an, weil es in dieser Küche viel Teigwaren gibt. Für heute Abend habe ich sizilianische Arancini vorbereitet. Abgesehen vom Feierabendbier und hin und wieder einem guten Glas Wein schaue ich auch, dass ich nicht zu viel Alkohol trinke.

Mit meiner Steptanzkompanie «Crazy Feet Company» komme ich viel in der Welt herum. Wenn ich im Ausland bin, dann probiere ich gerne auch ungewohnte Dinge aus. Vor allem die indische Küche hat es mir angetan, sie hat alle meine Erwartungen übertroffen. Das Essen in Indien ist gar nicht so scharf, wie man immer denkt. Auch bei unseren Engagements in Thailand war das Essen hervorragend, obwohl ich eigentlich nicht so wild auf Reis bin. Manchmal hat die Reiserei aber auch Nachteile. An Silvester waren ich und meine Kompanie in Dubai, weshalb wir den Jahreswechsel wohl oder übel ohne Sekt feiern mussten...»

Aufgezeichnet von Tina Hutzli



Erfrischend. Wenn «Crazy Feet»-Chef Angelo Borer vom Tanztraining nach Hause kommt, öffnet er sich als erstes ein Bier. Foto Daniel Desborough

Auf dem Teller

Essen wie Pellegrino Artusi

Von Heinz Eckert

Jeder italienische Koch kennt Pellegrino Artusi. Der Florentiner lebte von 1820 bis 1911 in der Toskana, war ein Feinschmecker und Literaturkritiker und gilt als Begründer der italienischen Nationalküche mit Rezepten aus allen Landesteilen und Regionen. Berühmt wurde er durch das Buch «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» (Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Geniessens). Artusi war durch den Seidenhandel reich geworden und hatte geschäftlich ganz Italien bereist und überall Rezepte gesammelt. Er war der erste Autor, der eine Übersicht über die Küche Italiens vermittelt hatte. Artusi wird aus diesem Grund eine wichtige Bedeutung für die Einheit Italiens und der italienischen Sprache zugeschrieben. Sein berühmtes Buch veröffentlichte er 1881 als 61-Jähriger im

Eigenverlag – damals, als italienisches Essen noch als vulgär galt und man an den Höfen nur französische Gerichte zu speisen pflegte. Die ersten tausend Exemplare verkauften sich anfänglich harzig. Doch dann wurde das Buch zum Bestseller und wird heute noch als wichtiger Leitfaden durch die Küchen Italiens betrachtet.

Seit das Restaurant «Pomodoro» in der Steinvorstadt umgebaut und zum «Molino» geworden ist, der 18. Filiale der gleichnamigen Schweizer Restaurantkette, ist das Lokal nicht nur schöner geworden, sondern hat auch eine andere Speisekarte. Diese bietet neben einer reichen Auswahl

an Pizzen als Hausspezialität «Tagliatelle alla Bolognese» nach Pellegrino Artusis Rezept aus dem Jahr 1830, die kleine Portion zu 19 Franken, die grosse zu 22 Franken.

Wir bestellten erwartungsvoll – und wurden nicht enttäuscht. Das Gericht hatte tatsächlich nur im Entferntesten mit dem zu tun, was uns landauf, landab als «Spaghetti Bolognese» vorgesetzt wird. Erstens sollte die Sauce aus Bologna nie mit Spaghetti, sondern stets nur mit Tagliatelle serviert werden. Und diese Tagliatelle müssen selbstverständlich

frisch und «fatto in casa» sein. Als Zutaten schreibt Pellegrino Artusi erstklassiges Rind- und Schweinefleisch vor, sonnengereifte, aromatische Tomaten (frisch oder sterilisiert) sowie Rüebli und Zwiebeln. Das Fleisch wird grob gehackt, das Gemüse fein gewürfelt. Und dann kommt das Wichtigste: Damit die Sauce wirklich italienisch schmeckt, muss sie mindestens drei bis vier Stunden vor sich hin köcheln. Erst dann entspricht sie den Anforderungen von Pellegrino Artusi. Und auch unseren eigenen: Das einfache Gericht mundete sehr gut und bewies wieder einmal, dass ein Teller Pasta, richtig zubereitet, zum Köstlichsten gehört, was die italienische Küche zu bieten hat.

Molino, Pizzeria, Ristorante, Steinvorstadt 71, 4051 Basel. Tel. 061 273 80 80
www.molino.ch



Foto Daniel Desborough