

Maurice
de Martin

OCCHI AL FORNO

AUGEN AUF DEN OFEN

wie aus einem
Berliner Jazz Schlagzeuger,
ein apulischer Pizzabäcker wurde

OCCHI AL FORNO - Augen auf den Ofen
wie aus einem Berliner Jazzschlagzeuger ein apulischer Pizzabäcker wurde

Buchmanuskript

© Maurice de Martin 2025/26

Meiner kleinen Familie, die mich auf dieser wundersamen Reise begleitet hat: Anne, Oscar & Henri

Kapitelverzeichnis

Prolog S.4

Preparazione S.4

Rückschau 6.Arbeitswoche in der Pizzeria des Weltmeisters S.5

Der Teig ist eine Diva S.5

Konzentration bei 420° S.6

No Home, Nowhere! S.7

Über den Rubicon S.8

Das ewige Rein/Raus-Spiel S.9

Siamo tutti (Anti)Fascisti! S.10

Bei den Nachbarn S.13

Pizzabälle und Babypopo S.14

Familienleben im süditalienischen Paralleluniversum S.15

Wohnen wie bei der Nonna S.16

Frühlingserwachen S.18

Apulische Zitronen S.20

Im Olivenhain S.21

Gepanschtes Olivenöl S.23

Marsiglia überall(es)! S.24

Goldrausch in Monopoli S.24

Kleine nachbarschaftliche Feindseligkeiten S.27

Die Liebe der Deutschen zu Italien S.28

The healing Forces of the Sea S.29

Rammstein bei Caffè Leccese und einer Kugel Pistazieneis S.30

Unerwartete Auferstehung in Pogliano a Mare S.30

Baresischer Dreck und leuchtendes Plankton S.31

Nduja S.32

Spezialeinlage 1 in der Buchmitte: Geheimtipps aus der apulischen Restaurantküche S.34

Spezialeinlage 2 in der Buchmitte: Fotoalbum S.65

Pizza - un Arte! S.70

In Bocca al Lupo – Im Maul des Wolfes S.72

Heimweh versus Fernweh S.73

Epilog S.75

Über den Autor S.76

“Uè, se m’ mitt n’ata vota sta pizza ‘e merd dind o piatt, t’ spaccj tutt cu’ la pal’ d’a pizz e t’ jett a mmàr d’a Mòl, strunz maledett!”

„Wenn du mir noch mal so eine Scheißpizza auf den Teller legst, zerleg ich dich mit der Pizzaschaufel und werf dich an der Mole ins Meer, du verdammtes Arschloch!“

Pizzeria-Chef, Bari

Prolog

...wenn die Szenerie am Hafen aussieht wie in einem Krimi aus den 50ern, wenn einen das pummelige fünfjährige Mädchen am vermüllten Stadtstrand um eine Zigarette anhaut, wenn im Dom die Totenglocke läutet (3x 2(A&Ω) x 4min) und der Bestatter vom „Istituto per l'onorabilità dei funerari“ rauchend am Leichenwagen lehnt, wenn die Trauergesellschaft rauskommt und die Hälfte der Anwesenden das Trikot der lokalen Fußballmannschaft trägt, wenn die taffen Jungs in den Gassen D&G Täschen mit güldenen Kreuz-Kettchen umhängen haben und Sneakers tragen, an denen noch ostentativ die Preistags dranhängen, wenn das Fischgeschäft ein einen Möwenschwarm begleitetes Fischerboot ist, das jeden Tag um 16 Uhr an der Mole anlegt und man vom Captain persönlich den frischen Fang für's Abendessen in ein Nudelsieb geschüttet bekommt, wenn gleich daneben ein alter roter Fiat 500 mit von der Sonne und dem Wind abgeplatzttem Lack steht, sein Besitzer aus dem Kofferraum Funghi Cardoncelli, riesige Artischocken und Orangen für €0,80.- das Kilo verkauft, und egal, was man kauft, immer €5.- abrechnet, wenn es 25 Grad hat und alle Einheimischen Winterklamotten tragen, wenn im Kriegsveteranenverein hagere, alte Männer mit sonnengegerbten Gesichtern und übergroßen, aber bügelfreien Anzügen beim Skat sitzen und über ihnen an der Wand ein Porträt vom Duce hängt, wenn am Kirchenportal ein Schild hängt, auf dem handschriftlich geschrieben steht: „Vorübergehend wegen Auferstehung geschlossen!“, wenn das *Panino con Polpo arrosto* so viel kostet, wie der Pressfleischdöner im Wedding...dann ist man wohl in Apulien angekommen!

Preparazione

Vor über 30 Jahren hatte ich im Gymnasium zwei Jahre Italienisch als dritte Sprache gewählt. Danach hatte ich mich mit mehr improvisiertem als korrekt gelerntem Feld-Wald-und Wiesen-Italienisch durch meine Italienreisen geschummelt: „Un po' di italiano è sempre un aiuto!“ Als ich im November 2024 bei meinem zukünftigen Lehrer und Chef vorsprach und er mir vor seiner Pizzeria in Monopoli innerhalb fünf Minuten und im rasenden Baresischen Dialekt erklärte, wie mein kommendes Praktikum bei ihm aussehen würde und mir dann unvermittelt die Hand schüttelte, mich ermahnte: „wenn du kommst, wäre es toll, wenn wir

uns verständigen könnten, schreib mir einfach zwei Wochen vor deiner Ankunft, damit ich Bescheid weiß, chi vediamo, ciao!“ und dann wieder in sein brummend volles Lokal verschwand, war mir klar, dass mein Italienisch einen ordentlichen *Brush Up* benötigen würde, wenn ich da drinnen überleben wolle. Mein Plan war nämlich, Ende Januar 2025 in Monopoli anzukommen und dort ein dreimonatiges Pizzaiolo-Praktikum zu absolvieren. Bis dahin hatte ich noch etwas Zeit, auf Youtube bei Michele, einem aus Gargano stammenden, in München wohnhaften, Italienisch-Volksschullehrer 35 Online-Kurse zu absolvieren. Für seine witzig-intelligente Art, mir seine Sprache näherzubringen, habe ich ihm kurz vor meiner Abreise vom Fuße des Erzgebirges eine Dankesmail geschickt, mit einer kurzen Beschreibung meines Vorhabens und der Ankündigung der Überweisung einer kleinen symbolischen Summe an ihn, wenn er es wolle. Er war hoch erfreut und schrieb mir zurück: „Klar, Geld her! (Smiley) Du Pizzaiolo in Apulien? Sei un pazzo! Grande! Pass gut auf dich auf und *In Bocca al Lupo*, was bei uns Italienern ungefähr so etwas wie „Hals und Beinbruch“ bedeutet. Dieser Spruch wird mich mein gesamtes apulisches Abenteuer begleiten und zum Schluss in Bari noch einmal bekräftigt werden.“

Rückschau 6. Arbeitswoche in der Pizzeria des Weltmeisters

Immer wieder geht mir während der Arbeit ein Nietzsche-Aphorismus durch den Kopf: „Wer du wirklich bist, zeigt sich erst, wenn du etwas tust, was nicht deinen Talenten entspricht, denn Talent ist auch ein Putz, hinter dem man sich verstecken kann.“

Was ich in der Zwischenzeit verstanden habe, dass die Arbeit als Pizzaiolo keines meiner natürlichen Talente ist. Obwohl das ja auch die Klavierlehrerin 5. Klasse Musisches Gymnasium zu mir gesagt hatte: „Maurice, dir fehlt einfach die notwendige Musikalität, du wechselst besser auf die Realschule und lernst etwas Praktisches!“ und dann bin ich doch Profi-Musiker geworden. Aber trotz aller sich auch am Pizzaofen schnell zeigender intrinsischer Defizite (vor allem die Filigranität und zugleich Entschiedenheit physischer Bewegungsmotorik) schicke ich mich unverdrossen an, meine eigenen Routinen zu entwickeln und dabei langsam besser zu werden, dabei meine "Autonomie" zu erreichen und meinen "Stil" zu entwickeln, wie mein Chef es als finales Lernziel ausgegeben hatte. Die Geduld, die Ausdauer und die Anpassungsfähigkeit machen den Unterschied, oder wie mein erster Schlagzeuglehrer in New York City mir mit 21 Jahren am Anfang meiner Musikerkarriere gesagt hatte: „If you're talented or not: if you want to do anything great, you need at least 10.000 hours! The talented ones need only 8995 hours, what's the difference?“

Nun bin ich 55 und habe drei Monate Zeit und Geld für dieses süditalienische Abenteuer. Zeit, um all das zu lernen, für was man normalerweise eine dreijährige Ausbildung benötigt. Die Schwiegermutter in der mittelsächsischen Heimat hatte mir prophezeit: der Ausflug ist Blödsinn, wenn ich dabei überhaupt etwas lerne, kann ich das zurück in Deutschland mit Sicherheit nicht „verwerten“, für einen Winterurlaub mit Praktikum würden auch drei Wochen ausreichen, außerdem würde ich mich eh mit den Italienern überwerfen und dann

früher zurückkommen. Meine Frau und mein acht Monate junger Sohn, die mit dabei sein sollen, werden es mir danken!

Der Teig ist eine Diva

Schon am ersten Tag lerne ich: es ist bei der Teigzubereitung eine Legende, dass der Teig UNBEDINGT 24-48h ruhen muss, Mit Vorteig (Biga) dauere es noch länger, ist dann aber auch gesünder und schmackhafter, sagt Chat GPT. "Pasta pronto" ist auch gut, sagt Leo, der Pizzaiolo in der zweiten Pizzeria des Chelf in Bari, in der ich die Hälfte der Zeit arbeiten werde. Die Leute schmecken es doch eh nicht, ob der Teig 4 oder 72h geruht hat, bevor er als leckere Pizza auf den Tisch kommt! Auch das empfindliche Getue um die Beilagen hält er für Wichtigtuerei. Er meint, die beste Pizza sei einfach mit Wiener Würstchen, Pommes und Maio belegt und fertig!

Ich übe mich, mit Handwage vom 20kg Teigbatzen 250g Teigbällchen abzutrennen und diese in rasendem Tempo zu rollen, das Verschließen ist hierbei das große Problem, so dass das Glutennetz nicht reißt, sie dann über zwei anschließende Prozesse (stendere, allargare), mit einem gleichmäßig erhabenen Rand (Bordo & Cornicione) zu veritabel runden Pizzen formen, so, dass der Boden nicht zu dünn und nicht zu dick ist, keine Unebenheiten aufweist und keine Blasen schlägt. Das klappt nach ein paar Wochen in 70% aller Fälle, jeder Tag hat aber seinen eigenen Teig und dieser seine eigene Laune; sowie der Teig generell eine Diva ist und selbst die Profis fürchten seine Launigkeit.

Konzentration bei 420°

Vorbereitung der Zutaten und Garnitur: die Reihenfolge der Zutaten im Kopf zu behalten ist so eine Sache (ich wundere mich über mich, es geht mir immer wieder durch den Kopf ob vielleicht meine letzte COVID-Infektion mein Gedächtnis und Konzentrationsfähigkeit zerschossen hat). Was kommt wann drauf, was vor und was nach dem Backen (Überraschung: Basilikum wir immer mitgebacken); Es gibt hier viele lokale Zutaten, die man bei uns in Deutschland nicht kennt. Meine Chefs mahnen immer wieder zu mehr Konzentration bei der Arbeit, ich entgegne, ich sei ja schon 120% konzentriert. Die Arbeit macht mich physisch platt: ich merke, dass das stundenlange am heißen Ofen Stehen (420°C) den Blutdruck in die Höhe treibt und nach der Schicht ist mir oft schwindelig. Meine Frau meint, vielleicht verliere ich zu viele Mineralien. Ich trinke schon 2 Liter pro Schicht, aber jetzt nehme ich noch eine 1,5l Gatorade mit, das scheint zu helfen. Trotz oder vielleicht auch wegen aller Vorsicht häufen sich die Malheure und manche davon sind für die Zunft der Pizzabäcker schier unverzeihliche Sakrilege: ich lasse die Pizza beim Transfer vom Ofen zum Teller auf den Boden fallen, beim Putzen des Ofens mit dem Stahlbesen zerstöre ich das Ofenlicht, sodass man von außen nicht mehr sehen kann, ob die Pizza fertig gebacken ist; ich lassen den anscheinend besonderen Öffner für die großen Konserven mit *Pomodori pelati di Marzano* (auch wenn es schön wäre,

das hat rein gar nichts mit dem Osterliner Plattenbauviertel *Marzahn* zu tun) ausversehen in den Abfalleimer unter der Banco fallen, bemerke das aber nicht und am nächsten Tag kann niemand den Öffner finden und den Sugo vorbereiten, der ja die wichtigste Pizza-Zutat ist; ich verbrenne beim Hantieren mit Schaufel und Pizza ständig meine Finger irgendwo und benötige das stinkende Rescue-Spray; Ich lege die Pizza falsch im Ofen ab, sodass etwas von den Zutaten auf die langsam rotierenden, glühend heiße Steinplatte fällt, verbrennt und das Restaurant zurüchert und sofort die Fenster aufgerissen werden müssen; anstatt das separat bereitgehaltene Geschirr für die glutenfreie Pizza verwende ich die normale Schaufel und den normalen Wender, das kontaminiert die glutenfreie Pizza mit Weizenmehl-Partikeln und sie muss weggeschmissen und neu zubereitet werden. Jedes Mal ist das Resultat ein Anschiss vom Chef oder den Kollegen, die gerade mit mir am Ofen stehen und meine „Errori“ kompensieren und den Gästen mit einem leichten Grinsen erklären, die dann natürlich interessiert schauen und verständnisvoll nicken: „Scusate, abbiamo un TEDESCO sul forno per l'addestramento, ma non è ancora in grado di farlo correttamente!“ (Sorry, wir haben einen DEUTSCHEN am Ofen stehen, der muss noch lernen!“)

Mir ist das alles natürlich hochnotpeinlich und ich möchte mich manchmal nur noch in der Küche verkriechen. Das Gefühl meines permanenten Scheiterns ist mir aber nicht fremd: ich kenne es als Musiker sehr gut. 80% meiner Konzerte sind nach diesem Prinzip verlaufen. So verfolgt die Frustration am eigenen Scheitern an *der Materie* (dem Werk) viele Künstler bis an ihr Lebensende, der großartige britische Jazzgitarrist Allan Holdsworth zum Beispiel hatte es mit britischer Selbstironie sogar zum Motto gemacht und eines seiner besten Alben danach benannt: *All night wrong!*

Das spiegelt ungefähr, was ich nach jeder zweiten Schicht auf dem mitternächtlichen Gang nach Hause durch die einsamen Gassen der Altstadt bei mir gedacht habe: „di nuovo: tutta la notte spagliata / All night wrong again!“

No Home, Nowhere!

In der Hitze des Gefechts merke immer wieder, wie meine Kollegen vergessen, dass ich nicht "einer von ihnen" bin, das Geschäft nicht im "Blut" habe, seit 25 Jahren betreibe, sondern seit nur knapp 2 Monaten. Ich spreche auch keinen *Dialetto Barese*! Man merkt, wie deutliche Unterschiede in Mentalität und Kommunikation regelmäßig zu beidseitigen Irritationen führen. Man ist sich eigentlich wohlgesonnen, aber der *Pace* der Arbeit fordert seinen Tribut. Man rauft sich dann bald wieder zusammen, weil es bei einem vollen Lokal gar nicht anders geht. Wenn laut und schnell agiert und gesprochen wird, dann bekommen eher stille und schüchterne Leute ihre Probleme, am Ball zu bleiben. Ich habe meinem Chef mitgeteilt, ich kenne einige Leute, die hätten sich beim vorherrschenden Tempo und Druck schon nach zwei Wochen die Kugel gegeben. Ich glaube nicht, dass er das nachvollziehen kann. Er denkt bestimmt, ich bin ein Warmduscher.

Ich bin eigentlich nicht schüchtern und ängstlich, aber im Vergleich zu meinen Kollegen hier bin ich ein superintrovertierter-Hochsensibler. Am Anfang meinte ich einmal, eine Pizzeria sei wie ein Segelschiff: es gibt zwar einen Captain, aber letztlich macht jeder alles und alle unterstützen einander. In der Zwischenzeit muss ich spezifizieren: eine Pizzeria ist, was den Modus Operandi und vor allem die raue Kommunikation betrifft, eher wie ein Piratenschiff auf Kaperfahrt. Ich fühle mich plötzlich doch sehr „entfremdet“ von meinem *Ich*, von meinem ruhigen Studio im Dachstock des Bauernhofs am Fuße des Erzgebirges, von meiner Musik.

Ich bin froh, dass ich meine Familie mit dabei habe. Tagsüber mit meiner Frau, meinem kleinen Sohn und meinem 40kg Labrador unterwegs zu sein, verschafft mir ein wenig Abstand und gibt mir wieder etwas neue Energie. Die Energiereserve nimmt aber trotzdem jeden Tag stetig ab. Ich merke, dass ich einfach keine körperliche Arbeit zu Nachtschichtzeit gewohnt bin. Einen aus Norditalien stammender, in Berlin lebender Sänger des traditionellen indischen Kastratengesangs hatte ich in Vorbereitung der Reise mit ein paar Inside-Italien Themen konsultiert. Als ich ihm mein Vorhaben erklärte, erwiderte er: „Maurizio, das was du da aus freien Stücken machen willst, musste ich zwangsweise mein ganzes Leben lang tun, weil meine Kunst mich nicht finanzieren kann: in der Pizzeria arbeiten. Ich hasse es, hinter dem Ofen zu stehen!“ Ein Kollege in der Pizzeria in Monopoli bestätigte dies: „Quanto odio stare dietro a quel bancone a stendere le pizze!“ meinte er zuletzt, als wir kurz vor Mitternacht fertig geputzt hatten und gerade dabei waren, den Ofen auszumachen und dann plötzlich eine Gruppe junger Männer der freiwilligen Feuerwehr reinkamen und 25 Pizzen to go bestellten. Er bat mich, doch nicht nach Hause zu gehen und ihm zur Hand zu gehen: „Maurizio, jetzt wartet deine Frau und dein Sohn wieder zu Hause auf dich und du kommst schon wieder später. Wie du siehst, bringt der Pizzaiolo-Beruf eine Garantie zur Scheidung mit: man arbeitet so viel und weil dabei immer etwas Unerwartetes passiert, bei so unvorhersehbaren Zeiten, dass irgendwann einmal jede Frau die Konsequenzen daraus zieht!“. Die Küchenhilfe bat ich am nächsten Tag, mir im baresischen Dialekt Pizzaiolo-Latein beizubringen: er schaute mich etwas verächtlich an und konstatierte "Me sa stangat!" (ich bin müde!). Ein junger Kollege aus Albanien, der mit mir in Bari am Ofen steht, erzählt mir, wie er von der Pizzeria träume. Auch ich hatte schon Albträume, dass ich wieder einmal eine "Pizza brutta" fabriziere und dafür ans Kreuz auf dem Monte San Nicola genagelt werde.

Über den Rubicon

Sich dem „Fremden“ auszusetzen, ist immer wieder eine große Herausforderung. Je älter man wird, desto mühsamer erscheint das mir. Obwohl ich nach wie vor gerne darüber lästere, verstehe ich in der Zwischenzeit, dass Leute in ihren Sandburgen leben, und wenn sie dann doch einmal für länger als zwei Wochen irgendwo anders hingehen, den Sand verfrachten und ihre Burgen am neuen Ort möglichst 1:1 wieder aufbauen.

Zuletzt hatte ich einen Western geschaut, der erzählte, wie sich eine Gruppe versprengter Deutscher in eigenartigen volkstümlichen Kostümen ihren weg gen Westen bahnten und um

eine Chance zu haben, mit ihren Planwagen über den Fluss zu kommen, all ihr aus der Heimat verschifftes Hab und Gut am Ufer des Missouri zurücklassen mussten. Ein besonders verzweifelter Musiker wollte sich dabei unter keinen Umständen von seinem Klavier trennen und konstatierte gegenüber dem alten, wettergegerbten Bürgerkriegs-Colonel, der den Trail mit harter Hand führte, dass man ihn zum Bettler mache, wenn man ihn ohne sein Klavier in Kalifornien ankäme. Der Colonel hielt im seinen Colt vor die Nase und sagte: „Entweder Klavier, oder Leben. Solange du auf dieser Reise bist, bist du kein Musiker, kein Metzger, kein Buchhalter, keine Hure, du bist nur einer, der sich auf der Reise befindet und nur EINEN EINZIGEN Job hat: zu überleben! Wenn du dann das Glück hast, alle Strapazen überstanden und lebendig am Ziel angekommen zu sein, dann kannst du dir immer noch überlegen, was du mit deinem Leben anfangen willst und welche Rolle das Musikersein für dich dann noch spielt!“

Als ich mich mit Hund und Pampers vollgeladenem Combi unter XXL „Whale“-Dachbox auf den Weg gemacht habe, hatte ich für den Fall der Fälle der Möglichkeit eines unerwarteten Jazz-Jams auch ein Paar Sticks und Besen eingepackt. Ich bin mit meinem Gefährt auch ohne irgendwelche existenziell gedachten Habseligkeiten am Strand zurück zu lassen und trotz Po-Hochwasser gerade noch über den Rubicon rüber gekommen. Ich hatte schon öfters zuvor die Erfahrung gemacht, dass Reisen ins Ungewisse abenteuerlich aufregend, aber auch existenziell anstrengend sind und dass Reduktion auf allen Ebenen deshalb immer notwendig ist. So war ich nach 1800km und drei Tagen *on the road* froh, als ich bei der Q8-Tankstelle hinter Pogliano a Mare rausfahren und im hervorragenden Restaurant hinter der Tankstelle eine erste, hervorragende, perfekt *al dente* servierte Pasta con Cozze genießen konnte. Ich bin in Sachsen bei -3° losgefahren und drei Tage später bei +20° und Sonnenschein mit strahlend blauem Himmel in Apulien eingetroffen. Mein Hund hatte sich währenddessen bei der versunkenen Kirche am zugefrorenen Südtiroler Reschensee enthusiastisch im Schnee gewälzt, sowie bei Sonnenaufgang am einsamen Strand eines namenlosen Strandkaffs bei Rimini die Tauben ins Meer gejagt und jetzt wälzt er sich noch enthusiastischer im knackig grünen Klee unter den Olivenbäumen hinter dem Restaurantparkplatz: egal, Hauptsache toller Ort zum Sich-Wälzen! Meine Sticks und Besen werde ich die gesamten kommenden drei Monate nicht anfassen. Mein Musikerdasein wird während dieser Zeit -das erste Mal in meinem Leben- keine „praktische“ Rolle spielen! Eine intellektuelle Rolle im Hintergrund hingegen schon. Was macht ein Musiker, wenn er nicht mehr spielen will?

Das ewige Rein/Raus-Spiel

Nein, nicht was man denkt. Es geht um die Kunst, die fertig belegte Pizza auf die Schaufel zu bekommen, ohne, dass die sich dabei überdehnt, reißt, Löcher entstehen, die Zutaten runterfallen, sie wie eine Ziehharmonika zusammenfaltet; und sie dann in aller Ruhe und markantem *Efée* im Ofen auf die richtige Stelle abzulegen und die Schaufel so rauszuziehen, dass die Pizza rund bleibt und sich nicht zu einem Oval ausdehnt. Versuche ich das, sagt mein Chef: Maurice: ist schon Ostern? Deine Pizzen sind oval, sie sehen aus wie Ostereier! Dann

heißt es „Ochi al Forno! (Augen auf den Ofen). Wann die Pizza „pronto“ ist, kommt auch auf den Gast an, ob er sie normal, oder „buon cotto“, mit flachen Rand, oder sonstigen Extrawünschen bestellt hat. In Deutschland geht man in eine Pizzeria und wählt einfach eine Pizza auf der Karte: Margherita, Quattro Stagioni, Salame... Hier wählt man die Pizza und diktiert dem Ober detailliert, mit was die Pizza belegt werden und mit was nicht und was davon in welchen Mengen davon draufkommen soll und wann, also vor oder nach dem Backen, ob der Rand flach oder hoch sein soll, wie oft (tagliata in 4 / 6 pezze) sie geschnitten werden soll. Die Pizza ist hier fachkundig-zelebriertes einheimisches Kulturgut und nur eines NICHT: *Fastfood*. Wichtig: Pizza gibt's nur am Abend, mittags ist der Ofen aus. Wenn du in Apulien mittags Pizza siehst, weißt du: Finger weg, Touri-Klische!

Pizza ist für die Locals ein kollektives Ritual: man trifft sich abends mit Freunden in der Lieblings-Pizzeria, bestellt eine Pizza ohne viel Schnickschnack drauf und ein Bier dazu. Dann wird intensiv und lautstark diskutiert und vielleicht kommt noch ein zweites oder drittes Bier dazu. Um spätestens 23h stehen dann plötzlich alle auf, zahlen und gehen nach Hause und das Lokal ist verwaist, egal wie voll es vor 10 Minuten noch war. Dann atmen alle Pizzaioli auf, ziehen ihr Schweißband vom Kopf und gehen erst einmal vor das Lokal eine rauchen / kiffen. Das gilt natürlich nur *off season*. Wenn die Touris da sind, ist alles anders, dann backt man nicht 80 bis maximal 150 Pizzen pro Abend, sondern 400! Ich möchte mir gar nicht vorstellen, wie routinemaßig-fehlerfrei und rasend schnell dann alles laufen muss, was jetzt schon fast unmöglich erscheint. Egal wie viele Bestellungen nämlich gleichzeitig vom kleinen Drucker neben dem Baco ausgespuckt wird: Ruckzuck muss alles aus der Teigkiste in den Ofen und dann raus über den Tresen wandern und wenn du die Pizza dabei zu spät (oder auch zu früh) aus dem Ofen rausnimmst (und da geht es um Sekunden), oder auch auslieferst, die Garnitur dabei nicht stimmt, der Boden ein Loch hat (Porca Madonna!), die Kruste zu angekockelt ist, kannst du dir sicher sein, dass das ein Problem ist, und man lässt es dich auch wissen und die Google Bewertungen sind dann gnadenlos.

Der sonst immer viel, laut und schnell redende Boss wird kurzzeitig sehr schweigsam, wenn er von einem Gast Kritik erfährt, der will einfach, dass gute, runde Pizzen auf dem Tisch kommen und das Drumherum nach seinen Regeln abläuft und kann es nicht nachvollziehen, wie man das nicht auch will und Mist baut. Seine erste und auch letzte Regel lautet dabei: niemals Lebensmittel verschwenden, kaputt machen, wegwerfen. Das ist ein Sakrileg, fast schon wie Ananas auf der Pizza. Wobei, ich lerne gerade: auch das geht: sogar als Experiment für eine Weltmeisterschaft! Letztlich aber ohne Erfolg.

Siamo tutti (Anti)Fascisti!

Es gibt Leute in meiner neuen Umgebung, denen gefällt es, mich mit dem "Deutschen Gruß" zu begrüßen und sich dann diebisch darüber zu amüsieren, dass ich mich darüber *totally not amused* zeige. „Mensch, das könnt ihr doch nicht mit mir machen, wisst ihr denn nicht, was das bedeutet? In Deutschland gäbe es da sofort eine Anzeige mit erheblichen

Konsequenzen!“ Die Antwort geht dann immer ungefähr so: „Aber hier ist nicht Deutschland und außerdem hat Hitler den Gruß von den Römern kopiert, also ist das unser Erbe und wir können damit machen, was wir wollen! Wenn ihr in Deutschland damit nicht klarkommt, dann tangiert uns das nicht weiter!“ Ich habe einmal versucht, über eine aktuelle Kontextualisierung zu argumentieren, indem ich den „Free Palestine from German Guilt“-Slogan auf Berliner Pro-Pali-Demos anführte, über den von der postkolonialen Pseudolinken umarmte Antisemiten und Terrorunterstützer in Anspruch nehmen, den Hitlergruß konsequenzlos in der Öffentlichkeit zeigen zu dürfen, aber das war dann anscheinend nicht so unterhaltsam.

Bevor die Pizzeria aufmacht, bedarf es eines mehrstündigen Vorbereitungsprozesses, während dem viele Styroporkisten mit (Büffel)Mozzarella, Schinken (roh & gekocht), Auberginen, Zucchini (Poverella), Tunfisch, Lachs, Tomaten, Paprika, Scamorza, Höhlenkäse, Nduia, Champignons, Cardoncelli usw.usw. für die Zutatenboxen vorbereitet werden. Während dieser im Vergleich zum regulären Restaurantbetrieb fast schon Spa-mäßig relaxten Zeitraums von knapp 3 Stunden ergeben sich immer wieder Gelegenheiten für den privaten Austausch unter den Mitarbeitern.

Mein junger Kollege aus Albanien, der von allen meinen Lehrern das größte pädagogische Talent mitbringt und mir jeden Arbeitsschritt vor und nach dem Ofen mit Akribie und Geduld wiederholt, lernt für einen Geschichtstest auf der Gastronomieschule in Bari. Er sagt, es ginge um Faschismus und die abfragende Lehrerin sei eine berüchtigte Kommunistin, die allen Schülern, die sich nicht eindeutig als Linke positionierten, schlechte Noten verpasse. Er fragt, ob ich ihm den Unterschied zwischen Faschismus und Nazismus erklären könne. Ich möchte erst einmal über die Bedeutung der „Fasces“, sprechen, also von diesem Rutenbündel, aus dem das Blatt einer Axt schaut, und das die Römer und Etrusker als Amtssymbol u.a. für das Aussprechen der Todesstrafe nutzten und das sich Mussolini für die Faschisten angeeignet hatte. Ein Stöckchen alleine bricht, viele Stöcke gebündelt werden zur Waffe. Der Chef hört und zu und unterbricht mich: „Ich kläre euch jetzt mal über die Tatsachen auf: Die Fasces bestehen aus drei starken Kraftsymbolen, die zusammengebündelt die Macht des italienischen Volkes symbolisieren, mit der es jederzeit alle Feinde eine auf die Mütze geben kann!“ Genau das habe Hitler verstanden und sei deshalb in Deutschland solange erfolgreich gewesen, wie er den faschistischen Idealen gefolgt ist. Ich erwidere ironisierend: ach so, also deshalb haben die Italiener im 1. und 2. Weltkrieg alle ihre wichtigen Schlachten verloren? Er schaut mich verständnislos und leicht trotzig an und sagt, ich solle nur abwarten, morgen würde er mir etwas mitbringen, was mich überzeugen werde.

Am nächsten Tag ruft er uns in der Küche zusammen, öffnet seinen Rucksack und hält uns ein langes schwarzes Etui vor unsere Nasen. Er sagt, er habe das *am Grab des Duce* erworben und es sei „originale“. Er weist mich an, das Etui zu öffnen. Es liegt eine Pilotenuhr der deutschen Luftwaffe drin, mit Reichsadler und Hakenkreuz auf dem Zifferblatt, also wohl so eine, wie sie die Stuka-Bomber erhalten haben, wenn sie von einem erfolgreichen Feindflug zurückgekommen sind. Ich nehme die Uhr heraus. Er zeigt sich echauffiert: „Mann, pass doch

auf, die ist echt! Die hat noch nie jemand rausgenommen!“ Ich drehe die Uhr um. Auf der Rückseite klebt ein CE-Sticker und etwas in chinesischer Aufschrift.

Ich sage ihm, alles schön und gut, das ist halt eine Nazi-Devotionalie, aber was das jetzt beweisen soll, verstehe ich nicht, außerdem würde ich ihm raten, die Uhr zu Hause zu lassen, plane er einmal nach Deutschland zu reisen, denn dort sei das Tragen dieser Uhr mit ihren Insignien verboten und ergo eine Straftat. Er wird emotional und fragt immer heftiger gestikulierend, warum gerade diese Symbole verboten seien, andere aber nicht. Das sei für ihn total widersinnig! Ich erwidere: „forse perché dietro a questi simboli ci sono 6 milioni di ebrei morti????“ (Vielleicht, weil 6 Millionen tote Juden hinter diesen Symbolen stehen?) Er flippt sichtlich aus, wir stehen Nase an Nase und er schreit mich an: „Cazzo! E Stalin? 60 milioni di morti!!!!“ (Scheiße, und Stalin mit seinen 60 Millionen Toten?) Da steht er dann also mitten in unserer Restaurantküche, in seiner Pizzaioli-Uniform, reckt seine rechte Hand in die Höhe und ruft mit geweiteten Augen in meine Richtung drei mal „Heil Hitler! Heil Hitler! Heil Hitler!“. Dann ist erst einmal Stille im Raum und keiner rührt sich. Ich sage abschließend: „Ora sto finalmente tagliando la mozzarella!“ (Jetzt muss ich Mozzarella schneiden!“)

Und während sich so in den Folgetagen eine nicht mehr ganz so emotionale Diskussion über das symbolische Erbe der Nazis und Faschisten und derer Bedeutung heute entspinnt, klären sich langsam die Fronten. Ich sage nichts mehr und höre nur noch zu. Wobei ich u.a. darüber aufgeklärt wurde, dass die Swastika eigentlich ein altes indisches Symbol ist, das sich die Nazis angeeignet hatten, aber eben mit den Haken falsch herum, weswegen nach der Ansicht eines indischen Gurus die Deutschen WW2 verloren haben. Es hieß dann abschließend, mir auf die Schulter klopfend: ist aber natürlich Blödsinn, denn wenn die Deutschen nicht Russland und England angegriffen hätten, hätten sie den Krieg gewonnen und dann sähe es heute auf der Welt ganz anders aus (ergo auch besser für Italien!).

Nicht jede politische Debatte ist so absurd und angespannt, aber mir fällt immer wieder auf, wie freimütig und selbstbewusst darüber gesprochen wird, dass man Trump "grande" findet, ja sogar Putin. Ich weiß, welche Konsequenzen solche Äußerungen in meiner Echokammer generieren würden. Aber das erscheint hier alles wie von einem anderen Planeten. Ein etwas älterer deutscher Freund, der hier schon lange lebt, meinte dazu: „Man darf hier links oder rechts sein, das kümmert den Italiener nicht, ich habe Faschos als Freunde gehabt, man streitet sich, nimmt nicht alles so bierernst und am nächsten Tag trinkt man einen Espresso in der Bar und wird dazu eingeladen, man unterhält sich dann vielleicht eine halbe Stunde über eine Artischocke, wie man sie zubereitet, ernster wird es vielleicht beim Fußball, Italien ist ein Land voller Trainer! Es gibt hier auch Kommunisten, mit dicken Autos, die nur in teuren Lokalen speisen, na und?“

Einmal meinte ein junger, ganzkörper tätowierter Barkeeper am Tresen des "Rock-Clubs" um die Ecke (wo es jeden Samstag Abend einen Bassdrum-Soundcheck gibt, als ob gleich "Napalm Death" aufspielten würden, es dann aber doch immer nur ein weiterer Mitsing-Eros

Ramazzotti-Epigone mit leicht verzerrter E-Gitarre ist), wenn das Schicksal Italien nicht so übel mitgespielt hätte, wäre man heute Weltmacht auf Augenhöhe mit Russland und Amerika. Und einmal im Café Roma an der Piazza XX. Settembre klärte mich der Eisverkäufer, der gleichzeitig "Bad Boys" Ultra-Tifoso des FC. Monopoli ist und es völlig schräg findet, dass ich als Deutscher hier in einer Pizzeria arbeite, wo doch alle Pizzaioli nach Deutschland wollen, wo man ja als solcher €4000.- im Monat verdienen würde, über das „wahre“ Italien auf: „Wenn es die EU nicht gäbe, dann wäre Italien heute die No.1 in Europa und alle Länder würden sich an uns ein Beispiel nehmen: wir haben den besten Fußball, die besten Autos, die schönsten Frauen, das beste Essen, das schönste Land, die beste Musik: einfach die beste Kultur. Nur weil die EU uns unten hält, sind wir heute nicht die No.1“. Ich dachte mir (nur gedacht, nicht gesagt): mein lieber Scholli, das ist so naiv-selbstbewusst hart an der Realität vorbei argumentiert, ich dachte eigentlich, das können so nur Sachsen im tiefsten Erzgebirge!

Eine alte Schulfreundin, Kirchenorganistin aus München, die mit einem Italiener (auch Kirchenorganist) verheiratet ist und seit 12 Jahren im Friaul lebt, hatte mich in der Folge über die Komplexität der Sachlage aufgeklärt: „Maurice, die Seele eines Volkes manifestiert sich immer hinter dem Lenkrad. Hier siehst du Männer mit ihren Porsche-SUVs mit Frau und Kind an Bord mit dem Handy telefonierend, textend und gleichzeitig rauchend mit 160 auf dem Mittelstreifen eine halbe Stunde lang links blinken, nur um plötzlich und völlig unvermittelt rechts in eine Ausfahrt einfahren und dann eine Vollbremsung machen, weil das dreirädrige Fahrzeug des Gemüsehändlers gleich hinter der Kurve halb auf dem Seitenstreifen, halb auf der Straße steht, während dem der Besitzer des Fahrzeugs pinkelnd daneben steht. Und wie ein Wunder ist wieder einmal nix passiert. Das Heiligenbildchen an der Windschutzscheibe hat hier also wirklich eine reale Funktion. Kannst du das verstehen, verstehst du dieses Land und dich mit den Leuten, ist dir das fremd, wirst du hier immer ein Fremder bleiben!“

Bei den Nachbarn

Jedes größere apulische Kaff hat einen vollautomatischen Hundewaschsalon, der von außen wie eine Las Vegas-Spielhalle beleuchtet ist, und in dessen digitales Abwicklungs-Device man 7€ einwerfen, seinen Hund in einen hohen Blechbottich stellen kann und dann geht es ab wie bei IMO. Wir waschen unseren Hund trotzdem lieber selbst, weil er solche Angst vor Maschinen hat, dass er den Salon wahrscheinlich zerstören würde. Also lieber Handarbeit mit einer beim China-Shop für €3,50.- erworbenen, blauen Gießkanne vor unserer Haustür, wenn er sich wieder einmal in einem stinkenden Algenhaufen am Strand, oder in der schweren, roten Erde des Olivenhains gewälzt hat. Die Leute, die vorbeigehen und stehenbleiben, um unserem Waschritual beizuwohnen, sagen: „che grande, questo cane, ma cosi bello!“ Nach der Wäsche muss ich immer warten, bis das Wasser abgelaufen ist und die Steine getrocknet sind, damit ich die Hundehaare, die sich Büschelweise in den Ritzen eingelagert haben, mit dem Besen rauskehren kann. Meine Vermieterin hatte mich darum gebeten. Die Einheimischen seien sehr penibel mit der Sauberkeit, vor allem, wenn es um

Hunde geht, wenn man nicht aufpasst und ein Hund gegen eine Wand eines Altstadthauses strullert, kann schon einmal vorkommen, dass man plötzlich vom Balkon aus dem ersten Stock mit einem Eimer kaltem Wasser übergossen wird. Deshalb solle man immer eine kleine Flasche mit Wasser und einem Tropfen *Spüli* dabei haben, mit der man dann „nachspritzen“ kann. Ich habe mich danach gerichtet und diese Flasche aber nach zwei Wochen wieder zu Hause gelassen, weil unser Hund die neuen Regeln überraschend schnell verinnerlicht und für sein Geschäft immer brav wartete, bis wir zur ersten Wiese hinter dem alten Stadttor gekommen waren. Einmal hatte er doch unvermittelt an der Mole, da wo immer die alten Herren sich treffen und über das Wetter diskutieren, gegen die Füße einer steinernen Bank gepinkelt und prompt gab es für uns beide einen handfesten Anschiss.

Kaum scheint die Sonne und der Wind pfeift nicht mehr ganz so kalt um die Ecke, sitzt die Nachbarin mit ihrer Mutter auf zwei Stühlen von der Terrasse des apulischen Spezialitätenrestaurants (was völlig erratische Öffnungszeiten aufweist) vor ihrer Haustür. Die Wohnungen der Locals in der Altstadt sind oft sehr klein und dunkel, außerdem geht man generell nicht vor die Türe, wenn nur eine Wolke am Himmel ist, da genießt man es, wenn die Sonne langsam wieder öfters und stärker scheint. Wir sind als Nachbarn nach zwei Monaten schon voll integriert und nehmen am alltäglichen Kaffeeklatsch beim Vorbeigehen an der Wäscheleine teil. Zuerst kommt die ritualhafte Kommunikation über das Wetter und dann doch der interkulturelle Austausch: Neugier: Deutschland, ist ja ein ruhiges Land, nicht so ein Stress wie in hier, *justo?*

Die Enkelin arbeitet irgendwo in Deutschland als „Balletttänzerin“ in einer Techno-Disko. Ich denke an die Pole-Dancer im Berghain und frage mich, ob sie ihnen erzählt hat, wie das mit dem Techno-Ballett genau aussieht. Dann kommt das Witzeln über unser Hundeputzaktionen mit der Gießkanne: *Tedesci-sempre polita* (Deutsche, immer sauber), ein breites Grinsen im Gesicht. Auch unsere Vermieterin sagt bei ihren sporadischen Besuchen, dass es bei uns – typisch für Deutsche- vor der Haustüre immer total sauber sei. Komisch, wir putzen eigentlich nie vor der Türe, außer, wenn es um die Hundehaare geht, was meint sie nun damit? Ist das vielleicht doch nur eine dieser unverbindlichen Höflichkeitsphrasen, die man vorbringt, wenn man die niemals enden wollende „Chiacchierata“ (Kaffeeklatsch) pflegt?

Unser Baby ist „*maschio*“ (männlich), oder? Wie viele Jahre ist er alt? Was, nur 8 Monate? *Madonna, che grande!* Der sieht schon aus, als ob er bald in den Kindergarten kommt! Ja, es stimmt, unser Junge ist etwas größer, als viele Babys der Locals im gleichen Alter, aber so groß? Oscar ist der Schwarm der älteren Damen. Einmal tanzten zwei von ihnen, die aussahen wie die Zwillinge aus „Shining“, nur 75 Jahre älter, laut singend und wild gestikulierend vor seinem Kinderwagen singend herum, bis er vor Irritation zu weinen beginnt. Täglich werfen ihm mindestens 10 ältere, aber auch jüngere Damen ein Handküsschen zu und rufen: „*Guarda come sorride! Che simpatico! Piccolo Bandito! AMORE!* Schau, wie er lächelt! Wie sympathisch! Kleiner Bandit! *AMORE!*“ Und der Vater bekommt zu hören: der Junge hat zwar deine himmelblauen Augen, aber sonst ist er der Mutter 100% aus dem Gesicht geschnitten!

Wie würden sie reagieren, wenn ich ihnen erklären würde, dass er noch unbestimmten Geschlechts sei und wir ihn selbst darüber entscheiden lassen, wenn er seinen Wunsch artikulieren kann. Ich hatte dieses Thema aus Scherz schon einmal bei meinen Pizzaiolo-Kollegen angebracht, mit dem Resultat, dass ich von einer Kette von Flüchen im baresischen Dialekt belegt wurde, von denen ich nur einen verstand, der ungefähr lautete: „...hat der Teufel wohl in das Gehirn seiner Mutter geschissen!“ Als ich daraufhin anmerkte, dass es auch für solche „*phoben“ Aussagen in Deutschland „Meldestellen“ gäbe, war ich froh, dass ich nicht schon wieder mit dem Hitlergruß bedacht wurde.

Pizzabälle und Babypopo

Es hat drei Jahre und acht Kinderwunschbehandlungen gedauert, bis der Storch unseren kleinen Mann über dem Kreiskrankenhaus Chemnitz abgeworfen hat und er im Kreissaal im Wochenbett seiner Mama gelandet ist. Die Mama hatte zuvor lange und heftig gekämpft und musste dabei einige Federn mehr als üblich lassen. Die Chefärztin hatte ihn nach seiner Ankunft erst einmal dem völlig entgeisterten aber trotzdem innerlich überraschend ruhigen Papa -der natürlich die ganze Zeit mit dabei war- an die Brust gedrückt, wo er dann eine dreiviertel Stunde tief und fest schlief. Die Mama war um 4h früh des 02.08.24 so kaputt gewesen, dass sie im Familienzimmer auf der Station bald eingeschlafen war und die Krankenschwester hatte dem auch nicht mehr so frischen Papa in der Zwischenzeit im Kommandoton einen Kinderwickelworkshop verpasst. Das war das erste Mal, dass er die Windeln seines Sohnes gewechselt hatte und bald sollte er bei diesem ewig sich wiederholenden Ritual eine gewisse Routine entwickeln.

Mein Chef sagt: nach der 80sten Pizza fängst du an, zu wissen, was du machst. Nach der 150sten wusste ich immer noch nicht, was los war. Beim Windeln habe ich gemerkt, nach ca. 4 Wochen und 4-6 Windeln pro Tag, weiß man ungefähr, wo Pipi und Kacke besser nicht hinlaufen sollten. Und auch hier gilt: Es gibt da eine ganz bestimmte Art des Umganges mit dem Babypopo, von der ich behaupte, sie hat viel zu tun mit der Behandlung des Pizzateigs. Es ist nämlich schon so, dass mein Sohn auf dem Wickeltisch genau hinsieht, was der Papa da unten macht. Und ob das alles, was zwischen Popo und Schniedel vonstatten geht, sich wirklich „professionell“ anfühlt, also mit sicheren Händen und fließender Reihenfolge erfolgt. Man muss dabei einerseits sehr vorsichtig vorgehen, und zugleich aber auch sicher und bestimmt sein. oder wenigstens so tun als ob. Wenn man einmal trotzdem ins Hudeln kommt, oder etwas vergisst, schaut mein Sohn schnell kritisch und fängt zu quengeln an, wenn man nicht merkt, dass irgendetwas nicht richtig sitzt, man Mist gebaut hat.

Genauso ist es bei der Teigzubereitung, und kein Wunder, die zweite Phase der Teigruhe, wenn man die kleinen Bällchen rollt, dann prüft man vorher mit einem zärtlichen Fingerstupsen die Oberfläche des Glutennetzes, die straff und darunter zugleich weich sein soll und möglichst an der Unterseite geschlossen, damit es nicht „ausläuft, diese Phase heißt „Babypopo“, genau

wie beim Windeln eben. Wenn man nun sagt, das sei Jungväterlatein, dann soll man bloß mal einen Babypopo anfassen und direkt danach ein frisch geschlossenes Pizzabällchen!

Familienleben im süditalienischen Paralleluniversum

Nach der Geburt unseres Sohnes war es schnell klar, dass wir seinen ersten Winter nicht im dunkel-kalten Sachsen, sondern irgendwo im Süden verbringen wollen. Meine Frau war in Elternzeit und deshalb flexibel wie nie. Die fortschreitend radikale Kulturbudgetkürzung in meiner Branche war nach vielen erfolgreichen Projektantragsjahren auch bei mir angekommen und hatte dazu geführt, dass auch ich plötzlich sehr viel Zeit hatte und mich vollends meiner neuen Aufgabe, widmen konnte: dem Vaterdasein. Was für eine glückliche Koinzidenz! Wir hatten etwas Geld angespart, das wir gedachten, nun zur Finanzierung einer gemeinsamen Familienreise zu verwenden. Zuerst stand Griechenland auf dem Plan, wir wollten den Mönch eines entlegenen Klosters auf Rhodos besuchen, der uns während unserer Kinderwunschodyssee mit seinen Gebeten aus der Ferne unterstützt hatte und uns dafür irgendwo an der Westküste bei der *Red Sand Beach* ein Häuschen mieten. Dann eröffnete sich völlig unerwartet die Möglichkeit eines Pizzapraktikums in Apulien und es war sofort klar: wir fahren da zu viert hin, verbringen dort die ganzen drei Monate als Familie und mieten uns dafür eine schnuckelige kleine Wohnung in der Altstadt.

Als meine Frau und mein Sohn am Ende der drei Monate, mit dem Flugzeug vorausreisend, wieder wohlbehalten in der Heimat angekommen waren, habe ich drei Kreuze gemacht und „Danke, lieber Herrgott“ gemurmelt, als auch ich mit unserem Labrador eine Woche später in dem über das Dach vollgepackten Combi in unsere Hofeinfahrt einfuhr!

Das Hauptinteresse unseres temporären Umzugs in den Stiefelsporn war natürlich, dass ich das Pizzabacken lernen wollte, aber eben und ähnlich wichtig war bei diesem Plan schon auch, dass sich die Möglichkeit ergäbe, uns –fernab des Alltags- als frischgebackene Kleinfamilie auf ureigene Art und Weise kennenlernen und konstituieren zu können. Dieser Ort sollte zugleich aber nicht zu weit weg von der Heimat sein, damit wir bei einem Notfall ins Auto steigen können und nicht erst um die halbe Welt fliegen müssen. Dies schien uns recht gut bei einer vollen Ladung süditalienischer Meerbrise und Sonnenstrahlen möglich zu sein. Dabei sind wir auch dem Gedanken gefolgt, dass unser Sohn später einmal fragen könnte: erzählt doch bitte noch mal, wie war das damals, in meinem ersten Winter, als wir in dieser italienischen Hafenstadt direkt am Meer gewohnt haben und der Papa als Pizzabäcker gearbeitet hat?

So haben wir uns als Jungfamilie über drei Monate hinweg in einer Art Paralleluniversum bewegt, in dem ganz andere Regeln galten, als sie sonst gepflegt werden und das hatte für uns alle am Anfang unseres neuen familiären Daseins einen dezidiert fantasievollen Schritt in eine gemeinsame Zukunft bedeutet, mit einer guten Portion intensiverer Unberechenbarkeit, Eigenverantwortung, Zusammenhalt, Freiheit und auch Autonomie.

Wohnen wie bei der Nonna

Wir hatten uns in eine kleine 50qm Zweizimmerwohnung direkt an der Altstadtmauer, 5 Gehminuten vom Stadtstrand eingemietet. Adresse: Via Mulini 87. Als ich das erste Mal in diese Wohnung kam, war es dort dunkel und kalt. Ich machte mir Sorgen, dass unser Sohn hier frieren wird. Es gibt ja keine „normale“ Heizung, nur diese zwei ACs an den Wänden, die aber, wenn man sie startet, bestialischen Marsiglia-Parfümgeruch in den Raum blasen. Die Vermieterin beruhigt mich. Sie sagt, direkt unter der Wohnung sei die Küche eines Restaurants. Die Abluft des Pizzaofens würde die Wohnung immer angenehm warm halten, außer Mittwochs, wenn das Restaurant Feiertag hat. Ich misstrauere dieser Einschätzung, werde aber realisieren, dass sie Recht hat.

An der Wohnzimmerwand hingen bei meiner ersten Besichtigung Anfang Januar 2025 noch zwei große Bilder: eins vom Papst Johannes Paul II. (der hier sehr verehrt wird) und eins von diesem omnipräsenten heiligen Priester, dessen Konterfei an jeder Straßenecke, in jedem Geschäft und an jedem Autorückspiegel hängt. Ich glaube, Padre Pio heißt er. Als wir drei Wochen später eingezogen sind, hatte die Vermieterin kurz vorher die Wohnung blitzblank geputzt und die Bilder gegen ein großes Foto des historischen Monopoli ausgetauscht. Ich glaube, sie hatte vorausgeahnt, dass wir die beiden Heiligen abhängen und sorgsam eingepackt hinter dem riesigen Schlafzimmerschrank mit den massiven Spiegeltüren verstecken würden.

Die Wohnung war mit großen und kleinen Betten vollgestellt, zwischen ihnen gab es schmale Laufgassen. So, als ob die Vermieterin denke, dass man hier auch zu Zehnt als Großfamilie einziehen könnte. Betreffend der recht zivilen Monatsmiete –ungefähr so viel wie meine Wohnung in Berlin-Charlottenburg- kündigte sie an: „Hier in Monopoli sind die Preise ja explodiert. Das finde ich manchmal schon unverschämt, was die Leute da verlangen. Deshalb bin ich bei meiner Miete auch „ehrlich“, soweit ich es kann, auf jeden Fall außerhalb der Saison, so wie bei Euch“ (zwinkert mit den Augen).

Die Küche zeigt sich bei näherer Begutachtung ausgestattet wie in den 90er Jahren, wahrscheinlich noch aus der Zeit, in der die Eltern oder Großeltern ausgezogen und in einer bequemere, hellere und größere Neubauwohnung mit Aufzug im *Bordo* gezogen sind. Überall stehen oder hängen Zwerge, Krimskrums, Souvenirs, verblichene Häkeldecken, Plüschherzchenkissen etc. herum, zwei riesige alte TV-Geräte gibt es, der Audiokanal zerrt und das Bild bleibt alle 30 Sekunden stehen, im Schlafzimmer steht ein Bett mit einer überraschend guten Matratze, aber mit einem tonnenschwerem eisernem Bettgestell, das am Kopfende mitten ins Bett hineinragend eine damals wohl als schick geltendes Design-Extra hat, an dem ich mir jede Nacht zwei mal den Kopf stoße. Die Klospülung läuft ständig und die Dusche hat nur einen 10l Liter Boiler. Wenn man diesen und zugleich den Herd anhat, fliegt die Sicherung raus. Der Sicherungskasten ist aber in einem anderen Haus und ich muss im *caso di ugenza* die Vermieterin anrufen und sie bitten vorbeizukommen und die Sicherung reinzudrehen.

Ich mache mir große Sorgen, ob wir es hier drei Monate lang aushalten werden und möchte erst einmal drei Tage aufräumen und umgestalten, bis es langsam „wohnlich“ wird, bevor ich den Krabbelstall aufstellen kann und das Hundekissen an einen Ort legen kann, den Henri nicht beleidigt ignoriert. Ich bin doch sehr glücklich, als meine Frau mit unserem Sohn ankommt und nach der ersten Inspektion der Wohnung sagt: „Nach deinen Erzählungen habe ich es mir viel schlimmer vorgestellt. Ist doch echt urig hier. Wohnen wie bei Großmutter. Total authentisch Apulisch! Da stellen wir noch ein paar Blumen auf den Tisch und dann haben wir es doch echt schön!“

Es wurde mit dem Wohnen viel leichter, als ich es vorausgeahnt hatte. Das Schicksal hatte es gut mit uns gemeint und (fast) alle von mir vorausprojizierten Unannehmlichkeiten sind nicht eintreffen lassen. Als ein Freund für eine Mittagspasta vorbeikommt, meint er trocken: „Ihr habt es doch wirklich nett hier! Ich weiß gar nicht, warum du da vorher so kritisch warst!“ Ich denke, die Atmosphäre eines Orts hat viel mit dem Spirit der in ihm lebenden Menschen zu tun und konstatiere, wie sich meine mit dem Älterwerden zunehmend skeptischer werdende Grundstimmung zwischen meine Wahrnehmung und die Wirklichkeit schiebt. Mein Bruder – Vater zweier Töchter- meint wiederum, das hätte nichts mit dem Alter zu tun, sondern eher mit dem väterlichen Beschützerinstinkt, der einen präventiv jegliche Situation pessimistisch einschätzen lassen und damit jegliche Abenteuerlust im Keim ersticken würde.

In diesem Fall liegt es klar an meiner Frau und unserem Sohn, dass sich die nächtlichen Gedankenwolken unter den dicken steinernen Gewölbedecken unseres apulischen Zuhauses bald auf Nimmerwiedersehen verzogen hatten. Das war wichtig, denn ruhiger, tiefer Schlaf war in dieser völlig neuen Lebenssituation essenziell für unser aller Wohlbefinden.

Nachts hatte der Papa in der Pizzeria gearbeitet, und morgens, wenn um 6:30h die Sonne über dem Meer in unser Schlafzimmerfenster kitzelte, sind wir aufgestanden, haben uns bei der ersten Gassirunde, gleich, nachdem wir die Windeln der vergangenen Nacht auf Anraten der Vermieterin in einem der städtischen Abfalleimer an der Mole entsorgt hatten, im kleinen Café an der Stadtmauer ein *Cornetto con Pistacchio*, einen *Capuccino da asporto* und einen *Spremuto* geholt, uns dann auf eine der Steinbänke an der Uferpromenade gehockt, zusammen auf das Meer geschaut, die Schiffe am Horizont gezählt, den kreischenden Möwen nachgeschaut und dem mehr oder weniger sanften Rauschen der Wellen zugehört. Wir haben dann die Lehne des Buggys unseres Sohnes fast senkrecht aufgestellt, sodass er mit uns aufs Meer schauen konnte, denn das hatte ihn nachhaltig in seinen Bann gezogen, egal, ob an der Mole, unserem Lieblingsstrand, dem „Cala Paradiso“, oder wenn wir bei Sturm zu den Klippen rausgelaufen sind, damit der den weiß-brodelnden Hexenkessel und seine zwanzig Meter hohen Wellenbrecher hören, riechen und spüren kann. Ich denke, das alles hat sich tief in seine junge Seele eingepägt. Und ich bin mir recht sicher, es sind positive Einprägungen, davon ausgehend, wie oft er von seinem Platz am Strand aus die Hände in die Höhe gereckt und dem Meer euphorisch glucksend zugewinkt hatte. Diese Momente, als ich nach einem weiterem Schwimmgang im noch kühlen Wasser wieder zurück an den Strand kam und aus der Ferne beobachtete, wie meine Frau wieder einmal völlig entrückt von Zeit und Raum in

ihre neue Aufgabe als Mutter versunken mit unserem Sohn im Schatten unter dem Sonnenschirm am Strand spielte und mir dann völlig beglückt, mit einem breiten Grinsen im Gesicht zurief: „Backst du uns heute Abend wieder eine *Ciccio?*“ (also eine Pizza ohne alles, die nur mit ein wenig Wasser bespritzt in den Ofen kommt, und die wir gerne am nächsten Morgen zum Frühstück mit Mozzarella und Tomaten belegten und in den Ofen schieben) da wusste ich, wir können dankbar dafür sein, trotz aller Widerstände diesen Move hierher gemacht zu haben! Diese Momente perfekter Harmonie waren dann aber leider immer wieder recht schnell vorbei, zum Beispiel, wenn unser Hund den Sonnenschirm mit sich reißend, laut bellend auf eine Gruppe junger Männer loslief, die plötzlich und ohne Vorwarnung lautstark in sein Revier eingedrungen waren. Dabei waren es wieder nur Fußballer des FC. Monopoli, die nach einem Match in die Bucht kamen, um 30 Minuten im kalten Wasser zu stehen, um ihre Waden zu kühlen und das Match zu besprechen.

Frühlingserwachen

Als ich Ende Januar in Apulien ankam, lagen die Städte noch im tiefen Winterschlaf, wenn man das bei ca. 15 Grad überhaupt so sagen kann. Ich war gefühlt der einzige Nicht-Einheimische, alle zugezogenen Nicht-Italiener eingeschlossen, die in ihren schick renovierten Stadthäusern mit den Terrassen im fünften Stock mit dem berühmten Blick über die tausenden Fernsehantennen aufs Meer leben, oder einige Digital-Nomaden, die sich über eine Agentur irgendwo im Bordo eingemietet hatten und ihrer Arbeit nachgingen.

Die Plätze waren noch wie leergefegt, die Schaufenster der sommerlichen Touri-Klimbim-Geschäfte verrammelt, die Rollläden der Bars und Restaurants hinuntergelassen und mit großen Schlössern vorgehängt, der Wind trieb das italienische *Tumbleweed* über den nassen, rutschigen Marmorboden. Die paar Lokale, die schon offen haben, waren immer brechend voll. Zum Beispiel die „Locanda Pescatori“, bei der man auch im Winter schon Tage vorher reservieren muss, wenn man sich einen Platz für eine *Fritto misto di mare* am Mittag sichern will. Während der Saison muss man sogar bis zu 6 Wochen vorher reservieren. Oder das „Café Napoli“, in dem es dann nur vier Eissorten und drei Sorten Biscotti gibt, aber die Bar vor Locals nur so überquillt, wenn es draußen wieder einmal stürmt, der Regen um die Ecke peitscht und die Gassen zu reißenden Gebirgsbächen werden.

Als „Ganzjahresschwimmer“ und bin ich auch während CORONA mitten im Winter über die Havel nach Reiswerder rüber geschwommen, so wollte ich natürlich auch das 12° friskühle Wasser der Adria „beschwimmen“! Wie es sich aber herausstellte, sollte das gar nicht so einfach sein. Denn in fast allen Buchten stapelte sich ein bis zwei Meter hohe Berge angeschwemmter, toter Algen, die stinken, wie in einer Schwefelmiene in einem indonesischen Vulkankrater. Diese unappetitlichen Meereshumusberge verschwinden dann gegen Ende April wie von Zauberhand und plötzlich sind die Stände wieder frei und die Brandung azurblau und mit weißer Schaumkrone und nicht Kläranlagen-dunkelbraun.

Am ersten Sonntag im März, als es das erste Mal an die 20 Grad herangeht, kommt die große Überraschung und es ist mit dem Winterschlafidyll plötzlich vorbei: schon nachmittags fahren Kolonnen gut gepflegter Mittel- bis Oberklassewagen in die Stadt und zur „Porta Vecchia“ hinunter. Es gibt Stau in Monopoli. Spätestens nach 16h gibt es im Zentrum keinen Parkplatz mehr und ich muss nach dem Ausflug zur Wiese der motorisierten Paraglider an der Via Appia bei Salvellettri, 45 Minuten um den Block fahren. An der Uferpromenade zwischen Stadtstrand und Skaterpark gibt es eine kleine Bar. Wenn wir Wochentags bei schönem Wetter an ihr vorbeigehen, sitzen da mittags ein paar Einheimische im Skianorak und vielleicht auch ein paar junge Polinnen im Sommerkleid bei einem Aperol Spritz und einen Teller *Taralli* und lauschen dem 80er Sound aus den Boxen über der Eingangstür. An diesem ersten Sonntag im März sollte alles anders sein: um Punkt 17:00h hatte eine DJane ihr Equipment aufgebaut und startete ihr erstes Set. San Remo im Rave-Beat-Remix. „Amore mio veramente - döpdödöp!“ Es versammeln sich zuerst hunderte, dann gefühlt tausende junger Menschen und singen im Chor mit. Wo kommen die nur alle plötzlich her? Wir kommen mit dem Kinderwagen kaum noch durch und wechseln auf die Trage um. Eigentlich scheuen wir Menschaufläufe, aber das macht uns alles doch sehr neugierig, besonders, weil der Strom extrem relaxed vonstatten geht. Die Menschen strömen durch die engen Gassen und sie sind dabei extrem entspannt, fast schon anmutig-beglückt. Auf der rechten Seite läuft der Strom brav in Richtung Kathedrale und links herum in Richtung Castello Carlo V. Wir lassen und mit dem Strom treiben und beobachten die Menschen um uns herum. Plötzlich sitzt der ehemalige Nationalspieler Thomas Hitzlsperger auf einer Bank an der Mole, mit einem fast schon andächtigen Blick schaut der dem treiben zu. Später erzählt man uns, der Grund, warum so viele Deutsche nach Monopoli kommen, läge an der Tatsache, dass Manuel Neuer in der Kathedrale zu Monopoli eine Einheimische gehehlicht habe. Er hatte danach allen Deutschen erzählt, wie schön die Stadt sei und dann seien die alle gekommen.

Momentan sind wir und Hitzlsperger noch die einzigen Teutonen hier unter lauter total perfekt gestylten Italo-Models. Alle, wirklich alle sind superschick aufgebrezelt. Die teuersten Designerklamotten für jedes Alter, die neuesten Designer-Sonnenbrillen für den Herren, und die Dame mit ihrer neuesten Designerbrille, gerne auch nur das übergroße schwarze Gestell, ohne Brillengläser, auf der Nase, werden hier ausgeführt. Wichtig: das Logo des Designers muss irgendwo gut sichtbar angebracht sein. Viele zu hohe schwarze Lederstiefel mit doppeltem Schaft hängen an den Beinen junger Frauen wie übergroße Gummistiefel zum Karpfenfischen, die Ragazzi schwenken an einer Hand ihre kleinen Louis Vuitton-Täschchen durch die Luft, wie Fred Astaire seinen Regenschirm, an der anderen Hand klebt das iPhone 16 im SE Modell im fake Krokodilledesign. Der weiße Mops mit der eingedrückten Nase kommt gerade aus dem Hundesalon, hat eine dicke Goldkette als Halsband umgehängt und riecht sehr angenehm nach Rosen. Hinter den Herren weht eine Fahne des gerade hippen Edelparfüms und wenn man den Intinero Turistico die Stadtmauer entlang bis zur besagten Bar entlangläuft, fühlt man sich wieder einmal wie in einem Parfümladen. Es ist dabei sehr eng, man quetscht sich geschickt aneinander vorbei und man scheint das alles zu genießen. Es ist eine Generationen übergreifende Fashion-Prozession: auch die Nonna hat noch einmal den Schminkkoffer aufgemacht, den guten alten Pelz und die Klunkern herausgeholt und sich bei

der Tochter untergehängt. Das ist doch wunderbar: ein apulischer Sonntagnachmittag Catwalk-Flashmob mit finalem Rave vor unserer Haustür! Eine kollektive *Celebratione* des Frühlingserwachens!

So stelle ich mich auch mit Sohn im Kinderwagen mitten in die Menge vor die Bar, winke mit meinem New Yorker *Pork Pie-Hat* und groove mit den Leuten mit. Das letzte Mal, dass ich in Berlin in einen Club gegangen war, war vor gefühlt 10 Jahren. Meine Frau kann nicht mehr vor Lachen, filmt mich mit dem Handy und ich stelle das Vid am Abend auf Facebook: „Demonstration für Dolce fa niente in Süditalien!“. Diese Demonstration wird sich bis zu unserer Abreise Ende April jedes Mal wiederholen, wenn es am Wochenende schönes Wetter gibt. Es werden jedes Mal mehr Menschen daran beteiligt sein und jedes Mal wird es länger dauern, einen Parkplatz zu finden. Montagsmorgen sind dann wieder alle weg und wenn die Müllberge weggeräumt sind, gehört die Stadt bis zum Donnerstag wieder fast nur uns!

Apulische Zitronen

Vor unserer Tür steht ein kleiner Zitronenbaum, der gefühlt von jedem zweiten Passanten fotografiert wird, der an unserer Hausnummer Nr. 86 vorbeigeht. Seitdem sie unweit von uns die „Porta Vecchia“ für 1 Jahr wegen Großbaustelle geschlossen hatten und deshalb der gesamte Passantenstrom über unsere Gasse auf der Stadtmauer umgeleitet wird, ist nicht nur unser vollbeladener Wäscheständer, sondern auch unser Zitronenbaum eine veritable Touristenattraktion. Zuhause auf unserem Bauernhof in Sachsen hatte ich unseren Zitronenbaum im vergangenen Herbst als Frostschutzmaßnahme wie gewohnt in den alten Kuhstall gestellt, ihn aber leider vergessen zu gießen, sodass er vertrocknet ist und meine Frau mit mir stinkesauer war.

Am zweiten Tag nach meiner Ankunft in der Stadt, habe ich im „Bordo“ (städtische Peripherie) auf einem Parkplatz vor einem Friedhof einen Pflanzenhändler gesehen, der von seinem Laster Orangen- und Zitronenbäume verkaufte. Gleich danach habe ich mich mit der Verkäuferin eines Krämerladens verquatscht, die mich nach dem Grund meiner Präsenz in der Stadt fragte und sich dann eine intensive Diskussion über Pizzerien in der Stadt entspann, und in der Folge neben meinem Handy auch meinen Geldbeuten mit allen Karten, Perso, Führerschein und die gesamte Miete für 3 Monate in cash auf ihrem Tresen habe liegen lassen, was ich aber erst zu Hause merkte und als ich meinen Laptop aufgemacht habe, um auf „Wo ist?“ zu schauen, wo mein Handy ist, eine FB-Message von besagter Dame vorfand, die schrieb: „Signor de Martin, ha lasciato le sue cose da me! Venga a prenderle presto!“ (Herr de Martin, Sie haben ihre Sachen bei mir liegen lassen! Kommen Sie vorbei und holen Sie sie ab!). Ich bin sofort zu ihr gefahren und habe ihr als Dankeschön meine LP „GIRLS-tell the drummer, I still love her“ überreicht und sie hat mich ihren Laden erst verlassen lassen, als ich auf den Inner-Sleeve der LP eine persönliche Widmung auf Italienisch geschrieben hatte. Nach dieser Aktion wusste ich: so schlecht meint es das Schicksal nicht mit mir und dieser Stadt!

Aus Freude über den schnellen Fund meiner Habseligkeiten machte ich auf dem Heimweg beim besagten Pflanzhändler eine Vollbremsung und habe bei ihm für meine Frau als Ersatz für den vertrockneten Zitronenbaum besagten prächtigen Zitronenbaum erworben und vor die Haustüre unseres kleinen apulischen Heims auf der Stadtmauer des *Centro Storico* gestellt. Meine Frau hatte sich bei ihrer Ankunft mit unserem kleinen Sohn eine Woche später am Flughafen Bari sehr darüber gefreut und ich hatte endlich kein schlechtes Gewissen mehr.

Die beiden großen, reifen Zitronen an ihm, die wir eigentlich bald ernten wollten, waren just Tage nach der Umleitung des Passantenstroms nicht mehr da und wir darüber sehr empört: *who the fuck stiehlt fremde Zitronen?* Ja, auch wir tun das: wenn wir nämlich im Olivenhain spazieren gehen und an der langen weißen Mauer der Masseria des Olivenbauern vorbeikommen, dann gibt es da diese Stelle, wo ein langer Ast mit wunderbar dicken Zitronen drei Meter über Kopfhöhe über die Mauer hängt. Ich nehme dann gerne einen Stein vom Weg und schleudere ihn in die Höhe gen Ast, und wenn ich gut treffe, fällt die eine oder andere Zitrone herunter und wenn unser Hund sie nicht erwischt, bevor ich sie auflesen kann, haben wir wieder einmal lecker Zitronen für zwei Tage.

Im Olivenhain

Kennen Sie einen Ort, an dem sich alle verwunschenen Zauberwesen dieser Welt versammeln und Sie müssen keinen Eintritt zahlen, um sie zu beobachten? Es ist der apulische Olivenhain!

Gleich zum Anfang unseres Aufenthaltes erhielt ich einen einheimischen Tipp für einen Spaziergang im Olivenhain. Ich wurde zu einem Ort hinter dem Friedhof der Stadt gelotst, an dem man das Auto hinter einer alten bröckeligen Steinmauer parken und bedenkenlos stundenlang zwischen den alten Bäumen spazieren gehen könne. Man bat mich aber, diesen Ort möglichst geheim zu halten, man wolle nicht, dass er zukünftig zur touristischen Destination werden würde.

Dieser Ort, irgendwo unterhalb des Kreuzes am Monte San Nicola, an dem zu Ostern der gekreuzigte Christus immer auf- und danach wieder abgehängt wird, würde über die drei Monate unseres Aufenthaltes in Apulien zu einer Sphäre der stillen Beobachtung und inneren und äußeren Einkehr werden. Ich denke an die *Acadimia Platonos* in Athen, in der zwischen Olivenbäumen einst Philosophen spazierend, über die Bedeutung des Seins stritten und die heute ein Kunstrasen-Fußballfeld zwischen Neubauten ist und frage mich, ob man hier diese *Acadimia* nicht als Kunstprojekt neuinstallieren sollte? In einem ehemaligen Ziegenstall unter dem Kreuz hatte vor einigen Jahren eine Hippie-Nonne einen interreligiösen Tempel für Katholiken und Buddhisten eingerichtet. Er erscheint im Inneren mit viel Liebe liebevoll gepflegt zu sein und ist Ausflugsziel für Quad-Kolonnen, die sich im Olivenhain wie eine aus

der Ferne herannahende Dronenarmee anhören und sich plötzlich zwischen den Bäumen hervorspringend, mit lautem Getöse den Berg zum Tempel hochschieben.

Schreien sich gerade nicht ein paar rumänische Landarbeiter in einem Hof einer Masseria an, oder fahren gerade einmal keine Quad-Kolonnen, ist es im Olivenhain totenstill. Die Erinnerung an den obligatorischen Feierabendstau vor dem Friedhof der Stadt verblasst sofort, wenn man aus dem Auto aussteigt und den Kinderwagen mit dem schlafenden Oscar den Kiesweg im Abendlicht entlangschiebt. Die Wege sind gesäumt von einem endlos verzweigten Bewässerungssystem zwischen den Bäumen und man fragt sich, wo man in Apulien (etymologisch aus dem Arabischen und „Land ohne Wasser“ bedeutend) all das Wasser herbekommt. Die Netze für das Auffangen der Oliven im Herbst liegen in großen Ballen neben dem Weg. Außer den Olivenbäumen gibt es –für den Laien nur beim näheren Hinschauen zu unterscheiden- immer wieder ein paar Johannisbrotbäume, deren bohnenartige Frucht man zu Hungerszeiten zu Mehl für Brot zermahlen hat. Beide Bäume bilden anscheinend ein perfektes Ökosystem.

Man hatte mir als Zusatzinformation mitgegeben, es gäbe da eine Tradition, bei der für jedes Neugeborene im Olivenhain ein neuer Baum gepflanzt wird. So würde sich der Wald immer wieder erneuern. Es gibt hier aber viele Dörfer, in denen seit Jahrzehnten kein Kind mehr geboren wurde. Wahrscheinlich war das auch wieder nur Olivenbauernlatein für Zugezogene, aber egal! Daran habe ich mich auf jeden Fall oft gedacht, als wir wieder einmal mit unserem Kinderwagen irgendwo im Hain an einem dieser Bäume angehalten hatten, der einer dieser besonders skurrilen Präsenzen aufwies, die uns irgendwie an irgendwas oder irgendjemanden erinnerte. Die Bäume scheinen gerade im Zwielflicht beseelt und in der oft absoluten Stille, die sie umgibt, erlebt man, wie die Fantasie anfängt, die verwinkelten und verschlungenen Formen ihrer oft über 1000 Jahre alten Stämme zu interpretieren. Man sieht in ihnen plötzlich eine halbnackte Opernsängerin, ringende Seeschlagen, versteckte Zwerge, rammelnde Wildschweine, ein von Efeu überwachsenes, kommunistisches Soldatenstandbild. Ich wollte in der Folge unserer regelmäßigen Besuche mit meinem iPhone eine Portraitserie der markantesten Bäume und ihrer fiktiven Geschichten anfertigen, während ich das tat, realisierte ich aber, dass die Fotosoftware meines Smartphones mit einem gelben Quadrat immer wieder versuchte, „wirkliche“ Gesichter zu erkennen und diese mit „wirklichen“ Gesichtern auf Fotos in meinem Fotoarchiv abzugleichen.

Mitten in unserem Hain steht eine große, alte, weißgetünchte Masseria. Sie könnte so auch in der Pampa in Mexico stehen. Wenn wir an ihr vorbeiwandern, muss ich unseren Hund, der sonst völlig von allen Zwängen befreit zwischen den Bäumen tobt, anleinen, denn da gibt es eine Hundegang, die immer dann wütend bellend aus dem Haupttor herausgerannt kommt, wenn wir uns 500 Meter an die Farm angenähert haben. Es ist wie ein Ritual: wie es sich aber schnell herausgestellt hatte, sind die Hunde Poser und kläffen nur laut. Wenn Henri freundlich mit dem Schwanz wedelnd auf sie zu rennt (jetzt angeleint), machen sie sofort kehrt und verschwinden in die Sicherheit des Innenhofs.

Die Masseria gehört einer älteren eleganten Lady, die einmal mit ihrem total verbeulten und verdreckten Mercedes SUV vorbeifährt, in Begleitung der Hunde im Windschatten, fragend, ob wir unseren Spaziergang genießen würden und sie wünschte uns noch einen schönen Abend auf ihrem Land. Über die Monate hinweg verändert sich die Umgebung der alten Bäume langsam aber stetig, wenn es stark geregnet hat, stehen die Bäume in einem See aufgeschwemmter roter Erde, im Januar kommt zuerst ein Teppich besonders fetten und hohen Klees, der aber anscheinend niemals vier Blätter hat und in dem man sich - wie man mir dringlich empfahl- am Ende der Wanderung, bevor man ins Auto steigt, besser gut die Gummistiefel von der schweren roten Erde abwischt. Ein paar Wochen später kommt ein Meer weißer Blumen, die genau so riechen wie das beliebte „Marsiglia“-Waschmittel, dann kommen immer mehr gelbe und violette Blumen hinzu, bis im April der rote Mohn blüht. Dann ist es teilweise unter den Bäumen so bunt, dass man denkt, der liebe Herrgott habe einen Trip geschmissen. Aufpassen sollte man, wenn man sich hier in einer zum Teil luxusrenovierten Masserien im Frühjahr einmietet, denn die Bäume werden dann kräftig beschnitten und der Schnitt dann in großen Feuern abgefackelt, die weit ins Land sichtbar sind und ganze Landstriche inklusive der agrotouristischen Destinationen auf Tage hinaus verräuchern.

Am Rande unseres Haines gab es das „Estilos“-Café, wo wir gerne nach unseren Wanderungen einen Espresso und ein selbstgebackenes Apfeltörtchen, und/oder ein Nutella-Biscotti zu uns nahmen. Es war ein netter, bescheidener Ort, in dem ab und zu ein Olivenbauer hereinkam, um einen *Cafè Corretto* zu trinken und einen Plausch mit dem Patrone zu halten. Eines Tages hielt vor dem Café ein Auto der „Guarda di Finanza“, zwei Polizisten betraten ernst dreinblickend den Raum und stellten sich schweigend an die Bar. Minuten später kam der *Padrone* aus der Küche, sie überreichten ihm wortlos einen USB-Stick und verließen den Raum. Beim nächsten Besuch standen wir vor verschlossenen Türen. Am Fenster war ein Schild aufgehängt „casa in vendita“.

Gepanschtes Olivenöl

Es heißt, Monopoli, einst eine Stadt in der Hand der „Sacra Corona Unita“ (dem apulischen Zweig der Camorra), sei, seitdem die Polizei hierhin ihren Hauptsitz verlegt hat, eine der sichersten Städte Italiens. Vor 20 Jahren, als es im *Centro Storico* noch keine Straßenbeleuchtung gab, soll die Stadt ein schmutziges und gefährliches Drogennest, gewesen sein, verurteilte Verbrecher hat man damals mit Fußfesseln in irgendwelche heruntergekommenen Wohnungen in den engen Gassen gesteckt und sich selbst überlassen. Es gab ein Netz an geheimen Versorgungswegen über die Dächer und deshalb waren damals alle Terrassen unbenutzt und die Türen in die darunterliegenden Wohnungen verrammelt.

Heute ist die Stadt so sauber, dass man sogar seinen Wäscheständer mit teurer Babykleidung darauf vor der Wohnungstür aufstellen und weggehen, oder an der Vespa den Schlüssel stecken und in den Supermarkt gehen kann. Die Nachbarn betonen ostentativ: „Non

preoccuparti: vivi in una zona assolutamente tranquilla!“. Zuerst wollte ich ja unseren 2019er Passat mit dem teuren Kindersitz und der überlebenswichtigen XXL-Dachbox auf einen bewachten Parkplatz am Stadtrand stellen. Auch dazu meinten die Nachbarn: Sciocchezze! Die Autodiebe kommen erst mit der Saison, und dann klauen sie eher einen der Ferraris, Maseratis, oder Hummer, die unten am Hafentankplatz über Nacht geparkt stehen.

Der einzige Ort, an dem die Mafia heute noch wirklich aktiv sei -und das würden alle wissen und keiner was dagegen tun- wäre der kleine Industriehafen am Nordende der Stadt. Dort landen in Abstand von einer Woche immer die gleichen drei Tanker an. Wenn sie ankern, liegen sie immer ganz tief im Wasser, wenn sie wieder auf See stechen, sind sie leergepumpt und 20 Meter in die Höhe gewachsen. Es heißt das wären Olivenöltanker, die minderwertiges Olivenöl aus der Türkei nach Italien bringen würden. Das Öl würde dann von der Mafia mit lokalem Olivenöl verschnitten und in der ganzen Welt zu immer höheren Preisen als hochqualitatives, natives, kaltgepresstes apulisches Olivenöl verkauft werden.

Marsiglia überall(es)!

Fünf Fußminuten von unserem Zuhause gibt es zwischen dem Hundefutterladen und der Salumiera „Il Angulo di Mozzarella“ einen hochmodernen Waschsalon mit online-gesteuerten Waschmaschinen und einer sympathischen Dame mit wunderbar gelocktem Haar, die alles ruhig koordiniert, wenn wir den Automaten wieder einmal nicht bedienen können. Waschmittel, Weichspüler und Desinfektion werden automatisch in die Maschine eingefüllt. Meine Frage, ob das Detergente auch für Babyhaut geeignet ist, entgegnet sie mit: "Si, claro, das ist ein ganz sanftes, neutrales Waschmittel!" Tatsächlich ist es aber dieses "Marsiglia", ein hardcore-parfümiertes Waschmittel, mit dem hier alles geputzt und geschrubbt und eingesprüht wird und das so aggressiv muffelt, dass du deine Wäsche erst einmal 4 Tage in die Sonne bzw. die Meerbrise hängen musst, bevor du deine Kleider wieder anziehen kannst, ohne dabei einen hyperallergischen Schock zu bekommen. Unsere AC haben sie zur "Desinfektion" auch mit diesem Zeug eingesprüht, wenn man sie anschaltet, denkt man, man säße in einem Parfümladen. Die AC ist zugleich Heizung, deshalb für uns als solche nicht zu verwenden. Gut, dass wir unseren eigenen Elektro-Heizstrahler mitgenommen haben!

Goldrausch in Monopoli

In der „Monopoli-Times“ habe ich gelesen, es gäbe seit kurzem in der Stadt eine Initiative eines jungen Lokalpolitikers, gibt, die „Monopoli 2030“ heißt und welche die auch für Außenseiter schnell sichtbare fortgeschrittene Gentrifizierung in der Stadt thematisiert. Es heißt, dass wegen den vielen reichen Zuzüglern und den B&Bs die Mieten ins unermessliche steigen und junge Menschen wie er keine Möglichkeit mehr hätten, Eigentum zu erwerben, ja dass die Einheimischen darüber „schleichend“ enteignet würden und die Stadt damit ihren „authentischen“ Charakter verliere. Ein deutscher Freund, der im Centro Storico ein Haus gekauft, für sich und seine Familie ausgebaut hat und seit längerem angemeldet und

steuerzahlender Bürger der Stadt ist, erwiderte auf die Problematik angesprochen: „Das ist sehr zwiespältig. 95% der süditalienischen Gemeinden sterben einen langsamen Tod. Es gibt Dörfer, in denen seit 20 Jahren kein Baby mehr geboren wurde, Bauernhäuser mit 6 Hektar für €20.000.- zu haben sind. Und dann gibt es 1-2 Städte in Apulien, die touristisch boomen...was soll man dazu sagen? Die Steuereinnahmen steigen, die Stadt wird endlich repariert...Auch nicht zu vergessen, dass es die Italiener sind, die ihre Häuser verkaufen wollen und in hübsche Neubauten ziehen.“

Wenn man länger hier ist, merkt man, die angespannt die Lage ist und wie kontrovers sie diskutiert wird, auch beim Kaffeeklatsch auf der Terrasse des Café Roma.

Einmal wollte ich diese Begebenheit dort mit einem Einheimischen besprechen, der Jahrzehnte in München als Kellner arbeitete und –weil er sich um seine Familie kümmern möchte, seine letzten Arbeitsjahre in einem Luxusresort an der Via Appia abstottern will: Er meinte, Monopoli erlebe seit ein paar Jahren eine Art „Goldrausch“. Die Stadt würde wegen dem Tourismus-Boom von Gästen nur noch geflutet werden und dass das nicht jedem Einheimischen gefallen würde. Es gäbe eben auch viele Locals, für die vom Boom nichts abfallen würde, deren Situation sich durch ihn sogar noch verschlechtere. Deshalb könne es schon sein, dass mal als Gast immer öfters wahrnehme, wie Einheimische gegenüber Besuchern fast schon aggressiv reagieren. Eigentlich sei die Stadt und ihre Bewohner von ihren Gästen abhängig, das wisse man natürlich auch tief im Inneren, will es aber nicht zugeben und gerade das macht die Leute nur noch wütender.

Ich selbst hatte während meiner Wohnungssuche ein paar Monate vor Arbeitsbeginn etwas erlebt, was in diese Richtung weist und mich fast dazu brachte, die gesamte Reise abzublase, denkend: mein Gott, wenn die Leute in der Stadt so drauf sind, dann gute Nacht! Ich hatte nämlich große Probleme, für uns (Frau, Kind, Hund) eine bezahlbare Wohnung zu finden. Es gab niemanden, der unseren Hund akzeptieren wollte. Oder es wurden Preise um €2000.- Monatsmiete (ohne NK) aufgerufen, was ich zuerst als absolut absurd empfand, in der Folge aber schnell lernen musste, dass dies eine durchaus übliche Preisvorstellung ist, v.a., wenn es ein Fremder ist, der sucht. Ich konnte es nicht fassen, dass es sich in einer süditalienischen Küstenstadt während des Winters als praktisch unmöglich erweisen sollte, eine bezahlbare Wohnung zu finden! Es gibt doch so viele B&Bs, die doch Anfang des Jahres alle leer stehen müssten, da sollte es doch jemanden geben, der sich über drei unerwartete Extramieten freut! Auch die von mir angefragte Agentur meldete sich nach einigen Vermieter-Absagen nicht mehr auf weitere Nachfragen nach Alternativen in umliegenden Städten. Die Rettung brachte dann die Facebook-Gruppe „Case in Affitto Monopoli“, bei der ich mich anmeldete und eine Nachfrage mit einem einladenden Text und einem netten Bild von uns 4en postete. Schier sprachlos machte mich, was ich daraufhin in den DruKos lesen musste. Eine junge Einheimische schrieb: „Sai quante persone stanno cercando famiglie che fra poco vanno in strada????“ (Wissen Sie, wie viele Menschen auf der Suche nach Familien sind, die bald auf der Straße stehen werden???). Eine andere Frau aus Bari schrieb, dass solche Anfragen von Ausländern verboten gehörten und diejenigen, die an Leuten wie mich vermieten würden,

allesamt verhaftet werden sollten. Heute zurückblickend, nachdem ich über die Situation auf dem Immobilienmarkt aufgeklärt wurde, und ich deshalb weiß, dass auch in einer süditalienischen Kleinstadt bezahlbarer Wohnraum ein Luxus ist, kann ich es nachvollziehen, dass man als Nicht-Monopliener bei Monopliern, gerade, wenn es klar wird, dass man kein Tagestourist ist, sondern länger in der Stadt bleiben möchte, irgendwo fest etwas mieten muss, ab und zu eine eigenartige, betont unterkühlt-abweisende Atmosphäre erfährt, die eigentlich total quer steht, zu dem Klischee des herzlichen, zugewandten, hilfsbereiten und dabei immer relaxten (tranquillo!) Südtaliener und man sich dann fragt: was habe ich eigentlich falsch gemacht, was ich nicht weiß?

Mein alter Monopoli-Pionier aus München behauptet ja, dass es seine Schuld alleine sei: er habe vor ein paar Jahren einmal einem Journalisten von der New York Times ein Interview gegeben, in dem er leider zu sehr über Monopoli geschwärmt habe. Da Journalisten ja alle voneinander abschreiben, kam es dazu, dass seine Ode in 40 Zeitungen rund um den Globus erschien. Und danach sei die Hölle über die Stadt hereingebrochen.

Trotz allen Erklärungsversuchen ergibt sich immer wieder ein Gefühl der Traurigkeit gegenüber dieser gewissen, unterschwellig feindseligen Stimmung in der Stadt. Vielleicht liegt das Erleben dieser intersubjektiven Distanz aber auch an der Tatsache, dass Monopoli eine Stadt der Fischer ist. Sowie für sie gerade auf der Großbaustelle am alten Hafen ein blütenweißes Metallgestell hingestellt wurde, das aussieht, als ob es eine nicht fertiggebaute, übergroße Tankstelle ist und aber eine „Kirche für die Meeresarbeiter“ sein soll, von deren Dach nach ihrer Fertigstellung aus einer Sprühanlage feiner Meerwasserstaub auf die Passanten rieseln soll. In einer unmöglichen 90er Kitsch-Schrift stehen weiß in weiß schlaue Sprüche von Persönlichkeiten aus Funk und Fernsehen eingraviert, die etwas Schlaues über die Fischer gesagt haben. Zwei Tage nach erster Präsentation des Rohbaus stand auf seinen Säulen geschrieben „FUCK THAT SHIT!“.

Tonio, ein älterer Mann, der aussieht wie eine Mischung aus Ernest Hemingway und Robinson Crusoe, braungebrannt vom ganzjährigem Beach-Hang, mit langem weißem Bart, weißem Haupthaar zum Männerdutt zusammengebunden und immer mit einer mindestens 40 Jahre jüngeren Freundin an seiner Seite, hatte uns immer wieder von den Klippen an unserem von unserem Lieblingsstrand „Cala Paradiso“ beobachtet. Einmal kam er in unseren Teil der Bucht runter und hat sich vorgestellt. Er sei Maler, habe lange Jahre in England gelebt und dort Restaurants gebaut und sich vor 15 Jahren –als es noch bezahlbar war- in seiner Heimatstadt ein Haus direkt am Meer gekauft in dem er jetzt in seiner Rente nur noch Aquarelle male, Wein trinke, Gemüse aus dem eigenen Garten esse und mit seiner Freundin zusammen ab und zu einmal einen kiffe. Er spricht betontes Kockney und freut sich verschmitzt, dass er mich zu seiner Stadt interviewen darf. Ich erzähle ihm von den komischen Vibes. Er grinst mich sanftmütig-beschwichtigend und zugleich vielsagend an: „Ja, my friend, weißt du, da bist du eben in eine alte Fischerstadt gezogen. Fischer sind von Natur aus schweigsame, raue, schlecht gelaunte Menschen, die leben eigentlich mit ihren Frauen und Kindern in engen, dunklen, feuchten Wohnungen in der Altstadt und wollen möglichst keinen Kontakt mit den

Nachbarn, wenn du weiter weg von der Küste bist, wirst du erleben, dass die Leute viel aufgeschlossener sind, aber hier...“ Deshalb sei es auch heute noch so, dass man sich fast nie gegenseitig besucht. Um sich ein etwas besseres Leben leisten und eine neuere Wohnung (mit Heizung, Aufzug und so) am Stadtrand in einem dieser hässlichen 80er Jahre Blocks leisten zu können, haben sie dann ihre Wohnungen, indem ihre Familien seit vielen Generationen gelebt, geliebt, gespeist und geflucht haben, an Neuankömmlinge aus Deutschland oder England verkauft. Diese Leute betrachten man als notorisch „gut betucht“ und deshalb leicht zu melkende Kühe (eine Garage in der Altstadt wird heute für €150.000.- angeboten, weil man davon ausgeht, dass es immer einen Fremden geben wird, der bezahlen wird) zugleich sind einem diese Leute aber auch etwas unheimlich, weil man sich nicht vorstellen kann, was die eigentlich dazu gebracht hat, in die Stadt zu kommen und was manchmal zu den irrsten Spekulationen führt, so, wie dieser alte Bischofssitz bei Capitulo, wo sich anscheinend der lokale Mafiaboss dafür engagiert hatte, dass ein Amerikaner ihn nicht erwerben konnte, weil man gehört hatte, dass dieser das Anwesen im Auftrag von Donald Trump aufkaufen sollte. Er konkludierte: „Ich gebe dir einen gutgemeinten Rat: halte dich lieber bedeckt und erzähle nicht so viele Details von dir uns deinem Leben. Die Leute hier sind misstrauisch und neidisch. Je mehr sie von dir wissen und über das, was du vorhast, desto mehr können sie es gegen dich verwenden!“

Kleine nachbarschaftliche Feindseligkeiten

Einer der lustigsten Momente unseres apulischen Lebens ist das allmorgendliche Ritual, wenn ich die Haustüre aufmache und die auf den Tischen des nachbarschaftlichen Lokals lümmelnden Katzen mich keines Blickes würdigen, aber just in dem Moment in existenzielle Panik ausbrechen, wenn unser 45 kg Labrador vor die Türe tritt, die Nase in den Wind hält und freundlich mit dem Schwanz wedelt! Eine Facebook-Freundin aus Basel, die eine engagierte Feministin ist und deshalb auf Katzen steht (ich habe immer noch nicht verstanden, warum Katzen mit Feminismus zusammengebracht werden?) kommentiert meinen FB-Beitrag zum Thema mit einem Foto einer der lümmelnden Katzen: „Nix da Panik. This one doesn't give a fuck!“ Ich antworte ihr: „Aber nur, solange der Labrador nicht aus der Tür kommt!“.

Um die Ecke hat ein Typ in meinem Alter sein Büro, das „Nuovi Spazi“ (Neue Räume) heißt. Er ist, groß, mit voll ergrautem, lockigem Haar, Heiner Müller-Brille, schlapperig-beige Leinenklamotten, die bestimmt sehr teuer sind. Um die Ecke gibt es einen Modeladen, in dem es eine zerrissene schwarze Jeans für €3000.- zu kaufen gibt. Er fährt einen schwarzen Mercedes-SUV, den er immer auf den Behindertenparkplatz vor dem Restaurant neben seinem Büro parkt. Ich stelle mir vor, wie er das „Creative-Urban Development-Programm“ von Monopoli leitet und in der Jury für die jährliche Fotoschau am Stadthafen sitzt. Er hat auch einen großen Hund und wir sind an der Mole schon öfters aneinander vorbeispaziert. Er schaut uns dann immer an, als ob wir ein paar eklig-prollige Fußball-Teutonen wären, die grölend mit Bierdosen durch die Gassen wanken und seine filigranen apulischen Kreise

stören und nörgelt dabei etwas Unverständliches in sich hinein. Das Ritual wiederholt sich jedes Mal, wenn wir einander begegnen und ich habe schon öfters überlegt, ob ich ihn einmal darauf ansprechen soll. Da ich aber keinen Ärger mit der Nachbarschaft möchte, habe ich es immer wieder kurz vor dem Impuls doch noch unterlassen. Diese ganze Situation der subkutanen Feindseligkeit erinnerte mich an ein Konzert an der „Accademia Nazionale“ in Rom vor vielen Jahren, als meine Musikerkollegen und ich uns in einer Tram vom Hotel zum Konzertsaal befanden und dabei über irgendetwas laut diskutierten, ohne dabei auf unsere Umgebung Acht zu geben. Plötzlich stand ein alter Mann auf und schrie uns auf Italienisch an. Wenn ich mich richtig erinnere hatte er einen ähnlichen Gesichtsausdruck, wie der von mir beschriebene Nachbar und seine Worte erschienen uns allen sehr hässlich. Unser Chef –der wie fast alle von uns etwas Italienisch spricht- hatte ihn daraufhin angesprochen, warum er so wütend sei. Seine Antwort war, dass es zu viele Niederländer in der Stadt gäbe ihn das ankotze. der Chef hatte ihm daraufhin gesagt, dass wir ein Musikensemble aus Berlin seien, die von einem Römischen Festival zu einem Konzert eingeladen sind. Daraufhin hatte er geantwortet, dass er sich getäuscht habe, gegen Deutsche habe er nichts. Wir haben ihn daraufhin auf unser Konzert eingeladen, was er dankend ablehnte und bei der nächsten Haltestelle ausstieg.

Die Liebe der Deutschen zu Italien

Die Liebe der Deutschen zu Italien sei deutlich größer, als die Liebe der Italiener zu Deutschland bzw. den Deutschen, meinte einmal ein deutscher Italienauswanderer. Oder wie der italienische Renaissance-Dichter Petrarca schrieb: „Gut hat's Gott ersonnen, indem der Alpenketten zwischen uns und germanischem Starrsinn gebaut!“ Nach drei Monaten authentischer süditalienischer *Local-Life-Experience* sagt mir meine innere Stimme: das gilt wohl in Maßen auch umgekehrt, nur eben mit etwas anderen Attributen!

So hatte der kleine, dicke, schlitzohrig-lustig dreinschauende Gemüsehändler mit der Grappa-gegerbten Nase dem dunkelblauen Seemannspulli, der seine dreirädrige Ape (Vesparcar) vollgeladen mit Obst und Gemüse der Saison vormittags immer beim Supermarkt um die Ecke steht, in den ersten Wochen nach meiner Ankunft unseren Labrador beim Vorbeigehen auf der morgendlichen Gassi-Runde gerne mit einer Karotte verköstigt, wohl in der Hoffnung, dass ich bald einmal und dann bitte nach Gestik zu beurteilen aber auch regelmäßig bei ihm einkaufe, dieser *Amico* also, hatte mir bei Gelegenheit eine 500g Schale Kirschtomaten für den mehr als den ortsüblichen doppelten Preis verkauft, was zur Entscheidung führte, erst einmal nichts mehr bei ihm einzukaufen und ihm beim Vorbeigehen erst einmal nur ein freundliches „Buongiorno, Guiseppe“ zuzuwerfen.

Der Sachverhalt führte zu wiederkehrenden Diskussionen mit meiner Frau, die, seitdem wir Neapel besucht hatten und man uns dort einige Male auf ähnlicher Weise beschließen hat wollen, ein gebrochenes Verhältnis zu Italien bzw. seinen Bewohnern hat. Das Fazit unserer Diskussionen war dann immer, dass es sich bei der Freundlichkeit, Offenheit und

Hilfsbereitschaft der Südtaliener doch wohl um eine Legende handle. Vielmehr nehmen wir sie als eher wetterabhängig schlecht bis mittelmäßig gut gelaunt, tendenziell leicht aggressiv und wenn es um Geld geht, als eher kleinlich, bis geizig wahr und dabei sehr auf den eigenen Vorteil bedacht, mitunter auch rücksichtslos gegenüber anderen und sich selbst. Ich höre, das sei aber vor allem typisch für Süditalien und die Norditaliener würden die Leute hier dafür verachten.

Die durch Irritation gefütterte Distanz zu den Leuten hält aber doch nur für eine kurze Zeit an, dann ereignen sich immer wieder überraschende Situationen, die ins Gegenteil weisen und einen dazu ermahnen, keine Vorurteile zu etablieren. Geschehen zum Beispiel, als besagter Gemüsehändler mich plötzlich vor dem Supermarkt anhielt und fragte, warum ich immer noch in der Stadt sei und ich ihm erzählte, dass ich in einer bekannten Pizzeria der Stadt arbeite. Daraufhin hatte er vielbedeutend gegrinst und mir –ohne dass ich danach fragte- eine Schale von diesen köstlich-bitteren *Nespole* in die Hand gedrückt und „vai, vai!“ gesagt. Dieser *Amico* konstatierte auch bei einem Gespräch ein paar Tage später, als ich ihm erzählte, dass ich bei einem Kollegen um die Ecke ein halbes Kilo *Peperoni di Matera* für €30.- erworben hatte, dass er nicht verstehe, was ich als DEUTSCHER damit anfangen wolle. Daraufhin erklärte ich ihm, dass ich auch zu Hause in Deutschland gerne Apulisch koche, und dafür brauche ich unbedingt auch die getrockneten Peperoni aus Matera, was ihn noch mehr irritierte. Er meinte: „Warum kochst du in deiner Heimat Italienisch? Habt ihr nicht eure eigene Küche?“ Danach hat er sofort auf seinem Handy gegoogelt, was die Deutschen wohl so essen und mir die Bilder gezeigt: Schweinebraten, Kalbshaxe, Currywurst, Kaiserschmarrn. Er fragte mich mit einem Runzeln auf der Stirn: „das sieht doch so lecker aus, warum willst du da überhaupt Italienisch kochen?“

The healing Forces of the Sea

Es gab Zeiten in den vergangenen 10 Jahren, da bin ich an meinem Ohrrauschen fast verzweifelt! Da hab ich immer Parks aufgesucht, in denen es Springbrunnen gab, deren Rauschen meinen Tinnitus überdeckt haben. Nun wohnen wir drei Minuten vom Strand und jedes Mal, wenn ich zum Supermarkt gehe, gibt es Rauschen satt! Optimal ist es, wenn es stürmt. Da tagelang der Schirokko bläst und das Meer mit seinen aufspritzenden Wellentürmen ein faszinierender Hexenkessel ist, bin ich praktisch beschwerdefrei. Das ist wirklich genial!

Die Sprachforschung konnte nachweisen, dass die *Inuit* 100 unterschiedliche Begriffe für „Schnee“ benutzen. *Qanik* zum Beispiel, ist der Begriff für „Schnee, der vom Himmel fällt“, *aput* für „Schnee, der auf dem Boden liegt“ und *aniu* für „Schnee, den man schmelzen kann, um Wasser zu gewinnen. Während einer jener unzähligen Momente, in denen ich wieder einmal am Meer stehe und fasziniert feststelle, dass es schon wieder eine neue Facette von *blau* präsentiert, frage ich mich, wie viele Begriffe die Fischer wohl für die Farben ihres Meeres verwenden?

Rammstein bei *Caffe Leccese* und einer Kugel Pistazieneis

Bei Mola di Bari gibt es in einem kleinen Fischerort ein Strandcafé, das von zwei ostentativ lesbischen Freundinnen geführt wird. Dort kann man lecker eine Schüssel Krebs in Tomatensauce essen, oder gerillte Bombette im Panino. Anfang März hatte man dort die Sturmschäden vom Winter schon repariert, die verrotteten Holzdielen der Terrasse ausgetauscht, die Balustrade geweißelt, die neue Cafemaschine installiert, die neuen Sonnensegel aufgespannt, die neue Karte an die Wand hinter dem Grill angebracht und die unzähligen Katzen vom Hof gejagt, die jetzt wieder im leeren Investmentruine hinter dem Parkplatz campieren. Auf meinem Weg zur Pizzeria in Bari in den letzten Wochen meines Aufenthalts ein lieb gewonnener Zwischenstopp für 15 Minuten Brandungsbeobachtung mit *Caffe Leccese* und einer Kugel Pistazien- bzw. Nutella-Eis.

Es dröhnt Musik aus den Boxen, die sich erheblich von der üblichen Italo-Pop-Playlist unterscheidet: strictly 80ies. Howard Jones, Yazoo, Huang Chung (NICHT Wang Chung!) und die späteren King Crimson. Musik, die ich von meinen Gymnasialfahrten mit dem ersten Walkman in der S-Bahn Puchheim-München Hauptbahnhof kenne und seitdem nie wieder gehört habe. Und immer wieder auch Rammstein.

Die etwas ältere Freundin, etwa Mitte 30, ca. 1,60, ganzkörperätowiert, mit regenbogenfarbenen Undercut, Nasenring und ACAB-T-Shirt habe ich irgendwann einmal gefragt, warum sie eigentlich immer Rammstein auflegt, ich fände das beim sonstigen Programm einen Stilbruch. Sie hatte ich daraufhin angegrinst und mit einer fast schon energischen Geste in die Küche umgedreht und laut gerufen: „Luisa, c'è un signore tedesco che vorrebbe sapere perché ascoltiamo sempre i Rammstein!“ (Hier gibt es einen Gentleman aus Deutschland, der gerne wissen will, warum wir immer Rammstein hören“). Die Antwort aus der Küche lautete: „Non frega un cazzo!“ (Das interessiert ihn einen Scheißdreck!).

Mit einem leicht süffisanten Gesichtsausdruck klärte mich meine Gesprächspartnerin an der Bar auf, während sie meine Bestellung fertig machte: La Signora war ein paar Jahre in irgendeiner Stadt in „Norderainwestafala“, da war sie im Frauenkampfsportverein und da lief immer Rammstein. Sie ist vor ein paar Jahren hierher zurückgekehrt und wir haben zusammen die Strandbar aufgemacht. Sie sagt, dass Deutschland sei für sie wegen zwei Sachen sehr gut gewesen: das Geld für die Bar zusammen zu bekommen und Rammstein. Sonst würde sie aber von Deutschland rein gar nichts vermissen.

Unerwartete Auferstehung in Pogliano a Mare

Die Magie ist vorbei, wenn der erste *Trenino Turistico* vor seiner Türe vorbeifährt, erzählt mir einmal der letzte Bootsbauer von Monopoli, der seine Werkstatt direkt unter unserer Wohnung auf einer terrassenartigen Ausbuchtung in der alten Stadtmauer hat. Zusammen mit seinem Sohn malt er die Rumpfe der kleinen Fischerboote mit viel Liebe in blau an und

umrahmt sie mit feinen roten und weißen Streifen. Während der Zeit unserer dreimonatigen Präsenz vor Ort hat er gerade einmal zwei Boote geschafft, ich habe gleich gemerkt, das ist filigranste Detailarbeit, mit viel Liebe und Stolz verrichtet. Einmal stand er mit dem Barista des kleinen Cafés gleich neben seiner Einfahrt an der Laterne und sie riefen mich beim Vorbeigehen zu sich hin. Sie haben mich gefragt, ob ich schon einmal in der *Chiesa di Santa Maria del Suffragio* gewesen bin, also gleich um die Ecke, das wo die Mumien zu besichtigen seien und die geschnitzten Skelette im schwarzen Holz des großen Eingangsportals. klar war ich da schon mehrmals drin, seit meiner Komposition um den mittelalterlichen Totentanz, die ich 2023 in einer Kirche in Berlin uraufgeführt hatte, interessiere mich für diese Thematik sehr. Daraufhin hatten wir ein intensives Gespräch über die Präsenz des Todes in der lokalen Kultur. Der Schiffbauer meinte, wenn ich wirklich etwas Einzigartiges erleben wolle, solle ich möglichst noch heute nach Pogliano a Mare fahren und die dortige Purgatoriumskirche besuchen, dort fände gerade nämlich etwas „molto importante“ statt und dann hat er etwas so kompliziertes so schnell im baresischen Dialekt erzählt, dass ich nichts mehr verstanden habe. Ich habe mich am Nachmittag einfach zusammen mit Frau, Kind und Hund in das Auto gesetzt und wir sind die 15 Minuten über die Super Strada 16 nach Pogliano a Mare übergefahren. Nach längerer Suche haben wir die auf Google Maps nicht aufgeführte, unscheinbare Kirche in der Altstadt mit einem Fahrradschloss vor die Griffe des Portals vorgehängen notdürftig verschlossen vorgefunden. An der Tür war mit drei Reißzwecken befestigter Zettel angeheftet, auf dem mit krakeliger Schrift, kaum lesbar, geschrieben stand:

„Resurrezione in corso! Chiesa chiusa fino a nuovo avviso!“
(Auferstehung im Gange! Kirche bis auf Weiteres geschlossen!)

Baresischer Dreck und leuchtendes Plankton

Noch nie habe ich soviel Zeit mit Essenszubereitung verbracht, wie in den vergangenen drei Monaten. Schon zuvor stand ich – v.a. seit Corona- und der Tatsache geschuldet, dass mir meine Frau gerne die Küchenarbeit überlässt (und sich dafür lieber um die Wäsche kümmert, was mir per se ein Graus ist), mindestens 2h pro Tag in am Herd und seinen Anrainerflächen. Mit unserem achtmonatigen Sohn ist es Abends schwer, zu warten, bis die Osteria (Trattoria, Pizzeria, Ristorante) um 19:30h öffnet, was aber in Realität bedeutet, man sollte tunlichst vermeiden, die Lokalität vor 20h zu betreten, wenn man Blicke vom Personal vermeiden will, die einem sagen wollen: „questi tedeschi non vedono l'ora che mangiamo!“ (Immer diese Deutschen, die nicht abwarten wollen, bis WIR essen!)

So habe ich mich auch abends der *Cucina Casalinga* (Hausmannskost) gewidmet und dabei eine gewisse Routine entwickelt, die dazu führt, dass ich mit Hilfe meiner Coaches Vito und Adriana aus der Pizzeria-Küche zu einem veritablen Apuglian Home-Chef mutiert bin. Dabei habe ich mich auch darauf konzentriert, Zutaten zuzubereiten, die mir besonders „exotisch“ vorkamen und von denen es hier einige gibt. Z.B. *Orobancha*, oder „Sporche Barese“, was man auf Deutsch mit „Baresischer Dreck“ übersetzen könnte. Diese wilden, spargelartigen

Gemüse sehen eigentlich so braun aus, als ob sie schon vergammelt sind und eigentlich in den Kompost gehörten. Über eine recht komplizierte Prozedur der Zubereitung mit Blanchieren und Eiswasser-Bädern kommen sie in ein Omelett mit Pfefferminze und Stracciatella drauf: ein leicht bitteres, aber unvergessliches Geschmackserlebnis! Als zweites Beispiel fällt mir aus dem Stand die „Kunst des virtuosen Thunfisch-Sandwich-Belegens“ ein. Da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt und hier kommen mir meine Korea- und Afrika-Erfahrungen sehr gelegen! Wenn ich meinem Chef von meinen Ideen erzählt habe, hat er mich immer angeschaut, als ob ich ihm erzählen würde, ich hätte das Futter meines Hundes auf die Pizza gelegt.

Ich habe meine Gerichte immer fotografiert, nachdem ich mich aber in einer eher stürmischen Nacht Ende März, nach einer Schicht für eine mitternächtliche Zigarette, mit klarstem Himmel und wunderbarem Mondlicht, auf einen der massiven Wellenbrecher-Betonpoller am Meer hinter der alten Stadtmauer setzte und mein I-Phone unachtsam auf den Poller gelegt plötzlich ins Meer platschte, sind alle meine schönen Bilder und Erinnerungen, Notizen, Whatsapp-Chatverläufe etc. mit dem noch lange im Wasser leuchtenden, aber trotz mehrerer Tauchversuche mit danach völlig von den scharfen Kanten der Betonpoller verkratzten Unter- und Oberarmen, für immer ins adriatische Meer abgetaucht und da ich seit Monaten kein I-Cloud-Update durchgeführt hatte, fühlte sich das wie eine ganzheitliche *Tabula Rasa* an.

Eine gute Seite hatte diese Katastrophe dann doch: bei meinen glücklosen Tauchgängen nur mit Unterhose bekleidet (die restlichen Kleider hatte ich ausgezogen und über den Poller gelegt, hoffend dass die immer wieder heraufplatzschenden Wellen sie nicht auch noch in die Tiefe herabziehen) konnte ich beobachten, wie durch die Bewegung meiner Hände zwischen den Ritzen der Pollern das Plankton plötzlich anfing hellgrün zu phosphoreszieren, was nach einer Weile in seiner Lichtintensität das geheimnisvolle Leuchten meines iPhones in der Etage darunter (die ich nicht erreichen konnte) noch übertraf. Da sah ich mich mitten im Unglück plötzlich kurz zurückgeworfen, in eine Nacht vor vielen Jahren, als ich vor einer einsamen Fischerbucht mit dem Namen *Halta Pescarus* an der rumänischen Schwarzmeerküste bei Costinesti schwamm, und bei jedem Schwimmzug um mich herum eine mit mir sich langsam fortbewegende hell erleuchtete Plankton-Aura erschien, die dann auch noch von zwei Delphinen umkreist wurde. Das war einer dieser Momente, die der Soziologe Hartmut Rosa wohl als „Resonanzmoment“ bezeichnen würde, als ich mich für einen Augenblick im „gefühlten“ Einklang mit mir selbst und dem Universum befand.

Nduja

Meine lokale Lieblingszutat ist eine Art weiche Teewurst, die sehr spicy, dabei fast süß ist und *Nduja* heißt. Sie wird bei uns in der Pizzeria vorsichtig mit den Fingern ausgedrückt und kommt in kleinen Häufchen zusammen mit der Paprikasalami auf die Pizza „Inferno“. Nach dem Verteilen dieser tiefroten, klebrigen Masse, muss man sich die Finger waschen, damit man

mit ihnen später beim Abwischen des Schweißes in der Hitze des Gefechts nicht in die Augen kommt und dann erst einmal nichts mehr sieht. Diese Wurst ist so scharf, dass man beim ersten Verzehr laut „Porca Troia“ rufen muss, oder eben „Nduja“, so wie es die Einheimischen bei der *Mangiare Nduja-Concorrenza* tun. Das ist natürlich reines Pizzaiolatein, denn diesen Wettbewerb gibt es gar nicht und ist letztlich auch nur eine jener kleinen Geschichten, mit denen mich die Kollegen immer wieder aufs Korn nahmen. Ich habe ihnen erzählt, dass mich das Wort *Nduja* an das rumänische „La Naiba“ erinnert, was ein gängiger Bukarester Fluch ist, der mit „heilige Scheiße“ übersetzt wird. In der Folge habe ich immer dann, wenn ich wieder einmal ein Pizza-Error generiert hatte und wild auf Baresisch beschimpft wurde, mit „Nduja!“ geantwortet.

I. Spezialeinlage in der Buchmitte (farblich abgesetzt)

Geheimtipps aus der apulischen Restaurantküche

Wie in jedem gut geführten Restaurant, gibt es auch in Francesco's Pizzeria das obligatorische Mitarbeiterabendessen. Das wird zumeist um 19:00h serviert, also 30 Minuten, bevor die Türen geöffnet werden. Da man aber weiß, dass um 19:30h außerhalb der Saison, wenn überhaupt, nur ein paar versprengte Engländer oder eine deutsche Familie mit Kleinkindern vor der Tür stehen werden, die dann immer gehen, wenn nix los ist, lässt man sich mit der Speisung des Personals sehr viel Zeit. Wenn dabei nicht die „schlechten“ Pizzen des letzten Abends schnell neu belegt auf den Tisch kommen, dann müssen die Küchenchefs, oder wenn sie keine Lust haben, die Küchenhilfen ran. Das waren in meinem Fall Vito in Bari, bzw. Paolo und Adriana in Monopoli. Schon nach ein paar Tagen wurde mir klar, dass ich den Kollegen bei der Zubereitung auf die Finger schauen muss. So hatte ich nämlich nach und nach praktisch italienischen Pasta-Klassiker neu kennengelernt, und das auf einer Art und Weise, wie sie als Resultat auch bei einem guten Italiener nicht zu finden sind. Da handelte es sich nämlich um diese „Geheimrezepte“ und „Kniffe“, wie in Insider-Slang „Küchengold“ genannt werden und wie sie seit Generationen in den jeweiligen Familien weitergegeben werden. Was mich dabei begeisterte, war die Tatsache, dass man mit absolut basalen Zutaten immer (maximal vier an der Zahl) schnell und unkompliziert wahre Meisterwerke der *Cucina Casalinga* auf den Tisch gezauberte. Die Italiener sind in ihrer Alltagsküche nämlich wahre Minimalisten und das gefällt mir sehr gut! Wenn ich dann Adriana wieder einmal gefragt hatte, warum die Bolognese bei ihr so anders schmecke, dann erwiderte sie mit einem leicht verschmitzten Grinsen im Gesicht: weil sie das Gericht eben nach „Stile speciale“ koche: „...con un po' di fantasia, capisc?“

Ich habe beobachtet, dokumentiert und vor meiner Abreise gefragt, ob es ok wäre, ein paar dieser Küchengeheimnisse in meine heimische Kochroutine einzubauen und sie eventuell auch an andere weiterzugeben. „Si, certamente, ma solo per chi ama mi e l'Italia!“

Unter diesem Vorsatz freue ich mich, Ihnen ein paar der Rezepte weitergeben zu dürfen, wie auch ich sie jetzt in meiner Küche auf dem Bauernhof in Sachsen für meine Family zubereite. Das Gute daran ist: man schafft das alles auch ohne italienischen Feinkostladen! Wenn die Grundnahrungsmittel wie in Italien besser sind, dann ist das Endresultat eben auch besser, aber auch mit dem üblichen Gemüse kommt man zu veritablen Resultaten, wenn man nur weiß, wie man es „behandelt“. Die Rezepte sind daher eher „Tipps“, die so ausgewählt sind, dass man damit sogar eine gewöhnliche TK-Pizza zu einem kleinen süditalienischen Genuss transformieren kann (ja, es gibt auch Italiener, die, wenn es mit der Zeit nicht reicht, im Supermarkt TK-Pizzas für Ihre Lieben zu Hause kaufen und die ist nicht gerade besser als die deutsche TK-Pizza!).

Killer-Spaghetti (L'Assasina)

Nein, es handelt sich nicht um das Lieblingsgericht der Baresischen Mafia! Darüber sollte man auch nicht scherzen, denn auf ihre „Spaghetti all'Assassina“ (Mörderspaghetti) sind die Apulier besonders stolz. Jede zweite Pizzeria, die etwas auf sich hält, bietet dieses Gericht als singuläre Alternative zur regulären Pizzaofenware an. Manchmal isst man zuerst eine Portion Assassina, dann eine Pizza. Eigentlich geht es bei diesem Gericht um die Kunst, aus *Scheiße Schokolade* zu machen, einer Handlungsstrategie, der man in Süditalien überall, nur nicht bei der Essenzubereitung nachgeht. Und eigentlich *nur* im kulinarischem Bereich darf man nichts anbrennen lassen. Vielmehr geht es hier zu wie in einer Talmudschule und wenn nicht alles orthodox nach einem von außen kaum zu dechiffrierenden Regelwerk abläuft, dann hast du als Gastronom schnell ein massives Problem mit der Kundschaft. Außer eben bei der "Spaghetti all' Assassina". Die musst du nämlich im Topf buchstäblich anbrennen lassen, solange, bis die Pasta anfängt, mit der Tomatensauce zu verkleben und dabei leicht schwarz verkohlt zu werden, nur dann darf sie auf den Teller und den Tisch. Eine besondere Rolle spielt dabei die original süditalienische *Pinza per Pasta* (Spaghettizange), mit der du einen Haufen rotverklebter Pasta aus den Topf hebst und dann so elegant von unten nach oben auf dem Teller eindrehst, dass dabei ein kleiner Turm zu Babel entsteht.

Der Küchenchef unserer Pizzeria in Bari bereitet seine *Assassinata* („facciamo *Assasinata*, non *Assassina!*“) immer gleich am Anfang der Arbeitszeit vor, denn sie muss nach dem Vorköcheln erst einmal in einer Gitterbox nahe der halb geöffneten Tür auskühlen. Dahinter rauchen die Mitarbeiter gerne ihre Pausenzigarette und ich bin mir sicher, das hat einen Einfluss auf den feinen Räuchergeschmack unserer speziellen Variante. Bitte nicht dem Chef erzählen, dass ich das schreibe, ich bin mir sicher, er liest es nicht gerne! Ist aber so! Lino, der Koch, hatte mir also die „wahre“ Geschichte zum Gericht erzählt: die "Assassina" sei in den 60ern in einer Lokalität in der Nähe des Bahnhofs im Zentrum Bari erfunden worden. Der Laden sei "niente speciale" gewesen, der Chef trank bei der Arbeit gerne einen über den Durst und deshalb sei die Qualität seiner Speisen auch eher schwankend gewesen. Eines Abends als er wieder einmal zu tief ins Rotweinglas geschaut hatte und dabei eine völlig banale Portion Spaghetti mit Tomatensauce zubereiten sollte, hatte er die Pasta ohne Absicht statt ins kochende Salzwasser in den Topf mit dem blubbernden Sugo geschmissen und dann auch noch das Fässchen mit den Chiliflocken darüber ausgeschüttet. Realisiert hatte er den Schlamassel erst, als es in der Küche angefangen hat, leicht verkokelt zu riechen. Wenn das passiert, läuten bei allen professionellen Köchen sofort die Alarmglocken. Das ist eigentlich ein super peinlicher GAU. Er hatte deshalb sofort nach der Quelle des Übels gefahndet, den Deckel vom betreffenden Topf abgehoben und hineingeschaut, die in der Zwischenzeit mit dem Sugo zu einem Klumpen zusammengebackenen Spaghetti erspäht und wie es üblich ist erst einmal laut in Richtung Küchenhilfe geflucht. Da man aber, wie ich schon zuvor berichtete, möglichst niemals Lebensmittel verschwendet (*Non buttare cibo!*), hatte er den Pasta-Tomatensauce-Klumpen deshalb nicht in die Mülltonne geschüttet, sondern erst einmal selbst gekostet, ob man die Sauerei nicht wenigstens noch den Mitarbeitern zum Abendessen vorsetzen könnte.

Dabei kam die Überraschung: es hatte wider allen Erwartens verdammt gut geschmeckt...und war zudem verdammt scharf...also Mörder-mäßig scharf!

Eine Woche später standen die „Spaghetti all' Assassina“ auf seiner Karte und haben sich vom Insider-Geheimtipp über unzählige Nachahmer schnell zum kulinarischen „Weltkulturerbe“ Baris und Umgebung gemausert. Heute gibt es in Bari sogar eine richtige "Accademia dell'Assassina", die penibel darüber wacht, ob die Mörder-Pasta auch wirklich korrekt in der Tomatensauce angebrannt wird. Ich kann hier bestätigen und schwöre auf die Jagdwurst-Spaghetti meiner Schwiegermutter: wenn die Assassina orthodox zubereitet wird, dann sieht sie grauenhaft aus, aber umso besser ist ihr *Gusto*. Einmal hatte man mir eine Variante mit einem Löffel Stracciatella, einer gegrillten Garnele und ein paar Flocken gerösteter Peperoni die Matera obendrauf gereicht, das fand ich besonders gut im Kontrast zur Schärfe. Ich bin extreme Schärfe schon aus Korea gewohnt, dort isst man zur Vorspeise im traditionellen Restaurant gerne einmal 2-3 grüne Peperoncini, die auf einem kleinen Teller gereicht werden und einem beim Reinbeißen sofort ins Schwitzen bringen, aber auch die Assassina kann da locker mithalten! Vor allem die von der "Pescaria" in Pogliano a Mare, es gibt sie da aber nur 1-2 mal die Woche und dann nur zum Pranzo. Aber Vorsicht: nach dem allerersten Genuss kann es auch hier mitunter zu einer abgemilderten Form von Montezumas Rache kommen!

I. In Apulien ist Parmesan kein Heiliger!

Er ist eher wie ein Geist — der nur selten erscheint.

Man wartet nicht auf ihn, sondern man ersetzt ihn, würdevoll. Mit Pragmatismus, geboren aus Sonne, kein Geld und einem tiefen Sinn für Geschmack, der sich nicht von mit schönen Logos einschüchtern lässt.

Ich habe das zum ersten Mal begriffen, als ich in einer Familienküche in Conversano mein Mittagessen bestellte. Eine Nonna, die fit wirkte wie ich vor 25 Jahren, hatte für meine Tagliatelle al Ragù kein Stück Parmigiano mehr übrig — aber sie zuckte nicht einmal bei meiner Nachfrage. „Non serve,“ sagte sie. *Man braucht ihn nicht*. Und dann hat sie mir es gezeigt, wie es läuft, indem sie eine Pfanne mit folgendem Inhalt aus der Küche gleich hinter dem Tresen holte:

Das brauchst du (aber sag es niemandem so genau)

- Taralli mit Anis, so viele, wie in deine geschlossene Hand passen
- Alt gewordene Semmelbrösel vom letzten Brot, nicht gekauft, sondern *gerettet*
- Zwei Sardellenfilets, die sich beim Erhitzen freiwillig auflösen
- Eine sonnengetrocknete Paprika, diese dünne, rote, die knistert, wenn man sie bricht
- Olivenöl, warm wie eine Erinnerung, nicht kalt wie Kühlschrankslogik

- Pasta — Spaghetti oder Orecchiette, ganz egal.

So machst du es (langsam, ohne Publikum)

- Nimm die Taralli, wickle sie in ein Küchentuch und schlage sie mit der Flaschenunterseite der letzten leeren Flasche deines Tafelweins, bis sie Brösel sind.
- Die Tarallibrösel kommen dann in eine Pfanne mit einem guten Schuss Olivenöl. Wenn sie zu duften beginnen, wirfst du die Sardellen dazu. Bruzzeln, bis die Sardellen sich auflösen, fertig!
- Daneben — zweite Pfanne:
Die Paprika. Trocken. Nur ein paar Sekunden anrösten!
Dann mit der Küchenschere über die Taralli bröseln.
- Jetzt die Pasta. Nicht al dente. Etwas weicher. Damit sie alles aufsaugt — Geschmack, Öl, Geschichte.
- Wenn du alles vermischst, sieht es eher bescheiden aus. Nicht verzagen! Dann probierst du: alles löst sich ein: Salz. Wärme. Rauch. Süße.
Erinnerst du dich noch an den Parmesan? Nimm, was du hast. Mach was draus, Mach es gut. Gib niemandem das Gefühl, du müsstest dich dafür entschuldigen. DAS ist das Grundgesetz Apuliens!

2. Erbsen-Safran-Pasta mit Guanciale

Der „Forno Assunta“ liegt an der SS16, dort, wo die Straße geradeaus in Richtung Brindisi läuft und die Olivenhaine bis an den Horizont reichen. Von außen sieht diese Bäckerei aus wie ein Restaurant — mit großem, mittags hoffnungslos überfülltem Parkplatz, hinter dem sofort die alten Olivenbäume beginnen. Um 12:45 beginnt das Schauspiel. Die Olivenbauern aus den umliegenden Masserien verschlingen hier mit ihren von der Erde gebräunten Fingern ihre Focaccia Barese. Zwischen ihnen sitzen LKW-Fahrer aus Bulgarien, Albanien und Rumänien, die sich auf ihrer letzten Etappe Richtung Hafen Brindisi befinden, müde, mürrisch, hungrig.

Und hinter der Theke immer stehen um die zehn adrett gekleidete Damen, perfekt frisiert, mit weißen Häubchen, Maniküre in Rosenholzfarben und leichtem Parfüm. Sie bedienen mit einer Eleganz, die nichts mit Eile, aber viel mit Effizienz zu tun hat. Man fühlt sich wie in einem Ballett für Brotmesser, Kassenbonnollen und Espressotassen.

In dieser Kulisse habe ich in der riesigen Verkaufsvitrine zwischen 25 anderen Gerichten in großen Tonschüsseln ausliegend zum ersten Mal die Erbsen-Safran-Makkaroni mit Guanciale gesehen.

Das brauchst du

(für vier Menschen oder zwei Erwachsene und ein Kind mit großem Appetit)

- TK-Erbsen, eine große Packung

- Eine kleine Zwiebel, fein gehackt, aber nicht so fein, dass sie unsichtbar wird
- Guanciale, ein kleines Stück, etwa so groß wie deine Handfläche, in dünne Streifen geschnitten, wenn es keine Guanciale gibt, nimm einfach Südtiroler Speck.
- Ein Safranbeutel, nicht als Dekoration, sondern als Versprechen
- Ein Schluck alkoholfreier Weißwein (ja, das funktioniert tatsächlich!)
- Makkaroni
- Olivenöl, das sich anfühlt wie August, nicht wie Februar
- Salz, vielleicht Pfeffer, aber der Pfeffer ist optional
- 15 Minuten Zeit.

So machst du es

- Zuerst die Zwiebel. In die Pfanne, mit Olivenöl, auf kleiner Flamme. Sie soll nicht braten.
- Guanciale: nicht abrennen, schmelzen lassen. Das Fett fließt langsam, wie ein Gedanke, der langsam Form annimmt. Wenn es duftet, gießt du einen kleinen Schluck Weißwein dazu. Nur einmal und wenig. Er darf zischen.
- Nun die Erbsen. Direkt hinein. Erbsen wissen, was sie tun.
- Etwas Wasser dazu, Deckel drauf, 15 Minuten warten.
- In der Zwischenzeit in einer Tasse den Safran in ein bisschen heißem Wasser auflösen.
- Dann in die Erbsen. Das Grün wird golden. Im Topf sieht es aus wie im Olivenhain von oben.
- Die Pasta kochst du nebenbei. Nicht zu weich. Nur so, dass sie bereit ist.
- Dann mischst du alles. Langsam. Geduldig. Ohne Hast und ohne Hunger.
- Und wenn du willst — ein wenig Pecorino.

3. Brokkoli statt Rape – Pasta mit Sardellen

Eine kleine Häresie: in Apulien würde man dafür nicht verurteilt, aber zumindest streng angeschaut. Vielleicht wäre es kein großes Drama, aber jemand würde leise „mamma mia“ sagen und die Augen schließen, als hätte er soeben einen kulturellen Verlust erlitten.

Denn Cime di Rape bedeutet Identität. Bitterkeit. Winter. Erde. Ein Geschmack, der zeigt, dass man aus dem Süden kommt und daraus stolz hervorgegangen ist.

Aber dann steht man in Deutschland. Und der Markt hat keine Rape. Aber Brokkoli. Und zwar sehr schönen. Und plötzlich hat man eine Wahl: Entweder Regeln, oder Essen. Ich habe mich für das Essen entschieden.

Das brauchst du

(für 4 Leute, die verstehen, dass Geschmack manchmal Kompromisse liebt)

- Ein Brokkoli, so frisch wie ein guter Morgen
- Orecchiette, oder jede Pasta, die so tut, als hätte sie Taschen für Sauce
- 2–3 Sardellenfilets, die sich opfern, ohne jemals erwähnt zu werden
- Eine Knoblauchzehe, zerdrückt mit der Handfläche, nicht geschnitten
- Eine getrocknete Chilischote, nicht mehr, nicht weniger
- Olivenöl, ruhig großzügig
- Ein Spritzer Zitronensaft
- Salz, aber nicht so viel, weil die Sardellen reden werden

So machst du es

- Wasser salzen. So salzen, als würdest du Meerwasser verwenden. Der Brokkoli kommt in kleinen Röschen hinein. Nur kurz. Er soll weich werden, aber nicht zerfallen.
- Daneben, in einer Pfanne: Olivenöl. Die Knoblauchzehe rein. Sie vorher mit dem Messer nicht schneiden, nur zerdrücken.
- Dann die Sardellen. Sie lösen sich auf, aber ihr Salzgeschmack bleibt. Die Chilischote dazu, Nimm sie, wie sie ist.
- Jetzt kommt der Brokkoli aus dem Wasser — zerdrückst du ihn grob mit dem Holzlöffel in der Pfanne. Er wird nicht zur Sauce, sondern zum *Purè*
- Die Pasta kommt dazu. Mit einer halben Tasse salzigem Kochwasser. Alles gut zusammen schwenken. Ohne Gewalt. Nur mit Überzeugung.
- Dann ein Spritzer Zitronensaft, aber nur einen Spritzer!

4. Zucchini Poverella

Südtalientische Logikformel: Essig + Minze + Sonne + Zucchini = Meer

Der Name sagt alles: Poverella heißt „die Arme“, „die Schlichte“, „die, die nichts hat und trotzdem da ist“.

Es ist ein Gericht, geboren aus Tagen, in denen es keinen Fisch gab, keine Oliven zu verkaufen, keine Münzen in der Tasche, aber immer eine Zucchini im Garten, ein bisschen Öl, eine Handvoll Geduld.

Und das Wunder ist:

Wenn man sie richtig zubereitet, schmeckt Zucchini Poverella tatsächlich ein wenig nach Fisch, und das, obwohl die obligatorischen Sardellen fehlen.

Apulien weiß, wie man Nichthaben in Geschmack verwandelt:

- Durch das frittieren Braten im Öl

- Durch einen Tropfen Apfelessig am Ende
- durch ein Blatt Minze
- Das ist wirklich Magie, denn plötzlich schmeckst du Meer, ohne dass jemals eines da war.

Das brauchst du

(für vier Teller)

- 4 Zucchini, gerne die kleinen, schmalen, festen, die nach Garten riechen
- Olivenöl, genug, dass du kurz denkst „zu viel“
- Salz, mehr als du erwartest
- Ein kleiner Spritzer Apfelessig
- 1–2 Blätter frische Minze (nicht mehr, wirklich nicht mehr)

So machst du es

- Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Pfanne auf den Herd.
Viel Olivenöl hinein. Nicht fragen. Nicht rechtfertigen. Das Öl wird heute verschwendet!
- Zucchini hinein. Die Hitze mittel-niedrig. Dies ist kein schnelles Gericht!
Schnelle Zucchini schmecken nach Wasser. Langsame Zucchini schmecken nach Zucchini
- Brate sie lange, bis sie weich sind, bis sie gürden sind, bis sie aussehen, als hätten sie verstanden, was kommt. Dann herausheben, auf ein Stück Küchenrollenpapier das Öl aufsaugen lassen. Leicht Salzen.
- Jetzt kommt der Moment:
Ein Tropfen Apfelessig. Nur ein Tropfen und nur Apfelessig!
Mehr macht alles nervös. Und dann: Ein Blatt Minze.
Nicht schneiden, nicht zerreißen. nur hineinlegen.

So isst man es

Nicht heiß, lauwarm. Damit der Essig weich wird und die Minze schüchtern bleibt. Am besten mit Brot, das gerade erst gebrochen wurde. Oder blanker Pasta, die noch dampft. Oder einfach so, direkt aus der Pfanne, während niemand hinsieht.

5. Datterini Gialli

Das Glas Sonne, das man sich im Winter gönnen sollte

Es gibt Tomaten, die sehen aus, als würden sie lächeln. Die gelben Datterini gehören dazu.

Sie sind die sanfte Schwester der roten Tomate: weniger dramatisch, weniger sauer, weniger „Schaut her, ich bin Sommer!“ In Apulien liegen sie oft in kleinen Körbchen auf den Marktständen, als wären sie Schmuck oder Zitronen oder Süßigkeiten, die einfach der Sonne zu nahe gekommen sind. Aber ihre wahre Stärke zeigen sie im Winter, auch und vor allem außerhalb Italiens. Deshalb sollte man im Winter in Deutschland auf jeden Fall ab und zu das sparsame Auge zudrücken, wenn man in den italienischen Feinkostladen geht und einfach eine Dose, bzw. ein Glas Datterini Gialli aus dem Regal nehmen, egal was es kostet!

Was du dann mit dem Inhalt des Glases machst

- 500 g gelbe Datterini oder gelbe Kirschtomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- Salz, etwas fester gesprochen als sonst
- Optional: ein Hauch Zucker, wenn der Tag besonders grau ist

So machst du es

- Heize den Ofen so heiß wie möglich.
Nicht vorsichtig. Grob.
220–250°C oder „Volle Pulle Grill“. Tomaten brauchen Hitze!
- Die Datterini halbieren, auf ein Blech legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen
- Knoblauch schlampig irgendwo dazwischen legen, als wäre er nur zu Besuch.
- Dann ab in den Ofen.
- Und jetzt kommt der Unterschied: Du willst nicht, dass die Datterini weich werden. Du willst, dass sie beginnen, zu karamellisieren.
Ihre Ränder werden dunkler, die Haut zieht sich ein wenig, der Saft wird dicker. Die Tomate wird süßer, Das dauert ca. 20 Minuten.
Vertrau deiner Nase, nicht der Uhr.
- Wenn du sie herausnimmst, benutze keinen Mixer, Nur einen Suppenlöffel.
- Zerdrücken, nochmals Ölen, falls zu trocken, etwas Salzen, Fertig!

Und was machst du damit?

- Auf die Pizza (→ besonders TK-Pizza)
- Unter die Pasta (Penne, Spaghetti, Orecchiette — egal, Hauptsache warm)
- Auf geröstetem Brot mit gar nichts weiter
- Neben Fisch
- Auf Burrata
- In Sandwiches

6. Rote-Bete-Sugo für Pizza

Die Geschichte des gestohlenen Lastzugs

Man sagt, die besten Rezepte entstehen nicht in Küchen, sondern in Krisen. Und diese hier begann auf der Autobahn, irgendwo zwischen Bologna und Foggia. Eine Gruppe kalabrischer Jungs hatte einen Lastzug abgefangen. Man hatte ihnen gesagt, er sei voll mit weißen Trüffeln. Der Stoff, der mehr wert ist als ein Kleinwagen. Oder eine Hochzeit. Oder zwei schlechte Jahre Olivenernte. Sie stellten den Laster in ein verlassenes Lagerhaus und öffneten die Türen. Und dann: ROTE BETE!

Säckeweise, Tonnenweise, Rot wie Peinlichkeit, Rot wie Scham!

Der Capo soll geschwiegen haben, lange, sehr lange. Dann sah er den Mann an, der den Coup eingefädelt hatte — den Fahrer bestochen, die Route organisiert, die falschen Informationen geglaubt. Er hieß Nicola Barbabietola.

Der Capo sagte nur: „Dann kochst du sie! Alle. Die ganze Ladung! Für deine Großfamilie! Jeden Tag! Solange bis der letzte Sack leer ist!“ Es waren nicht die Männer, die kochten, es waren die Frauen, die Mütter, die Tanten, die Großmütter aus der Nachbarschaft. Alle mit diesem stolzen Namen: Barbabietola. Sie waren kreativ, weil sie keine Wahl hatten. Sie mischten die rote Bete mit Knoblauch, mit Olivenöl, mit Salz, mit einem Tropfen Essig, mit Geduld, mit Trotz, mit Humor, mit Hunger. Und irgendwann — an einem Abend, an dem kein Geld da war und kein Fisch und kein gutes Mehl — strichen sie diesen roten Sugo auf den Pizzaboden und schoben ihn in den Holzofen. Und die Männer schwiegen, aber diesmal war es kein Schweigen der Scham!

Das brauchst du

(für vier Pizzen)

- 2 große vorgekochte Rote Beten
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Balsamico oder ein dunkler Essig

So machst du es

1. Rote Bete grob schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch kurz anwärmen.
3. Die Bete zugeben, 5 Minuten sanft schmoren.
4. Pürieren — nicht zu fein.
5. Mit Salz und Balsamico abschmecken.
6. Auf die Pizza streichen oder zur Pasta geben.

Wie es seitdem weiterging

Dieser Sugo wurde weitergegeben, zuerst in Kalabrien, dann in Basilicata. dann in Apulien. nie offiziell, nie als „Gericht“. Immer als Wissen. Man sagt, wenn irgendwo in Süditalien jemand

rote Bete auf Pizza streicht, dann kennt jemand jemanden, der jemanden kennt, der Nicola Barbabietola kannte. Und die Moral? Wenn das Leben dir keine weißen Trüffel gibt — mach Sugo daraus.

7. Droga Rossa

Die Tomaten, die wieder zu sich selbst finden

In der Pizzeria meines Chefs in Monopoli — Francesco, Pizzaiolo-Weltmeister, Mann mit Händen wie heiße Pflastersteine — gibt es jeden dritten Tag ein Ritual, das älter wirkt, als es ist. Kurz bevor der Ofen auf ca. 420° aufgeheizt ist und man das Personal zum Abendessen ruft, wird der Ofen zur Drogenküche umfunktioniert, indem man drei Backbleche Tomaten auf den heißen rotierenden Stein legt. Kirschtomaten, halbiert, mit Olivenöl, und wenigen Zutaten, aber mit dem Wissen, daraus ein Suchtmittel gebacken wird.

Man röstet sie, so nah an der Hitze, dass sie fast zerfließen. Genau da passiert es: Die Süße tritt hervor, die Säure wird weich, der Geschmack wird tief und rund. Und das Ergebnis nennen alle in Monopoli: Droga Rossa!

Die „Rote Droge“: nicht, weil sie verboten wäre. Sondern weil man nach der ersten matschigen Tomate weiß, warum!

Und jetzt das Entscheidende

In Deutschland, im Winter, schmecken Tomaten meistens nach Nichts oder nach Gras, oder schlimmer: nach diesem Geschmack, den man nur als „kaltes Supermarktregallicht“ beschreiben kann.

Mit Droga Rossa ist das alles egal. Dieses Rezept nimmt die traurigsten Wintertomaten und macht daraus Apulischen Sommer. Und ja — es verwandelt auch eine TK-Pizza in etwas, das man jemandem vorsetzen kann, den man gerne hat. Ohne Entschuldigung. Ohne Kommentar.

Das brauchst du

(für vier glückliche Menschen oder zwei, die sofort Nachschlag verlangen)

- 1 kg Kirschtomaten (auch die blassen Supermarkt-Wintervarianten, keine Angst)
- Olivenöl, großzügig, nicht kleinlich
- Chilliflocken nach Gusto
- Salz, etwas mehr als „vernünftig“ erscheint
- 1 Knoblauchzehe, nur angedrückt — kein Drama
- Kandiszucker zerstoßen
- Apfelessig

So machst du es

- Ofen so heiß wie möglich aufheizen (250°C oder Grill).
- Tomaten halbieren, salzen, pfeffern, Chiliflocken drauf, mit zerstoßenem Kandiszucker bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und Apfelessig drüberspritzen
- Auf ein Blech legen, Backpapier drunter, Schnittseite nach oben.
- 20–30 Minuten rösten, bis die Ränder dunkler werden und Saft zu Sirup wird.
- Herausnehmen, abkühlen lassen.

Was man damit tun kann

- Über TK-Pizza — immer
- Unter Pasta — egal welche
- Auf geröstetes Brot — am besten sofort
- Neben gebratenem Fisch — göttlich
- Tipp: In einem gut ausgewaschenem Marmeladenglas kann man diese Droge mindestens 7 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

8. Thunfisch-Sandwich mit Pomodoro & Burrata

Savelletri, Februar, Schlamm und Andacht

Savelletri im Sommer ist ein Postkartenort. Weißgekalkte Fassaden, Meer wie Glas, Sardellen auf Eis, Aperol in Gläsern, die mit Sonnencreme riechen, Touristen, die lächeln, weil sie denken, sie hätten das Leben verstanden, weil sie nicht in die Bettenhochburg einen Ort weiter gefahren sind. Aber im Februar ist Savelletri ein Fischerort, und nichts sonst. Der Himmel ist bleich. Der Wind kommt direkt aus dem Wasser und trägt Salz und Müdigkeit mit sich. Die Boote liegen im Hafen, und daneben steht ein großer Kran, der mit einer brüllenden Pumpe den Schlamm aus dem Hafenbecken saugt. Der ganze Ort riecht nach Schlick, Metall und Diesel. Es ist kein romantischer Duft. Und genau dort — fast alles geschlossen, fast niemand unterwegs, die Hauptstraße leer — steht zur Mittagszeit eine Schlange. Vor der Salumeria. Der einzigen, die offen hat. In der Schlange: Bauarbeiter. Mit schweren Stiefeln. Mit rauen Händen. Mit Gesichtern die seit Sonnenaufgang nichts als Wind und „Aerosol di Mare“ gespürt haben.

Sie warten geduldig, fast bedächtig darauf, dass sie an der Reihe sind und ihren Mittags-Panino bestellen dürfen. Als wäre dies kein Sandwich, sondern Gebet. Das kenne ich so nur aus Napoli. Und jedes Mal, wenn die Tür aufgeht, zieht die warme Luft der Salumeria nach draußen — Mortadella, Tunfisch, Salame di Napoli, Capocollo, Bresaola, getrocknete Tomaten, Öl, Brot und alle rücken ein wenig nach vorne, wie Gläubige.

Das brauchst du

(für vier Sandwiches, die Mittag retten)

- 4 Stück Pane Pugliese oder Ciabatta, gut geröstet, am besten selbst gebacken
- 300 g hochqualitativen Thunfisch in Olivenöl (kein Wasserthunfisch, niemals)
- 3 reife Tomaten, in Scheiben, am besten 'Coeur de Boeuf'
- 1 Burrata (250–300 g), geöffnet kurz vor dem Essen, gut abgetropft
- Olivenöl, ein guter Schuss
- Meersalz, soviel der Wind in deine Küche bläst
- Optional: Oregano oder ein Hauch Pfeffer

So machst du es

Das Brot aufschneiden und in der Pfanne mit einem Tropfen Olivenöl rösten, bis die Kanten bräunlich werden, aber das Innere weich bleibt. Die Tomatenscheiben leicht salzen und zwei Minuten stehen lassen, damit sie Wasser lassen und Geschmack zeigen. Den Thunfisch mit einer Gabel sanft zerdrücken, nicht zerstören — er soll seine Fasern behalten. Das Brot von innen ganz dünn mit Olivenöl bestreichen. Dann: Tomate → Thunfisch → Burrata. Nichts Drücken. Nichts Pressen. Das Sandwich trägt sich selbst. Wenn du willst, einen Hauch Oregano, wie ein Gedanke, der kommt und geht.

So isst man es

Im Stehen. Am besten draußen. Im kaltem Wind. Und dem Meer, das so aussieht, als hätte es gerade gar keine Zeit für dich.

9. Mortadella-Sandwich mit gegrillter Aubergine & Scamorza

bei Gianni, der schweizerischste Apulier Monopolis

Metzgereien in Italien sind etwas ganz besonderes. In Monopoli, ein paar Straßen entfernt vom Hafen, dort, wo das Licht noch durch die engen Gassen fällt wie durch die Lamellen eines alten Fensterladens, gibt es eine Metzgerei, die mehr ist als eine Metzgerei. Von außen sieht sie aus wie jede andere: Rollgitter, Eisschrank, Kacheln, ein Schild, das schon bessere Zeiten gesehen hat. Seine Frau steht immer am Grill und brät die Würste. Sie macht einen sehr ernsten und fast in sich versunken Eindruck...und ist meines Erachtens die schönste Frau Monopolis“

Wenn man wissen möchte, wann die Metzgerei heute schließt, muss man einen der Obdachlosen der Stadt fragen, die über den Tag am Hafen zusammenstehen. Sie versammeln sich nämlich immer zur fortgeschrittener Stunde vor dem Laden, kurz bevor dieser schließt. Die Metzgersfrau ist großzügig und verteilt die Reste des Grilltages unter den Anwesenden.

Ich kenne Gianni ein wenig vom Plausch beim Warten auf mein Panino, schätze seine Ware und er weiß, dass ich in der Schweiz studiert habe. Sobald ich seine Ladentür öffne und auf den Tresen zugehe, tönt es: „Grüezi wohl. Was darf's si?“ Zwischen Apulien und Graubünden: das ist Gianni. Er hatte 15 Jahre in einem Hotel im Graubünden gearbeitet, bevor das Leben

ihn zurück nach Hause geholt hat — um die Metzgerei seines Vaters zu übernehmen, die jetzt in der 3. Generation das Viertel mit authentisch-lokalen Wurstspezialitäten versorgt. Gianni grillt *Bombette* gleich hinter dem Fenster, kleine Fleischrollen auf glühender Kohle, die du von der Straße aus riechst, bis zum Café Roma auf der Piazza XX Settembre vor. Aber seine wahre Kunst ist das Panino con Mortadella für €7,50.-Es ist kein normales Sandwich. Es ist ein ganzes Mittagessen, das du immer wieder haben willst!

Das brauchst du

(für vier Panini, die den Tag reparieren)

- 4 Pane Pugliese oder ein helles, weiches Landbrot
- 300 g Mortadella, am Stück geschnitten, dick und stolz
- 2 Auberginen, in Scheiben
- 200 g Scamorza (mild geräuchert), in dünnen Scheiben
- Olivenöl
- Salz

So macht es Gianni

Die Auberginen werden zuerst gemacht, denn sie brauchen Zeit und Ruhe.

Er schneidet sie in Scheiben, legt sie auf die glühende Grillplatte, und wartet so lange, bis sie weich sind und der Rand ein dünnes Bronze-Band trägt. Dann salzt er sie, legt sie zur Seite. Also die Auberginen NICHT zuerst salzen und das Wasser austreten lassen!

Das Brot wird in dicken Scheiben abgeschnitten und kurz angeröstet, nicht knusprig — nur warm, damit es atmet. Dann der Aufbau: Aubergine → Mortadella → Scamorza.

Kein Druck, kein Messer, das presst, alles wie von selbst. Und dann — und das ist das ganze Geheimnis — legt er das Sandwich für 30 Sekunden wieder zurück auf den Grill. Genau 30, nicht 20, nicht 40. 30! Nur so schmilzt die Scamorza, ohne zu rennen. Nur so wird die Mortadella weich, ohne sich aufzugeben. Nur so wird die Aubergine süß, ohne traurig zu werden. Wenn Gianni dir das Panino in Butterpapier eingewickelt hat und über den Tresen reicht, sagt er immer das Gleiche: „Non mangiare subito. Lascia riposare per due respiri!“

10. Kabeljau-Fenchel-Kirschtomaten-Pfanne

Das Kantinenwunder von Fasano

Es gibt in Fasano ein Bistro, das so aussieht, als wäre es ein sozialistisches Reenactment. Ich habe ein Foto des Lokals an einen Freund in Rumänien geschickt, seine Erwiderung war: „looks like Ploiesti 1987, you ruined my day!“ Fliesen in einem Beige, das nur aus den 80ern stammen kann. Metalltische, die nicht gefallen wollen, aber einfach da sind. Helles Deckenlicht ohne Romantik, ohne Scham, ohne Absicht. Ein einziges großes Bild an der Wand, vom Chinashop gegenüber: die Brooklyn Bridge. Auf der Frontseite ein riesiges Kühlbuffet, das leise summt. Und eine analoge Nummernausgabe mit Klappzahlen, wie beim Bürgeramt

Berlin-Neukölln 1991. Wenn man um 13:00 Uhr kommt — genau dann, nicht früher, nicht später — ziehen alle eine Nummer und warten. Nie still. Immer laut. Extrem laut! Es ist eine Kakophonie, eine Chorprobe des Alltags:

- „Heute ist der Fenchel zu weich.“
- „Nein, heute ist der Fenchel perfekt.“
- „Die Tomaten sind süßer als gestern.“
- „Die Tomaten waren gestern gar nicht da.“
- „Der Kabeljau ist frisch.“
- „Der Kabeljau *könnte* frischer sein.“

Und das Personal antwortet zurück, mit voller Stimme, mit Handgesten, mit lachendem Streit, mit dem Lärm von Menschen, die sich kennen, und die nicht so tun, als seien sie leise. Ich stehe mittendrin. Als Fremder, aber willkommen. Sogar der Hund darf mit rein.

Unser Sohn bekommt eine Scheibe Brot in die Hand gedrückt, ohne dass es jemand kommentiert. Und dann wird unser Gericht auf den Teller gelöffelt:

Die Kabeljau-Fenchel-Kirschtomaten-Pfanne. Sie sieht aus nach „mehr war heute nicht drin“. Aber sie schmeckt wie knallhart nach 100g kalkulierter Küchenwaagenliebe.

Das brauchst du

(für vier Teller ehrlicher Mittaglichkeit)

- 600 g Kabeljau, in großen Stücken
- 1 Fenchelknolle, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- 300 g Kirschtomaten, halbiert
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Optional: etwas Fenchelkraut, wenn der Tag schön ist
- einen Schuss Weißwein (falls die „Fantasie“ es zulässt, wie Adriana, die Küchenfrau meiner Pizzeria es formulieren würde)

So wird es gemacht

- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen.
- Den Fenchel hineinlegen und sanft schmoren, nicht braten — Fenchel hat keinen Stress gern.
- Wenn er weich wird, die Kirschtomaten dazu. Sie sollen nicht zerfallen. Sie sollen aufgehen.
- Schuss Weißwein drüber und sofort
- die Kabeljaustücke oben darauf legen. Keine Gewalt. Kein Rühren. Deckel drauf. 7 Minuten.
- Kurz salzen.

- Auf den Teller heben, ohne weiteres zu erklären.
- dazu Reis oder „Misto di Legumi e Ceriali“, was man in gut sortierten italienischen Feinkostläden kaufen kann, nach dem Kochen mit etwas Olivenöl beträufelt.

I I. Muscheln mit Kartoffeln und weißen Bohnen

Der Hund als Heiliger von Martina Franca

Martina Franca ist im Sommer laut. Espressotassen klirren, Touristen fotografieren die Barockfassade der Basilica di San Martino, als wäre sie ein exotisches Tier.

Aber im Februar klingt die Stadt anders. Der Himmel ist hell, aber nicht warm.

Die Sonne steht tief, als wäre sie nur kurz auf Besuch und müsste gleich wieder weiter Richtung Afrika. Und der Wind pfeift streng durch die engen Gassen. Wir finden eine Taverne im Zentrum. In einem Keller, die steile Treppe hinab.

Weißer Tischdecken, die gesehen haben, was Menschen mit großem Hunger sind. Drinnen sitzen nur Einheimische. Männer mit Hemdsärmeln, Frauen mit ruhigen Händen, Leute, die sich bestimmt seit der Grundschule kennen, keine neuen Freunde brauchen und einmal die Woche zum Pranzo in die Taverne gehen. Wir nehmen einen Tisch in der Mitte.

Und auf einmal sind wir das Ereignis. Nicht wegen uns. Sondern wegen: Ihm. Dem 45-Kilo-Labrador, braun wie eine Kastanie, Augen wie frisch geöltes Holz, und mit der ruhigen Selbstverständlichkeit legt er sich sofort unter den Tisch. Ich hatte ihn zuvor langsam und an der kurzen Leine gehalten die steile Kellertreppe hinabgeführt und laut in den Raum hinein gefragt: „E permesso il cane?“ Die Antwort war: „Sì, certo, ma solo se ha già pranzato!“

Die Menschen hier lieben Tiere nicht „als Haustiere“. Sie verstehen sie. Sie erkennen ihre Seelenregungen. Sie sehen ihre Würde. Binnen Minuten gibt es eine Prozession: die Besitzerin reicht Brotstücke unter dem Tisch durch, eine ältere Frau wirft ihm Innereien zu, Jemand sagt, er soll die Vorderpfoten auf den Stuhl legen, nein, auf den Schoß der Ehegattin springen, wie ihr Hund, eine Fußhupe. Alle lachen, niemand fragt nach Erlaubnis, wir sind Gäste, sie sind Einheimische, aber der Hund ist Familie von allen. Dann kommt endlich das Essen.

Das Gericht

Muscheln mit Kartoffeln und weißen Bohnen.

Ein Gericht, das klingt wie Leipziger Allerlei auf Süditalienisch.

Das brauchst du

(für vier Teller stiller Wärme)

- 1 kg Miesmuscheln, frisch gewaschen
- 300 g weiße Bohnen, gekocht (aus dem Glas ist erlaubt)
- 2 Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, ganz

- 3 EL Olivenöl
- einen Schuss Weißwein
- Salz
- Optional: eine Prise Chili, wenn es draußen sehr grau ist

So machst du es

- Die Kartoffelwürfel in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind, aber nicht traurig.
- In einem großen Topf Olivenöl erhitzen.
Die Knoblauchzehe leicht andrücken, ins Öl werfen und einmal darin drehen, den Wein aufgießen, 1 Minute warten —
- Die Muscheln hinein, kein Zögern, Deckel drauf!
3–5 Minuten, bis sie sich öffnen.
- Bohnen und Kartoffeln zugeben.
Alles kurz durchschwenken, Ein Schluck Pastawasser drüber, falls du es nicht schon alles in den Ausguss geschüttet hast. Salz nach Gusto, nicht nach Rezept.

12. Zucchini-Thunfisch-Pasta mit Zitronenschale

Eine Zucchini-Fantasie

Manchmal entscheidet nicht das Messer, sondern die Reibe.

Geriebene Zucchini stellen sich nicht zur Schau, sie tun nicht so, als müssten sie gesehen werden, sie lösen sich später einfach auf und werden zu einer Sauce, ohne Sauce zu heißen. Zu einer Textur, die überall hinfindet, wo sich Wärme und Stärke treffen. Dieses Gericht ist leise. Aber nicht sanft. Es hat Salz, Fett, Sonne und Übermut. Nur eben ohne die große Geste.

Adriana's Lieblingsgericht

Adriana, die fleißige Küchenhilfe unserer Pizzeria in Monopoli liebt es eigentlich mehr zu kochen als die Töpfe und Tupperware abzuwaschen und in die Regale über ihr zu stellen und übernimmt deshalb immer wieder gerne den Job der Essenszubereitung für das Personal. Ihr Lieblingsgericht ist extrem einfach und extrem schmackhaft. Wenn sie in die Sauce nach 10 Minuten Kochzeit den Schuss Weißwein hinzufügt, sagt sie immer das Gleiche: „Ma ti prego! Lasciami un po' di fantasia!“

Das brauchst du

(für vier Schüsseln, die nicht erklären müssen, warum sie so gut sind)

- 400 g Pasta (Fusilli, Spaghetti oder irgendwas, das drehen kann)

- 2 Zucchini, grob gerieben, nicht fein, nicht wie Babybrei
- 200 g Thunfisch in Olivenöl, nicht zerdrückt, nur gelockert
- Olivenöl, sonnig und klar
- ein Schuss Weißwein
- eine Tasse vom Pastakochwasser
- Salz
- Hauch Zitronenschale und schwarzer Pfeffer

So machst du es

- Pasta ins Salzwasser. Wirklich salzig.
- In einer Pfanne Olivenöl erwärmen, aber nicht zu heiß.
- Die geriebene Zucchini in die Pfanne geben.
- Wenn die Zucchini glänzt, wenn sie kein Gemüse mehr ist, kurz vor dem Zerlaufen gib den Thunfisch samt Öl dazu. Nach 2 Minuten den Wein angießen. Nur einen Schuss! Nicht rühren wie Arbeit, nur Nebenbei immer wieder mal, oder sanft schwenken. Eine Tasse Pastakochwasser drüber, nochmal schwenken. Kochwasser ist Bindung. Kochwasser ist Versöhnung.
- Pasta direkt aus dem Topf in die Pfanne heben, alles langsam zusammenmengen.
- etwas Bio-Zitronenschale darüber reiben und frisch gemahlene Pfeffer darüber streuen. Nicht viel. Nur genug, dass jemand denkt: *Da ist etwas, das ich nicht erklären kann.*

I3. Kartoffel-Salsiccia-Pasta mit karamellisierten Peperoni

Pasta Casalinga vera

Ich habe dieses wunderbare ländliche Gericht das erste Mal in einer Trattoria in Matera gekostet und vor übermütiger Begeisterung ein Foto auf Google Maps gepostet. Stand Oktober 2025 verzeichnete dieses Bild 150.000 Aufrufe und hat ein Gold-Abzeichen für „sehr wertvoller Beitrag“ erhalten. Ich kann mir vorstellen, die Eigentümer des Restaurants haben mich in der Zwischenzeit mehrmals verflucht, und ich würde mich bei ihnen entschuldigen und schwören, in Zukunft nie wieder ein Foto von diesem Gericht zu posten!

Das brauchst du

(für vier Menschen, die sich lieben oder zumindest dulden)

- 400 g Pasta (kurz: Rigatoni, Paccheri oder Fusilli)
- 2 Kartoffeln, geschält, in kleine Würfel
- 300 g Salsiccia, grob aus der Pelle gedrückt
- 2 rote Peperoni, in Streifen
- 1 Zwiebel, in dünne Scheiben

- Olivenöl
- Salz, zurückhaltend — die Salsiccia spricht laut genug
- wenn du Glück hast und sie findest: Peperoni di Materia, mit der Schere in dünne Streifen geschnitten und zum Schluss als Krone aufgesetzt

So machst du es

- Die Kartoffelwürfel in Salzwasser kochen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Sie sollen zart, nicht müde sein.
- In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel hinein. Langsam. Ohne Ungeduld. Wenn sie weich ist, kommen die Peperoni dazu. Und jetzt: Zeit. 20-30 Minuten langsam köcheln lassen. Die Peperoni sollen süß werden.
- Die Salsiccia aus der Pelle drücken und direkt in die Pfanne fallen lassen und verrühren. Bis es duftet, als hätte jemand beschlossen, dass heute niemand hungrig schlafen gehen soll!
- Pasta kochen. Und jetzt kommt der Trick: Die Pasta mit den Kartoffeln zusammenführen. In der Pfanne. Mit etwas Kochwasser. Alles wird weicher, sämiger
- Abschmecken, aber vorsichtig.

14. Das Schweinekotelett (nach Vito)

Die Schule des Weglassens

Vito kocht nicht, um zu beeindrucken, er kocht, weil es getan werden muss, weil Leute im Restaurant essen. 6 Mal die Woche seit 35 Jahren. 2 Tage frei im Monat. 2 Wochen Urlaub im Jahr. €5,5.- netto. Vito ist Bodybuilder, aber nicht einer von denen, die sich ständig im Spiegel anschauen. Er hat die stille Art. Die, die weiß, was Kraft ist, ohne es zu zeigen. Genau das ist es, was er am Herd benötigt. Als ich ihn fragte, wie er sein Schweinekotelett zubereitet, gab es keinen Vortrag. Keine Philosophie. Keine Theorie. Er sagte nur: „Devi sapere quando è pronto“ (du musst wissen, wann es fertig ist!) Und damit war eigentlich alles gesagt.

Das brauchst du

(für vier Esser, die zuhören können)

- 4 Schweinekoteletts, dick, mit Knochen
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pizzamehl (oder ein anderes helles, feines Mehl)
- 2 Lorbeerblätter
- Olivenöl

- Ein kleiner Schluck Weißwein

So macht es Vito

- Koteletts salzen und pfeffern. Nicht zaghaft. Nicht brutal.
- In Pizzamehl wenden. Nicht panieren. Ein dünner Schleier, kein Mantel.
- In einer Pfanne Olivenöl erwärmen. Nicht heiß.
- Die Koteletts hineinlegen. Und jetzt nichts tun. Wirklich nichts. Nicht rütteln. Nicht anheben. Nicht prüfen. Zeit ist das Gewürz.
- Wenn die Unterseite golden glänzt, nicht braun - wenden.
- Lorbeerblätter dazu geben. Ein Blatt links, eins rechts. Als würden sie über das Fleisch wachen.
- Wieder warten. Ohne Ungeduld.
- Ein kleiner Schluck Weißwein. Nicht für die Sauce. Für die Luft in der Pfanne. Für den Moment, in dem alles weicher wird.
- Wenn das Fleisch leicht glänzt, nicht trocken, nicht roh — ist es fertig.

Und das ist die Kunst: Es gibt keinen Zeitpunkt, den man messen kann. Nur einen, den man fühlt. Nach ca. 1500 Schweinkoteletts, wie Vito mir verraten hat, weiß man das!

Wie man es isst

Auf einem Teller. Ohne Beilagen. Vielleicht ein Stück Brot. Ein Glas trockenem, gut gekühltem Weißwein...oder eine Cola!

15. Pasta con Sugo Finto

Das Fleisch, das nicht da ist —fehlt nicht!

In Apulien (und eigentlich in ganz Süditalien) gibt es eine große, ungeschriebene Regel: Wenn kein Fleisch da ist, tut man so, als wäre es da.

Und zwar nicht aus Lüge, sondern aus Haltung. Denn Fleisch war früher nicht Alltag. Fleisch war Sonntag. Fleisch war Hochzeit. Fleisch war Taufe, Beerdigung, Rückkehr von der Ernte. An allen anderen Tagen gab es das, was man hatte:

- Zwiebeln
- Karotten
- Sellerie
- Tomaten
- Geduld

Und daraus kochte man Sugo Finto — „falsche Fleischsauce“.

Der Name ist keine Lüge, er ist ein Augenzwinkern, wie jemand, der an der Tür steht und sagt: „Wir haben kein Fleisch, aber wir haben etwas ganz Besonderes.“

Und am Ende merkt man: Es fehlt nichts.

Das brauchst du

(für vier Teller)

- 400 g Pasta (Rigatoni oder Spaghetti)
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 1 Karotte, fein gehackt
- 1 Stange Sellerie, fein gehackt
- 400 g passierte Tomaten
- Olivenöl
- Salz
- Optional: 1 Spritzer Rotwein (wenn einer offen ist — muss nicht)

So machst du es

-
- In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Viel mehr, als du es gewohnt bist, geradezu Verschwenderisch!
- extrem fein gehackte Zwiebel, Karotte, Sellerie hinein. Das heilige Dreieck. „Soffritto“, sagt ganz Italien, ohne zu erklären — weil es jeder versteht.
- Und jetzt: Zeit. 1-2 Stunden. Das Gemüse soll nicht weich sein. Es soll schmelzen.
- Wenn es gold und süß und weich ist, kommt der Spritzer Rotwein (falls vorhanden).
- Die passierten Tomaten dazu. Salz. Kein Pfeffer.
- Sanft köcheln. Nicht hoch, nicht aggressiv. Eher wie ein Gespräch, das niemand belauscht.
- Pasta kochen und direkt zum Sugo geben.
Ein wenig Kochwasser, damit alles eine Sache wird, die Zutaten sind Amalgam!

16. Panino di Polpo Arrosto mit gegrillter roter Paprika & Fior di Latte

Der erste Tag, an dem man wieder draußen sitzen kann

Torre Canne, Sonntag Mittag, Anfang Frühling. Nicht der Frühling, der betrunken von Blumen und Sonnencreme ist, sondern der erste Frühlingstag, von dem noch nicht sicher ist, ob er bleiben will. Die Luft ist mild, die Sonne mittags schon stark, und es gibt ausnahmsweise keinen Wind. Keinen Schirokko und keinen Maestrone. Nichts rührt sich. Wirklich nichts. Am Strand liegt eine Schicht von einem Meter Algen aufgetürmt, über den ganzen Uferbogen gezogen, ein brauner Teppich aus Winterresten. Niemand räumt das jetzt weg. Das Meer entscheidet selbst, wann es wieder Ordnung wird. Und am Hafen von Torre Canne, wo die Boote leise aneinanderklopfen, gibt es diesen Fischgrill, der eigentlich nur zwei Gerichte kennt:

- *Fritto Misto*
- *Polpo Arrosto*

Mehr braucht es hier nicht. Mehr wäre Saison. An diesem Tag sitzen ein paar Leute draußen und man erkennt sie sofort: Einheimische aus dem Hinterland. Nicht aus Bari, nicht aus dem Küstenbogen. Aus den Hügeln. Aus Orten mit den Trullis, die noch nicht für die Touristen weiß getüncht sind, sondern einfach steingrau. Sie kommen wegen des Oktopus. Nicht wegen Instagram. Sondern weil dieser Polpo ihr Sonntagsgebet ist. Ganz wichtig: Das Café auf der Mole nebenan hat seine Boxen noch nicht aufgebaut.

Es dröhnt noch kein Italo-Trash über das Wasser. Keine elektronische Version von „Felicità“. Nur Meer. Nur Stimmen. Nur Möwen. Nur Atem. Es ist perfekt.

Und jetzt der Oktopus

Wenn Polpo schlecht gemacht wird, riecht er nach Hafen und kaut sich wie Gummi. Wenn Polpo gut gemacht wird, hat ihn ein Fischer vorher an der Küste mindestens 10 Minuten gegen einen Felsen geschlagen. Klatsch-klatsch-klatsch-klatsch! Mit großer Ausholbewegung und voller Wucht. Der arme Oktopus!

Gut gemacht riecht er nach Feuer. Hier wird er Arrosto gemacht — auf dem Rost, direkt über der Glut. Kein Öl. Kein Zitronenbad. Keine Tricks.

Nur: Hitze, Geduld, Mut. Er muss erst seine Zähigkeit aufgeben. Deshalb kocht man ihn gerne am Morgen 40 Minuten in Salzwasser, mit einem Lorbeerblatt und einem Weinkorken. Man sagt, der Korken würde ihn noch weicher machen. Ich weiß ja nicht...

Und wenn die Haut leicht knistert, so dünn, so fein, und die Tentakelenden beginnen, karamellisiert zu schmecken — dann ist er richtig. Und dann — nur dann — kommt der Moment des Panino.

Das brauchst du

(für 4 Panini, die nach Meer und Feuer schmecken)

- 1 großer Oktopus (ca. 1,2–1,5 kg)
- 4 Stück Pane Pugliese oder Ciabatta
- 2 rote Paprika, halbiert und gegrillt, bis sie süß werden
- 200 g Fior di Latte, in Scheiben
- Olivenöl
- Salz
- Optional: ein Tropfen Zitronensaft, aber nur wenn du ihn wirklich fühlst

So machst du es

- Den Oktopus ca. 40 Minuten in Wasser köcheln, mit Lorbeerblatt und Korken

- Dann ab auf den Grill. Langsam. Über mittlerer Glut. 20–30 Minuten, manchmal länger. Er zeigt dir, wann er weich ist.
- Die Paprika daneben rösten, bis die Haut am Rand schon etwas schwarz wird, genau wie die verkohlten Ecken am Pizzarand, dann ist das Fruchtfleisch süß!
- Haut abziehen, in Streifen reißen.
- Brot aufschneiden, kurz rösten. Nicht toasten.
- Fior di Latte mit der Gabel sanft in Streifen reißen, oder mit der Lebensmittelschere schneiden. Kein Druck. Dies ist ein sehr sanfter Käse.
- Aufbau: Paprika → Polpo → Fior di Latte.
- Und wenn du es fühlst — ein Tropfen Olivenöl. Mehr nicht. Zitronensaft nur, wenn der Tag es braucht.

17. Pane di Altamura

Der Ofen, der nie aus war

Der „Antico Forno Santa Caterina“ liegt im Tiefparterre eines unscheinbaren Hauses in einer Seitenstraße der verschlungenen Altstadt von Altamura. Der schmale Zugang zur steilen Treppe hinunter lässt eher einen muffigen Keller vermuten. Innen aber öffnet sich ein Raum, der sich anfühlt wie der Bauch eines schlafenden Riesen: warm, dunkel, mit Mauern, die Rauch und Geschichten aufgenommen haben. Und dort steht ein Ofen, der seit 1306 in Betrieb ist. Nicht als Denkmal. Nicht als Rekonstruktion. In Betrieb. Für die Nachbarschaft. Seit über 700 Jahren geht hier jeden Tag Brot hinein und Brot hinaus. Der Ofen wird nicht ausgeschaltet. Er würde sterben, wenn man ihn auskühlen ließe. Das sagen sie dort ganz ohne Pathos — als wäre es einfach Logistik.

An dem Tag, an dem ich dort war, kam gerade ein kleiner Bus aus Bari an. Eine Blindenschule hatte einen Ausflug organisiert. Menschen aller Generationen wurden in den Innenhof geführt, wo ein langer, alter Holztisch stand. Es wurde kein Vortrag gehalten. Keine Führung vorbereitet. Stattdessen legte der Bäckersmeister unterschiedliche Stücke Focaccia und frisches Pane di Altamura auf den Tisch. Die sehbehinderten Menschen rochen daran. Nah. Langsam. Intensiv. Manche lächelten sofort. Manche lachten laut auf. Alle freuten sich. Eine junge Frau lachte laut, als sie die Kruste zwischen den Fingern zerdrückte und hörte, wie sie laut knackte. Eine andere hatte Tränen in den Augen. Nicht aus Sentimentalität. Sondern weil man Geruch in ihrer Situation immer schneller versteht als Worte. Ich wartete, bis wieder Ruhe einkehrte, und fragte den Bäcker, der wieder zurück zum Ofen ging, ob er denke, dass ich dieses Brot auch zu Hause in Deutschland backen könnte. Er sah mich an, als würde er kurz prüfen, ob die Frage ernst gemeint ist.

Dann sagte er:

„Nein. Du hast nichts, was es dafür braucht.“

Du hast keinen 700 Jahre alten Ofen.

Du hast nicht unser Semola.

Du hast nicht unser Wasser aus dem Nationalpark.
Du hast nicht das Salz der Salinen von Margherita di Savoia.
Du kannst es versuchen. Aber es wird nicht *Altamura* sein!
Er meinte das nicht überheblich. Er meinte es als Tatsache.
Ich habe nichts erwidert, aber ich bin Künstler und Experte für das Unmöglich erscheinende, deshalb sagte ich innerlich natürlich: *Na gut. Das werden wir dann ja sehen.*

Zu Hause fing ich an. Erster Versuch: flach, hart, beleidigt. Zweiter: roh in der Mitte, beleidigter. Dritter: essbar, aber uninteressant. Es folgten neun weitere. Ich fluchte. Mehrmals. Auf mehrere Sprachen. Meine Frau sagte, ich solle nicht aufgeben! Und dann, irgendwann zwischen Versuch 10 und 12, begann der Teig, zu leben. Die Krume wurde brach auf und unter dem entweichenden Dampf sah ich, dass der Teig gut trocken war. Die Kruste sang, als sie brach. Der Duft war nicht wie in *Altamura*, aber auch nicht schlecht. Ich postete ein Foto auf Facebook. Ohne große Worte. Nur: „Versuch 12.“
Mein Chef — der Pizza-Weltmeister, Mann mit hoher sensorischer Autorität und sehr kleinem Bedarf für Komplimente — schrieb darunter: „Ora sei un maestro.“ *Jetzt bist du ein Meister.* Und ich musste lachen. Nicht laut. Nur so, dass ich es selbst gemerkt habe.
Es war nicht ihr Brot. Es war mein Brot. Und das ist völlig in Ordnung. ich denke, auch für sie!

Das brauchst du dafür

Zutaten (für 1 großes Brot)

- 500 g *Semola Rimacinata di Grano Duro* (fein gemahlen)
- 350–380 ml Wasser (weich, nicht zu kalt, nicht zu chlorig)
- 10 g Salz
- 3 g frische Hefe oder 1 g Trockenhefe
- Optional: 1–2 EL Hartweizensauerteig, wenn vorhanden
- einen Tropfen Olivenöl

So machst du es

1. Wasser handwarm erwärmen.
2. Hefe im Wasser verrühren, über die Semola schütten und 10 Minuten stehen lassen.
3. Salz zugeben und den Teig 10–12 Minuten kneten, bis er elastisch wird.
4. Den Teig 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.
5. Zu einer Kuppel formen, indem man den Teig 2–3 Mal über sich selbst faltet.
6. Den Ofen (Stein oder Stahl) auf 250°C stark vorheizen.
7. Brot einschießen: 20 Minuten auf 250°, dann weitere 20 Minuten bei 200°C backen
8. Auf den Ofenboden eine kleine Tonschüssel mit Wasser stellen, so verbrennt die Kruste nicht, wenn sie doch schon früher schwarz wird, sie leicht mit Wasser aus einer kleinen Sprayflasche bespritzen, 1-2 mal wiederholen.
9. Bei geöffneter Ofentür 5 Minuten trocknen, damit die Kruste knistert.

Wie es aussehen soll

goldbraun, halbrund, aufrecht, mit stolzer Kruste und offener Krume.

Margherita - Die Pizza-Königin

Die nächtlichen Rückfahrten von der Pizzeria in Bari über die SS16 im Jaguar-SUV meines Chefs habe ich zwischen simultanen Streitgesprächen auf 2 Handys und 180km/h auf dem Mittelstreifen gerne genutzt, ihn über die Hintergründe des Pizza-Geschäft auszufragen. Er war immer sehr großzügig bei der Weitergabe seines Wissens und meinte: „Maurice, du kannst damit machen, was du willst. Nur: wenn du deinen Laden in Deutschland aufmachst, dann will ich, dass du mich einfliegst und ich der Erste bin, der eine Pizza bekommt!“

Während eines dieser Ayrton Senna-Memorial-Fahrten hat er mir erzählt, wie die Pizza überhaupt entstanden ist und dabei immer wieder betont, das die „Pizza Margherita“ die einzig wahre Pizza und damit die „Königin aller Pizzen“ sei. Er meinte, alles andere sei im Grunde eigentlich nur Touristen-Kram. Nach seiner Version die Geschichte der Margherita kurz zusammengefasst folgendermaßen:

Im Jahr 1889 erlebte die Pizza einen Wendepunkt in ihrer Geschichte. Was lange ein einfaches Gericht der neapolitanischen Straße war, fand plötzlich den Weg in die Welt des Adels. Schon seit dem 17. Jahrhundert hatten neapolitanische Bäcker Proto-Pizzen mit Schmalz, Käse und Basilikum im Angebot. Später kamen die „Pizza Marinara“ mit Tomaten, Knoblauch, Öl und Oregano sowie eine neue Mischung aus Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl hinzu – drei Grundformen, die sich in der Stadt durchsetzten. Die „Marinara“ war die Pizza der Seeleute, die einmal an Land endlich einmal etwas anderes als Fisch essen wollten, deshalb gibt es auf der traditionellen „Marinara“ niemals Fisch!

In jenem 1889 Sommer residierte *Umberto I. Rainerio Carlo Emanuele Giovanni Maria Ferdinando Eugenio di Savoia*, König von Italien mit seiner Frau Margherita in Neapel. Die höfische Küche war stark von französischen Einflüssen geprägt, ergänzt durch Spezialitäten aus dem Piemont. Doch der Hof hatte längst von einem Gericht gehört, das auf den Straßen Neapels total hip war: der Pizza. Die Neugier des Hofes war geweckt, und so beschloss man, das bäuerliche Gericht zu kosten.

Am 9. Juni 1889 betrat Don Raffaele Esposito, Inhaber der bekannten Pizzeria „Peter der Pizzabäcker“, mit seiner Frau Rosa Brandi den königlichen Küchenbereich. Gemeinsam mit seinen Leuten bereitete er unterschiedliche Pizzen zu: und auch eine „freestyle“-Kreation, die alles verändern sollte. Sie bestand aus Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum und zeigte die Farben der italienischen Flagge.

Die Königin war begeistert von dieser Variante, die sie deutlich über alle anderen stellte. Don Raffaele erkannte sofort seine Chance: bereits am nächsten Tag verkündete er in seiner Pizzeria – vor Freunden und Stammgästen – die Geburt einer neuen Pizza, die zu Ehren der Königin „Pizza Margherita“ heißen sollte.

Der Ruhm dieser Pizza verbreitete sich schnell. Was als Geste der Ehrerbietung begann, wurde zum Symbol italienischer Esskultur. Die Schlichtheit, die ausgewogene Harmonie von Duft und Geschmack, macht sie bis heute unvergleichlich. Mit dem königlichen Segen und dem Geschäftsgeist des Pizzabäckers stieg die Pizza vom Alltagsgericht der Armen zu einem kulinarischen Aushängeschild Neapels auf. Die Pizzerien der Stadt gewannen so an Ansehen, dass man bald in ganz Europa und sogar in der Neuen Welt von der Margherita sprach. Wenn du heute bei *Nonno's in Little Italy*, Manhattan einen „Regular Slice“ bestellst, reicht dir der greise neapolitanische Haudegen mit seiner total verdreckten Schürze über dem dicken Schmerbauch, glänzenden goldenen Zähnen und der obligatorischen Porschbrille dein Pizzastück über den Tresen, mit dem immer gleichen betonten laut geschrienem Satz: „Enjoy your MARGHERITA, pa!“

Das I x I der Home-Office-Margherita

Die Lektüre dieses Buches hat dir Appetit auf eine autonome Home-Office-Pizza gemacht? Du denkst aber, das geht nicht, weil dir die ganze Prozedur viel zu kompliziert vorkommt und der Elektro- oder Gasofen in deiner Küche die hohen Temperaturen nicht bringt?

Ich beschreibe dir im Folgenden, wie du ohne viel Vorwissen auch mit einer „normalen“ Küchenausstattung zu einer veritablen selbstgebackenen Pizza Margherita kommst.

Vorbereitung

Zur Einleitung ein paar praktische Erfahrungstipps. First of all: Sei sempre ben preparato: sei immer gut vorbereitet. Eine gute Vorbereitung ist das A&O einer guten Pizza. Das heißt: stell alles, was du brauchst, in einer übersichtlichen Ordnung auf deine Arbeitsplatte. Überprüfe, ob auch wirklich alles da ist, damit du dann mitten im Prozess nicht plötzlich auf die Suche gehen musst und wertvolle Zeit verlierst! Pizzabacken ist eine Sache des *Timings*, fast wie beim Jazz.

Safety first!

Wenn Du alles befolgst, was ich Dir hier beschreibe, klappt es auch mit einem ganz normalen Elektroofen mit Pizzastein bei Maximaltemperatur (ca. 300°). Eigentlich liegt eine Pizza bei 420° maximal 90 Sekunden im Forno, dann kommt sie richtig crunchy, auch mit gut gebackenem Boden aus dem Ofen raus. das wirst du mit einem Elektro- oder Gasofen nicht erreichen, aber wenn du alles gut zubereitest, wie ich es dir im Folgenden beschreibe, wird das Resultat dem Original in der Pizzeria überraschend nahe kommen und es wird auf jeden Fall den Lieferservice um Längen übertreffen! Lo prometto!

Man sollte vor dem ersten Versuch auf jeden Fall die Anleitung des Ofenherstellers beachten und sich informieren, bei welchem Heizzeitraum welches Temperaturlimit angegeben ist und sich auch danach richten! Der Ofen sollte ohne Materialprobleme 25 Minuten auf 300° vorheizbar sein, damit der Pizzastein auch wirklich heiß wird, bevor man die erste Pizza auf

ihm ablegt. Wichtig ist, während des ersten Anheizvorgangs genau zu prüfen, ob die Dichtungen der Ofentür diese hohen Temperaturen *wirklich* aushalten. Sobald es anfängt, nach verbrannten Gummi zu riechen, den Versuch abbrechen, den Ofen ausschalten und die Tür (und auch die Fenster) öffnen! Dann noch einmal mit weniger Hitze probieren, was aber dazu führen wird, dass die Pizza noch länger drin bleiben muss und deshalb einfach nicht richtig luftig-knackig wird.

Sieht es mit dem *Safety-Check* gut aus, können wir uns langsam der Teigzubereitung zuwenden. Das ist vielleicht die komplexeste Sache beim Pizzabacken und benötigt dafür einiges an Vorwissen und Vorbereitung. Aber mit Geduld, Konzentration und der strengen Beachtung aller Maßeinheiten sollte es – wenn nicht gleich beim ersten Mal, dann doch beim zweiten oder dritten Versuch funktionieren.

Pizzateigzubereitung ist eine Wissenschaft für sich, die streng genommen ein Studium der Lebensmittelchemie und bei ca. 400 Pizzen pro Monat mindestens 1 Jahr Praxiserfahrung bedarf.

Für den Laien lassen wir die Lektion über die über 300 Mikro-Prozesse aus, die sich bei der Herstellung einer Pizza vollziehen, wir sprechen auch nicht über Diastase, Alpha-Amylase, Beta-Amylase, Glukose, Stärke, Zucker, Protein, Dextrose, Asche....und fokussieren uns rein auf das Praktische. Wer aber doch tiefer in die Theorie einstigen will (es ist nämlich schon interessant und man lernt darüber, was nicht gut war, wenn man aus einer Pizzeria kommt und plötzlich starke Bauchschmerzen, einen Kloß im Magen und am nächsten Morgen Verstopfung hat), dem empfehle ich den Besuch eines Pizzaiolo-Kurses, oder die gute alte *Google-Academy* nach einschlägigen Texten zu durchforsten.

Die von mir selektierten praktischen Informationen hoffe ich so zusammengestellt zu haben, dass die Wahrscheinlichkeit einer erfolgreichen Teigzubereitung möglichst schnell Realität wird. Ich habe mich dabei an meinem eigenen Lernprozess orientiert und hoffe, er lässt sich auf andere Amateur-Pizzaiolos übertragen. Und wie schon betont: wenn es beim ersten Mal nicht klappt, den Frust rauslassen, Teigbatzen durch die Küche schleudern, putzen und dann: *Repeat Performance!*

Per cominciare: für die Teigzubereitung benötigst du eine Formel, die dir hilft, die richtigen Maßeinheiten für die Zutaten zu finden. Jeder Pizzaiolo hat da seine eigene Formel, die sich oft über Jahre entwickelt und bei einem Ortswechsel immer wieder verändert, aber wenn man aus dem Streitgespräch der besten Pizzaioli Italiens eine Durchschnittsformel destillieren wollte, würde man wahrscheinlich bei folgender Rechnung ankommen:

Mengenprozente (auf Mehl bezogen):

- 100 % Mehl
- 60 % Wasser
- 2,5 % Salz

- 0,2 % Trockenhefe (oder 0,6 % Frischhefe)
- 2 % Olivenöl (optional)

Ein niemals zu Ende diskutiertes Thema unter Pizzaioli ist die „korrekte“ Hydratation, also wie viel Wasser in den Teig kommt. Es gibt da ein paar Zahlen, die immer wieder kursieren: 56% Wasseranteil für Anfänger, weil der Teig dann etwas fester und besser zu verarbeiten ist, 60 oder 65% für die konventionelle Pizzeria, die schon auf knackige Luftigkeit geht und 72-75% für Champions, die wissen, wie man mit einem stark klebenden Impasto umgeht und es sich leisten können, diesen auch 48-72 Stunden fermentieren zu lassen. Ich habe während meiner Lehrzeit in Apulien alle Varianten kennen gelernt und bin dann zurück zu Hause bei meiner persönlichen Formel von 66% Hydratation angekommen. Das heißt: in 1000g Mehl schütte ich 660ml kühles Wasser.

Für 4 Pizzen kommen wir bei Anwendung dieser Formel auf folgende Volumina:

- Mehl: 575 g (ital. 00er Weizenmehl)
- Wasser: 345 ml (kalt aus der Leitung, je heißer die Umgebung, desto kälter das Wasser)
- Salz: 14 g (feines Meersalz)
- Trockenhefe: 1 g (oder 3–4 g frische Hefe, am besten Bio)
- Olivenöl: 12 g / ml (extra Vergine)

→ in total ergibt das ca. 920 g Teig → 4 Kugeln à 230 g.

Besonderheiten bei der Teigzubereitung

- ein Teigball für eine traditionelle süditalienische Pizza mit 30cm Durchmesser wiegt 230g. Beim Abmessen der Mengen solltest du immer eine genaue digitale Waage verwenden, nicht den Maßbecher!
- Die Teigtemperatur darf nicht über 25° steigen, weil die Hefe sonst stirbt und der Teig nicht mehr aufgehen und auch kein Gutennetz bilden kann. Deshalb das Wasser immer kalt bis kühl hinzufügen. Im Winter kann man das Wasser direkt aus dem Hahn zapfen, im Sommer und gerade bei besonderer Hitze sollte man das Wasser vor dem Einrühren in den Teig wenn möglich bei 7° ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Detaillierte Zubereitungspraxis mit allen Handlungsschritten

I. Teig herstellen

- Hefe im Wasser auflösen.
- Mehl in eine Schüssel geben, das Hefewasser nach und nach einrühren.
- 8 Minuten Mit der Teigrührmaschine in einer Schüssel oder etwa 12 Minuten von Hand kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht, der möglichst nicht allzu sehr kleben sollte. Zum Kneten mit der Hand bitte die gute alte *Youtube-Academy* konsultieren!
- Wichtig: Salz und Olivenöl immer erst nach ca. 5 Minuten Knetzeit zugeben

- Beachte die Maßeinheiten genau, wenn es heißt 575g Mehl, dann sollten es auch genau 575g Mehl sein, und kein Gramm mehr! Genauso bei Wasser, Salz, Öl, Hefe! Wer nicht genau abmisst, wird kein gutes Resultat erreichen! *Capisc?!*

Praxistipps zum Teigkneten

Gleich am Anfang schützte ich 80% des Wassers in die Schüssel mit dem Mehl, das ich dann ca. 4 Minuten mit einem mit Teigrührhaken bestückten Handmixer auf mittlerer Stufe verrühre, bis ein gut konsistenter Ballen entsteht, der nicht mehr an der Schüsselwand klebt. Wenn er nach 4 Minuten stark klebt, bin ich sehr vorsichtig mit dem Zufügen des restlichen Wassers, schaue dabei, dass der Teig nicht noch feuchter wird und lasse vom Wasserrest lieber 10% weg. Wenn sich die Diva Teig aber gut konsistent zeigt und kaum klebt, dann füge ich die restlichen 20% des Wassers langsam und gleichmäßig hinzu und knete dann noch einmal ca. 2 Minuten mit dem Mixer weiter. Letztlich füge ich das Salz und das Olivenöl hinzu und knete mit der Maschine die restlichen 2 Minuten auf höchster Stufe. Achtung: du brauchst eine gute Maschine mit einem kräftigen Motor, ich habe von den billigen Modellen schon zwei inklusive Knethaken geschrottet!

Wenn sich der dabei entstehende Teigbatzen nach 8 Minuten ohne große Klebe-Probleme mit der Hand aus der Schüssel nehmen lässt, lege ich ihn auf die saubere und trockene Arbeitsfläche (ohne Mehl) und knete ihn noch einmal ca. 5 Minuten per Hand, sodass ich insgesamt auf ca. 12 Minuten Teigknetezeit komme. Optimal wären natürlich 15 Minuten, also noch ein paar Minuten Handarbeit drauflegen, wenn man noch Puste und Geduld hat. Wie man den Teig per Hand knetet, das schaust du dir auf der *Youtube Academy* an, da gibt es wunderbare Tutorials.

2. Erste Ruhephase (warme Gare)

- Den Teig zu einer einzigen großen Kugel formen und diese auf der (sauberen und trockenen) Arbeitsfläche ruhen lassen. Wer will, kann sie mit vorsichtig mit einer Hand mit ein wenig Öl bestreichen. Check *Youtube-Accademy*
- Abgedeckt (Plastikschüssel) 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

3. Portionieren & Bällchen formen

- Den Teig in 4 Stücke à ca. 230 g teilen. Verwende dazu einen größeren Spatel, wie du ihn für's Backen verwendest, oder auch das gute alte Geodreieck aus dem Schulranzen deines Kindes kann hier zu einer ungeahnten neuen Anwendung gebracht werden. Lege die Teigbatzen auf die Digitalwaage und füge Teig zu / nimm ihn weg, bis es genau 230g sind. Dann lege den Batzen neben die Waage und mach dich an den nächsten Batzen.
- Jedes Stück mit beiden Händen hochhalten und den Teig mit den Fingern langsam nach hinten ziehen, sodass die Oberfläche zu spannen beginnt. Dann nimmst du den Teig in eine Hand zwischen Daumen, Ballen und erste Fingerglieder und „verschließt“ den Ball. Kann man mit Worten nur schwer erklären, muss man sehen und nachmachen: check out *Youtube-Academy*

- Die Teigbällchen in eine verschließbare Box oder eine Schüssel mit Deckel setzen und darauf achten, dass sie nicht zu nahe aneinander liegen, weil sie sonst beim Auseinandergehen zusammenwachsen. Die geschlossene Box mit dem Teig darin dann 1,5 Stunden (Wenn es heiß ist, nur halb so lang) bei Raumtemperatur stehen lassen, dann in den Kühlschrank stellen.

4. Zweite Ruhephase (Kalte Gare)

- Die Teigbällchen für 24–48 Stunden im Kühlschrank (5–7 °C) ruhen lassen.
- Je länger die Ruhezeit, desto aromatischer und bekömmlicher der Teig. Mache Pizzaioli lassen ihren Teig bis zu 72 Stunden ruhen. Ich kenne aber auch Kollegen, die sagen: alles Bullshit, ein guter Teig benötigt nicht mehr als 12 Stunden zur perfekten Reife. Ich selbst lasse meinen Teig zwischen 24-48 Stunden im Kühlschrank ruhen.

5. Formen des Pizzabodens

- Teigbällchen ca. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Der Teig muss Raumtemperatur erreichen, bevor man ihn bearbeitet. NIEMALS einen kalten Teig zur Pizza dehnen und in den Ofen werfen!
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche (verwende dafür Hartweizengries / Semola) von der Mitte nach außen flachdrücken und vorsichtig dehnen, bis ein runder Fladen (28–30 cm) entsteht. Wer es Neapolitanisch möchte, sollte dabei gut auf den Rand aufpassen, damit er erhaben bleibt und nicht von den Fingern platt gedrückt wird (molto difficile!).
- wer es aber eher Römisch mag und einen flachen Rand bevorzugt, kann den Teig mit einem Nudelholz (Mattarello) ausrollen. Check *Youtube-Accademy!*

6. Belegen (Garnitura) solo Sugo-Mozzarella-Basilico fresco

- Eine dünne Schicht **Tomatensoße** auftragen. Das passiert am besten mit einem größeren Soßenlöffel aus Metall, den man gut mit Soße füllt und diese dann vorsichtig ins Zentrum der Pizza gießt. Dann ohne Druck mit einem eleganten Schwung die Soße in Spiralförmigkeit von innen bis an den Rand verteilen, den Rand dabei aber nicht berühren, er soll frei von Soße bleiben. Tipp Tomatensauce: am besten verwendet man „Pomodori pelati di San Marzano“, also geschälte San Marzano Tomaten in der Dose. Diese öffnet man und schüttet die Tomaten samt Soße in einer Schüssel. Dann zerdrückt man die geschälten Tomaten vorsichtig mit einer Hand, bis sie mit der Soße zu einem dickflüssigen Sugo werden. Das Drücken mit der Hand verhindert, dass die Tomatenkerne brechen, so bleibt der Sugo süß und wird nicht bitter. Dann den Sugo mit gutem Meersalz würzen, (1 Teelöffel pro Konserve) und fertig!
- **Mozzarella** (Fior di Latte oder Büffelmozzarella, gut abgetropft). Du schneidest den Mozzarella in Pommes-große Stücke und verteilst diese direkt nach dem Aufbringen des Sugos mit deinen zwei Händen elegant in einer Bewegung von oben kreisförmig nach unten über die gesamte Pizza.
- **Basilikum**: bei mir wird der frisch von der Pflanze gezupfte Basilikum mitgebacken. Ich finde, das mischt sich gut mit den Zutaten, andere Pizzaioli legen ihn aber erst nach dem Backen auf die Pizza.

Raccomandazione dello Chef

Wenn man testen will, ob ein Pizzaiolo etwas drauf hat, dann sollte man bei ihm immer zuerst einmal eine Margherita bestellen. Sowie man als Pizzaiolo bei einem Vorstellungsgespräch bei einem potenziellen zukünftigen Arbeitgeber immer zuerst gefragt wird, eine Margherita zuzubereiten. Ist so ähnlich wie das Omelett in der guten Restaurantküche.

Natürlich gibt es aber auch bei der Margherita unendliche Variationen, man muss sich einfach darüber im Klaren sein, welchen Personalstil man verfolgt und genau wissen, wie der dann als Pizza aus dem Ofen und auf den Teller kommt. Der Geschmack des Gastes entscheidet. Eine in einer Pizzeria in Monopoli servierte Variation hatte mich dabei besonders überzeugt. Bei dieser „Margherita Speciale“ trägt man auf den Pizzaboden vor dem Backen nur eine sehr dünne Schicht Sugo auf, sonst nichts. Nach dem Backen belegt man die Pizza mit 3-4 großzügig dick geschnittenen Coeur de Boeuf (Ochsenherz)-Tomatenscheiben und legt jeweils eine großzügig dick geschnittene Scheibe Büffelmozzarella und zum Schluss ein Blatt Basilikum auf den Tomaten ab. Dann noch mit ein wenig frischem Pfeffer bestreuen und einen Faden Olivenöl draufträufel, fertig!

7. Backen

- Backofen mit Pizzastein oder Blech mindestens 25 Minuten auf höchster Stufe (250–300 °C) vorheizen.
- Pizza mit Backpapier auf den Stein legen, nach 2–3 Minuten das Papier entfernen, dabei mit Daumen und Zeigefinger oder der Spitze der Pizzaschaufel die Pizza vorsichtig am Rand hochheben und das Packpapier in einem Zug rausziehen. Das muss schnell gehen, damit du dir nicht die Finger verbrennst, aber nicht zu ruckartig, damit die Pizza auf ihrem Platz bleibt und sich nicht verformt.
- Gesamtbackzeit: 6–8 Minuten. Die Pizza ist fertig, wenn es lecker nach Pizzeria duftet, der Rand ein paar leicht verkohlte Flächen aufweist und der Mozzarella anfängt zu blubbern.

8. Anrichten

Deine Pizza und mit ihr deine Arbeit im Schweiß deines Angesichts hat ihren großen Moment verdient – sie ist schließlich die Königin deiner Küche. Also klatsche sie nicht einfach auf den Teller, sondern serviere sie mit Eleganz. Schneide sie dafür mit einem Pizzarollmesser (oder einer Lebensmittelschere) in 6 gleichgroße Stücke und gib ihr mit einem zarten, vom Zentrum spiralförmig nach außen gegossenen Olivenöl-Faden das Grande Finale. Auf einem vorgewärmten Teller bleibt sie länger heiß – so kannst du dir sogar noch das obligatorische „Pizza-Foto fürs Gruppenchat“ leisten, bevor sie in die hungrigen Mäuler deiner Gäste verschwindet. Der orthodoxe Pizza-Connoisseur trinkt zur Pizza immer ein kühles Bier, ich habe aber auch schon beobachtet, dass gerade bei den Damen ein Glas Rosé durchaus toleriert wird.

Buon Appetito!

2. Spezialeinlage in der Mitte des Buches (farblich abgesetzt)

Fotoalbum



Apulischer Frühling



Ochi sempre al forno!



Torre Canne: David Lynch was here



Auf der SS16 zur Pizzeria nach Bari



Cucina Casalinga a Monopoli



Al banco con il maestro



il sugo primo



Der Olivenhain



Sonntagspromenade am Hafen von Monopoli



Der Junge und das Meer



Capitolo: Klippenjazzcombo zum Frühlingsanfang



Capricciosa: Gesellenstück

Bucheinlagen Ende

Pizza - un Arte!

Während der Lockdowns zu CORONA stand ich oft in der heimischen Küche und habe mit dem Backen, vor allem aber Pizzabacken experimentiert. Irgendwie hat mich das Hantieren mit dem Teig fasziniert, besonders aber, dabei zuzusehen, wie er lebt, wie er wächst, wenn man ihn gehen lässt und es dabei anfängt zu duften, wie in einer Bäckerei. Daraus hatte sich in der Folge fast schon eine Art „Teigzubereitungssucht“ entwickelt, was auch dazu führte, dass ich Kommentare hören musste wie: „jetzt stehst du schon wieder so früh auf, nur um wieder einen Teig zu machen!“ Das einsame Teigkneten in der Küche hat aber viel dazu beigetragen, dass ich es aushalten konnte, für zwei Jahre nicht mehr meiner Profession nachgehen zu können: das Musikmachen. Man muss sich ja vorstellen, dass ich Jahrzehnte zuvor im Schnitt 80 Konzerte im Jahr auf allen Kontinenten absolvierte und dafür praktisch immer „on Tour“ war.

Als die Pandemie dann irgendwann einmal vorüber war, und alles aber nicht wirklich wieder so gut losgehen wollte, wie wir Künstler uns es erhofften, war ich zwischenzeitlich so in die Materie eingearbeitet, dass ich reif für ein „Pizzadiplom“ war, das ich dann im Mai 2024 bei einer „Academia Pizzaioli“ in Warschau erwarb. Warum Warschau?

Das Schicksal hatte mich bei einem Ausflug ins schlesische Hirschberg (Jelenia Gora) an einer Pizzeria vorbeigeführt, vor deren Eingangstür ein Ständer aufgestellt war, auf dem das Pizzaiolo-Diplom thronte, das ich ein paar Monate später selbst erwerben würde. Die Recherche im Internet ergab, dass die Schule zum Diplom in Warschau von einem polnischen Pizza-Weltmeister geführt wird und sie Teil eines Netzwerks mit über 300 Schulen weltweit für professionelle Pizzaioli sind, die an ihren Skills feilen wollen. Ich hatte immer gedacht, Pizzaschulen seien ein „Fake“ für Touristen in Neapel, diese neue Erkenntnis und auch die Tatsache, dass ich seit langem –gerade als Jazzmusiker- ein sehr gutes Verhältnis zu (den) Polen pflege, haben letztlich dazu geführt, dass ich für einen Pizzakurs nicht nach Neapel, oder Rom, sondern dezidiert nach Warschau gefahren bin!

Nur wenige Menschen haben bis dato nachvollziehen können, warum ich jetzt plötzlich in Pizza mache. Es gab dazu Kommentare wie: Maurice, zerstör nicht deine Karriere, kümmere dich doch lieber endlich mal um eine Professur! Ehrlich gesagt weiß ich bis heute nicht genau, warum ich diese Sache nicht einfach bei einem gut gepflegten Hobby belasse und stattdessen immer weiter forcieren. Es hat manchmal schon fast etwas Manisches an sich. Hubert, mein Pizzaiolo-Lehrer in Warschau, fragte mich nach der feierlichen Übergabe des Diploms, was ich denn nun damit plane. Ich sinnierte halb im Spaß: vielleicht die Scheune des Bauernhofes meiner Schwiegereltern ausbauen und dort einen Livemusikclub aufmachen, der gleichzeitig eine Pizzeria ist und vielleicht auch ein Zentrum für ganzheitliche Pizza-Therapie für postmoderne Großstadtneurotiker*innen eröffnen. Er mir dann sehr ernsthaft ins Gewissen geredet: „Maurice, sei vorsichtig, wenn du in die Gastronomie gehst! Das ist nichts für so jemanden wie dich! Da gibt's viele Verrückte und zweifelhafte Persönlichkeiten, die nur wegen des schnellen Geldes da sind und die eine sehr unangenehme Arbeitsatmosphäre verbreiten.“

Die Gastronomie ist ein Ort, in dem du ständig mit Leuten zu tun hast, um die du sonst und unter allen Umständen einen großen Bogen machen würdest!“ Ein Freund aus München (ehemaliger Jazzclub-Betreiber) lachte mich aus, als ich ihm von meinen Plänen berichtete: „Du Schlaumeier! In dem Alter, in dem DU mit der Gastronomie anfangen willst, gehen die meisten Gastronomen schon in Rente!“

Ein schon über 80jähriger Bekannter, über den ich mich immer wieder ärgere, weil er mir in regelmäßigen Abständen irgendwelche dämlich-aktivistischen AfD-Bashing-Youtube-Videos weiterleitet, war einer der Wenigen, der aus freien Stücken eine positive Vision davon entwickeln wollte, was in mir vorgehen könnte: „Ich kann dich gut verstehen. Das ist eine Maßnahme zur Vereinfachung deines Lebens! Wenn man älter wird, dann möchte man, dass das Leben nicht mehr so kompliziert ist. Das, was du bis jetzt gemacht hast, ist ja hochkomplex! Da muss man viele Prozesse durchlaufen, die extrem intellektuell sind: Projekte ausdenken, Anträge schreiben, Musik komponieren, Touren organisieren. Ich kann mir schon vorstellen, dass man dabei irgendwann einmal ermüdet, die Schnauze voll hat und was tun möchte, das ganz einfach und klar ist. Eben wie „nur“ eine Pizza backen. Einfach „nur“ hinter dem Ofen stehen, Pizzabäcker sein und zwischen sich und der Welt den Ofen und einen hohen Tresen stehen haben, wissend, dass da niemand rüberkommen kann, wenn man es nicht will. Außerdem hat das Anrichten einer Pizza ja schon auch etwas mit dem Komponieren zu tun und man kann in guten oder auch nicht so guten Pizzerien sehr gut den Unterschied realisieren, was da für ein „Komponist“ am Ofen steht!“

So hatte auch ich relativ schnell bei Anrichten meiner Pizzen realisiert, dass diese Arbeit sehr wohl etwas mit der Idee von Autorschaft zu tun hat, so wie ich sie aus der Kunst kenne, also mit dem, wie man als Pizzaiolo seinen Teig zubereitet, wie man ihn dabei handhabt, welchen man „Spin“ dabei entwickelt, was man wie auf die Pizza legt, wie man den Transfer Ofen-Teller-Gast handhabt. Das alles ist schon etwas mit Autorschaft zu tun und ist zugleich ähnlich unberechenbar wie in der Musik, wo man auch nie weiß, ob die Improvisation an diesem Tag auf dieser Bühne funktionieren wird. Man muss beim Planen dieser Vorhaben ähnlich aufmerksam und streng mit sich selbst sein, zugleich aber auch locker und in bestimmten Momenten fast schon „careless“, damit die „Materie“ mitmacht. Und man muss für sein Werk die Verantwortung übernehmen und die Konsequenzen daraus ziehen wollen. Wenn das Rezept nicht funktioniert, wird es eben verändert, abgepasst und man probiert solange, bis es klappt. Wenn der Kunde dann trotzdem sagt: nicht gut, kommt es eben weg und man beginnt das nächste Experiment und arbeitet die Erfahrungen darin ein.

„Accept the given day and then go on“, wie Evelyn, die jüngste Tochter des Bebop-Drummers Art Blakey zu mir gesagt hatte, als ich mit ihr Anfang der 90er in der New York Subway Jazzstandards spielte und ich beim *Jammen* wieder einmal langsamer oder schneller geworden bin, oder die Form nicht eingehalten habe, oder falsch eingezählt hatte, oder das Ende des Stücks verpasst hatte, oder die Coda vergessen hatte, oder einfach nicht gut genug *geswingt* hatte...“Jazz is a form of Art“, wie sie sagte, sowie auch mein Boss in der Pizzeria klar sagt „Pizza e un arte. Non aspetta un successo immediato!“

In Bocca al Lupo – Im Maul des Wolfes

Meine Frau sagte kurz vor unserer Abreise, als ich wieder einmal meinen Zweifel an meinem Vorhaben artikuliert hatte und wieder einmal kurz davor war, das Ganze abzublasen, ich sei einfach ein viel zu pedantischer Perfektionist und das würde mir bei meinen Plänen im Wege stehen. Ich würde doch schon jetzt die beste Pizza in Mittelsachsen auf den Tisch bringen, warum müsse ich dann noch extra nach Apulien fahren, um dort mit ungewissem Ausgang umsonst in einer Pizzeria zu knechten? Ich erwiderte, das mit der Pizza verhält sich ganz ähnlich wie die Sache mit dem Jazz 1991, als ich mit 21 nach New York City gegangen bin, nur, weil ich es von *denen* lernen wollte, die es *wirklich* können. *Die* zu Hause in München damals meinten auch, ich sei verrückt und in 14 Tagen wieder zurück in der Heimat. Geblieben bin ich letztlich 4 Jahre. Meine Erwartung war schon damals, dass ich nur dann *wirklich* spielen lernen könne, wenn ich bleibe und es einfach *mache*, unabhängig vom erhofften Resultat. Das Tun entwickelt seine eigene, unvorhergesehene Dynamik.

Die gleiche Vorstellung hatte mich letztlich auch nach Monopoli getrieben. Ich wollte *wirklich* erfahren, wie es *wirklich* mit der Pizza läuft. Ich kann zwar immer noch keine ordentliche Pizza backen, habe über mein Scheitern an der Materie aber viele andere Dinge erfahren, die es wert waren, dass man sich auf sie einlässt und dafür seine *Comfort Zone* verlässt. Und ich habe mich darüber von meinen romantischen Pizzabäcker-Vorstellungen befreit. Ich weiß jetzt mehr, was ich nicht kann, was ich nicht will, was ich zukünftig vermeiden sollte und worauf ich aufpassen sollte, möchte ich diesen Traum weiter verfolgen.

Ich hatte in meinem Leben immer wieder das Gefühl, dass von mir angegangene, risikoreiche und schwierige Dinge mit mir auf eine sehr schwer zu beschreibende, filigrane, manchmal aber auch gnadenlos provokante Manier kommunizieren. Wenn so eine Sache einem dann mitteilt, man müsse nach New York, oder nach Monopoli gehen, dann habe ich immer auf diese Stimme gehört. Diese Prozesse erscheinen in der Folge auf ihre Art autonom, lebendig, ja fast schon mit einem eigenwilligen Charakter, und wenn man sich ihnen *wirklich* annähern, sie verstehen, sogar *verfolgen* will, muss man sie zuerst an ihren *Roots* packen. Also dahin gehen, wo der Jazz *wirklich* lebt, oder eben auch die Pizza. Im Buddhismus heißt es, wenn man sich in Blumen verliebt, dann sollte man wissen, wo ihre Wurzeln liegen, denn was macht man sonst, wenn der Herbst kommt? Diese Reisen über den eigenen Horizont hinaus zu den Wurzeln von etwas Fremden sind zumeist – und wenn man es *wirklich* zulässt- widerständische Fahrten ins Ungewisse.

Wenn man es aber dabei wirklich ernst meint, und sich all den unvorhergesehenen Stolpersteinen und Fallgruben aussetzt, dann handelt es sich bei diesen Prozessen um eine Kette an Ereignissen, die einen immer wieder vor neue Herausforderungen stellen und man wächst gerade dann, wenn man es am wenigsten erwartet und die Erschöpfung am größten erscheint.

So war meine Zeit in Monopoli als Pizzabäcker wahrlich kein verlängerter Winterurlaub, und ich bin dabei im wörtlichen Sinn nicht nur bereichert, sondern auch *ent-täuscht* wieder in die Heimat zurück gekommen. Ich ahnte schon nach ein paar Wochen, dass ich wahrscheinlich nie ein „richtiger“ italienischer Pizzaiolo sein werde. Es gab auch keinen italienischen Winter-*Dolce Vita* und wenn es wieder einmal aus allen Kübeln geschifft hat, die Gassen in der Altstadt zu Sturzbächen geworden sind, ich auf dem Weg zur Arbeit in der Pizzeria auf spiegelglatten Marmorsteinen ausgerutscht und auf die Fresse gefallen bin und ein Vorübereilender mich mit einer Miene angeschaut hat, die sagen wollte „wieder so ein dämlicher Tourist, für den der Notarzt kommen muss!“, dann habe ich mir gedacht: grazie amici, arrividerci!

Und ich bin trotzdem geblieben und es ist mir in der Zwischenzeit eigentlich auch fast schon egal, dass ich nach wie vor nicht herausfinden kann, warum ich das alles unternommen habe und warum das Unternehmen wieder einmal so ein *Gefühl des Absurden* hinterlässt. Vielleicht hat sich das ja alles nur ereignet, dass ich mich in der Folge daran erinnern und darüber nachdenken und schreiben kann?

Kein Wunder also, dass mir Vito, Leo, Albi, Federico und Pino, meine Kollegen vor Pizzeria in Bari zum Abschied nach drei Monaten und für alles, was nun kommen möge „In Bocca al Lupo“ gewünscht hatten, was auf Deutsch wörtlich mit „Im Maul des Wolfes“ übersetzt werden kann und für eine komplizierte Situation mit ungewissem Ausgang verwendet wird, wie ich sie hier versuche detailliert zu beschreiben.

Heimweh versus Fernweh

Vor vielen Jahren, während meiner Zeit in der Schweiz, hat mir einmal ein Käsebauer auf der Bussalpe gegenüber der Eiger-Nordwand beim gemeinsamen Kuhmelken erzählt, es gäbe da so etwas, das sich „Schweizer Krankheit“ nennt. Es habe im 18. Jahrhundert die Söldner aus der Schweiz betroffen, die irgendwo fern der Heimat in fremden Armeen dienten. Beim Klang der letzten Kühreien, also der Alphörner an der Grenze brach die Krankheit aus. Je mehr sie sich auf dem Fußmärschen von der Heimat entfernten, desto öfters haben sie sich nach ihr umgedreht und sind dann immer langsamer geworden und nach und nach einer schweren Melancholie verfallen. Nichts half und man musste die Männer dann einfach zurücklassen.

Als ich im vollgepackten Passat mit meinem Hund im Kofferraum die knapp 1800 km zurück gen Heimat gefahren bin, habe ich etwas für mich sehr Ungewöhnliches realisiert: ich wurde bei jeder Gassipause etwas wehmütiger und schaute immer öfters in Richtung Süden zurück. Die Landschaften, die auf meinem Weg nach Norden links und rechts der Autobahn an mir vorbeizogen und sich dabei langsam aber stetig veränderten (meine geliebten Olivenhaine zum Beispiel verschwanden hinter Gargano und wurden durch Zypressen-gesäumte Hügeln mit den hohen Abruzzen dahinter ersetzt) kurbelten meine Fantasie ein weiteres mal an und ließen mich fragen, wie wäre es wohl geworden, wenn ich in einer Pizzeria irgendwo in den

Bergen in den Marken, oder in Rimini gearbeitet hätte. Als ich in einem kleinen Ort südlich des Gardasees in die brechend volle Trattoria „Gin Gin“ einkehrte und das „Pranzo di Lavoro“ bestellte, bekam ich 1. Spirelli mit Pomodoro & Salsiccia, 2. Eselgulasch mit Brot, 3. einen grünen Salat, 4. eine 3/4 Liter Flasche Acqua naturale, 5. 1/4 Vino bianco della casa und einen 6. einen Espresso für €17,00.-. Mein erster Stopp in Deutschland, am 1. Mai, direkt hinter der Grenze bei Garmisch, war ein Imbiss, der aussah, als ob er schon seit 150 Jahren in Betrieb sei und seitdem nicht renoviert wurde. Google Maps hatte aber eine sehr gute Bewertung ausgespuckt. Besonders die Currywurst mit Pommes sollte hervorragend sein und ich hatte da plötzlich richtig Bock drauf! Die Curry komplett kostete mich €16.-, das Alkoholfreie Weizen kam für €5,50.- über den speckigen 80er Tresen. Aus der Küche roch es nach altem, ranzigem Fett, bis unter die Decke stapelten sich volle und leere Konserven, volle und leere Getränkekästen. Die Köchin sah aus wie die unbekannte und etwas abgewrackte Schwester von Angela Merkel und ihr dezidiert unrasierter und schwitzender Mann assistierte ihr im Bundeswehr-Tarnanzug inklusive Gebirgsjäger-Kappe. Vor dem Imbiss fuhr ein liebevoll im Detail restauriertes und in feldgrau gestrichenes Gefährt vor, das aussah, wie eine Mischung aus 1. Weltkriegs-Panzer und Dampfmaschine, die Leute, die mit mir auf der Terrasse saßen und die alle aussahen, als ob sie gerade von einer PEGIDA-Demo zurückkamen, standen plötzlich alle auf und gingen zum Gefährt, hinüber, von dem in der Zwischenzeit der Vater mit seinem Sohne angestiegen war. Er rief der Wirtin zu: „bring ma a Bia und dem Kurzen a Spezi!“ und da wusste ich, ich bin wieder in der Heimat!

Epilog

Die ersten Pizzen zurück in der Heimat in den Ofen geworfen. Dabei bin ich so gestresst, dass ich einen Teigball wütend durch die Küche werfe, nachdem er sich nicht richtig von der Teigbox lösen lässt und sich so in die Länge zieht, dass es unmöglich erscheint, ihn in eine runde Form zurück zu bekommen und ihn auf der Semola für das Ausbreiten vorzubereiten. Mein Chef hätte wahrscheinlich wieder so einen einfachen Trick gehabt, wie man den Teig mit zwei Handgriffen und ohne, dass er dabei zu „gestresst“ ist (nicht ich, der Teig!) in eine ordentliche Form zurückbringt. Meine Frau muss vor meinem Wutausbruch in Deckung gehen und schaut mich irritiert an. Früher habe ich im Übungsraum vor Ärger mit Schlagzeugstöcken um mich geworfen, heute werfe ich Teigbälle durch die Luft, das kann so nicht weitergehen! Mit dem Resultat bin ich dann doch recht zufrieden! (Schlagzeug und Pizza) Auch das deutsche Mehl 00 mit 66 % Hydratation macht sich nach diesen anfänglichen Schwierigkeiten recht gut! Meine Frau sagt, das sind die besten Pizzen, die ich jemals auf den Teller gebracht habe. Ich schicke meinem Chef eine Whatsapp-Massage mit zwei Fotos: „Salve Fran, Ho fatto la prima Pizza in Germania, la mia versione della „Pizza del mese“ con sugo di barbietola a una fantasia. Una buon cotto, e una normale. Farina 00 tedesca, idratazione 66%“. Impasto 24h in frigo. Seine kurze Antwort: „Davvero niente male, bravo!“ Ein paar Wochen poste ich ein Foto einer Capricciosa, die wieder einmal nicht rund, sondern oval mit einem unregelmäßigen Bordo war. Meine Frau meinte, das sei aber trotzdem wegen dem Geschmack und dem Belag die beste Pizza soweit. Mein Chef kommentiert das Foto ein paar Tage später: „Maurizio, sei diventato un professionista ormai, bravissimo!“

Es gehen Monate ins Land und ich kann mich einfach nicht aufraffen, mich dafür zu entscheiden, ob und wenn ja, wie ich nun mit meiner Pizza weitermachen soll. Ende August dann, ereignet sich ein Vorfall, den meine pessimistische Schiegermutter dazu bewegt, ihn als positives „Zeichen“ zu sehen. Im Supermarkt im nächsten Kaff macht mich meine Frau darauf aufmerksam, dass zwischen dutzenden von Bierkästen einer großen tschechischen Biermarke ein hochmoderner gasbetriebener Pizzaofen mit rotierendem Pizzastein aufgebaut war, den man anscheinend gewinnen konnte. Natürlich war ich sofort bereit, mein Glück auf die Probe zu stellen, habe eine Bierdose besagter Marke in unseren Einkaufswagen gesteckt, den Kassenschein dann eingescannt und ihn zusammen mit meiner Telefonnummer und Email-Adresse über einen QR-Link auf der Gewinnspiel-Infopostkarte zur Werbeagentur der Brauerei geschickt.

Knapp drei Wochen später kam die Email: „Wir beglückwünschen Sie zum Gewinn unseres *Staropramen Special-Edition*-Pizzaofens im Wert von €800.-!“. Bitte holen Sie Ihren Gewinn in den kommenden drei Tagen bei dem Supermarkt ab, über den Sie am Gewinnspiel teilgenommen haben.

Der Markteiter hatte mich schon etwas konsterniert angeschaut, als ich ihm das Bestätigungsschreiben für meinen Gewinn ausgehändigt habe. Er war gerade beim Regal-Einräumen und man konnte es ihm ansehen, dass es ihm sehr fern lag, über das Aushändigen

eines Pizzaofens an einen Kunden nachzudenken. Die Dame hinter der Kasse kommentierte mein Unterfangen im robusten erzgebirgischen Akzent: „Na sowas, ich habe bis heute nicht geglaubt, dass man bei solchen Gewinnspielen wirklich etwas gewinnen kann! Wie, und sie haben wirklich nur eine Dose von dem Bier gekauft? Na wahrscheinlich wollte niemand sonst das Unikum haben und Sie waren deshalb der Einzige, der bei der Tombola mitgemacht hat. Na wenigstens haben wir das Ding jetzt los und Sie können Ihre Familie zu Hause zukünftig mit leckeren Pizzas versorgen. Bei uns am Ort hat die letzte Pizzeria ja schon vor Jahren geschlossen und die Pizza vom Dönerladen am Marktplatz ist praktisch ungenießbar. Lassen Sie mal ihre Telefonnummer und Adresse da, vielleicht melden wir uns mal bei Ihnen zur Pizza an, wenn wir das nächste Mal wieder in Ihre Richtung kommen!

Dann haben wir die ca. 40 kg schwere Box zu dritt in Richtung Auto gerollt und ich hatte Glück, dass das grüne Monstrum in den Laderaum unseres Passats passte. Ich habe jetzt eigentlich alles, was ein professioneller Pizzabäcker benötigt und muss mir trotz aller Zweifel wohl noch einmal ganz genau überlegen, ob es doch wagen soll, zukünftig mehr als nur 10-20 Pizzen für meine Family auf den Tisch zu bringen. Kollegen aus Berlin haben sich schon bei mir angemeldet.

Der Institutsleiter der Schweizer Kunsthochschule, an der ich seit über einem Jahrzehnt *Studierende* aller Fachbereiche in „transdisziplinärem Arbeiten“ unterrichtete meinte zu meinem Glück, um einen solchen Pizzaofen überhaupt gewinnen zu können, müsse man erst einmal den absurden Schritt wagen, an so einem dämlichen Gewinnspiel mitwirken zu wollen.

Über den Autor

Maurice de Martin (*1969 in Bad Aibling) ist seit 1995 in Berlin lebend und vor dort aus arbeitender Schlagzeuger, Komponist, Dozent – und seit Neuestem auch diplomierter Pizzabäcker (Pizzaiolo). Nach Jahrzehnten auf internationalen Bühnen, zwischen Avantgarde-Jazz und Hochkultur, tauschte er Anfang 2025 den Konzertsaal gegen die Hitze eines apulischen Pizzaofens ein. Mit Frau Anne, acht Monate jungem Sohn Oscar und Labrador Henri zog er für drei Monate in der süditalienischen Hafenstadt Monopoli in ein kleines Fischerhaus, um fulltime in der Pizzeria des italienischen Pizzaioli-Champions von 2019, Francesco Maraschiulo zu arbeiten und dabei herauszufinden, ob es jenseits von Taktgefühl auch so etwas wie ein Teiggefühl gibt.

