

Die *Cucina italiana* – eine Karriere

Peter Peters' lesenswerte „Kulturgeschichte der italienische Küche“

Von Sabine Heymann

Bis heute wird Italien in aller Welt zuerst mit Mafia und dann mit Spaghetti assoziiert. Daran hat sich seit 1977 nichts geändert, als der Spiegel zum Thema „Urlaubsland Italien“ einen Teller Spaghetti auf das Titelblatt setzte, der mit einem Revolver garniert war. Länderstereotype halten sich hartnäckig, das war zuletzt bei der „Muttersöhnchen“-Debatte zur Fußball-WM zu spüren. Doch Mafia und Muttersöhnchen beiseite, gelegentlich treffen sie auch ins Schwarze. Zu Recht wird Italien wie kein zweites Land mit einer Küche identifiziert, die in ihrer genialen Schlichtheit zum kulturellen Erbe der Nation gehört wie Verdi-Opern, die Sixtinische Kapelle und Fellini-Filme. Keine andere Kochkultur ist derart global assimiliert worden. Denn auch wenn die italienische Auslandsküche ihre eigenen Gesetze und Gerichte hat, der Einfluss Italiens auf unser Kochen ist enorm. Olivenöl, Balsamico-Essig, Mozzarella, Basilikum sind in deutschen Haushalten heute selbstverständlich. Mit nie endender Fassungslosigkeit erzählt Alfred Biolek in jeder zweiten Sendung, wie seine böhmische Mutter noch ausschließlich mit Salz und Pfeffer würzte.

Vor 2500 Jahren erlebte die italienische Kochkunst ihre erste Blüte im großgriechischen Sizilien. Fressgelage und Orgien mögen bei römischen Kaisern die Regel gewesen sein, das arme Volk begnügte sich mit Falloliven, Sardellen, einfachen Getreidebreis. Klassengefälle und politische Gemengelagen bestimmten die *cucina italiana*, die lange eine Fusionsküche war, mit wechselnden Einflüssen: arabischen, spanischen, französischen. Ein erster, an den Bedürfnissen der aufkommenden Hotel-Gastronomie orientierter Kanon „nationaler“ Gerichte lässt sich erst Jahrzehnte nach dem *Risorgimento* (1860) ausmachen.

Doch gibt es sie überhaupt, *die* italienische Küche? Oder ist sie nur die Summe der regionalen Produkte und Rezepte eines bis heute – nicht nur beim Fußball – von Lokalpatriotismen geprägten Landes? Diese Frage zieht sich wie ein roter Faden durch Peter Peters' wunderbare „Kulturgeschichte der italienischen Küche“, die eine interessante Antwort darauf in der umfassenden italienischen „Speisementalität des virtuosen, ja lustvollen

Maßhaltens“ findet, die mit eine Handvoll Regeln auskommt: frisches Brot zum Essen; nicht mehr als ein Teller Nudeln; Fleisch und Gemüse trennkostartig in Einzelportionen; Wein nur zum Essen und daneben Mineralwasser; leichte Desserts, schwarzer Espresso und vor allem anregende Unterhaltung.

Alles was Sie schon immer über die italienische Küche wissen wollten, finden Sie in diesem kenntnisreich und elegant geschriebenen, auch in der Aufmachung sehr „italienisch“-edel daherkommenden Buch. Man kann es linear lesen, von den Ursprüngen bis zur *cucina nazionale* des Duce, bis zu *Italy worldwide*. Man kann genauso gut aber auch lustvoll darin herumschmökern, sich an den schönen Abbildungen erfreuen, die Rezepte nachkochen oder es einfach als Nachschlagewerk benutzen: Vom Olivenöl bis zu Caffè und Capuccino, über Pizza, Pesce und Gelato enthält es in 15 Stichworten eine kulturhistorisch aufbereitete Produktkunde – neben einem großen Extra-Kapitel über die „Pasta“ und ihre Herkunft, das übrigens zu erstaunlichen Ergebnissen kommt. Der Autor, Dr. phil. Peter Peter ist nicht nur FAS-Restau- rantkritiker und Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik, er hat darüber hinaus die Ehre, Dozent an der Università di Scienze Gastronomiche (Pollenzo/Collor-no) zu sein.

Vor kaum mehr als 20 Jahren wurde der McDonald's Corporation vom Italiengeschäft noch abgeraten. *Fast food* habe in einem Land mit so stolzer Küchentradition und so eingefleischten Essgewohnheiten keine Chance. Wenig später wurden die ersten McDonald's-Filialen in Bozen und Rom (an der Spanischen Treppe) zum Publikums-magneten – u.a. weil sie neben den Big Macs einen Mittagstisch mit verschiedenen Pasta-Varianten anboten. Inzwischen gibt es 350 Filialen im ganzen Land, in den Regalen der Supermärkte machen sich die *Prefabbricati* breit, und italienische Frauen greifen kaum noch selbst zum Nudelholz. Dennoch: so „billig, schnell, heiß und fettig“ wie die Sendung hartaberfair das für Deutschland konstatiert, wo die Leute sich im Fernsehen die Kochshows ansehen, während in der Mikrowelle das Fertiggericht aufgewärmt wird, ist in Italien noch immer undenkbar. Hier tafelt man selbst bei McDonalds mit *grandezza*.

Peter, Peter: Kulturgeschichte der italienischen Küche. C.H. Beck, München 2006. 183 Seiten, zahlr. Abb., 19,90 Euro.

Bildunterschrift:

Sophia Loren mit einer ordentlich gedrehten Gabel Spaghetti in der Hand, während Heinz Rühmann dabei noch eine ziemlich klägliche Figur abgibt – in deutschen Filmkomödien der Fünfzigerjahre taugte das frisch entdeckte Spaghetti-Essen noch zur Lachnummer