



AUSGEFRAGT | VITTORIO CONTE, NEUER CHEFKOCH DER «OSTERIA TRE», BAD BUBENDORF

«Privat esse ich gerne schmackhafte, einfache Gerichte»

Der neue Chefkoch der «Osteria Tre» im **Bad Bubendorf** heisst Vittorio Conte. Wie die gesamte Küchencrew ist er Italiener und kommt aus dem Süden, aus der Umgebung von Neapel. Die «Italianità» will Conte mit seinen Menüs für die zahlreichen Fans der italienischen Küche voll ausleben.

André Frauchiger

■ **Herr Conte, wie und wann entdeckten Sie Ihre Begeisterung fürs Kochen?**

Vittorio Conte: Ich habe bereits zu Hause in Südtalien viel gekocht – bis ich ins Gymnasium ging und danach studierte. Dabei fehlte mir leider die Zeit fürs Kochen. Ich spürte, dass mir das fehlt. Schliesslich war mir klar: Ich will Koch werden. Meine Eltern haben mich dabei glücklicherweise unterstützt. Sie sind auch glücklich darüber, dass ich nun mit 29 Jahren bereits ein Gourmet-Restaurant als Chefkoch führen darf.

■ **Wo haben Sie Ihre Ausbildung absolviert?**

Ich erlernte das Kochhandwerk während dreier Jahre an der Alma-Schule in Parma, einer Koch-Eliteschule. Rektor und Spitzenkoch Gualtiero Marchesi war mein grosses Vorbild, er war meiner Meinung nach der beste Koch Italiens.

Vittorio Conte kocht mit Leidenschaft italienisch.

Bild zvg

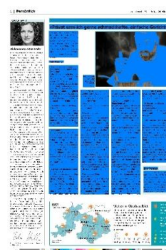


■ **Und danach?**

Es folgten Wanderjahre in Italien, zuerst im Trentino. Danach arbeitete ich als Spitzenkoch fast in ganz Italien in Sterne-Lokalen. Nach rund vier Jahren kam ich in die Schweiz, arbeitete im «Goldenen Sternen» im Basler St.-Alban-Tal. Von dort holte mich Flavio Fermi, mein Vorgänger in der «Osteria Tre», ins **Bad Bubendorf**. Wir haben mittlerweile drei Jahre zusammen gearbeitet. Er geht nun neue Wege und ich kann seine Nachfolge antreten.

■ **Was wird sich mit Ihnen als neuer Chef verändern?**

Mein Konzept ist ganz klar: Jetzt kochen wir ganz unter «Italianità». Alle Mitarbeitenden in der Küche sind Italiener. Wir sind ein Dreier-team. Auch der stellvertretende Chef de Service ist Italiener. Wir wollen uns noch vermehrt in der italienischen Gourmet-Szene etablieren. 16 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern haben wir heute – und diese Auszeichnungen wollen wir auch bestätigen. Ich glaube, es ist ein grosser Vorteil, dass ich die italienische Küche in Italien erlernt



habe. Ich verfolge auch eine neue Philosophie – mit einer Speisekarte wie in Italien.

■ Wie sieht Ihre neue Speisekarte aus?

Die ist speziell, echt italienisch. Nach dem «Benvenuti» fängt die Karte mit drei Antipasti an – mit Fleisch, Fisch oder vegan. Es folgen drei Vorspeisen und drei Hauptgänge, ebenfalls mit Fisch, Fleisch oder vegan. Dann gibt es drei Desserts zur Auswahl. À-la-carte-Speisen gibt es von Dienstag bis Donnerstag sowie Menü-Degustationen mit fünf Gängen. Am Freitag und Samstag haben wir ein Premium-Menü im Angebot. Im Moment ist die «**Osteria Tre**» leider nur jeweils am Freitag und Samstag und entsprechend der behördlichen Auflagen nur für Hotelgäste offen – mit einem Vier- und Sechs-Gänge-Menü. Nach der Corona-Zeit wird es auch am Wochenende À-la-carte-Essen geben. Vorgesehen sind zudem Weinbegleitungen mit italienischem Wein.

■ Was gibt es an Ostern für ein Menü?

Das Ostermenü umfasst sechs Gänge. Doch auch hier: Die «**Osteria Tre**» ist von Freitag bis Sonntag offen – aber nur für Hotelgäste. Leider ist es nicht anders möglich. An den Wochenenden ist die «Osteria» stets ausgebucht. Die Leute sind offensichtlich gerne bereit, ein Hotelzimmer zu buchen, damit sie bei uns essen und geniessen können.

■ Was bieten Sie beim Sechsgänge-Menü an?

Es gibt als Vorspeise Kalbs-Tartar

mit unter anderem Salsiccia-Essenzen, als Zwischengang Pasta und Piselli (unter anderem Erbsen-Gnocchi), dann Spargelrisotto mit Schwarzen Trüffeln und gebratenem Wolfsbarsch. Zum Hauptgang sind Koteletts vom Lamm mit Waldpilzen und Karotten vorgesehen. Zum Dessert gibts Pastiera Napoletana, ein typisches Dessert aus meiner süditalienischen Heimat.

■ Haben Sie ein einfaches Rezept zum Kochen zu Hause?

Ich schlage ein Lammgigot im Ofen vor. Dieses Menü ist bei uns in Süditalien in der Osterzeit üblich und sehr traditionell. Das Lammgigot wird mit Rosmarinkartoffeln serviert. Das Lammgigot wird mit Salz, schwarzem und weissem Pfeffer, mit Rosmarin und Thymian gewürzt und in Olivenöl ganz kurz in einer ganz heissen Pfanne angebraten. Dann kommt es in den Ofen, zusammen mit grob geschnittenen Kartoffeln, mit Rosmarin und Olivenöl. 2,5 Kilo Lammgigot für die ganze Familie muss im Ofen bei 180 Grad rund zwei, zweieinhalb Stunden gebraten werden. Wenn das Fleisch wirklich weich ist und quasi vom Knochen fällt, muss es aus dem Ofen genommen werden. Die Kartoffeln sind vorzeitig, wenn sie gebraten sind, aus dem Ofen zu nehmen. Am Ende der Bratzeit des Gigots können sie zum Wärmen in den letzten fünf Minuten nochmals in den Ofen gegeben werden.

■ Gibt es auch eine Dessert-Empfehlung?

Da gibts Pastiera Napoletana aus meiner Heimat. Dieses Dessert es-

sen ich und meine Familie besonders gerne.

■ Ferien machen Sie immer in Italien?

Ja, das ist in der Regel so. Zumindest im Sommer gehe ich eigentlich immer für zwei Wochen nach Italien. Meine Eltern leben nach wie vor in Süditalien. Mein jüngerer Bruder ist übrigens Textildesigner, meine jüngere Schwester studiert Medizin und tritt damit in die Fussstapfen meines Vaters. Aber im Moment konzentriere ich mich auf meinen Beruf – und lebe für meine «**Osteria Tre**», für meine Gäste! Und noch etwas: Privat esse ich gerne schmackhafte, einfache Gerichte ohne viele Zutaten – allen voran Spaghetti aglio e olio. Aber die müssen gut sein!

Zur Person

fra. Vittorio Conte ist 29 Jahre alt und in Avellino, in der Nähe von Neapel, aufgewachsen. Seine Mutter wuchs in Sissach auf. Er hat bis heute Verwandte im Baselbiet. Ein gewisser Bezug zur Schweiz war also immer gegeben. Seit drei Jahren arbeitet er in der «**Osteria Tre**» – nun ist er dort Chefkoch geworden.