



Die vorbereitete Pizzateigkugel wird mit Mehl bestäubt.



Die Kugel wird zu einem dünnen Pizzateig geformt.

SIZILIANISCHE GASTFREUNDSCHAFT IN BONADUZ

Das «Caruso» bietet seinen Gästen seit 15 Jahren frische Pizza und Pinsa –
ein Besuch im Restaurant und in der Küche

Von Chiara Schmed (Text und Bilder)

Roberto Carusotto öffnet von innen die Tür. Der Gastgeber des «Caruso» trägt neben seiner schwarzen Kochschürze auch ein freundliches, einladendes Lächeln im Gesicht. Durch das Restaurant, das im Herzen von Bonaduz liegt, schwebt ein herrlicher Pizzaduft. Gäste sind jedoch keine mehr zu sehen. An diesem sonnigen Freitagnachmittag, um 13.45 Uhr, ist der Mittagsbetrieb seit einer guten Viertelstunde eingestellt. Die Tische wurden bereits wieder mit sauberem Besteck und Servietten gedeckt, denn am Abend werden erneut hungrige Gäste er-

wartet. Der Raum, welcher mit einer Holzdecke und Steinboden ausgestattet ist, versprüht italienisches Flair. Die Wände, die mit verschiedenen Weinflaschen verziert sind, verstärken diesen Effekt noch um einiges mehr. Grundsätzlich kann man behaupten, dass in dieser gemütlichen Stube niemand zu einer Pizza und einem Glas Wein «Nein» sagt.

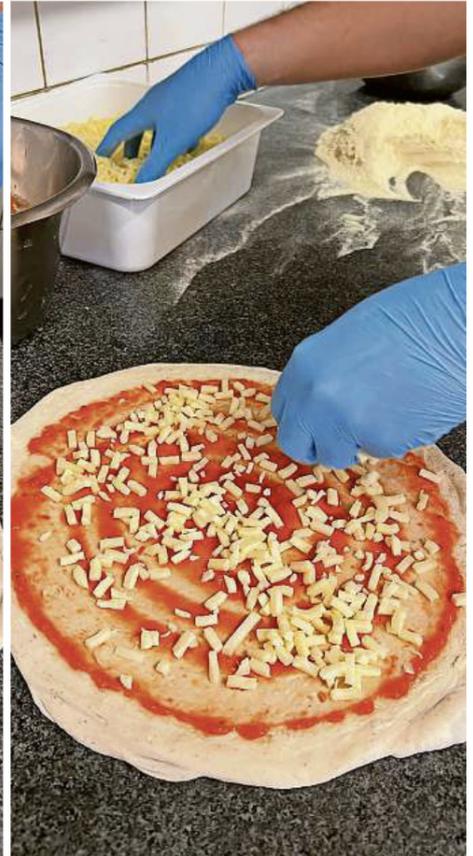
Von Essen nach Bonaduz

Gastgeber Roberto Carusotto, welcher mit erhobenem Haupt durch sein Restaurant

geht, ist vollblütiger Italiener, genau genommen stammt er aus Sizilien. Die Gaststube in Bonaduz bewirbt er mit seiner Frau Cristina seit ziemlich genau 15 Jahren. Roberto Carusottos Bruder, der in Pany lebt, informierte ihn damals über das freie Lokal in Bonaduz. So zog das Ehepaar samt ihrem heute 14-jährigen Sohn von der deutschen Grossstadt Essen in die Bündner Gemeinde. «Seit Beginn fühlen wir uns hier wie zu Hause», erzählt Carusotto mit strahlenden Augen und gestikuliert mit seinen Händen, wie man es von einem waschechten Italiener



Nun wird der Boden mit einer feinen Schicht der selbstgemachten Tomatensauce belegt.



Der geriebene Mozzarella wird auf der Pizza verteilt.

gewohnt ist. Die Dorfbewohnerinnen und -bewohner seien seit Tag eins sehr freundlich und zuvorkommend gewesen und haben die Familie Carusotto bestens in das Dorfleben integriert. Vielleicht liegt das ja unter anderem auch daran, dass die Carusottos dem Dorf leckere Pizzen bietet. Heute ist das «Caruso» dank der traditionellen italienischen Gerichte in Bonaduz bestens bekannt. Mittlerweile hat die Familie noch Zuwachs erhalten; es ist die kleine Ariana, welche voller Elan durch das Restaurant an ihrem Vater vorbei in die Küche rennt. Wirft man einen Blick in die Küche, sieht man ein Haufen aufgestapelter Pizzakartons, die darauf warten, gefüllt zu werden, frischen Pizzateig, der darauf wartet, verarbeitet zu werden, würzige Tomatensauce, die darauf wartet, den Gaumen der Gäste zu verzaubern und auch frisch geriebener Mozzarella, der darauf wartet, auf den Pizzen geschmolzen zu werden. Und dann steht da noch der Pizzaiolo, gekleidet mit einer schwarzen Kochschürze und blauen Handschuhen. Es ist Roberto Carusos Schwager, der die Pizzen zubereitet. Um diese Zeit würde der Pizzaiolo eigentlich



seine Mittagspause geniessen. Doch für die «Ruinaulta» macht er heute eine Ausnahme. Er bereitet die klassische Pizza Margherita des «Caruso» (siehe Rezept auf Seite 11) vor Ort zu.

Traditionelle Zubereitung

Für die Pizza nimmt der Pizzabäcker als Erstes eine Teigkugel, die bereits am Vortag zubereitet wurde und über 24 Stunden aufgegangen ist, und bestäubt diese mit reichlich Mehl. «So bleibt der Teig nicht auf der Arbeitsfläche kleben», erklärt er. Mit der unteren Handfläche formt er die Kugel von innen nach aussen zu einem glatten Teigboden. Dabei nimmt er die Küchenkante zu Hilfe. Der Schwager von Roberto Carusotto macht das schnell und routiniert – man sieht, dass es nicht seine erste Pizza ist. Im Gegenteil; in der Pizzeria Caruso wurden nach eigenen Angaben in den letzten 15 Jahren über 432 000 Pizzen gebacken.

Nachdem der Teig dünn genug ist, gibt der Pizzaiolo einen grossen Löffel der selbsthergestellten Tomatensauce auf die Pizza. «Unsere Zutaten stammen grösstenteils von einem italienischen Lebens-

mittelladen in Zürich», betont Roberto Carusotto, der ebenfalls in der Küche steht. Der Pizzaiolo verteilt die Sauce mit der Unterseite des Kochlöffels gleichmässig auf dem Teigboden. Hier gilt: Weniger ist mehr. «Bei zu viel Sauce wird der Boden wässrig», berichtet er. Wenn alles schön verstrichen ist, streut er den Käse – natürlich Mozzarella – darüber. Bei 350 Grad wird die Pizza nun zwei bis drei Minuten im Pizzaofen gebacken. Sobald der Boden knusprig und der Mozzarella geschmolzen ist, nimmt der Pizzaiolo die heisse Pizza mit der Pizzaschaufel heraus und platziert sie direkt auf einem Teller. Zum Schluss verziert er das Ganze mit frischem Basilikum und beträufelt den knusprigen Teigfladen mit ein wenig Olivenöl. Ecco – die Pizza ist bereit.

Familienbetrieb

Nun aber basta, der Pizzaiolo geniessen seine wohlverdiente Mittagspause. Am Abend erwartet ihn genug Arbeit. Auch seine Freundin, die als Serviererin im Caruso tätig ist, legt die Schürze ab. Gastgeber Roberto Carusotto schliesst die Küche mit dem Schlüssel ab und verkündet dabei stolz: «Ich schätze es sehr, dass wir ein Familienbetrieb sind.» Er setzt sich an einen Tisch im Restaurant und berichtet weiter: «Ich will nicht, dass eines meiner beiden Kinder später die Pizzeria übernimmt.»



Bei 350 Grad kommt die Pizza nun 2–3 Minuten in den Pizzaofen.



Sobald die Pizza knusprig ist, wird sie mithilfe des Pizzaschiebers aus dem heissen Ofen geholt.



Nun wird die Pizza Margherita mit frischem Basilikum und ein wenig Olivenöl verfeinert.



Roberto Carusotto hat seine ersten 14 Lebensjahre in Sizilien verbracht.



Bei diesen bunten Pinsen steigt der Appetit.

Auch wenn diese Aussage etwas überraschend wirkt, ist sie verständlich. Dem Sizilianer läge es am Herzen, dass seine beiden Kinder eine fundierte Ausbildung machen können. Denn ein guter Gastgeber zu sein, sei ein 200-Prozent-Job. Carusotto spricht hierbei aus Erfahrung. Er kam oftmals an seine Grenzen. Weil er mehr Zeit für seine Familie haben wollte, strich er vor drei Jahren das ganze À-la-carte-Menü aus dem Angebot. «Heute bereiten wir nur noch Pizzen und Pinsen zu», erklärt er. Pasta oder Risottogerichte sucht man im «Caruso» also vergebens. Dafür seien die Pinsen eine echte Spezialität. Roberto Carusotto nimmt sein kleines Pinsabuch zur Hand und öffnet es. Auf den Seiten sind einige farbig belegte Pinsen zu sehen. Das Wasser läuft einem dabei im Mund zusammen. Kein Wunder, fahren einige Gäste für die «kleine Schwester der Pizza» extra von Chur oder Liechtenstein nach Bonaduz. «Der Pinsateig besteht aus vier verschiedenen Mehlen und hat rund 75 Prozent weniger Kalorien als ein herkömmlicher Pizzateig», erklärt der Gastgeber. Der Teig müsse ausserdem über 60 Stunden ruhen.



Roberto Carusotto (rechts) ist stolz auf seinen Familienbetrieb: Frau Cristina (links), sein Schwager (2. v. l.) und dessen Freundin (2. v. r.). Auch Tochter Ariana (links) ist gerne mit dabei.



Italienisches Ambiente im «Caruso».



Der Gastgeber zeigt sein Können.



Die Pinsa kann beliebig belegt werden. «Das Gericht wird immer bekannter und beliebter», so Carusotto. Er lege grossen Wert darauf, immer wieder neue Kombinationen zu kreieren. Schliesslich will er seine Gäste verwöhnen. Und von diesen hat er reichlich. Im Restaurant hat es für 60 Leute Platz und draussen nochmals genau so viele. Das Geschäft läuft gut. «Ich will, dass die Leute sich hier wie zu Hause fühlen», betont Carusotto.

Ein Zuhause für alle

Auch er fühlt sich hier wie zu Hause. Auch wenn er sich nicht in seiner Heimat Italien, sondern in Bonaduz befindet, hat der Sizilianer in Graubünden alles, was er braucht: seine Familie, Pizzen, italienischen Wein und glückliche Gäste. Auf die Frage, ob er denkt, dass er die beste Pizza in der Umgebung zubereitet, antwortet er mit einem Grinsen: «Ich denke es nicht nur, sondern es ist die absolute Wahrheit.»

Weitere Informationen gibt es unter www.caruso-bonaduz.ch

REZEPT «PIZZA MARGHERITA»:

Pizzateig (ergibt vier Pizzen):

400 g Mehl
1.5 TL Salz
¼ Würfel Hefe
2.5 dl Wasser
2 EL Olivenöl

Zubereitung: Die zerbröckelte Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, Mehl und Olivenöl hinzufügen und alles vermischen. Das Salz erst nach fünf Minuten hinzugeben, sonst stört es die Hefe beim Gärprozess. Die Masse zu einem glatten Teig kneten und anschliessend zu vier Bällchen formen. Diese bei Raumtemperatur 30 Minuten aufgehen lassen. Danach die Bällchen nochmals kneten und anschliessend 24 Stunden zugedeckt aufgehen lassen.

Tomatensauce:

1 grosse Dose geschälte Tomaten
Salz nach Belieben
Etwas Olivenöl
Frischer Basilikum (kleingehackt)

Zubereitung: Die geschälten Tomaten pürieren und nach Belieben salzen. Etwas Olivenöl dazugeben, alles gut vermischen. Zum Schluss den frischen, kleingehackten Basilikum hinzufügen und nochmals gut rühren.

Pizza:

Die vorbereitete Pizzakugel in genügend Mehl wenden, damit das Ganze nicht klebt. Den Teig zu einer schmalen Schicht auseinanderziehen. Danach den Boden mit einer dünnen Schicht der selbsthergestellten Tomatensauce bestreichen und den geriebenen Mozzarella darübergeben. Die Pizza für ungefähr 5 bis 6 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben, am besten bei 270 Grad Ober- und Unterhitze. Wenn der Pizzaboden schön knusprig und der Mozzarella geschmolzen ist, kann das Gericht aus dem Ofen genommen werden. Die Pizza mit frischem Basilikum und ein wenig Olivenöl verfeinern und sofort servieren.