

WEIHNACHTEN AUF ITALIENISCH

In der Adventszeit stellt das Familienunternehmen L'Arco dei Sapori in Lenzburg frische Panettoni her – und viele sizilianische und kalabrische Leckereien, denen kaum jemand widerstehen kann.

— Text Michael Lütcher Fotos Pia Grimbühler —



Laura Mariniello mit ihrem Mann Davide (rechts) und Cousin Giuseppe Manduca kosten den hausgemachten Panettone (links).

Auch die berühmten sizilianischen Cannoli sind eine Spezialität des Hauses.





1



2



3



4



1. Sultaninen und kandierte Früchte geben dem Panettone Biss.
2. Giuseppe Manduca portioniert den Teig.
3. Panettone wird in der typischen Papierhülle gebacken.
4. Kopf über ruht das Gebäck neun Stunden lang.
5. Bereit für den Verkauf: Luftig und goldgelb.



5

Panettone ist ein Produkt von Austausch und Handel.



Die Palette an süßen Kleinigkeiten im Arco dei Saporì verbreitet Italianità und ist täglich frisch zubereitet.

Ein Panettone braucht Ruhe. Viermal muss man ihn sein lassen, bis er so ist, wie er sein sollte: elastisch, luftig und goldgelb der Teig, hellbraun und rund gewölbt wie eine Kuppel die Oberseite.

Die Panettoni, welche die Pasticceria L'Arco dei Saporì in Lenzburg AG verkauft, sehen genau so aus – und schmecken vorzüglich. Der Duft transportiert, was in diesem Gebäck steckt, das Pâtissier Giuseppe Manduca, 34, zum Probieren aufschneidet: Butter, Eier, Hefe, Sultaninen, kandierte Früchte und Vanille.

Manduca macht klassische Panettoni nach Mailänder Art in handwerklicher Arbeit, von Grund auf, mit frischen Zutaten und ohne Konservierungsmittel.

So ein gutes Ding will Weile haben. Am ersten Tag rührt der Pâtissier einen Teig aus Weizenmehl, Wasser und Hefe an und lässt ihn über Nacht zwölf Stunden stehen. Am zweiten Tag gibt er Butter, Zucker, Eier, zuvor in Rum und Wasser eingelegte Sultaninen, kandierte Orangen und Zitronen sowie Vanille bei, vermischt alles gründlich mit Hilfe der Knetmaschine und lässt die Masse eine Stunde ruhen. Danach teilt er den Teig in 500 Gramm schwere Stücke, formt sie zu Kugeln und legt sie in die für den Panettone typischen zylinderförmigen Papiertüten. Darin ruhen die Teiggugeln sechs Stunden, wobei

sie auf mehr als die doppelte Grösse aufgehen. Nach 45 Minuten bei 180 Grad im Backofen wölbt sich der Teig über den Rand der Papierform hinaus und bildet eine Kuppel. «Diese darf nicht einstürzen», sagt Pâtissier Maduca. Darum spießt er die frisch gebackenen Panettoni auf ein Gerüst und legt dieses über zwei Kisten. Die Panettoni hängen nun kopfüber. So ruhen sie über Nacht, mindestens neun Stunden lang. Am Morgen des dritten Tages befreit Manduca sie aus ihrer misslichen Länge und packt sie in durchsichtige Hüllen zum Verkauf. Jetzt, vor Weihnachten, haben sie Hochsaison.

Frisch von A bis Z

Unübersehbar stehen sie im Arco dei Saporì, was ungefähr «Palette der Geschmäcke» heisst. Damit ist angedeutet, dass dieses Geschäft in Lenzburg mehr als eine Konditorei ist. Es ist auch ein Bistro, in dem man einen Teller Pasta oder ein Panino – ein warmes Sandwich – zu Mittag essen kann. Und ein Laden für italienische Spezialitäten, wo man hausgemachte gefüllte Teigwaren erhält. Ravioli, Panzerotti, Lunette, Tortelloni und Tortellini liegen in der Theke bereit, neben Arancini, frittierten Reiskugeln, und Ascolane, ausgebackenen, mit Fleisch gefüllten Oliven.

Aber ja, Hauptattraktion des Arco sind die Süssigkeiten. Sie sind anders als jene,

die man hierzulande in Pâtisseries findet: Cannoli, die frittierten, mit süssem Ricotta gefüllten Teigröhren. Sfogliatelle, die ebenfalls mit Ricotta gestopften gebackenen Cornets aus hauchdünnem geschupptem Teig. Halbgefrorenes, Windbeutel mit Pistazien- oder Chantillycreme, diverse Biscotti.

«Wir haben viele Süssigkeiten, wie man sie in Süditalien isst», sagt Geschäftsführerin Laura Mariniello, 34. Die gelernte Kauffrau hat das Geschäft vor drei Jahren zusammen mit ihrem Mann Davide

und mit Hilfe ihrer Eltern gegründet. Laura Mariniello ist in Wädenswil ZH aufgewachsen, ihr Mann in Lenzburg. Aber ihre Eltern stammen aus Kalabrien im Süden Italiens. Von dort ist Konditor Giuseppe Manduca gekommen. Auch er gehört zur Familie: Er ist ein Cousin von Laura Mariniello.

Manduca fertigt all die Süssigkeiten von Grund auf in seiner kleinen Backstube, die zugleich Küche für die Mittagsteler ist. Die Cremen, die verschiedenen Teige – er macht alles selbst. Halbfabrikate

haben hier nichts zu suchen. Sein handwerkliches Können demonstriert er, indem er mit dem Dressiersack und Schlagrahm eine Rose formt, die er dann auf eine mit Himbeercoulis bedeckte Torte setzt. Verblüffend. Auf Bestellung baut Manduca auch spektakuläre Torten für Hochzeiten oder Firmenjubiläen, sogar in Form eines Markenlogos, wie im Prospekt mit seinen bisherigen Werken zu sehen ist.

Der Panettone ist im Vergleich dazu geradezu spartanisch. Und stammt aus Norditalien. Er wurde in Mailand erfunden

den und im 18. Jahrhundert erstmals schriftlich erwähnt. Zugleich ist dieses Sowohl-als-auch-Gebäck, das als trockener Kuchen oder als süsses, weiches Brot betrachtet werden kann, ein schönes Beispiel dafür, wie sehr Essen ein Produkt des Austauschs und Handels ist. Die Sultaninen sowie die Orangen und Zitronen, die im Panettone stecken, wachsen nicht in Norditalien, sondern werden getrocknet oder kandiert importiert. Heute wird der Panettone auch dort gegessen, wo Zitrusfrüchte und süsse Trauben wachsen: in Süditalien, wie Giuseppe Manduca versichert. Oder eben in der Schweiz. Ess-Traditionen wandern.

Manduca produziert neben dem klassischen Mailänder Panettone drei weitere Varianten: einen mit Feigen und Mandeln, einen mit Marroni und einen mit Schokoladestücken.

Der Konditor stellt auch das her, was in Kalabrien an Weihnachten Tradition hat: Torroni. Eine sehr süsse Süssigkeit, die zur Hauptsache aus Mandeln, Zucker und Eiweiss besteht. Manduca macht sie in vier Varianten – weiss, mit weissem und mit dunklem Schokolade-Überzug sowie mit Pistazien. Er fabriziert sie parallel zu den Panettoni – jene brauchen viel Eigelb, die Torroni viel Eiweiss. Und er produziert sie das ganze Jahr hindurch. Die Kundschaft will es so. Sie kauft seine klebrigen, aber →



Giuseppe Manduca wälzt den Zucker-Eiweiss-Teig für die Torroni aus (oben). Danach formt er Rechtecke, die er in Torroni-Stücke schneidet (rechts).

«Ich versuche, unsere Leidenschaft mit unseren Kunden zu teilen.»

Laura Mariniello, Geschäftsführerin



Rechts im Bild die dunkle Variante der Torroni, links weitere süsse Versuchungen aus der Backstube des Arco dei Saporì.

fast mürben Torroni selbst im Hochsommer. Und im Winter kleine 100 Gramm leichte Panettoni zum Frühstück.

Hingegen verschmähte sie die Panettoni in der für Italien üblichen Grösse von einem Kilogramm. «So gross? Das schaffen wir nicht», hätten die Leute erschrocken reagiert, erinnert sich Laura Mariniello. Fazit: Man hat die Grösse halbiert. Die Schweizer lieben kleine Portionen, in Italien denkt man an die ganze Familie.

Laura Mariniellos Familie ist geradezu symbolisch für diese Haltung. Die Idee zur Geschäftsgründung entstand bei einem Zusammensein im elterlichen Schrebergarten. Cousin Giuseppe, der zu Besuch weilte, sagte, er wolle in die Schweiz ziehen. Lauras Mann Davide warf

die Idee auf, gemeinsam eine Pasticceria zu eröffnen. Er kannte einen Bistro-Inhaber in Lenzburg, der altershalber aufhören wollte. Es war das Lokal, das sie schliesslich erwarben. Lauras Eltern halfen von Beginn weg tatkräftig im Betrieb mit – die Mama kochte die Mittagsmenüs, bis sie letztes Jahr schwer erkrankte. Der Vater, der einst auf dem Bau arbeitete, grillierte samstags die hausgemachten Salsicce, die italienische Art der groben Bratwurst. Lauras Mann, der als Verkaufsleiter für einen Fachverlag arbeitet, steht jeden Samstag im Laden und ist für den Einkauf des Weinsortiments verantwortlich. Und die beiden Buben, 5 und 14 Jahre alt, helfen dann und wann beim Verpacken mit. «Ich versuche, unsere Leidenschaft mit

unseren Kunden zu teilen. Man soll im Arco dei Saporì nicht einfach vorbeikommen, sondern geniessen», sagt Laura Mariniello. Zum Beispiel einen Kaffee trinken, der «nicht einfach ein Kaffee» ist, sondern ein erstklassiger Espresso neapolitanischer Art. Oder eben einen Panettone kaufen, um das Familiengefühl – quasi in gebackener Form – an Weihnachten zu geniessen. ■

PANETTONE KAUFEN

Ein 500 Gramm schwerer Panettone von L'Arco dei Saporì kostet 25 Franken. Laden: Bahnhofstr. 16, 5600 Lenzburg. Tel. 062 891 33 65. Abholung bei Bestellung auch in Zürich, Hofladen im Seefeld, möglich. www.larcodeisaporì.ch

ANZEIGE

Für die besten Geschenke



SIE SPAREN 400.-

Set 499.⁹⁰ statt 899.⁹⁰



Inter Discount

Einkaufen wie es dir gefällt

KENWOOD
Küchenmaschine
Chef KVC 3150S Art. 953461

- Inkl. 3-teiliges Patisserie-Set
- 8 Geschwindigkeitsstufen
- 1000 Watt Leistung
- Food-Processor, Mixaufsatz, Schüssel

Angebot gültig bis 23.12.2018 oder solange Vorrat.

*Mise
en place*

Ein liebes Stück Schweiz

Jost Auf der Maur,
Reporter



In fortgeschrittenem Alter habe ich die Gewohnheit, mir am Fernsehgerät höchstens einen Spielfilm oder ein Fussballspiel anzusehen, massiv ergänzt. Um 18.15 Uhr bringt das Schweizer Farbfernsehen fünfmal wöchentlich «Mini Beiz, dini Beiz», und ich habe diese Sendung – ich gebe es zu – fast schon adoptiert. Sie ist zwar sehr billig produziert. Doch die Geschichte wird immer genau gleich erzählt, wie ein Märchen eben erzählt sein muss. Fünf Menschen finden sich für eine Woche in fünf Beizen ein, sie trinken, sie essen, sie fühlen sich ernst genommen und entwickeln im Laufe der Woche ihre Persönlichkeiten. Am Freitag gehen dann alle wieder auseinander, was sogar ein bisschen weh macht. Dass sie dazu noch Zeugnissen abgeben müssen, ist für viele gewiss eine Überforderung: Die besten Speiserestaurants schneiden meistens ungenügend ab – weil sie eben keine Beizen sind. Aber diese kleine Seifenoper zeigt mir ein liebenswürdiges Stück Schweiz.

Hefegebäck mit Mandeln in Form einer Taube.

Süsse OSTERTAUBE

In Italien und im Tessin gehört die Colomba pasquale zu Ostern. Ein wie der Panettone aufwendig hergestelltes Hefegebäck in Taubenform, gespickt mit kandierten Orangen, überzogen mit Mandeln, Hagel- und Puderzucker. Giuseppe Manduca vom Arco dei Saporì an der Bahnhofstrasse 16 in Lenzburg AG bäckt die Colomba auch mit Schoggi- oder Zitronenstückchen. 25 Fr. www.larcodeisaporì.ch



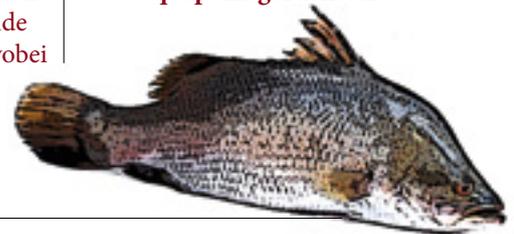
BUNTE NASCHEREI

Bunt verzierte Praliné-Eier liegen bei Läderach fürs Osternest bereit. Vier neue Kompositionen haben die Confiseure kreiert: Pistazien- und Haselnuss-Gianduja, Himbeer-Bourbon-Vanille, Pralinés mit knusprigen Hüppensplittern. Einzeln oder verpackt (16 Stück, 27.50 Fr.) erhältlich. Filialen unter www.laederach.ch

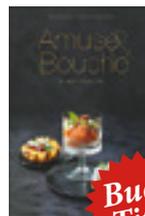
FEINER BARSCH

Barramundi aus Thurgauer Zucht: Das bieten Philipp Hofbauer und Paul Wreford aus Balterwil TG. Die beiden züchten die aus Australien stammende Barsch-Art in einer Halle, wobei das Abwasser der Fische gereinigt wird und als Dünger für die gleichenorts angebauten Kräuter und

Salate dient. Barramundi ist wegen seines zarten Fleisches beliebt. Tel. 071 970 06 06 www.aquaponicgardens.ch



Kleine Häppchen – grosse Wirkung



**Buch
Tipp**

Kleingkeiten zum Apéro sind gut gegen den Heissunger, gehen aber in der Aufregung der Menüplanung manchmal vergessen. Dieses Buch enthält 70 Rezepte, darunter so originelle wie gebackene Edamame, Erbsentörtchen mit Lachs oder Kohlrabi-Tartelettes. Feride Dogum, Pia Grimbühler, «Amuse & Bouche», Christian-Verlag, 26.90 Fr.



FRÜHLINGSGEFÜHL Der Kleinbasler Wochenmarkt bei der Matthäuskirche bietet jeden Samstag ab acht Uhr Frisches aus der Region. Am 19. März wird

er erweitert zum frühlingshaften Oster- und Bärlauchmarkt. Mit Setzlingsangebot und Möglichkeit zum Osterfärben mit Kindern. www.matthaeusmarkt.ch