

Wirte auf den Fildern – Bianco e Nero

# Den Kopf in der Küche, die Hand im Lokal

Von Caroline Holowiecki 20. Oktober 2017 - 10:47 Uhr



Carlo Casorati hat das Lokal mit Schwarz-Weiß-Fotos dekoriert. Foto: Caroline Holowiecki

**Carlo Casorati hat vor zwölf Jahren in Stuttgart-Sillenbuch das Bianco e Nero eröffnet. Bei vielen gilt das Lokal als Edelitaliener. Dabei geht es dem Inhaber weniger um Noblesse als um gutes Essen.**

Sillenbuch - Als Carlo Casorati sich mit seinem Teller Pasta setzt, ist es fast 14.30 Uhr. Reichlich spät für ein Mittagessen. Der Inhaber des Restaurants Bianco e Nero winkt ab. „Mein Magen hat sich daran gewöhnt“, sagt er, als er sich den dampfenden Fusilli widmet. Abendessen gibt es bei ihm irgendwann zwischen 22 und 23 Uhr, also nach Ladenschluss, wenn alle anderen lang gespeist haben. Aber zweimal am Tag, da esse er warm. Typisch italienisch, auch nach mehr als 30 Jahren in Stuttgart. Was ihn, einen gebürtigen Genuesen, herverschlagen hat, erzählt er nicht. „Schicksal“, sagt er nur vielsagend und zieht die Stirn unter der Lesebrille, die immerzu als festes Accessoire dort sitzt, kraus.

Was tatsächlich sein weiteres Schicksal geprägt hat, war die erste Station in der Wahlheimat Sillenbuch. [Das Eiscafé Timone, nur einen Steinwurf vom Bianco e Nero entfernt. \(/inhalt.eine-eisdiele-in-sillenbuch-kugelrundes-glueck-zum-feierabend.c087d089-2ff5-49ef-b73c-294f852ceb19.html\)](http://inhalt.eine-eisdiele-in-sillenbuch-kugelrundes-glueck-zum-feierabend.c087d089-2ff5-49ef-b73c-294f852ceb19.html) Das eröffneten seine Eltern 1984 und führten es bis 2006. Der Sohn, ein gelernter Eiskonditormeister, machte dort mehr als 20 Jahre lang freilich kalte Desserts, aber er kochte in der kleinen Küche auch. „Ich habe schon als junger Mann gekocht, und es kam sehr, sehr gut an.“

## Nur zwei der 120 Bilder an der Wand sind farbig

Seinen Traum vom eigenen Restaurant hat er sich 2005 erfüllt. Den Neubau an der Kirchheimer Straße konnte er nach seinen eigenen Vorstellungen gestalten. Der Raum ist schmal und schlicht, der Look reduziert. Schwarze Möbel, weiße Tischdecken, dazu 120 Bilder an der Wand. Alle zeigen Schauspieler der Dolce-Vita-Ära und Paparazzi-Schnappschüsse von italienischen Stars. Alle in Schwarz-Weiß, bianco e nero. Nur zwei Fotos, prominent platziert, sind farbig. Beide zeigen Carlo Casoratis Tochter. Zwölf Jahre ist sie alt, „so alt wie das Bianco e Nero“, sagt er und lächelt.

Das Interieur und die Auswahl an Speisen – keine Pizza, dafür Pasta, viel Gemüse, Fisch und auch Fleisch – ziehen in erster Linie ein gehobenes Publikum an. Absicht ist das nicht, beteuert er. „Ich will gar nicht nobel sein, ich freue mich viel mehr, wenn ich höre, dass es gut schmeckt“, sagt er. Carlo Casorati zeigt auf seine Beine. Zum dunklen Kochkittel trägt er stets Jeans und Sneakers. „Ich will mich wohlfühlen, ich verbringe hier mehr Zeit als zu Hause“, sagt der 48-Jährige. Er greift an die zweifarbigen Röschen, die auf jedem Tisch in kugelförmigen Vasen schwimmen. Er möge es halt schön. Elegant würde er das nicht nennen, eher schlicht und freundlich.

## Qualität kostet eben Geld

„Ich weiß, wir sind nicht billig“, sagt Carlo Casorati, und er wählt dabei bewusst nicht das Wort günstig. Wenn er zum [Großmarkt \(/inhalt.stuttgart-21-zusaetzliche-bohrungen-am-grossmarkt.363cc8bf-97b2-41a3-b11b-5204aa906a37.html\)](/inhalt.stuttgart-21-zusaetzliche-bohrungen-am-grossmarkt.363cc8bf-97b2-41a3-b11b-5204aa906a37.html) fährt, dann macht er beim Einkauf keine Abstriche, wie er betont. Steinpilze, Spargel, Käse, Trüffel, „ich lege Wert auf Qualität, und Qualität kostet“. Geerbt habe er das von seiner Mutter, jener Frau, über die er mit Stolz in der Stimme sagt, dass sie aus der Heimat des Prosecco kommt, aus Conegliano. Kauf gut, oder kauf nicht, habe sie immer gesagt.

Heute verbreitet er diese Weisheit selbst. Carlo Casorati gibt zu: Am Herd ist er pingelig. Vieles bereitet er selbst zu, „ich bin der Kopf in der Küche“, sagt er, „aber am meisten bin ich die Hand“, das heißt, er serviert auch selbst. Betritt ein Gast das Lokal, wird er meist schon von Weitem mit einem lauten, tiefen „Buonasera!“ begrüßt. Die meisten kennt der Chef ohnehin mit Namen, viele duzen ihn. Fast ausschließlich Stammpublikum kommt ins Bianco e Nero, nicht wenige seit der Eröffnung. „Es ist einfach ein tolles Gefühl, für andere zu kochen“, sagt er. Der Satz bleibt so stehen, ohne Zusatz. Das sei sein Antrieb. Und wann er selbst isst: zweitrangig.