

# La dolce Vita



Ess-Kultur, Küchensprache und Überlebens-Kochkunst in Italien Von Elisabeth Escher

So abwechslungsreich und verschiedenartig die Regionen Italiens mit ihren unterschiedlichen Landschaftsformen, klimatischen Besonderheiten, Bräuchen, Dialekten, Farben und Gerüchen sind, so vielfältig präsentiert sich auch die italienische Küche. Das Geheimnis der „cucina italiana“ liegt sicher nicht in hochstilisierter Kochakrobatik. Vielmehr



Wer gut ißt, trinkt gut, wer gut trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht

Experten unterscheiden in einer „Pastatypologie“ allein an die 600 (!) verschiedene Nudelarten, bei deren Zubereitung dem Einfallsreichtum keine Grenzen gesetzt sind. Doch liegt es sicher auch an einem gewissen „stile“, an der italienischen Geselligkeit und Gastlichkeit, die auch im einfachen Familienkreis jede Mahlzeit zu einem besonderen Ereignis werden läßt. Die gemeinsamen „pasti“ nehmen einen zu breiten Raum im Alltag ein, als daß es langweilig werden könnte. Und die Sorgfalt beginnt schon bei der Auswahl der „ingredienti“: Frische Kräuter – Basilikum, Lorbeer, Salbei, Origan, Thymian, Rosmarin, dazu kalt gepreßtes Olivenöl „extravergine“, sonnengereiftes Obst und Gemüse.

Wie sehr Lebensmittel und deren Verzehr selbstverständlicher Bestandteil „della vita italiana“ geworden sind, zeigt sich sogar in der täglichen Umgangssprache: „Una pizza“ ist eine farblose, langweilige Person; ein unintelligenter Mensch wird „testa di rapa“ (Rübenkopf) geschimpft. Wer gleiches mit gleichem vergilt, „rende pan per focaccia“ (gibt Brot für Kuchen). Und bei unseren südlichen Nachbarn kommt man auch nicht „vom Regen in die Traufe“, sondern fällt „von der Pfanne in die Glut“ (dalla padella nella brace).

Auch haben Italiener keine „Bretter vor dem Kopf“, sondern „fette di salame sugli occhi“ (Salamischeiben auf den Augen). Ein feizer, ängstlicher

Die Liste der Ausdrücke aus dem kulinarischen Bereich ließe sich noch beliebig lange erweitern. Und auch viele Sprichwörter haben Essen und Trinken zum Inhalt: „Chi mangia bene, beve bene, chi beve bene dorme bene, chi dorme bene non fa peccato, chi non fa peccato va in paradiso.“ (Wer gut ißt, trinkt gut, wer gut trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht, wer nicht sündigt, kommt ins Paradies.)

Nehmen wir also diese verheißungsvolle Einladung an, um auch ins „paradiso“ zu gelangen. Vorerst einmal in ein ganz irdisches, und das mit Hilfe der köstlichen Rezepte der toskanischen Kochkünstlerin Lorenza de' Medici:

**Spaghetti mit Oliven und Apfelsinen**  
(für vier Personen)

Schale von zwei unbehandelten Apfelsinen  
1 Zwiebel  
90 ml Olivenöl Extra vergine  
100 g schwarze entkernte Oliven  
Salz und Pfeffer  
400 g Spaghetti  
Den äußeren Teil der Apfelsinenschalen in dünne Streifen schneiden und für zwei Minuten in kochendes Wasser geben. Die Zwiebel schneiden und in der Hälfte des Olivenöles dünsten, bis sie glasig werden. Die Apfelsinenschalen und Oliven dazugeben, verrühren und von der Flamme nehmen.  
Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Spaghetti bissfest kochen und anschließend ab-

## Hochgenüsse

Mit ihren nicht nur in Italien berühmten gewordneten Kochbüchern weilt Lorenza de' Medici den Amateur in die mediterrane Küche ein, führt ihn durch die „Renaissance der italienischen Gärten“ und zuletzt, in ihrem jüngsten Werk „Toskana – eine kulinarische Reise“, nimmt sie ihn mit in ihre Heimat, nach Gaiole in Chianti.

Die Toskana, und dort speziell das Stück Land zwischen Florenz und Siena, das Chianti, bildet das ideale Ambiente für Hochgenüsse. Der Zauber dieser Gegend mit den sanften Weinbergen, den Olivenhainen, dem leuchtenden Gelb der Sonnenblumenfelder, dem Duft von Wildgewürzen und überreifen Feigen und Pfirsichen hat die Einwohner dieses Landstriches schon Generationen vor Lorenza zu kulinarischen Höhenflügen inspiriert.

Für Katharina de' Medici etwa war ein Leben ohne heimische Küche unvorstellbar. Als sie sich 1533 mit Heinrich II. vermählte, mußten ihre italienischen Meisterköche mit nach Frankreich.

## Krimi für Köche

Kulinarische Einblicke ganz anderer Art gewährt Joseph Ianuzzis „Mafia Kochbuch“ (Joseph „Joe Dogs“ Ianuzzi: Das Mafia Kochbuch, Eichborn Verlag, 1994). Bisher nur einem „exklusiven“ Feinschmeckerkreis vorbehalten,

agieren, selbst beim Kochen. So werden auch einmal Spare Ribs nach der Pasta aufgetischt, oder man serviert gar einen Newburg Lobster. Spannend wie die Rezepte sind die Anekdoten, mit denen der ehemalige Leib- und Magenkoch der Mafia seine Kochanleitungen garniert. Und Ianuzzi hat wahrhaft Aufregendes zu berichten:

„Was zum Teufel ist das?“ schrie ich und kam mit einem Glas Pickles aus der Küche gerannt. Das Glas enthielt (zwischen den Gewürzgurken) den Zeigefinger eines Menschen. „Ach“, sagte Tommy Agro schließlich, „das ist Frankies Finger. Er hat früher als Baarkeeper für mich gearbeitet. Wenn ich einen neuen Laden aufmache, stelle ich das Glas hinter der Theke auf, damit alle Angestellten es sehen. Dazu stelle ich ein Schildchen auf mit dem Text Dies ist Frankies Finger. Er steht hier, weil er seinen Boß beklaugt hat ...“

Wenn die Mafiosi nach ihren Aktivitäten bei Joe Dogs auftauchten, hatten sie immer mörderischen Hunger. Dann mußte der Koch sehen, daß er rasch etwas in die Pfanne hauen konnte, denn man wußte ja nie ... wie an jenem Abend, als sich Tommy Agro wieder einmal ansagte.

Also hatte Tommy die Stadt in aller Eile verlassen. Er war echt nervös. Wenn T. A. nervös war, hielt ich es lieber mit der Tradition. Wenn ich in der Küche experimentierte, regte es ihn nur noch mehr auf. Also waren Kalbfleisch und Pasta genau das richtige. Tommy setzte sich mit ein paar Jungs aus der Gambino-Truppe aus Südflorida zu einer Partie Binokel hin, und ich eilte zum Herd, um einen Topf meiner speziellen Marinarasauce zu machen. Sie ist ein Klassiker. Man wirft nur ein bißchen von diesem und jenem hinein und kriegt eine Sauce, für die man zu sterben bereit ist.

Joe Dogs Ianuzzi hat auch dieses Rezept verraten – eine hoch pikante Sache:

2 Knoblauchzehen, zerkleinert und fein gehackt  
1/4 Tasse Olivenöl (am besten kalt gepreßt)  
800 g geschälte, gehackte Tomaten (aus der Dose)  
1/2 TL Knoblauchpulver  
1/4 TL Senfpulver  
1/4 TL Pfeffer  
2 EL zerkleinertes getrocknetes Basilikum  
1 Tasse Hühnerbrühe  
Knoblauch in einem kleinen Kochtopf bei geringer Hitze in Olivenöl weidünnen (nicht braun werden oder verbrennen lassen). Gehackte Tomaten hinzufügen, umrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Restliche Zutaten begeben, umrühren und ca. 25 bis 30 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Auf Ihrer Lieblingspasta servieren.

Nachdem Joe Dogs einen Mordanschlag überlebt hatte, wechselte er von der Mafia zum FBI. Denn: „Wie meinen Chicoréesalat genießt man auch die Rache am besten kalt“, meint er. Und kompliziert oder gar langwierig sind Ianuzzis Rezepte auch nicht. Wer ständig vor „blauen Bohnen“ auf der Hut sein muß, hat schließlich keine Zeit zu vergeuden.

Allora:  
Gute Nerven und buon appetito.

**Cicoria Insalata (Chicoréesalat):**

2-3 Chicorée  
1/2 Tasse Olivenöl (am besten kalt gepreßt)  
1 TL gehackten Knoblauch  
1 EL Rotweinessig (od. Zitronensaft)  
1 kleine rote Zwiebel, dünn geschnitten  
Chicorée waschen und trocken-



ist es eine Küche der Schlichtheit, der Familiarität, deren Perfektion durch eine liebevolle harmonische Kombination frischer Zutaten erreicht wird, und deren Vielfalt nicht zuletzt durch die Phantasie und den Gusto am Genießen zustande kommt.

