

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!)