

Kulinarischer Streifzug durch Sizilien

Was die Küche der grössten Mittelmeerinsel besonders macht, vermittelt ein Doppelpack aus Buch und Hörspiel.

Pasta, Oliven und Fisch zeichnen die sizilianische Küche aus. Wie daraus köstliche Gerichte entstehen, zeigen Matthias Mattenberger und Giovanni Di Bennardo in ihrem Kochbuch «La Cucina Di Bennardo» auf.

Sie laden zu einer kulinarischen Reise durch Sizilien und lassen dabei Einheimische sowie Verwandte zu Wort kommen. Diese erzählen aus ihrem Leben und verraten, was sie gerne essen und wie ihre Lieblingsspeisen zubereitet werden. So erfährt man von einem lokalen Produzenten, was das Geheimnis einer guten Pasta ist. «Das italienische Mehl», meint er und gibt einen Einblick in seinen Arbeitsalltag.

Kleine Fotos dokumentieren die einzelnen Arbeitsschritte und wecken beim Leser die Lust, selbst Pasta herzustellen. «Pasta alla norma» mit Auberginen, Knoblauch und Peccorino zum Beispiel oder «I cavateddi cinque P». Als Alternativen bieten sich «Tagliatelle con le sarde» und die «Gnocchi alla rucola» an. Als Nachspeise werden unter anderem eine «Crema di cappuccino» sowie eine «Torta della nonna» vorgeschlagen.

Bevölkerung im Bild

Auf den zahlreichen Fotos, die das Buch illustrieren, sind nicht nur die einzelnen Gerichte festgehalten, sondern auch die Menschen, die sie kochen, essen und weiterempfehlen. Das handliche Kochbuch, das in einem nicht sehr praktischen Holzkästchen verpackt ist, ist denn auch weit mehr als eine Sammlung von Rezepten. Es ist zugleich ein Porträt der sonnigen Mittelmeerinsel und seiner lebenslustigen Bevölkerung. Ergänzt wird das anekdotenreiche Buch von einer CD. Diese enthält neben Musik ein Hörspiel, in dem die beiden Autoren einen Viergänger kochen. Mit dem ungewöhnlichen Doppelpack wollen sie zum Philosophieren, Reden, Lachen, Kochen und Tafeln verführen. Dem mediterranen Temperament der sizilianischen Küche spüren sie so oder so gekonnt nach. **(eru)**

La Cucina Di Bennardo. Eine kulinarische Reise durch Sizilien.

Matthias Mattenberger, Giovanni Di Bennardo.

Werd Verlag. Fr. 49.–.