

Prof. H. Peter Scheidel
Frauenklinik
Marienkrankenhaus
Hamburg

Nicht zu viel Oregano, keinen Schnickschnack!

Es gibt gute Dinge die passieren, ohne dass man sie erwartet. Es gibt gute Dinge die man findet, ohne sie zu suchen. Das ist Glück.

So geschehen bei einem vorösterlichen Restaurantbesuch. Zunächst alleine, wartete ich auf das Eintreffen weiterer Gäste und vertrieb mir die Zeit bei einem Apéritif in einem kleinen Vorraum. Dort befindet sich eine Bibliothek mit einer bemerkenswerten Sammlung interessanter Rezeptbücher und verschiedener Weinlexika. Als kleine Besonderheit fand ich u.a. den gerade erschienen Guide Michelin für Tokio. Zwischen den Folianten fand ich ein Büchlein, das mich schon beim Aufschlagen faszinierte: „Die Kulturgeschichte der italienischen Küche“ von Peter Peter.

Ich will versuchen ihr Interesse auf dieses Werk zu richten, da es außergewöhnlich informativ und vergnüglich zugleich ist: eine spannende Reise durch 2500 Jahre



Kochkunst. Wie im Restaurant einer Sizilianerin nicht anders zu erwarten, beginnt die Kulturgeschichte mit der Wiege europäischer Kochkunst in Sizilien. Auch wenn Platon sich über die ausschweifende Lebensart der Sizilianer ereiferte („... dahinzuleben, indem man sich zweimal täglich vollstopft und keine Nacht alleine schläft ...“), waren sizilianische Köche schon frühzeitig ein Erfolgsexport. Apollondor, der Leibkoch Kleopatras stammte aus Catania. Die kenntnisreiche sizilianische Zubereitung von Thunfisch wird in einem Rezept von Arcestratos von Gela, um 330 v. Chr. deutlich: „Aber wenn du trotzdem wissen willst, o Freund Moschos, auf welche Weise du am besten diesen Fisch auftragen kannst: in Feigenblättern mit nicht zu viel Oregano. Keinen Käse, keinen Schnickschnack! Bette ihn einfach in die Feigenblätter und binde sie oben mit einer Binse zu. Dann bedecke ihn mit heißer Asche und erkenne in deinem Gemüt den rechten Augenblick, in dem er gar ist und nicht verbrannt.“

Leider verschwand diese Philosophie in der von dekadenten Orgien („Pfauenfedern und Papageienzungen“) geprägten Küche Roms. In der Folge der Christianisierung



stagnierte das Küchenhandwerk vorübergehend, das Prinzip des Fastens prägt die frühe Kirche („Der erste Mensch wurde aus dem Paradies gejagt, weil er mehr seinem Bauch als Gott diente“).

Aber auch die (keineswegs karge) päpstliche Küche Roms ist dem Autor ein eigenes Kapitel wert. Im Mittelalter änderte sich alles und es begann die „Storia della Pasta“. Gleichzeitig brachten Seefahrer und Handelsleute unbekannte Gewürze nach Europa, die fortan aus der Küche nicht mehr wegzudenken waren. Die venezianische Küche setzte beispielsweise auf levantinisch gegarte Weinblätter, gebackene Holunderblüten und geknorfeltes Tartarendressing mit Mandeln zum Spanferkel. Erst in den Rezepten der Renaissance finden sich wieder die heute bekannten italienischen Traditionen.

Das Schlüsselereignis in der Entwicklung europäischer Kochkunst war dann wohl die Hochzeit der Catarina de Medici mit dem späteren französischen König. Sie nahm ihren gesamten gastronomischen Hofstaat mit nach Frankreich, darunter einen sizilianischen Eismacher, einen ligurischen Zuckerbäcker und ihre Sommeliers.

Im Barock haben dann die meisten Rezepte ihre heutige Form erhalten: mit Tomaten, Käse, Polenta, Pasta, Risotto und anderen Köstlichkeiten. Bis auf Pfeffer wurden die teuren importierten Gewürze zugunsten heimischer Kräuter aufgegeben. Daraus entwickelte sich die zum



Klassiker gewordene Volksküche (Schweinskopf, Sugo di Maiale). Die Volksküche kennt keine Kluft mehr zwischen Hausfrau und Koch – bis in die jüngste Vergangenheit lernte die Mehrzahl italienischer Köche in der Familie, nicht in der Kochakademie.

Der Aufschwung der italienischen Küche in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts ist in erster Linie von großen Köchen und Köchinnen erkocht worden. Gualtiero Marchesi, der 1985 als erster Italiener drei Michelin Sterne errang, war noch zunächst in Frankreich um anschließend die Mailänder mit kalten Nudeln und vergoldeten Risotti zu verblüffen. Heute folgt ihm eine Generation von selbstbewussten Köchen und Köchinnen, die ganz in der italienischen Tradition stehen. Der kulinarische Aufschwung der modernen italienischen Küche ist wesentlich auf die Wiederentdeckung und Pflege der kulinarischen Schätze Italiens, z.B. Culatello di Zibello, Lardo oder Chianina (toskanisches Rind) und der Betonung regionaler Feinheiten (Oliven, Tomaten, Käse, Kräuter) zurückzuführen. Eben wie vor 2500 Jahren: nicht zu viel Oregano, keinen Schnickschnack!

Essen wie bei Anna Sgroi, der ich besondere persönliche Eindrücke der italienischen Küche verdanke und wo ich auch dieses Büchlein entdeckt habe. Wenn Sie z.B. zum Deutschen Gynäkologen Kongress im September nach Hamburg kommen, planen Sie unbedingt einen Besuch im Restaurant „Sgroi“ (Hamburg-St. Georg) ein. Probieren Sie die Fontina-Ravioli oder das Heidelbeer Risotto mit Steinpilzen. Ein „barockes“ sinnliches Vergnügen.

Auszüge und Abbildungen aus: Cucina e cultura. Kulturgeschichte der italienischen Küche. Peter Peter, C.H. Beck, München, 2006

Die Abbildungen wurden übernommen mit freundlicher Genehmigung des Verlags.

© Museo Nazionale delle Paste Alimentari, Rom, Codice no 475, Archiv des Verfassers, Cinetext.