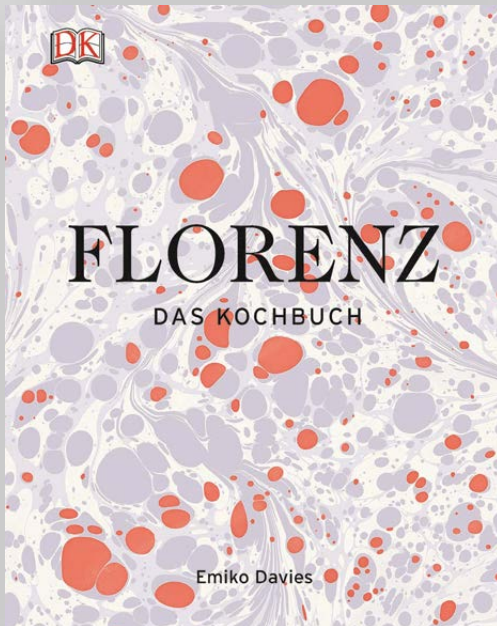




Florenz, wie es kocht und schlemmt



Emiko Davies

Florenz. Das Kochbuch

Übers. von Susanne Keller

Dorling Kindersley 2017 • 256 Seiten • 26,95 • 978-3-8310-3262-4



Es gibt zahlreiche Kochbücher zur italienischen Küche: aus ganz Italien, aus einzelnen Regionen, zu speziellen Themen. Da fällt die Wahl nicht leicht. Vielleicht sollte man zum ersten großen italienischen Kochbuch greifen, das Pellegrino Artusi 1891 veröffentlicht hat:

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens). Dieses Buch ist auch kulturhistorisch von großer Bedeutung. Nach der politischen Einigung Italiens hat Pellegrino damit auch eine kulinarische Einigung zuwege gebracht, indem er Rezepte aus ganz Italien in diesem Buch vereint hat. Und er verwendete das toskanische Italienisch, so dass diese Form, die schon Dante verwendete, gewissermaßen zur italienischen Hochsprache wurde. Leider wird dieses Buch in den vielen Büchern zur italienischen Küche, die zurzeit auf dem Markt sind, nicht erwähnt. Da freut man sich doch, dass in diesem neuen Florenz-Kochbuch Artusi ausdrücklich gewürdigt wird. (S. 17) Auch sein Haus an der Piazza d'Azeglio in Florenz, wo dieses Kochbuch entstanden ist, wird erwähnt.

Ich kann nicht überprüfen, ob die Rezepte in diesem Buch auf Artusi zurückgehen, doch ich kann es nur empfehlen. In sechs Kapiteln werden typische Speisen der toskanischen Hauptstadt, die auch einmal die Hauptstadt Italiens war (von 1865 – 1871), vorgestellt. Verwunderlich ist nur, dass das Buch mit der *Pasticceria*, der Konditorei, beginnt. Vielleicht weil die meisten Italiener ihren Tag mit Produkten der Konditorei beginnen, mit *cornetti* oder *sfogliatine* zum Beispiel. Dazu findet man Erläuterungen in der Einleitung zu diesem Kapitel. Die



Rezepte dazu findet man auf den folgenden Seiten. Dazwischen, wie im ganzen Buch, schöne Fotos, die richtig Appetit machen und bekannte und unbekannte Orte in Florenz zeigen.

Die anderen Kapitel sind der Bäckerei, dem Markt, der Trattoria und dem Metzger gewidmet. Abschließend noch ein Kapitel mit der Überschrift „In Giro / Unterwegs“. Jedes Kapitel beginnt mit einer kenntnisreichen und unterhaltsamen Einleitung. Wir erfahren z. B., dass schon Dante das spezielle toskanische Brot erwähnte; es wird, wie man weiß, ohne Salz hergestellt. Oder dass die Metzger lange Zeit ihre Läden auf dem Ponte Vecchio hatten und ihre Abfälle in den Arno warfen. (S. 170) Im letzten Kapitel erfahren wir von den *bucchette del vino*, kleinen Türchen, hinter denen man Wein kaufen konnte. Einige gibt es immer noch. Hier kann man Wein probieren. Dazu gibt es manchmal die *Crostini*, mit verschiedenen Leckereien bestrichene Brotscheiben. Schon allein wegen dieser Erläuterungen ist das Buch lesenswert. Man wird mit anderen Augen das nächste Mal durch Florenz flanieren.

Und nun kann das Schlemmen beginnen. Vielleicht erst mal nur die Lektüre, die vor einer Reise nach Florenz anzuraten ist. Dann weiß man, welche Speisen man in den Trattorien dort wählen sollte. Eine Tomaten-Brot-Suppe oder eine Gemüsesuppe mit weißen Bohnen (*Pappa al pomodoro* oder *Ribollita*). Eine Polenta mit Schwarzkohl (*Farinata con cavalo nero*), Pappardelle mit Entenragout (*Pappardelle all'anatra*) oder Ravioli mit Birnen-Ricotta-Füllung (*Ravioloni di pera e ricotta*). Ach, diese Liste könnte ich nun noch lange weiterführen. Wer in der nächsten Zeit nicht nach Florenz fahren kann, hat hier die Rezepte. Viele sind leicht, wie etwa das Rezept für den *Sugo toscano*. Für andere braucht man ein wenig Küchenerfahrung.

Abschließend noch einige Speisen um Ihnen so richtig Appetit zu machen. Wir wäre es mit einer *Panzanella*, einem Brotsalat mit Tomaten? Einer *Carabaccia*, einer toskanischen Zwiebelsuppe? Oder *Gnudi*, Spinat-Ricotta-Klösschen? Oder das typische Pollo al Mattone, das Hähnchen ‚unterm Ziegelstein‘? Es wird flach gedrückt und scharf gewürzt; angeblich geht es auf die Zeit der Etrusker zurück. Dem berühmten Bistecca alla Fiorentina ist auch ein Kapitel gewidmet. Nur gut, wenn Fleisch vom Chianina-Rind, dieser uralten toskanischen Züchtung, verwendet wird. Die „hohe Kunst der Bistecca“ – am besten vor Ort. Im Anhang findet man gute Adressen in Florenz, ein Glossar und ein Rezeptregister.

Rundherum ein schönes Buch, das als Geschenk sicher jeden Gourmet erfreut.