

GEHEIMNISVOLLE KÖSTLICHKEITEN ÜBER EIN KOCHBUCH DER BESONDEREN ART

Cornelia Schinharl, Beat Koelliker:
Quinto Quarto. Von Kopf bis Fuß,
von Herz bis Niere. Klassische Re-
zepte aus der römischen Küche.
AT Verlag 2015 • 224 Seiten • 26,95
978-3-03800-887-3



Könnte Sie das reizen: Leber mit Rosinen und Honig? Jede Leber ist geeignet, die Rosinen werden vorher in Weißwein eingelegt. Nein, Sie sind Vegetarier oder gar Veganer? Dann müssen Sie nicht weiter lesen, höchstens weiter unten. Andernfalls verrate ich Ihnen, wo das Rezept zu finden ist. In dem Kochbuch **Quinto Quarto... Klassische Rezepte aus der römischen Küche**. Quinto Quarto, das fünfte Viertel? Was soll das denn bedeuten? Nun, jedes Tier hat vier Teile, zwei vorne und zwei hinten. Das fünfte Viertel, das sind die Innereien, die von römischen Köchen mit Tradition nicht einfach weggeworfen, sondern köstlich zubereitet werden. Cornelia Schinharl und Beat Koelliker haben sehr feine Rezepte zusammengestellt, in einem sehr schön gestalteten Kochbuch. Zwei römische Spezialisten kommen darin zu Wort. Zuerst Anna, die aus einer alten Metzgerfamilie stammt und nun in Rom ein Restaurant betreibt, die „Osteria di San Cesario“. Sie sagt von sich: „Sono una macellaia, contadina, cuoca, ich bin eine Metzgerin, ein Bäuerin und eine Köchin.“ (S. 12) Dann geht es um Annibale, ein Metzger, der mit Ehrfurcht vor dem Tier (fast) alles von ihm verwertet.

Eine ganz besondere Liebe und Achtung verbindet ihn mit den Innereien: In ihnen liegt der eigentliche Sitz des Lebens, im Herz, in der Leber, in den Eingeweiden. Es sind geheimnisvolle Organe, die früher höchste Verehrung fanden. (S. 55)



Aus ihnen wurde die Zukunft vorausgesagt, ein heiliges Verfahren, bei dem auch davon gegessen wurde. Ob das mit der Zukunft heute noch klappt, ist eher fraglich. Aber ein oder zweimal im Monat darf man Innereien essen. Das ist unbedenklich, wie die beiden Autoren in einem abschließenden Kapitel erläutern. Außerdem: Innereien „haben den meisten anderen Fleischstücken gegenüber den großen Vorteil, ausgesprochen fettarm zu sein.“ (S. 215) Dann geht es mit Anna auf den Markt, wo sie nur das beste Gemüse einkauft. Es folgen Rezepte, die auch für Vegetarier geeignet sind, zum Beispiel Artischocken auf römische Art oder Dicke Bohnen mit geschmortem Salat. Immer wieder ist von der alten römischen Küche in den informativen Begleitkapiteln die Rede. Auch die jüdische Küche wird ausführlich gewürdigt. Im Übrigen ist die artgerechte Tierhaltung von größter Wichtigkeit, wie man auch im Innereienheft des Slowfood-Magazins nachlesen kann (05/2015).

Überzeugt? Vielleicht hier noch ein paar Gerichte, von denen ich einige schon ausprobiert habe. Lecker! Zunge mit Petersilien-Oliven-Dressing, Bandnudeln mit Hühnerklein, Geschmorte Hühnermägen, Kalbsbries mit Salbeibutter, Geschmorte Nieren... Auf die Kutteln (O je!) gehe ich nicht näher ein, aber auch dazu finden Sie in diesem Buch schöne Rezepte. In der Küche im Südwesten Deutschlands sind diese Innereien auch gar nicht so exotisch. Wer wagt, gewinnt: Kulinarische Besonderheiten, auf die Sie dann nicht mehr verzichten wollen.