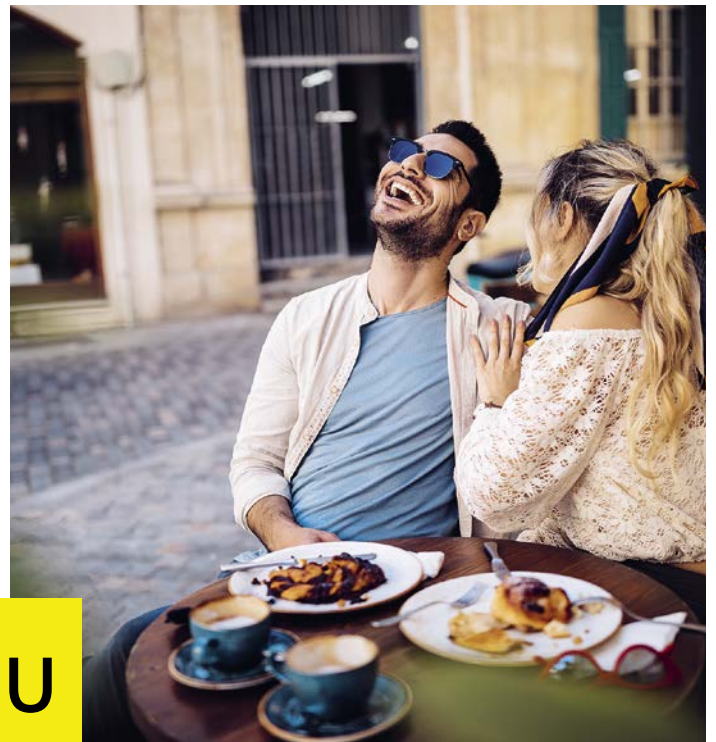


STEFAN MAIWALD

ITALIEN *Unsere Liebe*

AMORE PER SEMPRE: EINE GENUSS- UND ZEITREISE



GU

INHALT



<i>Wir nähern uns dem Paradieso</i>	16
<i>Strandleben & Sommerbräune</i>	34
<i>Die Entdeckung des alten Italiens</i>	64
<i>Das italienische Lebensgefühl</i>	96
<i>Das Leben in der Bar</i>	122
<i>Tiefes Eintauchen in die Welt des Genusses</i>	152
<i>Wir entdecken mehr Italien</i>	184
<i>Das süße Leben</i>	214
<i>Warum Italien immer Italien bleibt</i>	232



DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)

Schinken aus San Daniele	45	Aceto balsamico	94
Mortadella aus Bologna	116	Weißer Trüffel	163
Die Amalfizitrone	176	Die 'Nduja aus Kalabrien	191
Bottarga aus Sardinien	195	Der Gambero rosso aus Sizilien	208

Zahlen, per favore! 138

materia prima

PASTA	32
WEIN	68
TOMATE	100
KÄSE	148
PIZZA	182
OLIVE	210







LINKS | Für uns Kinder damals der ultimative Ferientraum: Strand, Mittelmeer, den ganzen Tag planschen, fertig.

RECHTS | Keine Scheu vor starken Farben: typische Fassade in einem italienischen Örtchen.

VORIGE SEITE | Unbekümmert kombiniertes Mobiliar, Essen quasi auf der Straße: Restaurant in Catania auf Sizilien.



NÄCHSTE SEITE | Wurde schon in den 1970er- und -80er-Jahren angesteuert: Bibione mit seinen endlosen Reihen von Sonnenschirmen.





LINKS | Perfekte Mischung aus vertraut (Berge) und aufregend fremd (Palmen): Hafen von Limone sul Garda am Gardasee.

UNTEN | Bougainvilleen kommen eigentlich aus den Tropen, doch auch auf der Südseite der Alpen gefällt es ihnen gut.

RECHTS | We call it a Knutschkugel: Zwischen 1957 und 1975 wurde der erste Fiat 500 gebaut.



Wir nähern uns dem Paradies

FÜR IMMER ITALIEN

Warum es uns seit jeher in den Süden zieht

Oh, du große Verführerin! Während der kühle Märzregen den letzten Schnee fortwusch, schleppten wir uns im nachmittäglichen Grau von der Schule nach Hause. Und entdeckten die ersten Reisekataloge auf dem Wohnzimmertisch. Bunte Prospekte voller Sonne, Strand und leichtbekleideter Menschen.

Urlaubsreisen wurden von unseren Eltern damals über Monate geplant, inklusive ausführlichem Brief- und Faxverkehr und Besuchen im Reisebüro, was ohne Internet ja auch gar nicht anders ging. Routen wurden mit Textmarkern im Autoatlas markiert, jenem unverzichtbaren Zubehör eines jeden Fernreisenden,



Es musste nicht immer der Gardasee sein: Hier springen zwei Jungen in den Caldonazzo-see im Valsugana-Tal.

als es noch keinerlei Navigationssysteme gab.

An besonders trüben Tagen war Italien immer präsent, nicht nur in Reiseprospekten und Atlanten. Im Fernsehen, etwa in der ZDF-Hitparade, traten Alice und Loretta Goggi auf. Im Radio hörten die Älteren Conny Froboess (»Zwei kleine

Italiener«) und Caterina Valente («Tschau, Tschau, Bambina«), die Jüngeren Zucchero, Gianna Nannini und Eros Ramazzotti.

Im Kino verzückten uns die Italo-filme mit Adriano Celentano, der mit seinem schütterten Haar und der merkwürdig geschwungenen Unterlippe eigentlich wie das Gegenteil eines Gigolos aussah, aber vielleicht war das sein Erfolgsgeheimnis – sein unglaublicher Charme, sein Charisma und seine Präsenz ließen sogar Ornella Muti dahinschmelzen. Seine Filme waren das pure Dolce Vita, er besiegte alle mit Cleverness und guter Laune. Konnte das Leben wirklich so wunderbar unbeschwert sein?

Ganz anders lösten es Bud Spencer und Terence Hill. Dass die beiden tatsächlich Italiener waren, war für uns Jugendliche eine große Überraschung. Dass Terence Hill nahezu perfekt Deutsch spricht und als Kind einer Deutschen die apokalyptische Bombennacht von Dresden im Februar 1945 überlebt hat, gehört zu den erstaunlichsten unbekanntesten deutsch-italienischen Geschichten. (Seit 2022 ist er übrigens auch deutscher Staatsbürger.) Und zu den Filmen der beiden passte der heitere Sound von Oliver Onions – dahinter verbargen sich die Brüder Guido und Maurizio De Angelis aus Rom, die übrigens auch »Santa Maria« komponierten, einen Schlager, der in der deutschen Version, gesungen von Roland Kaiser, ein gigantischer Erfolg wurde. Apropos: Der Italo-Discosound war stilbildend und für viele von uns die erste Musik, zu der wir uns auf die Tanzfläche traute: zu Gazebos »Lunatic« und »I Like Chopin«, zu Ryan Paris' »Dolce Vita« oder zu Den Harrows Playback-Performances. Diese Musik dann im



Vokuhila-Frisuren, labbrige T-Shirts: Touristen in Rom, 1985. Vom Sanremo-Festival in die ganze Welt: Eros Ramazzotti (links). Wie köstlich (und wie riesig) konnte Obst sein: Kinder mit Wassermelone am Strand, 1970er-Jahre.



Urlaub an der Strandbar zu hören, war eigenartig vertraut und exotisch zugleich.

Aber nichts ging über die Erfahrung des italienischen Essens. Wie anders und wie gut! Wir Kinder waren keine Feinschmecker, wahrlich nicht. Wir tauchten kopfüber in die Pasta, schnitten ungelenkt in die Pizza; wir machten vieles falsch. Aber wir wussten, dass hier etwas Besonderes vor sich ging: Jede Nu-



del, jedes Pizza-prosciutto-Achtel machte etwas mit uns. Jeder Bissen ließ unsere Liebe zu dem Land ein klein wenig weiter wachsen. Mit diesem Buch wollen wir Erinnerungen an unsere frühen Reisen wachrufen: das aufgeregte Ankommen, den betörenden Duft, die munteren Melodien und das heiße Prickeln eines mediterranen Sommers. Wir wollen Italien entdecken, als wäre es das erste Mal.

SEHNSUCHTSVORSCHAU

Was italienische Restaurants in Deutschland mit uns machen

Sollen sie es doch versuchen mit ihren rot-weiß karierten Tischdecken, den Tropfkerzen auf Weinflaschen, dem Fresco an der Wand und vielleicht noch Zuccherò oder Eros im Hintergrund, in ambitionierten Lokalen gern in der Instrumentalversion. Egal, wie viel Kitsch sie uns entgegenwerfen: Unser Herz haben italienische Restaurants dennoch.

Dafür gibt es viele Gründe. Der erste und ganz banale: Italiener sind einfach gute Gastgeber. Schon bei unserem zweiten Besuch wissen sie, dass wir das Wasser lieber still als sprudelnd haben und auf der Weinkarte besonders gern bei den aufgelisteten Pinot Neros schauen. Dass wir keinen Brotkorb brauchen, dafür gern ein paar Grissini mehr, grazie. Und der *dottore* und die *dottoressa* bekommen natürlich ihren Lieblingsplatz in der Ecke, wie immer. Diese Anreden sind keine Schau, sondern auch in Italien selbst üblich: Wer erkennbar einen Schulabschluss hat, wird so angeredet, und Luft nach oben ist immer: *professore* (für alle Akademiker ab Grundschullehramt), *presidente* (auch für den Präsidenten der örtlichen Trachtenvereins), *avvocato* (wie Gianni Agnelli) oder *cavaliere* (wie Silvio Berlusconi). Der Handwerker freut sich über ein *maestro*, der Carabinieri im Dorf ist der *maresciallo*. Ein bisschen ist das höflich-ironisches Spiel, aber *il rispetto*

vor allen Tätigkeiten, ob studiert oder nicht, ist durchaus dabei. Diese Professionalität ist den studentischen Bedienung im aktuellen Szenebistro fremd, denn die betrachten das Kellnern als unter ihrer Würde. In Italien ist der Beruf des *cameriere* dagegen ein angesehener Karriereweg, und die *camerieri* sind auch mächtig stolz auf die Speisen, die sie an den Tisch tragen, was generell die Stimmung hebt. Reibereien zwischen weißer und schwarzer Brigade, in vielen Restaurants zu beobachten, sind hier selten. Auch, weil oft enge innerfamiliäre Bindungen bestehen.

Essen beim Italiener: Das ist ein Kurzurlaub ohne lästige Nebengeräusche, dafür mit viel Nostalgie.

Daraus ergibt sich eine in der Gastronomie einmalige personelle Kontinuität. Gigi war schon vor zehn Jahren da, ist heute wieder da und wird vermutlich auch in zehn Jahren da sein. Pasquale, der vor fünfzehn Jahren der Tochter noch kleingeschnittene Lasagne und Buntstifte gebracht hat, serviert nun den Prosecco zu ihrer Abifeier. Italienische Restaurants sind wie eine Familie. Das drückt sich auch im Sprachgebrauch aus: Wir gehen nicht ins »Bella Venezia« oder

»Roma«, sondern »zu Enzo«. Und einer der besten Italiener der Republik hieß »Ana e Bruno«.

Italienische Küche ist etwas, auf das wir alle uns einigen können, ungewohnt und vertraut zugleich. Sie ist von allen fremden Küchen die zugänglichste, die generationenübergreifendste. Von Kindern, die keine Spaghetti mit Tomatensauce mögen, hat noch kein Volkskundler je gehört. Und Omis Dritte, die beim Krustenschweinebraten an ihre Grenzen stoßen, haben keine Schwierigkeiten mit den Tortellini. Zum Italiener gehen wir aber nicht nur zum Essen, sondern auch, um

Teil einer Gemeinschaft zu sein. Jenes virtuellen Dorfs, das sich dort versammelt. Der Piazza, auf der jeder mit jedem plaudert. Wir sehen bekannte Gestalten, nicht nur beim Personal. »Beim Italiener« – da trifft sich die Nachbarschaft. Dazu passt, dass italienische Restaurants selten raffiniert eingerichtet sind. Sie sind oft viel zu hell, die Akustik ist eine Katastrophe, die Tische und Stühle wackelnde Massenware. Im Lieblingsitaliener des Autors grüßt am Eingang in Augenhöhe ein Feuerlöscher. Das ist deswegen erstaunlich, weil Italiener ja ganz wesentlich Architektur- und Designprinzipien begründet haben, die noch heute gelten. Aber so wie in Italien auch, wo in den Trattorien gern mal ein Fernseher

läuft, ist das Ambiente nebensächlich. Es kommt nicht darauf an, wo man ist, sondern mit wem. Jeder Besuch weckt auch Nostalgie, denn die echten Italiener sterben aus. Die meisten Pizzerien sind schon längst in den Händen von Südosteuropäern und Asiaten, auch immer mehr italienische Traditionslokale auf dem Land werden ver-

dächtigt in »Adria-Grill« umbenannt; die Adria ist groß und schwappt ans Ufer vieler Staaten. Der Zauber verschwindet. Denn die Kinder und Enkel der Köche und *camerieri* wollen lieber echte *dottori* werden, so wie ihre Klienten, die mit den großen Autos vorfahren. Also ist jeder Gang zum Italiener auch ein bisschen mit Angst verbun-

den. Doch unser Italiener, wie wir bei unserem Besuch mit einem zufriedenen Seufzer feststellen, wehrt sich tapfer. Gigi und Pasquale sind noch da. Und wir setzen uns erleichtert auf die wackligen Stühle an unserem Lieblingsplatz in der Ecke. Irgendwann geht es zu Ende. Aber nicht heute.



Mangiare bedeutet „essen“ auf Italienisch, aber es ist so viel mehr als das. Italienische Restaurants sind wie eine Familie. Das drückt sich auch im Sprachgebrauch aus: Wir gehen nicht ins „Bella Venezia“, sondern „zu Enzo“.

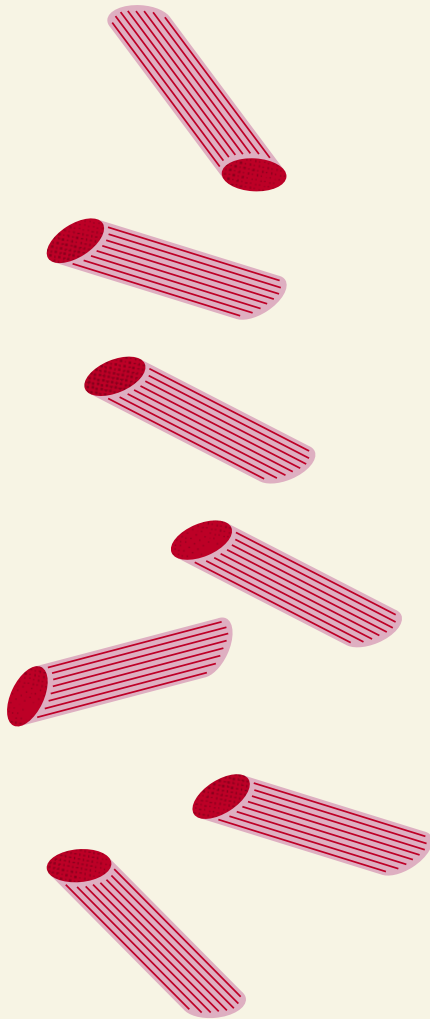




materia prima

ITALIEN UND

Keine Spezialität prägt unser Bild von Italien stärker als Spaghetti, Tagliatelle & Co.

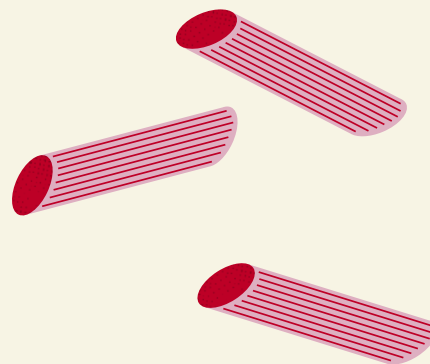


Italien ohne Nudel ist überhaupt nicht vorstellbar. Seit dem fünften Jahrhundert vor Christus sind in Europa die ersten Mühlvorrichtungen nachgewiesen, bis zur Pasta von heute war es aber noch ein weiter Weg: In der Rezeptsammlung des Marcus Gavius Apicius aus dem ersten Jahrhundert vor Christus mit Namen *De re coquinaria* («Über die Kochkunst») werden Nudeln nicht erwähnt, dafür aber Flamingozungen, Sauzitzen und gefüllte Haselmäuse.

Um Apicius' Zeit kannten die Römer immerhin ein Gericht namens *lagane*, bei dem es sich um einen nudelähnlichen Teig aus Mehl und Wasser handelte, der aber nicht in Wasser gekocht, sondern gebraten oder im Ofen gebacken und ausgewalzt wurde. Die Walzung war wichtig, um die vielen Parasiten abzutöten, die sich im Mehl munter

vermehrten. Weist das Wort *lagane* auf die spätere Lasagne hin? Unklar. Obwohl Chinas Klima eher prädestiniert für den Reisanbau ist, tauchen in der Han-Periode ab 200 vor Christus erste schriftliche Zeugnisse eines Gerichts namens *lawoan* auf, bei dem es sich offenbar um gefüllte Teigtaschen handelte. Im Jahr 1154 berichtet der arabisches Geograf Idrisi, dass im sizilianischen Ort Trabia bei Palermo eine fadenförmige Pasta hergestellt wird, die in der weiteren Umgebung und bis nach Arabien exportiert wird – der erste unumstößliche Nachweis der heutigen Pasta im Mittelmeerraum. Und auch ein Beleg dafür, dass Italien schon früh als Nudlexporteur auftrat. Italiener sehen diesen Reisebericht übrigens als Beweis, dass sie und nicht die Chinesen die Nudel in ihrer heutigen Form erfunden haben.

DIE PASTA



Ab dem frühen 13. Jahrhundert findet sich die Pasta in italienischen Rezeptsammlungen und in anderen schriftlichen Dokumenten, besonders anschaulich im *Decamerone* von Giovanni Boccaccio, wo in der dritten Novelle des achten Tages das Land der Bengodi beschrieben wird, die italienische Version des Schlaraffenlands: »Ein gewaltiger Berg aus geriebenem Käse, auf welchem Menschen waren, die nichts anderes taten als Makkaroni und Ravioli zu formen und sie in der Brühe vom Kapaun zu kochen.« Hier wird schon das Schisma deutlich, das die Mittelmeerküche bis heute prägt: *pasta secca* einerseits, *pasta fresca* oder *ripiena* andererseits, also »trockene« Nudeln aus nichts als Hartweizengrieß (Spaghetti, Penne, Fusilli) und »frische« Nudeln (Ravioli, Tortellini), deren Teig aus Gründen des Geschmacks und der Formbarkeit Eier untergerührt werden und die oft mit allerlei Leckereien gefüllt werden. Der Legende nach wurden die Tagliatelle im Jahr 1487 erfunden. Ein Koch soll von der Haartracht Lucrezia Borgias, die sie anlässlich ihrer Hochzeit mit Alfonso I. d'Este trug, inspiriert worden sein. 1574 entstand in Genua die erste Zunft der Nudelmacher, bereits 17 verschiedene Pastatypen waren bekannt. In Rom durften nur Händler mit einer speziellen Lizenz Pasta verkaufen.

Wer gegen die Auflagen verstieß, musste mit hohen Geldstrafen und körperlicher Züchtigung rechnen: Zur Auswahl standen Peitschenhiebe, Streckbank, Gefängnis oder

Schandpfahl. Also genau das, was heute noch allen Deutschen droht, die ernsthaft die Spaghetti mit dem Messer kleinschneiden.



Insalata

DI FRUTTI DI MARE

Schätze des Mittelmeers

Zutaten für 4–6 Portionen:

400 g frische oder
küchenfertige tiefgekühlte
Tintenfische

Saft von 2 Zitronen

40 ml Rotweinessig

Salz

1 kg frische Miesmuscheln
(nur geschlossene Muscheln
verwenden)

300 g Garnelen oder kleine
Scampi, mit der Schale

Für die Marinade:

1 Bund glatte Petersilie

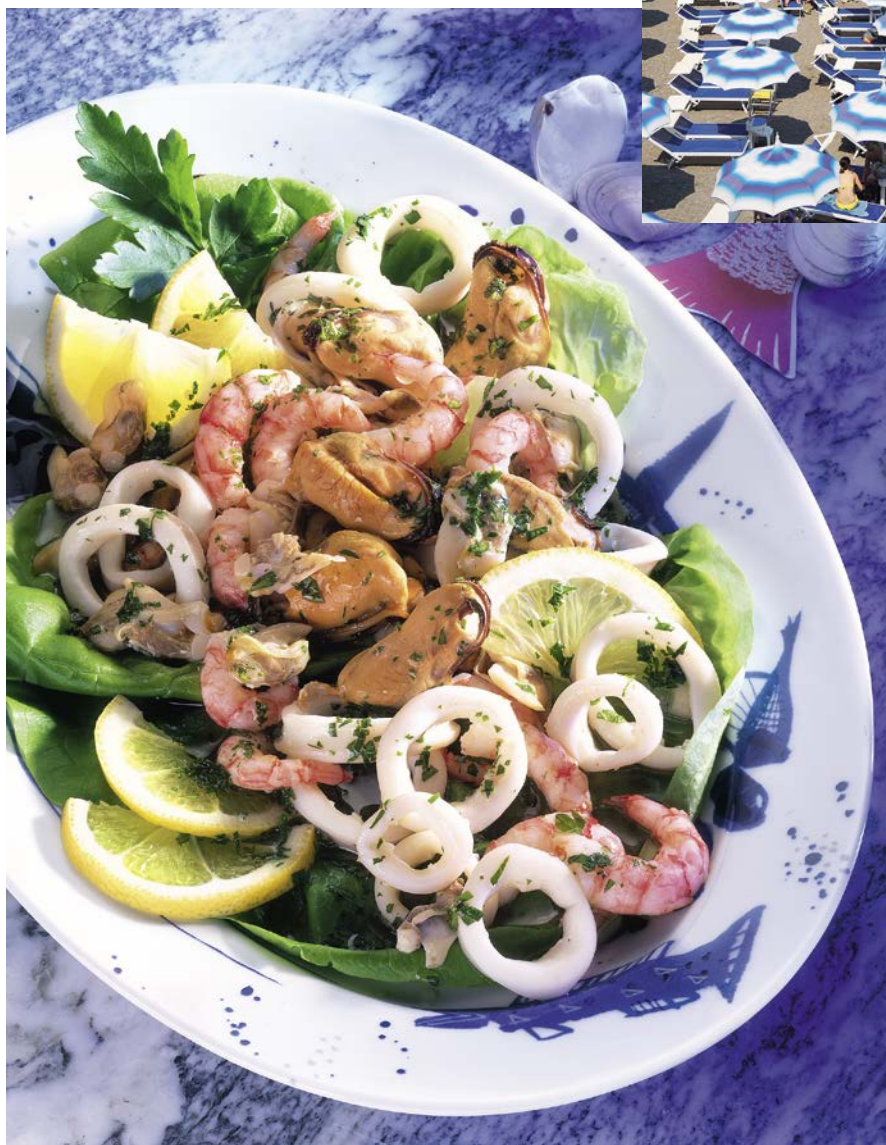
3 Knoblauchzehen

1 rote Chilischote

Saft von 1 Zitrone

6 EL Olivenöl, kaltgepresst

1. Tintenfische säubern. Kopf und Tentakel vorsichtig aus dem Tintenfischmantel herausziehen. Tintenbeutel entfernen. Fangarme öffnen, Kauwerkzeuge herausdrücken, abschneiden und wegwerfen. Kopf und Innereien von Tentakeln trennen und entfernen. Körperbeutel unter fließendem Wasser gründlich waschen und dabei umstülpen.
2. In einem Topf 1 l Wasser mit dem Saft von 1 Zitrone, dem Rotweinessig und $\frac{1}{2}$ TL Salz aufkochen. Geputzten Tintenfisch hineingeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. (tiefgekühlte Tintenfische etwa 10 Min.) weich köcheln und im Sud abkühlen lassen.
3. Miesmuscheln unter fließendem Wasser abbürsten und mit dem Messerrücken entbarren. $\frac{1}{4}$ l Wasser zum Kochen bringen, Miesmuscheln zugedeckt bei starker Hitze darin dämpfen, bis sich die Muscheln geöffnet haben (je nach Größe 5–10 Min.). Muscheln, die jetzt noch geschlossen sind, wegwerfen. Das Muschelfleisch mit einem Messer aus den Schalen lösen und mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone beträufeln.
4. Garnelen mit Schale waschen und in kochendes Salzwasser mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone geben. Garnelen 5 Min. aufkochen und durch ein Sieb abgießen. Abkühlen lassen. Garnelen auslösen. Mit einem Einschnitt am Rücken den Darm (dunkler Faden) entfernen. Die Garnelen mit lauwarmem Wasser abspülen.
5. Tintenfische abgießen und gut abtropfen lassen. Tintenfischmantel in feine Ringe, Tentakeln in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Mit den Miesmuscheln und Garnelen in einer Schüssel mischen.
6. Petersilie waschen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. Chilischote längs halbieren, die Samen herausschaben, die Rippen entfernen und die Schotenhälften in Streifen schneiden. Das Ganze unter die Meeresfrüchte mischen.
7. Den Saft von 1 Zitrone über den Meeresfrüchten verteilen. Mit Olivenöl übergießen und alles gut mischen. Frutti di mare kühl stellen (nicht in den Kühlschrank!) und mindestens 2 Std. durchziehen lassen. Weißbrotscheiben dazu reichen.



Frischen Fisch bekommt man praktisch überall an der 7000 Kilometer langen Küste Italiens, wie hier in Atrani, dem Nachbarort von Amalfi.



Zwei »Einwanderer« auf dem Teller:
Weder Kartoffeln noch Tomaten sind
ursprünglich europäische Pflanzen.
Nicht nur in Italien haben sie eine
atemberaubende Karriere hingelegt.

Wie die Gnocchi zu Norditalien
gehört die prunkvolle Passage
Galleria Vittorio Emanuele II aus dem
19. Jahrhundert zu Mailand.



Gnocchi

MIT TOMATENSAUCE

Kartoffelklößchen

1. Für den Teig Kartoffeln waschen, in Salzwasser weichkochen. Pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf die leicht bemehlte Arbeitsplatte drücken. Während die Kartoffeln kochen, bereits die Tomatensauce zubereiten.
2. Das Kartoffelpüree leicht salzen, nach und nach so viel Mehl unterkneten, bis ein glatter, homogener Teig entstanden ist. Die Menge des benötigten Mehls hängt stark von der Kartoffelsorte ab – der Teig soll nicht mehr an den Fingern kleben.
3. Für die Sauce Tomaten kurz überbrühen, kalt abschrecken und enthäuten. Fruchtfleisch entkernen und kleinhacken. 1 Zwiebel fein hacken, in 1 EL zerlassener Butter andünsten. Tomaten einrühren, salzen und pfeffern, langsam zu einer sämigen Sauce köcheln.
4. Zum Formen der Gnocchi eigroße Portionen vom Teig abnehmen und jeweils auf bemehlter Fläche zu fingerdicken Röllchen drehen. 2–3 cm lange Stücke abschneiden. Jedes Teilstückchen mit Daumen oder Zeigefinger auf die Innenseite einer Gemüsereibe oder Gabel drücken. Die fertigen Gnocchi auf die leicht bemehlte Arbeitsplatte legen. Inzwischen in einem großen Topf 2 l Salzwasser zum Kochen bringen.
5. Gnocchi nach und nach ins kochende Wasser geben, bei geringerer Temperatur etwa 4 Min. garziehen lassen. Ab und zu vorsichtig umrühren, damit die Klößchen nicht aneinander kleben bleiben. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.
6. Salbeiblättchen in 1 EL heißer Butter zart anbraten. Gnocchi in der Salbeibutter schwenken, zur Tomatensauce servieren. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Zutaten für 4–6 Portionen:

Für den Teig:

1 kg Kartoffeln (mehlig-kochende Sorte)

etwa 250 g Mehl

Salz

Für die Sauce:

750 g reife Tomaten

1 Zwiebel

3 EL Butter

frischer Salbei

Zum Bestreuen:

50 g frisch geriebener Parmesan





LINKS | Der Dom Santa Maria del Fiore in Florenz besitzt die größte Kuppel der Welt.

RECHTS | Und noch ein Superlativ: Ponte Vecchio ist die älteste Brücke über den Arno in Florenz und wahrscheinlich eine der ältesten Segmentbogenbrücken der Welt.

NÄCHSTE SEITE | Die Fontana di Trevi ist ein barockes Meisterwerk und zugleich der größte Brunnen Roms.

Spaghetti

ALLA CARBONARA

Amerikanisch beeinflusst?

Zutaten für 4 Portionen:

150 g durchwachsener
Speck ohne Schwarte, am
besten Guanciale
1 EL Olivenöl, kaltgepresst
30 g Butter
400 g Spaghetti grossi oder
Bigoli di Bassano
4 Eigelb
2 EL saure Sahne
100 g frisch geriebener
Parmesan
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise frisch geriebene
Muskatnuss

1. Speck in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne Olivenöl mit Butter erhitzen. Speckwürfel bei schwacher Hitze ausbraten.
2. Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und al dente garen.
3. Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen. Dann die saure Sahne hinzufügen und die Hälfte des Parmesans unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen.
4. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und in die Pfanne mit den Speckwürfeln geben, kurz ziehen lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Die Eiermasse hineingießen und schnell unter die Nudeln rühren. Sofort anrichten. Mit Pfeffer würzen. Den restlichen Parmesan extra dazu reichen.

Wichtig ist, die Eiermasse mit den Nudeln schnell zu vermischen, damit die Eier nicht stocken und die Sauce cremig bleibt. Eventuell etwas Nudelwasser dazugeben.



Wenn Sie das Gericht mit Schinken und Sahne zubereitet auf einer Speisekarte sehen, besser weitersuchen.





NÄCHSTE SEITE | Bunte Häuser auf der Insel Burano bei Venedig und dazwischen: Tische von Restaurants und Trattorien.





OBEN | Typischer Marktplatz in einer italienischen Stadt. Für die exzellente Qualität der *materia prima* sorgen die Produzenten aus der Umgebung.

RECHTS | Königsdisziplin der italienischen Küche: die Nudeln in der Sauce fertigkochen. Gilt auch für Streetfood.

UNTEN | Tomaten, Pasta, karierte Tischdecken – schon bei diesem Anblick läuft einem das Wasser im Mund zusammen.



Das italienische Lebensgefühl

LA SPAGHETTATA: EIN KULINARISCHER BRAUCH, DER DAS GANZE LAND ERKLÄRT

A tavola! Die Pasta dampft auf dem Tisch,
die Freunde versammeln sich

Der schöne, unübersetzbare Begriff der *Spaghetтата* sagt viel über Italien aus: Man trifft sich mit Freunden zum gemeinsamen Pastaessen aus einem großen Topf, der in der Mitte des Tisches steht. Bei der *Spaghetтата* ist nicht unbedingt entscheidend, was man isst, sondern

mit wem. Aber wir sind immer noch in Italien, und wirklich unwichtig ist der Inhalt des Topfes nicht.

Die klassische *Spaghetтата*, auf die sich das ganze Land einigen kann, ist *aglio, olio, peperoncino*. Achtung: Es kommt auf die richtige Balance der Zutaten an. »Es ist eines dieser

Gerichte, die einfach klingen, aber Übung erfordern«, sagt der deutsche Sternekoch Christoph Bob, der viele Jahre in Kampanien gearbeitet hat. »Der Knoblauch muss leicht gerötet sein, nicht bitter verbrannt. *Peperoncino* – ja, das Gericht soll scharf sein, aber bitte

Ungezwungen
gemeinsam essen: Hier
versammelt sich eine
Familie in den späten
1960er-Jahren um Töpfe
und Schüsseln.



nicht so scharf, dass ich weine wie bei der WM 2006 nach dem Halbfinale Deutschland gegen Italien. Das Öl muss *extravergine* aus der aktuellen Saison sein. Je älter es ist, desto weniger Aroma hat es. Dann müsst ihr eine schlotzige Sauce mit dem Olivenöl und dem Wasser zaubern, in dem die Pasta gekocht wurde. Der Knoblauch darf nicht zu dominant sein. Bei mir klappt es auch nicht immer, aber Perfektion gibt es nicht.«

Auch eine Pasta al pomodoro klingt simpel. »Jeder Idiot kann eine Pasta mit Hummer machen«, warnt dagegen der exzentrische Starkoch Fulvio Pierangelini, »aber die hohe Kunst sind Nudeln mit Tomaten.« Denn hier bringt jeder seine eigene Vorstellung mit, wie es früher bei Mama geschmeckt hat und wie es auch heute noch gefälligst zu schmecken habe. Wir halten fest: »Das Einfachste ist immer am

schwierigsten.« Sagt kein Sternekoch, sondern Giorgio Armani. Je nach Region gibt es unterschiedliche Pastaspezialitäten, die zur *Spaghetтата* werden, etwa die Trofie al pesto aus Ligurien (hier kann abendfüllend diskutiert werden, ob ins Pesto Knoblauch gehört oder nicht) oder die Agnolotti del plin

Es heißt, die Carbonara wurde von amerikanischen Soldaten und ihren italienischen Freundinnen erfunden.

aus dem Piemont, Teigtaschen in Bratensauce. An der Adria sind es Spaghetti vongole (mit Venusmuscheln) oder gehaltvoller mit Meeresfrüchten (oft *allo scoglio* genannt). In der Emilia-Romagna gibt es Tortellini mit allen erdenklichen Füllungen, die sich von Ort

zu Ort geringfügig verändern – mal ist etwas mehr Mortadella drin, mal etwas weniger Parmigiano. Zu hohen Festen sind ein Dutzend Gänge mit unterschiedlichen Tortellini nicht unüblich.

Die Lieblingspasta der Toskana sind Pappardelle (breite Bandnudeln) mit Wildschweinragout, auch die römische Carbonara ist gehaltvoll, die nicht in der Touristenversion mit Schinken und Sahne serviert werden darf, sondern mit Guanciale-Speck und Ei. Das Gericht gibt es erst seit den späten 1940er-Jahren und ist, so will

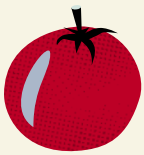
es das Gerücht, von amerikanischen Soldaten und ihren italienischen Freundinnen erfunden worden – die GIs brachten den Speck ins Spiel, die Italienerinnen vom Land die Eier.

Profitipp von Barbara Agosti, Roms Carbonara-Königin: kurze Nudeln

ITALIEN UND



Ein Import veränderte die italienische Küche für immer



Tomaten scheinen untrennbar mit Italien verknüpft zu sein. Dabei gehören sie noch gar nicht so lange zur traditionellen italienischen Küche. Die Tomatenpflanze erreichte Europa erst Mitte des 16. Jahrhunderts aus Südamerika, ähnlich wie ihre enge Verwandte, die Kartoffel. Tomaten galten lange als Zierpflanzen in fürstlichen und bürgerlichen Gärten, und manche hielten sie gar für giftig. Der Koch Antonio Latini dagegen entdeckte ihre Köstlichkeit, denn im heißen Süden des Landes wuchs die Pflanze besonders gut, und er krenzte sie 1658 dem spanischen Vizekönig von Neapel. Deswegen hießen Tomatengerichte lange *alla spagnola*, »auf spanische Art«. Um das Jahr 1700 tauchte die Tomate immer häufiger in italienischen Rezepten auf, beinahe hundert Jahre vor allen anderen europäischen Ländern, und heute ist sie aus der Küche überhaupt nicht mehr wegzudenken. Ihre Variabilität ist ihre Stärke, sie passt zu nahezu allen Gerichten und glänzt in jeder Zubereitungsform – passiert, gestückelt, roh, gekocht – mit ihrem Geschmack.

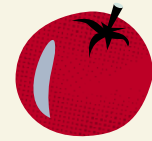
Tomaten gehören zur Pasta und zur Pizza, passen zu Fisch und Fleisch, und in Süditalien stehen die Familienoberhäupter im Mehrgenerationenhaushalt – meistens die Omas – am Sonntag um sechs Uhr auf, um die Tomatensauce für die Pasta köcheln zu lassen.

Zehntausend Sorten soll es geben, von der niedlichen Cocktailtomate bis zum gewaltigen Ochsenherz. Feinschmecker schwören auf die länglichen San-Marzano-Tomaten, die auf der Vulkanerde rund um den Vesuv angebaut und von Hand geerntet werden. Sie sind besonders intensiv im Geschmack und haben wenig Säure.

Interessant: Italien produziert sechs Millionen Tonnen Tomaten, China kommt auf fünfzig Millionen Tonnen und exportiert fast alles davon ins Ausland. Denn die chinesische Küche hat die Tomate noch nicht als Zutat entdeckt.

Die Tomate heißt in Italien übrigens nicht *tomato* – ein häufiger Fehler ambitionierter Ausländer –, sondern *pomodoro*, Goldapfel.

DIE TOMATE





AMORE PER SEMPRE!

Die erste Pizza mit Blick aufs Meer, Gianna Nannini im Radio, der Bagnino am Strand und das Gelato am späten Abend: Für viele von uns war Italien in der Kindheit und Jugend das erste exotische Reiseziel und ist bis heute ein Sehnsuchtsort geblieben.

Wahlitaliener und Bestsellerautor Stefan Maiwald erzählt in persönlichen Geschichten und unterhaltsam geschriebenen Reportagen, was die Faszination ausmacht, die wir für das Land und seine Leute, für seine Küche und seinen Lebensstil verspüren.

Opulent bebildert wie ein Best-of-Fotoalbum mehrerer Generationen von Italienurlaubern – wer nach dem Genuss dieses Buchs nicht sofort zum Kochlöffel greift oder gleich seinen nächsten Urlaub in Bella Italia plant, der muss aus Stein sein!

- Von »Bolo« bis Badesachen (und wann man sie tragen sollte), von Brennerstau bis Burrata – Stefan Maiwald bietet Außen- und Innenansichten italienischer Lebensart.
- Von Pesto alla genovese über Bistecca fiorentina bis zu Fusilli alla napoletana – zahlreiche klassische Rezepte sowie Neuinterpretationen traditioneller Gerichte verführen zum Träumen, Schwelgen und Nachkochen.



WG 454 Länderküche
ISBN 978-3-8338-9329-2



9 783833 893292

www.gu.de