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

Hallo. Schön, dass ihr da seid! 11

Teil I: Die Vorbereitungen

Conegliano

Zoff am ersten Tisch 18

Venedig

Walter und der wahre Bellini 24

Enrico, Sibylle und die Yacht des Poeten 28

Am Wegesrand:
Venedigs Gewürze 36

Alessandras Cicchetti –
Kunst, Licht und Schatten 40

Am Wegesrand:
Wer traut sich? 52

Mit einer Leiche zum Bahnhof 54

Jesolo

Die sehr erträgliche Leichtigkeit des Seins 57

Am Wegesrand:
Der Diktator und die Nudel 64

Lignano

Die verwirrte Deutsche und Joles Pasta 68

Am Wegesrand:
Der Koch, der Dieb, keine Frau
und kein Liebhaber 74

Die Lagune von Marano

Wein mitten aus dem Wasser 78

Aquileia

Der geheimnisvolle Goldschatz
und das große Gerüttel 83

Am Wegesrand:
Vom Leben am Strand 94

Grado

Christian und der Baccalà 98

Am Wegesrand:
Woher die Vongole kommen 104

Die Lagune von Grado

Endlich –
Die perfekten Spaghetti vongole 108

Im Supermarkt 112

Am Wegesrand:
Die Lieblingsnudeln berühmter Italienerinnen und Italiener 114

Grado

Attias und sein Boreto 118

Eva, Antonio und aussterbende Arten 125

Italienische und kulinarische Rituale 134

Evas Tiramisu 136

Triest

Dieser Duft! 140

Teil II: Das Fest naht

In drei Tagen ist das Fest

Zuspruch von Pino 152

Übermorgen ist das Fest

Der Kampf mit dem Stockfisch und Ass Adriano 154

Meine geheime Gästeliste 158

Morgen ist das Fest

Die Playlist 162

Planänderung I 166

Planänderung II 168

Teil III: Das Fest

Das perfekte Geschenk 172

Am Wegesrand:
Das Fest ist am Abend.
Und was machen wir zu Mittag? 174

Ab in die Küche 176

Die Gäste kommen 178

Anhang

Faszinierende Fakten 190

Literatur 195

Instagram & Co. 197

Dank 198

Der Autor 199

Ein Mann,
ein Plan,
eine Reise,
ein gemeinsames Essen
– eine famiglia.

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 Bottura[1], 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 Ordnungssinn und unsere vermeintlich barbarische Küche bekannt. Und all das gilt auf der Insel Grado

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 bescherte.

Italienern sind Menschen suspekt, die die Kochzeit der Spaghetti mit einer Stoppuhr überprüfen.

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, die 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.

Sie haben mich über Jahre herausgefordert, und das haben sie jetzt davon: Ich werde alle konsequent bekochen! Am Ende des Sommers habe ich Geburtstag. Da nahezu meine gesamte italienische Familie zu Beginn des Sommers Geburtstag hat, ist bei aller Feierwütigkeit 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 alle 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 aus dem Veneto und dem Friaul[2], denn sie stammen aus der erstgenannten und leben in der letztgenannten Region. Wer meinen extrem kritischen Schwiegervater kennt, weiß, welche Herkules-

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:innen und ich, wir wissen schon, was gemeint ist.

aufgabe 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, aber eines soll hier genügen: Kurz vor unserer Hochzeit kam mich meine italienische Familie in München besuchen. Ich führte sie in ein zünftiges Wirtshaus, mein Stammlokal, in dem ich von jeder Bedienung die Lebensgeschichte kannte (und sie alle die meine). Ja, ich möchte fast sagen, wir waren kumpelhaft verbunden. Doch an jenem Abend – wir saßen an einem Achtertisch – hatte keine der Bedienungen Augen für mich. Sie wandten sich ausschließlich an meinen Schwiegervater, obwohl der weder am Kopfende saß noch ein einziges Wort Deutsch sprach, geschweige denn das humorvolle Bayerisch auf der Speisekarte lesen konnte. Doch mein Schwiegervater scherzte und radebrechte, und bald standen alle um ihn herum, erklärten ihm mit viel Liebe und in München gelerntem Küchenitalienisch die ungefähren Zutaten der jeweiligen Gerichte. Ja, sie schäkerten regelrecht mit ihm, während an den Nebentischen schon gemurrt wurde, weil andere Bestellungen vergessen und hintendran geschoben wurden. Es fehlte nicht viel, und die ganze Brigade hätte meinen Schwiegervater um ein gemeinsames Foto gefragt. Übrigens hat er die Bestellungen für den ganzen Tisch aufgegeben.

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[3] probierte, das meine Töchter lieben, kommentierte sie: »Das ist gut. Aber das ist kein Ragù.« – Wie kannst du da gewinnen?

Sie zu überzeugen, das wäre mir noch wichtiger.

Um mich 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 Friaul, *strettamente* an der Adria entlang. Ich brauche Wein, ich brauche erstklassige Zutaten, ich brauche Tipps und Rezepte von den Besten ihres Fachs – und Unterstützung von euch.

Ihr müsst mir kräftig die Daumen drücken. Außerdem erzähle ich euch auch ein paar bislang unerzählte Geschichten vom Wegesrand, auf die ich in zwanzig Jahren gestoßen bin – Anekdoten, Verblüffendes und Dramatisches rund ums Essen und Trinken. Deswegen erfahrt ihr auch von Italiens berühmtestem Banditen, vom ersten Luftangriff der Geschichte, von Mussolinis Kampf gegen die Nudel oder von einem Schiffsunglück vor sechshundert Jahren, das eine kulinarische Tradition begründete.

»Du überschätzt dich«, findet Laura, meine Frau. Sie hält immer zu mir, bloß dieses eine Mal ist sie skeptisch.

Auf geht's.

---

3 Ein exzellentes Rezept für Ragù findet ihr auf S. 72. Nein, nicht meines.

Das Gute am Frico ist: Selbst wenn er nicht sehr gelungen aussieht, schmeckt er immer noch köstlich.

Am Wegesrand: Vom Leben am Strand

La passeggiata, die ich schon mit Sebastiano genossen habe, ist eines der schönsten Rituale der Italiener. Umso besser, wenn das lustvolle Schlendern mit Meerblick passiert! Ich gebe mich also der *passeggiata* hin, um den Kopf frei zu bekommen. Um eine Pause einzulegen. Vielleicht auch, um mal zu flüchten.

Grado ist ohne Strand gar nicht denkbar. Die adeligen Familien zogen zur Sommerfrische aus Wien hierher, und so mancher schimpfte über das neumodische Treiben. Im Jahr 1910 kritisierte der Moraltheologe Erich Vogeler, das Reisen habe »etwas Übertriebenes und Krankhaftes«, es sei »allmählich bis in die mittleren Stände« herabgesickert, »zur Mode und zum Sport« geworden: »Ohne besonderes Interesse an der Eigenart von Land und Volk, an den Kunst -und Naturschätzen durchjagt man Tausende von Kilometern, lediglich in dem stolzen Bewusstsein, einmal da und dort gewesen zu sein, wo andere noch nicht gewesen sind.«

Grados goldene Ära war in den 1960er- und 1970er-Jahren. In dem kleinen Ort gab es ein renommiertes Filmfestival, Pier Paolo Pasolini, Sergio Leone und Maria Callas kamen, zudem die Familien Missoni, Etro und Gucci. Auch Gigi Riva, der Franz Beckenbauer Italiens, war Stammgast; er hatte sogar eine heiße Sommeraffäre mit einer Dorfschönheit, über die heute noch getuschelt wird.

Irgendwann wurden die Flüge billiger, exotischere Ziele lockten, Grado verlor ein bisschen den Sexappeal. Man flog lieber an die Strände Sardiniens und Santorins und Thailands. Erst Covid sorgte für einen neuen

Besucherboom (nah, erreichbar, sicher) – aber reden wir lieber vom Strand.

Es ist die vorletzte Augustwoche, ein schöner, warmer, aber nicht beleidigend heißer Tag, mein Fest rückt näher. Die Touristen aus dem Norden liegen auf den Liegen, doch es sind schon ein paar weniger als noch an Ferragosto, dem 15. August, an dem ganz Italien am Strand liegt. Erste Eissorten sind auf den ausgehängten Schildern durchgestrichen, und die Hauttöne der Urlauber rangieren von leichtem Latte Macchiato bis zu einem soliden Baileys-Tiramisu, das Eva im Santa Lucia zubereitet, einer Trattoria, die ihr bald kennenlernt.

***

Ob Jesolo, Lignano oder Grado: Der Strand ist immer der Ort, an dem wir lieber wären. 70 Prozent der Reisenden weltweit verbringen ihren Urlaub am Wasser – an Flüssen und Seen, aber vor allem am Meer. Die Präposition ist hier wichtig: Wir fahren *in* die Berge, aber *ans* Meer. Denn tatsächlich verbringen wir nahezu unsere gesamte Urlaubszeit *an* der See und sind nie für längere Zeit *im* Wasser. Stattdessen rammen wir unsere Sonnenschirme in den Sand und stellen dort unsere Liegen auf. Wir sind distanzierte Beobachter. Wir sind Strandmenschen. Und wie könnte es für uns Landbewohner auch anders sein? Das Meer ist nicht das eigentliche Ziel. Unser Ziel ist der Strand.

Das Leben am Strand bietet für alle Sinne etwas, nicht nur unseren Augen, sondern auch unserer Nase, unseren Ohren: Menschen beschweren sich über krähende Hähne, bellende Hunde, dröhnende Kirchenglocken. Aber

Stefan Maiwald

lebt mit seiner Frau und seinen zwei Töchtern in Grado. Den Kaffee am Morgen und den Aperitivo am Abend trinkt er gerne in der Enoteca da Pino, über die er den Bestseller »Meine Bar in Italien« geschrieben hat.

Der Autor ist 1971 in Braunschweig geboren und inzwischen Italien-Kenner. Seine Bücher »Wir sind Papa! Was Väter wirklich wissen müssen« und »Das Italien-Prinzip: So geht Glück!« sind allesamt große Publikumserfolge. Sein Blog www.postausitalien.com verzeichnet bereits eine halbe Million Besuche.

Stefan Maiwald schreibt regelmäßig für deutsche und österreichische Zeitschriften, darunter das *SZ-Magazin*, *Merian*, *GQ* und *Feinschmecker*. Für die *Kleine Zeitung* berichtet er regelmäßig aus Grado.

© Heike Bogenberger

Liebe Leserin, lieber Leser,

hat Ihnen dieses Buch gefallen? Dann freuen wir uns über Ihre Weiterempfehlung, Austausch und Anregung unter **post@styriabooks.at**

Inspirationen, Geschenkideen und gute Geschichten finden Sie auf **www.styriabooks.at**

STYRIA
BUCHVERLAGE

© 2024 by Styria Verlag
in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Wien – Graz
Alle Rechte vorbehalten.
ISBN 978-3-222-13729-7

Bücher aus der Verlagsgruppe Styria gibt es
in jeder Buchhandlung und im Online-Shop
www.styriabooks.at

Projektleitung und Lektorat: Inge Fasan/Ulli Steinwender
Cover: Katharina Ralser
Korrektor: Joe Rabl
Layout und Buchgestaltung: Birgit Mayer/
Isabella Schweizer, extraplan
Druck und Bindung: Gerin Druck GmbH, Wolkersdorf
Printed in Austria
7 6 5 4 3 2 1

Von Venedig nach Triest!

Eine vergnügliche Tour de Force mit Pasta, Prosecco und famiglia.

ISBN 978-3-222-13729-7