

Medieninformation

100 % Gusto und Qualität bei „Da Raffaele“

Italienisches Flair in der Markthalle Innsbruck

Antonia und Raffaele Loiudice betreiben nun bereits seit 17 Jahren ihren Markthallenstand in Innsbruck. Die Liebe für die heimischen Produkte und die italienische Leichtigkeit der Standler machen „Da Raffaele“ zu einem besonderen Ort für kulinarische Genüsse.

Nur durch Zufall ist der gelernte Koch aus Bari in Innsbruck gestrandet. Davor hat er eigene Restaurants eröffnet, ein Hotel geführt und sogar Luciano Pavarotti höchstpersönlich bekocht. Die Entscheidung, einen Stand in der Markthalle Innsbruck zu übernehmen, ist bis heute von Erfolg gekrönt. Zu Beginn war die Familie Loiudice mit einem kleinen Stand im hinteren Teil der Markthalle und mit nur wenigen Produkten vertreten. Mittlerweile befindet sich der Qualitäts-Italiener im Zentrum des Geschehens, Inn-seitig gelegen und bietet das Rundum-sorglos-Paket.

Urlaubsfeeling für zu Hause

Die Produkte am Stand von „Da Raffaele“ sind 100 % Qualität aus Italien. Bezogen werden sie von langjährigen und qualitativ hochwertigen Lieferanten. Bereits beim Anblick der rund 200 verschiedenen Köstlichkeiten erwacht das Urlaubsfeeling pur: Wein, Bier, Pasta, Wurstware, Käse, Olivenöl, Aceto Balsamico, Essiggemüse, Kaffee und noch vieles mehr. Dabei bietet das Angebot das Beste aus jeder Region. So gibt es Käsespezialitäten aus jeder Ecke des Stiefels – egal ob Pecorino „Primosale“ von Sizilien, Pecorino „Fiore Sardo“ von Sardinien, Scamorza, Ricotta und Burrata aus Apulien, Büffelmozzarella aus Neapel oder Gorgonzola aus der Lombardei. Ein weiteres Highlight am Stand ist definitiv der Guanciale – ein luftgetrockneter, ungeräucherter Speck von der Schweinebacke. Er wird vor allem für Pasta-Gerichte wie Carbonara – natürlich ohne Sahne – oder Amatriciana verwendet. Die „Ricotta salata“, Vorgängerin der Feta, ist in Innsbruck eine Rarität und verleiht laut Raffaele Loiudice speziell Gerichten wie Salaten, Pasta oder Pizza die nötige Würze. Wer Italien in seiner Vollmundigkeit erleben möchten, der sollte sich am Stand an einem Antipasti-Teller probieren – „mamma mia“, was für ein Geschmackserlebnis!

Hausgemacht und handgefertigt

Jeden Tag erfüllt der Duft von frisch gebackenem Brot die Markthalle. Nämlich dann, wenn bei „Da Raffaele“ die Ciabatta all’olio in den Backofen geschoben wird. Ungefähr 20 kg Teig werden pro Tag, mit viel Liebe und in höchster Handwerkskunst gefertigt. Statt handelsüblicher Hefe wird Lievito Madre – ein italienischer Sauerteig – verwendet. Dieses Herstellungsverfahren erfordert lange Gehzeiten und ist dafür verantwortlich, dass das landestypische Gebäck aromatisch wird. Angesichts dessen wird der Teig bereits am Vortag vorbereitet. Backfertig bleibt das Brot bis zu vier Tage weich. Danach eignet es sich wunderbar für Bruschetta oder „pancotto“. Eine Brotsuppe, bei der das Brot gemeinsam mit Gemüse gekocht wird.

Ein Ort zum Verweilen

Insgesamt zwei kleine Tische dürfen die Händler ihr Eigen nennen. Wer zur Mittagszeit eine kleine Auszeit im italienischen Flair wünscht, kann sich bei einem guten Tropfen Wein und einer herzhaften Pasta zu „Da Raffaele“ gesellen. Aufgrund der beschränkten Kapazität wird eine Reservierung empfohlen. Von Montag bis Freitag wird die Kundschaft mittags von 12:00 – 14:00 Uhr mit den leckersten Gerichten aus „Bella Italia“ verwöhnt. Jeden Donnerstag zaubert der gelernte Koch eine apulische Lasagne ohne Béchamelsoße, mit Mortadella, Mozzarella, Rohschinken und Bolognese. Freitags hingegen darf man sich auf Carbonara oder Spaghetti Tonno – eine Spezialität des Hauses – freuen. Für €10,00 gibt es das komplette Menü inklusive Salat, hausgemachten Brot und Tagesgericht. Dem Ehepaar ist hauptsächlich Authentizität und Qualität enorm wichtig. „Man muss die Produkte vom eigenen Land kennen und sich mit den Lebensmitteln auseinandersetzen. Diese Professionalität wird honoriert“, unterstreicht der Standbetreiber.

Der italienische Charme

Die zahlreichen Stammkunden am Stand von „Da Raffaele“ schätzen die ausführliche und individuelle Beratung. „Ich stehe meinen Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Egal, ob sie wissen möchten, wie ein Gericht zubereitet wird, welche Mengen benötigt oder wie Produkte hergestellt werden“, verrät der erfahrene Händler. Besonders die jüngere Generation freut sich über die Hilfestellungen. „Es kommen vermehrt junge Leute, die zwar weniger kaufen, aber dafür auf Qualität achten“, so der gebürtige Italiener. Er selbst könnte sich keinen besseren Standort für sein Geschäft vorstellen und schwelgt in Erinnerungen an die Heimat: „Ich schätze die Lage am Inn sehr, denn das Wasser erinnert mich immer an das Meer zu Hause.“ Und auch das Treiben in der Markthalle ist ganz nach dem Geschmack des Ehepaars: viel Trubel, ein kommunikativer Austausch und der familiäre Zusammenhalt. Auch einen flotten Spruch oder ein charmantes Kompliment hat Raffaele Loidice stets auf den Lippen. Die Kunden schätzen diese Aufmerksamkeit und bedanken sich mit langjähriger Treue bei ihrem Italien-Händler des Vertrauens.