

TAFELSPITZEN

Svizzertà

Natürlich sind wir den Italienern, die ab den fünfziger Jahren hierher kamen und uns kulinarische Mores lehrten, zu ewigem Dank verpflichtet. Was wäre das Leben ohne Tagliatella, Mozzarella und Mortadella? Allein, das wohlverdiente Lob täuscht leider darüber hinweg, dass uns manche Wirte aus dem Bel Paese mit wenig mehr als der leidigen Dreieinfältigkeit von Spaghetti Bolo, Napoli und Carbonara abspeisen und allen Ernstes meinen, wir hielten das für der Italianità höchsten Ausdruck. Bei den „Secondi“, den Hauptgängen, sieht's kaum besser aus: Scaloppine al limone, al Marsala, al vino bianco e basta. Man könnte meinen, es sei keinem Rindvieh in Italien vergönnt, je über das Alter des unschuldigen Kalbs hinauszuwachsen, ganz abgesehen von der allgemeinen Eintönigkeit der Fauna: Kaninchen, Geisslein, Lämmer, Geflügel? Letzteres langweilt vielleicht als „Petto di Pollo“ auf dem italianisierten Fitnessteller. Es ist ein Paradoxon dieser Welt, dass die ursprünglichste italienische Küche heute oft unter Schweizer Händen entsteht. So kenne ich eine Beiz, wo gleich neben der Bar eine Kühlvitrine mit einer Auswahl wie eine Salumeria in Parma lockt. Mit einem assortierten Teller daraus bereitet man sich auf weitere Grosstaten vor. Etwa himmlische Rigatoni al Sugo di Salsiccia. Mächtige, gerillte Teigröhren, an denen der Sugo haftet wie die Fresken an der Decke der Sixtinischen Kapelle. Ein Sugo aus der Füllung einer italienischen Wurst? Klingt simpel, schlimmer noch: Es ist simpel, und schlicht herrlich. Warum kommen denn all die Giorgios, Francos und Giannis nicht drauf? Sind die gar zu faul, da die lieben Gäste brav füttern, was sie seit Jahr und Tag vorgesetzt bekommen? Indessen bringen Schweizer Köche von ihren kulinarischen Forschungsreisen Genüsse mit, die der Carlo-Gino-Paolo von der Ecke von zu Hause kennt: Cima di Rape, ein Gemüse zwischen Spinat und Broccoli, Artischocken zu Spare-Ribs, denn siehe, auch das Schwein ist heimisch im Bel Paese. Solche Italianità ist uns lieber als die herbe Männlichkeit mancher Italo-Kellner, die ohnehin von überall her ausser aus Italien kommen. Es reicht, wenn wir aus dem Namen der Kneipe erfahren, was uns vergönnt ist: „Italia“ geht auch ohne Italiener. Ubi bene, ibi patria.

Leonardo La Rosa

NZZ Ticket Nr. 49/04