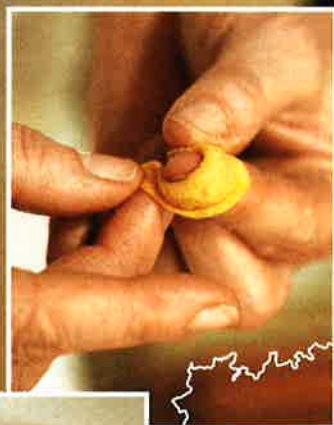


# Wenn la Mam

Bei allem Wurschteln, Mauscheln und Tricksen im Lande – in Italien gibt es Danken muss man dafür Müttern und Großmüttern, die am Herd sanft, aber

## Paola und Luisa Bologna

Paola (im Vordergrund) und Luisa mit Kochkurssteilnehmern im Wohnzimmer von Maria-Theresa, Luisas 83-jähriger Mutter. Im Esszimmer (hinten rechts) ist kein Platz, da bedeckt eine riesige Holzplatte den Tisch: zum hauchdünnen Ausrollen der frischen Pasta. Diese wird schließlich zu winzigen goldgelben Tortellini oder – gefärbt mit etwas Spinat – butterzarten Lasagneblättern



# ma kocht

Essen & Trinken

eine verlässliche Institution, die Maßstäbe für die ganze Welt setzt: die Küche. unerbittlich für Qualität sorgen. Zum Glück lassen sie sich in die Töpfe gucken

TEXT: CHRISTOPH WIRTZ FOTOS: HARDY MÜLLER



**E**in großbürgerliches Wohnhaus im eleganten Norden Roms, hohe Flügeltüren, die Villa Borghese liegt nur einen Steinwurf entfernt.

In der winzigen Einbauküche von Signora Flavia, Diplomategattin außer Dienst, dampft es, dass die Fensterscheiben beschlagen. Nebenan im Salon wartet das Familiensilber auf die Pasta. „Arme-Leute-Essen!“, sagt die Dame des Hauses und strahlt: „Cacio e pepe“. Zutaten: Spaghetti, Salzwasser, Pecorino, Pfeffer. „Alles Gute ist einfach“, erklärt Signora Flavia, „zumindest auf den ersten Blick.“ Auf den zweiten dann doch eher nicht: Nur wer die optimale Menge perfekt gesalzenes Kochwasser zum richtigen Zeitpunkt mit den Spaghetti in einer Pfanne verdampfen lässt, nur wer sorgsam vermeidet, dass der Käse bei zu großer Hitze verklumpt, die ätherischen Öle des frisch geschroteten Pfeffers verfliegen, die Pasta strohig oder suppig wird... nur dessen Nudeln umhüllt schließlich ein himmlisch cremiger Mantel aus Stärke und Pecorino, pfeffrig-würzig, zart schmelzend. Das allerdings auch nur für wenige Minuten: „Zu Tisch“, befiehlt Signora Flavia, Pasta duldet keine Verzögerungen, „mangia, mangia!“

Die wahre italienische Küche, das ist die Küche der mamas, der nonnas, der Tanten. Man kann sie nicht aus Kochbüchern lernen, schon gar nicht in den funkelnden Edelstahlküchen testosterondampfender Spitzenköche. Wer verstehen will, was die italienische Küche in ihrem Kern ausmacht, der muss zumindest einmal mit einer italienischen Hausfrau am Herd gestanden haben, ihre geschmeidigen Handgriffe, ihre Hingabe, ihre lässige Routine erlebt haben. Und zwar in einer dieser windschiefen Kleinstküchen mit ihren uralten Herden, die so manchem hochgerüsteten deutschen Hobbykoch die Tränen in die Augen treiben.

„Cesarine“, so nannte man früher ehrfurchtsvoll die unumschränkten Herrscherinnen über Küchen und Speisekammern, die Kaiserinnen der Nudelhölzer und Saucentöpfe Ita-





## Nicoletta und Fabio Mailand

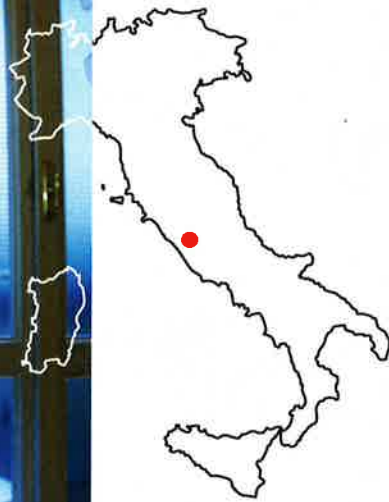
Nicoletta und Fabio konzentrieren sich auf die größte Delikatesse Mailands: Ossobuco mit safransattem Risotto alla milanese. Zu dem in Wein geschmorten Fleisch kommt nichts weiter in die Pfanne außer ein bisschen Gremolata ganz zum Schluss: Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch und eine kleine Sardelle. Nicolettas Minestrone ist noch simpler: Gemüse, Salz, basta



liens. Rund 400 ihrer Töchter, Schwiegertöchter, Nichten und Enkelinnen haben sich in allen Provinzen des Landes unter dem Dach der gemeinnützigen Kulturvereinigung Home Food zusammengeschlossen. Ein paar Quotenmänner sind auch dabei. Sie alle sind ehrenamtlich bereit, ihre Küchen und Esszimmer fremden Menschen zu öffnen, um durch Kochkurse und festliche Gastmahle zur Bewahrung des kulinarischen Erbes Italiens beizutragen. Man könnte von einem Akt der Selbstverteidigung sprechen.

Signora Flavia hat jahrelang im Ausland gelebt, die besinnungslose Liebe der ganzen Welt zur italienischen Küche kennengelernt. Oder besser: „Zu dem, was die Leute darunter verstehen.“ Ihr strahlendes Lächeln verdüstert sich. „Parmesan zu Meeresfrüchten, Pfeffer auf dem Parmaschinken, weiche Pasta, Cappuccino nach dem Abendessen, überall Knoblauch und überhaupt: diese unglaubliche Menge von Gewürzen!“ Banalität ist das Schicksal des Populären. In Signora Flavias Küchenschrank duftet etwas getrockneter sizilianischer Oregano, ein Zweiglein Rosmarin, ein bisschen Salbei, das war's. Alle anderen Zutaten existieren in ihrer Küche nur in einem einzigen Zustand: taufrisch.

500 Kilometer weiter nördlich nickt die Mailänder Cesarine Nicoletta entschieden: „90 Prozent der italienischen Kochkunst besteht darin, die richtigen Zutaten zu finden! Es gibt Händler auf dem Markt, die habe ich von meiner Mutter geerbt.“ Nicolettas Oma eröffnete einst das erste Pastageschäft von Mailand, ihr Sohn besuchte die kulinarische Kaderschmiede des Meisterkochs Gualtiero Marchesi. Im Sommer kocht Nicoletta zusammen mit Ehemann Fabio an manchen Wochenenden 150 Kilo Tomaten ein, im Herbst die berühmten Kürbisse aus Mantua. Jetzt schmurgeln auf ihrem schlichten Herd ein paar butterweiche Scheiben von der Kalbshaxe im eigenen Saft ihrer Vollendung als Ossobuco alla milanese entgegen. Die goldene Regel der Kochkurse von ▶



## Flavia Rom

Signora Flavia am Herd ihrer Kleinstküche. Ihren Salon schmücken klassische Büsten, Ölbilder und Antiquitäten – in der Küche steht nichts Überflüssiges herum. Für Bucatini all'amatriciana braucht man allerdings auch nichts außer Tomaten, Speck, Zwiebeln und etwas Pecorino

Home Food lautet: Es werden ausschließlich regionale Spezialitäten gekocht! Da die Cesarinen ihre Lektionen auch Einzelbesuchern erteilen, ist der Rest maßgeschneidert – vom bloßen Zuschauen bis zum dreitägigen Mitkochen ist alles möglich. Wobei das mit dem Mitkochen so eine Sache ist... Für das Ossobuco werden die leicht mehlierten Beinscheiben nur kurz angebraten, mit Wein abgelöscht und schließlich bei geschlossenem Deckel sanft geschmort. Mehr passiert nicht. Der küchentechnische Höhepunkt erfolgt zum Schluss: Blatt Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch werden zerhackt und mitsamt einer Sardelle über dem Fleisch verteilt, basta. Nicolettas strikte Zutatenliste und Rezeptanweisung für die berühmte Mailänder Minestrone sieht wie folgt aus: „Alle Gemüse, die Sie finden können – außer Kartoffeln und Bohnen –, mit etwas Salz bei sehr kleiner Hitze sehr lange in einem Topf

schmoren.“ Keine Brühe? „Nein.“ Nicht mal Wasser? „Nein. Auch keine Gewürze.“ Kein Öl? „Das kommt zum Schluss auf dem Teller drüber.“ Sonst noch was? „Ja. Das Öl muss gut sein. Wirklich sehr, sehr gut!“

Im parkähnlichen Murri-Viertel von Bologna zu Füßen des Monte Donato haben die Cesarinen Luisa und Paola eine große, rohe Holzplatte über den Tisch im Esszimmer gelegt und rollen mit langen hölzernen Stangen hauchdünne Nudelteigbahnen unter einem eleganten Kronleuchter aus. Wie ein matter Seidentepich fließt der helle Teig über das Holz hinweg. „Alles ganz einfach“, meint Luisa, „ein Ei pro Person, hundert Gramm Mehl, verkneten, kurz ruhen lassen, ausrollen.“ „Aber dünn“, sekundiert Paola, „ganz dünn!“ Was aussieht wie ein Kinderspiel, verwandelt sich nach kaum zehn Minuten in eine Tortur der besonderen Art – Rücken, Oberarme und Selbstbewusstsein leiden gleich-

chermaßen. Zur Erholung wird in der Küche etwas im Ragù gerührt. Dunkel und gleichmäßig blubbert es im Topf, seit Stunden schon, für viele ist es der Inbegriff der italienischen Küche. „Ein Symbol“, sagt Luisa, „und zwar das falsche.“ Paola: „Es kann gar kein Symbol für die italienische Küche geben, weil es keine italienische Küche gibt! Es gibt ja noch nicht mal eine lombardische oder ligurische Küche. Jede Region hat ihre Provinzen, und jede Provinz hat ihre eigene Küche.“ Wo in der Emilia-Romagna man sich gerade befindet, erkennt der Kundige zum Beispiel schon an der Pastateigdicke: In der Emilia ist er dünner, in der Romagna dicker. Luisa: „Jedes Dorf hat seine Gerichte und jede Familie ihre Rezepte.“ Zu Paolas Spezialitäten gehören die winzigen, goldgelben Tortellini, die Luisa und sie jetzt mit Engelsgeduld in größter Ebenmäßigkeit formen: nicht größer als ein Fingernagel, gefüllt mit einer Mischung aus Hackfleisch, Mortadella, Parmesan und Ei. Vier dieser Kunststücke passen später locker auf einen Suppenlöffel mit etwas Brühe. Nonna Maria-Theresa, Luisas 83-jährige Mutter und eine Cesarine aus dem Bilderbuch, kontrolliert. Wie lange man wohl üben muss, bis man das so hinbekommt? „Ach“, sagt die alte Dame und vollführt mit unnachahmlicher Lässigkeit eine wegwerfende Handbewegung, „höchstens 20 Jahre.“ Nun ja, irgendwann muss man ja mal anfangen! Infos (auch auf Englisch): [www.homefood.it](http://www.homefood.it) ●