



Rom – die ewige Stadt



Italienische Küche – ohne Tomaten nicht denkbar

BUON APPETITO!

Das Glück der italienischen Küche

„Aqua bolle!“ – „Das Wasser kocht!“, rufe ich durch die ganze Wohnung. Fulvia kommt angespurtet, lacht mich an und lässt dann beinahe einen ganzen Arm voller Spaghetti in den riesigen Topf plumpsen. Fulvia hat zum Essen eingeladen – wie eigentlich jedes Wochenende. Es ist leicht chaotisch und an unseren viel zu kleinen Esstisch zwängen sich bestimmt zehn Leute. Fulvia liebt das Stimmengewirr, das quirlige Treiben am Tisch, das Klappern des Geschirrs. Kurz: Sie liebt die italienische Tradition, gemeinsam zu essen. Während meines Studiums in Rom wohnte ich fast ein Jahr mit Fulvia zusammen in der Wohnung mit dem viel zu kleinen Tisch.

Meine schönsten Erinnerungen erzählen von den Stunden, die wir ganz eng beieinander an diesem Tisch verbrachten. Die Teller leerten sich, die Weinflaschen auch, wir lachten – es war wunderbar!

Ein solches kleines Fest begann immer mit dem Gang zum Markt. Der war nur zwei Straßen von unserer Wohnung entfernt, an der Piazza Gimmà. Dieser Markt war mein absoluter Lieblingsplatz in Rom. Es roch toll – nach Orangen und Zitronen, nach Tomaten und Basilikum und nach fangfrischem Fisch. Den gab's auf der Galerie im ersten Stock auf der linken Seite, und auf der rechten Seite waren die Käsestände. Große, dicke Parmesan-Laibe, frische



Auf dem Markt gibt es alles frisch

Büffelmozzarella und Berge von frischem Ricotta, einer Art Frischkäse. Käse, so weit das Auge reicht und einer besser als der andere: ob der Pecorino, ein Schafsmilchkäse, der gerne anstatt des Parmesans über die Pasta gerieben wird, oder der Caciocavallo, der milde Kuhmilchkäse in Form eines kleinen Säckchens, oder eben der norditalienische Taleggio, dessen Laib nicht rund, sondern quadratisch ist. Das Gemüse holten wir immer bei der Signora mit den grauen Locken und der eleganten Brille, und immer waren Tomaten dabei, denn Tomaten muss man einfach im



Catharina Karn
Publizistin, Frankfurt

Hause haben – genauso wie Olivenöl. Ohne Olivenöl geht gar nichts. Auch nicht bei Fulvia. Sie hatte gleich zwei verschiedene Öle. Eins zum Kochen und Braten und ein anderes, ein intensiv aromatisches für Salate, zum Brot-Tunken und zum Verfeinern von Pastasauces – etwa einer frischen Tomatensauce. Fulvia zeigte mir, wie man sie ruck, zuck selbst macht (siehe Rezept im Kasten), und ich lernte, dass man die Pasta nur zwei Drittel der Zeit im Wasser kocht und die restlichen Minuten in der Sauce garen lässt.

Apropos Pasta: Pasta ist das italienische Nationalgericht schlechthin. Sie ist simpel und grandios zugleich. Aus Mehl und Wasser, manchmal auch Ei, entsteht ein Genuss, der schon in der einfachsten Variante mit Knoblauch und Olivenöl glücklich macht ➤



Pasta präsentieren sich in den unterschiedlichsten Formen und Farben

Tipps zum Pastakochen

Setzen Sie einen Topf mit reichlich Wasser auf und geben Sie, sobald es sprudelt, das Salz und die Nudeln hinein. Ab und zu umrühren, damit die Pasta nicht verklebt. Wichtig ist, dass die Nudeln nach dem Kochen noch Biss haben, also al dente sind. Überprüfen Sie während des Kochens immer mal wieder, ob es schon so weit ist. Das Wasser sollte dann zügig abgeschüttet werden, damit die Nudeln nicht weitergaren. Kalkulieren Sie etwa 100 g Pasta pro Person.