

Maurice de Martin

OCCHI AL FORNO

Augen auf den Ofen

Wie ein Berliner Jazzschlagzeuger zum apulischen Pizzabäcker wurde

Leseprobe

Fünf Kapitel aus Teil 1: La Storia – vom Schlagzeuger zum Pizzaiolo

Drei Kapitel aus Teil 2: La Cucina – was der Ofen lehrte

Dieses Buch beruht auf tatsächlichen Erlebnissen. Die Namen einiger Personen und einzelne sie erkennbar machende Details wurden aus Respekt vor ihrer Privatsphäre verändert.

Prolog

...wenn die Szenerie am Hafen aussieht wie in einem Krimi aus den Fünfzigern, wenn dich ein pummeliges fünfjähriges Mädchen mit Eis im Gesicht am vermüllten Stadtstrand um eine Zigarette anhaut, wenn im Dom die Totenglocke läutet – $3 \times 2 (A \& \Omega) \times 4$ Minuten – und der Bestatter vom „Istituto per l'onorabilità dei funebri“ rauchend am Leichenwagen lehnt, wenn die Trauergesellschaft herauskommt und die Hälfte der Anwesenden das Trikot der lokalen Fußballmannschaft trägt, wenn die taffen Jungs mit ihren getunten Vespas durch die engen Gassen der ZTL (Zona Traffico Limitato) rasen, als befänden sie sich auf dem Tempel der Geschwindigkeit in Monza, in der klaren Erwartung, ihren etwas älteren Konkurrenten mit D&G-Täschchen, güldenen Kreuzkettchen und Sneakers, an denen noch ostentativ die Preisschilder dranhängen, vor dem Café Roma den Rang abzulaufen, wenn das Fischgeschäft ein von Möwen umschwärmtes Fischerboot ist, das jeden Tag um 16 Uhr an der Mole anlegt und man vom Captain persönlich den frischen Fang fürs Abendessen in ein Nudelsieb geschüttet bekommt, wenn gleich daneben ein alter roter Fiat 500 mit vom Wind und der Sonne abgeplatztem Lack steht und sein Besitzer aus dem Kofferraum *Funghi Cardoncelli*, riesige Artischocken und Orangen für 80 Cent das Kilo verkauft – und egal, was man kauft, immer fünf Euro berechnet –, wenn es 25 Grad hat und alle Einheimischen Winterjacken tragen, wenn im Kriegsveteranenverein hagere alte Männer mit sonnenegerbten Gesichtern und viel zu großen, aber hundertprozentig korrekt gebügelten Anzügen und appretierten weißen Hemden Skat spielen und über ihnen neben dem Porträt von Padre Pio und der Heiligen Jungfrau auch eines des Duce hängt, wenn am Kirchenportal ein handgeschriebenes Schild verkündet: „Vorübergehend wegen Auferstehung geschlossen!“, wenn das *Panino con Polpo arrosto* so viel kostet wie der Pressfleischdöner im Wedding ...

...dann bist du wohl in Apulien angekommen!

Der innere Motor des Pizzabackens

Als improvisierender Musiker liebe ich es, in Situationen hineingeworfen zu werden, ohne große Vorbereitungen, ohne lange Erklärungen. Wenn es einfach losgeht. Wenn man gezwungen ist, sich im Tumult möglichst schnell selbst zu orientieren. Zuhören. Reagieren. Fehler machen. Sich vortasten. Schnell begreifen, wo man eigentlich gelandet ist und nach welchen Regeln dieser neue Raum funktioniert.

Vielleicht wollte ich deshalb ursprünglich auch dieses Buch genau so beginnen – ohne Vorrede, ohne Einleitung, ohne Kompass. Einfach hinein in dieses winterliche Apulien, in die Hitze der Öfen, den Lärm der Küche, die Müdigkeit, die Überforderung, die Geschwindigkeit, den rauen Tonfall und die seltsame Schönheit dieser Welt.

Dann gab ich das Manuskript einem guten Freund zu lesen, der mein Denken kennt und dessen Blick auf die Dinge ich sehr schätze. Er schrieb mir zurück:

„Maurice, ich muss dir etwas Wichtiges sagen: Das Lesen eines Buches ist kein Freejazz-Jam. Du schuldest den Lesern zumindest eine Ahnung davon, wer das ist, der diese Reise unternimmt – und wohin die Reise geht.“

Deshalb steht nun dieses Kapitel hier – und das ist auch gut so, denn es war das letzte, das ich für dieses Buch geschrieben habe.

Währenddessen stellte sich noch einmal ein eigentümlicher Sog ein. Vieles, was zunächst nur wie eine lose Folge von Orten, Tätigkeiten und Entscheidungen gewirkt hatte, begann plötzlich miteinander in Verbindung zu treten – als hätte man über Jahrzehnte hinweg an etwas gearbeitet, ohne den Zusammenhang zu kennen. Und langsam entstand daraus etwas, das sich wie eine noch viel größere Komposition anfühlte.

Ich habe mein Leben die meiste Zeit zwischen A, B und Z verbracht. Nicht nur geografisch, sondern innerlich. Als würde in mir eine Unruhe arbeiten, die mich unablässig in neue Räume und Situationen hineintreibt. Neue Städte, neue Menschen, neue Sprachen, neues Essen, neue Formen von Arbeit. Mich interessierten dabei oft weniger die Sehenswürdigkeiten eines Ortes als seine inneren Abläufe – nicht die großen Plätze, eher die Seitengassen, Werkstätten, Hinterhöfe, familiär betriebene Lebensmittelläden mit besonderen Sortimenten, Restaurantküchen. Die Art, wie jemand an einem Auto schraubt, eine Gemüseauslage drapiert, mit Werkzeug umgeht, oder eben auch einen Teig zubereitet.

Fünf Jahre lebte ich als junger Mann in New York City, spielte am Times Square, in der Subway und in den Clubs des East Village, um irgendwie zu begreifen, was Jazz eigentlich ist. Später verbrachte ich Zeit in einem buddhistischen Kloster auf einer Insel nahe der nordkoreanischen Grenze und arbeitete dort mit Trommelmönchen. Dann ging ich nach Osteuropa, um mich mit Folklore auseinanderzusetzen. Irgendwann spielte ich als vermutlich erster westlicher Schlagzeuger in einer rumänischen Roma-Hochzeitskapelle – Nächte voller treibender Musik in ungeraden Takten, die manchmal bis in den übernächsten Morgen dauerten.

Dazwischen Theaterproduktionen, Kunstprojekte, Hochschulen, Nachtzüge, Flughäfen, große und kleine Bühnen, schäbige und luxuriöse Hotels und immer wieder Situationen, in denen ich neu lernen musste, wie man sich bewegt, arbeitet oder es einfach geschehen lässt.

Mein Ururgroßvater väterlicherseits hieß Antonio Pio de Martin-Modulado und kam aus dem kleinen unwirtlichen Kaff Dosoleto in den östlichen Dolomiten nahe des Kreuzbergpasses, dort, wo sich das Veneto schroff an Südtirol anschließt. Früh verließ er seine Heimat mit einem Eselwagen, zog erst Richtung Schweiz und später weiter an den Bodensee. Er reparierte Töpfe und Pfannen in Wirtshäusern und Restaurants, ein wandernder Kesselflicker, ständig unterwegs zwischen Dörfern, Küchen und fremden Menschen. Viel mehr weiß man über ihn nicht. Außer dass er immer unterwegs war.

Manchmal frage ich mich, ob bestimmte Formen von Rastlosigkeit sich über Generationen hinweg fortsetzen. Ob sie vererbt werden – nicht wie eine Augenfarbe, sondern eher wie ein Temperament, das sich seinen Weg sucht, egal durch wen. Ob es wirklich Antonio Pio war, der mir diesen existenziellen Dauerzustand mitgegeben hat?

Oder eher meine Mutter Anny?

Sie saß als Dirndl vom oberbayerischen Chiemsee Ende der 60er hinter dem Schlagzeug ihrer „internationalen Damen-Showband GIRLS“ und zog von Tanztee zu Tanztee, über Dörfer und durch Gemeindehäuser und amerikanische GI-Clubs, in einer Zeit, in der es für eine Frau als weitaus vernünftiger galt, eine Ausbildung als Einzelhandelskauffrau zu machen, als dem Idol Ringo Starr nachzueifern. Vielleicht war es auch ihr Drang nach Freiheit und räumlicher Expansion – dieser Wille, das Leben nicht einfach hinzunehmen, wie es einem zugeordnet war –, der mich schon in ihrem Bauch infiziert hatte.

Anny – eigentlich hieß sie Anna, aber mit dem „y“ verlieh sie sich selbst einen angloamerikanischen Touch – schied früh aus dem Leben, als ich zweieinhalb und sie

dreiundzwanzig war. Was sie mir hinterlassen hat, ist kein greifbares Erbe. Und es ist wohl gerade deshalb so hartnäckig: weil es rein immateriell ist. Weil es sich nicht materiell vererben — sondern nur weiterleben lässt.

Die relative Freiheit meines Künstlerlebens erlaubte mir über Jahrzehnte, dieser Bewegung zu folgen und daraus Arbeit und Auskommen zu machen. Über hundert veröffentlichte Alben, unzählige Konzerte auf allen Kontinenten und in allen denkbaren Konstellationen.

Gleichzeitig begann sich während der Corona-Zeit und in den Jahren danach etwas zu verschieben. Nicht dramatisch. Eher so, wie sich die Perspektive auf das Leben mit den Jahren verändert. Die Pandemie hat diesen Prozess vielleicht nur etwas beschleunigt. Mit Ende zwanzig stellt man sich andere Fragen als mit Mitte fünfzig, zumal als frischgebackener Familienvater. Was lange selbstverständlich gewesen war, verliert plötzlich seine Unbedingtheit. Nicht weil es seinen Wert eingebüßt hätte, sondern weil neue Realitäten hinzugekommen waren.

Ich habe mich noch nie an eine einmal gefundene Form geklammert. Ein großer Teil meines Lebens bestand darin, neue Formen zu finden, etablierte Formen zu transformieren, alte und neue Formen miteinander zu verbinden.

Vielleicht kam mir die Vorstellung einer eigenen Pizzeria deshalb auch nie wirklich absurd vor.

Jahre zuvor war ich irgendwo zwischen Bukarest und dem Banat unterwegs und geriet in ein siebenbürgisches Dorf nahe Sibiu. Außer einer Kirche, ein paar Häusern und den umliegenden Feldern schien es dort nicht viel zu geben. Umso überraschter war ich, als ich direkt an der Straße auf die Pizzeria „Paradiso“ stieß. Ein Bauer hatte sie in seiner Scheune eingerichtet.

Die Pizza war ordentlich, aber nicht deshalb blieb mir die Begegnung in Erinnerung.

Wir kamen ins Gespräch. Er erzählte mir, dass er einen Teil seiner Felder verkauft hatte, um die Pizzeria aufzubauen. Im Dorf hätten ihn zunächst alle für verrückt erklärt. Was solle ein Bauer mit einer Pizzeria? Inzwischen kommt sogar der Bürgermeister aus der nächstgelegenen Stadt am Wochenende mit seiner Familie bei ihm Pizza holen.

Beeindruckt hat mich aber etwas anderes. Er sagte, die Arbeit mit dem Teig und das Stehen am Ofen hätten sein Verhältnis zur Arbeit verändert. Fast so, als würde er dort eine andere Seite von sich kennenlernen. Die Stunden am Ofen seien für ihn wie eine Befreiung, völlig anders als die Arbeit auf den Feldern. Die beiden Tätigkeiten stünden sich aber nicht im

Weg. Im Gegenteil. Jede schärfe seinen Blick für die andere. Und auch die Menschen im Dorf begegneten ihm inzwischen anders. Früher kannten sie ihn nur als Bauern. Jetzt brachte er ihnen mittags Pizza auf die Felder.

Damals hatte ich die Geschichte als eine jener merkwürdigen Begegnungen abgespeichert, die man unterwegs aufsammelt und irgendwann wieder vergisst. Jahre später fiel sie mir plötzlich wieder ein.

Als ich begann, mich intensiver mit Teigen, Fermentation und dem Handwerk des Pizzabackens zu beschäftigen, stellte sich deshalb irgendwann auch eine ganz praktische Frage. Nicht, weil ich meinem Musikerleben den Rücken kehren wollte. Sondern weil ich mich fragte, welche Möglichkeiten die kommenden Lebensjahre bereithalten könnten. Ob aus dieser neuen Leidenschaft vielleicht eines Tages mehr werden könnte als ein Hobby. Eine kleine Pizzeria auf dem Land. Ein Pizza-Foodtruck. Ein mobiler Ofen für Veranstaltungen. Irgendetwas in dieser Richtung.

Eine befreundete Komponistin und notorische Weltenbummlerin aus Basel schrieb mir damals: „Erstmal denkt man sich: der spinnt – Midlife-Crisis-Übersprungshandlung! Aber bei dir ist das dann wohl doch etwas anderes. Du hattest schon immer einen Hang zum Praktischen, Handwerklichen. Als Schlagzeuger liegt dir das wahrscheinlich näher als einer Opernsängerin.“

Irgendwann gab es dann diese unerwartete Tür – eine Pizzeria in Apulien, ein Winter in einer Hafenstadt, nur mit meiner Frau Anne, unserem kleinen Oscar und dem riesigen Labrador Henri.

Und wie einige Male zuvor in meinem Leben hatte ich das Gefühl, dass ich hindurchgehen muss.

Konzentration bei 420°

Vorbereitung der Zutaten und Garnitur: die Reihenfolge im Kopf zu behalten ist so eine Sache – ich wundere mich über mich selbst, es geht mir immer wieder durch den Kopf, ob vielleicht meine letzte COVID-Infektion mein Gedächtnis und meine Konzentrationsfähigkeit zerschossen hat. Was kommt wann drauf, was vor und was nach dem Backen? Überraschung: Basilikum wird hier grundsätzlich mitgebacken. Dazu kommen unzählige lokale Zutaten, die man in Deutschland nicht kennt. Meine Chefs mahnen mich ständig zu mehr Konzentration. Ich entgegne, ich sei bereits bei hundertzwanzig Prozent.

Nach ein paar Stunden am Ofen wird mir schwindelig. Die Hitze steht permanent im Rücken, der Blutdruck hämmert, die Finger brennen. Anne meint, ich verliere zu viele Mineralien. Ich trinke inzwischen zwei Liter Wasser pro Schicht und nehme zusätzlich noch eine anderthalb Liter Flasche *Gatorade* mit. Das scheint einigermaßen zu helfen.

Trotzdem häufen sich die Malheure – für die Zunft der Pizzabäcker schier unverzeihliche Sakrilege.

Ich lasse eine Pizza beim Transfer vom Ofen auf den Teller direkt auf den Boden fallen.

Beim Reinigen des Ofens zerstöre ich mit dem Stahlbesen das Ofenlicht, sodass man von außen nicht mehr erkennen kann, wann die Pizza fertig ist.

Ich lasse den speziellen Öffner für die großen Dosen mit Pomodori pelati di San Marzano – was trotz des Namens rein gar nichts mit dem Ostberliner Plattenbauviertel Marzahn zu tun hat – versehentlich in den Müll unter der banco fallen und bemerke es nicht. Am nächsten Tag kann niemand den Öffner finden, und der sugo lässt sich nicht vorbereiten.

Ich verbrenne mir beim Hantieren mit Schaufel und Pizza ständig die Finger und brauche dieses widerlich stinkende Rescue-Spray.

Ich lege die Pizza falsch auf der rotierenden Steinplatte ab, sodass Zutaten herunterfallen, verbrennen und das Restaurant innerhalb weniger Sekunden voller Rauch steht. Sofort werden alle Fenster aufgerissen.

Bei einer glutenfreien Pizza benutze ich aus Versehen die normale Schaufel und den normalen Wender, kontaminiere alles mit Weizenmehl und die Pizza muss weggeworfen und neu gemacht werden.

Jedes Mal folgt ein Anschiss vom Chef oder von den Kollegen, die neben mir am Ofen stehen und meine *errori* ausbügeln. Den Gästen erklären sie das mit einem leichten Grinsen, während diese interessiert zuschauen 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. Der muss noch lernen.

Mir ist das alles hochnotpeinlich. Manchmal möchte ich mich nur noch in der Küche verkriechen. Aber das Gefühl des permanenten Scheiterns ist mir 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 viele Künstler bis ans Lebensende. Der großartige britische Jazzgitarrist Allan Holdsworth 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 sbagliata / All night wrong again!“

Pizzabälle und Babypopo

Es hat drei Jahre und acht Kinderwunschbehandlungen gedauert, bis der Storch unseren kleinen Mann über dem Kreiskrankenhaus Chemnitz abgeworfen hat – direkt ins Wochenbett seiner Mama. Sie hatte zuvor lange und heftig gekämpft und dabei einige Federn mehr als üblich lassen müssen. Die Chefärztin legte ihn nach seiner Ankunft dem völlig entgeisterten, zugleich aber innerlich überraschend ruhigen Papa – der natürlich die ganze Zeit dabei gewesen war – an die Brust. Dort schlief er erst einmal eine Dreiviertelstunde tief und fest und schien auch sonst ziemlich ok damit zu sein, jetzt plötzlich auf dieser Welt zu sein.

Die Mama war um vier Uhr morgens am 2. August 2024 so erschöpft, dass sie im Familienzimmer bald einschlief. In der Zwischenzeit verpasste eine Krankenschwester dem inzwischen ebenfalls nicht mehr ganz frischen Papa im Kommandoton einen Wickelworkshop. Das war das erste Mal, dass er seinem Sohn die Windeln wechselte. Bald sollte er in diesem ewig wiederkehrenden Ritual eine gewisse Routine entwickeln.

Mein Chef in Monopoli sagt: nach der achtzigsten Pizza fängst du an zu wissen, was du tust – nach der hundertfünfzigsten wusste ich immer noch nicht, was los war. Beim Windeln habe ich hingegen schnell gemerkt: nach ungefähr vier Wochen und vier bis sechs Windeln pro Tag weiß man ziemlich genau, wo Pipi und Kacke besser nicht hinlaufen sollten.

Und auch hier gilt: Es gibt eine ganz bestimmte Art, mit einem Babypopo umzugehen, von der ich behaupte, sie hat viel mit der Behandlung von Pizzateig zu tun. Denn mein Sohn schaut auf dem Wickeltisch sehr genau hin, was der Papa da unten macht. Ob sich alles, was zwischen Popo und Schniedel geschieht, wirklich „professionell“ anfühlt – also mit sicheren Händen und einer fließenden Abfolge von Handgriffen. Man muss dabei vorsichtig sein, zugleich aber auch bestimmt. Oder wenigstens so tun als ob. Sobald man ins Hudeln gerät oder etwas vergisst, schaut mein Sohn kritisch und beginnt zu quengeln. Er merkt sofort, wenn etwas nicht stimmt.

Genauso ist es bei der Teigzubereitung. Und kein Wunder: In der zweiten Phase der Teigruhe, wenn man die kleinen Bällchen rollt, prüft man mit einem zärtlichen Fingerstupsen die Oberfläche des Glutennetzes. Sie soll straff sein und darunter zugleich weich, möglichst an der Unterseite geschlossen, damit nichts „ausläuft“. Diese Phase heißt „Babypopo“ – genau wie beim Windeln eben.

Wenn man meint, das sei Jungväterlatein, soll man bloß mal einen Babypopo anfassen und direkt danach ein frisch geschlossenes Pizzabällchen.

Frühlingserwachen

Als ich Ende Januar in Apulien ankam, lagen die Städte noch im Winterschlaf – sofern man das bei fünfzehn Grad überhaupt so nennen kann. Gefühlt war ich der einzige Nicht-Einheimische. Alle anderen Zugezogenen eingeschlossen: die Besitzer ihrer schick renovierten Stadthäuser mit Dachterrassen im fünften Stock und Blick über tausend Fernsehantennen aufs Meer, oder die Digitalnomaden, die irgendwo im Bordo an ihren Laptops saßen.

Die Plätze waren leergefegt, die Schaufenster der sommerlichen Touri-Läden verrammelt, die Rollläden der Bars und Restaurants heruntergelassen und mit schweren Schlössern gesichert. Der Wind trieb italienisches Tumbleweed über den nassen, rutschigen Kalksteinboden. Die wenigen Lokale, die geöffnet hatten, waren dafür brechend voll. Etwa die *Locanda Pescatori*, in der man selbst im Winter Tage im Voraus reservieren musste, um mittags ein fritto misto di mare zu bekommen – in der Saison sogar Wochen. Oder das Caffè Napoli, das dann nur vier Eissorten und drei Biscotti führte, aber trotzdem vor lauter Locals überquoll, wenn draußen der Sturm durch die Gassen peitschte und der Regen sie in reißende Bäche verwandelte.

Als Ganzjahresschwimmer – während Corona war ich im Winter über die Havel nach Reiswerder geschwommen – wollte ich natürlich auch das zwölf Grad kalte Wasser der Adria bezwingen. Doch fast alle Buchten waren von meterhohen Bergen angeschwemmt, toter Algen blockiert, die rochen wie eine Schwefelmine in einem indonesischen Vulkankrater. Erst gegen Ende April verschwanden diese unappetitlichen Meereskomposthaufen wie von Zauberhand, und plötzlich waren die Strände wieder frei, das Wasser azurblau mit weißer Schaumkrone statt kläranlagenbraun.

Am ersten Sonntag im März, als die Temperaturen erstmals an die zwanzig Grad kletterten, war es mit der winterlichen Trägheit schlagartig vorbei. Schon am Nachmittag rollten Kolonnen gepflegter Mittel- und Oberklassewagen Richtung Porta Vecchia. Es gab Stau in Monopoli. Spätestens um sechzehn Uhr war im Zentrum kein Parkplatz mehr zu finden, und nach einem Ausflug zu den motorisierten Paraglidern bei Savalletri fuhr ich fünfundvierzig Minuten um den Block.

An der Uferpromenade zwischen Stadtstrand und Skaterpark liegt eine kleine Bar. Unter der Woche sitzen dort bei schönem Wetter mittags ein paar Einheimische im Skianorak und vielleicht ein paar junge Polinnen im Sommerkleid bei Aperol Spritz und Taralli und hören den Achtziger-Sound aus den Boxen über der Tür. Doch an diesem ersten Sonntag

im März war alles anders. Punkt siebzehn Uhr baute eine DJane ihr Equipment auf und startete ihr Set – Sanremo im Rave-Beat-Remix: „Amore mio veramente – döpdöpdöp!" Zuerst kamen Hunderte, dann gefühlt Tausende junger Menschen, die im Chor mitsangen. Wo kamen die plötzlich alle her? Mit dem Kinderwagen kamen wir kaum noch durch und wechselten auf die Trage. Eigentlich meiden wir Menschenmengen, aber dieser Strom war so entspannt und leicht, dass er uns neugierig machte. Die Menschen bewegten sich durch die engen Gassen fast anmutig beglückt. Rechts Richtung Kathedrale, links Richtung Castello Carlo V. Wir ließen uns treiben.

Plötzlich saß Thomas Hitzlsperger auf einer Bank an der Mole und schaute dem Treiben mit einem fast schon andächtigen Blick zu. Am nächsten Morgen erzählte uns Rosa, die Nachbarin über uns, in ihrem Teddy-Fleece-Pyjama von ihrem Balkon hinab, der Grund für die vielen Deutschen in Monopoli sei Manuel Neuer: Der habe hier vor Jahren eine „wunderschöne apulische Prinzessin" geheiratet. Dass die Prinzessin in Wahrheit eine Berliner Studentin war und Monopoli nur die Kulisse der kirchlichen Trauung, hat in der Stadt bis heute niemand hören wollen.

Momentan waren wir und Hitzlsperger noch die einzigen Teutonen unter lauter perfekt aufgebrezelten Italo-Models. Alle, wirklich alle superschick. Designerklamotten für jedes Alter, Sonnenbrillen für jeden Geschmack – gern auch nur das übergroße schwarze Gestell ohne Gläser. Hauptsache, das Logo war sichtbar. Junge Frauen trugen zu hohe schwarze Lederstiefel wie Karpfengummistiefel, die Ragazzi schwenkten ihre Louis-Vuitton-Täschchen wie Fred Astaire seinen Regenschirm, während das iPhone 16 im Fake-Krokoleder an der anderen Hand klebte. Der weiße Mops trug eine Goldkette als Halsband und roch nach Rosen. Hinter den Männern wehten Fahnen teurer Parfums – der itinerario turistico entlang der Stadtmauer wurde zur Duftwolke.

Man quetschte sich dicht an dicht vorbei und schien es zu genießen. Eine generationsübergreifende Fashion-Prozession: Selbst die Nonna hatte den Schminkkoffer geöffnet, den guten Pelz angelegt, die Klunker hervorgeholt 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!

Ich stellte mich mit dem Kinderwagen mitten hinein, schwenkte meinen New Yorker Pork-Pie-Hat und groovte mit. Das letzte Mal in einem Berliner Club war gefühlt zehn Jahre her. Meine Frau lachte sich kaputt, filmte mich und abends stellte ich das Video auf Facebook: „Demonstration für Dolce far niente in Süditalien!"

Bis zu unserer Abreise Ende April sollte sich diese Demonstration jedes Wochenende bei schönem Wetter wiederholen. Jedes Mal kamen mehr Menschen, jedes Mal wurde es schwieriger, einen Parkplatz zu finden. Montags waren sie alle wieder weg – und sobald die Müllberge abgeräumt waren, gehörte die Stadt bis Donnerstag erneut fast nur uns.

Pane grattugiato

Arme Leute Parmesan

Parmesan ist in süditalienischen Küchen eher wie ein Geist – einer, der manchmal auftaucht und manchmal eben nicht. Man wartet deshalb nicht auf ihn. Man ersetzt ihn einfach. Ohne Ehrfurcht. Mit diesem sehr süditalienischen Pragmatismus, der aus Sonne, Improvisation und jahrhundertlangem Mangel entstanden ist.

Zum ersten Mal begreife ich das in einer kleinen Familienküche in Conversano. Mittagszeit. Die Tische sind voll. Im Hintergrund läuft ein Fernseher ohne Ton. Irgendwo klappert Geschirr. Eine Nonna steht hinter dem Herd und bewegt sich mit einer Selbstverständlichkeit durch ihre Küche, die mich an erfahrene Jazzmusiker erinnert: keine unnötige Bewegung, kein Zögern, kein Blick auf Rezepte.

Ich bestelle Tagliatelle al Ragù. Als der Teller kommt, frage ich vorsichtig nach etwas Parmigiano. Die Nonna schaut nicht einmal richtig auf. „Non serve.“ Braucht man nicht. Dann öffnet sie einen kleinen Plastikbehälter und streut stattdessen eine Mischung über die Pasta, die aussieht wie geriebener Parmesan, aber keiner ist: geröstete Brotkrumen – Pane grattugiato, Arme-Leute-Parmesan.

Und plötzlich verstehe ich etwas über die italienische Küche, das in keinem Kochbuch steht: Viele ihrer besten Ideen entstehen nicht aus Überfluss, sondern aus Mangel. Daraus, dass jemand irgendwann lernen muss, mit wenig etwas Gutes zu machen.

Die Brotkrumen schmecken warm, leicht salzig und nach Olivenöl. Sie geben der Pasta Struktur. Nicht diese cremige Schwere von Käse, sondern etwas Trockenenes, Knuspriges, fast Rauchiges. Seitdem steht bei uns zu Hause oft ein kleines Glas davon neben dem Herd – nicht als Ersatz, sondern als eigene Idee.

Carmela macht die Brotkrumen gröber als Parmesan – fast wie sehr kleine Kiesel. Dann langsam in etwas Olivenöl goldfarben werden lassen, nicht braun. Manche geben Knoblauch dazu, manche Chili, manche Sardellen. Carmela nie. „Zu kreativ“, sagt sie dann. Die fertigen Krumen kommen warm über die Pasta, erst ganz am Schluss.

Und plötzlich fehlt nichts mehr.

Pane di Altamura

Italiens bestes Brot (so sagen sie)

Ich war schon immer fasziniert von massiven Brotlaiben, die gerade dampfend aus dem Ofen kommen. Den größten, den ich je gesehen habe, gab es auf einem Bauernmarkt im Banat, nahe der westrumänischen Stadt Arad. Es war Samstagvormittag, und ein riesiger Trubel herrschte. Alles so, wie man es sich aus den Geschichten vorstellt: stattliche Bauern in frisch gebügelten weißen Hemden, sauberen schwarzen Anzügen, cowboyartigen Lederstiefeln und breitrempigen schwarzen Hüten, die ihre Kühe und allerlei anderes zum Verkauf brachten; Roma, die kippelige Türme selbstgemachter Pfannen und Töpfe anboten; Asiaten mit ihren Ständen voller Krimskrams für Haushalt und alles Übrige. Frauen in strahlend sauberen, farbenfrohen Verkäuferinnenkostümen boten Berge von Gemüse und Wurst, Käse ohne Ende an. Eine Blaskapelle wanderte über den Markt und spielte an jedem Stand die Kundschaft an — ein ganzer Landstrich versammelt auf einem einzigen Platz, kaufte, verkaufte und hielt dabei Kaffeeklatsch.

Und es gab da einen Stand, an dem ein Bäcker Brotlaibe verkaufte, die so groß waren wie Autoreifen. Aber nicht die für einen Smart, eher die für einen Hummer. Der Duft dieses *pâine țărănească* schien schon über Meilen hinweg in die Nasen zu steigen, und so versammelten sich viele Menschen vor dem Stand und trugen ihren in Zeitungspapier eingewickelten Riesenlaib hoch erhoben über die Köpfe der Menge zu ihrem Dacia um die Ecke. Ich kann mir gut vorstellen, dass eine gut ausgestattete Banater Bauernfamilie von einem solchen Brot eine Woche lang satt wurde, ohne dass es dabei trocken oder sonst wie schlecht geworden wäre.

Das nächste Mal, dass ich ein ähnlich faszinierendes Brot erlebte, war, als ich nach Altamura kam.

Schon nach meiner ersten Landung am Flughafen von Bari wurde ich darauf aufmerksam. Kommt man in die Vorhalle, fällt einem sofort eine riesige Reklame an der Decke auf, auf der steht: Altamura — Italiens bestes Brot! Das machte mich neugierig, denn eigentlich ging ich davon aus, dass die Italiener im Vergleich zu den Süddeutschen oder den Österreichern eher bescheidene Brotbäcker sind. Weißbrot eben, in allen Lagen! Aber sonst nicht viel zu bieten.

Die Reklame ging mir nicht mehr aus dem Kopf. Und so führte mich die Neugier eines Tages tatsächlich dorthin, wo dieses angeblich beste Brot Italiens entsteht.

Der „Antico Forno Santa Caterina“ liegt im Tiefparterre eines unscheinbaren Hauses irgendwo in den verschlungenen Gassen der Altstadt von Altamura. Der schmale Eingang wirkt zuerst eher wie der Zugang zu einem Keller. Eine steile Treppe führt hinunter. Unten aber öffnet sich plötzlich ein Raum, der sich anfühlt wie der Bauch eines schlafenden Tieres: warm, dunkel und voller Rauchspuren, die sich über Jahrhunderte in die Mauern geschrieben haben.

Und dort steht dieser Ofen. Seit 1306 in Betrieb – nicht als Museumsstück, nicht als Touristenattraktion, einfach als Ofen. Für die Nachbarschaft. Seit über siebenhundert Jahren geht hier jeden Tag Brot hinein und Brot wieder hinaus. Der Ofen wird niemals ausgeschaltet. Würde man ihn auskühlen lassen, sagen sie dort, würde er sterben. Sie sagen das vollkommen nüchtern. Als wäre es reine Logistik.

An dem Tag meines Besuchs hält gerade ein kleiner Bus aus Bari vor dem Haus. Eine Blindenschule macht einen Ausflug. Menschen unterschiedlichen Alters werden in den Innenhof geführt, wo ein alter Holztisch aufgebaut ist. Es gibt keine Führung. Keine vorbereitete Erklärung. Der Bäcker legt einfach verschiedene Stücke Focaccia und frisches Pane di Altamura auf den Tisch.

Dann passiert etwas Merkwürdiges. Die sehbehinderten Menschen beginnen zu riechen – langsam, nah, konzentriert. Eine junge Frau lacht laut auf, als sie die Kruste zwischen den Fingern zerdrückt und hört, wie sie kracht. Eine andere bekommt Tränen in die Augen. Nicht aus Sentimentalität. Sondern weil Geruch manchmal schneller verstanden wird als Sprache.

Später, als wieder Ruhe eingekehrt ist, frage ich den Bäcker, ob ich dieses Brot auch zu Hause in Deutschland backen könne. Er schaut mich kurz an – nicht arrogant, eher prüfend. Dann sagt er:

„Nein. Du hast nichts dafür. Du hast keinen siebenhundert 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 niemals Altamura sein.“

Er meint das nicht böse. Ich sage nichts. Aber innerlich denke ich natürlich sofort: Das werden wir ja sehen!

Zu Hause beginne ich zu experimentieren. Der erste Versuch wird flach, hart und irgendwie beleidigt. Der zweite roh in der Mitte. Noch beleidigter. Der dritte immerhin essbar, aber

vollkommen uninteressant. Dann weitere Versuche. Ich fluche. Mehrsprachig. Meine Frau sagt, ich solle nicht aufgeben.

Und irgendwann, irgendwo zwischen Versuch zehn und zwölf, beginnt der Teig plötzlich zu leben. Die Kruste bricht auf. Dampf steigt heraus. Das Brot klingt plötzlich richtig. Die Kruste singt leicht beim Abkühlen. Der Geruch ist nicht Altamura. Aber er ist auch nicht schlecht.

Ich poste ein Foto bei Facebook. Ohne große Erklärung. „Versuch No. 12.“ Darunter kommentiert mein Chef: „Ora sei un maestro!“ Jetzt bist du ein Meister! Ich muss grinsen. Nur gerade genug, dass ich es selbst bemerke.

Denn natürlich hatte der Bäcker recht. Es wird niemals ihr Brot sein. Aber irgendwann wird es mein Brot. Und ich glaube, das wäre sogar für sie in Ordnung.

Und wenn die Kruste beginnt zu singen, sobald das Brot aus dem Ofen kommt, ist man wahrscheinlich auf dem richtigen Weg. Oder wenigstens nicht mehr vollkommen falsch.

Pasta „Tommaso Müller“

Warum Andrea Pirlo immer gegen Thomas Müller gewinnt.

Pino, der Sohn unseres Baristas in Bari, arbeitet in der Küche einer befreundeten Pizzeria und ist dort für alles zuständig, was nicht Pizza ist – Pasta, Kotelett, Fisch, Frittura, Dolce, Vorbereitung, Einkauf, Stress. Er kommt immer zu uns rüber, wenn er frei hat, und redet dann etwas zu laut, zu schnell und besitzt zu allem eine sehr klare Meinung. Vor allem über das Essen. Die Kollegen lassen ihn gewähren.

An einem Dienstagabend hat er wieder frei und kommt mit seiner Freundin zu uns rüber, um uns zu bespaßen und eine Pizza zu essen. Bei uns ist es am Dienstag immer leer. Keiner weiß warum.

Dabei erklärt er mir, warum die Menschen aus dem Norden eigentlich niemals wirklich gute italienische Küche verstehen könnten. „Der Gaumen entwickelt sich über Generationen“, sagt er und zerlegt dabei mit erstaunlicher Präzision einen Fenchel in hauchdünne Scheiben. Wenn man mit bestimmten Produkten aufwachse, lerne die Zunge irgendwann automatisch deren Feinheiten zu erkennen. „Aber wenn du dein Leben lang Kartoffeln gegessen hast...“ Er schaut kurz zu mir herüber und überprüft die Wirkung seiner Worte. „...dann verstehst du nicht, was eine gelbe Datterino-Tomate mit Pfefferminze bedeutet. Vor allem nicht, wenn sie langsam in apulischem Olivenöl gekocht wurde. Das kann man nicht lernen.“

Deshalb würden die meisten nördlichen Völker auch niemals wirklich gute italienische Köche werden können – nicht wegen fehlender Technik, sondern wegen der fehlenden Zunge. Ich versuche halbherzig zu widersprechen, merke aber schnell, dass Pino keinerlei Interesse daran hat, seine Theorie von mir diskutieren zu lassen.

Dann kommt er plötzlich zu mir rüber, legt seine Hand auf meine Schulter: „Aber ich habe einen Trostpreis für dich.“ Hinter Bari, irgendwo auf dem Land, gebe es nämlich tatsächlich ein Gericht, das manche Restaurants scherzhaft als „Pasta Tommaso Müller“ auf die Karte schreiben würden.

„Eigentlich Kartoffelstücke in kaputter Pasta“, sagt Pino und grinst.

Dann zerrt er mich in unsere Küche und zeigt mir die Zubereitung, ohne dass ich danach gefragt hätte. Unser Koch hat nichts dagegen, es gibt nichts zu tun, er steht eh nur an der Tür und schaut auf dem Handy Fußball.

Zuerst werden Makkaroni auf dem Arbeitstisch ausgebreitet. Darüber kommt ein Küchentuch. Anschließend nimmt Pino eine leere Weinflasche am Hals und schlägt mit

erstaunlicher Entschlossenheit auf die Pasta ein. Es knallt auf dem Banco und die Tupperwareboxen in der Nähe hüpfen in die Luft. Dabei kontrolliert er immer wieder, ob ich zuschaue und wie mein Gesichtsausdruck dabei ist.

Irgendwann zieht er das Tuch weg und betrachtet die kleinen zerbrochenen Pastastücke zufrieden. „Guarda, come si cucina in tedesco“, sagt er. Schau, so kocht man in Deutschland. Dann grinst er noch breiter und schaut mir dabei tief in die Augen.

„Das ist ungefähr so wie Thomas Müller beim Fußball. Der hat zwar 2014 mit eurer Mannschaft die Brasilianer 7:1 weggehauen. Danach seid ihr Weltmeister geworden und wir schon in der Vorrunde ausgeschieden.“ Kurze Pause. „Aber trotzdem wird Thomas Müller niemals an das Genie eines Andrea Pirlo herankommen.“ Er hebt leicht die Schultern. „Ihr könnt noch so oft Weltmeister werden und wir noch so oft in der Vorrunde ausscheiden: unser Stil, unsere Technik und unsere Intelligenz bleiben davon unberührt.“

Dann kommt Salzwasser auf den Herd. Kartoffeln – gerne mit Schale – werden in kleine Würfel geschnitten und zusammen mit der zerstörten Pasta ins kochende Wasser geworfen. Alles blubbert gemeinsam. Wir arbeiten weiter. Bis aus Kartoffelstärke, Pasta und Kochwasser langsam eine dicke Masse wird. Das restliche Wasser wird abgegossen, dann kommt alles mit etwas Olivenöl in die Pfanne – Salz, Pfeffer, rühren, zerdrücken, weiter rühren. Ganz am Schluss etwas getrockneter Salbei hineingebröselt.

Pino schaut mich an. Dann zuckt er mit den Schultern. „Schmeckt aber gar nicht mal so schlecht, da vero?“ Leider hat er recht.

Ich wollte ihm eigentlich von den legendären Jagdwurst-Spaghetti als DDR-Nationalgericht erzählen. Habe es dann aber doch gelassen.