



Al Pescatore Der Italiener ohne Pizza



Fotos: Sabine König

Schön ist es immer woanders. Die kurze Reise in die Ferne – das ist dann vielleicht die Fahrt nach Engelskirchen-Osberghausen. Dort bietet das Ristorante „Al Pescatore“ die Chance, zumindest stundenweise ins südländische Flair einzutauchen. Direkt an der B 55 haben sich Mario und Maria Chilelli in der alteingesessenen Gaststätte „Zur Post“ an der Kölner Straße niedergelassen.

Mario kocht aus Leidenschaft und das seit mehr als vier Jahrzehnten. Der 57-Jährige verließ Ende der 1960er Jahre seine Heimat Kalabrien und ging in die Schweiz. Dort stand er in Zürich, Lausanne und anderswo am Herd, lernte seine Frau Maria kennen und zog vor 30 Jahren ins Oberbergische.

„Ich liebe die italienische Küche mit ihren frischen Zutaten“, sagt er und strahlt. Seine italienischen Wurzeln sieht man ihm an, seinen liebenswerten Akzent hat er bis heute bewahrt. Er erzählt, dass er am liebsten frischen Fisch verarbeitet und schwärmt von der Auswahl auf dem Kölner Großmarkt. Von dort werden ihm täglich frische Doraden, Zander und andere Edelfische geliefert und in seiner Küche phantasievoll mit Gemüse und anderen Beila-

gen kombiniert. Das ist die moderne Art des Fischfangs im „Al Pescatore“, was übersetzt soviel heißt wie „Zum Fischer“. Die Tageskarte wechselt, je nach Verfügbarkeit und Saison der Gemüse. Auch Nudelgerichte gehören zu den Hauptgerichten. Nur Pizzen findet man nicht auf der Karte, denn es handelt sich tatsächlich um ein „Ristorante“ und keine „Pizzeria“.

Wer nach der frischen Vorspeisen-Bruschetta zum Aperitif und den folgenden Speisen den Besuch mit Süßem abrunden will, kommt an Panna Cotta – einem norditalienischen Sahnedessert – und der italienischen Eisspezialität Tartufo nicht vorbei. Der Kaffee zum Schluss kommt übrigens nicht aus dem Kaffee-Vollautomaten, sondern wird von Hand zubereitet.

Gäste schätzen die kreative Art des Kochens ebenso wie den Stil des Restaurants. Auch hier setzt Familie Chilelli auf Individualität, hat antike Möbel zu gemütlichen Tischrunden gruppiert. „Es ist ein bisschen wie im Wohnzimmer“, erzählt die Chefin und zeigt stolz die kleinen, gemütlichen Räume: Auf dem Boden liegen Orient-Teppiche und Läufer, unter der Decke sorgen Kronleuchter für dezente Beleuchtung während des Essens. Dunkelrote Tischdecken, apricotfarbene Stoffservietten, frische Blumen und Kerzen gehören zur Tischkultur und runden das Ambiente ab.

Beim Geschäftsessen gibt es in kleinen Nischen Platz für vertrauliche Gespräche, aber auch eine lange Tafel für den geselligen Anlass. Die italienische Gastlichkeit schätzen auch immer mehr Familien, die im „Al Pescatore“ die großen Feste feiern, von der Taufe bis zur Hochzeit.

Ein paar Erinnerungsfotos hat Mario in die Vitrinen gestellt. Überhaupt sind Erinnerungen für ihn wichtig, zum Beispiel an die Zeit, als er in Runderoth im „Baumhof“ kochte, denkt er gerne zurück. Doch das ist inzwischen acht Jahre her und seitdem hat er sich kleiner gesetzt und betreibt mit Frau und Tochter das Fischrestaurant. Bei sommerlichen Temperaturen warten auf der Terrasse die gepolsterten Stühle unter großen, ausladenden Sonnenschirmen auf die Gäste.

Susanne Lang-Hardt



Kontakt:

Ristorante Al Pescatore
Kölner Straße 37
51766 Engelsk.-Osberghausen
T: 02262 690958

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag:
12 Uhr bis 14 Uhr und
18 Uhr bis 22 Uhr
Montag: Ruhetag