

Italienische Bratwürste und Olivenöl

Bei Da Angelo lässt sich der Italien-Urlaub kulinarisch verlängern

Stolz steht Angelo Iammone hinter seiner Theke, neben ihm sein Sohn Micuele und der Angestellte Julio Pangrazi. Von der Decke des kleinen Ladens an der Ecke Bleichstraße, Karlstraße hängen Parmaschinken und italienische Kuchen. In der Theke liegen unzählige Salamisorten und Käse. Jede Ecke des Ladens ist vollgestellt mit Waren: Nudeln, Pesto, eingelegtes Gemüse, italienische Süßigkeiten, Putzmittel und Getränke.

Doch die Spezialität des Geschäftes seien eigentlich die Bratwürste. Angelo zeigt in seine Fleischtheke: „Alle selbst gemacht, ohne Konservierungsmittel, nur aus Bauch und Schulter“, berichtet er. Es gibt Bratwürste mit Rucola und Parmesan, mit Tomaten und Käse, mit Fenchel oder einfach nur mit Salz und Pfeffer. „Macelleria und Salumeria“, übersetzt Metzgerei und Feinkost, steht über dem Geschäft, das diesen August sein zehnjähriges Bestehen feiert.

In Italien hat Angelo Iammone Metzger gelernt, dann lange Jahre im Schlachthof Offenbach gearbeitet. Sein ganzes Geld habe er damals in den Laden gesteckt, erinnert sich Angelo an die Anfänge. Am Abend vor der Eröffnung sei er so pleite gewesen, dass er seinen Sohn bitten musste, ihm etwas von seinem Taschengeld zu geben, damit er sich einen Espresso leisten konnte. Doch die Nachricht von dem neuen italienischen Geschäft hatte sich besonders in der italienischen Gemeinde schnell herumgesprochen. „Noch bevor wir aufgemacht haben, standen die Leute draußen Schlange“, erzählt er. Am Abend habe er seinem Sohn das Taschengeld mit einem kräftigen Aufschlag zurückgeben können. Heute arbeitet Micuele im Geschäft mit und soll es einmal übernehmen. Wenn der Vater in Italien ist, führt er selbstständig den Laden. „Zehn Jahre will ich noch machen, dann sind die Kinder dran, so Angelo“.

Auch andere Köstlichkeiten offenbaren sich nicht auf den ersten Blick. In der Küche zeigt Angelo auf ein Metallfass: „Das Olivenöl hat mein Vater in Italien selbst gemacht, die Leute kommen extra mit Flaschen, um es sich abfüllen zu lassen“, erzählt er. Rund 90 Prozent seiner Waren bezieht Angelo Iammone direkt aus Italien. Er kommt aus Apulien, von dort kommen auch seine Nudeln. Direla hätten mehr Biss, als die bekannten Barilla, obwohl er die natürlich auch führt. Mozzarella oder Ricotta wird einmal die Woche frisch geliefert, Salami oder Schinken einmal im Monat. „Nur so kann ich die Preise halten, beim Großhandel kommt ja immer noch einmal ein Aufschlag drauf“, sagt er. Parmaschinken verkauft er für 2,60 Euro, die Salamis zwischen 1,50 und 1,80 je 100 Gramm. Preise von bis zu fünf Euro für Parmaschinken, wie sie in der Kleinmarkthalle verlangt werden, empfindet er als unverschämt. „Wir machen das Geschäft, um zu leben, nicht um reich zu werden“, sagt Angelo. Als gegenüber der Tengelmann ausgezogen ist, habe er sich überlegt, sich zu vergrößern, aber als er dann den Mietpreis hörte, den er ja auf seine Waren hätte aufschlagen müssen, hätte er sich gesagt: „Da bleib ich lieber ein kleiner Laden.“

Gegenüber von Da Angelo ist eine italienische Bar, auf der anderen Ecke eine Pasticceria. Aber dagegen, in Offenbachs Klein-Italien zu sein, verwahrt er sich. „Ich war ja zuerst da, alles andere kam später“, sagt Angelo. Rund 40 Prozent seiner Kunden seien Deutsche, „das sind Stammkunden, die lieben mich“, sagt er. Einmal im Monat bekommt er von einem Metzger aus Ulm Pferdefleisch geliefert. Das sei besonders bei Italienern aus Apulien sehr beliebt, aber auch bei Deutschen. „Die machen dann Sauerbraten daraus“ berichtet Angelo.

Peter Klein