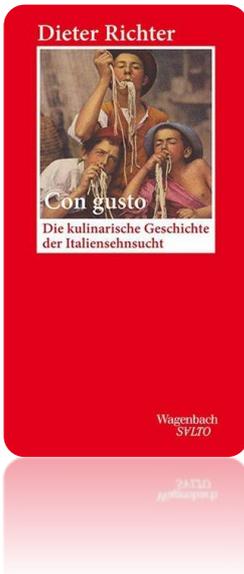


Die Utopie des guten Lebens



Dieter Richter

Con gusto ★★★★★

Die kulinarische Geschichte der Italiensehnsucht

Wagenbach 2021 · 168 S. · 20.00 · 978-3-8031-1362-7

Seit dem 17. Jahrhundert war Italien ein Ziel für Reisende aus dem Norden. Aus heutiger Sicht wundert es, dass sie die Kunstschätze Italiens sehr hoch schätzten, sie aber mit der Küche dieses Landes der Sehnsucht, nichts anfangen konnten. Im Gegenteil! Dieter Richter konstatiert: „Über Jahrhunderte hinweg galt die italienische Küche den Besuchern aus dem Norden als ungenießbar und gesundheitsschädlich.“ Das gipfelte in dem Ausruf: „Widriges Olivenöl, bestialischer Makkaronifraß!“ Im Norden liebte man die „Butterküche“, die Ölküche verursachte Magenschmerzen, Durchfall und Schlimmeres. Das galt bis ins 20. Jahrhundert. Doch es gab Ausnahmen. Die deutsche Schriftstellerin Fanny Lewald (1811–1889), „eine frühe Vertreterin der Idee der Emanzipation der Frau“, die lange in Italien lebte, konnte es zum Beispiel nicht verstehen, dass man „fünf Monate alte, eingesalzene Kochbutter oder geschmolzenes Rinder- und Schweinefett“ dem frisch gepressten „klaren Öl der Olive“ vorgezogen hat.

Das „ekle Wurmgewinde der Makkaroni“ konnte keinen Reisenden aus dem Norden begeistern. Etwa ab der Mitte des 20. Jahrhunderts änderte sich das. Immer mehr italienische Restaurants entstanden auch nördlich der Alpen, die italienische Küche war auf einmal etwas für Feinschmecker. Richter schildert diese Entwicklung, die „kulinarische Meridionalisierung des Nordens“, mit großer Sachkenntnis und mit einer Prise Humor, wie man es aus ► [seinen anderen Büchern](#) kennt. Südfrüchte, Eis waren als erste „en vogue“, es folgten weitere Speisen und Rezepte. Die italienische Eisdiele war ab den 1950er Jahren ein beliebter Treffpunkt. Dann kamen die Pizzerien.

Die Pizza erlebte eine ähnliche Entwicklung, der sich Richter in einem besonderen Kapitel widmet. Auch sie galt lange als ungenießbar. Der Italienreisende Ferdinand Gregorovius schrieb 1853: „Es gehört der Magen eines Lazzarone dazu, sie zu verdauen.“ Dieses Wort kann man als „Gauer“, „Schuft“ oder „Faulenzer“ übersetzen. Man darf sagen: Diese Bedeutungen vereinen sich in diesem Wort. Dann erlebte die Pizza ein „Migrantenschicksal“. Die vielen Italiener, die in die USA auswanderten, brachten sie mit und eröffneten da die ersten Pizzerien. Und dann kam die Pizza mit all ihren Varianten nach Nordeuropa, und heute gilt: Das Leben ohne Pizza ist möglich, aber nicht zu empfehlen.

Heute hat fast jeder seinen Lieblingsitaliener. Dass man sich so was lange Zeit nicht vorstellen konnte, erfahren wir in diesem Buch. Die italienische Küche wurde zur „Zauberformel des guten Lebens“. Das Buch endet mit geradezu euphorischer, vielleicht etwas übertriebener Begeisterung:

Es ist nichts weniger als die alte Menschheits-Utopie des guten Lebens, die sich an die Idee des Mittelmeeres knüpft. Und die heute heller denn je aus dem Süden leuchtet, der Wiege der europäischen Kultur am Mittelmeer.

Das Buch ist ein schönes Geschenk für alle Freunde Italiens und seiner Küche.