

Der Traum von der eigenen Küche

Langenthal

Mit seiner La Cucina will Andrea Marco Nauli die Einfachheit des Kochens lehren – und dabei vielleicht auch beim einen oder anderen Streit vermitteln.

Samstag 24. November 2018 10:05
von **Julian Perrenoud**, (Langenthaler Tagblatt)

Der Eingang ist unscheinbar. Quasi durch die Hintertür bei der Brauerei an der St.-Urban-Strasse, die Treppe hoch, dann geradeaus, eine weisse Tür auf der rechten Seite. Dahinter wartet ein unerwartetes Kleinod. Noch vor wenigen Monaten war dieser Raum staubig und leer, jetzt stehen hier in der Mitte eine lange Küchenzeile mit Dampfabzug, drei Backöfen, helle Tische zum Vorbereiten und Rüsten, ein Wägelchen mit Dutzenden Gläsern, in denen jede erdenkliche Art von Gewürzen steckt. Im angrenzenden Raum wartet bei Kerzenlicht der Esstisch, daneben eine Lounge-Ecke im Industriecharme. Alles wirkt neu und blitzblank.





Die Stunden habe er zwar nicht gezählt, sagt Andrea Marco Nauli, doch seien es einige gewesen, um die Räumlichkeiten nach seinen Vorstellungen einzurichten. Die Wände strichen er und seine Partnerin Judith Ulli selber, die Möbel kauften sie von überall in der Deutschschweiz zusammen, fast alles Occasionen. Vieles hatte Nauli über Jahre besorgt und in einem Lagerraum verstaut. Damals, als der Traum einer eigenen Cucina immer konkreter wurde – einer grossen Küche für Workshops, Teamevents, Kochclubs oder auch Kochduelle.

Es geht auch einfach

Nauli hat Wurzeln in Graubünden, lebt aber mittlerweile seit zwei Jahren in Langenthal. Der 54-Jährige arbeitet schon über ein Vierteljahrhundert als Leiter Personalentwicklung, derzeit bei einem Unternehmen in Muttenz. Professionell kochen hat er nie gelernt und in seinem ganzen Leben etwa bloss drei Kochkurse besucht. «Dafür habe ich viele Kochbücher gelesen», sagt Nauli, zeigt auf ein grosses, gut gefülltes Bücherregal und lacht. Für ihn sei es faszinierend, wie er mit einfachen Gerichten eine «unglaubliche Wirkung» erzielen könne. Von daher rührt auch der Leitspruch von La Cucina Andrea: «Genussvoll geht einfacher nicht.»

Während Nauli künftig als Koch zelebrieren und seine Gäste unterhalten will, übernimmt Judith Ulli andere Aufgaben. «Meine Rolle ist hinter den Kulissen», sagt die 51-jährige schulische Heilpädagogin. Sie hilft aus, wo Nauli ihre Unterstützung braucht, denn für ihn ist das Projekt derzeit nur ein Hobby. Entsprechend finden die Kochkurse ab Januar meist abends oder an Wochenenden statt. Es sind verschiedene vierstündige Ateliers, die zur Auswahl stehen, etwa zur Zubereitung von Apéros und Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgängen oder Desserts. Geplant sind auch Kurse für Bündner und Tessiner Gerichte.

Einerseits soll La Cucina Andrea private Gäste ansprechen, andererseits auch Firmen. Dabei können Angestellte in einem ungezwungenen Rahmen kulinarische Herausforderungen meistern oder an einem ein- bis zweitägigen Entwicklungsanlass auch am Teamgefüge arbeiten. Dass bei Letzterem schon mal die Fetzen fliegen können und das eine oder andere Taschentuch nötig ist, weiss Nauli aus Erfahrung. So oder so ist für ihn aber wichtig, dass nicht nur die Arbeit im Vordergrund steht. «Geniessen ist wichtig. Für was sollte man denn sonst kochen?»

Mit La Cucina Andrea kehrt nun nochmals mehr Leben ein in das Gebäude, in dem auch die Brau AG ihr Bier braut. Denn im Dezember eröffnet mit dem Lokau auch im Erdgeschoss ein neues Restaurant (wir berichteten). Der passionierte Hobbykoch sieht dies als durchaus positive Entwicklung. Möglicherweise liessen sich künftig sogar Anlässe kombinieren, die Ressourcen im Haus gemeinsam nutzen. Nauli sagt: «Schliesslich kann man auch mit Bier als Zutat wunderbar kochen.»

Samstag 24. November 2018 10:05
von **Julian Perrenoud**, (Langenthaler Tagblatt)