

«Hier zu kochen, hält mich jung»: Carmen Bernarda, 75, ist eine von dreissig Grossmüttern, die regelmässig in der Enoteca Maria kochen.



Eine Prise Sehnsucht

Im New Yorker Restaurant Enoteca Maria stehen Grossmütter am Herd und servieren Spezialitäten aus ihren Herkunftsländern. Die weit gereisten Gerichte schmecken nach Heimat und Kindheitserinnerungen. Genau das wollte Gastgeber Jody Scaravella für seine Gäste auf die Teller zaubern – im Andenken an seine Nonna Domenica.

Von **SABINE BORN** (Text und Fotos)
und **CAROLINE PIDRONI** (Fotos)

Die Enoteca Maria liegt auf Staten Island, dem ruhigen Gegenpol zur pulsierenden Stadt, die man hinter sich lässt, wenn man mit der orangen Fähre den südlichen Stadtbezirk ansteuert. New Yorker kommen selten hierher und auch Touristinnen und Touristen meist nur, um auf der gegenüberliegenden Uferseite wieder zurückzufahren, darauf bedacht, auf beiden Routen den besten Platz an der Reling zu erhaschen. Denn nirgends gelangen bessere Shots auf die Freiheitsstatue als auf der Staten Island Ferry, die hier kostenlos ihre Runden zieht. Rundum glitzerndes Wasser und im Hintergrund die spiegelnden Riesen, die den Beginn Manhattans bezeugen.

Auf die Enoteca Maria trifft man also kaum rein zufällig, und trotzdem ist sie auf Wochen hinaus ausgebucht. Gutes Essen spricht sich herum, das charmante Konzept mit Grossmüttern am Herd sowieso. Wobei – wer die Enoteca betritt, wähnt sich nicht gleich in Omas Küche, sondern blickt zuerst einmal Frankenstein, Batman und Spiderman in die

Augen. Ein Dinosaurier reisst sein Maul auf und ein Papierfisch zwirbelt im Luftzug. Eine Deko wie vom Zufall entworfen, aber irgendwie passt sie zu Gastgeber Jody Scaravella, der mit flinken Augen aus den winzigen runden Gläsern seiner Nickelbrille blickt.

IMMER WEITERE KREISE

Er hat die Enoteca Maria vor rund 15 Jahren eröffnet, nachdem der Verlust seiner Grossmutter, seiner Mutter und später seiner Schwester eine schmerzhaftige Lücke hinterlassen hatte. Eine Lücke, in die Jody Scaravella ein Projekt goss, dessen Erfolg so nicht vorauszusehen war. Eine Herzensangelegenheit, die nicht auf einem Businessplan basierte, sondern auf dem Bedürfnis, gegen die Trauer anzukämpfen. «Ich habe etwas Geld geerbt und damit diesen Ort geschaffen.»

Zu Beginn engagierte Jody Scaravella ausschliesslich Frauen aus Italien, die er über die Zeitung *America Oggi* rekrutierte. Später beschäftigte er auch Grossmütter aus anderen Ländern, aus aller Welt inzwischen. «Nonnas of the world» – das neue Konzept wurde zum viel zitierten Slogan und die Oma-Akquise zum Selbstläufer. «Frauen melden sich via E-Mail, Facebook und Instagram. In Zukunft wollen wir einen Teil dieser Grossmütter sogar zu uns einfliegen», sagt Jody Scaravella, dessen Enoteca immer weitere Kreise zieht. ~



Superheldinnen: Frauen wie Carmen Bernarda und Yumiko machen dieses Restaurant zu einem Wohlfühlort.

«Nonnas of the world» – das neue Konzept wurde zum viel zitierten Slogan und die Oma-Akquise zum Selbstläufer.

Auch die Nonnas, die hier kochen, kämpfen zuweilen gegen den Verlust ihrer Liebsten an, übersetzen Sehnsüchte in die Gerichte aus der Kindheit. «Wenn mein Bruder oder ich Geburtstag hatten, kochte meine Mutter immer Empanadas», sagt Carmen Bernarda, 75 und Chefköchin des Tages. Sie ist eine von 30 Grossmüttern, die regelmässig in der Enoteca kochen. Feine Fältchen durchziehen ihr schönes Gesicht. Sie trägt eine Schürze mit der Aufschrift «Nonnas of the World» und eine Halskette aus türkisen, in Gold gefassten Steinen. Ihre Empanadas sind bereits im Ofen. Jetzt bereitet sie Pastel de Carne zu, einen argentinischen Hackfleischauflauf mit Pilzen, zerstampften Kartoffeln und Kürbis. Carmen Bernarda lacht, parliert und würzt ihr Englisch mit spanischen Brocken: «Hier zu kochen, erhält mich jung.»

DAS GLÜCK AUS DER KÜCHE

Zuerst hatte sie Angst vor so vielen Gästen, den Bestellungen, der Hektik. In einem Restaurant kochen? Sie? Nie im Leben. Eine Freundin machte sie mit Jody Scaravella bekannt. «Koche wie zu Hause, die Leute werden es lieben», sagte der. Inzwischen ist sie ein Profi und liebt, was sie tut. Die Gäste kommen zuhauf. An diesem Samstag sind es vor allem junge Pärchen. «Auch Touristinnen und Touristen lieben den Ort», bestätigt Paola, eine junge Mutter und die rechte Hand von Jody Scaravella.

Aufgewachsen ist Carmen Bernarda in Buenos Aires. Die Grosseltern mütterlicherseits lebten auf dem Land, jene des Vaters stammten aus Italien. 1973 wanderte Carmen mit ihrem Mann nach Venezuela aus, das mit dem Öl-Boom der 70er-Jahre wirtschaftliche Stabilität verhies. Knapp 40 Jahre später verliess Carmen Bernarda auch ihre zweite Heimat, um ihren Sohn und die Schwiegertochter in New Jersey bei der Betreuung der Enkeltochter Elaine zu unterstützen. Ihr Sonnenschein. Reden

könne man viel, wichtiger sei es, Glück zu zeigen und zu leben.

Carmen Bernarda arbeitet seit sieben Jahren in der Enoteca Maria, wo ihr heute Yumiko zur Hand geht, eine Japanerin und zu jung, um Grossmutter zu sein. 53 sei sie und alleinerziehende Mutter eines 17-jährigen Sohnes. «Grossmutter bin ich tatsächlich noch nicht, aber eine «Nonna in Training» und guter Hoffnung, dereinst eine zu sein», sagt sie. Im Fernsehen hörte sie von kostenlosen Kochkursen, die die Enoteca anbietet. Sie lernte bei einer polnischen Nonna und bringt nun eigene Kreationen auf den Tisch – an dem Tag einen Gemüseteller, liebevoll dekoriert und inspiriert aus Japans Küche.

Yumi zog 2012 von Tokyo nach New York, rollte hier das Familienbusiness aus und importiert seither Seetang von Japan in die USA, Superfood aus dem Meer und Zutat vieler japanischer Gerichte. «An dem Unternehmen in meiner Heimat ist die ganze Familie beteiligt, früher auch meine Grossmutter, die immer hart gearbeitet und vor allem gut gekocht hat», sagt sie. Sie wolle die alten Kochtechniken erhalten, denn diese werden auch in Japan vom westlichen Einfluss und dem Trend zu immer mehr Convenience-Food verdrängt. Dieser Tendenz wirkt sie unter anderem mit der Herausgabe ihres Kochbuchs «Japanese Super Foods» entgegen, das kürzlich erschienen ist.

DER GESCHMACK ITALIENS

Und so hat Jody Scaravella ein Kochteam um sich versammelt, dessen Frauen aus verschiedenen Ländern in die USA gezogen sind, mit wenigen Habseligkeiten und der Hoffnung auf eine bessere Zukunft im Gepäck. Ihre Rezepte wurden zu den Drehbüchern der Enoteca – denn ein bisschen Show ist auch dabei, wenn die rüstigen Frauen in hohen Pfannen rühren, stolz ihre Spezialitäten servieren, vielleicht noch eine Anekdote dazu reichen und am Schluss ~





Herzblut statt Businessplan:
Jody Scaravella hat die Enoteca
vor 15 Jahren eröffnet. Und
damit nicht nur eine persönliche
Lücke gefüllt.



«Meine Grossmutter war die
Matriarchin, die die Familie
zusammenhielt.» JODY SCARAVELLA

für Selfies posieren. Vor allem aber zaubern sie das heimelige Gefühl eines Mittag- oder Abendessens auf den Tisch, wie es nur Grossmüttern gelingt – und das scheinbar auf der ganzen Welt. Jenes Gefühl, das Jody Scaravella so sehr vermisste, das den Grundstein zur Enoteca legte und ihm nun erlaubt, die Geschichte seiner Nonna immer wieder zu erzählen. «Meine Grossmutter schaute zu mir und meinen zwei Geschwistern, als unsere Eltern arbeiteten. Und sie kochte für uns.» Gerichte aus Italien, aus Messina im Nordosten Siziliens. In den späten 30er-Jahren zog sie mit ihrem Mann nach Brooklyn, das damals viele italienische Auswanderer anzog. Sie ging täglich auf den Markt in die 86. Strasse, wo die Verkäufer lautstark um die Gunst der Kundinnen buhlten, dieser mit Krabben, jener mit Bananen. Jody Scaravella erinnert sich an den Tag, als seine Nonna an einem Stand in eine Pflaume biss und sie gleich wieder ausspuckte. «Ich wunderte mich, dass niemand etwas sagte, aber die Verkäufer wussten, dass meine Grossmutter wiederkommt.»

Zu Hause kochte sie mit der frischen Marktware alles, was die italienische Küche an Köstlichkeiten hergab. «Ich war allerdings sehr heikel, so wie mein Grossvater auch, und wenn meine Nonna eine Lasagne zubereitete, servierte sie uns beiden einen Teller Penne mit Erbsen an einer leichten Tomatensauce. Sie war die süsseste Lady der Welt.» Seine Grossmutter arbeitete als Näherin in einer Fabrik, nahm ihre Arbeit mit nach Hause und vergab einen Teil davon ihren Freundinnen, um noch ein paar Pennys zusätzlich zu verdienen. «Sie war die ‚Moneymakerin‘ der Familie, nicht der Grossvater, der als Barbier arbeitete. Sie war die Matriarchin, die die Familie zusammenhielt und jedes Wochenende die ganze Familie an ihrem Esstisch versammelte. Gelernt zu kochen habe ich von meiner Nonna allerdings nicht, aber wie es schmecken muss, das weiss ich von ihr.» ●

Die Enoteca Maria führt ein Online-Kochbuch mit Biografien, Fotos und Rezepten von Grossmüttern aus aller Welt: nonnasoftheworld.com. Die Vision von Jody Scaravella: Die umfangreichste Oma-Rezeptsammlung und – wenn das Budget vorhanden ist – eine interaktive Version des Kochbuchs online zu schalten, ein Facebook für Grossmütter sozusagen. enotecamaria.com. Instagram: [enoteca_maria](https://www.instagram.com/enoteca_maria), Facebook: [Enoteca Maria](https://www.facebook.com/EnotecaMaria)

