



Auch der amerikanische Schauspieler Kirk Douglas war der Pasta verfallen. Im Hintergrund amüsiert sich Sophia Loren (M.) samt einer anderen, aber unbekannteren Schönen über seine Begeisterung

Einfach. Gut

Nein, dieser Sommer war nicht groß.
Sonne und Wärme spendet uns jetzt ein
Kochbuch • *Katja Mutschelknaus*

Heute käme Goethe mit so etwas nicht mehr so leicht durch. Auf seiner italienischen Reise, die Kutsche rollt soeben hinterm Brenner Richtung Verona, weiß er nicht, wo zuerst hinblicken, nach links, nach rechts? Vorm Kutschenfenster fliegen die Feigenbäume vorbei, die Rebhügel und Weinranken, die Maulbeerbäume, Äpfel, Birnen, Nüsse. Das Glücksgefühl in ihm gerät außer Rand und Band. Er gibt sich drein, mit Lust, und lässt es aus sich herausströmen: „Alles hat hier mehr Kraft und Leben, die Sonne scheint heiß, und man glaubt wieder einmal einen Gott.“ Goethe ist auf dem Weg in sein gelobtes Land. Als Knabe hat er sich Italien stets mit einem Ausrufezeichen imaginiert: „Arkadien!“ Als auch er, endlich, dort ist, führt er sich auf wie ein Pennäler. Das Verlangen nach dem Eros des Südens verführt ihn zu einer Prosa der Schwärmerie: „Ach“, seufzt es aus seinen Zeilen heraus, als es auf Trient zu geht. Und er hofft: Hier, in diesem fruchtbaren Tale, würden „die Falten, die sich in mein Gemüt geschlagen haben“, wohl wieder auszutüpfen sein.

Seit Goethe gilt es in Deutschland als ausgemacht, dass über Italien im Grunde nur in der Sprache der Liebe angemessen zu reden sei. Man schämt sich nicht der italophilen Schwelgerei, ja, man merkt in der Begeisterung meist nicht einmal, wie tief man bereits im Klischeesumpf steckt, wenn man, wie so oft, von den Superweinen aus der Toskana schwärmt und seine Sehnsüchte hineinprojiziert in das gute Olivenöl aus Ligurien, den bukolischen Agriturismo in den Marken oder die italienischen Mamafiguren, die mit wogendem Busen und heißem Herzen den Pasteteig für *la famiglia* noch eigenhändig wälken. Medial blühten unsere Fantasien von Bella Italia in den Fünfzigerjahren mit den Spaghettifilmen so richtig auf; da sang Vico Torriani mit Caterina Valente unter Zitronenbäumen an der Riviera. Später hat er in einem dieser Filmchen sogar Nudeln gekocht. Spätestens seitdem Sophia Loren 1971 ihr Kochbuch „In cucina con amore“ veröffentlichte und dabei für die Fotografen vor dampfenden Kochtöpfen mit ihrem Dekolleté wackelte, wirken Kochbücher über Italien mehr und mehr wie Kitschpostkarten mit Rezepten. Schnulzen zum Nachkochen. Und dieser Tage? Werden, so scheint es, kurz bevor sie endgültig den Löffel abgeben, sämtliche in Italien noch irgendwie aufzutreibende Pasta-Mamas bemüht, um das Bild von dem Land, in dem Mutter noch am Herd steht, wenigstens zwischen zwei Kochbuchdeckeln zu konservieren. Über die italienische Küche, so scheint es, ist inzwischen alles gesagt.

Diese Sorge drückt wohl auch die Autorin Monika Kellermann. Sie beginnt ihr Buch mit dem bemerkenswerten Satz: „Noch ein Kochbuch? – das fragen Sie sich vielleicht beim Anblick dieses Buchs.“ In der Tat kann man sich fragen, ob man heutzutage wirklich noch ein Kochbuch braucht. Ein zusätzliches Kochbuch ist in der Regel so nützlich wie das 35. Paar Schuhe. Man braucht es nicht. Aber: Es ist nett, es zu haben. In diesem Falle: sogar besonders nett. Die Foodjournalistin Monika Kellermann hat Herrn Goethe nämlich insofern etwas Entscheidendes voraus, als sie nicht nur an den Gardasee fährt, um sich an dessen Anblick zu erfreuen. Sondern, um dort zu wohnen. Sie lebt seit gut zehn Jahren am Ostufer des Sees. Seither hat sie einige kulinarische

Reiseführer über diesen hübschen Landstrich geschrieben und sich ein Netzwerk an Gewährsleuten aufgebaut. Sie kennt die Gegend nicht aus der Perspektive der Camping- und Hotelgäste, sondern darf als Einheimische gelten. Als solche hat sie dort jede Menge gute Bekannte. Im Italienischen sagt man, wenn man einen Besuch macht: *andare a vedere* – schauen gehen. Das ist das Prinzip ihrer Recherche: Sie schaut bei Köchen, Fischern und regionalen Produzenten von Käse oder Olivenöl vorbei, geht bei Winzern einen trinken, erntet Feigen oder Pfirsiche vom Baum. Und weil sie von Fotografen begleitet wurde, dürfen wir ihr dabei über die Schulter gucken. Sie nimmt uns mit zu Paolo, der Rosenkuchen backt, oder Amedeo, der eine Tagliata auf den Rost legt, oder zu Franca, der Metzgerin, deren Salamelle eine wunderbare Füllung für Nudeln abgeben.

Natürlich ist Kellermanns Buch eine große Liebeserklärung geworden. Als Frucht einer reiferen Liebe – in zehn Jahren kann man einander ganz gut kennenlernen. Wenn man Glück hat, bleibt bei so einer Liebe trotzdem ein Rest Geheimnis. Bis heute verstehe sie nicht, schreibt Kellermann, weshalb die Leute am Gardasee so wenig aus den Kräutern machen, die hier wild wachsen und mit ihrem Duft die Luft schwängern. So trägt die Autorin zwar keine rosarote Brille, wenn sie sich am Gardasee umsieht, versucht andererseits aber auch gar nicht erst, der Zuneigung zu ihrer zweiten Heimat sprachlich Zügel anzulegen. Die Köche, die sie uns vorstellt, sind mehrheitlich „leidenschaftliche“ Charaktere, allüberall um den See wird ihrer Einschätzung nach „mit Passion“ geköchelt, und jeder dritte, vierte Satz gerät der Autorin als Ausruf des Entzückens – etwa über die Konsistenz eines Rohmilchkäses oder die Fruchtigkeit des Limoncello von der Riviera dei Limoni, dem Westufer des Sees. Kellermann gibt unserer Italiensehnsucht also ordentlich Zucker. Und doch: Ihr Überschwang wirkt nicht unsympathisch. Ihre Liebe zum Subjekt hat vielmehr etwas Anstreckendes. Sie pflegt einen warmherzigen Plauder-

ton, der von Sachkenntnis und einer einnehmenden Natürlichkeit getragen wird. Und so lässt man sich in ihr Buch hineinziehen wie von einer temperamentvollen Gastgeberin, die einen beim Hereinkommen beherzt an die Brust drückt und mit einem Schwall freundlicher Willkommensworte zu Tisch bittet.

Der lässt sich am Gardasee überreich decken. Wir lernen nicht nur neue Rezepte kennen, sondern vor allem die Geschichten dazu. Kellermanns Kochbuch ist ein klassisches Land- und Leute-Vademecum: Das Charmante an landestypischen Gerichten ist ja ihr gewisses Etwas. Dieses ureigene Zusammenspiel aus Traditionen, Boden, Klima und dem Naturell der Landsleute. Eigentümlichkeiten, die unverwechselbar sind. Wie das Terroir bei einem guten Wein verleihen sie den Spezialitäten einer Landschaft Ausstrahlung und Persönlichkeit. Man schmeckt, was man weiß: Wussten wir, dass sich am Gardasee nicht nur die Zitronenbäume wohlfühlen, sondern dass Kakibäume, Kivibäume und Esskastanienbäume dort einen natürlichen Lebensraum gefunden haben? Dass rund um den See die Kapern aus den Steinmauern wachsen, wild und würzig? Dass Perlhühner bei manchem Kleinbauern quasi zum Hausstand gehören, und dass gleich hinter den sieben Bergen, die im nördlicheren Teil des Sees die Ufer säumen, sich Weidelandchaften erstrecken? Dort werden Käse hergestellt, deren Namen man vielleicht noch nicht gehört hat, beispielsweise der Bagoss, ein Hartkäse aus Rohmilch, gelb wie fetter Rahm, oder der Monte Veronese, ein satter, milchiger Schnittkäse, dessen Herstellung die Zimbern in der Provinz Verona bereits im 11. Jahrhundert kultivierten? Der Gardasee liegt in Italien, natürlich, aber genauer noch liegt er zwischen den Provinzen Trentino



Spaghetti, Tomaten, Basilikum, fertig ist die italienische Laube

im Norden, Lombardei im Westen und Verona im Südosten. Der Wind treibt hier einerseits vom Mittelmeer her, andererseits von der Alpenseite, und so konnte sich eine Vegetation ausbilden, in der das alles zusammengeht: Palmen und Hochalmen, Zitronen und Wein, Oliven und Kastanien, Äpfel und Granatapfel.

Über 30 Fischarten beleben den See. Darunter auch Sardinen. Sardinen gehören zur Familie der Heringe, sie sind von Natur aus Meeresfische, doch hat sich im Gardasee dank eiszeitlicher Kapriolen eine Sardinart erhalten. Ihre Nachkommenschaft tummelt sich im Wasser zuhause, und deshalb war es für die Leute am See ein Leichtes, sich Variationen ausdenken, die Sardella di Lago zuzubereiten: mariniert, in Olivenöl frittiert, gegrillt. *Semplice ma buono*, sagt man hier, wenn ein Essen besonders gelungen ist: Einfach, aber gut. Und mit diesem Köder hat uns die italienische Küche wohl für alle Zeiten an der Angel.

Die Rezepte hat Monika Kellermann über die Jahre hinweg am Gardasee gesammelt. Kochanleitungen der Sorte Trick 17: wenige Zutaten, einfache Zubereitung, und eins, zwei, drei, schon liegt ein Kunststück auf dem Teller. Ein frischer Fisch, ein paar Karotten, Zwiebeln, Rosinen – fertig ist die Vorspeise. Etwas Grapefruit, Fenchel, ausgelöste Esskastanien, Olivenöl – schon steht der Salat auf dem Tisch. Was, es ist noch Risotto vom Vortag übrig? Kein Problem, machen wir doch Pflanzler draus, mit etwas Gorgonzola und Thymian. Aber natürlich ist das mit der Einfachheit der Küche in einem Land wie Italien die reine Koketterie: Wenn das Aroma bereits in den Produkten selbst steckt, weil sie Wärme getankt haben, weil sie bis zur Erntereife am Baum hängen durften und ihre ureigene Würzigkeit in Ruhe ausbilden konnten, braucht man keinen Zinnober zu veranstalten, um ein schmackhaftes Gericht zu kochen. Das weiß auch Roberto vom Ristorante Al Corsaro in Malcesine, der für Monika Kellermann ein Rezept für Melonensalat beisteuerte: Wenn die Melone „optimal reif“ sei, sagt er, sei das Gericht ganz einfach. Das Geheimnis der Gardaseeküche liegt, wer hätte es nicht geahnt: in der Frische und Qualität der Produkte.

Außer einer Landkarte, die man hier doch sehr vermisst, hat die Autorin kaum eine Handreichung ausgelassen. Neben einer Warenkunde gibt sie uns die Adressen ihrer Freunde aus der Gastronomie, zum Beispiel von Guido aus Valeggio, der Tortelloni mit Rinderschmorbraten füllt und in eine Valpolicella Superiore-Sauce legt. Und wo man am Gardasee die Weine, Olivenöle, Käse- und Wurstsorten kaufen kann, mit denen Monika Kellermann die Rezepte für ihr Buch nachgekocht hat, erfahren wir ebenfalls. Eines ist klar: Dieses satt bebilderte, sinnliche Buch ist viel zu dick, viel zu schwer und viel zu unhandlich, um als praktischer Reiseführer durchzugehen. Aber als Lockvogel ist es ausgesprochen talentiert. Es bekommt einen Platz im Auto, wenn wir über den Brenner fahren werden, um bei Guido vorbeizuschauen. Seine Valpolicella-Tortelloni könnten womöglich jene Falten austilgen, die dieser Nichtsommer uns ins Gemüt geschlagen hat.



Monika Kellermann: **Gardasee.** Das Kochbuch. Collection Rolf Heyne, München. 320 S., 49,90 €.

AUF DEN PUNKT



KÜCHE TO GO: KEINE ZEIT FÜR BLÄTTERTEIG

Nichts ist konservativer als Essgewohnheiten; nur folgerichtig also, dass auch die Klischees, die sich damit verbinden, von Generation zu Generation weitergereicht werden. Zum Beispiel über die britische Küche.

Dabei herrscht an Gegenentwürfen zu altersschwachem Hammel in Pfefferminz-sauce kein Mangel, kommen doch gerade aus England mit Niggela Lawson, dem River Cafe oder – allen voran – Jamie Oliver die Propheten einer neuen Küche, deren millionstarke Auflagen Anlass zu der Vermutung geben, dass am neuen englischen Westen die Küchenwelt genesen könnte.

Mit einer Einschränkung. Die meisten dieser Werke setzen fünf Minuten nach Erfindung des Feuermachens ein. Geduldig wird erklärt, was eine Kartoffel ist, wie man sie gart und wie sie schmeckt (bei Jamie Oliver in der Regel „fantastisch“). Es handelt sich um Anleitungen für kulinarische Analphabeten – was wiederum auf die Küchenwirklichkeit des Landes schließen lässt, in denen sie entstehen.

Donna Hay nun kommt, schlimmer noch, aus Australien, einer ehemaligen britischen Sträflingskolonie. Ihre Kochbücher haben eine Gesamtauflage von über drei Millionen, außerdem gibt sie eine Kochzeitschrift heraus, verfasst Kolumnen für mehrere Tageszeitungen, hat eine eigene Produktlinie für Kochutensilien und unlängst in Sydney ihr erstes eigenes Geschäft eröffnet. 2007 wählte sie die Jury des eindrucksvoll klingenden „Gourmand World Cookbook Awards“ in die Riege der „Magnificent Seven“. Und weil die Programmacher Down unter mittlerweile die Vorteile des kostengünstigen Formats der Kochshow entdeckt hat, kocht Donna Hay jetzt auch im Fernsehen. Aus diesem Unternehmen entstand offenbar ihr neuestes Werk „Schnell, frisch, einfach“ – eine durchaus programmatische Zusammenfassung ihres Tun's, wie ältere Titel à la „Meine spontane Küche“ beweisen. Donna Hay fasst ihre Philosophie so zusammen: „Schnelle Lösungen für vollgepackte Abende unter der Woche. Frische Aromen, die bewährten Lieblingsgerichten ohne großen Zeitaufwand eine moderne, trendige Note geben und die sich mit Zutaten aus dem Vorratsschrank und wenigen frischen Produkten umsetzen lassen.“

Auf ein solches Credo lässt sich auch Jamie Olivers Euvre reduzieren. Gleichwohl darf man Donna Hay als Gegenentwurf zum Engländer vorstellen. Während dieser sich nicht scheut, sein ganzes Leben in die Waagschale zu werfen, um Menschen einen sinnlichen Bezug zum Kochen zu eröffnen, liefert Donna Hay klinisch reine Gebrauchsanweisungen für Leute, die sich so wenig wie möglich in ihrer blitzblanken Einbauküche aufhalten wollen. Filets von Fisch und Vierbeiner sind daher die Grundbestandteile der meisten Hay-Gerichte, deren ästhetische Darstellung und kulturgeschichtliche Ableitung sich auch in „schnell, frisch, einfach“ in nichts von den früheren Bänden unterscheidet. Zwar wird hin und wieder darauf hingewiesen, dass es sich um Kombinationen „aus zwei ursprünglich eigenständigen Rezepten“ handelt, mehr Authentizität aber wird nicht zugelassen, nicht einmal beim „Spinat-Feta-Kuchen“. Dabei wüssten wir wirklich zu gern, was die große griechische Kolonie in Melbourne aus den Spanakopita der Athener Straßenbuden gemacht hat.

Sei's drum. Donna Hays Rezepte sind wunderbare Helferlein für den Küchenalltag, gerade weil sie sich jede Vertiefung verbitten. Kochen ist Handwerk, nicht mehr, lautet die Botschaft. Doch so ganz scheint Donna Hay ihrem Credo nicht mehr zu trauen, gibt sie vielen Rezepten doch mittlerweile ein persönliches Editorial mit auf den Weg: „Das Leben ist zu kurz, um Blätterteig selbst herzustellen – fertig gekauft ist prima.“ **Berthold Seewald**

Donna Hay: **Schnell, frisch, einfach.** 160 schnelle Rezepte, frische Aromen und einfache Gerichte für jeden Tag. AT Verlag, Aarau und München. 206 S., 24,90 €.