

# Feine mediterrane Küche

„Casa antica“: Andrea Alesi in Bühl bietet Spezialitäten aus Italien



Ein Stück seiner Heimat Italien will Andrea Alesi den künftigen Gästen in seiner „Casa Antica“ auf die Teller zaubern. Der neue Pächter der „Gude Stub“ macht in der Küche keine Kompromisse: Authentische italienische Küche heißt für ihn italienische Zutaten nach original italienischen Rezepten zu verarbeiten und auch in einem entsprechenden Rahmen zu servieren. Schon lange träumte Andrea Alesi davon, ein italienisches Restaurant zu eröffnen. Erfahrungen hat der gebürtige Sizilianer, der seit 1989 im Badischen lebt, in seinen beiden bisherigen Wirkungsstätten schon einige gesammelt. 1996 pachtete er das „Dolce Vita“ im Bühler Industriegebiet. Später übernahm er das ehemalige „Il Gargano“. Bis Ende Mai wirbelte er in seinem „Il nuovo Gargano“.

Ab Freitag, 16. Juni, steht er ab 18 Uhr in der Küche des schmucken denkmalgeschützten Hauses, das bis vor eineinhalb Jahren von Ludwig Bechter und Elfriede Deiss geführt wurde. Mit einem Menü zum Freundschaftspreis will er an diesem Tag die ersten Gäste verwöhnen. Um Reservierung wird unter (07223) 30606 gebeten. Mit was er an diesem Tag die Besuchergaumen kitzeln wird, ist noch ein Geheimnis, genauso seine künftige mediterran geprägte Speisekarte. Viele Fischspezialitäten werden sich darauf finden wie beispielsweise seine Spezialität, die Schwertfischroulade, oder seine Nudel-Sardinen-Kombination mit Fenchel, die „Bustini con Sarde e finocchio selvatico“. Von typischen sizilianischen Köstlichkeiten wie „Caponata“ bis hin zur klassischen gebratenen Polenta aus Norditalien reicht die Palette auch bei den Antipasti. Zu den kulinarischen Highlights aus Italien serviert Andrea Alesi selbstredend die passenden exklusiven italienischen Weine. Kontakte hat der 39-Jährige, der die „Casa Antica“ zusammen mit seiner Frau Rita betreibt, nicht nur zu Weingütern seiner Heimat. Das Olivenöl, das bei vielen seiner Gerichte zum Einsatz kommt, stammt aus seinem Heimatdorf Menfi und zählt zu den zehn besten der Welt. Kombiniert mit Tomaten, Fisch und Sonnenschein stellen sich damit schnell Urlaubsgefühle ein. „Wer zu uns kommt, soll ein Stück Urlaub erleben“ hat sich Andrea Alesi als Ziel gesetzt. Und so hofft er auch, dass er bis zu Eröffnung die Gartenwirtschaft soweit hergerichtet hat, dass er mit der Außenbewirtung starten kann. In der „Casa Antica“ selbst finden rund 70 Personen in den verschiedenen kleinen Stuben Platz. Das heimelige Ambiente der verschiedenen Nischen war es auch, das die Familie Alesi ansprach und an ähnlich eingerichtete Restaurants in der Toskana und Norditalien erinnerte. „Das Umfeld stimmt“, freut sich Alesi und streicht nochmals das Tischtuch glatt – nicht nur bei ihm in der Küche muss alles stimmen, auch die Dekoration hat er im Blick. In den letzten Wochen war er fast rund um die Uhr in der „Gude Stub“, um diese umzugestalten, zu renovieren und teilweise neu einzurichten. „Ohne meine Freunde hätten wir es nicht geschafft“, zeigt er sich diesen sehr dankbar. Und auch die Handwerker hätten ganze Arbeit geleistet, dass der Eröffnungstermin gehalten werden konnte. Rechtzeitig kamen einige neue Elemente für sein Küchenreich, in dem er nun seinen Kindheitstraum verwirklichen wird. Seit seinem 13. Lebensjahr verfolgt er das Ziel, ein Restaurant mit feiner mediterraner Küche zu betreiben. Die Gäste dürfen also gespannt sein auf seine selbst gemachten Nudeln, auf seine Fischspezialitäten und vieles mehr. Ergänzend zum Restaurant bietet Andrea Alesi auch einen Partyservice an. Am Mittag offeriert er zudem einen Mittagstisch. Geöffnet hat das Restaurant in der Dreherstraße, in der Nachbarschaft zum Johannesplatz, von Montag bis Samstag, 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr; am Sonntag bis 22 Uhr. Dienstag ist Ruhetag. **jure**

## Erschienen:

14.06.2006: WO Baden-Baden/Bühl