

Das Casa Luca

- Italienisch-japanische Suppenkomposition

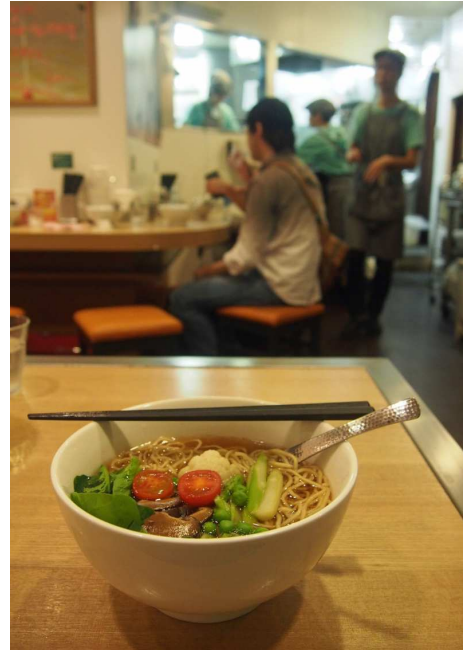
Als der Italiener Luca Catalfamo während seiner Kochausbildung in New York zum ersten Mal in seinem Leben Raumen aß, verspürte er so etwas wie Frieden und Geborgenheit. Es war das gleiche Gefühl, das ihn sonst nur überkommt, wenn er das Essen seiner Mutter genießt. Um hinter das Geheimnis des Geschmacks der Nudelsuppe zu gelangen, nahm er eine Anstellung in einem japanischen Restaurant in London an. Im Herbst 2013 eröffnete er mit dem „Casa Ramen“ sein erstes Restaurant in seiner Heimatstadt Milano.

Catalfamo gab sich nicht alleinig damit zufrieden, eine delikate japanische Nudelsuppe garen zu können. Er wollte etwas Neues kreieren. Indem er

das Originalrezept nach und nach abwandelte und Zutaten seiner Heimat einfließen ließ, verpasste er seiner Nudelspezialität eine mediterrane Note. Heute mischt er dem japanischen Mehl eines für Pasta und Brot bei und erreicht dadurch eine andere Konsistenz der Suppennudeln. Die Spezialität des Hauses sind „King-Tonkotsu-Raumen“. Zur Herstellung der cremigen Schweinefleischbrühe werden neben einer japanischen Soyasauce ebenfalls Topfkräuter, die in Olivenöl angebraten werden, verwendet. Die „Chashu“ genannten Speckscheiben, die als Topping zum Gericht gehören, werden mit italienischem Steinsalz eingerieben und gegrillt. Für Vegetarier sind die „Gemüse-Soya-Raumen“ zu empfehlen.

Im Frühjahr 2015 ging für Catalfamo ein Traum in Erfüllung, denn mit dem „Casa Luca“ konnte er ein weiteres Restaurant sein Eigen nennen und das im Land mit den kritischsten Kunden. Es befindet sich im Raumen-Museum von Shin-Yokohama, einem Ort, an dem sich Nudelküchen aus dem ganzen Land angesiedelt haben.

Wer noch in den Genuss der italienisch-japanischen Nudelspezialität gelangen möchte, sollte sich beeilen, denn aller Voraussicht nach wird das Casa Luca im nächsten Jahr einem anderen Raumen-Restaurant weichen müssen. Wegen des großen Andranges ist die Zeit des Mietverhältnisses für ausländische Betreiber im Ramen-Museum begrenzt. Einzige Ausnahme bildet das deutsche Ramen-Restaurant „Muku“. Falls Sie Ihren nächsten Urlaub jedoch in Italien verbringen sollten, steht Ihnen in Milano noch das Raumen-Restaurant von



Catalfamo zur Verfügung: <http://www.casa-ramen.it/>, das erste Restaurant,

Adresse:

2-14-21 2-14-21 Shinyokohama Kohoku-ku, Yokohama-City 222-0033, Japan

OPEN EVERY DAY 11.00 -23.00

Christine Izeki

カーザ ルカ

- イタリアと日本のスープの融合

イタリア人のルカ・カタルファモが、ニューヨークで料理の修行中、生まれて初めてラーメンを食べたとき、彼は心の平和と安心感のようなものを覚えました。それは、彼が母の手料理を味わうときにだけにわきおこる感覚と同じだったのです。そのラーメンの味の秘密を解き明かすために、彼はロンドンにある日本料理店での職に就きました。そして2013年秋、故郷のミラノに彼の最初の店「CASA RAMEN」を開業しました。



カタルファモは、美味しいラーメンを作るということ、ただそれだけでは満足しませんでした。

彼は何か新しいものを創り出したかったのです。オリジナルレシピに少しずつ工夫を加え、故郷の食材を取り入れていく中で、彼は独自の麺に地中海地方の特色を与えてみました。今日では彼は日本の小麦粉にパスタ用とパン用の小麦粉を混ぜていますが、それによって麺に独特な食感を出すことができました。店の名物は「キングとんこつラーメン」です。クリーミーな豚骨スープを作るために、日本の醤油以外に、オリーブオイルで炒めた香味野菜が使われています。「チャーシュー」という豚バラ肉の薄切りは、ラーメンのトッピングですが、イタリア産岩塩をすり込んでからグリルしています。ベジタリアンの方には、「ベジ醤油ラーメン」がおすすめです。

2015年春、カタルファモの一つの夢が実現しました。「カーザ ルカ」という、さらにもう1軒の店を所有することになったのです。しかもラーメンの味に最もうさ客がい

る国で。彼の店は、日本全国のラーメンが一同に集結する、新横浜のラーメン博物館の中にあります。

このイタリアと日本の絶品ラーメンをこれから召し上がりたいという方は、お急ぎください。おそらく来年には「カーザ ルカ」は他の店に場所を譲らなくてはならないでしょう。ラーメン博物館に出店したい店が殺到しているために、外国人経営者の賃貸期間は限定されているのです。ドイツのラーメン店「無垢 (muku)」は、唯一の例外です（訳注：日本人がドイツで開業したラーメン店）。けれども、あなたがもし次の休暇をイタリアで過ごすおつもりでしたら、ミラノではまだ、カタルファモのラーメン・レストランがあなたのご来店をお待ちしています。<http://www.casa-ramen.it/>, [das erste Restaurant](#),

住所：横浜市港北区新横浜 2-14-21 222-0033

年中無休 営業時間 11時～23時

井関クリスティーネ

訳：バチエフスキ朱実