



ANDREA UND SEBASTIANO SEDERINO
LINKS: SEBA ZUHAUSE IN S.ISIDORO, COPERTINO (LECCE)



„DA SEBA“ NUDELN MACHEN GLÜCKLICH

Autor / Fotograf: Christian Wüst

PASTA AGLIO ET OLIO

Die Burgmänner würden sich die Augen reiben, was aus „ihrem“ Burgmannshof am Marktplatz geworden ist. Vorbei die Zeiten wehrhafter Stadtbefestigung – heute treffen sich hier quer durch alle Altersschichten Quakenbrücker, Artländer, Geschäftsleute, Touristen, Basketballer und viele mehr, um sich an Klassikern der italienischen Küche zu erfreuen. Seba, das ist Sebastiano Sederino. Er stammt aus der Provinz Lecce in der südlichsten italienischen Region Apulien und kam 1997 nach Deutschland. In Bad Bodenteich in der Nähe von Uelzen begann seine Karriere als Eisverkäufer. Über Be-

kannte aus Osnabrück, die mit Familie Bellante befreundet waren, führte Sebastianos Weg 2001 nach Quakenbrück ins Eiscafé in der Langen Straße, nur einen Steinwurf vom Burgmannshof entfernt. Sogleich lernte er seine spätere Ehefrau Andrea kennen. Einige Jahre später, 2005, wurde seitens der Stadt ein neues gastronomisches Konzept für den historischen Burgmannshof Markt 6 gesucht. „Wir haben vor 26 Leuten im Stadtrat unsere Pläne vorgestellt. Über 30 Bewerber hatten sich gemeldet, sechs wurden in die engere Auswahl genommen,“ erinnert sich Ehefrau Andrea, die gelernte Kindergärt-

nerin ist und damals, wenn auch nur für kurze Zeit, beiden Berufen nachging. Von Anfang an wurde die neue Quakenbrücker Lokalität sehr gut angenommen. Beliebt sind beispielsweise die Pizzen. „Wir haben lange an der Zubereitung des Pizzateigs gearbeitet“, stellt Sebastiano fest. „Das Pizzateigrezept ist an sich einfach: Mehl, Salz, Wasser und Hefe. Der Teig muss aber auf den Ofen abgestimmt sein, das Wetter spielt eine Rolle, besonders die Luftfeuchtigkeit hat Einfluss auf die Konsistenz des Teigs. Wir bereiten den Teig in der Regel am Tag zuvor zu, portionieren ihn in große und kleine Kugeln und lagern

ihn mit Olivenöl bestrichen und abgedeckt im Kühlhaus. So ist er weitgehend von äußeren Einflüssen geschützt. Und wir backen die Pizza ohne Blech direkt auf Stein. Dadurch bleibt der Teig schön dünn,“ ergänzt Andrea. Und warum machen Nudeln glücklich, wie es auf der Speisekarte verheißungsvoll geschrieben steht? „Nudeln machen nicht so schwer satt und durch die Saucen hat man sehr intensive Geschmackserlebnisse“, sagt Seba. Zudem regen die komplexen Kohlenhydrate in Nudeln die Serotoninproduktion im Gehirn an, das als „Gute-Laune-Hormon“ bekannt ist.

Gute Laune bringen auch die Spieler der Artland Dragons mit, die regelmäßig ihre Energievorräte bei Da Seba auffüllen. Längst befindet sich eine „Pasta Charles“ auf der Speisekarte. Charles Lee spielte 2009/2010 in Quakenbrück und spielte auch viel mit Andreas und Sebastianos Sohn Giulio. Zudem mögen so ziemlich alle Basketballer Nudeln mit Hühnchen, Broccoli und Pilzen – Pasta Charles eben. Und wenn Chris Fleming einmal Zuhause in Quakenbrück ist, kann es schon mal sein, dass der Bamberger Coach sich ins Liefertaxi schleicht und eine Ehrenrunde dreht, wie jüngst bei einer Anlieferung.

Wechselnde kulinarische Angebote wie Steaks, frischer Fisch oder auch Gegrilltes vom Smoker ergänzen die Speisekarte. Es lässt sich auch gut feiern bei Da Seba. Für bis zu 70 Personen ist im Saal Platz für Geburtstage, Betriebsfeier oder auch Trauergesellschaften. Der Garten Richtung Neuer Markt bietet sich für geschlossene Grillfeiern an. Außer-Haus-Gastronomie wird auch immer mehr nachgefragt, gerade bei kleineren Feiern Zuhause. „Es muss nicht immer die große Party sein. Wir liefern auch gerne Essen für zehn Personen“, beschreibt Andrea das hauseigene Catering.



IM EHEMALIGEN BURGMANNSHOF BEREITET ANDREA SEDERINO DIE TEIGKUGELN ZU. DIE PIZZA SEBASTIANO IST BELEGT MIT PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN.



IM GARTEN AM SMOKER: SEBASTIANO GRILLT DORADE, RUMPSTEAK UND PAPRIKA. „VORZÜGLICH“ – SO DIE GÄSTE JOSEF HAUERTMANN UND TOCHTER WIEBKE.