

Einführung.....	7	Buon Capodanno – Silvester in Italien .....	77
Il Pranzo e la cena – die Esskultur Italiens.....	10	Cotechino e lenticchie – Linsen mit Schweinswurst.....	82
Cannelloni Milanese – Cannelloni nach Mailänder Art.....	15	Nicht immer eine runde Sache – die Pizza .....	83
Kampf um die Ehre – der Palio von Siena .....	16	Pizza napoletana – Pizza auf neapolitanische Art .....	90
Cavallucci di Siena – Gewürzplätzchen aus Siena .....	21	Schlafender Dämon – der Vesuv .....	91
Pirates of the Mediterranean – die Sarazenen .....	22	Orata in crosta di sale – Dorade in Salzkruste.....	98
Zuppa saracena – Sarazenen Suppe .....	27	Das weiße Gold der Toskana – Carrara-Marmor .....	99
Der wilde Süden – die Cowboys der Maremma .....	29	Bruschetta con lardo di Colonnata – Röstbrot mit	
Brassato maremmano – Rinderschmorbraten aus der		Speck aus Colonnata.....	106
Maremma.....	34	Die Erde ist eine Scheibe – Revolution am	
Warum ist die Gondel krumm? – Von Gondeln,		Sternenhimmel.....	107
Gondolieri und Frauen .....	35	Arrosto toscano con menta – toskanischer Minzbraten..	112
Calamari alla veneziana – Tintenfisch auf		Ein großes Spektakel – Hochzeit auf Italienisch .....	113
venezianische Art .....	39	Torta al cioccolato con petali di rosa –	
Zwischen Realität und Anspruch – die Frau in Italien .....	40	Schokoladentorte mit Rosenblüten.....	119
Penne all' arrabiata – Nudeln nach Art der		Pracht und Rauch – die Sixtinische Kapelle .....	120
zornigen Frau .....	46	Pollo alla diavola con polenta – Teufelshähnchen	
Dallas am Arno – Gucci und der Gucci-Clan .....	47	mit Polenta .....	125
Tortini della mora con schiuma di balsamico –		Die Legende einer großen Liebe – Romeo und Julia .....	126
Brombeertartelettes mit Balsamicoschaum.....	52	Risotto all'Amarone con insalata di rucola –	
Methusalem der Bäume – die Kastanie der hundert Pferde ..	53	Risotto mit Amarone und Rucolasalat .....	131
Risotto con le castagne – Kastanienrisotto .....	57	Eisenherren der Toskana – die Etrusker .....	132
Bella, bella, bella Marie – vom Zauber der Insel Capri .....	58	Zuppa di farro – Zweikornsuppe .....	139
Insalata Caprese .....	63	Tor zur Hölle – Solfatara .....	140
Limoncello .....	64	Verdure al forno – Gemüse aus dem Ofen .....	144
Zu Gast bei der Wölfin – Prostitution im Alten Rom .....	65	Es bleibt in der Familie – die Mafia .....	145
Patina de Asparagus – Spargel mit Hühnchen		Penne alla Norma – ein Rezept aus Sizilien .....	152
(Adaption eines römischen Rezeptes aus dem		Hollywood am Tiber – Cinecittà .....	153
Kochbuch des Marcus Gavius Apicius).....	70	Drei Cocktails aus der großen Zeit von Cinecittà:	
Harlekin und Colombina – die Commedia dell'Arte .....	71	Papagallo.....	158
Zabaione .....	75	Americano .....	158
Profiterole – Schokoladen-Windbeutel .....	76	Bacio .....	159



## Brassato maremmano – Rinderschmorbraten aus der Maremma

### Zutaten für 4 Personen:

1½ kg Rinderbraten aus der Hüfte	3 El Tomatenmark
4 Zwiebeln	650 ml Rinderfond
4 Knoblauchzehen	650 ml trockener Rotwein
200 g Möhren	3 Lorbeerblätter
200 g mehlig kochende Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin
4 Tomaten	2 Zweige Thymian
1,5 g getrocknete Steinpilze	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung:

Die Pilze 10 Minuten in warmem Wasser einweichen. Ausdrücken und klein schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Kartoffeln schälen, alles in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Lorbeerblätter, alles geschnittene Gemüse, Tomatenmark sowie Pilze zugeben und kurz mit anrösten. Mit dem Fond und 250 ml Wein ablöschen, salzen, pfeffern, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Nun im Backofen bei 180°C 1½ Stunden im geschlossenen Bräter, danach 1½ Stunden ohne Deckel garen. Dabei nach und nach den restlichen Wein zugeben und das Fleisch damit übergießen. Die Tomaten würfeln und mit den Kräuterzweigen 30 Minuten vor Garzeitende zugeben. Das Fleisch nach Ende der Garzeit 10 Minuten in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Währenddessen den Schmorfond auf dem Herd einkochen lassen, Lorbeerblätter und Kräuterzweige entfernen. Das Fleisch aufschneiden und mit dem Schmorfond und dem Gemüse anrichten. Mit Weißbrot servieren.

## Warum ist die Gondel krumm? – Von Gondeln, Gondolieri und Frauen

Letztens in Venedig musste ich mir die Augen reiben und noch einmal hinsehen. Zu unglaublich schien mir, was ich sah. War das tatsächlich eine Frau, die die schlanke Gondel durch den schmalen Kanal manövrierte? Noch dazu eine ansehnliche Blondine? Das konnte ja nun nicht sein.

Denn jeder weiß, dass der Beruf des Gondoliere in Venedig von den starren Regeln jahrhundertealter Traditionen bestimmt ist, über die eine Innung mit unnachgiebiger Härte wacht. Gut 400 Mitglieder hat diese altherwürdige Gesellschaft. Und muss ich erwähnen, dass alle Mitglieder Männer sind? Sie sind Inhaber der begehrten Lizenzen, die sie dazu berechtigen, den Titel des „Gondoliere“ zu tragen und eine Gondel durch Venedig zu steuern. Die Zahl der Lizenzen ist streng limitiert, eine neue Lizenz kann man nur erwerben, wenn ein Gondoliere in Rente geht oder seine Lizenz aus sonstigen Gründen abgibt. Zuvor muss man eine Aufnahmeprüfung bestehen, eine anderthalbjährige Ausbildung absolvieren und anschließend die Fahrprüfung ablegen.

Dann kann es endlich losgehen. War es früher so, dass jeder Gondoliere seine eigene Gondel besaß, so werden heute auch oftmals Gondolieri von Gondelbesitzern zu Saisonzeiten angestellt. Die original venezianischen Gondeln bauen nur wenige Betriebe nach althergebrachter Tradition. Dazu benötigt man

## Bella, bella, bella Marie – vom Zauber der Insel Capri

Die Insel Capri – das Sylt Italiens! Die Reichen und die Schönen ließen diese sonnengeküsste Insel zur Legende werden. Und das nicht erst, seit die Welt im vergangenen Jahrhundert von der großen Reiselust erfasst wurde. Denn der besondere Reiz des kleinen Eilands zog alle, die es sich leisten konnten, schon immer in seinen Bann.

Capri liegt im Golf von Neapel und ist nur circa zehn Quadratkilometer groß. Berühmt sind die Grotten der Felseninsel, allen voran die sogenannte Blaue Grotte, vor der in den Zeiten der Hochsaison die Touristenboote mit schöner Regelmäßigkeit einen Stau auf dem Wasser bilden. Oft sind es mehr als 50 Boote, die auf die Einfahrt warten. Zugegebenermaßen ist das Blau, das die Strapazen belohnen wird, von überwältigender, geradezu surrealer Schönheit. Schon im alten Rom war die Blaue Grotte bekannt, geriet aber in späteren Jahrhunderten in Vergessenheit. Wiederentdeckt wurde sie 1826 durch den schlesischen Dichter und Maler August Kopisch. Doch kehren wir zunächst einmal zurück zu den Anfängen des Capri-Booms.

In der Altsteinzeit bestand noch eine Verbindung zwischen Capri und dem Festland. Ein römischer Geschichtsschreiber behauptete, damals hätten Elefanten und Riesen die Gegend bewohnt. Auf das Dunkel dieser Vergangenheit folgten grie-

chische Kolonisten und später die Römer. Den Namen Capri prägten letztere, denn er stammt vom lateinischen Wort „caprae“ ab. Was dem mondänen Mythos wiederum weniger zupasskommt, denn es bedeutet schlicht „Ziegen“.

Bereits Kaiser Augustus besuchte Capri als Feriengast und ließ sich dort eine Urlaubsvilla errichten. Kaiser Tiberius machte Capri sogar zu seinem Wohnsitz, um dem Trubel Roms zu entkommen – böse Zungen behaupten, er habe hier seinem Lasterleben ungestört frönen wollen. Er erklärte Capri 27 n. Chr. zu seinem Regierungssitz, zehn Jahre lang bildete es das Zentrum des Römischen Reichs. Tiberius' Villa Jovis lag spektakulär über einem steil zum Meer abfallenden Felsen mit Blick aufs Festland. Neben dieser Villa besaß Tiberius noch einige weitere auf Capri. Drei dieser Villen kann man heute besichtigen, und der Ausflug lohnt sich, denn – wie könnte es anders sein – sie liegen an den schönsten Stellen der Insel.

Bis zum Niedergang des Römischen Reichs im 4. Jahrhundert blieb Capri nobles Ferienziel römischer Herrscher und Refugium hochgestellter Adliger. In den darauffolgenden unruhigen Jahrhunderten fiel Capri wechselnden Eroberern in die Hände. Mal gehörte es zum Herzogtum Neapel, dann wieder herrschten Sarazenen, Langobarden, Normannen, Anjou, Aragonesen und schließlich Spanier auf dem kleinen Eiland, und alle hinterließen ihre Spuren und prägten die capresische Kultur.

Im 19. Jahrhundert entdeckten die vom Italienfieber gepackten deutschen Künstler Capri als angenehmes Winterquartier. Illustre Gäste wie Rainer Maria Rilke tummelten sich auf der Insel. Der Dichter wohnte im „Rosenhäusel“ und schwärmte mit blumigen Worten von der Schönheit des Eilands. Die Via Krupp, die der Stahlfabrikant Friedrich Alfred Krupp zur vorletzten Jahrhundertwende mit spektakulären Serpentina-



Strada della Forra, Tremosine, Gardasee



Villa Cimbrone, Ravello



Kolosseum, Rom



An der Riva degli Schiavoni, Venedig