**italienische Esskultur mitten im Herzen Nürtingens**

Denkt man an Neapel – so denkt man an Pizza. Ist man in Nürtingen geht man zu „Da Carmine“ um die neapolitanische Küche genießen zu können.

Der Inhaber Carmine Notari hat sich auf die blau-weiße Flagge geschrieben die neapolitanische Esskultur nach Deutschland zu tragen.

Die italienische Küche, da sind sich die Deutschen mit großer Mehrheit einig, ist die beste der Welt. Die Zahlen belegen es. 825 Millionen Pizzen werden in Deutschland im Jahr genossen.

Nirgendwo sonst – von Bella Italia abgesehen – gibt es so viele italienische Restaurants wie in Deutschland.

Wir sind der Frage mit Carmine Notari auf den Grund gegangen.

Notaris Eltern sind in den 70er Jahren nach Deutschland gekommen. Sie waren damals nicht die einzigen. Nach dem Krieg waren die Deutschen offen für Neues und nahmen die italienische Esskultur sehr gerne an. So konnten sich schon seine Eltern in Deutschland schnell integrieren und das Fundament für seinen weiteren Erfolg bauen.

Die Grundbausteine, um den Deutschen die Kultur der italienischen Küche näher zu bringen, ist Ihnen das Gefühl zu vermitteln, in Italien zu sein. Das beinhaltet nicht mehr und nicht weniger als das Gefühl „La Dolce Vita“, wörtlich übersetzt heißt das: „Das süße Leben“. Genau das versucht Notari mit seinem Restaurant nach Deutschland zu bringen. Das Gefühl, alles andere für kurze Zeit zu vergessen und sich dem Ambiente, der Atmosphäre und den italienischen Spezialitäten hinzugeben. Das ist es, was er mit seinem italienischem Restaurant versucht zu erreichen.

Die italienische Küche ist ein Kulturgut, welches sich in Deutschland fest integriert hat. Man mag fast meinen, dass die italienische Küche bei den Deutschen beliebter ist, als ihre Küche selbst. Doch der Eindruck darüber ist nicht mal ganz so falsch. „Leider haben die Deutschen keine eigene Esskultur und nehmen dafür die der anderen nur zu gerne an. Die italienische Küche ist auch etwas Besonderes, mit der man künstlerisch umgehen kann und dem Gast – nicht nur durch den Geschmack, sondern auch durch die Zubereitung und Präsentation des Essens eine Freude machen kann.“ Meint Notari.

In Italien gibt es das nicht – schnell was essen gehen. In Italien wird Essen genossen, es wird zelebriert in allen möglichen Formen. Jedes Essen ist ein Fest. Noch vor der Vorspeise, gibt es ein alkoholischen Aperitiv. Brot ist bei jedem Essen ein Muss. Italienische Speisen sind sehr leicht, daher steht das frische Brot aus dem Holzofen immer auf dem Tisch und kann gut dazu genossen werden.

Nach der Hauptspeise wird erst einmal eine kleine Pause eingelegt in der mit Vino zu den vielseitigsten Gesprächsthemen angestoßen wird. Zu später Stunde wird gerne noch was süßes gegessen. Um das Thema „Dolce Vita“ abzurunden.

Carmine Notari genießt genau das in Nürtingen. Er liebt es seine Gäste „in sein Wohnzimmer einzuladen“ und zu sehen, wie sie sich aus dem Alltag ausklinken und einfach nur die neapolitansiche Kultur genießen – so Notari.