

Leseprobe aus dem Buch

„Und immer schön al Dente“

Amüsante Begegnungen und kulinarische Erlebnisse
auf einer etwas anderen italienischen Reise

Von: Dr. Günter Arnolds
Verlag DeBehr, Radeberg 2018
ISBN: 9783957535702

Von Dr. Günter Arnolds

1. Prolog

Italien liegt auf einem anderen Kontinent, eher sogar auf einem anderen Stern- könnte man meinen, zumindest wenn es um das Verhältnis zum Essen geht.

Macht man hausgemachte Nudeln MIT Eiern oder OHNE?

Bereits bei dem Gedanken daran, Nudeln selbst zu machen, wird sich das Gehirn von 99,9% der Mittel- und Nordeuropäer von selbst abschalten. Nudeln kauft man – ich gestehe, ich meistens auch- getrocknet in einer Packung.

Das Kriterium „mit Eiern“ oder „ohne Eier“ wird nördlich des Brenners vermutlich dann erst recht verständnislos mit Kopfschütteln quittiert.

Aber haben Sie einmal in Italien eine Diskussion zu diesem Thema mitbekommen?

Ich schon!

Die Bedeutung dieser existentiellen Frage stellt im täglichen Leben für viele Italiener zweifellos die Relativitätstheorie Einsteins, die Gefahr eines Dritten Weltkrieges und sogar die Herkunft des nächsten Papstes in den Hintergrund. Ich habe mit vielen Italienern über diese Thematik gesprochen. Die Mehrheit war der Ansicht, dass dieses Problem den Norden Italiens (eher mit Eiern) mehr vom Süden (ohne Eier) trennt als jede Bankenkrise, Mafia-Aktivität oder deutsche Europapolitik. Andere waren der Meinung, dass dies mit Norden und Süden weniger zu tun hat, sondern dass eher im Westen also z. B. in Ligurien die Pasta ohne Eier hergestellt wird. Eine weitere Fraktion hielt dies für Blödsinn und meinte, dass dies eine Qualitätsfrage der Herstellung bei industrieller und gastronomischer Pastaherstellung sei (mit Eiern hochwertiger als ohne). Fast alle Damen, insbesondere die Mamas und Nonnas (Großmütter), waren der festen Überzeugung, dass die Pastaherstellung mit Eiern natürlich

und selbstverständlich Sache der Mütter und Großmütter als Ausdruck ihrer Liebe zu ihren Familien sei und in dem häuslichen Gebrauch von Eiern bei der Nudelherstellung der wesentliche Unterschied liege gegenüber den Trockennudeln aus dem nächsten Laden.

Es ist ohne weiteres vorstellbar, dass es bei der Erörterung dieser Fragen schließlich sogar zu Handgreiflichkeiten kommen kann, ja fast kommen muss. Zu unversöhnlich stehen sich die Meinungen hier gegenüber, zumal diese Diskussionen zwar vielleicht von Männern geführt, jedoch von ihren Müttern im Hintergrund befeuert werden.

Und „la mamma“ ist in Italien immer noch eine Institution sondergleichen!

Das einzige Mittel, eine solche Auseinandersetzung zu befrieden, besteht darin,

- a) am besten sofort mit einer gemeinsamen Mahlzeit zu beginnen, da sich garantiert auch die schlimmsten Kontrahenten sofort am gemeinsamen Tisch und beim ersten Schluck Wein wieder versöhnen werden.
- b) auf die gemeinsame Meinung hinzuweisen, dass Nudeln al dente (also bissfest) zuzubereiten sind. Dies ist zweifellos ein zentraler Punkt des Nationalbewusstseins des italienischen Volkes, welches erst 1861 ohne wirkliche Überzeugung aus vielen Kleinstaaten fast zwangsweise zusammengesetzt wurde. Unverständnis oder gar Schadenfreude ist hier keineswegs angebracht. Man denke nur an die Unterschiede und Missverständnisse in unserem eigenen Land zwischen West und Ost oder Nord und Süd...

In Italien hat Essen an sich zweifellos eine andere Bedeutung als bei uns in Deutschland und in den meisten anderen Ländern.

Das sieht man zum einen an der Qualität der Zutaten, die in Geschäften und sogar in Supermärkten angeboten werden.

Zum anderen daran, dass laut Statistiken ein Italiener angeblich prozentual von seinem Einkommen fast doppelt so viel für Essen ausgibt wie ein Deutscher.

Des Weiteren daran, wie gerade durch die Wertschätzung des gemeinsamen Essens sowohl Familien wie auch mittags die Belegschaft von Büros oder jegliche andere Gruppierung zusammengehalten wird.

Essen ist nicht einfach nur Sattwerden, sondern immer Genuss und Gemeinschaft- es gehört untrennbar zur italienischen Seele.

Die Küche ist dabei unterschiedlich wie die Regionen dieses Landes zwischen den Gipfel der Alpen und den Vulkanen Siziliens oder den Nuraghen Sardinien und den Stränden der Marken.

Zentral gehört dazu die Schüssel mit Nudeln – oder richtiger: Pasta - mit Sugo oder Salsa unterschiedlichster Zusammensetzung je nach Geschmack und Region, jedoch die Nudeln immer und überall
AL DENTE.

Genau so gehören dazu die Menschen, ebenfalls unterschiedlich wie die Regionen und ebenfalls AL DENTE im besten Sinne, handfest und liebenswürdig.

Und gerade in Italien erreicht man über das Essen diese Menschen ganz persönlich wie kaum in einem anderen Land.

Wenn, ja wenn man eigene Gewohnheiten weniger ernst nimmt, gerade als Deutscher neugierig Interesse an diesem Land mit seinen Menschen zeigt und sich auf der eigenen Reise nach Bella Italia auf diese großartige Andersartigkeit einlässt.

Glauben Sie es mir: Gerade daraus ergeben sich immer wieder amüsante Erlebnisse und interessante Einblicke weit über die Erfahrungen eines normalen Touristen hinaus...

Also brechen wir auf zu einer etwas anderen kulinarischen italienischen Reise, die - wie die italienische Küche überhaupt- weit über Pizza und Gelato hinausgeht.

Ecco, andiamo!