

Neue Pächter setzen auf saisonale Menüs

Carlo und Sabrina Moraglia führen den „Markt 57“. In Dabringhausen fühlen sie sich wohl.

Von Hartmut Engelbrecht

In der Silvesternacht haben Carlo und Sabrina Moraglia von der Miteinander in Dabringhausen gGmbH die Schlüssel für „Markt 57“ bekommen und konnten als neue Pächter am 6. Januar 2016 starten. Zu der jungen Familie, die in Witzhelden wohnt, gehören noch der zweieinhalbjährige Magnus, Nesthäkchen Giosefina (fünfeinhalb Monate) und zeitweise die fünfeinhalbjährige Rosanna aus Carlos erster Ehe.

INTERVIEW DER WOCHE

Sie haben Gastronomie von der Pike auf gelernt und in renommierten Häusern gearbeitet.

Wie fühlt es sich jetzt im quasi eigenen Haus an?

Carlo Moraglia: Sehr gut! Von der gGmbH erhalten wir jede Unterstützung, und auch alte Stammgäste des Hauses begegnen uns sehr offen. Man hat uns schon nach vier Wochen das Gefühl vermittelt, angekommen zu sein. Geholfen hat sicher auch, dass Katrin Müller nach wie vor dabei ist, die die „Szene“ kennt und dass wir nicht gleich alles radikal umkrempelt haben.

Wie würden Sie Ihre Küche definieren?

Moraglia: Gehoben gut bürgerlich. Dazu gehören außer Spezialitäten auch gute saisonale Eintopfgerichte. Im Moment ist beispielsweise Grünkohl der Renner. Bei allen Zutaten lege ich Wert auf Frische. Fleisch beziehe ich von Händlern, die



Sabrina und Carlo Moraglia haben im „Markt 57“ viel zu tun. Seit Januar führen sie den Gastronomiebetrieb.

Foto: Michael Sieber

ich seit Jahren kenne, und Gemüse kommt dann auf den Tisch, wenn es die Saison hergibt. Salate gehören zwar eigentlich auch nicht in den Winter, aber da mache ich schon mal Konzessionen.

Ein Gast lässt Ihnen völlig freie Hand bei der Zusammenstellung eines Menüs – was bieten Sie ihm an?

Moraglia: Besonders gerne niedrig Gegartes. Durch weniger starkes, schnelles Erhitzen fehlen Röstaromen. „Sous viedè“

ist im Wasser gegart die schonendste Art für Fisch, Fleisch und auch eine tolle Zubereitung für Obst. Ich möchte die Gäste neugierig machen, beispielsweise mit dem Drei-Gänge-Überraschungsmenü. Es steht nicht auf der Karte, der Gast kann zwischen Fleisch, Fisch und Vegan wählen. Dabei kann er sicher sein, dass es nicht all das ist, was weg muss. Die Dabringhauser haben schon bewiesen, dass sie ganz wunderbare Gäste sind. Sie lassen sich auf solche Dinge ein.

Was liegt Ihnen besonders?

Moraglia: Die Dekoration von Tellern als Kunstwerke und das abwechslungsreiche Spiel mit saisonal bedingten Desserts. Erdbeeren im Dezember wird es bei mir nicht geben. Überhaupt richtet sich unsere Karte, die alle vier Monate geändert wird, möglichst nach der Saison. Zum Frühjahr hin werde ich als gebürtiger Italiener natürlich den mediterranen Einfluss verstärken. Das wirkt sich etwa bei den Gewürzen aus.

Können Ihre Gäste dann auch Spezialitäten erwarten?

Moraglia: Fälschlicherweise halten viele Deutsche ja Spaghetti und Pizza für typisch italienisch. Wir werden unsere Gäste mit Gerichten aus Großmutter's Küche überraschen. Panzerotti sind so ein typisches Sommergericht: frittierte gefüllte Teigtaschen mit Tomaten und Mozzarella. Insgesamt werden wir die Speisekarte immer nur behutsam ändern, aber natürlich Bewährtes im

PÄCHTERIN

VORGÄNGER Katrin Müller führte den Betrieb „Markt 57“ zuvor und bleibt den Moraglias weiter als Unterstützung erhalten. Zum Abschied erhielt sie viel Lob: „Du hast mit deinem Team etwas geschaffen, das es in Dabringhausen nicht gab.“

Angebot behalten.

Worauf können sich Ihre Gäste in nächster Zukunft besonders freuen?

Moraglia: Am Valentinstag bieten wir ein Candlelight-Dinner an, und das ist nicht nur als Tischdekoration gemeint, sondern ganz wörtlich zu nehmen: An diesem Abend gibt es im gesamten Lokal ganz ohne elektrisches Licht eine sehr spezielle Atmosphäre. Und ab Februar gibt es an jedem dritten Sonntag im Monat zwischen 11 und 14 Uhr Gelegenheit zum Brunch. Beibehalten wird auch die sonntägliche „Happy hour“ immer nach dem Gottesdienst. Wir haben schon erlebt, dass da immer eine ganz tolle Stimmung unter den Gästen herrscht, weil sich dann ganz unterschiedliche Bevölkerungsschichten zum Klönen und gemütlichen Beisammensein treffen.

Haben Sie einen Wunsch für die Zukunft?

Moraglia: Wir suchen dringend einen Koch. Jetzt zu Anfang ist es sicherlich gut und richtig, dass ich vorwiegend in der Küche stehe und meine Frau den Service managt. Aber auf lange Sicht möchte ich gerne am Tresen arbeiten, damit meine Frau mehr Zeit findet, sich zu Hause in Witzhelden um unsere Kinder zu kümmern, die jetzt gut von den Großeltern betreut werden.