

Stefan
Maiwald

Die Spaghetti-vongole- Tagebücher

Wie ich mit drei Kilo Pasta,
zwei Kisten Prosecco



und einem toten Fisch
von Venedig nach Triest fuhr,

um meine Schwiegereltern zu beeindrucken

Styria
VERLAG

Erst am Tisch
wird Italien zu Italien.
Hier vereinen sich
Soziologie, Kultur und
Geschichte beim köstlichen
Duft von Oregano und
Zitrone, von Knoblauch
und Fischsud und
angebratenen
Zwiebelwürfeln.



»Du überschätzt dich«, findet Laura, meine Frau

Hallo. Schön, dass ihr da seid!

Viele von euch haben schon einige meiner Bücher gelesen oder meinen Blog abonniert. Deswegen verzichte ich auf das formelle *Sie*, denn ich finde, wir sind eine *famiglia* geworden. Und das gilt besonders für ein Buch, das sich ganz wesentlich ums Essen und Trinken dreht. Denn an einem gemeinsamen virtuellen Tisch zu sitzen, erfordert doch geradezu eine gewisse Vertrautheit, ja Freundschaft. Nun gut, auch Ribbentrop und Stalin saßen zusammen am Tisch, aber Ausnahmen bestätigen ja die Regel.

Ich lebe in Italien, und meine Frau ist Italienerin. Nach vielen Jahren hier unten verstehe ich ein bisschen was vom Essen und vom Trinken. Nicht so viel, dass ich allen damit auf die Nerven gehe, aber ich würde mich auch für italienische Verhältnisse als guter Durchschnitt am Herd bezeichnen. Ich bin kein Massimo Bottura¹, aber ich weiß, dass Spaghetti schön al dente gekocht werden sollen und dass die Pasta zur Sauce muss, nicht umgekehrt.

Bloß glaubt mir das keiner. Denn Italiener, man kann es nicht anders sagen, hängen an ihren Klischees und lassen sich ungern davon abbringen. Wenn eine deutsche Mannschaft gegen eine italienische Mannschaft gewinnt (was, zugegeben, nicht sehr häufig passiert), ist in der *Gazzetta dello Sport* sofort von »Panzern« die Rede, die das eigene Team »überrollt« hätten. Und wir Deutschen sind nun einmal für unsere Pünktlichkeit, unseren Ordnungs-

¹ Drei Jahre hintereinander (2020, 2021, 2022) wurde er zum besten Koch der Welt gewählt und machte Schluss mit diesem unsäglichen Skandinavien-Hype, der uns geröstete Fichtenzweige und, kein Witz, ein fettiges Stück Fleisch mit lebenden (und mitzuessenden) Ameisen vorsetzte.

sinn und unsere barbarische Küche bekannt. Und all das gilt auf der Insel Grado genauso für Österreicher. (Das Wort *tedeschi* meinte nämlich einst uns alle: Deutsche, Österreicher, Ungarn, Polen, Tschechen.)

Das stört mich schon seit Jahren. Obwohl ich beispielsweise meinem Schwiegervater schon köstliche Pasta *alla busara* zubereitet habe – so ganz traut mir meine Familie nicht. Das spüre ich nicht nur, das wird mir auch gesagt. Es fängt schon mit der Präzision an: Italienern sind Menschen suspekt, welche die Kochzeit der Spaghetti mit einer Stoppuhr überprüfen. Ich kalkuliere sogar die fünf Sekunden ein, die ich vom Herd bis zum Nudelsieb in der Spüle brauche. Meine Frau Laura schaut nicht auf die Uhr, meine Schwiegermutter erst recht nicht.

Trotzdem werde ich alle konsequent bekochen! Ich habe nämlich am Ende des Sommers Geburtstag. Da nahezu meine gesamte italienische Familie zu Beginn des Sommers Geburtstag hat, ist bei aller Feierbiestigkeit immer schon etwas die Luft raus, wenn ich dran bin, wie überall nach einer allzu langen und heißen Saison. Meist feiern wir im kleinen Kreis. Klein, das heißt zwölf bis fünfzehn Gäste. Familie eben.

Sie sind dann schon ein wenig müde, außerdem können sie aus Höflichkeit nicht einfach absagen und müssen wohl oder übel essen, was ich ihnen vorsetzen werde: ihre Lieblingsgerichte.

Wer meinen extrem kritischen Schwiegervater kennt, weiß, welche Herkulesaufgabe ich mir da vorgenommen habe. Denn mein Schwiegervater besitzt eine mächtige, nicht zu erlernende Gabe, die natürliche Autorität heißt, eine echte Superkraft. Ich könnte dafür viele Beispiele nennen!

Abgesehen von seiner Autorität: Mein Schwiegervater ist in kulinarischen Dingen eine echte Herausforderung. Erstens versteht er wirklich viel vom Essen und Trinken und tut nicht nur so. Er schmeckt präzise Gewürze heraus, die ich nur dumpf erahnen kann, wenn ich sie überhaupt wahrnehme.

Aber wenn mein Schwiegervater schon schwierig ist, dann ist meine Schwiegermutter die ultimative Gegnerin. Eine unüberwindliche Wand. Denn sie (die Schwiegermutter, die Wand) kocht selbst gern und leidenschaftlich. Und sie akzeptiert keine anderen Götter neben sich. Du kannst sie nicht bezwingen. Als sie einmal von meinem Ragù probierte, das meine Töchter lieben, kommentierte sie: »Das ist gut. Aber das ist kein Ragù.« Wie kannst du da gewinnen?

Um mich minutiös auf dieses delikate Unterfangen vorzubereiten, plane ich eine kulinarische Forschungsreise am oberen Adriabogen, von Venedig bis Triest, also von der Hauptstadt des Veneto bis zur Hauptstadt des Friaul², *strettamente* an der Adria entlang. Ich brauche Wein, ich brauche erstklassige Zutaten, ich brauche Tipps und Rezepte von den Besten ihres Fachs – und euch.

Ihr müsst mir wirklich kräftig die Daumen drücken.

»Du überschätzt dich«, findet Laura, meine Frau. Sie hält immer zu mir, bloß dieses eine Mal ist sie skeptisch.

Auf geht's.

2 Ja, ich weiß, liebes italienisches Fremdenverkehrsamt, der offizielle Name der Region ist Friaul-Julisch Venetien, ein Name, den ihr trotz seiner Sperrigkeit überall durchzuboxen versucht. Aber meine Leser und ich, wir wissen schon, was gemeint ist.

**Am Ende kommt es
nicht darauf an,
was man isst.
Sondern mit wem.**



**Die Vorbereitung
für das Fest**

Conegliano

Venedig

Jesolo

Lagune von Marano

Lignano

Aquileia

Triest

Grado

**In drei Tagen
ist das Fest**

Grado

Pinos Bar

Monfalcone

Grado

Das Fest



Meine geheime Gästeliste

Es ist das zweitgrößte Geheimnis der gehobenen Gastronomie: Viele Sternerestaurants führen Gästebücher, in die sie Vorlieben, Macken und Besonderheiten ihrer Stammgäste eintragen, etwa Allergien und typische Sonderwünsche. So wissen beide Brigaden (die Köche und die Kellner), auf was sie sich einlassen – und können schon im Vorfeld punkten. Die Restaurants führen diese Journale mit großer Sorgfalt und tragen dort nützliche Banalitäten ein (»trinkt nur stilles Wasser«, »will immer einen zweiten Brotkorb«), aber auch wenig Schmeichelhaftes: »wird schnell ungeduldig«, »trinkt hastig und viel« etc. Natürlich sind diese Notizen streng geheim und dürfen auch nur von einer Person, meistens dem Maître, eingesehen, ergänzt oder verändert werden.

Hier ist meine *strengstens geheime LISTE, die sich im Falle unautorisierten Lesens von selbst zerstört*

Schwiegervater:

Hasst langes Warten. Tendiert zu unerlaubtem Nachwürzen und demotivierenden Anmerkungen, möglichst aus der Küche fernhalten.

Schwiegermutter:

Spritzt ihren Wein mit kühlem Sprudelwasser, bei über 30 °C zusätzlich und schmerzbefreit mit Eiswürfeln. (Wettervorhersage beachten!)

Frau:

Brot bis zum Hauptgericht bereithalten und nachfüllen, ohne Brot zählt es für sie nicht als Mahlzeit. Wird ausgesprochen unleidlich, wenn sie hungrig ist. Achtung, abergläubisch!

Tochter 1:

Isst keinen Fisch. Daher Frico schon früh anbieten.

Tochter 2:

Gefährlich kritisch, schmeckt jede Prise Salz zu viel – auf die Seite ziehen, ggf. mit dem Versprechen auf Gummibärchen ruhigstellen.

Schwager 1:

Unkomplizierter Esser. Wein stets auf Füllstand halten.

Kinder von Schwager 1:

Der eine trinkt Cola, die andere Sprite.

Schwager 2:

Thema rasch auf Fußball lenken, dann ist das Essen egal.

Frau von Schwager 2:

Ärztin. Achtet auf die Ernährung der Kinder. Frische und Güte der Zutaten betonen!

Kinder von Schwager 2:

Softdrinks und Süßes heimlich in der Küche verabreichen.

Venedig: Mit einer Leiche zum Bahnhof

Eines noch ist in Venedig für mich zu tun. Die ungewöhnlichste Spezialität heißt Baccalà, Stockfisch. Die Liebesbeziehung der Lagunenbewohner zu einem Fisch aus dem kalten Nordmeer ist auf den ersten Blick schwer zu erklären – schließlich lebt man inmitten reichster Fischvorkommen. Doch auch hier ging es, wie bei den Sarde in saor, um die Haltbarmachung einer eigentlich rasch verderblichen Ware.

Dass der Stockfisch, aus Kabeljau und anderen Dorschen zubereitet, in die Serenissima gelangte, war einem Schiffsunglück zu verdanken. Vor beinahe sechshundert Jahren stach ein venezianischer Kapitän namens Pietro Querini mit dem Ziel Flandern in See, doch die Reise verlief katastrophal: Nach heftigen Unwettern musste im Atlantik das schwer beschädigte Hauptschiff aufgegeben werden, die Männer retteten sich in Ruderboote. Nach zwanzig Tagen strandeten sie im Januar 1432 auf den Klippen einer unbewohnten Insel der Lofoten im Nordatlantik; dort wurden sie von Fischern aufgelesen. Drei Monate lang pflegten die Insulaner die Venezianer, bis sie die Reise gen Heimat antreten konnten und das Geheimnis des *stoccafisso* mitbrachten, der getrocknet und vor dem Verzehr klein geschlagen wurde. Darüber hieß es in einem Rapport des Kapitäns für den Großen Rat am 12. Oktober 1432: »Die Insulaner fangen täglich eine unvergleichliche Menge Fisch, vor allem zweier Typologien. Der eine heißt stocfisi, der andere ist eine Schollenart von beneidenswerter Größe. Die stocfisi trocknen im Wind und in der Sonne ohne Salz, und weil sie Fische ohne Fett und Feuchtigkeit sind, werden sie hart wie Holz. Wenn die Inselbewohner

sie essen wollen, schlagen sie sie mit dem Pfannenboden in winzig kleine Stücke, dann geben sie Gewürze hinzu, um das Gericht schmackhaft zu machen.«

Klingt wie erfunden, ist aber Wort für Wort protokolliert. Und es ist vermutlich die einzige historische Spezialität, von der man auf den Tag genau weiß, wann sie ein anderes Land erreichte. Das ist das Besondere an Venedig: Das Leben und die Vorgänge in der Stadt der letzten achthundert Jahre sind nahezu lückenlos dokumentiert, denn es war eben die Stadt der Kaufleute, und über jeden Vorgang, vom Geschäft bis zum Gerichtsbeschluss, wurde Buch geführt.

Bei der Variante *Baccalà mantecato*, die in Venedig am häufigsten auf den Tisch (bzw. auf den Tresen) kommt, wird der Stockfisch in Milch eingeweicht und mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einem Brei eingekocht. Und *Baccalà* ist, ich habe es schon erwähnt, das absolute Lieblingsgericht meiner Schwiegereltern. Ich werde nicht umhinkommen, es an meinem Geburtstag zuzubereiten.

In der *Latteria Popolare*³ kaufe ich also einen Stockfisch, der genau so unsexy aussieht, wie er klingt, graubraun und an die Schuhsohle eines Riesen erinnernd. Der von mir gekaufte Stockfisch misst sechzig Zentimeter, ich klemme ihn mir unter den Arm und mache mich auf den Weg zum Bahnhof. Die Touristen schauen mich an, als hätte ich eine Leiche unter dem Arm. Was ja genau genommen auch stimmt. Ein paar Japaner tun so, als würden sie ein Selfie machen, fotografieren aber mich – ein Trick, den ich von meinen Töchtern gelernt habe, um

3 Die *Latteria Popolare* heißt inzwischen *Baccalà Veneto*, aber der alte Name ist noch groß über dem Schaufenster angeschrieben. San Polo, Calle de la Laca 2465.

prominente oder merkwürdige Menschen unauffällig abzulichten.

Es ist früher Nachmittag, und ich habe mit einem leeren Zug gerechnet. Er ist aber nicht leer, und es ist ein bisschen peinlich mit diesem ausgetrockneten Reisege nossen. Venezianer, die zusteigen, nicken wissend, Fremde wundern sich.

»Drei bis vier Tage« brauche die Entwässerung und Zubereitung, hat mir Alessandra von der Enoteca già Schiavi eingebläut. Das werde ich in Grado machen müssen. Was auch bedeutet: Die Vorbereitungen zum Geburtstagsessen werden – mit den Sarde in saor und dem Baccalà – einige Tage vorher beginnen müssen. Es gibt Schlimmeres, heißt es dann immer. Ja, aber es gibt auch Besseres.

Das Fest

Es war ein schwieriges Publikum, aber alle wirken satt und zufrieden. Und ich bin es auch. Denn nichts entschädigt mich für den Stress besser als die Hand des Schwiegervaters auf meiner Schulter und der Finger der Schwiegermutter in der Wange (in *ihrer* Wange – es ist diese zauberhafte italienische Geste, bei der man mit dem Zeigefinger in die Wange bohrt und die Hand hin- und herrotiert, um zu zeigen, wie köstlich das soeben Gegessene war).

Mein Schwiegervater belehrt mich, dass ich die Sache mit dem Baccalà ganz anders hätte angehen müssen: Er, also mein Schwiegervater, wurde früher von seiner Mutter mit dem brettharten Stockfisch vor die Tür geschickt, um ihn am Bordstein oder an einem steinernen Blumenkübel regelrecht zu zertrümmern. Diese Bruchstücke seien in mundgerechter Größe zur Weiterverarbeitung bereit. »Einen eingeweichten Stockfisch bekommst du schwerer klein.« Ich schaue ihn an, ob er mich auf den Arm nimmt. Nein, tut er nicht. Und dann fängt er an zu erzählen. Er ist ein begnadeter Erzähler – auch, weil er einfach viel erlebt hat. Er war zum Ölsuchen in Kanada und auf Einladung der Kommunistischen Partei Italiens im Jahr 1970 bei der großen Oktoberparade in Moskau. (Als er zurückkam, war er von jedweder kommunistischen Idee geheilt.) Kurz danach war er in Sizilien und lernte, nun ja, Menschen kennen, die man nicht unbedingt kennenlernen sollte. Er erzählt, wie er mit dem örtlichen Boss quer über den vollbesetzten Marktplatz fuhr und wie die Standbetreiber eifrig ihre Stände beiseiteschoben, um dem Auto Platz zu machen. »Es war wie im Film«, sagt er. Viele seiner Geschichten kennen wir schon, aber er erzählt sie trotzdem gut und fesselnd.

Meine Frau holt einen selbstgemachten Santonego-Grappa hervor, eine Art Wermutkraut, das in der Lagune wächst. Ich schnuppere mal dran, denn ich trinke keine harten Alkoholika, dafür aber mehr als genug Wein. Und so schenke ich mir noch einen Pinot Nero von Masùt da Rive nach. Und befülle diverse Mokakännchen und beachte all die kürzlich gelernten Tricks.

Jede Familie hat Unwuchten im sozialen Gefüge. Unsere auch. Aber am gemeinsamen Tisch wird deutlich, dass die Familie eben Familie ist. Und nennt es, wie ihr wollt: Gruppe, Pulk, Clan, Rudel, Schar, Schwarm, Clique. Aber am Ende ist es das, was wir alle brauchen. Probleme kommen und gehen. Aber die Familie bleibt. Und der Pinot Nero von Masùt da Rive auch.

Dann ist das Fest zu Ende, das Eis ausgelöffelt, der Kaffee serviert (er scheint zu schmecken), der Santonego-Grappa ausgetrunken. Die Verabschiedung zieht sich, denn wenn jeder jeden umarmt hat, wird doch noch mal ein Thema angerissen oder vertieft, das in den Stunden zuvor zu kurz kam, und nach fünf Minuten ist qua Gesetz eine erneute Abschiedsumarmung fällig, jeder mit jedem. So geht es einige Male.

Aber dann wird es im Haus ganz leer und still. Meine Frau und ich räumen das Geschirr in die Küche und befüllen die Spülmaschine. In meinem Kopf brummt es, und es ist nicht der Wein. Ich bin müde und aufgekratzt zugleich.

Und das Kochen? Ich habe es überstanden, und ich würde mir selbst eine Drei plus geben, vielleicht eine Zwei minus. Ich muss mich mit meinen Kreationen nicht verstecken. Aber auch nicht vordrängeln.

**Es war ein schöner Abend.
Ich würde es wieder tun.
Aber nicht morgen.**

Stefan Maiwald

Der Bestseller-Autor lebt mit seiner Frau Laura und seinen zwei Töchtern in Grado. Er schreibt regelmäßig für deutsche und österreichische Zeitschriften, darunter das SZ-Magazin, Merian, GQ und GEO Saison.

Sein Blog www.postausitalien.com verzeichnet über eine halbe Million Besuche.

Eine vergnügliche Tour de force mit Pasta, Prosecco und *famiglia*

Mit dem Bestsellerautor auf kulinarischer
Bildungsreise zwischen Venedig und Triest

Das ideale Geschenkbuch für Freund:innen
von Italianità und gutem Geschmack



10.000
verkaufte
Exemplare!

Hardcover, Leinen
13,5×21,5 cm; 224 Seiten
€ 25.–
Erscheint im März 2024
ISBN 978-3-222-13729-7
Styria Verlag

