

# Ein Koch mit dem richtigen Schwung

Antonio Scarcella vom „Piazza“ schwört auf echte italienische Gerichte

SERIE

## Kalte Küche

VON MARTINA PANCHYRZ

■ **Bad Oeynhausen.** Gekonnt schwingt Antonio Scarcella die Tomaten, Oliven, Paprika und Scampi in der heißen Pfanne. Die Zutaten fliegen knapp einen halben Meter hoch, doch weder Scampi noch das Gemüse landen auf dem Boden. „Ich werde oft gefragt, wie ich das mache, aber ich habe ja 30 Jahre Berufserfahrung“, erklärt der Inhaber des Ristorante „Piazza“, dessen Karriere in Sizilien begann.

Der 51-Jährige wuchs in Palermo auf und absolvierte hier auch seine Ausbildung zum Koch. Der Wunsch nach einer guten Arbeit zog ihn schließlich nach Deutschland. „In Sizilien war es damals schwer, eine gute Arbeit zu finden. Mir war klar, dass ich in ein anderes Land gehen muss“, berichtet der Kü-

chenchef. Zusammen mit seinen zwei Brüdern arbeitete er zunächst in einem italienischen Restaurant in Bünde. Dank eines Anstoßes ihres damaligen Chefs eröffneten sie ihr eigenes Restaurant in Bad Oeynhausen. „Unser Chef gab uns den Tipp, es in Bad Oeynhausen mit einem Restaurant zu versuchen. Er sagte, ihr seid genau die Richtigen dafür“, erinnert sich Antonio Scarcella.

Seit 1981 ist er nun Mitinhaber des „Piazza“. Ein Bruder stieg nach Jahren aus dem Familienbetrieb aus. Heute führt er das Restaurant zusammen mit

Bruder Constantino. Den Weg in die Selbstständigkeit hat Antonio Scarcella noch nie bereut. „Ich liebe meine Arbeit wie am ersten Tag“, schwärmt der Restaurantinhaber. „Ich gehe jeden Tag gern zur Arbeit, habe Spaß mit meinem Team und den Gästen“, erklärt Antonio Scarcella.

Dass der gebürtige Sizilianer gern zur Arbeit geht ist auch notwendig – schließlich ist er fast immer in seinem Restaurant. „Wir haben jeden Tag geöffnet, mittags und abends und ich bin fast immer vor Ort. Viel Zeit für Freizeit und Familie bleibt da leider nicht“, berichtet der Küchen-

chef. Umso mehr freut sich Antonio Scarcella auf seinen baldigen Urlaub. „Ich fahre wie jedes Jahr mit meiner Familie nach Sizilien. Wir besuchen Familie, Verwandte und Freunde. Das ist immer eine schöne Zeit“, sagt der 51-Jährige. Und auch sein Restaurant profitiert von den jährlichen Besuchen in der Heimat. „Jedes Jahr bringe ich aus dem Urlaub neue Rezepte mit. Mindestens eins davon landet immer auf der Speisekarte“, berichtet Scarcella.

Ansonsten holt sich der Küchenchef gern Anregungen aus italienischen Kochsendungen und tüfelt dann erstmal an der richtigen Umsetzung. Ein Rezept, das vor einigen Jahren zum absoluten Renner im „Piazza“ wurde und auch zu Antonio Scarcellas Lieblingsspeisen gehört, sind die Spaghetti mit Scampi. „Vor drei, vier Jahren, als wir das Gericht neu auf der Karte hatten, lief es mindestens 20 Mal am Tag“, berichtet der Inhaber des „Piazza“.

Neben den zahlreichen Pastagerichten bietet der gebürtige Si-

zilianer seinen Gästen im Sommer leichte Gerichte wie Lachs auf Rucolasalat, viel Fisch oder gegrillte Pfifferlinge. Doch nicht nur im Sommer ist die Küche leichter und gesünder geworden. „Früher waren schwere Gerichte mit viel Butter und Sahne beliebt. Heute bereiten wir viele Gerichte mit Olivenöl und frischen Kräutern zu“, erklärt Scarcella. Zudem bemerke er, dass sich die Menschen heute mehr Zeit fürs Essen nehmen und vor dem Hauptgang auch mal eine Vorspeise bestellen. „Das ist die richtige italienische Küche. Ich bin froh, dass wir uns dem in Deutschland immer mehr annähern“, erklärt der Küchenchef. Seitdem mache ihm das Kochen noch mehr Spaß.

Die Begeisterung fürs Kochen sieht man dem Restaurantinhaber an. „Die Arbeit in der Küche ist meine Lieblingsaufgabe im Restaurant“, erklärt Scarcella, während er für seinen Bruder und sich Spaghetti mit Scampi zubereitet – er schwenkt dabei begeistert die Scampi und das Gemüse in der heißen Pfanne.

## Lachs und Scampi auf Rucola

■ **Zutaten für vier Personen:** 600 Gramm Lachs, 150 Gramm Scampi, ein Bund Rucola, vier Tomaten, zwei Zitronen, Oliven, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

**Zubereitung:** Lachs in Scheiben schneiden und zusammen mit den Scampis grillen. Den

Rucola waschen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer versehen. Die Oliven auf dem Rucola verteilen. Lachs und Scampis auf der Mitte des Salates verteilen. Die Tomaten und Zitronen in Scheiben schneiden und am Rand der Vorspeisenplatte dekorativ verteilen. (pan)



**Die Leibspeise:** Antonio Scarcella bereitet für sich am liebsten Spaghetti mit Scampi und Gemüse zu.

FOTO: MARTINA PANCHYRZ