

SWR2 lesenswert Magazin

**Dieter Richter - Con gusto. Die kulinarische
Geschichte der Italiensehnsucht**

Wagenbach Verlag, 168 Seiten, 20 Euro

ISBN 978-3-8031-1362-7

Rezension von Julia Schröder

Sendung: Sonntag, 29. August 2021

Redaktion und Moderation: Lukas Meyer-Blankenburg

Produktion: SWR 2021

SWR2 können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...
Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

Autorin

Fanny Lewald mochte das italienische Essen. Die deutsche Schriftstellerin, frühe Verfechterin weiblicher Selbstständigkeit und eine der wenigen Frauen in der deutsch-römischen Künstlerkolonie, verteidigte 1867 die landestypische Küche gegen ihre nordischen Verächter. Wie viel besser als die von daheim mitgebrachte, ranzige Butter, als Rinderfett und Schweineschmalz, sei doch das „frisch gepreßte, klare Oel der Olive“, schrieb sie. Damit war sie allerdings die Ausnahme unter all den Italienreisenden auf Goethes Spuren, und sie blieb es für eine ganze Weile. Was unter ihren deutschen Zeitgenossen vorherrschte, waren Verdikte über eine Küche, die angeblich den Verdauungsapparat überfordere und den Geschmackssinn mit stinkendem Olivenöl beleidige. Die Italienreisenden aus dem Norden beschwerten sich über Unmengen von Knoblauch, über ihrer Ansicht nach merkwürdig geformte, dabei steinharte Nudeln, die aus zweifelhaften Bottichen am Straßenrand gefischt wurden, wie es in Rom, vor allem aber weiter südlich in Neapel üblich war. Belege für solche abschätzigen Urteile finden sich in der Reiseliteratur des 19. Jahrhunderts zuhauf, und Dieter Richter, der Autor der in jeder Hinsicht appetitanregenden Studie „Con gusto“, zitiert sie genüsslich. Zum Beispiel, was der Bonner Gymnasialprofessor Andreas Curtius 1910 berichtete:

Zitat

Man blickt in Garküchen hinein (...), wo ein Koch seine Makkaroni mit einer Begeisterung preist, als ob er ein Königreich zu verkaufen habe, während er gleichzeitig mit einem Stück Holz in dem großen brodelnden Kessel herumrührt. (...) Aber weder Makkaroni noch der harte safranfarbige Risotto (...) noch die (...) Meeresfrüchte, allerlei Getier aus der Salzflut, (...) alles in Oel gesotten, können infolge ihres widerlichen Anblicks und Geruchs unseren Appetit reizen, während es für die ärmere Bevölkerung Leckerbissen sind.

Autorin

Die ärmere Bevölkerung und deren Ernährung nimmt großen Raum ein in Dieter Richters Buch. Das ist kein Zufall, denn der Literaturwissenschaftler und Kulturhistoriker erzählt Kulturgeschichte, auch kulinarische Geschichte, durchaus als Sozialgeschichte – quellensatt und mit leichter Hand, wie es die Leserschaft seiner Bücher, etwa über den Vesuv, von ihm kennt.

Die Pizza, ein weiteres beliebtes Armeleute-Essen im an armen Leuten reichen Neapel, kommt bei auswärtigen Besuchern der Stadt ebenfalls gar nicht gut weg. Sie gilt als schlechthin unverdaulich. Ein Schulbuch von 1880 klärt auf:

Zitat

Das Schwarz des gerösteten Brotes, das Weißliche von Knoblauch und Sardelle, das Gelb-Grünliche des Öls und des gebratenen Grünzeugs, dazu hie und da die roten Tomatenstückchen geben der Pizza den Charakter von zusammengemanschem Abfall.

Autorin

Im Original steht da „un aria di sudiciume complicato“, denn der Verfasser des Buchs war selbst Italiener: Es handelt es sich um keinen Geringeren als Carlo Collodi, den Autor des „Pinocchio“. Ihm als Toskaner waren süditalienische Spezialitäten wie Pizza oder Spaghetti genauso fremd wie den Reisenden von jenseits der Alpen. So transportiert Richter gleichsam nebenbei auch einen Eindruck von den regionalen Unterschieden im sich gerade erst zu einem Staat verbindenden Italien, die sich

unter anderem im Gegensatz der „cucina al burro“ und der „cucina all’olio“ nördlich und südlich der sogenannten Butter-Öl-Linie zeigten.

Aber wie kam es dazu, dass die cucina italiana nicht nur zum identitätsstiftenden Markenzeichen, sondern zum erfolgreichsten Exportartikel des Stiefelstaats wurde? Es begann im 17. Jahrhundert mit den Zitronenmännern und Pomeranzengängern: transalpinen Wanderhändlern mit goldenen Südfrüchten im Angebot. Dieser ersten Welle italienischer Arbeitsmigranten, zumeist von den oberitalienischen Seen, folgten die Gelatieri aus den Dolomiten, deren Eisdielen in den Nachkriegsjahrzehnten als erste Zentralen einer neuen Jugendkultur laut Richter einen „Hauch von Via Veneto“ in die Innenstädte von Bielefeld, Solingen und Heilbronn wehten. Die Gründer und Beschäftigten von Pizzerien und Ristorantes wiederum waren vielfach als „Gastarbeiter“ für die Industrie aus dem wirtschaftsschwachen Mezzogiorno nach Deutschland gekommen und geblieben.

Der kulinarische Import hatte Folgen. Dieter Richter verwendet einen Begriff, den der italienische Romancier Leonardo Sciascia geprägt hat, die Metapher der „Palmenlinie“, die sich von Süden nach Norden verschiebt – ein klimatisches, politisches und gastronomisches Phänomen.

Zitat

Der Süden dehnt sich aus, wächst in den Norden hinein. Und seine kulinarische Expansion hat markante alltagskulturelle Spuren hinterlassen, den Geschmack im Norden tiefgreifend verändert.

Autorin

Dieter Richter nennt diesen Prozess die kulinarische „Meridionalisierung“ des Nordens. Er vollzieht sich über Europa hinaus im ganzen globalen Norden, vor allem in den Vereinigten Staaten, wo nicht nur die Pizza zum Fastfood-Schlager avanciert, sondern erstmals auch die segensreiche Wirkung der italienisch inspirierten „Mittelmeerdiet“ auf die menschliche Gesundheit beschrieben wird. In Deutschland hat die Verschiebung der „Palmenlinie“ allerdings den Charakter eines besonders durchschlagenden evolutionären Prozesses angenommen, befördert durch den einsetzenden Massentourismus der Wirtschaftswunderjahre und spätestens seit der Adoption italienischer Landkommunardenrezepte (oft einfach nur Spaghetti mit Tomatensoße) durch die Studentenbewegung.

Am Ende sind sich in der kulinarischen Italiensehnsucht fast alle einig: die Toskana-Fraktion, in der Bundesrepublik jahrzehntelang im Besitz kultureller Hegemonie, die Pauschalurlauber in Porto Cervo und die Clubhopper in Lido di Jesolo. Für sie alle gilt ein Bonmot, mit dem Dieter Richter einen italienischstämmigen Wirt aus dem Ruhrgebiet zitiert:

Zitat

Früher wollten die Deutschen in Rimini Eisbein, heute verlangen sie in Rüttenscheid die authentische italienische Küche.

Autorin

Am meisten „gusto“ entfaltet die authentische italienische Küche aber wohl doch bei einem Aufenthalt in Italien – vor allem mit diesem mundwässernden, geistreichen Bändchen im Reisegepäck.