

Maurice de Martin

Occhi al Forno

Augen auf den Ofen

Wie aus einem Jazzmusiker
kein Pizzabäcker wurde.





Du bist Jazzmusiker aus Berlin,
frischgebackener Familienvater und
findest dich plötzlich im Labyrinth
der Gassen einer süditalienischen
Hafenstadt wieder.

Mitten im Winter.

Alle Läden dicht.

Kein Mensch auf der Straße.

Es ist Abend, der Scirocco treibt dich
über den rutschigen Steinboden und der
Regen peitscht dir ins Gesicht.

Was dann passiert, verändert dein Leben.

Hinter einer halb geöffneten Tür hörst
du Stimmen, Töpfe klirren, irgendwo
wird laut gestritten. Und plötzlich ruft
jemand deinen Namen:

»MAURÍ!«

Im rauen baresischen Dialekt wirst
du aufgefordert, zehn Kilo Zucchini für
die nächste Schicht zu raspeln.

Ohne lange zu überlegen gehst du rein.

Maurice de Martin

OCCHI AL FORNO – Augen auf den Ofen

Wie aus einem Jazzmusiker kein Pizzabäcker wurde

Leseprobe

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

Gewidmet meiner kleinen Familie, die mich auf dieser Reise begleitet hat: Anne, Oscar und Henri .

Besonderen Dank gilt den Pizzaioli-Kollegen in Bari und Monopoli, die mich vorbehaltlos an ihrer rauen und herzlichen Welt haben teilhaben lassen; und Christine, der Türöffnerin von Monopoli.

Teil 1: La Storia – vom Schlagzeuger zum Pizzaiolo

Prolog

Neue Realitäten

Prepar(rr)azione

Über den Rubicon

Auf der Suche nach Ofen-Autonomie

Der Teig ist eine Diva

Konzentration bei 420 Grad

Me sa stangat!

Das ewige Rein/Raus-Spiel

Vorschusslorbeeren

Die Uhr vom Duce

Unter der Wäscheleine

Pizzabälle und Babypopo

Un Italiano vero

Bitte nicht stören!

Kochen für die Ewigkeit

Wohnen wie bei der Nonna

Frühlingserwachen

Apulische Zitronen

Geister im Olivenhain

Das Ritual

Marsiglia

Goldtausch in Monopoli

Wuff!

Das Rauschen

Caffè Ginseng

Drei Reißzwecken

Tabula Rasa

Pizza – un'arte

Die Zwiebel im Maul des Wolfs

Die Sanduhr

Epilog

Teil 2: La Cucina – was der Ofen lehrte

Il pasto dello staff

Killer-Spaghetti (L'Assassina)

Pane grattugiato

Tiella Barese

'Nduja

Gebratener Salat

Panzanella

Pasta ai piselli e zafferano con guanciale

Pasta con Brokkoli statt Cima di rape

Zucchini Poverella

Acquasale

Sugo di barbabietola rossa

Pomodorini „Droga Rossa“

Panino al tonno

Panino alla mortadella

Merluzzo in padella

Cozze con patate e fagioli bianchi

Pasta con tonno e zucchini grattugiate

Mozzarella in Gravina

Pasta con le patate e salsiccia

La braciola di maiale

Carciofi al dente

Pasta con Sugo Finto

Panino di Polpo Arrosto

Fichi d'India

Fave e Cicorie

Pane di Altamura

Pizza con Nutella

Margherita

Das 1×1 der Home-Office-Pizza

Pasta „Tommaso Müller“

Gnumareddi – Die finale Huldigung

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

Auswahl: Teil 1: La Storia – vom Schlagzeuger zum Pizzaiolo

Prolog

...wenn du vom Flughafen Bari auf die SS16 einbiegst, streng nach 50er-Schild fährst und alle, wirklich alle mit mindestens 120 km/h an dir vorbeirauschen,

wenn die Szenerie am Hafen deiner Destination aussieht wie in einem Krimi aus den Fünfzigern, wenn dich dort am vermüllten Stadtstrand ein pummeliges fünfjähriges Mädchen mit Eis im Gesicht um eine Zigarette anhaut,

wenn gleichzeitig 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 a 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 abzufahren,

wenn das Fischgeschäft ein von Möwen umschwärmtes Fischerboot ist, das jeden Tag um 16 Uhr an der Mole anlegt und man vom Capitano 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 abgeplatzttem 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 sonnengegerbten 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!

Auf der Suche nach Ofen-Autonomie

Rückschau 6. Arbeitswoche in der Pizzeria des Champions

Immer wieder geht mir während der Arbeit ein Aphorismus durch den Kopf, der mir vor einiger Zeit von der Gruppe „Philosophy matters“ mit dem Konterfei von Nietzsche in meine Social-Media-Timeline gespült wurde: „Was jemand ist, fängt an, sich zu verrathen, wenn sein Talent nachlässt, – wenn er aufhört, zu zeigen, was er kann. Das Talent ist auch ein Putz; ein Putz ist auch ein Versteck.“

Was ich schon am ersten Tag verstanden habe: Die Arbeit als Pizzaiolo ist keines meiner natürlichen Talente. Dabei hatte mir schon meine französische Klavierlehrerin in der 5. Klasse Musisches Gymnasium prophezeit: „Maurice, dir fehlt die notwendige Musikalität. Du wechselst besser auf die Realschule und lernst dann etwas Praktisches. Wie wär's mit einer Kochlehre?“

Und trotz aller sich ein paar Jahrzehnte später auch am Pizzaofen schnell zeigenden praktischen Defizite – vor allem bei der Filigranität und gleichzeitigen Entschiedenheit der Bewegungen – schicke ich mich an, so etwas wie eine Routine zu entwickeln und dabei meine „Ofen-Autonomie“ zu erreichen, wie mein Chef es als Mission ausgegeben hatte. Ich fragte ihn nach sechs Wochen, wo er mich sehe:

„Tranquillo, Maurizio, ich mache aus dir den besten deutschen Pizzaiolo. Denke nicht, dass das hier bei uns irgendeinen Wert hat. Aber bei dir zuhause wirst du auf jeden Fall der beste sein!“ Francesco muss es wissen. Pizzaweltmeister 2019. 2016 hat er einen Guinnessbuch-Pizza-Weltrekord aufgestellt, mit über 10.000 Pizzen in fünf Stunden.

Er steht in den ersten Tagen fast die ganze Zeit neben mir am Ofen, beobachtet und korrigiert meine Handgriffe und wiederholt zuerst fast liebevoll und mit fortlaufender Dauer immer nervöser sein Mantra: Geduld, Ausdauer und Anpassungsfähigkeit machen den Unterschied.

Ich habe ihm in einem stillen Moment von einem Jazzdrummer erzählt, der mir am Anfang meiner Musikerkarriere gesagt hatte: „Talented, not talented – what's the difference? Ya wanna do anything great, ya gotta put in 10,000 hours. The talented guys? They only need 9,999 hours!“

Francesco hat gelacht und plötzlich Englisch gesprochen:

„Don't compare *my* pizza to *your* music!“

Langsam frage ich mich, wie ich aus diesem dreimonatigen süditalienischen Abenteuer herauskommen werde. Kann ich in dieser Zeit wirklich all das lernen, wofür man normalerweise eine dreijährige Ausbildung braucht? Meine junge Kollegin Giovanna, die als Pizzaiola-aiuta für die Garnitura zuständig ist, prophezeite schon bei der offiziellen Vorstellung: „Es gibt da ein Problem, Maurí: wenn du hier fertig bist, fängt es eigentlich erst an!“

Auch die Schwiegermutter in der mittelsächsischen Heimat hatte konstatiert: der Ausflug ist Blödsinn, wenn ich dabei überhaupt etwas lerne, kann ich das 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 Sohn werden es mir danken!

Der Teig ist eine Diva

Was der Körper lernen muss

Schon am ersten Tag lerne ich: Es ist eine Legende, dass der Teig unbedingt 48 Stunden ruhen müsse. Mit Vorteig – *Biga* – dauere es noch länger und sei dann gesünder und schmackhafter. So steht es zumindest im Internet. Auch Anne bestätigt das: die Pizza liegt nicht wie ein Stein im Magen, wenn der Teig länger geruht hat.

„Pasta pronta ist auch gut“, sagt hingegen Nico, der Pizzaiolo in der zweiten Pizzeria meines Chefs in Bari, in der ich die Hälfte der Zeit arbeiten werde. Die Leute schmecken es doch eh nicht, ob der Teig 4 oder 72 Stunden geruht hat, bevor er als Pizza auf den Tisch kommt. Auch das empfindliche Getue um die Zutaten hält er für Wichtigtuerei. Die beste Pizza, meint er, sei für ihn persönlich mit Wiener Würstchen, Pommes und Mayo belegt – und fertig.

Ich übe mich, mit der Handwaage vom 20-Kilo-Teigbatzen 270-Gramm-Stücke abzutrennen und sie in rasendem Tempo zu Bällchen für den Kühlschrank zu formen. Mein Chef meint, nach tausend Bällchen brauche ich die Waage nicht mehr – dann würde ich beim Platzieren des Teilstücks auf die Handfläche genau fühlen, ob man noch etwas dazutun oder etwas abdrehen soll. Das Verschließen des Teigs ist dabei das große Problem: Das Glutennetz darf nicht reißen, und das Bällchen muss trotzdem schön straff sein. Eigentlich sieht diese Arbeit aus, als ob man die Köpfe von Quallen nach innen dreht – und genauso klebrig fühlt es sich auch an. Amateure müssen ihre Hände dabei immer wieder mit Mehl, Olivenöl oder Wasser benetzen; Profis machen das mit trockenen Händen, als ob der Teig durch einen Zauber nicht an ihnen klebt.

Am Abend werden die Bällchen dann über zwei aufeinanderfolgende Prozesse – *stendere*, *allargare* – zu veritablen runden Pizzen geformt, mit gleichmäßig erhabenem Rand, *cornicione*, während der Boden weder zu dünn noch zu dick werden und möglichst keine Blasen schlagen soll. Die Bällchen liegen bis dahin in speziellen Teigboxen im Kühlschrank unter dem *banco*, dem Tresen neben dem Ofen, mit der schicken rot-marmornen Arbeitsfläche – da, wo sich alles entscheidet und wo mich mein Chef schon am ersten Abend einfach hinstellt und alleine lässt.

Nach ein paar Wochen klappt die Teigzubereitung eigentlich schon recht gut. Ich habe die Routine verinnerlicht und kann sie jederzeit reproduzieren. Es gibt aber immer wieder

böse Überraschungen, nicht nur bei mir, sondern auch bei meinen Kollegen. Dann wird erst einmal ordentlich über den Teig des Tages geflucht: „Was ist denn das schon wieder für ein grauenhafter Teig heute! Und damit sollen wir arbeiten? MARONN’!“

Jeder Tag hat seinen eigenen Teig, jeder Teig seine eigene Laune – und der Teig ist immer eine Diva.

Konzentration bei 420 Grad

Ein Deutscher am Ofen

Vorbereitung der Zutaten und Garnitur: die Reihenfolge im Kopf zu behalten ist so eine Sache. Ich wundere mich über mich selbst. Immer wieder frage ich mich, 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 oft 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. Meine Kollegen schauen mich manchmal an, als ob sie sich fragen:

„Was stellt dieser Mann als Nächstes an?“

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 dem *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. Gäste rümpfen die Nasen.

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 eine Ermahnung 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 in Richtung Ofen 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. Der muss noch lernen.

Mir ist das alles hochnotpeinlich. Manchmal möchte ich mich nur noch in der Küche verkriechen. Dabei ist mir das Gefühl des permanenten Scheiterns eigentlich nicht fremd – ich kenne es als Musiker sehr gut. 50 % meiner Konzerte sind nach diesem Prinzip verlaufen.

Mit dem Unterschied, dass das Scheitern beim Konzert sich nachher auf der Aufnahme als genial herausstellen kann.

Eine kaputte Pizza aber bleibt immer gnadenlos eine kaputte Pizza.

Das ewige Rein/Raus-Spiel

Vierhundert Pizzen später

Nein – nicht das, was man vielleicht denkt. Es geht um die Kunst, die fertig belegte Pizza auf die Schaufel zu bekommen, ohne dass sie sich dabei überdehnt, reißt, Löcher bekommt, Zutaten verliert oder sich wie eine Ziehharmonika zusammenfaltet. Und dann darum, sie mit einer ruhigen, markanten *Efée*-Bewegung im Ofen genau an der richtigen Stelle abzulegen und die Schaufel so herauszuziehen, dass die Pizza rund bleibt und sich nicht zu einem Oval verzieht.

Wenn ich das versuche, sagt mein Chef: „Maurice, ist schon Ostern? Deine Pizzen sind oval – sie sehen aus wie Ostereier!“

Dann heißt es „Occhi al forno!“ – Augen auf den Ofen.

Denn die Schlimmste von allen Katastrophen ist, wenn man die Pizza zu spät aus dem Ofen rausholt und sie verbrennt. Dann wird sie unter Flüchen sofort in den Mülleimer geschmissen und ein neuer Teigball in die Semola auf dem *banco* geknallt.

Wann eine Pizza *pronta* ist, erkennt man unter anderem an der *leopardatura* am Rand, den Leopardenflecken. Sie entstehen durch die extreme Hitze des Ofens und erinnern tatsächlich an die dunklen Flecken auf einem Leopardenfell. Optimal ist es, die Pizza noch im Ofen kurz anzuheben und auch die Bräunung des Bodens zu kontrollieren. Dann muss sie bald raus. Normalerweise dauert der gesamte Backvorgang 60-90 Sekunden. Manchmal auch etwas länger. Manchmal auch etwas kürzer.

Ob die Pizza *gut* ist, hängt auch vom Gast ab: ob er sie *normale* oder *ben cotta* will, mit flachem Rand oder hohem, mit oder ohne Sonderwünsche. Aus deutschen Pizzerien kannte ich es eher so: Man bestellt eine Pizza von der Karte. Margherita, Quattro Stagioni, Calabrese. Hier wählt man zwar auch eine Pizza – diktiert dem Kellner dann aber detailliert, womit sie belegt werden soll, was nicht drauf darf, was davon in welchen Mengen draufkommt, ob etwas vor oder nach dem Backen ergänzt wird, wie hoch der Rand sein soll und in wie viele Stücke sie geschnitten werden soll.

Pizza ist hier fachkundig zelebriertes Kulturgut – und genau eines nicht: Fastfood. Wichtig: Pizza gibt es nur abends, mittags ist der Ofen aus. Wenn du in Apulien mittags Pizza siehst, weißt du: Finger weg, Touri-Klitsche!

Pizza ist hier ein kollektives Abendritual. Man trifft sich mit Freunden in der Lieblingspizzeria, bestellt eine Pizza ohne viel Schnickschnack und ein Bier dazu. Dann wird laut und intensiv diskutiert, vielleicht kommt noch ein zweites oder drittes Bier hinterher. Und spätestens gegen 23 Uhr stehen plötzlich alle gleichzeitig auf, zahlen und gehen. Eben noch war das Lokal brechend voll, zehn Minuten später ist es fast leer. Dann ziehen die Pizzaioli ihre verschwitzten Stirnbänder vom Kopf und gehen erst einmal vor die Tür rauchen ... oder kiffen. Das gilt natürlich nur *off season*.

Wenn die Touristen kommen, verändert sich alles. Dann backt man nicht mehr achtzig bis hundertfünfzig Pizzen pro Abend, sondern vierhundert. Ich möchte mir gar nicht vorstellen, wie schnell, routiniert und vor allem fehlerfrei dann alles laufen muss, wenn es jetzt schon manchmal unmöglich erscheint.

Der kleine Drucker neben dem *banco* spuckt pausenlos neue Bons aus. Egal wie viele gleichzeitig kommen: Alles muss sofort aus der Teigbox auf den Tisch, auf die Schaufel, von dort in den Ofen und dann hinaus über den Tresen zum Gast. Wenn du die Pizza nur ein paar Sekunden zu spät oder zu früh herausziehst, die Garnitur nicht stimmt, der Boden ein *buco*, also ein Loch hat: „Porca troia!“ Und man lässt es dich auch wissen. Die *Google*-Bewertungen übrigens ebenfalls.

Mein Chef, der sonst pausenlos laut redet, wird in solchen Momenten plötzlich ganz still. Wirklich wütend wird er eigentlich nur, wenn Lebensmittel verschwendet werden.

„Non buttare cibo!“ – Wegwerfen ist streng verboten – und fast so schlimm wie Ananas auf der Pizza. Wobei ich inzwischen gelernt habe: selbst das geht als Experiment für eine Weltmeisterschaft. Allerdings ohne Erfolg.

Die Uhr vom Duce

Hier ist nicht Deutschland

Es gibt Leute in meiner neuen Umgebung, denen es gefällt, mich mit dem „Deutschen Gruß“ zu begrüßen und sich dann diebisch darüber zu amüsieren, dass ich darauf gar nicht amüsiert reagiere.

„Mensch, das könnt ihr doch nicht mit mir machen! Wisst ihr denn nicht, was das bedeutet? In Deutschland gäbe es dafür sofort eine Anzeige mit erheblichen Konsequenzen!“

Die Antwort lautet dann ungefähr so: „Aber hier ist nicht Deutschland. Außerdem habt ihr Deutschen den Gruß von den Römern kopiert – also ist das unser Erbe, und wir können damit machen, was wir wollen. Wenn ihr Deutschen damit nicht klarkommt, tangiert uns das nicht weiter.“

Es gibt in diesem Zusammenhang eine ganz bestimmte Szene mit einer Armbanduhr, bei der ich lange gezögert habe, ob ich überhaupt über sie schreiben soll. Sie spielt nicht in der Pizzeria meines Chefs Francesco, sondern in einer kleinen, etwas heruntergekommenen Bahnhofspizzeria in Bari.

Hubert, mein ehemaliger Lehrer aus Warschau, bei dem ich im Jahr zuvor mein Pizzaiolo-Diplom gemacht hatte, hatte mir geraten, dort einmal vorbeizuschauen. Der Chef sei ein Bareser Original. Ich solle ihn einfach anrufen, vielleicht könne ich ein oder zwei Tage bei ihm mitarbeiten.

Nach knapp zwei Monaten bei Francesco tat ich das. Man wurde sich schnell einig, und ein paar Tage später stand ich für ein Wochenende bei Nunzio hinter dem Ofen. Francesco fand das nicht besonders toll, verbot es mir aber nicht.

Bevor die Bahnhofspizzeria öffnet, braucht es – wie überall – einen mehrstündigen Vorbereitungsprozess, bei dem unzählige Styroporkisten mit Büffelmozzarella, rohem und gekochtem Schinken, Auberginen, Zucchini, Thunfisch, Lachs, Tomaten, Paprika, Scamorza, Höhlenkäse, 'Nduja, Champignons, Cardoncelli und so weiter für die Zutatenboxen vorbereitet werden. Die Boxen haben im Kühlschrank eine strenge Anordnung, die es akribisch zu beachten gilt. In dieser im Vergleich zum späteren Betrieb

fast schon meditativ entspannten Phase ergeben sich immer wieder Gelegenheiten für private Gespräche.

Arnel, ein junger Kosovare, der seit zwei Jahren fünf Tage die Woche in dieser Bahnhofspizzeria arbeitet und von allen meinen süditalienischen Lehrern mit Abstand das größte Talent als Ausbilder besitzt, erklärt mir jeden Arbeitsschritt vor und nach dem Ofen mit Akribie und Geduld. In den Pausen steht er in der Ecke und lernt für einen Geschichtstest an der Gastronomieschule in Bari. Es gehe um Faschismus, sagt er, und die Lehrerin sei eine Kommunistin, die allen Schülern schlechte Noten gebe, die sich nicht eindeutig politisch positionierten. Er fragt mich, ob ich ihm den Unterschied zwischen Faschismus und Nazismus erklären könne.

Ich will gerade mein Laienwissen über die *fascies* auspacken, da hört der Chef zu und fällt mir ins Wort:

„Ich erkläre euch jetzt mal die Tatsachen: Diese *fascies* bestehen aus drei starken Kraftsymbolen, die zusammengebündelt die Macht des italienischen Volkes darstellen, mit der es jederzeit allen Feinden Paroli bieten kann!“

Genau das habe Hitler verstanden, sagt er, und sei deshalb in Deutschland so lange erfolgreich gewesen, wie er den faschistischen Idealen gefolgt sei.

Ich erwidere: „Ach so. Deshalb haben die Italiener im Ersten und Zweiten Weltkrieg also alle wichtigen Schlachten verloren?“

Er schaut mich verständnislos an. Ich solle nur abwarten – morgen werde er mir etwas mitbringen, das mich überzeugen werde.

Am nächsten Tag ruft er uns in der Küche zusammen, öffnet seinen Rucksack und hält uns ein langes schwarzes Etui unter die Nase. Er sagt, er habe es am Grab des Duce gekauft. Originale. Ich solle es öffnen.

Darin liegt eine Pilotenuhr der deutschen Luftwaffe, mit Reichsadler und Hakenkreuz auf dem Zifferblatt – vermutlich eine jener Uhren, wie sie Stuka-Piloten nach erfolgreichen Feindflügen bekamen.

Als ich sie herausnehme, fährt er mich an: „Mann, pass auf! Die ist echt! Die hat noch nie jemand rausgenommen!“

Ich drehe die Uhr um.

Auf der Rückseite klebt ein CE-Sticker mit chinesischer Aufschrift.

Ich sage ihm, alles schön und gut – das sei nun einmal eine Nazi-Devotionalie –, aber was das jetzt beweisen solle, verstehe ich nicht. Außerdem würde ich ihm dringend raten, diese Uhr zu Hause zu lassen, falls er einmal nach Deutschland reisen wolle. Das Zeigen solcher Symbole außerhalb der Kunst sei in meiner Heimat verboten – und eine Straftat.

Er wird emotional, gestikuliert immer heftiger und fragt, warum gerade diese Symbole verboten seien, andere aber nicht. Das sei doch völlig widersinnig.

Ich antworte: „Forse perché dietro a questi simboli ci sono sei milioni di ebrei morti?“ – Vielleicht, weil hinter diesen Symbolen sechs Millionen tote Juden stehen?

Er explodiert. Wir stehen plötzlich Nase an Nase.

„Che cazzo! E Stalin? Sessanta milioni di morti!“ – Scheiße! Und Stalin mit seinen sechzig Millionen Toten?

Dann steht er da, mitten in der Küche der Bahnhofspizzeria, in seiner Pizzaiolo-Uniform, reckt die rechte Hand in die Höhe und brüllt mir dreimal ins Gesicht:

„Heil Hitler! Heil Hitler! Heil Hitler!“

Stille.

Niemand bewegt sich.

Ich überlege kurz, ob ich ihm die geöffnete 10-Liter-Konserve Tomatensugo, die vor uns auf dem Arbeitstisch steht, ins Gesicht schütten soll – um schließlich nur zu sagen:

„Ora sto finalmente tagliando la mozzarella.“ – Jetzt schneide ich mal die Mozzarella.

Am folgenden Tag entspinnt sich daraus eine weniger hitzige, aber nicht minder absurde Diskussion über das symbolische Erbe von Nazis und Faschisten. Ich sage kaum noch etwas und höre zu. Unter anderem belehrt man uns, dass die Swastika eigentlich ein altes indisches Symbol sei, das die Nazis nur falsch herum übernommen hätten – weshalb die Deutschen, so ein indischer Guru, den Zweiten Weltkrieg verloren hätten.

Am Ende klopft mir der Chef auf die Schulter: „Lass dich nicht verarschen. Hätten die Deutschen nicht zugleich Russland und England angegriffen, hätten sie den Krieg gewonnen – und dann sähe die Welt heute ganz anders aus. Auch für uns Italiener.“

Pizzabälle und Babypopo

Die Kunst des Nichtzuvielnachdenkens

Es hat drei Jahre und acht Kinderwunschbehandlungen gedauert, bis der Storch unseren kleinen Oscar über dem Kreiskrankenhaus Chemnitz abgeworfen hat. Zielgenau, wie es sich gehört: direkt in die Arme seiner erschöpften Mama. Sie hatte zuvor lange und heftig gekämpft und dabei einige Federn mehr als nötig 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 sofort einschlief. Kurz vor dem Einschlafen teilte sie mir mit letzter Kraft und wie nebenbei mit: Wenn ich nicht die ganze Zeit ihre Hand gehalten und sie angefeuert hätte, hätte sie es wahrscheinlich nicht geschafft. Das war wohl das schönste Kompliment meines Lebens.

In der Zwischenzeit verpasste eine Krankenschwester dem ebenfalls nicht mehr ganz taufrischen 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 Kaka besser nicht hinlaufen sollten.

Es gibt eine ganz bestimmte Art, mit einem Babypopo umzugehen, von der ich behaupte, dass sie viel mit der Behandlung von Pizzateig zu tun hat. Denn mein Sohn schaut auf dem Wickeltisch sehr genau hin, wie der Papa das macht. Ob alles, was sich zwischen Popo und Schniedel abspielt, wirklich „professionell“ anfühlt – also mit sicheren Händen und einer fließenden Abfolge von Handgriffen. Man muss dabei vorsichtig sein, zugleich aber auch bestimmt. Und so tun, als ob das alles *nessun problema* ist. Sobald man ins Hudeln kommt oder etwas vergisst, schaut Oscar kritisch und beginnt zu quengeln.

Es geht also um etwas, für das mir bis heute keine treffende deutsche Übersetzung eingefallen ist: jene englische Qualität des *careless*. Nicht sorglos, das träfe es nicht. Eher eine Art beiläufige Selbstverständlichkeit, mit der man etwas tut, ohne sich dabei bewusst zu konzentrieren. Mein Chef meinte, dass man *carelessness* im Italienischen mit *disinvolto* übersetzt – einem Wort, das seiner eigenen Aussage nach im Alltag eine große Rolle spielt, wenn es um den kollektiven Modus Operandi geht. Für ihn gehörte dazu, die Dinge mit einer gewissen Nonchalance anzugehen, ohne sich von ihnen beherrschen zu lassen. *Disinvolto* bedeutet ja eigentlich so etwas wie *nicht eingebunden* zu sein.

Genauso ist es mit dem Teig. Nach der zweiten Phase der Teigruhe, wenn man die kleinen Bällchen rollt, schaut man bewusst weg, unterhält sich mit einem Kollegen und prüft dann mit einem zärtlichen Fingerstupser die Oberfläche. 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 oder eine autosuggestive Show, soll man bitte einfach mal einen Babypopo anfassen und direkt danach ein frisch geschlossenes Pizzabällchen!

Caffè Ginseng

Begegnungen am Straßenrand

3. Die Lastwagenfahrerin

Wenn man auf der SS16 von Brindisi Richtung Monopoli fährt, kommt auf Höhe Assunta auf der rechten Seite eine unscheinbare Salumeria. Das Haus steht direkt an der Schnellstraße. Davor liegt eine kleine Parkbucht, die ohne Ein- oder Ausfahrt einfach an die Fahrbahn geklebt wurde. Stehen dort schon ein oder zwei Lastwagen, hat man Pech.

Ich war schon ein paarmal an diesem Laden mit seiner unscheinbaren Tür und dem selbst gemalten Schild vorbeigefahren und jedes Mal neugieriger geworden. Nach einem dieser wunderbar langen Küstenspaziergänge mit meinem Hund machte ich auf dem Rückweg nach Monopoli schließlich spontan eine Vollbremsung und quetschte den Passat zwischen zwei Lastwagen.

Mit dem Öffnen der Tür tat sich ein Paralleluniversum auf.

Der Raum war klein, fensterlos und von einer Neonröhre an der Decke grell erhellt wie ein Operationssaal. Es gab zwei kleine Tische, eine lange Bar – und hinter der Espressomaschine eine fulminant frisierte Dame um die 60.

Die Auslage war erstaunlich spärlich, zugleich aber von einer fast obsessiven Ordnung. Alles wirkte auf eine merkwürdige Weise arrangiert, die mich eher an ein Bonsai-Geschäft in Tokio erinnerte als an eine süditalienische Raststätten-Salumeria.

Eigentlich gab es dort fast nichts: eine riesige Mortadella, ein paar Tupperware-Boxen, in denen ein paar Mozzarellas schwammen, etwas *scamorza*, ein paar Scheiben neapolitanische Salami, kleine Boxen mit gegrillten Auberginen, Zucchini und roten Paprika, dazu Kekse und Pistazienplätzchen.

Daneben stand ein Bastkorb mit einer Reihe großer Fladenbrote, die wie aufgereihte Schellackplatten an die Wand gelehnt waren.

An der Bar standen neben der Espressomaschine der separate *Caffè-al-ginseng*-Automat, die obligatorische Saftpresse für *spremuta* und eine dieser Fünf-Liter-Flaschen mit billigem Rotwein aus dem *Eurospin*, der in Italien paradoxerweise oft hervorragend schmeckt.

Die Barista trug einen makellos gebügelten weißen Kittel, unter dem elegante Alltagskleidung hervorschimmerte. Ich stellte mir vor, dass sie diesen Laden weniger aus wirtschaftlicher Notwendigkeit als zu ihrer Zerstreung am Leben hielt – und eigentlich Besitzerin einer riesigen Masseria irgendwo draußen zwischen den Olivenhainen war.

Außer mir waren nur zwei Gäste da, offenbar die Fahrer der beiden Lastwagen draußen. Einer davon war eine Frau. Ungefähr in meinem Alter.

Als ich mich an den Tresen neben sie stellte, sah ich, wie sie den Schlüssel ihres MAN-Lasters neben eine schwarze Handtasche mit rot glitzernder „Rock’n’Roll“-Aufschrift legte. Sie war klein und zierlich und sah aus, als sei sie direkt von einem Plattencover der Achtzigerjahre in die Gegenwart gebeamt worden.

Ich bestellte einen Espresso und ein Pistazienplätzchen. Dann fragte ich die Barista, ob ich auch einen *Caffè Leccese* bekommen könne – Espresso auf Eiswürfeln mit einem Schuss Mandelsirup, bis zu diesem Tag mein Lieblingsgetränk.

Meine Nachbarin hatte unser Gespräch verfolgt. Sie drehte sich zu mir und fragte plötzlich in gestochenem Deutsch:

„Warum probierst du nicht mal einen *ginseng*? Den trinken hier die Lastwagenfahrer.“

Caffè al ginseng war mir bis dahin immer etwas suspekt vorgekommen. Nun ja, dann probieren wir das eben.

Kurz darauf stand ein *Caffè al ginseng* vor mir und schmeckte unglaublich gut. Eine der wirklichen Entdeckungen dieser Reise. Von da an bestellte ich ihn fast überall. Der *Caffè Leccese* war plötzlich *out*.

Ich bedankte mich bei meiner Nachbarin für den Tipp, und wir kamen ins Gespräch. Sie fragte mich, woher ich komme und was ich hier mache. Als ich ihr erzählte, dass ich als deutscher Jazzmusiker nach Apulien gekommen war, um in einer Pizzeria zu lernen, lachte sie.

„Du bist ja einer ...“, meinte sie.

Sie hieß Valentina und hatte lange im Ruhrpott gelebt. Dort hatte sie ihren Lastwagenführerschein gemacht und angefangen, Fernstrecke zu fahren. Eigentlich habe

sie Musikerin werden wollen, sagte sie. „Jetzt bin ich eben eine Rockmusik liebende Lastwagenfahrerin.“

Vor einigen Jahren sei sie in die kleine Spedition ihres Bruders in Brindisi eingestiegen und fahre seitdem zwischen Süditalien, Österreich und der Schweiz hin und her.

Mitten im Gespräch blickte sie auf die riesige Uhr an ihrem Handgelenk. „Madonna, ich bin spät dran. Jetzt muss ich wirklich los!“

Sie zog die Lederjacke über die Schulter und lächelte. „Und schreib dir eines hinter die Ohren: Bei uns hier im Süden darfst du nicht empfindlich sein. Nimm es den Leuten nicht übel, wenn sie manchmal etwas spröde rüberkommen. Sie meinen es nicht so. Eigentlich sind sie eher schüchtern und zurückhaltend. Im Norden ist das ganz anders.“

Bevor sie ging, fragte ich sie noch, ob sie ein Fan von Gianna Nannini sei.

Sie grinste. „Gianna Nannini ist meine persönliche Schutzpatronin.“ In ihrem Führerhaus habe sie einen kleinen Altar für sie aufgebaut, und selbstverständlich laufe in ihrem Lastwagen ausschließlich Gianna Nannini.

Unter den anderen Fernfahrern heiße sie deshalb längst nur noch „Nannini“.

Darauf sei sie ziemlich stolz.

Die Sanduhr

Für die Dauer einer Musik

Eine Erkenntnis habe ich lange vor mir hergeschoben. Nicht weil ich sie nicht kannte – sondern weil ich sie nicht wahrhaben wollte.

Der Grund, warum ich den Plan aufgegeben habe, nach meiner Ausbildung bei Francesco noch ein Jahr in einer professionellen Pizzeria zu arbeiten, ist nicht fehlender Mut.

Es ist mein Körper.

Ich bin der Typ, der von sich denkt, er sei unzerstörbar. Physisch wie psychisch. Der denkt, er komme erst bei großen Problemen richtig in Schwung, er könne immer noch ohne großes Training ins Schwimmbecken springen und zwanzig Bahnen kraulen. Der zwei Festmeter Holz spaltet, ohne danach zwei Tage flachzuliegen. Der seinen Sohn stundenlang in der Trage über die Hügel Südböhmens trägt, in Crocs zehn Stunden zwischen Anrichte und Ofen schlittert und dabei weder Hitze noch Kälte spürt.

Die Pizzeria von Francesco hat dieses Selbstbild gründlich korrigiert. Die Hitze am Ofen, das lange Stehen, der Stress, die vielen Handgriffe gleichzeitig, die Geräuschkulisse eines vollbesetzten Restaurants um Mitternacht – das alles zusammen ist mir einfach eine Nummer zu hart.

Lange habe ich gebraucht, mir das einzugestehen.

Wenn ich heute ernsthaft an eine eigene Pizzeria denke, werde ich sie wahrscheinlich kurz vor dem Kipppunkt eröffnen – jenem Alter, ab dem der Körper anfängt, Rechnungen zu stellen, die man vorher ignorieren konnte. Und wenn mein Betrieb dann brummt, werde ich ihn ein paar Jahre später schon wieder abgeben müssen. Oscar kommt dafür nicht infrage – wenn er so weit wäre, bin ich wahrscheinlich schon ein Pflegefall.

Ende der Neunzigerjahre an der Schwarzmeerküste. Ein Feriendomizil direkt am Strand. Eine Frau kommt vorbeigelaufen, überladen mit Blechtöpfen und Pfannen, die bei jeder Bewegung klirren. Sie winkt mich zu sich und fragt, ob ich mir die Hand lesen lassen möchte. Ich sage ja.

Ihre Hand klobig, die Fingernägel ungepflegt – die Berührung trotzdem sanft. Während sie liest, stellt sie einfache Fragen, die ich direkt beantworte. Dann sagt sie mir meine Zukunft voraus. Irgendwann sagt sie, wie viel Zeit mir bleibe.

Alt würde ich nicht werden. Maximal sechzig.

Damals war sechzig noch unendlich weit weg.

Was sie gesagt hatte, blieb mir seitdem im Kopf. Nicht bedrohlich, aber doch immer im Hintergrund.

Dann wurde ich Vater. Auch das war etwas, von dem ich längst angenommen hatte, dass es sich in meinem Leben nicht mehr ergeben würde.

Nun ist Oscar da. Und mit ihm rieselt der Sand in meiner Sanduhr irgendwie anders.

Ich lebe plötzlich nicht mehr für mich allein.

Deshalb ist mir die alte Prophezeiung heute noch etwas unheimlicher als damals. Nicht dramatisch. Aber doch.

Dieses Nachdenken über die verrinnende Zeit kann zermürbend sein. In solchen Momenten setze ich mich ans Klavier. Ich nehme den Ordner mit den alten Kompositionen, die ich zusammen mit meinem verstorbenen Freund Mircea über Jahre gespielt habe.

Wenn ich diese Stücke nun wieder spiele, kommen mir manchmal die Tränen. Gleichzeitig ist da etwas Befreiendes. Für die Dauer der Musik scheint die Zeit stillzustehen.

Deshalb habe ich das Klavier aus dem Dachstudio ins Wohnzimmer geschleppt. Damit ich einfach mal ein paar Phrasen spielen kann. Und damit Oscar das Klavierspiel erlebt und, wenn er will, selbst mitmischt. Was er regelmäßig für kurze Momente tut. Es klingt dann wie Mischa Mengelberg im Duo mit seinem Papagei.

Meine Frau meint, mein Klavierspiel am Abend beruhige ihn und er gehe danach entspannter ins Bett.

Hinter dem Klavier liegt Oscars Spielecke. Während ich so vor mich hin klimpre, baut er dort ruhig und konzentriert seine Legotürme oder formiert lange Kolonnen aus Lastern

und Traktoren. Manchmal habe ich das Gefühl, dass er spürt, was da gerade mit seinem Papa passiert.

Einmal hörte ich auf zu spielen, dachte an Mircea und musste kurz weinen. Oscar torkelte herüber, warf sich in meine Arme, legte den Kopf an meinen Bauch und blieb einfach so. Dann schaute er mir in die Augen und lachte mich an.

Als wollte er sagen: *Papa, ich bin jetzt da!*

Auf jeden Fall interpretiere ich es so.

Epilog

Für eine Dose Bier

Die ersten Pizzen zurück in der Heimat sind im Ofen. Ich bin so gestresst, dass ich irgendwann einen Teigball wütend durch die Küche werfe, weil er sich nicht richtig aus der Teigbox lösen lässt, sich in die Länge zieht und nicht mehr in eine runde Form zurückbringen lässt. Mein Chef hätte wahrscheinlich wieder irgendeinen einfachen Trick gehabt, mit zwei Handgriffen alles zu retten – ohne dabei den Teig zu „stressen“. Nicht mich: den Teig. Meine Frau geht vorsichtshalber in Deckung und schaut mich irritiert an. Früher habe ich im Übungsraum Schlagzeugstöcke geworfen, heute Teigbälle – das kann so nicht weitergehen!

Und trotzdem ist das Ergebnis gut. Selbst das deutsche 00er-Mehl mit sechsundsechzig Prozent Hydratation funktioniert nach anfänglichen Schwierigkeiten erstaunlich gut. Anne sagt, es seien die besten Pizzen, die ich bisher gemacht habe. Ich schicke meinem Chef eine *WhatsApp* mit zwei Fotos: „Salve Fran, die erste Pizza in Deutschland gemacht – meine Version Deiner „Pizza des Monats“ mit Rote-Bete-Sugo. Eine gut durchgebacken, eine normal. Deutsches 00er-Mehl, 66 % Hydratation. Teig 24 Stunden im Kühlschrank.“

Seine kurze Antwort: „Davvero niente male!“ – Wirklich nicht schlecht!

Ein paar Wochen später poste ich eine *Capricciosa* – wieder nicht rund, sondern leicht oval mit unregelmäßigem *cornicione*. Anne meint trotzdem, es sei geschmacklich die beste bisher. Mein Chef kommentiert ein paar Tage später: „Maurizio, sei diventato un professionista ormai, bravissimo!“

Die Monate vergehen, und ich kann mich weiterhin nicht entscheiden, ob – und wie – ich mit der Pizza weitermachen möchte.

Mein guter alter Freund Antonio, aus Taranto gebürtig, war zu Gast, und ich war schon etwas nervös, ihm Pizza zu servieren. Seine Reaktion: Ich solle meinen Chefs in Monopoli und Bari eine Nachricht schreiben, ihnen genau diese zwei Fotos schicken und dazuschreiben: „fuck you, stronzi!“ Ich weiß, sie würden das verstehen und darüber lachen. Ich mache es trotzdem nicht – aus Respekt vor ihrem Können, und vor der Tatsache, dass ich das heute nur deshalb so hinbekomme, weil sie meine Fehlversuche viele Wochen ertragen und mir trotzdem bereitwillig all ihre Geheimnisse verraten haben.

Ein bisschen Macho-Stolz ist schon dabei, als es zum ersten Mal wirklich klappt und ich realisiere, dass ich nach knapp eineinhalb Jahren voller *errori* endlich einmal bei hundert Prozent angekommen bin. Selbst der dämliche Transfer der Pizza über die Pizzaschaufel in den Ofen und auf den Teller, den wirklich alle hinbekommen, klappt jetzt auch bei mir ohne Probleme. Anne sagt, ich solle jetzt endlich aufhören, ständig alles zu verändern, mir genau aufschreiben, wie ich es gemacht habe, und einfach dabeibleiben. Leider habe ich, weil ich so auf den Moment konzentriert war, sofort wieder vergessen, was ich wie gemacht habe.

Ende August passiert dann etwas, das das schwiegermütterliche Schicksalsorakel sofort als „Zeichen“ interpretiert. Im Supermarkt im Nachbardorf weist mich Anne darauf hin, dass zwischen Dutzenden Bierkästen einer großen tschechischen Marke ein hochmoderner, gasbetriebener Pizzaofen mit rotierendem Stein steht. Es ist ein Gewinnspiel. Ich kaufe eine einzige Dose Bier, scanne den QR-Code, lade den Kassenbon hoch und gebe Telefonnummer und Mailadresse an.

Drei Wochen später kommt die Nachricht: „Wir gratulieren Ihnen zum Gewinn unseres *Staropramen-Special-Edition-Pizzaofens* im Wert von 800 Euro.“

Der Marktleiter schaut mich an, als hätte ich ihm gerade von einer UFO-Landung erzählt. Die Kassiererin sagt im robusten erzgebirgischen Tonfall: „Na sowas. Ich hab nicht geglaubt, dass man da wirklich was gewinnen kann. Wie – nur eine Dose Bier? Wenigstens sind wir das Ding jetzt los!“

Zu dritt rollen wir die vierzig Kilo schwere Kiste zum Auto – sie passt gerade noch in den Passat. Ich habe jetzt eigentlich alles, was ein professioneller Pizzabäcker braucht, und muss mir wohl doch noch einmal überlegen, ob ich künftig wirklich nur für Familie und Freunde backen möchte.

Ein paar Wochen nachdem ich den Ofen auf unserer Terrasse eingeweiht hatte, wurden auch die Nachbarn darauf aufmerksam. Einer von ihnen kam deshalb zu uns rüber. Er habe bald einen runden Geburtstag und erwarte fünfundzwanzig Gäste. Ob ich Pizzen machen könne.

Mein erster Impuls war Panik. Fünfundzwanzig Pizzen aus einem Ofen, in den immer nur eine passt. Und vor allem: sechs Kilo Teig. Eine professionelle Knetmaschine hatte ich

nicht, und wenn ich das alles von Hand machen würde, könnte ich mich anschließend zur Kur anmelden.

Dann fiel mir der Bäcker ein, ein paar Häuser die Straße hinunter. Ich fuhr hin und erklärte der Verkäuferin mein Problem. „Sie und Ihre Familie sind doch Kunden bei uns, oder?“ Ich nickte. Dann sei das sicher kein Problem, meinte sie, schrieb mir die Telefonnummer des Chefs auf und sagte, ich solle einfach einen Termin mit ihm ausmachen. Das anschließende Telefonat mit dem Bäckermeister dauerte keine zwei Minuten. Er stimmte zu.

Zwei Tage vor dem Geburtstag stand ich also in der Backstube und bereitete meinen Pizzateig in einer professionellen Knetmaschine zu. Alles lief perfekt. Die Teigballen wanderten anschließend in meinen Kühlschrank und warteten dort auf ihren großen Auftritt.

Dann bekam ich Norovirus.

Am Tag der Feier konnte ich die Toilette kaum noch verlassen. Mein Nachbar wollte alles absagen. Das konnte ich nicht durchgehen lassen. Zwischen Toilettengängen entwickelte ich am Telefon einen Plan. Er würde das komplette Setup übernehmen. Drei Stunden vor Beginn sollte er die Teigballen aus den Kühlschränken holen und unter die alte Kastanie stellen. Ich erklärte ihm den Ofen, die Zutaten, den Belag und alles andere, was mir Francesco in drei Monaten beigebracht hatte.

Als es mir für einen Moment besser ging, desinfizierte ich mich, zog Lebensmittelhandschuhe an und schleppte mich nach draußen. Ich stellte mich neben ihn und instruierte ihn, fünfundzwanzig Pizzen hintereinander zu formen, sie auf einen großen Tapeziertisch unter der Kastanie zu legen und mit Tüchern abzudecken. Dann war ich am Ende meiner Kräfte und verschwand ins Bett. Mein Nachbar musste den Rest allein machen.

Am nächsten Morgen wachte ich auf und sah eine WhatsApp von ihm: „Alles super gelaufen. War zwar nicht ganz einfach, aber die Gäste haben alle 25 Pizzen weggefuttert!“

Auswahl: Teil 2: La Cucina – was der Ofen lehrte

Il pasto dello staff

...aber nur für die, die mich und mein Italien lieben!

Wie in jedem gut geführten Restaurant in Italien gibt es auch in Francescos Pizzeria das obligatorische Mitarbeiterabendessen. Serviert wird gegen 19 Uhr – eine halbe Stunde bevor die Türen aufgehen.

Da außerhalb der Saison um 19:30 Uhr ohnehin höchstens ein paar versprengte Engländer oder deutsche Familien mit Kleinkindern vor der Tür stehen, die meistens sofort wieder gehen, sobald sie merken, dass noch nichts los ist, lässt man sich mit dem Essen Zeit.

Wenn nicht gerade die „schlechten“ Pizzen des Vorabends noch einmal schnell neu belegt auf den Tisch kommen, müssen die Küchenchefs kochen. Oder – wenn sie mal keine Lust haben – die Küchenhilfen. In Bari ist das Cosimo. In Monopoli Carmela.

Schon nach wenigen Tagen beginne ich, den Kollegen beim Kochen genauer auf die Finger zu schauen – nicht aus Höflichkeit, sondern aus Eigeninteresse. Denn plötzlich stehen dort Dinge auf dem Tisch, die ich zwar zu kennen glaube, aber offenbar nie wirklich verstanden habe. Pasta-Klassiker, die mit fast nichts gekocht werden und trotzdem schmecken, als hätte jemand heimlich eine zusätzliche Zutat hineingeschmuggelt.

Schnell begreife ich: Dies ist eine Küche, die von Reduktion, Timing und Vertrauen in die eigene Intuition lebt. Vier Zutaten gelten dabei beinahe schon als luxuriös.

Wenn ich Carmela frage, warum ihre Bolognese anders schmeckt als alle anderen, lächelt sie nur leicht und sagt:

„con un po’ di fantasia, capisci?“ – mit ein bisschen Fantasie. Mehr Erklärung gibt es nicht.

Ich beginne mitzuschreiben. Zu beobachten. Mir Handgriffe einzuprägen. Und kurz vor meiner Abreise frage ich vorsichtig, ob ich einige dieser Rezepte mit nach Deutschland nehmen darf.

Carmela zuckt mit den Schultern.

„Sì, certamente ... ma solo per chi ama me e l’Italia.“

– Nur für Menschen, die mich und mein Italien lieben.

Panzanella

Eine schier unsichtbare Alte

Ungefähr auf halber Strecke der Via Mulini gibt es einen Durchgang, eine schmale Gasse, die praktisch durch die Stadtmauer hindurchführt und direkt vor dem Portal der Purgatorio-Kirche landet – dort, wo bei schönem Wetter die Fenster geöffnet werden, damit die mumifizierten Bischöfe in ihren Glaskästen im linken Nebenraum ordentlich auslüften.

Diese Gasse ist beliebt bei den Pizzalieferanten, die mit ihren Vespas dort in Richtung Innenstadt durchdüsen. Hier gibt es keine Kameras, die die ZTL überwachen, und man hat somit ohne Zeitlimit freie Fahrt.

Am Wochenende, wenn die Stadt überbevölkert ist, türmt sich in dieser Gasse der Abfall. Und die Hundescheiße an jeder Ecke. Auch die Taubenscheiße türmt sich auf den kleinen Simsens und Steinvorsprüngen an den Hauswänden. Ab und zu liegt eine tote Taube oder Ratte zwischen dem Müll.

Es gibt insgesamt nur drei Türen in dieser Gasse: zwei davon Eingänge zu B&Bs und eine zu einer Einraumwohnung, vor deren Tür immer wieder eine fast uralt erscheinende Frau auf einem wackeligen Plastikstuhl sitzt. Sie scheint eine feste Installation zu sein, die zwei Rituale vollzieht: entweder beobachtet sie schweigend-ernst die vorbeigehenden Passanten, oder sie hat ihren Campingtisch vor sich hingestellt, auf dem eine Porzellanschüssel steht, über die sie sich dann hinüberbeugt und mit weit aufgerissenen Augen und deutlich wahrnehmbaren schlürfenden Geräuschen ihren Inhalt löffelt, wovon sie völlig vereinnahmt scheint. Im Hintergrund dröhnt irgendeine Dauerwerbesendung eines italienischen Privatsenders aus ihrem Fernseher, der, wie bei uns, bestimmt direkt über dem Küchentisch an die Wand montiert ist.

Immer wieder erregt ihre statuenhafte Erscheinung beim Vorbeigehen in Richtung Café Roma meine Aufmerksamkeit. Sie hat etwas von Liu Bolin, dem chinesischen Invisible Man, der sich in seine Umgebung hineincamouffiert.

Einmal habe ich es gewagt, etwas näher an ihr vorbeizugehen, um einen Blick ins Innere der Schüssel zu erhaschen. Sie schaute sofort auf, mit einem zornigen Blick, wie ich ihn

von unserem Labrador kenne, wenn man seinem Futternapf zur Mittagszeit zu nahe kommt.

Aus irgendeinem Grund bin ich trotzdem einfach stehen geblieben, habe ihr in die Augen geschaut, gegrinst und ihr ganz entspannt und in herzlichem Ton erzählt, dass wir Nachbarn sind, was ich hier in Monopoli mache, und dass ich mich deshalb sehr für ihre Lieblingsspeise interessiere.

Anstatt mir den Laufpass zu geben, hielt sie mir ihre Schüssel entgegen und sagte:

„Prova!“

Es war ein Brotsalat, und wahrscheinlich der beste, den ich je gegessen habe. Sie hat mir daraufhin, ohne dass ich nachgefragt hätte, das Rezept verraten. Es ist ja ganz simpel: ein paar große Tomaten, grob gewürfelt, eine kleine weiße Zwiebel, grob gewürfelt, etwas Petersilie, grob gehackt, recht viel Olivenöl, Balsamico, etwas Zitronensaft, eine Prise Salz und etwas schwarzer Pfeffer. Dazu altes Brot, das zuerst mit einer leicht zerdrückten Knoblauchzehe eingerieben und dann mit etwas Wasser benetzt wird, sodass es im Kern noch hart bleibt, bevor es mit einer leeren Weinflasche auf dem Küchentisch grob in Stücke zerhauen und in den Salat gebröckelt wird. Das Ganze kommt danach für etwa zwanzig Minuten in den Kühlschrank.

Es gibt außerdem eine Alternativvariante: eine Dose Thunfisch öffnen, den Inhalt mit einer Kuchengabel zerreißen und unter den Salat mischen. Aber bitte nur Thunfisch in Olivenöl – niemals in eigenem Sud!

In Süditalien wird altes Brot nicht einfach weggeworfen. Und wenn beim Brotbacken der Teig im Ofen einmal nicht richtig aufgegangen ist und die Krume schwer und speckig geraten ist, soll man das Brot nicht wegwerfen, sondern in dünne Scheiben schneiden und noch einmal im Ofen bei 160 °C für fünfzehn Minuten durchbacken. Danach im Schrank gelagert, hat man seine eigene Friselle.

Mozzarella in Gravina

Für Oscar umsonst

Gravina in Puglia ist der Ort, in dessen Altstadt ich unseren Passat Kombi fast geschrottet hätte. Wir waren auf der Suche nach dem Weg zu unserer Unterkunft am Rand der Altstadt. Es gab eine Brücke, die wir eigentlich hätten passieren müssen, die aber geschlossen war, und Google Maps führte uns als Alternative durch ein immer enger werdendes, steil bergab führendes Gassenlabyrinth, bis plötzlich eine Baustelle auftauchte: ein eingerüstetes Haus, eine kleine Durchfahrt darunter, in gelbes Licht getaucht, eher wie eine Fußgängerpassage, davor ein Schild – Fahrzeuge über zwei Meter Breite kämen hier nicht mehr durch. Ob unser Passat diese zwei Meter überschritt, wusste ich nicht. Ich befand mich auf einer Einbahnstraße – äh, -gasse – und probierte es einfach.

Die Reifen quietschten am Bordstein, der sich beidseitig langsam nach oben in sie hineindrückte. Das Quietschen wurde lauter, ich gab vorsichtig doch noch etwas Gas. Es klang nach einem japanischen Power-Electronic-Noise-Stück, und meine Frau hielt Oscar auf dem Rücksitz die Ohren zu und rief: „MAURICE!“

Dann war der Tunnel plötzlich zu Ende und das Noise-Stück auch. Ich stieg sofort aus, um nachzuschauen, ob der Kautschuk noch auf den Felgen saß. Am Gesicht des Fahrers hinter mir, in seinem dunkelgrünen Suzuki Jimny, konnte ich ablesen, dass ich wohl großes Glück gehabt hatte. Was hätte passieren müssen, um unseren Wagen wieder freizubekommen, wäre er hier stecken geblieben – das möchte ich mir gar nicht erst vorstellen. Ich stellte mir schon die Traube an Locals vor, wie sie sich über den „Tedesco stronzo“ aufregen würden. Also stellten wir das Auto bei der nächstmöglichen Parkmöglichkeit ab und rührten es bis zu unserer Abreise nicht mehr an.

Gravina ist eine ganz andere Stadt als die an der Küste. Das Gegenteil von mondän, einladend. Öde ist Gravina deshalb noch lange nicht.

Es war kurz vor Ostern und die Zeit der Passionsspiele. Man merkte, wie dieses Event die Leute in eine besondere Stimmung versetzte – irgendetwas zwischen lokalem Stolz, Vorfreude, Demut und voller Konzentration. In den folgenden Tagen gab es unzählige Prozessionen: Gruppen in spitzen Kapuzen und langen Roben, die sich mit großen Kerzen durch die schmalen Gassen bewegten – die traditionellen Büssergewänder katholischer Karwochen-Bruderschaften, die rein optisch oft mit dem Ku-Klux-Klan verwechselt

werden, historisch damit aber nichts zu tun haben. Dazu Trommelgruppen, Frauengruppen in allerlei Kostümen und großen Blumengebinden, und schließlich der Transport des Kreuzes durch einen Jesus-Darsteller, umringt von Einheimischen in authentischen Römerkostümen. Wir nahmen unseren kleinen Oscar in die Trage und ließen uns durch die Gassen treiben. Und schauten ab und zu bei unserem Auto vorbei, um zu überlegen, wie es uns gelingen würde, es ohne ein weiteres Malheur aus den Fängen der Altstadtgassen zu befreien.

Beim zweiten Kontrollgang fiel mir auf: Der kleine Platz, auf dem unser Auto neben ein paar Anrainerfahrzeugen bei einem Brunnen parkte, hatte keine Zona a Traffico Limitato (ZTL). Gott sei Dank, das hieß: wenigstens kein Ticket! Und es gab dort ein einziges Geschäft, das sofort meine Aufmerksamkeit auf sich zog. Durch die großen Schaufenster konnte man ins Innere blicken – hell erleuchtet von einer riesigen Neonleuchte über dem Schaufenster und komplett weiß gekachelt: Boden, Wände, Decke. In Verbindung mit dem Neonlicht wirkte der Raum riesig, vor allem, weil er fast leer war.

Nur ganz hinten, wo eine kleine, dreistufige Treppe zu einer Tür in einen anderen Raum führte, stand eine klobige Kühlvitrine. Hinter ihrem Glas: drei große weiße Eimer. Und dahinter ein junger, sehr kräftig gebauter Mann, dessen Outfit mich an einen Chefchirurgen kurz vor der OP erinnerte – weißer Kittel, weiße Hose, lange weiße Handschuhe, weiße Haube, darüber noch eine weiße Latexschürze. Das Ganze sah dadurch auch ein wenig aus, als sei er einer Fetisch-Fantasie entsprungen.

Beim zweiten Gang zum Auto war ich einfach zu neugierig und betrat den Laden. Vor der Tür stand kein Schild, keine Information darüber, was es hier zu kaufen gab. Rein gar nichts. Der Verkäufer schaute mich mit strengem Blick an. Keine Begrüßung, nur dieser strenge Blick. Schweigen. Hinter ihm an der Wand zwei große Zertifikate – eines vom italienischen Molkereiverband, eines von einer auch in Deutschland bekannten Firma mit zwei goldenen Kühen im Logo.

Im Geschäft war es schwül und roch nach leicht vergorener Milch. Ich tastete mich bis zur Vitrine vor, um in die Eimer zu schauen. In jedem lagen Mozzarella-Kugeln in Lake. Der Verkäufer zückte, ohne auf meine Bestellung zu warten, eine lange, transparente Tüte aus dickem Plastik und fragte, wie viele Kilo Mozzarella von welcher Sorte ich wolle: „Normale, di bufala, di Gioia?“ Eigentlich war ich nur zum Schauen gekommen. Aber auch das war schon wieder so ein Angebot, das man nicht ablehnen konnte. Zugleich fragte ich mich,

was wir mit fünf Kilo Mozzarella anfangen sollten – denn genau das, sagte er auf meine Nachfrage, sei das Abgabeminimum.

Ich erklärte ihm die Situation: Pizzabäcker in Ausbildung bei Francesco in Monopoli, auf Wochenendurlaub mit Familie und kleinem Sohn, der zwar gerne Mozzarella esse, aber eben nicht so viel. Ob es denn möglich wäre, mir für meinen Sohn einfach von jeder Sorte eine – also drei Kugeln – mitzugeben? Daraufhin nahm er aus jedem der drei Eimer eine Kugel, ließ sie in die Tüte fallen, verschloss sie mit einem Knoten und reichte sie mir über die Theke. Als ich fragte, was er dafür bekäme, erwiderte er mit nach wie vor versteinelter Miene: „Per tuo figlio: niente!“ Und dann noch ein Zusatz: „Das ist hier der beste Mozzarella, den du im ganzen Land bekommen kannst. Wir liefern in die ganze Welt. Wahrscheinlich auch an deine Pizzeria in Monopoli. Schreib uns einfach eine gute *Facebook*-Bewertung!“

La braciola di maiale

Das richtig zubereitete Schweinekotelett (nach Peppino)

Peppino kocht nicht, um jemanden zu beeindrucken. Er kocht, weil gekocht werden muss. Sechs Tage die Woche, seit fünfunddreißig Jahren, zwei freie Tage im Monat, zwei Wochen Urlaub im Jahr, und wie er immer wieder mit einem leicht süffisanten Augenzwinkern betont: weniger als die Hälfte dessen netto pro Stunde, was er in Deutschland verdienen würde. Und trotzdem steht er jeden Abend wieder am Herd, als gäbe es darüber nichts weiter zu diskutieren.

Peppino ist Bodybuilder – aber nicht von der Sorte, die ständig ihre Oberarme betrachtet oder Proteinshakes fotografiert. Er gehört zu diesen stillen Männern, bei denen man erst später bemerkt, wie kräftig sie eigentlich sind. Keine Nervosität, keine Show, keine unnötige Bewegung.

Als ich ihn frage, wie er sein Schweinekotelett zubereitet, hoffe ich insgeheim auf irgendein apulisches Küchengeheimnis. Vielleicht eine Marinade. Irgendeinen Trick. Wenigstens eine kleine Theorie.

Er schaut mich nur an und sagt:

„Devi sapere quando è pronto.“

Du musst wissen, wann es fertig ist. Mehr Erklärung gibt es nicht.

Die Koteletts liegen meist schon eine halbe Stunde vorher neben dem Herd – dick geschnitten, mit Knochen, nichts Mageres, nichts Fitnessmäßiges, eher ehrliches Fleisch. Peppino salzt und pfeffert sie mit derselben Ruhe, mit der andere Leute Zeitung lesen. Dann wendet er sie leicht im Mehl – nicht paniert, nur ein dünner Schleier. Danach kommen sie in die Pfanne.

Und plötzlich passiert fast nichts mehr. Peppino bewegt die Koteletts nicht. Hebt sie nicht an. Drückt nicht darauf herum wie Fernsehköche in deutschen Kochsendungen. Er wartet einfach. „Zeit ist das Gewürz“, sagt er einmal. Wenn die Unterseite gold glänzt – nicht braun, sondern gold – dreht er das Fleisch um. Dann kommen zwei Lorbeerblätter dazu. Eins links. Eins rechts. Als würden sie auf das Kotelett aufpassen. Später ein kleiner

Schluck Weißwein – nicht für eine Sauce, eher für die Luft in der Pfanne, für diesen kurzen Moment, in dem plötzlich alles weicher riecht.

Und irgendwann schaut Peppino das Fleisch einfach nur an und sagt: „Basta.“

Kein Thermometer. Keine Temperaturtabelle. Keine Diskussion.

„Nach ungefähr 1500 Koteletts“, erklärt er mir später grinsend,

„weißt du das einfach.“

Fave e cicorie

Wo Bohne auf Bitterkeit trifft

Bei einem unserer ersten Ausflüge ins Hinterland entdeckte ich etwas, das ich so noch nicht kannte und das ich als eine Art süditalienische Polenta einordnen würde: Bohnenbrei mit gebratener wilder Zichorie.

Als ich es zum ersten Mal sah, dachte ich mir: Das sieht aus wie eine Schaufel frisch aus der Maschine geholter Beton, mit einem Nest von gebratenem Sauerampfer darauf. Ich liebe eigentlich alles, was breiig ist oder püriert. Leider hilft mir das wenig, denn bei Anne und Oscar ist es genau umgekehrt. Ich habe es ein paar Mal probiert, zu Hause nachzukochen. Die Reaktion war jedes Mal unisono: „Raus!“ Seitdem kommt bei uns leider nichts Derartiges mehr auf den Tisch.

Ist man auf der Murgia dei Trulli, dem Karstplateau hinter Monopoli Richtung Basilicata unterwegs, kommt man zuerst noch an herausgeputzten, dunkelrot getünchten Barockpalästen in verwunschenen Gärten vorbei. Dann wird die Landschaft zunehmend karger und erinnert immer mehr an eine Atmosphäre, wie man sie aus den Filmen von Theo Angelopoulos kennt: eine melancholische mediterrane Weite, mit weit verstreuten, verlassenen Gehöften mitten in den kargen Feldern und Dörfern, die sich vor dem milchig-grauen Himmel wegzuducken scheinen. Spätestens dann, wenn die Trulli nicht mehr weiß gekalkt, ihre Mauern überwuchert und ihre Kuppeln eingestürzt sind und es auch keinen Pool mehr im Garten gibt, kann es vorkommen, dass man in einer unübersichtlichen, scharfen Kurve eine Vollbremsung hinlegen muss, um nicht in die Tische und Stühle zu fahren, die bei einer Tankstelle aus den 50er-Jahren zwischen einziger Zapfsäule und Straße platziert sind.

Auf den Stühlen sitzt niemand, aber auf dem Tisch steht vielleicht ein Aschenbecher mit ein paar Zigarettenstummeln darin, daneben zwei leere Espressotassen, deren Kaffee-Zucker-Bodensatz sich in der Sonne bereits in die Keramik eingebrannt hat, und eines dieser schlanken 0,2-l-Biergläser, in dem die Rechnung zusammen mit ein paar aufgerissenen, leeren Zuckertüten steckt. Das Benzin ist hier etwas billiger als in der Stadt, also tankt man voll. Es ist Mittagszeit, und an der Kasse weist einen die Tankstellenbesitzerin in charmantem Ton darauf hin, dass es auch etwas zu Mittag gäbe. Sie habe da noch ein Gericht anzubieten, die Nachbarschaft habe zwar schon fast alles

aufgegessen, aber die letzten zwei Teller habe sie uns aufgehoben. Der Bambino könne ja aus unseren Schüsseln mitessen, sie lege noch einen Teelöffel dazu.

„Accomodatevi!“

Und wenn man dann wie wir wirklich Hunger hat und ihrem Angebot, das man nicht ablehnen kann, Folge leistet, wird einem *fave e cicorie* auf den Tisch gestellt.

Fave sind getrocknete, geschälte Saubohnen, hellgelb – nicht zu verwechseln mit den grünen, frischen *fave* des Frühlings. Sie werden lange gekocht, bis sie vollkommen zerfallen, dann zu einem glatten Püree zerstampft oder püriert, nur mit etwas Wasser und viel Olivenöl. Salz. Mehr braucht es nicht.

Die wilde Zichorie – *cicoria di campo*, verwandt mit der blau blühenden Wegwarte – wächst am Wegrand und wird jung geerntet, vor der Blüte. In Deutschland findet man sie kaum. Mangold, Löwenzahnblätter oder Rucola tun es notfalls auch, wenn auch mit weniger Bitterkeit. Sie wird kurz blanchiert, dann in Olivenöl mit etwas Knoblauch angebraten, bis sie zusammenfällt und ihre Bitterkeit sich mit dem Öl verbindet.

Das Püree kommt auf den Teller, glatt gestrichen, die Zichorie im Kranz obenauf, ein letzter Schluck Olivenöl darüber. Fertig.

Für mich – vielleicht aber nur für mich – ist das die Polenta des Südens.

Pane di Altamura

Italiens bestes Brot (so sagen sie)

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:

„Pane di Altamura – Il miglior pane d’Italia!“

Brot aus 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.

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 unsere 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.“

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.

Natürlich hatte der Bäcker recht. Es wird niemals ihr Brot sein.

Aber irgendwann ist es mein Brot.

Margherita

Die Königin der Pizzen

Die nächtlichen Rückfahrten von der Pizzeria in Bari über die SS16 mit meinem Chef gehörten zu den Momenten, in denen ich am meisten lernte. Francesco telefonierte fast ununterbrochen: Streitgespräche mit Lieferanten, Cousins, Angestellten oder wahrscheinlich halb Apulien. Ich saß daneben und versuchte mich zu konzentrieren, um so viel wie möglich zu verstehen.

Zwischen zwei Telefonaten nutzte ich die Gelegenheit, ihn über Pizza und anderes auszufragen. Er antwortete immer erstaunlich großzügig. „Maurice, du kannst mit dem Wissen machen, was du willst“, sagte er einmal. „Nur wenn du irgendwann deinen Laden in Deutschland aufmachst, dann fliegst du mich ein – und ich will der Erste sein, der eine Pizza bekommt.“

Während einer dieser nächtlichen Ayrton-Senna-Gedächtnisfahrten erklärte er mir plötzlich mit großem Ernst, dass die Pizza Margherita die einzig wahre Pizza sei. „La Regina.“ Die Königin. Alles andere sei im Grunde Touristenzeug.

Dann begann er, während wir mit völlig unangemessener Geschwindigkeit durch die Nacht schossen, die Geschichte der Pizza zu erzählen. Schon lange bevor irgendjemand von Michelin-Sternen oder Foodbloggern sprach, verkauften die neapolitanischen Bäcker einfache Proto-Pizzen auf der Straße – Fladen mit Schmalz, Käse oder Kräutern. Später entstanden daraus die ersten wirklichen Klassiker. Die Marinara: Tomate, Knoblauch, Oregano, Olivenöl. Die Pizza der Seeleute – nicht wegen Fisch, sondern weil Seeleute irgendwann einfach genug Fisch gegessen hatten. „Deshalb gehört auf eine echte Marinara niemals Fisch“, sagte mein Chef und schlug dabei gleichzeitig mit der flachen Hand aufs Lenkrad, weil ihn irgendjemand auf dem rechten Fahrstreifen überholte.

Dann kam das Jahr 1889. König Umberto I. hielt sich mit seiner Frau Margherita in Neapel auf, und inzwischen hatte sogar der Adel von diesem neuen Straßenphänomen gehört: Pizza. Der Pizzaiolo Raffaele Esposito wurde in die königliche Küche bestellt. Unter den Pizzen, die er dort zubereitete, war eine mit Tomate, Mozzarella und Basilikum. Rot. Weiß. Grün. Italia!

Die Königin liebte ihre Pizza. Zumindest erzählt man sich das bis heute so.

Und wahrscheinlich verstand Don Raffaele in diesem Moment, was für ein Marketing-Gold ihm da gerade in den Schoß gefallen war. Schon am nächsten Tag tauchte der Name „Pizza Margherita“ auf.

Mein Chef erzählte das alles mit einer Ernsthaftigkeit, als hätte er persönlich daneben gestanden. Dann schaute er kurz zu mir herüber und sagte:

„Die Margherita ist perfekt, weil man sich hinter nichts verstecken kann.“

Keine Pistaziencreme, kein Trüffel, kein Burrata-Zirkus, keine *colatura di alici*.

Nur Teig, Tomate, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.

Nur Pizza.