

Ein kulinarisches Kunstwerk



Britta Bettendorf (Produktmanagement)

La cucina italiana ★★★★★

Die neue Landküche Italiens

Aus dem Italienischen von Britta Köhler, Claudia Theis-Passaro

Christian 2022 · 376 S. · 39.99 · 978-3-95961-639-3

Dieses sehr schön gestaltete Buch kann verschiedene Funktionen übernehmen. Man könnte es z. B. all denjenigen empfehlen, die sich eine mehrmonatige Auszeit für eine große Reise durch ganz Italien, vom Norden bis nach Sizilien nehmen können. In diesem Buch werden nämlich 15 Osterien vorgestellt, die nördlichste liegt in Südtirol, die südlichste heißt Nangalarruni und liegt in Castelbuoni auf Sizilien. Mich könnte so eine kulinarische Reise reizen, vielleicht habe ich mal so viel Zeit. Das Buch ist aber auch ein Lesebuch. Zu jeder Osteria haben verschiedene italienische Autoren einen Text geschrieben, fast eine Erzählung, in dem man auch erfährt, dass so eine Osteria mit viel Arbeit verbunden ist. Allgemein formuliert: „La tierra es de quien la trabaja – Das Land gehört denen, die es bewirtschaften.“ (S. 11) Das liest man in einem Text über eine Osteria in Piemont.

Man könnte im Piemont bleiben und sich ein Menü aus den hier vorgeschlagenen Gerichten zusammenstellen. Als Antipasto z. B. „Schnecken mit Ziegenkäsebruch, Zitrone, fermentierten Heidelbeeren und Mangold“ – Schon dieser Titel zeigt, dass die in diesem Buch vorgestellten Speisen mehr als nur ein wenig Erfahrung in der Küche verlangen. Das gilt auch für den Risotto, der als Primo vorgeschlagen wird: „Risotto mit Bärlauchpesto, Piemontesischer Blutwurst und Apelessig“; diese Blutwurst kann aber auch durch eine andere Blutwurst ersetzt werden. Als Secondo wählen wir „Gebratene Steinpilze mit Ziegenkäsebruch, Karottencreme und Haselnüssen“ und als Dolce „Heuwiesen-Pannacotta mit Zirbensirup“. Wie man hier schon sieht, hat jede Osteria immer etwas Regionales zu bieten.

Man könnte sich nun auch eine Region auswählen, die man besonders mag oder wohin man demnächst mal wieder fahren wird, und dann eine dort gelegene Osteria auswählen. Zum Beispiel die Osteria del Castello, die uns in die Marken führt. In dem dazugehörigen Text von Giorgia Cannarella erfahren wir, was für viele der hier vorgestellten Osterien gilt: „Die Küche bleibt weiter mit Stolz den hiesigen Produkten treu.“ (S. 211) Als Primo haben wir z. B. „Gnocchi mit Speck und Sommertrüffel“. Man sollte den für Region bekannten Guanciaie wählen, ein anderer Speck ist aber auch möglich. Als Secondo empfiehlt sich Lamm nach Jägerart, das man auch zuhause zubereiten kann. Als Dolce kommt dann noch ein „Früchtekranz aus den Marken.“

Man kann aber auch das ganze Buch als ein großartiges Repertoire nehmen und sich ein Menü aus drei verschiedenen Regionen zusammenstellen. Ein Beispiel: Der Primo kommt aus Latium: „Tonarelli



(wahlweise Spaghetti) mit Wollschwein-Ragout“. Aus Sizilien wählen wir „Häppchen vom schwarzen Schwein mit Trauben, Ziegen-Blauschimmelkäse und Passito“ – Passito ist ein Süßwein aus Pantelleria, der durch einen anderen Süßwein ersetzt werden kann. Die Nachspeise kommt aus Kalabrien, ein „Semifreddo mit Maronen“. Dieses Halbgefrorene lässt sich leicht mit diesen Zutaten zubereiten: 125g süße Sahne, 1 Eigelb, 2 EL Zucker, 250g Maronenmus. Dazu passt „mosto cotto“, ein dick eingekochter Traubenmost. Wer jetzt noch keinen Appetit hat, dem ist nicht zu helfen.

In der Einführung wird das Ziel dieses Buches zusammengefasst:

„Auf den folgenden Seiten lesen, sehen und erleben Sie Küchen, Gaststätten, Erzeuger und wunderbare, zauberhafte und auch raue, oft in Vergessenheit geratene Gegenden. Eine gastronomische Reise zu 15 Lokalen, deren Herzensanliegen es ist, gut zu arbeiten und Gutes zu tun.“ (S. 7)

Die zahlreichen Fotos der Orte und Gebäude sowie der Speisen machen dieses Buch zu einem kulinarischen Kunstwerk. Nebenbei kann man noch seine Italienischkenntnisse erweitern, die Namen aller Speisen werden auch auf Italienisch vorgestellt.