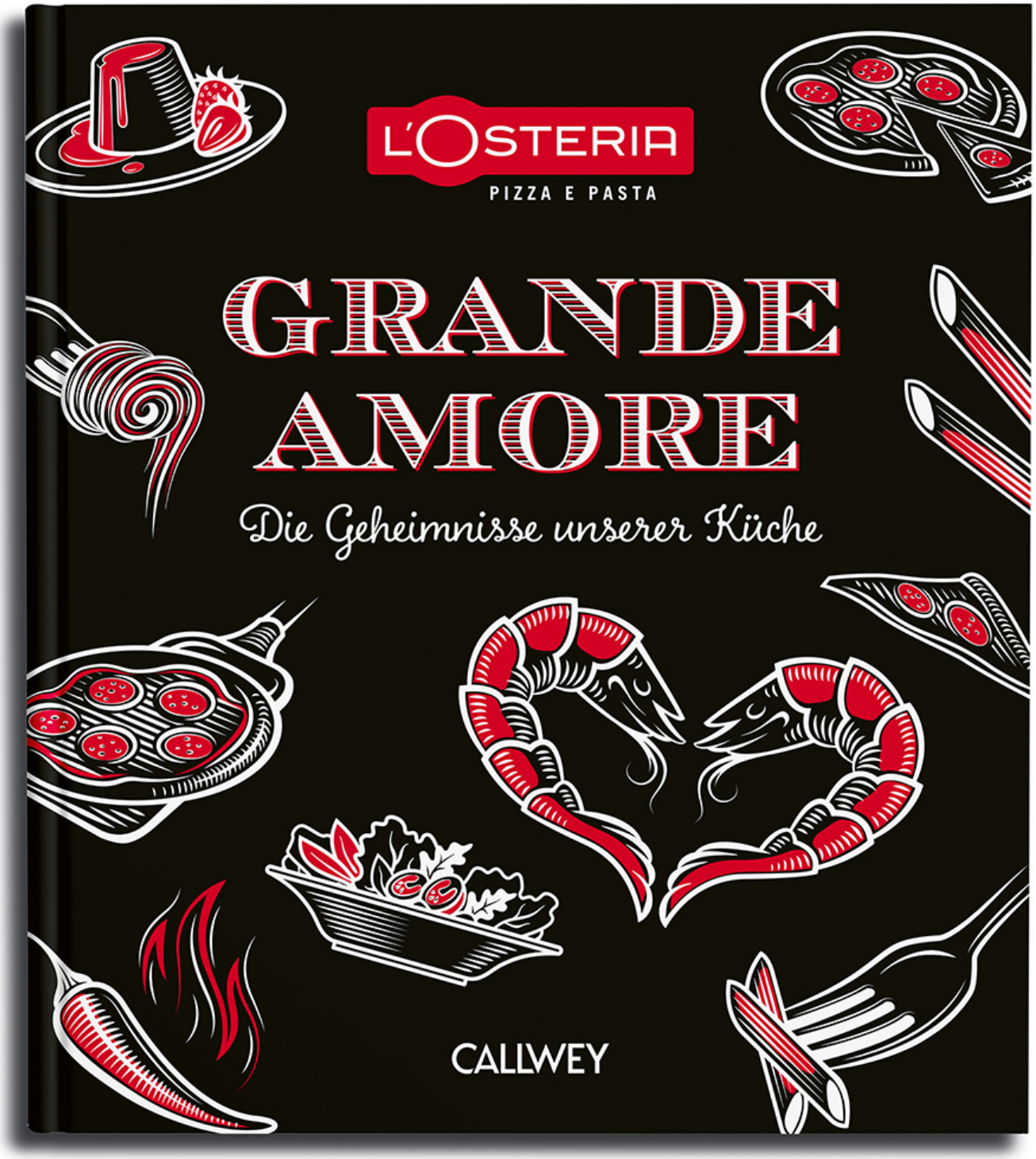
Buchvorstellung: L'Osteria Grande Amore



Heute gibt es wieder Lesefutter! Und dazu muss ich ein Geständnis machen: Bis vor kurzem hatte ich noch nie von

L´Osteria gehört. Keine Ahnung, wie das passieren konnte, so italienbegeistert, wie ich bin.

Witzigerweise erwähnte ein Kollege von mir, dass er an diesem Buch mitarbeitet und kurz darauf eröffnete die erste L´Osteria in meiner Stadt. Da musste ich sie natürlich direkt testen und ging mit zwei Freunden dort essen. Ich muss sagen, dass ich bei großen Restaurantketten grundsätzlich skeptischer bin als bei anderen Restaurants. Aber ich wurde positiv überrascht – nicht nur von der Größe der Pizza. Besonders gut fand ich, dass man seine Pizza halb/halb belegen lassen kann. So fällt die Wahl zwischen all den Belägen nicht ganz so qualvoll aus.

Da wollte ich natürlich mehr über das Unternehmen L´Osteria erfahren, das aktuell 25. Jubiläum feiert, und durfte netterweise vor der heutigen Veröffentlichung schon mal durchs Buch blättern. Schauen wir mal rein:

ZWEI WIE HERZ UND SEELE

L'OSTERIA IST IHR GEMEINSAMES LEBENSWERK: EIN DINNERGESPRÄCH MIT DEN BEIDEN GRÜNDERN FRIEDEMANN FINDEIS UND KLAUS RADER

Sein erster Blick fällt auf die Vase am Eingang: 25 Esperanza-Rosen, daneben brennt eine Kerze. Im Hintergrund läuft dezente Musik, gedimmtes Licht erhellt das Lokal. Große Holztische, die so manche Geschichte erzählen können, warten auf die Gäste in der L'Osteria im Forum Schwanthalerhöhe in München. Friedemann Findeis lächelt und hakt seine innere Checkliste ab. „Schön!" Das Ambiente passt. An der Bar neben der offenen Küche wartet Klaus Rader mit einem Kaffee und neuen Zahlen. Ein Scherz, ein vertrautes Nicken. Die beiden sind Freunde, Geschäftspartner und Gründer der L'Osteria. Und sie haben zusammen Geschichte geschrieben: Vor 25 Jahren haben sie mit sechs Mitarbeitenden und einem einzigen Lokal angefangen. Heute zählt der Konzern rund 8.000 Beschäftigte in den gut 200 L'Osterien in neun Ländern. Manche bezeichnen die beiden als „Pasta-Giganten" oder „Pizza-Könige", andere als „vertrautes Ehepaar". Sicher ist: Friedemann Findeis und Klaus Rader sind Herz und Seele der „La Famiglia". Doch was ist ihr Erfolgsrezept? Wie haben sie es geschafft, selbst in Krisenzeiten zu expandieren? Gemeinsam schwelgen sie gerne in Erinnerungen über bewegte Zeiten und ihre L'Osteria-Geschichte(n).

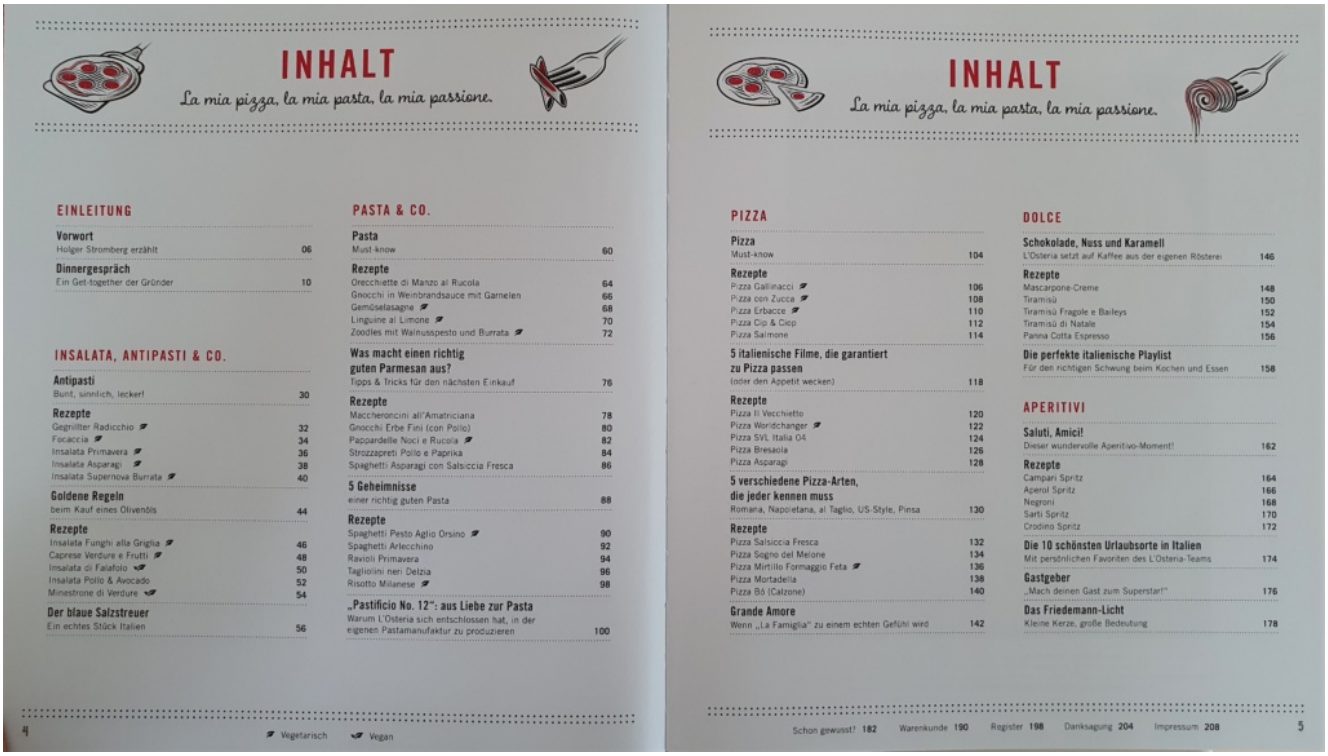
Vor 25 Jahren haben sie mit sechs Mitarbeitern und einem einzigen Lokal angefangen.

„Also, es war im tiefsten Winter". Friedemann Findeis setzt sich an den Tisch in der gemütlichen Fensterecke des Lokals, Rader folgt ihm mit zwei Gläsern in der Hand. Eigentlich sind die beiden keine Nostalgiker, sie blicken lieber nach vorne statt zurück. Doch heute nehmen sie sich Zeit und denken an jenen 16. Januar 1999 zurück: Es war ein Samstag und die beiden waren ab diesem Tag offizielle Besitzer eines Lokals in der Pirckheimerstraße 116 in Nürnberg. „Es war eiskalt. Und Schnee gab's ohne Ende! Weißt du noch?", fragt Findeis und klopft seinem Geschäftspartner freundlich auf die Schulter. Der nickt. „Klar!" Das Restaurant hieß schon damals ▸

Friedemann Findeis und Klaus Rader bei der Eröffnung der ersten L'Osteria im Januar 1999 und heute.

Über L'Osteria

Die erste L´Osteria eröffnete im Jahr 1999 in Nürnberg. Sie wurde schnell zum Geheimtipp. Das Konzept des „netten Italieners von nebenan" der Gründer Friedemann Findeis und Klaus Rader ging auf und wurde schnell zur Erfolgsgeschichte. Bald gab es Lokale in ganz Deutschland, schließlich wurde 2011 in Österreich das erste Mal Auslandsluft geschnuppert. Mit der Schweiz, England, Tschechien, den Niederlanden, Frankreich, Luxemburg und Polen kamen sieben weitere europäische Länder hinzu. Aktuell ist L'Osteria an über 180 Standorten in neun Ländern vertreten.



INHALT

La mia pizza, la mia pasta, la mia passione.

EINLEITUNG

Vorwort
Holger Stromberg erzählt 06

Dinnergespräch
Ein Get-together der Gründer 10

INSALATA, ANTIPASTI & CO.

Antipasti
Bunt, sinnlich, lecker! 30

Rezepte
Gegrillter Radicchio 32
Focaccia 34
Insalata Primavera 36
Insalata Asparagi 38
Insalata Supernova Burrata 40

Goldene Regeln
beim Kauf eines Olivenöls 44

Rezepte
Insalata Funghi alla Griglia 46
Caprese Verdure e Frutti 48
Insalata di Falafolo 50
Insalata Pollo & Avocado 52
Minestrone di Verdure 54

Der blaue Salzstreuer
Ein echtes Stück Italien 56

PASTA & CO.

Pasta
Must-know 60

Rezepte
Orecchiette di Manzo al Rucola 64
Gnocchi in Weinbrandsauce mit Garnelen 66
Gemüselasagne 68
Linguine al Limone 70
Zoodles mit Walnusspesto und Burrata 72

Was macht einen richtig guten Parmesan aus?
Tipps & Tricks für den nächsten Einkauf 76

Rezepte
Maccheroncini all'Amatriciana 78
Gnocchi Erbe Fini (con Pollo) 80
Pappardelle Noci e Rucola 82
Strozzapreti Pollo e Paprika 84
Spaghetti Asparagi con Salsiccia Fresca 86

5 Geheimnisse
einer richtig guten Pasta 88

Rezepte
Spaghetti Pesto Aglio Orsino 90
Spaghetti Arlecchino 92
Ravioli Primavera 94
Taglioini neri Delzia 96
Risotto Milanese 98

„Pastificio No. 12": aus Liebe zur Pasta
Warum L'Osteria sich entschlossen hat, in der eigenen Pastamanufaktur zu produzieren 100

INHALT

La mia pizza, la mia pasta, la mia passione.

PIZZA

Pizza
Must-know 104

Rezepte
Pizza Gallinacci 106
Pizza con Zucca 108
Pizza Erbacce 110
Pizza Cip & Ciop 112
Pizza Salmone 114

5 italienische Filme, die garantiert zu Pizza passen
(oder den Appetit wecken) 118

Rezepte
Pizza Il Vecchietto 120
Pizza Worldchanger 122
Pizza SVL Italia 04 124
Pizza Bresaola 126
Pizza Asparagi 128

5 verschiedene Pizza-Arten, die jeder kennen muss
Romana, Napoletana, al Taglio, US-Style, Pinsa 130

Rezepte
Pizza Salsiccia Fresca 132
Pizza Sogno del Melone 134
Pizza Mirtillo Formaggio Feta 136
Pizza Mortadella 138
Pizza Bö (Calzone) 140

Grande Amore
Wenn „La Famiglia" zu einem echten Gefühl wird 142

DOLCE

Schokolade, Nuss und Karamell
L'Osteria setzt auf Kaffee aus der eigenen Rösterei 146

Rezepte
Mascarpone-Creme 148
Tiramisù 150
Tiramisù Fragole e Baileys 152
Tiramisù di Natale 154
Panna Cotta Espresso 156

Die perfekte italienische Playlist
Für den richtigen Schwung beim Kochen und Essen 158

APERITIVI

Saluti, Amici!
Dieser wundervolle Aperitivo-Moment! 162

Rezepte
Campari Spritz 164
Aperol Spritz 166
Negroni 168
Sarti Spritz 170
Crodino Spritz 172

Die 10 schönsten Urlaubsorte in Italien
Mit persönlichen Favoriten des L'Osteria-Teams 174

Gastgeber
„Mach deinen Gast zum Superstar!" 176

Das Friedemann-Licht
Kleine Kerze, große Bedeutung 178

Schon gewusst? 182 Warenkunde 190 Register 198 Danksagung 204 Impressum 208

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 5 Kapitel plus Einleitung sowie „Facts und Mythen“ und „Insiderwissen – Warenkunde“ am Ende.

Neben Rezepten gibt es in jedem Kapitel „Must-knows“, „Goldene Regeln“ oder „5 Geheimnisse“ zu bestimmten Gerichten oder Zutaten. Aufgelockert wird das Buch außerdem durch Unternehmensgeschichte(n), Filmtipps zum Pizzaabend oder der „perfekten italienischen Playlist“ fürs Nachkochen und Genießen.

Zu Beginn gewinnt man Einblicke in die Entwicklung von L´Osteria, die Philosophie dahinter sowie das, was die Gründer antreibt.

Unter den Rezepten sind italienische Klassiker, die jeder kennt, wie „all´Amatriciana“ oder „Risotto milanese“, aber auch ungewöhnlichere Kreationen wie „Pizza mirtillo formaggio feta“ mit Heidelbeeren oder „Gegrillter Radicchio“ als Vorspeise.

Kostprobe?

Alle Gerichte sehen wirklich lecker aus! Ich könnte mich ohne Probleme einmal durchs Buch futtern. Besonders reizvoll fände ich „Caprese verdure e frutti“ mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella, Trauben und Granatapfelkernen, die „Linguine al limone“ mit Amalfizitronen oder „Spaghetti asparagi“ mit grünem Spargel und frischer Salsiccia. Die weiße „Pizza con zucca (Kürbis)“ mit Apfel und Rosmarin sieht auch sehr lecker aus, oder die „Pizza salmone“ mit Lachs.

Naschkatzen runden den Festschmaus mit einer „Panna cotta espresso“ ab oder mit einer der drei Varianten von Tiramisù.

Mir gefällt das Buch richtig gut. Die Bilder machen großen Appetit, Seiten wie „Schon gewusst?“ sind unterhaltsam und insgesamt macht das Schmökern in L´Osteria einfach Spaß. Ich werde sicher auch etwas daraus nachkochen. Die „Linguine al limone“ habe ich schon fest im Blick!

Man spürt die Begeisterung für italienische Küche und Fans von Pasta und Pizza werden sicher Freude daran haben.

INSIDERWISSEN – ITALIENISCHE PLAYLIST

DIE PERFEKTE ITALIENISCHE PLAYLIST

Für den richtigen Schwung beim Kochen und Essen: Mitsingen dringend erlaubt!

1. La Cosa Mas Bella – Eros Ramazzotti – 04:25	9. Felicità – Al Bano & Romina Power – 03:12	17. Soli – Adriano Celentano – 04:01
2. Conga – Gloria Estefan – 04:14	10. Sarà Perché Ti Amo – Ricchi E Poveri – 03:03	18. Vivir Mi Vida – Marc Anthony – 04:11
3. Azzurro – Adriano Celentano – 03:42	11. Senza Una Donna – Zucchero – 04:26	19. Se Bastasse Una Canzone – Eros Ramazzotti – 05:23
4. Ti Amo – Umberto Tozzi – 04:05	12. L'Osteria – Armando Quattrone – 02:45	20. Ciao, Ciao, Ciao – Los Kelleros – 03:00
5. Nah Neh Nah – Vaya Con Dios – 02:54	13. Maria Maria – Santana ft. The Product G&B – 04:21	
6. Bamboléo – Gipsy Kings – 03:22	14. Sempre, Sempre – Al Bano & Romina Power – 02:57	
7. Mamma Maria – Ricchi E Poveri – 02:55	15. Bello E Impossibile – Gianna Nannini – 04:42	
8. Laura Non C'è – Nek – 03:45	16. Me Enamoré – Shakira – 03:45	

QR-Code scannen, Playlist öffnen und in Stimmung kommen!

Ich wünsche euch viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

L’Osteria (Hrsg.), Diana Binder
L’Osteria Grande Amore
Die Geheimnisse unserer Küche
Gebunden, € 39,95
ISBN: 978-3-7667-2743-5