

Maurice
de Martin

OCCCHI AL FORNO

AUGEN AUF DEN OFEN

wie aus einem
Berliner Jazz Schlagzeuger,
ein apulischer Pizzabäcker wurde

MAURICE DE MARTIN

*Der Teig ist eine Diva.
Die Uhr vom Duce
ist eine Fälschung.*

Occhi al forno!

Du bist Jazzmusiker, 55, frischgebackener Vater – und beschließt, den ersten Winter mit deiner Frau, deinem acht Monate alten Sohn und einem 48-Kilo-Labrador in einer kleinen Fischerwohnung an der Stadtmauer von *Monopoli* zu verbringen. Nicht als Urlaub. Als Lehrling bei einem apulischen Pizza-Champion.

Was dann passiert, fühlt sich zuerst an wie eine nächtliche Streunerei durch die Altstadt außerhalb der Saison – bis sich das Echo der Stimmen im Labyrinth der Gassen plötzlich verdichtet. Aus offenen Türen dringen Stimmen, klirren Töpfe, lauter Streit. Und plötzlich ruft jemand „*Maurí!*“ und fordert dich im rauen baresischen Dialekt auf, sofort reinzukommen und 10 kg Zucchini für das Abendessen zu raspeln.

Was passiert, wenn du nicht lange überlegst und es einfach machst?

AUGEN AUF DEN OFEN.

OCCHI AL FORNO

WIE AUS EINEM
BERLINER JAZZ SCHLAGZEUGER
EIN APULISCHER PIZZABÄCKER WURDE

Maurice de Martin

OCCHI AL FORNO - Augen auf den Ofen

wie aus einem deutschen Jazzschlagzeuger ein apulischer Pizzabäcker wurde

© Maurice de Martin 2025/26

Meiner kleinen Familie, die mich auf dieser Reise begleitet hat: Anne, Oscar und Henri

Dank gilt den Pizzaioli-Kollegen in Bari und Monopoli und Christine, die Türöffnerin nach Monopoli.

Kapitelverzeichnis

Teil 1: Occhi al forno – die Geschichte zur Küche

Prolog

Der innere Motor des Pizzabackens

Preparazione

Über den Rubicon

Auf der Suche nach Autonomie

Der Teig ist eine Diva

Konzentration bei 420°

Me sa stangat

Das ewige Rein/Raus-Spiel

Vorschusslorbeeren

Die Uhr vom Duce

Bei den Nachbarn

Pizzabälle und Babypopo

Familienleben im süditalienischen Paralleluniversum

Wohnen wie bei der Nonna

Frühlingserwachen

Apulische Zitronen

Im Olivenbain

Gepanschtes Olivenöl

Marsiglia überall(es)!

Goldrausch in Monopoli

Kleine nachbarschaftliche Feindseligkeiten

Das Rauschen

Caffè Ginseng

Resurrezione in corso

Baresischer Dreck und leuchtendes Plankton

Pizza - un Arte

Die Zwiebel im Maul des Wolfs

Epilog

Teil 2: Occhi al forno – die Küche zur Geschichte

Killer-Spaghetti (L'Assassina)

Pane grattugiato – Arme-Lente-Parmesan

'Nduja

Pasta ai piselli e zafferano con guanciale

Pasta con Brokkoli statt Cima di Rapa

Zucchini Poverella

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

Pasta con le patate e salsiccia

La braciola di maiale

Pasta con Sugo Finto

Panino di Polpo Arrosto

Pane di Altamura

Margherita – Die Pizze-Königin

Das 1x1 der Home-Office-Margherita

Pasta „Thommaso Müller“

OCCHI AL FORNO

M A P P A T U R A

LEITMOTIVE

ARBEIT **TRANSFORMATION** **FAMILIE**
ZUGEHÖRIGKEIT **IDENTITÄT** **FREIHEIT**
AUFMERKSAMKEIT

ARBEIT

Handwerk | Übung | Präzision | Routine | Rhythmus
 Fehler | Konzentration | Hitze | Müdigkeit | Autonomie



ORT

Apulien
 Monopoli
 Altstadt
 Meer
 Olivenhaine
 Pizzeria
 Wohnung
 Straße
 Nachbarschaft

KÖRPER

Schlaf | Hunger | Schweiß | Berührung | Atmung



AUFMERKSAMKEIT

Occhi al forno | Beobachten | Zuhören | Präsenz



FREMDE

TRANSFORMATION

Anfängersein | Lernen | Übergang | Verwandlung



<p>IDENTITÄT</p> <ul style="list-style-type: none"> Musiker Pizzabäcker Vater Fremder 	<p>FAMILIE</p> <p>Vater Sohn Ehefrau Fürsorge Nähe Verantwortung Zugehörigkeit</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BEGEGNUNG

Nachbarn | Freunde | Nonnas
 Kollegen | Chefs | Fremde
 Gespräche | Missverständnisse
 Gastfreundschaft

FREIHEIT

Möglichkeit | Risiko | Abhängigkeit
 Autonomie | Spielraum | Zukunft

ZEIT

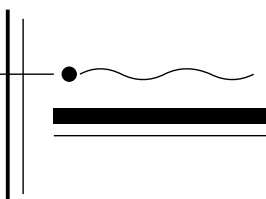
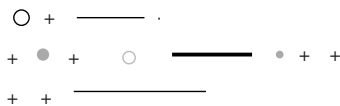
Winter | Warten | Reife | Alter
 Erinnerung | Vergangenheit | Zukunft

ZUGEHÖRIGKEIT



KOMPOSITION

Variation | Wiederkehr | Resonanz
 Verdichtung | Kontrast
 Improvisation | Polyphonie



*Uè, se m' mitt n'ata vota sta pìzzà 'e merd d'ind o piatt, t' spacj tutt cu' la pal' d'a pìzz 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

Teil 1 - Die Geschichte zur Küche

Prolog

...wenn die Szenerie am Hafen aussieht wie in einem Krimi aus den Fünfzigern, wenn dich ein pummeliges fünfjähriges Mädchen am vermüllten Stadtstrand um eine Zigarette anhaut, wenn im Dom die Totenglocke läutet – $3 \times 2 (\mathbf{A} \ \& \ \mathbf{\Omega}) \times 4$ 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 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!

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, das Lesen eines Buches sei kein Freejazz-Jam und ich schulde 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, Gemüsegeschäfte, 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 Urgroßvater hieß Antonio Pio de Martin-Modulado und kam aus dem kleinen unwirtlichen Kaff Dosoledo 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 denke ich, dass bestimmte Formen von Rastlosigkeit sich über Generationen hinweg fortsetzen.

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

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 schärfte 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: „Maurice, eigentlich überrascht mich das gar nicht. 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, im Winter, mit der Familie. Und wie einige Male zuvor in meinem Leben hatte ich das Gefühl, dass ich hindurchgehen muss.

Preparazione

35 YouTube-Kurse für den baresischen Ernstfall

Vor über dreißig Jahren hatte ich im Gymnasium zwei Jahre Italienisch als dritte Fremdsprache. Danach habe ich mich auf meinen Reisen durch Italien mit mehr improvisiertem als korrekt gelerntem Feld-Wald-und-Wiesen-Italienisch durchgeschummelt – „Un po' di italiano è sempre un aiuto!"

Als ich im November 2024 bei meinem zukünftigen Lehrer und Chef vorsprach und er mir vor seiner Pizzeria in Monopoli in nicht einmal fünf Minuten – im rasenden baresischen Dialekt – erklärte, wie die Arbeit bei ihm aussehen würde, mir dann unvermittelt die Hand schüttelte und mich ermahnte: „Wenn du kommst, wäre es toll, wenn wir uns verständigen könnten. Schreib mir einfach zwei Wochen vor deiner Ankunft, damit ich Bescheid weiß, ci vediamo, ciao!" – und dann wieder in sein brummend volles Lokal verschwand, war mir klar, dass mein Italienisch dringend ein ordentliches Brush-up brauchte, wenn ich da drinnen überleben wollte.

Mein Plan war es, Ende Januar 2025 in Monopoli anzukommen und dort ein dreimonatiges Pizzaiolo-Praktikum zu absolvieren. Bis dahin hatte ich noch etwas Zeit, auf YouTube bei Michele – einem aus Gargano stammenden, in München lebenden Volksschullehrer – 35 Online-Kurse zu absolvieren.

Für seine witzig-intelligente Art, mir seine Sprache näherzubringen, schickte ich ihm kurz vor meiner Abreise vom Fuß des Erzgebirges eine Dankesmail mit einer kurzen Beschreibung meines Vorhabens und der Ankündigung, ihm – wenn er wolle – eine kleine symbolische Summe zu überweisen. Er war hoch erfreut und schrieb zurück: „Klar, Geld her! (smiley). Du Pizzaiolo in Apulien? Sei un pazzo! Grande! Pass gut auf dich auf und In Bocca al Lupo!" – was bei Süditalienern ungefähr so viel heißt wie „Hals- und Beinbruch".

Dieser Spruch sollte mich durch mein gesamtes apulisches Abenteuer begleiten – und am Ende in Bari noch einmal bekräftigt werden.

Über den Rubicon

Reduktion auf allen Ebenen

Sich dem Fremden auszusetzen ist immer eine große Herausforderung. Je älter ich werde, desto mühsamer erscheint mir das. Auch wenn ich nach wie vor gern darüber lästere, verstehe ich inzwischen, warum Menschen in ihren Sandburgen leben – und wenn sie doch einmal für länger als zwei Wochen woanders hingehen, ihren Sand mitnehmen und ihre Burgen am neuen Ort möglichst eins zu eins wieder aufbauen.

Zuletzt hatte ich einen Western gesehen, in dem eine Gruppe versprengter Deutscher in seltsamen volkstümlichen Kostümen gen Westen zog. Um mit ihren Planwagen über den Fluss zu kommen, mussten sie ihr gesamtes aus der Heimat verschifftes Hab und Gut am Ufer des Missouri zurücklassen. Ein besonders verzweifelter Musiker wollte sich unter keinen Umständen von seinem Klavier trennen und konstatierte gegenüber dem alten, wettergegerbten Bürgerkriegs-Colonel, der den Treck mit harter Hand führte, man mache ihn zum Bettler, wenn er ohne sein Instrument in Kalifornien ankomme.

Der Colonel hielt ihm den Colt vor die Nase und sagte:

„Entweder Klavier oder Leben. Solange du auf dieser Reise bist, bist du kein Musiker, kein Metzger, kein Buchhalter, keine Hure. Du bist nur einer, der unterwegs ist – und du hast nur EINEN EINZIGEN Job: zu überleben. Wenn du dann das Glück hast, alle Strapazen überstanden und lebendig am Ziel angekommen zu sein, kannst du dir immer noch überlegen, was du mit deinem Leben anfangen willst – und welche Rolle das Musikersein für dich dann noch spielt.“

Als ich mich mit Hund und Pampers vollgeladenem Kombi unter einer XXL-Whale-Dachbox auf den Weg machte, hatte ich für den Fall eines unerwarteten Jazz-Jams trotzdem ein Paar Sticks und Besen eingepackt. Ich bin mit meinem Gefährt zwar ohne existenziell gedachte Habseligkeiten am Strand zurückzulassen, aber trotz Hochwasser gerade noch über meinen persönlichen Rubikon gekommen.

Ich hatte schon öfter erlebt, dass Reisen ins Ungewisse zugleich abenteuerlich und existenziell anstrengend sind – und dass Reduktion deshalb notwendig wird. Nach 1.800 Kilometern und drei Tagen on the road war ich froh, bei der Q8-Tankstelle hinter Polignano a Mare abzufahren

und im Restaurant dahinter meine erste perfekt *al dente* servierte *Pasta con le Cozze* essen zu können.

Ich war in Berlin bei minus drei Grad losgefahren und drei Tage später bei plus zwanzig Grad, Sonnenschein und strahlend blauem Himmel in Apulien angekommen.

Mein Hund hatte sich in der Zwischenzeit bei der versunkenen Kirche am zugefrorenen Südtiroler Reschensee enthusiastisch im Schnee gewälzt, bei Sonnenaufgang an einem einsamen Strand bei Rimini die Tauben ins Meer gejagt – und wälzt sich jetzt noch enthusiastischer im knackig grünen Klee unter den Olivenbäumen hinter dem Restaurantparkplatz. Egal wo. Hauptsache ein guter Ort zum Sich-Wälzen.

Meine Sticks und Besen werde ich die kommenden drei Monate nicht anfassen. Mein Musikedasein wird in dieser Zeit – das erste Mal in meinem Leben – keine praktische Rolle spielen. Eine intellektuelle im Hintergrund hingegen schon.

Ist man überhaupt noch ein Musiker, wenn man über längere Zeit nicht mehr spielt?

Auf der Suche nach 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 sehr schnell verstanden habe, dass die Arbeit als Pizzaiolo keines meiner natürlichen Talente ist. Obwohl das ja auch die Klavierlehrerin, 5. Klasse Musisches Gymnasium, zu mir gesagt hatte: „Maurice, dir fehlt einfach die notwendige Musikalität, du wechselst besser auf die Realschule und lernst etwas Praktisches!“ – und dann bin ich doch Profi-Musiker geworden.

Und trotz aller sich ein paar Jahrzehnte später auch am Pizzaofen schnell zeigender Defizite – vor allem die Filigranität und zugleich Entschiedenheit physischer Bewegungsmotorik – schicke ich mich unverdrossen an, meine eigenen Routinen zu entwickeln und dabei langsam besser zu werden, meine „Autonomie“ zu erreichen und meinen „Stil“ zu entwickeln, wie mein Chef es als Mission ausgegeben hatte. Ich fragte ihn nach sechs Wochen, wo er mich nun sehe:

„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!“

Geduld, Ausdauer und Anpassungsfähigkeit machen dabei den Unterschied. Oder wie Sam Ulano, mein erster Schlagzeuglehrer in New York City, mir mit 21 Jahren, am Anfang meiner Musikerkarriere, gesagt hatte: „If you're talented or not: if you want to do anything great, you need at least 10,000 hours. The talented ones need only 8,995 hours – what's the difference?“

Nun bin ich 30 Jahre älter und habe drei Monate Zeit und Geld für dieses süditalienische Abenteuer. Zeit, um all das zu lernen, wofür man normalerweise eine dreijährige Ausbildung braucht. Meine Kollegin Ivana, die *Pizzaiola-aiuta* ist und für die Garnitur zuständig ist, prophezeite mit bei der offiziellen Vorstellung: „Maurí, wenn du hier fertig bist, fängt es eigentlich erst an!“

Die Schwiegermutter in der mittelsächsischen Heimat hatte konstatiert: der Ausflug ist Blödsinn, wenn ich dabei überhaupt etwas lerne, kann ich das zurück 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 acht Monate junger Sohn, die mit dabei sein sollen, werden es mir danken!

Der Teig ist eine Diva

Schon am ersten Tag lerne ich: Es ist eine Legende, dass der Teig unbedingt 24 bis 48 Stunden ruhen muss. Mit Vorteig – Biga – dauere es noch länger, sei dann aber auch gesünder und schmackhafter. So steht es zumindest im Internet.

„Pasta pronta ist auch gut“, sagt dagegen Leo, 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 einfach mit Wiener Würstchen, Pommes und Mayo belegt – und fertig.

Ich übe mich, mit der Handwaage vom 20-Kilo-Teigbatzen 250-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 mehr an ihnen klebt.

Am Abend werden die Bällchen dann über zwei aufeinanderfolgende Prozesse – *stendere*, *allargare* – zu veritabel runden Pizzen geformt, mit gleichmäßig erhabenem Rand, *bordo* und *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*, der schicken marmornen Arbeitsfläche neben dem Ofen – 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 aktuellen Teig geflucht: „Was ist denn das schon wieder für ein grauenhafter Teig heute. Und damit sollen wir heute Abend arbeiten? *MARONN!*“

Fazit: Jeder Tag hat seinen eigenen Teig, jeder Teig seine eigene Laune – und der Teig ist eine Diva. Selbst die Profis fürchten seine Launen.

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 oft schwindelig. Die Hitze steht permanent im Rücken, der Blutdruck hämmert, die Finger brennen. Meine Frau 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 spagliata / All night wrong again!“

Me sa stangat!

Das Geschäft nicht im Blut

In der Hitze des Gefechts merke ich immer wieder, wie meine Kollegen vergessen, dass ich nicht „einer von ihnen“ bin, das Geschäft nicht im „Blut“ habe, seit 25 Jahren betreibe, sondern seit knapp zwei Monaten. Ich spreche auch keinen *Dialetto Barese*. Man merkt, wie deutliche Unterschiede in Mentalität und Kommunikation regelmäßig zu beidseitigen Irritationen führen. Man ist sich eigentlich wohlgesonnen, aber der Pace der Arbeit fordert seinen Tribut. Man rauft sich dann bald wieder zusammen, weil es bei einem vollen Lokal gar nicht anders geht. Wenn laut und schnell agiert und gesprochen wird, bekommen eher stille und schüchterne Leute ihre Probleme, am Ball zu bleiben. Ich habe meinem Chef mitgeteilt, ich kenne einige Leute, die hätten sich beim vorherrschenden Tempo und Druck schon nach zwei Wochen die Kugel gegeben. Ich glaube nicht, dass er das nachvollziehen kann. Er denkt bestimmt, ich bin ein Warmduscher.

Ich bin eigentlich nicht schüchtern und ängstlich, aber im Vergleich zu meinen Kollegen hier bin ich ein superintrovertierter Hochsensibler. Am Anfang meinte ich einmal, eine Pizzeria sei wie ein Segelschiff: es gibt zwar einen Captain, aber letztlich macht jeder alles und alle unterstützen einander. Inzwischen muss ich spezifizieren: eine Pizzeria ist, was den Modus Operandi und vor allem die raue Kommunikation betrifft, eher wie ein Piratenschiff auf Kaperfahrt. Ich fühle mich plötzlich sehr entfremdet – von meinem Ich, von meinem ruhigen Studio im Dachstock des Bauernhofs am Fuße des Erzgebirges, von meinem Alltag in Berlin, von meiner Musik.

Ich bin froh, dass ich meine Familie dabei habe. Tagsüber mit meiner Frau, meinem kleinen Sohn und meinem 40-Kilo-Labrador unterwegs zu sein verschafft mir ein wenig Abstand und gibt mir neue Energie. Die Energiereserve nimmt aber trotzdem jeden Tag stetig ab. Ich merke, dass ich keine körperliche Arbeit zu Nachtschichtzeiten gewohnt bin.

Einen aus Norditalien stammenden, in Berlin lebenden Sänger des traditionellen indischen Kastratengesangs hatte ich in Vorbereitung der Reise konsultiert. Als ich ihm mein Vorhaben erklärte, erwiderte er: „Maurizio, das, was du da aus freien Stücken machen willst, musste ich zwangsweise mein ganzes Leben lang tun, weil meine Kunst mich nicht finanzieren kann: in der Pizzeria arbeiten. Ich hasse es, hinter dem Ofen zu stehen!“

Ein Kollege in der Pizzeria in Monopoli bestätigte dies: „Quanto odio stare dietro a quel bancone a stendere le pizze!“ – als wir kurz vor Mitternacht fertig geputzt hatten und gerade dabei waren, den Ofen auszumachen, kamen plötzlich eine Gruppe junger Männer der freiwilligen Feuerwehr rein und bestellten 25 Pizzen to go. Er bat mich, nicht nach Hause zu gehen: „Maurizio, jetzt

wartet deine Frau und dein Sohn wieder zu Hause auf dich und du kommst schon wieder später. Wie du siehst, bringt der Pizzaiolo-Beruf eine Garantie zur Scheidung mit: man arbeitet so viel, und weil dabei immer etwas Unerwartetes passiert, bei so unvorhersehbaren Zeiten, dass irgendwann jede Frau die Konsequenzen daraus zieht!"

Am nächsten Tag bat ich die Küchenhilfe, mir im baresischen Dialekt Pizzaiolo-Latein beizubringen. Er schaute mich etwas verächtlich an und konstatierte:

„Me sa stangat!" – Ich bin müde.

Ein junger Kollege aus Montenegro der mit mir in Bari am Ofen steht, erzählt mir, wie er von der Pizzeria träume. Auch ich hatte schon Albträume: dass ich wieder einmal eine „Pizza brutta" fabriziere und dafür ans Kreuz auf dem Monte San Nicola genagelt werde.

Das ewige Rein/Raus-Spiel

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 ruhiger, markanter *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.

Wann eine Pizza *pronta* ist, hängt auch vom Gast ab: ob er sie normal oder *buon cotta* will, mit flachem Rand oder hohem, mit oder ohne Sonderwünsche. In Deutschland geht man in eine Pizzeria und bestellt einfach eine Pizza von der Karte: Margherita, Quattro Stagioni, Salame. Hier wählt man zwar auch eine Pizza – diktiert dem Kellner dann aber detailliert, womit sie belegt werden soll, was nicht darauf 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 (*tagliata in sei pezzi*) 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-Klischee.

Pizza ist für die Locals ein kollektives Abendritual. Man trifft sich mit Freunden in der Lieblingspizzeria, bestellt eine Pizza ohne allzu 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 verschwinden. 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, fehlerfrei und routiniert 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 Teigkiste 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 Loch hat – *Porca Troia!* – oder der Rand zu dunkel wird, dann ist das sofort ein Problem. 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. Er will einfach nur, dass gute, runde Pizzen auf den Tisch kommen und der Laden nach seinen Regeln funktioniert. Wirklich wütend wird er eigentlich nur, wenn Lebensmittel verschwendet werden. Etwas wegzuwerfen ist fast schon ein Sakrileg – fast so schlimm wie Ananas auf der Pizza. Wobei ich inzwischen gelernt habe: selbst das geht offenbar, sogar als Experiment für eine Weltmeisterschaft. Allerdings ohne Erfolg.

Vorschusslorbeeren

Bereits in der dritten Woche hatte Francesco beschlossen, mich mitzunehmen. Nicht nach Hause, nicht zurück nach Deutschland – sondern nach Bari.

„Morgen fährst du mit mir in die zweite Pizzeria. Andere Leute, andere Routinen, andere Dynamik. Du sollst alles sehen.“

Die Fahrt auf der SS 16 war eine Lektion für sich. Zwischen Monopoli und Bari gilt auf weiten Strecken Tempo 50, überwacht durch ein komplexes Videokamerasystem, das die Durchfahrtszeit zwischen Einfahrt und Ausfahrt misst. Ich hatte mich selbstverständlich daran gehalten – und war sofort der langsamste Punkt auf der gesamten Fahrbahn. Alte Fiat 500 und schwer beladene Lastwagen, die aussahen, als würden sie beim nächsten Überholmanöver auseinanderbrechen, rauschten mit doppelter Geschwindigkeit an mir vorbei. In Francescos Jaguar Sport waren wir kurz nach der Auffahrt Monopoli bereits bei 160. Für ihn: völlig normal.

Ich fragte ihn nach den Kameras, nach den Strafzetteln, nach dem System. Er antwortete, ohne den Blick von der Straße zu nehmen: Die Verkehrskontrolle sei rein symbolisch. Zwischen Monopoli und Bari werde nicht kontrolliert – und das wisse hier jeder. Das Kamerasystem sei nach der Installation nie in Betrieb genommen worden. Es gebe genau zwei Zonen, wo die Kontrolle tatsächlich funktioniere, und jeder Einheimische kenne sie. Dort halte man sich an die Geschwindigkeit. Den Rest: Freestyle.

Dann schaute er kurz rüber und fragte, wie ich mich nach ein paar Wochen fühle.

„Come in un sogno ad occhi aperti“, sagte ich. Wie in einem Tagtraum.

Er schwieg einen Moment. Schaute mich mit einem leicht süffisanten Lächeln an – das Lächeln eines Mannes, der etwas vorhat. Ob ich plane, in Italien zu bleiben. Nach dem Praktikum. Fest einzusteigen bei ihm. Im Sommer könne er mir einen Platz in seinem Lido anbieten – direkt am Strand, hinter dem Industrieviertel von Monopoli. Gleicher Lohn wie alle anderen. Ich solle es mir in den nächsten Tagen überlegen.

Ich war im ersten Moment unsäglich stolz. Und zugleich irritiert. Warum fragt er das so früh? Bis dato hatte ich am Ofen nur versagt und mir den allabendlichen Anschiss abgeholt. Das passte doch überhaupt nicht zusammen. Ich antwortete möglichst neutral, dass ich das erst einmal mit meiner Frau besprechen werde.

Am folgenden Tag kam Uwe zum Mittagessen – ein Monopoli-Pionier aus Berlin, den ich im Vorfeld über die Facebook-Gruppe „A Noi piace Monopoli“ kennengelernt hatte.

Ich hatte Orecchiette mit selbst emachter, also über Stunden hinweg langsam geköchelter Tomatensoße gekocht, mir Mühe gegeben mit den Zutaten, alles so authentisch wie möglich auf den Tisch gebracht. Irgendwie hatte ich das Gefühl, dass ihm das nicht gepasst hatte – er hatte recht lieblos im Teller herumgestochert und ihn dann mit den Worten „bei uns gibt's heute Abend Osso Buco“ halbvoll zur Seite gestellt.

Wir saßen in der kleinen Küche unserer Wohnung in der Via Mulini, hatten die Tür zur Straße geöffnet und beobachteten, wie die vorbeigehenden Touristen – Ende Februar noch verhältnismäßig wenige – immer wieder anhielten und neugierig durch die offene Tür ins Innere schauten. Er wollte wissen, wie es uns erging. Ich erzählte ihm von Francescos Angebot.

Er freute sich sofort und meinte in einem fast schon euphorischen Impuls: „Maurice, das ist doch großartig! Ich wusste von Anfang an, dass du genau der richtige für diese Stadt bist! Bleibt einfach hier – du arbeitest bei Francesco in der Pizzeria, lernst alles, was du brauchst, um dein eigenes Geschäft aufzumachen. Dein Sohn geht in den italienischen Kindergarten und lernt Italienisch, deine Frau arbeitet im Home-Office und fliegt ab und zu nach Deutschland, wenn sie vom Chef ins Büro gerufen wird. Die Verbindungen zwischen Bari und Deutschland sind ja hervorragend und außerdem günstig. Das wird alles perfekt zusammengehen! Auf jeden Fall fände ich – und so wie ich höre nicht nur ich – es großartig, euch als Neubürger von Monopoli begrüßen zu dürfen!“

Ich dachte an die Schwiegermutter und antwortete: „Tranquillo, amico, tranquillo!“

Die Uhr vom Duce

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 hat Hitler 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.

Mein ehemaliger Lehrer aus Warschau, bei dem ich mein Diplom gemacht hatte, hatte mir geraten, dort einmal vorbeizuschauen. Der Chef sei ein alter Bareser, ein Original, der noch ein paar wirklich traditionelle Pizzen mache und viel zu erzählen habe. Ich solle ihn einfach anrufen, vielleicht könne ich ein oder zwei Tage bei ihm mitarbeiten.

Nach knapp zwei Monaten bei Francesco tat ich das. Wir wurden uns schnell einig, und ein paar Tage später stand ich für ein Wochenende bei ihm 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. In dieser im Vergleich zum späteren Betrieb fast schon spartanisch entspannten Phase ergeben sich immer wieder Gelegenheiten für private Gespräche.

Ein junger Kurzzeitkollege namens Arnel aus Montenegro, der fünf Tage die Woche in der 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 berühmte Kommunistin, die allen Schülern schlechte Noten gebe, die sich nicht eindeutig links positionierten. Er fragt mich, ob ich ihm den Unterschied zwischen Faschismus und Nazismus erklären könne.

Ich will gerade anfangen, über die Bedeutung der fasces zu sprechen – dieses Rutenbündel mit dem Axtblatt, das die Römer und Etrusker als Amtszeichen nutzten und das Mussolini für die Faschisten vereinnahmte –, da hört der Chef zu und fällt mir ins Wort:

„Ich erkläre euch jetzt mal die Tatsachen: Die fasces bestehen aus drei starken Kraftsymbolen, die zusammengebündelt die Macht des italienischen Volkes darstellen, mit der es jederzeit allen Feinden eine auf die Mütze geben 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, irritiert und bewusst ironisch: „Ach so. Deshalb haben die Italiener im Ersten und Zweiten Weltkrieg also alle wichtigen Schlachten verloren?“

Er schaut mich verständnislos und trotzig 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. Dort sei das Tragen solcher Symbole verboten – und damit 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 schreit mir dreimal ins Gesicht:

„Heil Hitler! Heil Hitler! Heil Hitler!“

Stille.

Niemand bewegt sich.

Ich sage schließlich: „Ora sto finalmente tagliando la mozzarella.“ – Jetzt schneide ich endlich mal den Mozzarella.

Am folgenden Tag entspinnt sich daraus eine weniger emotionale, aber nicht minder absurde Diskussion über das symbolische Erbe von Nazis und Faschisten. Ich sage kaum noch etwas und höre nur zu. Unter anderem erfahre ich, 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 klopf mir der Chef auf die Schulter: „Lass dich nicht verarschen. Hätten die Deutschen nicht Russland und England angegriffen, hätten sie den Krieg gewonnen – und dann sähe die Welt heute ganz anders aus. Also auch besser für Italien.“

Nicht jede politische Diskussion ist hier so absurd und angespannt, aber mir fällt immer wieder auf, wie offen darüber gesprochen wird, dass man Trump „grande“ finde. Oder Putin. Ich weiß, welche Reaktionen solche Sätze in meiner eigenen Echokammer auslösen würden. Hier wirken sie oft, als kämen sie von einem anderen Planeten.

Ein älterer deutscher Freund, der schon lange in Süditalien lebt, meinte dazu einmal: „In Italien ist es den meisten ziemlich egal, ob du links, rechts oder sonstwo stehst. Man zofft sich, sagt sich ein paar harte Dinge und sitzt am nächsten Tag wieder zusammen an der Bar. Statt Politik redet man dann lieber eine halbe Stunde über die Zubereitung irgendeines Gemüses. Wirklich ernst wird es nur beim Fußball – da weiß plötzlich jeder mehr als der Trainer.“

Im Café Roma an der Piazza XX Settembre erklärte mir der Eisverkäufer – gleichzeitig Ultra-Tifoso des FC Monopoli – das „wahre Italien“: Ohne die EU wäre Italien heute die Nummer eins in Europa. Der beste Fußball, die besten Autos, die schönsten Frauen, das beste Essen, das schönste Land, die beste Musik, die beste Kultur. Nur weil die EU Italien unten halte, sei man nicht die Nummer eins. So naiv-selbstbewusst an der Realität vorbei argumentieren – das können sonst eigentlich nur Sachsen im tiefsten Erzgebirge.

Was die Komplexität der italienischen Seele betrifft, hatte mir eine alte Schulfreundin, Kirchenorganistin aus München, die mit einem Italiener verheiratet ist und seit vielen Jahren im Friaul lebt, vielleicht die interessanteste Erklärung geliefert: „Maurice, die Seele eines Volkes zeigt sich immer hinter dem Lenkrad. Hier siehst du Männer in Porsche-SUVs, mit Frau und Kind an Bord, gleichzeitig telefonierend, textend und rauchend mit 160 auf dem Mittelstreifen links blinken – nur um dann plötzlich rechts in eine Ausfahrt zu ziehen und eine Vollbremsung hinzulegen, weil dort das dreirädrige Fahrzeug eines Gemüsehändlers halb auf der Straße steht, während der Besitzer daneben pinkelt. Und wie durch ein Wunder passiert nichts. Das Heiligenbildchen an der Windschutzscheibe hat hier also wirklich eine Funktion. Verstehst du das, verstehst du dieses Land. Verstehst du es nicht, bleibst du hier immer ein Fremder.“

Bei den Nachbarn

Fast jedes größere apulische Kaff besitzt einen vollautomatischen Hundewaschsalon, der von außen aussieht wie eine Las-Vegas-Spielhalle. Man wirft sieben Euro in ein digitales Terminal, stellt den Hund in einen hohen Blechbottich und dann beginnt ein Waschprogramm, das wirkt wie der Start einer Raumfahrtmission.

Wir waschen unseren Hund trotzdem lieber selbst. Henri hat so viel Angst vor Maschinen, dass er den Salon vermutlich zerlegen würde.

Also Handarbeit mit einer blauen Gießkanne aus dem China-Shop für 3,50 Euro, direkt vor unserer Haustür – immer dann, wenn er sich wieder einmal in stinkenden Algen am Strand oder in der schweren roten Erde der Olivenhaine gewälzt hat. Die Leute, die vorbeigehen und stehenbleiben, um unserem Waschritual beizuwohnen, sagen: „Che grande, questo cane! Ma così bello!”

Nach der Wäsche muss ich immer warten, bis das Wasser abgelaufen ist und die Steine getrocknet sind, um die büschelweise in den Ritzen hängenden Hundehaare mit dem Besen herauszukehren. Die Vermieterin hatte mich darum gebeten. Die Einheimischen seien sehr empfindlich, was Sauberkeit angehe, besonders wenn es um Hunde geht. Wenn einer gegen die Wand eines Altstadthauses pinkle, könne es passieren, dass plötzlich aus dem ersten Stock ein Eimer kaltes Wasser herunterkomme. Deshalb solle man beim Gassigehen immer eine kleine Flasche Wasser mit einem Tropfen Spülmittel dabeihaben, um „nachzuspritzen“. Ich hielt mich anfangs daran, ließ die Flasche aber nach zwei Wochen wieder zu Hause, weil Henri die neuen Regeln erstaunlich schnell verstanden hatte und für sein Geschäft brav wartete, bis wir hinter dem alten Stadttor auf der ersten Wiese waren. Nur einmal pinkelte er an der Mole, dort, wo die alten Herren über das Wetter diskutieren, gegen die Füße einer steinernen Bank. Prompt bekamen wir beide einen ordentlichen Anschiss.

Sobald die Sonne scheint und der Wind nicht mehr ganz so kalt um die Ecken pfeift, sitzen die Nachbarin und ihre Mutter auf zwei Stühlen vor ihrer Haustür – ausgeliehen von der Terrasse des apulischen Spezialitätenrestaurants nebenan, das völlig erratische Öffnungszeiten hat. Die Wohnungen in der Altstadt sind klein und dunkel, und sobald die ersten warmen Tage kommen, verlagert sich das Leben nach draußen.

Nach zwei Monaten gehören wir als Nachbarn schon ein wenig dazu und nehmen im Vorbeigehen am täglichen Kaffeeklatsch unter der Wäscheleine teil. Erst kommt das Ritual über das Wetter, dann der interkulturelle Austausch: „Deutschland ist doch ein ruhiges Land, nicht so stressig wie hier, giusto?“

Die Enkelin arbeitet irgendwo in Deutschland als „Balletttänzerin“ in einer Techno-Disco. Ich denke an Pole-Dancer im Berghain und frage mich, ob sie ihrer Nonna wohl erzählt hat, wie dieses Techno-Ballett tatsächlich aussieht.

Dann kommt das Witzeln über unsere Hundewäsche mit der Gießkanne – „Tedeschi, sempre puliti!“, breites Grinsen. Auch die Vermieterin sagt bei ihren sporadischen Besuchen, dass es bei uns vor der Haustür immer so sauber sei. Typisch deutsch eben. Dabei putzen wir dort eigentlich nie – außer wenn es um die Hundehaare geht. Vielleicht meint sie es ernst. Vielleicht ist es aber auch nur eine jener endlosen Höflichkeitsfloskeln, die hier zur täglichen chiacchierata gehören.

Unser Baby sei „maschio“, also ein Junge, oder? Wie alt? Acht Monate? „Madonna, che grande!“ – der sehe ja schon aus, als könne er bald in den Kindergarten gehen.

Oscar ist der Schwarm der älteren Damen. Einmal tanzten zwei von ihnen – sie sahen aus wie die Zwillinge aus „Shining“, nur fünfundsiebzig Jahre älter – laut singend und wild gestikulierend um seinen Kinderwagen herum, bis er vor lauter Irritation zu weinen begann. Täglich werfen ihm mindestens zehn ältere, manchmal auch jüngere Frauen Handküsschen zu und rufen: „Guarda come sorride! Che simpatico! Piccolo bandito! AMORE!“ Dem Vater erklären sie: Die himmelblauen Augen habe er von mir – sonst aber sei er hundertprozentig das Ebenbild der Mutter.

Ich frage mich manchmal, was passieren würde, wenn ich ihnen erklären würde, dass unser Sohn ein offenes Geschlecht habe und später selbst entscheiden könne. Diesen Gedanken hatte ich einmal scherzhaft bei meinen Pizzaiolo-Kollegen geäußert – worauf sofort eine Kaskade baresischer Flüche auf mich niederprasselte, von denen ich nur einen wirklich verstand – ungefähr so viel wie: „Da hat der Teufel der Mutter wohl ins Hirn geschissen.“ Als ich daraufhin anmerkte, dass es in Deutschland für solche Aussagen eigens eingerichtete „Meldestellen“ gäbe, war ich froh, dass ich nicht schon wieder mit dem Hitlergruß bedacht wurde.

Pizzabälle und Babypopo

Es hat drei Jahre und acht Kinderwunschbehandlungen gedauert, bis der Storch unseren kleinen Mann über dem Kreiskrankenhaus Chemnitz abgeworfen hat – direkt im 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.

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 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!

Familienleben im süditalienischen Paralleluniversum

Nach der Geburt unseres Sohnes Oscar hatte meine Frau den Wunsch geäußert, den ersten gemeinsamen Winter irgendwo im sonnigen Süden zu verbringen. Sie war in Elternzeit und deshalb so flexibel wie nie. Wir hatten etwas Geld angespart, um uns eine gemeinsame Familienreise zu ermöglichen. Zuerst stand Griechenland auf dem Plan. Wir wollten den Mönch eines abgelegenen Klosters auf Rhodos besuchen, der uns während unserer Kinderwunschodyssee mit seinen Gebeten aus der Ferne unterstützt hatte, und uns irgendwo an der Westküste nahe der Red Sand Beach ein kleines Haus mieten. Dann eröffnete sich völlig unerwartet die Möglichkeit eines Pizzapraktikums in Apulien – und sofort war klar: Wir fahren dorthin, verbringen drei Monate als Familie in einer italienischen Hafenstadt und mieten uns eine kleine Wohnung in der Altstadt.

Als Frau und Sohn nach diesen drei Monaten mit dem Flugzeug vorausgereist und wieder wohlbehalten in der Heimat angekommen waren, habe ich drei Kreuze gemacht und „Danke, lieber Herrgott“ gemurmelt, als auch ich eine Woche später mit unserem Labrador und dem bis unters Dach vollgepackten Kombi in unsere Hofeinfahrt einbog.

Offiziell wollte ich ja Pizza backen lernen. Aber mindestens ebenso wichtig war etwas anderes: die Möglichkeit, uns an einem Ort ohne Vorgeschichte fernab des gewohnten Alltags als frischgebackene Kleinfamilie auf eine selbstgewählte Art zu etablieren. Dieser Ort sollte zugleich nicht zu weit von der Heimat entfernt sein – für den Fall der Fälle wollten wir einfach ins Auto steigen können und nicht erst um die halbe Welt fliegen müssen. Süditalien schien uns dafür ideal: genug Abstand, genug Sonne, genug Meerbrise.

Vielleicht fragt Oscar uns eines Tages: „Wie war das damals, in meinem ersten Winter, als wir in dieser Hafenstadt direkt am Meer gelebt haben und Papa als Pizzabäcker gearbeitet hat?“ Um ihm eine detaillierte Antwort geben zu können, habe ich seit dem ersten Tag nach meiner Ankunft Tagebuch geschrieben.

So bewegten wir uns drei Monate lang als Jungfamilie in einer Art Paralleluniversum, in dem ganz andere Regeln galten als zu Hause. Für uns alle war das ein waghalsiger Schritt – raus aus dem Gewohnten, rein ins Ungewisse, näher zueinander.

Und unsere Hoffnung dabei war, dass wir in diesem Zeitraum – fernab der üblichen Bewegungen und zwischenmenschlichen Verpflichtungen – auch eine Zeit nur für uns finden würden. Zu viert, in einer fremden Stadt, ohne Vorgeschichte und ohne Programm. Das klang einfacher, als es war.

Denn natürlich hatten wir ein Umfeld. Und dieses Umfeld hatte Pläne.

Ich hatte im Vorfeld besondere Kommunikationsstrategien versucht – behutsam, diplomatisch, wiederholt und zugleich mit Nachdruck –, um zu vermitteln, dass ein Besuch bei uns in Monopoli in diesem Winter vielleicht nicht die beste Idee sei. Aus einem einzigen Grund: Wir wollten ankommen, nicht empfangen. Wir wollten uns als Familie finden, nicht als Gastgeber bewähren.

Es hat nur mäßig funktioniert.

Wer einmal beschlossen hat zu kommen, lässt sich nur schwer umstimmen – zumal wenn die Aussicht auf eine kleine apulische Hafenstadt im Winter, ein Wiedersehen mit dem kleinen Mann und die Neugier auf das italienische Leben der frischgebackenen Familie zu verlockend sind. Was dann folgte, war genau das, was wir vermeiden wollten: Kümmern, Sightseeing, Restaurantbesuche, uns erklären, immer wieder dieselben Geschichten erzählen.

Ich bin kein guter Schauspieler. Bei mir steht die jeweilige Gemütslage im Gesicht geschrieben – unübersehbar, unkorrigierbar. So auch in diesen Momenten: Meine schlechte Laune war nur notdürftig versteckt, was die Besucher irritierte und mich im Nachhinein jedes Mal beschämte. Die Reaktion war dann: „Du gefällst mir gar nicht! Was ist mit dir los?“ Und ich musste wieder etwas erfinden, um meinen Gemütszustand zu legitimieren.

Es war anstrengend und hilflos zugleich – dieses Wissen, dass man eigentlich froh sein sollte, und das gleichzeitige Unvermögen, es überzeugend zu spielen.

Wenn wir dann wieder allein waren und am Meer standen, habe ich tief Luft geholt. Salzluft. Mehrmals.

Dabei weiß ich natürlich, dass das Problem tiefer sitzt als nur dieser Winter. Familienbesuch war für mich nie einfach – das reicht weit zurück, in Situationen und Muster, die tief in der Kindheit verwurzelt sind. Wenn Verwandte zu Besuch kamen, wurde ich ans Klavier oder ans Schlagzeug beordert, um etwas vorzuspielen. Und ostentativ aufgefordert, den Mittagstisch zu decken – damit der Besuch sehen konnte, dass die Kinder gut erzogen und aktiv am Alltag beteiligt waren. Ich tat das alles gerne, aber in dieser Situation hasste ich es.

Anne erinnert mich in solchen Momenten regelmäßig daran: „Maurice, streng dich ein bisschen an. Sonst stehst du irgendwann ganz alleine da – und das kann es ja auch nicht sein. Außerdem bist du nicht allein, du hast eine Familie. Und vor allem einen Sohn, der gerne Kontakt zu seinen

nächsten Verwandten haben möchte." Ich weiß das. Ich schäme mich dafür. Und bin umso ratloser.

Denn Anne ist da ganz anders als ich. Sie will zwar auch ihre Ruhe und schnauft immer durch, wenn die Leute wieder weg sind – aber sie ist stark in der Familie verwurzelt und pflegt einen intensiven Kontakt zu ihren Freunden. Sie freut sich über Besuch und geht gerne selbst besuchen. Was sich für sie in Monopoli jedoch nicht ergeben hatte – und was ich eigentlich für selbstverständlich gehalten hatte –, war der Kontakt zu anderen einheimischen Müttern und ihren Kindern. Die Sprachbarriere und die natürliche Distanz der Einheimischen zu Fremden hatten dazu geführt, dass sie sich über die Wochen hinweg immer wieder gelangweilt hatte. Kein Wunder also, dass sie sich über die angekündigten Besuche weitaus mehr freute als ich. Und auch das trieb mich tiefer in den beschriebenen Konflikt. Wo ist der Kompromiss?

Diese Erfahrungen haben mich immer wieder über das Verhältnis zwischen Gast und Gastgeber nachdenken lassen – und mich damit auf unbeabsichtigte Weise einem Feld angenähert, das den einheimischen Ferienwohnungsvermietern wohl eine alltägliche Krux ist: Du musst den zuvorkommenden Gastgeber spielen, obwohl du gar keinen Bock darauf hast und die meisten Leute, die kommen, dich abgrundtief nerven. Du bist aber zugleich von ihnen abhängig – und wenn du dich nicht als exzellenter Kümmerer zeigst, vernichten sie dich mit den entsprechenden Bewertungen.

Bei Hotelportalen werden ja bekanntlich die Gastgeber bewertet. Ich frage mich seither, wie es wäre, den Spieß einmal umzudrehen und eine Bewertung für Gäste einzuführen. Denn es gibt da durchaus große Unterschiede. Es gibt Gäste, die fünf Sterne verdienen – weil sie die notwendige kultivierte Sensibilität besitzen, sich an die Situation und die Bedürfnisse des Gastgebers anzupassen. Die besten Gäste sind jene, bei denen es einem kaum auffällt, dass sie da sind. Die kommen, schauen, genießen – und verschwinden wieder im perfekten Timing, ohne eine Lücke zu hinterlassen.

Wohnen wie bei der Nonna

Monopoli, Via Mulini 87

Wir hatten uns eine kleine Fünfzig-Quadratmeter-Zweizimmerwohnung direkt an der Altstadtmauer eingemietet, fünf Gehminuten vom Stadtstrand entfernt: Via Mulini 87.

Als ich die Wohnung Anfang Januar 2025 zum ersten Mal betrat, war es darin dunkel und kalt. Ich machte mir sofort Sorgen, dass unser Sohn hier frieren würde. Es gab keine normale Heizung, nur diese beiden AC-Geräte an den Wänden, die beim Einschalten einen schier bestialischen Marsiglia-Parfümgeruch in den Raum bliesen. Die Vermieterin beruhigte mich. Direkt unter der Wohnung befindet sich die Küche eines Restaurants, sagte sie. Die Abluft des Pizzaofens halte die Räume angenehm warm – außer mittwochs, wenn das Lokal Ruhetag habe. Ich misstraute dieser Einschätzung, sollte aber bald feststellen, dass sie recht hatte.

Bei meiner ersten Besichtigung hingen im Wohnzimmer noch zwei große Bilder an der Wand: eines von Papst Johannes Paul II., der hier sehr verehrt wird, und eines dieses omnipräsenten heiligen Priesters, dessen Konterfei in Süditalien an jeder Straßenecke, in jedem Geschäft und an gefühlt jedem Autorückspiegel hängt. Padre Pio. Als wir drei Wochen später einzogen, hatte die Vermieterin die Wohnung blitzblank geputzt und die beiden Heiligen gegen eine große historische Fotografie von Monopoli ausgetauscht. Ich glaube, sie hatte vorausgeahnt, dass wir die Bilder sonst abhängen und sorgsam hinter dem riesigen Schlafzimmerschrank mit den massiven Spiegeltüren verstauen würden.

Die Wohnung war mit großen und kleinen Betten vollgestellt, dazwischen verliefen schmale Laufgassen – als rechne die Vermieterin jederzeit damit, dass hier auch zehn Personen als Großfamilie einziehen könnten. Bezüglich der recht zivilen Monatsmiete – ungefähr so viel wie meine Wohnung in Berlin-Charlottenburg – meinte sie: „Hier in Monopoli sind die Preise explodiert. Manchmal finde ich schon unverschämt, was die Leute verlangen. Deshalb bin ich bei meiner Miete ehrlich, soweit ich kann. Jedenfalls außerhalb der Saison. So wie bei euch.“ Dabei zwinkerte sie verschwörerisch mit den Augen.

Die Küche wirkte, als sei sie irgendwann in den neunziger Jahren stehen geblieben, wahrscheinlich noch aus der Zeit, als die Eltern oder Großeltern ausgezogen waren und sich eine bequemere, hellere Neubauwohnung mit Aufzug am Bordo genommen hatten. Überall standen Zwerge, Souvenirs, verblichene Häkeldecken, Plüschherzkissen und anderer Krimskrams herum. Es gab zwei riesige alte Fernseher, deren Bild alle dreißig Sekunden einfro, während der Ton

verzerrte. Im Schlafzimmer stand ein Bett mit überraschend guter Matratze, aber einem tonnenschweren eisernen Gestell, dessen dekoratives Kopfteil so weit in die Liegefläche hineinragte, dass ich mir nachts regelmäßig den Schädel daran stieß. Die Klospülung lief permanent, die Dusche hatte nur einen winzigen Boiler, und wenn gleichzeitig Herd und Warmwasser liefen, flog die Sicherung raus. Der Sicherungskasten befand sich allerdings in einem anderen Haus, weshalb ich im caso di urgenza die Vermieterin anrufen musste, damit sie vorbeikam und den Strom wieder einschaltete.

Ich machte mir ernsthaft Sorgen, ob wir es hier drei Monate lang aushalten würden, und wollte erst einmal alles umräumen und wohnlicher machen, bevor ich den Krabbelstall aufstellte und einen Ort fand, an dem Henri sein Hundekissen nicht beleidigt ignorierte. Umso glücklicher war ich, als meine Frau mit unserem Sohn ankam, die Wohnung einmal musterte und sagte: „Nach deinen Erzählungen habe ich es mir viel schlimmer vorgestellt. Ist doch total urig hier. Wohnen wie bei der Nonna. Voll authentisch apulisch. Wir stellen noch ein paar Blumen auf den Tisch, dann haben wir es doch richtig schön.“

Und tatsächlich wurde das Wohnen viel leichter, als ich es mir vorher ausgemalt hatte. Das Schicksal meinte es gut mit uns, und fast alle meiner vorausprojizierten Unannehmlichkeiten blieben aus. Als ein Freund einmal zum Mittagessen vorbeikam, meinte er trocken: „Ihr habt es doch wirklich nett hier. Ich verstehe gar nicht, warum du vorher so kritisch warst.“

Ich glaube inzwischen, dass die Atmosphäre eines Ortes viel mit dem Geist der Menschen zu tun hat, die darin leben. Gleichzeitig merke ich, wie sich meine mit dem Älterwerden zunehmend skeptische Grundstimmung manchmal zwischen Wahrnehmung und Wirklichkeit schiebt. Mein Bruder, Vater zweier Töchter, meint wiederum, das habe weniger mit dem Alter zu tun als mit dem väterlichen Beschützerinstinkt, der einen jede neue Situation vorsorglich pessimistisch einschätzen lasse.

In unserem Fall lagen diese dunklen Gedanken jedenfalls bald hinter uns. Vor allem dank meiner Frau und unseres Sohnes verzogen sich die nächtlichen Grübeleien unter den dicken steinernen Gewölbedecken unseres apulischen Zuhauses nach und nach. Das war wichtig, denn ruhiger Schlaf war in dieser völlig neuen Lebenssituation essenziell für unser aller Wohlbefinden.

Nachts arbeitete der Papa in der Pizzeria, und morgens, wenn gegen halb sieben die Sonne über dem Meer durch unser Schlafzimmerfenster kroch, standen wir auf. Nach der ersten Gassirunde – und nachdem wir die Windeln der vergangenen Nacht auf Anraten der Vermieterin in einem

der städtischen Abfalleimer an der Mole entsorgt hatten – holten wir uns im kleinen Café an der Stadtmauer ein Cornetto con Pistacchio, einen Cappuccino da asporto und einen Spremuta. Danach setzten wir uns auf eine Steinbank an der Promenade, schauten aufs Meer, zählten Schiffe am Horizont, beobachteten die kreischenden Möwen und hörten dem Rauschen der Wellen zu.

Die Lehne des Buggys stellten wir fast senkrecht, damit unser Sohn mit uns aufs Meer schauen konnte – es hatte ihn vollkommen in seinen Bann gezogen. Egal ob an der Mole, am Cala Paradiso oder draußen an den Klippen während eines Sturms, damit er den weiß-brodelnden Hexenkessel und seine zwanzig Meter hohen Wellenbrecher hören, riechen und spüren konnte. Ich glaube, all das hat sich tief in seine junge Seele eingepägt. Und ich bin ziemlich sicher, dass es gute Einprägungen waren – so oft, wie er vom Strand aus glucksend die Arme hob und euphorisch dem Meer zuwinkte.

Es gab Momente, in denen ich nach einem weiteren Schwimmgang im noch kühlen Wasser zurück an den Strand kam und aus der Ferne sah, wie meine Frau völlig versunken mit unserem Sohn unter dem Sonnenschirm spielte. Dann rief sie mir mit breitem Grinsen entgegen: „Backst du uns heute Abend wieder eine Ciccio?“ – eine Pizza ohne Belag, nur mit etwas Wasser bespritzt und kurz in den Ofen geschoben, die wir morgens gerne mit Mozzarella und Tomaten belegten und noch einmal zum Frühstück hineinschoben.

In solchen Augenblicken wusste ich, dass wir trotz aller Widerstände dankbar dafür sein konnten, diesen Schritt gemacht zu haben.

Die Harmonie hielt allerdings oft nicht lange an – zum Beispiel dann, wenn unser Hund plötzlich und ohne Vorwarnung laut bellend über den Strand schoss, dabei den Sonnenschirm mitriss und auf eine Gruppe junger Männer zustürmte, die lautstark in sein Revier eingedrungen waren. Meistens waren es nur die Fußballer des FC Monopoli, die nach einem Spiel in die Bucht kamen, um ihre Waden im kalten Wasser zu kühlen und dabei das Match zu diskutieren.

Frühlingserwachen

Als ich Ende Januar in Apulien ankam, lagen die Städte noch im Winterschlaf – sofern man das bei fünfzehn Grad überhaupt so nennen kann. Gefühlte 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 Rolläden der Bars und Restaurants heruntergelassen und mit schweren Schlössern gesichert. Der Wind trieb italienisches Tumbleweed über den nassen, rutschigen Marmorboden. 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 Paraglidiern bei Savelletri 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 – döpdödöp!"

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. Später hörten wir, der Grund für die vielen Deutschen in Monopoli sei Manuel Neuer: Er habe hier eine Einheimische geheiratet und danach allen erzählt, wie schön die Stadt sei – und dann seien sie eben gekommen.

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 schwangen 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 Celebration 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.

Apulische Zitronen

Vor unserer Tür steht ein kleiner Zitronenbaum, der gefühlt von jedem zweiten Passanten fotografiert wird, der an unserer Hausnummer 87 vorbeikommt. Seit man unweit von uns die Porta Vecchia wegen einer Großbaustelle für ein Jahr geschlossen hat und der gesamte Fußgängerstrom über unsere Gasse an der Stadtmauer umgeleitet wird, sind nicht nur unser vollbeladener Wäscheständer, sondern auch der Zitronenbaum zu einer veritablen Touristenattraktion geworden.

Zu Hause hatte ich unseren Zitronenbaum im vergangenen Herbst wie jedes Jahr als Frostschutzmaßnahme in den alten Kuhstall gestellt – und ihn dann leider vergessen zu gießen. Er ist vertrocknet, und meine Frau war stinksauer.

Am zweiten Tag nach meiner Ankunft in der Stadt sah ich im Bordo auf einem Parkplatz vor dem Friedhof einen Pflanzhändler, der von seinem Laster Orangen- und Zitronenbäume verkaufte. Kurz darauf verquatschte ich mich in einem Krämerladen mit der Verkäuferin. Sie fragte nach dem Grund meiner Präsenz in der Stadt, und daraus entwickelte sich eine intensive Diskussion über Pizzerien in Monopoli. Als ich später nach Hause kam, merkte ich plötzlich, dass ich neben meinem Handy auch meinen Geldbeutel auf ihrem Tresen hatte liegen lassen – mit allen Karten, Perso, Führerschein und der kompletten Miete für drei Monate in bar.

Ich klappte sofort den Laptop auf, um über „Wo ist?“ wenigstens mein Handy zu orten. Stattdessen fand ich eine Facebook-Nachricht von ihr: „Signor de Martin, ha lasciato le sue cose da me! Venga a prenderle presto!“ – Herr de Martin, Sie haben Ihre Sachen bei mir liegen lassen! Kommen Sie vorbei und holen Sie sie ab!

Ich fuhr sofort zurück, überreichte ihr aus purer Dankbarkeit meine LP „GIRLS – tell the drummer, I still love her“ und durfte den Laden erst wieder verlassen, nachdem ich auf dem Inner Sleeve eine persönliche Widmung auf Italienisch geschrieben hatte. Spätestens nach dieser Aktion wusste ich: so schlecht meint es das Schicksal nicht mit mir und dieser Stadt!

Aus purer Erleichterung machte ich auf dem Heimweg beim Pflanzhändler eine Vollbremsung und kaufte als Ersatz für den vertrockneten Baum einen prächtigen Zitronenbaum für meine Frau. Ich stellte ihn vor unsere Haustür auf die Stadtmauer des Centro Storico. Als meine Frau eine Woche später mit unserem kleinen Sohn am Flughafen Bari ankam, freute sie sich sehr – und ich hatte endlich kein schlechtes Gewissen mehr.

Die zwei großen, reifen Zitronen, die wir bald ernten wollten, waren allerdings nur wenige Tage nach der Umleitung des Passantenstroms plötzlich verschwunden – und wir darüber sehr empört: who the fuck stiehlt fremde Zitronen? Ja, auch wir tun das.

Wenn wir im Olivenhain spazieren gehen und an der langen weißen Mauer der Masseria eines Olivenbauern vorbeikommen, gibt es eine Stelle, an der ein Ast mit herrlich dicken Zitronen drei Meter über Kopfhöhe über die Mauer hängt. Ich nehme dann gern einen Stein vom Weg und schleudere ihn nach oben. Wenn ich gut treffe, fällt die eine oder andere Zitrone herunter – und wenn unser Hund sie nicht erwischt, bevor ich sie aufheben kann, haben wir wieder Zitronen für zwei Tage.

Im Olivenhain

Kennen Sie einen Ort, an dem sich alle verwunschenen Zauberwesen dieser Welt versammeln – und man keinen Eintritt zahlen muss, um sie zu beobachten? Es ist der apulische Olivenhain.

Gleich zu Beginn unseres Aufenthalts erhielt ich einen einheimischen Tipp für einen Spaziergang. Man lotste mich zu einem Ort hinter dem Friedhof der Stadt, an dem man das Auto hinter einer alten, bröckeligen Steinmauer parken und stundenlang zwischen uralten Bäumen umhergehen könne. Ich wurde gebeten, diesen Ort möglichst geheim zu halten – man wolle nicht, dass er zur touristischen Destination werde.

Dieser Ort, irgendwo unterhalb des Kreuzes am Monte San Nicola – dort, wo zu Ostern der gekreuzigte Christus jedes Jahr auf- und später wieder abgehängt wird –, wurde über die drei Monate unseres Aufenthalts zu einer Sphäre stiller Beobachtung und innerer wie äußerer Einkehr.

Ich denke an die *Academia Platonos* in Athen, in der einst zwischen Olivenbäumen Philosophen über das Sein wandelten – heute ein Kunstrasen-Fußballfeld zwischen Neubauten – und frage mich, ob man diese Akademie hier nicht als Kunstprojekt neu installieren müsste.

In einem ehemaligen Ziegenstall unter dem Kreuz hatte vor einigen Jahren eine Hippie-Nonne einen interreligiösen Tempel für Katholiken und Buddhisten eingerichtet. Im Inneren wirkt er liebevoll gepflegt. Gleichzeitig ist er Ausflugsziel für Quad-Kolonnen, die sich im Hain schon aus der Ferne ankündigen und dann plötzlich mit lautem Getöse zwischen den Bäumen hervorspringen und den Hügel hinaufstürmen.

Wenn sich gerade keine rumänischen Landarbeiter in den Höfen der Masserien anschreien und keine Quads unterwegs sind, ist es im Olivenhain totenstill. Der Feierabendstau vor dem Friedhof der Stadt verblasst sofort, sobald man aus dem Auto steigt und den Kinderwagen mit dem schlafenden Oscar über den Kiesweg ins Abendlicht schiebt.

Die Wege sind von einem endlos verzweigten Bewässerungssystem aus schwarzen Plastikrohren gesäumt. Man fragt sich, woher Apulien – etymologisch aus dem Arabischen und „Land ohne Wasser“ bedeutend – all dieses Wasser nimmt. Die Netze für die Olivenernte liegen in großen Ballen neben den Wegen. Neben den Olivenbäumen stehen, für Laien kaum unterscheidbar,

immer wieder Johannisbrotbäume, deren bohnenartige Früchte man in Hungerzeiten zu Mehl zermahlte. Offenbar bilden beide ein perfektes Ökosystem.

Man erzählte mir außerdem von einer Tradition, nach der für jedes Neugeborene im Olivenhain ein neuer Baum gepflanzt werde. So erneuere sich der Wald ständig. In vielen Dörfern wird jedoch seit Jahrzehnten kein Kind mehr geboren. Vielleicht war das nur Olivenbauernlatein für Zugezogene – aber egal. Ich musste oft daran denken, wenn wir mit dem Kinderwagen an einem besonders skurrilen Baum stehen blieben, dessen Gestalt an irgendwen oder irgendetwas erinnerte.

Gerade im Zwielflicht scheinen die Bäume beseelt. In der oft absoluten Stille beginnen ihre tausendjährigen, verdrehten Stämme plötzlich zu sprechen: Man sieht halbnackte Opernsängerinnen, ringende Seeschlangen, versteckte Zwerge, rammelnde Wildschweine oder ein von Efeu überwachsenes kommunistisches Soldatenstandbild.

Ich begann, eine Porträtserie dieser Bäume zu fotografieren – bis mir auffiel, dass die Gesichtserkennung meines iPhones ständig versuchte, diese imaginären Gesichter mit echten aus meinem Fotoarchiv abzugleichen.

Mitten im Hain steht eine große, weißgetünchte Masseria, die ebenso gut in der mexikanischen Pampa stehen könnte. Dort muss ich unseren Hund anleinen, denn eine kleine Hundegang stürmt jedes Mal wütend bellend aus dem Tor, wenn wir uns der Farm auf fünfhundert Meter nähern. Wie sich aber schnell herausgestellt hatte: die Hunde sind Poser und kläffen nur laut. Wenn Henri freundlich mit dem Schwanz wedelnd auf sie zuläuft, machen sie sofort kehrt und verschwinden im Innenhof.

Die Masseria gehört einer älteren, eleganten Dame, die einmal in einem verbeulten, verdreckten Mercedes-SUV vorbeifuhr, die Hunde im Windschatten, uns nach unserem Spaziergang fragte und uns einen schönen Abend auf ihrem Land wünschte.

Über die Monate verändert sich der Hain stetig. Nach starkem Regen stehen die Bäume in Seen aus roter Erde. Im Januar wächst ein Teppich aus besonders fettem, hohem Klee – der aber anscheinend niemals vier Blätter hat, und in dem man sich, wie mir dringlich empfohlen wurde, am Ende der Wanderung die Gummistiefel besser gut abwischt, bevor man ins Auto steigt. Ein paar Wochen später folgt ein Meer weißer Blumen, das nach „Marsiglia“-Waschmittel riecht, dann

Gelb und Violett, und im April der rote Mohn. Dann ist es so bunt, dass man glaubt, der liebe Herrgott habe einen Trip geschmissen.

Vorsicht nur, wenn man sich im Frühjahr in einer luxusrenovierten Masseria einmietet: Dann werden die Bäume kräftig beschnitten und der Schnitt in riesigen Feuern verbrannt, die ganze Landstriche – inklusive der Agriturismi – tagelang einnebeln.

Am Rand unseres Hains lag das „Estilos“-Café, wo wir nach den Spaziergängen Espresso und Apfeltörtchen oder ein Nutella-Biscotti nahmen. Ein stiller, freundlicher Ort, an dem Olivenbauern ihren Caffè Corretto tranken und mit dem Padrone plauderten. Eines Tages hielt ein Wagen der *Guardia di Finanza* vor dem Café. Zwei Beamte traten ein und stellten sich schweigend an die Bar. Minuten später kam der Padrone aus der Küche, erhielt wortlos einen USB-Stick – und sie gingen wieder.

Beim nächsten Besuch stand man vor verschlossenen Türen. Am Fenster hing ein Schild:

Casa in vendita.

Gepanschtes Olivenöl

Es heißt, Monopoli – einst eine Stadt in der Hand der „Sacra Corona Unita“, des apulischen Zweigs der Camorra – sei heute, seit die Polizei hier ihren Hauptsitz eingerichtet habe, eine der sichersten Städte Italiens. Vor zwanzig Jahren hingegen, als es im Centro Storico noch keine Straßenbeleuchtung gab, soll die Stadt ein schmutziges und gefährliches Drogennest gewesen sein. Verurteilte Kleinkriminelle habe man damals mit Fußfesseln in heruntergekommene Wohnungen in den engen Gassen gesteckt und sich selbst überlassen. Über die Dächer spannte sich angeblich ein Netz geheimer Versorgungswege, weshalb die Terrassen unbenutzt und die Türen zu den darunterliegenden Wohnungen verrammelt waren.

Heute ist die Stadt so sauber, dass man seinen Wäscheständer mit teurer Babykleidung vor die Haustür stellen und einkaufen gehen kann – oder an der Vespa den Schlüssel stecken lässt, während man kurz im Supermarkt verschwindet. Die Nachbarn betonen dann ostentativ: „Non preoccuparti: vivi in una zona assolutamente tranquilla!“ Zuerst wollte ich unseren 2019er Passat mit dem teuren Kindersitz und der überlebenswichtigen XXL-Dachbox auf einem bewachten Parkplatz am Stadtrand abstellen. Auch dazu meinten die Nachbarn nur: „Sciocchezze!“ – Die Autodiebe kämen erst mit der Saison, und dann würden sie eher einen der Ferraris, Maseratis oder Hummer stehlen, die unten am Hafen über Nacht geparkt stehen.

Der einzige Ort, an dem die Mafia heute noch wirklich aktiv sei – und das wüssten alle, ohne dass jemand etwas dagegen tue –, sei der kleine Industriehafen am Nordende der Stadt. Dort legen im Abstand von einer Woche immer dieselben drei Tanker an. Wenn sie einlaufen, liegen sie tief im Wasser; wenn sie wieder auslaufen, sind sie leergepumpt und ragen plötzlich zwanzig Meter höher aus dem Meer. Es heißt, es seien Olivenöltanker, die minderwertiges Öl aus der Türkei nach Italien bringen würden. Dieses werde dann von der Mafia mit lokalem Olivenöl verschnitten und anschließend in alle Welt als hochqualitatives, natives, kaltgepresstes apulisches Olivenöl verkauft – zu immer höheren Preisen.

Marsiglia überall(es)!

Fünf Fußminuten von unserem Zuhause entfernt gibt es – zwischen dem Hundefutterladen und der *Salumeria Il Angolo di Mozzarella* – einen hochmodernen Waschsalon mit onlinegesteuerten Maschinen und einer sympathischen Dame mit lockigem Haar, die ruhig alles koordiniert, wenn wir den Automaten wieder einmal nicht bedienen können. Waschmittel, Weichspüler und Desinfektion werden automatisch dosiert. Auf meine Frage, ob das detergente auch für Babyhaut geeignet sei, antwortet sie: „Sì, certo – è un detergente molto delicato, neutro!”

Tatsächlich handelt es sich jedoch um dieses allgegenwärtige „Marsiglia“ – ein hardcore-parfümiertes Waschmittel, mit dem hier offenbar alles geputzt, geschrubbt und eingesprüht wird. Es riecht so aggressiv, dass du deine Wäsche erst vier Tage in Sonne und Wind hängen lassen musst, bevor du sie wieder anziehen kannst, ohne einen hyperallergischen Schock zu riskieren.

Unsere Klimaanlage haben sie zur „Desinfektion“ ebenfalls mit diesem Zeug eingesprüht – wenn man sie einschaltet, fühlt man sich, als säße man in einem Parfümladen. Die Anlage dient zugleich als Heizung, ist für uns also praktisch unbrauchbar. Gut, dass wir unseren eigenen Elektro-Heizstrahler mitgebracht haben!

Goldrausch in Monopoli

Eine Garage für 150.000 Euro

In der Monopoli Times – ja, die gibt es wirklich – las ich von einer Initiative eines jungen Lokalpolitikers namens „Monopoli 2030“, die sich mit der längst sichtbaren Gentrifizierung der Stadt befasst. Wegen der vielen reichen Zuzügler und der wuchernden B&Bs, heißt es dort, würden die Mieten ins Unermessliche steigen; junge Menschen wie er hätten kaum noch eine Chance, Eigentum zu erwerben. Die Einheimischen würden „schleichend enteignet“, und die Stadt verliere ihren „authentischen“ Charakter.

Ein deutscher Freund, der im Centro Storico ein Haus gekauft, ausgebaut und dort mit seiner Frau lebt, widersprach mir, als ich ihn darauf ansprach: „Das ist sehr zwiespältig. Fünfundneunzig Prozent der süditalienischen Gemeinden sterben einen langsamen Tod. Es gibt Dörfer, in denen seit zwanzig Jahren kein Kind mehr geboren wurde, Bauernhäuser mit sechs Hektar Land für zwanzigtausend Euro. Und dann gibt es ein oder zwei Städte in Apulien, die boomen. Die Steuereinnahmen steigen, die Stadt wird endlich repariert. Und man darf nicht vergessen: Es sind die Italiener selbst, die ihre Häuser verkaufen und in viel praktischere Neubauten ziehen.“

Je länger man hier ist, desto deutlicher spürt man, wie angespannt die Lage ist – und wie kontrovers sie diskutiert wird, etwa beim Kaffeeklatsch auf der Terrasse des Café Roma.

Einmal sprach ich dort mit einem Einheimischen, der Jahrzehnte in München als Kellner gearbeitet hatte und nun seine letzten Arbeitsjahre vor der Rente in einem Luxusresort an der Via Appia „abstottert“, wie er sagte. Monopoli, meinte er, erlebe seit einigen Jahren eine Art Goldrausch. Die Stadt werde vom Tourismus regelrecht geflutet. Nicht alle profitierten davon – für viele Locals verschlechtere sich die Lage sogar. Deshalb könne es passieren, dass Besucher immer öfter eine unterschwellige, manchmal offene Aggression spürten. Eigentlich seien Stadt und Bewohner wirtschaftlich von den Gästen abhängig. Aber genau das wolle niemand wahrhaben – und gerade das mache viele wütend.

Während meiner Wohnungssuche, ein paar Monate vor Arbeitsbeginn, hatte ich diese Spannung am eigenen Leib erfahren. Ich fand für uns – Frau, Kind, Hund – kaum etwas Bezahlbares. Entweder wollte niemand den Hund akzeptieren, oder es wurden Mieten von zweitausend Euro und mehr verlangt. Zuerst hielt ich das für absurd, lernte aber schnell, dass das für Fremde durchaus „normal“ ist. Ich konnte es nicht fassen, dass es sich in einer süditalienischen

Küstenstadt während des Winters als praktisch unmöglich erweisen sollte, eine bezahlbare Wohnung zu finden! Es gibt doch so viele B&Bs, die Anfang des Jahres alle leer stehen müssten – sollte sich niemand über drei sichere Monatsmieten freuen?

Auch die Agentur, die ich kontaktierte, meldete sich nach einigen Absagen nicht mehr. Gerettet hat uns schließlich die Facebook-Gruppe *Case in Affitto Monopoli*. Ich postete eine freundliche Anfrage mit einem Foto von uns vieren – und schier sprachlos machte mich, was ich daraufhin in den Kommentaren lesen musste.

Eine junge Einheimische schrieb: „Sai quante persone stanno cercando famiglie che fra poco vanno in strada?“ – Wissen Sie, wie viele Menschen gerade Familien suchen, die bald auf der Straße stehen?

Eine Frau aus Bari forderte, solche Anfragen von Ausländern zu verbieten; wer an Leute wie mich vermiete, solle verhaftet werden.

Rückblickend, mit etwas Verständnis für den lokalen Wohnungsmarkt, kann ich diese Wut besser einordnen. Auch hier ist bezahlbarer Wohnraum ein Luxus. Und wer als Fremder nicht nur kurz Urlaub macht, sondern wirklich bleiben will, stößt schnell auf eine eigentümlich unterkühlte Abwehr – die so gar nicht zu dem Klischee vom herzlichen, entspannten Südtaliener passen will. Man fragt sich dann unweigerlich: Was habe ich eigentlich falsch gemacht, ohne es zu wissen?

Ein alter Monopoli-Pionier schiebt die Schuld übrigens auf sich. Er habe vor Jahren der New York Times ein allzu schwärmerisches Interview gegeben. Danach hätten vierzig Zeitungen voneinander abgeschrieben – und die Hölle sei über die Stadt hereingebrochen.

Trotz aller Erklärungen bleibt ein Rest von Traurigkeit über diese unterschwellige Feindseligkeit. Vielleicht hängt sie auch damit zusammen, dass Monopoli eine Fischerstadt ist. Am alten Hafen steht inzwischen ein grellweißes Metallgerüst, eine Art futuristische „Kirche für die Meeresarbeiter“. Von ihrem Dach soll später Meerwassernebel auf die Passanten rieseln. In weißer 90er-Jahre-Kitschschrift stehen Zitate über die Fischer eingraviert. Zwei Tage nach der Einweihung prangte auf den Säulen:

FUCK THAT SHIT.

Tonio – eine Mischung aus Ernest Hemingway und Robinson Crusoe, braungebrannt, weißer Bart, Dutt, immer mit einer mindestens vierzig Jahre jüngeren Freundin an seiner Seite – hatte uns oft von den Klippen der Cala Paradiso aus beobachtet. Eines Tages kam er zu uns herunter. Er sei Maler, habe lange in England gelebt, dort Restaurants gebaut und sich vor fünfzehn Jahren, als alles noch bezahlbar war, ein Haus direkt am Meer gekauft. Jetzt male er Aquarelle, trinke Wein, esse Gemüse aus dem eigenen Garten und kiffe gelegentlich mit seiner Freundin. Er spricht betontes Cockney und freut sich verschmitzt, mich zu seiner Stadt befragen zu dürfen.

Ich erzählte ihm von den seltsamen Vibes. Er lächelte mild.

„You moved into an old fishing town, my friend. Fischer sind von Natur aus schweigsam, rau und oft schlecht gelaunt. Sie leben mit ihren Familien in dunklen Wohnungen in der Altstadt und wollen möglichst wenig Kontakt mit den Nachbarn. Weiter weg von der Küste sind die Leute offener – aber hier...“

Um sich ein besseres Leben leisten zu können, hätten viele ihre alten Wohnungen verkauft und seien in moderne Blöcke am Stadtrand gezogen. Die Käufer aus Deutschland oder England gälten als wohlhabend und leicht auszunehmen – eine Garage koste hier inzwischen hundertfünfzigtausend Euro, weil man immer irgendeinen Fremden finde, der bezahlt. Gleichzeitig seien diese Fremden vielen unheimlich, weil niemand so recht verstehe, warum sie überhaupt hierherkommen. Das führe zu wilden Spekulationen – etwa über jenen alten Bischofssitz bei Capitulo, wo sich anscheinend der lokale Mafiaboss dafür engagiert hatte, dass ein Amerikaner ihn nicht erwerben konnte, weil man gehört hatte, dieser handle im Auftrag von Donald Trump.

Tonios Rat war nüchtern und gutgemeint: „Halte dich lieber bedeckt und erzähle nicht so viele Details von dir und deinem Leben. Die Leute hier sind misstrauisch und neidisch. Je mehr sie von dir wissen und über das, was du vorhast, desto mehr können sie es gegen dich verwenden.“

Kleine nachbarschaftliche Feindseligkeiten

Einer der lustigsten Momente unseres apulischen Lebens ist die allmorgendliche Prozedur, wenn ich die Haustür öffne und die auf den Tischen des nachbarschaftlichen Lokals lümmelnden Katzen mich keines Blickes würdigen – aber in genau dem Moment in existenzielle Panik ausbrechen, in dem unser fünfundvierzig Kilo schwerer Labrador vor die Tür tritt, die Nase in den Wind hält und freundlich mit dem Schwanz wedelt.

Eine Facebook-Freundin aus Basel, engagierte Feministin und deshalb Katzenliebhaberin (ich habe bis heute nicht verstanden, warum Katzen und Feminismus so oft zusammengehören), kommentierte meinen Post mit einem Foto einer der lümmelnden Katzen: „Nix da Panik. She doesn't give a fuck!“ Ich antwortete: „Aber nur, solange der Labrador vor die Tür kommt.“

Um die Ecke hat ein Typ in meinem Alter sein Büro. Es heißt „Nuovi Spazi“ – Neue Räume. Er ist groß, hat voll ergrautes lockiges Haar, trägt eine Heiner-Müller-Brille und schlabberig-beige Leinenklamotten, die bestimmt sehr teuer sind. Zwei Häuser weiter gibt es einen Laden, in dem eine zerrissene schwarze Jeans für dreitausend Euro verkauft wird. Er fährt einen schwarzen Mercedes-SUV, den er regelmäßig auf dem Behindertenparkplatz vor dem Restaurant neben seinem Büro abstellt. Ich stelle mir vor, dass er das „Creative Urban Development Program“ von Monopoli leitet und in der Jury der jährlichen Fotoschau am Stadthafen sitzt.

Er hat ebenfalls einen großen Hund, und wir sind uns an der Mole schon öfter begegnet. Er schaut uns dann an, als wären wir ein paar eklig-pröllige Fußvolk-Teutonen, die mit Bierdosen grölend durch seine filigranen apulischen Kreise wanken. Dabei murmelt er etwas Unverständliches in sich hinein. Das Ritual wiederholt sich jedes Mal, wenn wir einander begegnen, und ich habe schon öfter überlegt, ob ich ihn einmal darauf ansprechen soll. Da ich aber keinen Ärger mit der Nachbarschaft möchte, unterlasse ich es kurz vor dem Impuls dann doch immer wieder.

Diese sich ständig wiederholende Situation subkutaner Feindseligkeit erinnerte mich an ein Konzert in Rom vor vielen Jahren. Damals saßen meine Musikerkollegen und ich in einer Tram auf dem Weg vom Hotel zum Konzertsaal und diskutierten laut über irgendetwas, ohne auf unsere Umgebung zu achten. Plötzlich stand ein alter Mann auf und schrie uns auf Italienisch an – mit einem ganz ähnlichen Gesichtsausdruck wie mein jetziger Nachbar, und seine Worte erschienen uns allen gleichermaßen unerquicklich. Unser Leader fragte ihn, warum er so wütend sei. Der Mann antwortete, es gebe „zu viele Niederländer in der Stadt“, und das kotzte ihn an.

Daraufhin erklärte unser Chef, wir seien aber nur ein Musikensemble aus Berlin, eingeladen von einem römischen Festival auf dem Weg zur Arbeit und morgen früh wieder weg. Der Mann meinte, er habe sich geirrt – gegen Deutsche habe er nichts. Wir luden ihn auf unser Konzert ein. Er lehnte dankend ab und stieg an der nächsten Haltestelle aus.

Das Rauschen

Es gab Zeiten in den vergangenen zehn Jahren, da bin ich an meinem Ohrrauschen fast verzweifelt. Ich habe gezielt Parks aufgesucht, in denen es Springbrunnen gab, deren monotones Rauschen meinen Tinnitus überdeckte.

Nun wohnen wir plötzlich drei Minuten vom Strand. Jedes Mal, wenn ich zum Supermarkt gehe, gibt es auf dem Weg entlang des Wassers Rauschen satt.

Optimal ist es, wenn Sturm aufzieht. Wenn tagelang der Schirokko bläst und das Meer mit seinen aufspritzenden Wellentürmen zu einem faszinierenden Hexenkessel wird, bin ich praktisch beschwerdefrei. Ich nenne es Tinnitus-Seegang-Tag.

In einem jener unzähligen Momente, in denen ich wieder einmal am Meer stehe und entdecke, dass es schon wieder eine neue Facette von Blau präsentiert, erinnere ich mich, dass die Inuit angeblich hundert Begriffe für Schnee haben – und frage mich, wie viele die Fischer wohl für die Farben ihres Meeres verwenden.

Jeden Morgen gegen halb sieben, wenn ich auf meiner ersten Gassirunde an der Landzunge über dem Paradiesstrand entlang schlendere und hoffe, dass der Hund bald sein Häufchen macht, sodass ich endlich mein Cornetto und meinen Caffè beim Hafengebäcker abholen kann, sitzt ein alter Fischer auf immer derselben Bank. Er arbeitet an irgendeinem Netzstück und scheint *malade* zu sein – er hat ein mobiles Beatmungsgerät umgehängt, an dem ein Schlauch hängt, der in seinen Nasenlöchern mündet. Er beobachtet meinen Hund immer ganz genau und darauf, ob ich das Häufchen ordentlich in die Tüte und in den Mülleimer neben seiner Bank entsorge.

Einmal traue ich mich, ihn auf die Meeresfarben anzusprechen. Er schaut mich an, als käme ich von einem anderen Stern, es scheint in seinem Kopf zu rattern und nach langer Stille sagt er endlich:

„Che stai dicènne!“ Und dann, nach einer Pause: „Il mare è sempre il mare!“

Caffè Ginseng

Deutsche, Italiener und die anderen: Kino der gegenseitigen Projektionen

1. Der Gemüsehändler in der touristischen Sonderwirtschaftszone

Die Liebe der Deutschen zu Italien sei deutlich größer als die Liebe der Italiener zu Deutschland, meinte einmal ein deutscher Italien-Auswanderer. Oder, wie Petrarca schrieb: „Gut hat's Gott ersonnen, indem er Alpenketten zwischen uns und germanischem Starrsinn baute.“

Nach drei Monaten süditalienischer Local-Life-Experience denke ich manchmal, dass das Ganze wohl auf Gegenseitigkeit beruht – nur mit wechselnden Rollenverteilungen.

So hatte der kleine, dicke Gemüsehändler mit der grappa-gegerbten Nase und dem dunkelblauen Seemannspulli, der seine dreirädrige *Ape* voller Obst und Gemüse jeden Vormittag vor dem Supermarkt um die Ecke abstellt, in den ersten Wochen nach meiner Ankunft unseren Labrador bei der morgendlichen Gassi-Runde regelmäßig mit Karotten gefüttert. Ich vermutete, dass er hoffte, ich würde bald öfter bei ihm einkaufen.

Was ich dann auch tat.

Bis ich irgendwann für eine Schale Kirschtomaten einen Preis bezahlte, bei dem ich kurz das Gefühl hatte, gerade nicht Kunde, sondern eher touristische Sonderwirtschaftszone zu sein.

Ich beschloss daraufhin, den Gemüsehandel erst einmal ruhen zu lassen und Giuseppe künftig nur noch freundlich „Buongiorno“ zuzurufen.

Das führte wiederum zu längeren Gesprächen mit meiner Frau, die seit unserem Neapel-Aufenthalt ein leicht beschädigtes Verhältnis zu Italien entwickelt hatte. Dort hatte man einfach einmal zu viel versucht, uns auf kreative Weise mehr Geld aus der Tasche zu ziehen. Irgendwann saßen wir abends zusammen und fragten uns halb ironisch, ob diese berühmte süditalienische Herzlichkeit vielleicht doch eher eine touristische Projektion sei, die man sich als Mitteleuropäer gern zusammenfantasiert – wobei man sofort merkte: so einfach stimmt das natürlich auch wieder nicht.

Denn nur wenige Tage später hielt mich derselbe Gemüsehändler vor dem Supermarkt an, fragte, warum ich immer noch in der Stadt sei, und als ich ihm erzählte, dass ich inzwischen in einer

Pizzeria arbeite, grinste er plötzlich zufrieden und drückte mir ungefragt eine Schale bitter-süßer Nespole in die Hand. „Vai, vai!“

Ein paar Tage später erzählte ich ihm, dass ich bei einem Kollegen um die Ecke ein halbes Kilo *Peperoni di Matera* für dreißig Euro gekauft hatte. Er schüttelte entgeistert den Kopf und verstand nicht, was ich als Deutscher überhaupt mit apulischen Spezialitäten anfangen wolle. Ich erklärte ihm, dass ich auch zu Hause gern italienisch koche. Das irritierte ihn sichtbar.

„Warum kochst du in Deutschland italienisch? Habt ihr nicht eure eigene Küche?“

Dann googelte er auf seinem Handy deutsche Gerichte und zeigte mir die Bilder: Schweinebraten, Kalbshaxe, Currywurst, Kaiserschmarrn. Mit ehrlicher Verwunderung fragte er: „Das sieht doch alles fantastisch aus. Warum willst du dann überhaupt italienisch kochen?“

Wahrscheinlich liegt genau darin ein Missverständnis zwischen Deutschen und Italienern: Die Deutschen suchen in Italien oft eine menschlichere, wärmere, ursprünglichere Welt – während die Italiener sich manchmal fragen, warum ausgerechnet Leute aus einem reichen, funktionierenden Land unbedingt bei ihnen leben wollen. Und wahrscheinlich sind die Menschen am Ende überall ungefähr gleich: freundlich, misstrauisch, großzügig, geschäftstüchtig, melancholisch, hilfsbereit und gelegentlich ein wenig unerquicklich.

Nur das Licht ist ein anderes.

2. Die Barista aus Norderainwestafala

Bei Mola di Bari gibt es in einem kleinen Fischerort namens Cozze ein Strandcafé, das von zwei Freundinnen geführt wird. Dort kann man ausgezeichnet Krebs in Tomatensauce essen oder gegrillte Bombette im Panino. Anfang März hatte man dort bereits die Sturmschäden des Winters repariert: die verrotteten Holzdielen der Terrasse ersetzt, die Balustrade frisch geweißelt, die neue Kaffeemaschine installiert, die Sonnensegel gespannt und die neue Karte hinter dem Grill aufgehängt. Die unzähligen Katzen, die dort überwintert hatten, wurden inzwischen wieder in die leerstehende Investmentruine hinter dem Parkplatz verbannt.

Auf meinem Weg zur Pizzeria in Bari wurde der Ort in den letzten Wochen meines Aufenthalts zu einem liebgewonnenen Zwischenstopp: fünfzehn Minuten Brandungsbeobachtung mit Caffè Lecce und einer Kugel Pistazien- oder Nutellaeis.

Aus den Boxen dröhnte Musik, die sich erheblich von der üblichen Italo-Pop-Playlist unterschied: strictly Eighties – Howard Jones, Yazoo, die späteren King Crimson. Und immer wieder Rammstein.

Die etwas ältere der beiden Frauen – Mitte dreißig, kaum einssechzig groß, ganzkörper tätowiert, mit regenbogenfarbenem Undercut, Nasenring und ACAB-T-Shirt – fragte ich irgendwann, warum hier eigentlich ständig Rammstein laufe. Beim restlichen Musikprogramm wirke das doch wie ein ziemlicher Stilbruch.

Daraufhin grinste sie mich an, drehte sich mit einer fast energischen Geste zur Küche und rief laut: „Luisa, c'è un signore tedesco che vorrebbe sapere perché ascoltiamo sempre i Rammstein!“ – Hier ist ein deutscher Herr, der wissen möchte, warum wir immer Rammstein hören!

Die Antwort aus der Küche kam sofort: „Non frega un cazzo!“ – Das interessiert ihn einen Scheißdreck!

Mit leicht süffisantem Gesichtsausdruck erklärte mir meine Gesprächspartnerin dann doch die Sache genauer, während sie meine Bestellung zubereitete. „La Signora“ habe ein paar Jahre in irgendeiner Stadt in „Norderainwestafala“ gelebt. Dort sei sie in einem Frauenkampfsportverein gewesen – und dort habe immer Rammstein gelaufen. Vor ein paar Jahren sei sie nach Apulien zurückgekehrt, und gemeinsam hätten sie die Strandbar eröffnet. Deutschland, sagte sie, sei für ihre Freundin wegen genau zwei Dingen gut gewesen: erstens, um das Geld für die Bar zusammenzubekommen. Und zweitens wegen Rammstein. Sonst vermisse sie an Deutschland rein gar nichts.

3. Die Lastwagenfahrerin, Gianna Nannini auf der SS16

Wenn man auf der SS16 von Brindisi Richtung Monopoli fährt, kommt auf Höhe Assunta auf der rechten Seite eine Salumeria, die etwas ganz Besonderes ist. Das Haus steht direkt an der Schnellstraße. Wenn man dort anhalten will, muss man hoffen, dass die kleine Parkbucht, die ohne Ein- oder Ausfahrt einfach an die Fahrbahn geklebt wurde, nicht gerade von einem oder zwei Lastern blockiert ist – denn dann kommt man nicht mehr hinein und steht praktisch mitten auf der Autobahn.

Ich war an diesem Laden ein paarmal vorbeigefahren und sofort neugierig geworden, mit seiner unscheinbaren Tür und dem selbst gemalten Schild. 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 plötzlich ein Paralleluniversum auf.

Der Raum war klein, fensterlos und von einer grell leuchtenden Neonröhre an der Decke erhellt wie ein Operationssaal. Es gab zwei kleine Tische, eine lange Bar – und eine echte Nonna, wie sie im Buche steht, hinter der Espressomaschine.

Die Auslage war erstaunlich spärlich, zugleich aber von einer fast obsessiven Ordnung. Alles wirkte auf eine merkwürdige Weise arrangiert, die mich eher an Bonsai-Geschäfte in Tokio erinnerte als an eine süditalienische Raststätten-Salumeria. Jedem Detail schien besondere Aufmerksamkeit zu gelten.

Eigentlich gab es dort fast nichts:

eine riesige Mortadella,

ein paar Tupperware-Boxen, in denen einige Stücke Mozzarella schwammen,

etwas Scamorza,

ein paar Scheiben neapolitanische Salami,

kleine Boxen mit gegrillten Auberginen, gegrillten Zucchini und roten Paprika,

dazu eine kleine Abteilung mit Keksen 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 und dem separaten Caffè-al-ginseng-Automaten noch die obligatorische Saftpresse für Spremuta und eine dieser Fünf-Liter-Flaschen billigen Rotweins aus dem Eurospin, der in Italien paradoxerweise oft hervorragend schmeckt.

Die Barista trug einen makellos gebügelten, strahlend 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 weitere 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 auf den Tresen legte. Sie war klein und zierlich und sah aus, als sei sie direkt von einem Gianna-Nannini-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 – also die Variante mit Eiswürfeln und einem Schuss Mandelsirup, die während dieser drei Monate zu meinem Lieblingsgetränk geworden war.

Die Art, wie wir miteinander kommunizierten, hatte inzwischen die Aufmerksamkeit meiner Nachbarin geweckt. Sie drehte sich zu mir um und fragte plötzlich in gestochenem Deutsch: „Warum probierst du nicht mal einen Caffè al ginseng? Das trinken hier die Lastwagenfahrer.“

Ich hatte in den Wochen zuvor immer wieder bemerkt, wie die Leute in den Bars dieses Getränk bestellten, das aus einer separaten Maschine zubereitet wurde. Caffè al ginseng war mir allerdings immer etwas suspekt vorgekommen. Nun ja, dann probieren wir das eben.

Die Bestellung wurde geändert, und kurz darauf stand ein Caffè al ginseng vor mir. Er schmeckte unglaublich gut. Tatsächlich war das eine meiner wirklichen Entdeckungen dieser Reise. Von da an gab es für mich praktisch nur noch Caffè al ginseng, sobald ich eine Bar betrat. Der Caffè Leccese war plötzlich fast vergessen.

Ich bedankte mich bei meiner Nachbarin für den hervorragenden Tipp, und wir kamen sofort 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 Pizza backen zu lernen, lachte sie leise. „Du bist ja einer...“, meinte sie.

Dann erzählte sie mir ihre Geschichte. Sie heiße Valentina und habe lange im Ruhrpott gelebt. Dort habe sie schon relativ jung ihren Lastwagenführerschein gemacht und angefangen, Fernstrecke zu fahren. Eigentlich habe sie Musikerin werden wollen, sagte sie, aber das Schicksal habe ihr das wohl nicht zugestanden. „Jetzt bin ich halt eine Rockmusik liebende Lastwagenfahrerin.“ Vor einigen Jahren sei sie dann in die kleine Spedition ihres Bruders in

Brindisi eingestiegen und fahre seitdem ständig zwischen Süditalien, Österreich und der Schweiz hin und her.

Mit den Deutschen habe sie eigentlich immer ein gutes Verhältnis gehabt. Vor allem die Leute im Ruhrpott mochte sie sehr. Die Gegend dort sei ihr von der Mentalität immer ein wenig mediterran vorgekommen – wahrscheinlich auch wegen der vielen türkischen und polnischen Einwandererfamilien. Die Deutschen, die den Südtalienern mentalitätsmäßig eigentlich am nächsten kämen, seien die Menschen aus dem Osten Deutschlands. Bei ihnen erkenne sie eine gewisse Grundkepsis gegenüber dem Fremden, und das erinnere sie an ihre apulischen Landsleute – misstrauisch und zugleich etwas larmoyant. Die Deutschen aus dem Westen hingegen, vor allem wenn sie aus dem Süden kämen, würden mit einem kaum zu übersehenden Selbstvertrauen auftreten. Das sei manchmal etwas zu fordernd. So könne sie meist sofort erkennen, wer aus West- und wer aus Ostdeutschland komme.

Sie sagte, dass sie Deutschland manchmal vermisse. Das Arbeiten sei dort viel einfacher gewesen. Es gebe klare Regeln, und wenn man sich daran halte, könne man einfach sein Ding machen. In Italien hingegen sei alles komplizierter. Der Staat werfe einem ständig unerwartete Stöcke zwischen die Beine, und man müsse deshalb permanent improvisieren. Das habe Tradition, weil der italienische Staat seine Bürger grundsätzlich als potenzielle Betrüger und Trickser betrachte. Deshalb sei das Regelwerk so komplex geworden, dass man als Bürger praktisch kaum noch einem Plan folgen könne. Das mache sie wahnsinnig.

Am besten gefalle es ihr eigentlich in der Schweiz. Dort nehme der Staat seine Bürger als Potenzial wahr und unterstütze sie in der Erwartung, dass daraus etwas Gutes entstehe. Das sei für sie der intelligenteste Weg. Dann zuckte sie mit den Schultern. Davon profitierten aber eben nur wirkliche Schweizer. Als Ausländer bleibe man dort trotzdem immer außen vor.

In der Schweiz arbeite man am wenigsten und verdiene am meisten. In Deutschland arbeite man hart, bekomme aber am Ende ein vernünftiges Resultat. Und in Italien, meinte Valentina, arbeite man sich irgendwann einfach tot und käme trotzdem nirgendwo an. Ich denke an den nagelneuen Jaguar-Sport meines Chefs.

Mitten in ihrer Erklärung blickte sie plötzlich auf die riesige Uhr an ihrem linken Handgelenk, brach abrupt ab und sagte: „Madonna, ich bin schon spät. Jetzt muss ich wirklich los.“ Dann zog sie die Lederjacke über die Schulter, lächelte kurz und sagte: „Danke für das Gespräch. 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. Das ist ganz anders im Norden. Aber das weißt du wahrscheinlich längst."

Als ich sie noch fragte, ob sie eigentlich ein Fan von Gianna Nannini sei, grinste sie sofort. „Gianna Nannini ist meine persönliche Schutzpatronin“, sagte sie. Die begleite sie überall hin. In ihrem Führerhaus habe sie eine Art kleinen Altar für sie aufgebaut. Und selbstverständlich laufe in ihrem Lastwagen ausschließlich Gianna Nannini. Unter den anderen Fernfahrern heiße sie deshalb inzwischen einfach nur „Gianna Nannini“ – und darauf sei sie ziemlich stolz.

4. Der Gemüsehändler, die Polen und Jan Paweł II.

Die für mich wohl bemerkenswerteste und interessanteste Unterhaltung zum Thema „wir und die anderen“ führte ich allerdings erst ein paar Tage vor meiner Rückreise mit dem Besitzer eines großen Obst- und Gemüsehandels in Ostuni. Er betrieb im Zentrum eine Panineria und besaß am Stadtrand, direkt neben der Friedhofsmauer, eine Lagerhalle, vor der ein riesiges Schild stand: „1 kg Arance – 0,88 €“.

Der Mann beklagte sich über die inflationäre Flut der Touristen der letzten Jahre und darüber, dass von offizieller Seite kaum etwas dagegen unternommen werde. Das verändere die Seele des Landes tiefgreifend. Natürlich sei ihm bewusst, sagte er, dass er seine Panini ja hauptsächlich an Touristen verkaufe und einen Großteil seines Einkommens genau ihnen verdanke. Trotzdem gehe er während der Saison inzwischen eigentlich nur noch zum Arbeiten ins Zentrum seiner Heimatstadt und versuche ansonsten, Ostuni möglichst zu meiden. „Das ist doch eigentlich deprimierend“, erwiderte ich.

Dann sagte er allerdings, er müsse fairerweise auch etwas Positives anmerken. Seit in den vergangenen zehn Jahren immer mehr Osteuropäer nach Apulien kämen, habe sich die Atmosphäre unter den Touristen deutlich verändert. Diese Leute seien oft entspannter, flexibler und fröhlicher. Die besten Erfahrungen aber habe er mit den Polen gemacht. Die Menschen seien außergewöhnlich höflich, würden sich gepflegt ausdrücken, bemühten sich ernsthaft darum, Italienisch zu sprechen, und man merke sofort, dass sie über eine gute Bildung verfügten. Außerdem, meinte er fast feierlich, seien Polen nicht nur immer auffallend sauber, sondern darüber hinaus auch noch gut angezogen – was ja bei den Deutschen nicht der Fall sei.

Ich hatte in den Monaten zuvor immer wieder bemerkt, welche enorme Popularität der polnische Papst Jan Paweł II. in Süditalien noch immer besitzt. Ähnlich wie Padre Pio begegnete man seinem Konterfei praktisch überall im Straßenbild – und auch in unserem kleinen Heim an der Stadtmauer hatten sie ja anfangs gemeinsam an der Wohnzimmerwand gehangen. Vielleicht, dachte ich später, verbindet die Polen und die Italiener bei aller offensichtlichen Unterschiedlichkeit der Mentalitäten tatsächlich etwas sehr Grundsätzliches: ein intensiv gelebter Katholizismus.

Resurrezione in corso

Unerwartete Auferstehung in Polignano a Mare

Der letzte Bootsbauer von Monopoli hat seine Werkstatt direkt unter unserer Wohnung auf einer terrassenartigen Ausbuchtung der alten Stadtmauer. Einmal erzählte er mir: „Die Magie ist vorbei, wenn der erste Trenino Turistico vor der Tür vorbeifährt.“

Zusammen mit seinem Sohn bemalt er dort die Rümpfe kleiner Fischerboote in sorgfältigem Blau und fasst sie mit feinen roten und weißen Linien ein. Während unserer dreimonatigen Präsenz vor Ort stellte er gerade einmal zwei Boote fertig – filigranste Detailarbeit, ausgeführt mit Geduld, Stolz und Hingabe.

Eines Abends stand er zusammen mit dem Barista des kleinen Cafés neben seiner Einfahrt unter einer Straßenlaterne und beide winkten mich beim Vorbeigehen zu sich heran. Sie fragten mich, ob ich schon einmal in der „Chiesa di Santa Maria del Suffragio“ gewesen sei – gleich um die Ecke, dort, wo die Mumien zu sehen sind und die geschnitzten Skelette im schwarzen Holz des Portals. Klar, dort sei ich schon mehrfach gewesen – seit meiner Komposition um den mittelalterlichen Totentanz, die ich 2023 in einer Berliner Kirche uraufgeführt hatte, blieb ich bei solchen Dingen ohnehin sofort hängen.

Daraufhin entspann sich ein intensives Gespräch über die Präsenz des Todes in der lokalen Kultur. Schließlich meinte der Bootsbauer, wenn ich wirklich etwas Einzigartiges erleben wolle, müsse ich noch heute nach Polignano a Mare fahren und die dortige Purgatoriumskirche besuchen – dort finde gerade etwas „molto importante“ statt. Dann folgte eine Erklärung in einem derart schnellen und komplizierten baresischen Dialekt, dass ich praktisch kein Wort mehr verstand.

Am Nachmittag setzte ich mich schließlich einfach mit Frau, Kind und Hund ins Auto, und wir fuhren die fünfzehn Minuten über die Superstrada 16 nach Polignano a Mare. Nach einigem Suchen fanden wir die in Google Maps nicht verzeichnete, unscheinbare Kirche in der Altstadt – das Portal notdürftig mit einem Fahrradschloss verriegelt, an der Tür ein mit drei Reißzwecken befestigter Zettel, auf dem in krakeliger Schrift kaum lesbar stand:

„Resurrezione in corso!

Chiesa chiusa fino a nuovo avviso!"

Auferstehung im Gange! Kirche bis auf Weiteres geschlossen!

Baresischer Dreck und leuchtendes Plankton

Noch nie habe ich so viel Zeit mit Essenszubereitung verbracht wie in diesen drei Monaten – vor allem seit Corona und der Tatsache geschuldet, dass mir meine Frau gerne die Küchenarbeit überlässt und sich dafür lieber um die Wäsche kümmert, was mir per se ein Graus ist.

Mit unserem acht Monate alten Sohn ist es abends schwierig, darauf zu warten, bis Osteria, Trattoria oder Pizzeria öffnen – was in Süditalien bedeutet, dass man möglichst vermeiden sollte, vor zwanzig Uhr irgendwo aufzutauchen, wenn man jene Blicke des Personals umgehen will, die ungefähr sagen: „Questi tedeschi non vedono l'ora che mangiamo“ – Diese Deutschen können es offenbar nicht erwarten, bis endlich gegessen wird.

So widmete ich mich zunehmend der cucina casalinga und entwickelte dabei – unterstützt von meinen Küchen-Coaches Vito und Adriana aus der Pizzeria – langsam eine gewisse Routine. Besonders interessierten mich Zutaten, die mir vollkommen exotisch vorkamen. Zum Beispiel Orobanche, auch „sporche barese“ genannt – „baresischer Dreck“. Diese wilden, spargelartigen Gewächse sehen so braun und unerquicklich aus, als gehörten sie eigentlich direkt auf den Kompost. Über eine ziemlich komplizierte Prozedur aus Blanchieren und Eiswasserbädern landen sie schließlich in einem Omelett mit Pfefferminze und Stracciatella: leicht bitter, aber unvergesslich. Oder die Kunst des virtuosen Thunfischsandwich-Belegens – hier scheinen der Fantasie praktisch keine Grenzen gesetzt zu sein, und meine Korea- und Afrika-Erfahrungen kamen mir dabei überraschend zugute. Wenn ich meinem Chef von solchen Ideen erzählte, schaute er mich manchmal an, als hätte ich vorgeschlagen, Hundefutter auf die Pizza zu legen.

Ich fotografierte meine Gerichte fast immer. Doch in einer stürmischen Nacht Ende März setzte ich mich nach einer Schicht mit einer Zigarette auf einen der massiven Wellenbrecher hinter der alten Stadtmauer. Der Himmel war klar, das Meer schwarz und voller aufspritzender Gischt, der Mond stand hell über dem Hafen. Mein iPhone, achtlos neben mir abgelegt, rutschte plötzlich zwischen die Betonblöcke und verschwand im Meer – mit dem noch lange im Wasser leuchtenden Gerät verschwanden alle Bilder, Notizen, Chatverläufe und Erinnerungen in der Tiefe. Trotz mehrerer Tauchversuche – danach mit von den scharfkantigen Betonflächen aufgerissenen Unterarmen – blieb es unerreichbar. Da ich seit Monaten kein iCloud-Backup mehr gemacht hatte, fühlte sich der Verlust wie eine vollständige tabula rasa an.

Eine gute Seite hatte die Katastrophe allerdings trotzdem: während meiner verzweifelten nächtlichen Tauchgänge, nur mit Unterhose bekleidet – die übrigen Kleider hatte ich oben auf

den Poller gelegt, in der Hoffnung, die Wellen würden sie nicht ebenfalls holen –, bemerkte ich plötzlich, wie das Plankton zwischen den Ritzen der Betonblöcke bei jeder Bewegung meiner Hände hellgrün aufleuchtete. Nach einer Weile übertraf dieses geheimnisvolle Leuchten sogar das Glimmen meines iPhones darunter.

Mitten im Unglück wurde ich dadurch plötzlich in eine Nacht viele Jahre zuvor zurückgeworfen, als ich in einer einsamen Fischerbucht namens Halta Pescăruș an der rumänischen Schwarzmeerküste bei Costinești geschwommen war und bei jedem Schwimmszug eine leuchtende Aura aus Plankton um meinen Körper entstand – damals sogar umkreist von zwei Delfinen. Das war einer jener Momente, die der Soziologe Hartmut Rosa wohl als „Resonanzmoment“ bezeichnen würde – als ich mich für einen Augenblick im „gefühlten“ Einklang mit mir selbst und dem Universum befand.

Pizza - un Arte.

Das ist nichts für jemanden wie dich

Was in den CORONA-Lockdowns als einsames Teigkneten in der Küche begann – begleitet von Kommentaren wie „Jetzt machst du schon wieder einen Teig!“ – hatte mich schließlich bis hierher geführt: vor einen vierhundertzwanzig Grad heißen Ofen in Bari. Im Mai 2024 hatte ich dafür bei der „Accademia Pizzaioli“ in Warschau ein Diplom erworben. Warum ausgerechnet Warschau?

Bei einem Ausflug ins schlesische Hirschberg war ich an einer Pizzeria vorbeigekommen, vor der ein Aufsteller mit genau diesem Diplom stand. Zu Hause recherchierte ich und stellte überrascht fest, dass hinter der Schule ein weltweites Netzwerk professioneller Pizzaiolo-Ausbildungen stand, gegründet von einem polnischen Pizza-Weltmeister. Bis dahin hatte ich solche Schulen eher für neapolitanische Touristenfolklore gehalten. Vielleicht fuhr ich auch deshalb bewusst nicht nach Neapel oder Rom, sondern nach Polen – als Jazzmusiker hatte ich mich dort ohnehin immer wohlfühlt.

Nur wenige Menschen konnten nachvollziehen, warum ich plötzlich Pizza machte. „Maurice, zerstör dir nicht deine Karriere und kümmere dich lieber um eine Professur“, sagte jemand. Ein Freund aus München, ehemaliger Jazzclub-Betreiber, lachte mich aus: „Du Schlaumeier! In dem Alter, in dem DU mit der Gastronomie anfangen willst, gehen die meisten Gastronomen schon in Rente!“

Am meisten blieb mir allerdings mein Lehrer Hubert in Erinnerung. Nach der Diplomübergabe fragte er mich, was ich nun vorhätte. Halb im Scherz antwortete ich, vielleicht wolle ich irgendwann die Scheune meiner Schwiegereltern in einen Musikclub mit Pizzeria verwandeln – und vielleicht auch ein Zentrum für ganzheitliche Pizza-Therapie für postmoderne Großstadtneurotiker eröffnen. Er wurde ernst: „Maurice, sei vorsichtig mit der Gastronomie. Das ist nichts für jemanden wie dich. Da gibt es viele Verrückte und zwielichtige Figuren, die nur wegen des schnellen Geldes dort sind. Du wirst ständig mit Leuten zu tun haben, um die du sonst einen großen Bogen machen würdest.“ Je länger ich später in Apulien arbeitete, desto häufiger musste ich an diesen Satz denken.

Ein über achtzigjähriger Bekannter, über den ich mich immer wieder ärgere, weil er mir in regelmäßigen Abständen AfD-Bashing-YouTube-Videos weiterleitet und mir damit suggeriert, ich müsse mich politisch „bilden“, war einer der Wenigen, die eine positive Vision davon

entwickeln wollten, was in mir vorgehen könnte: „Das ist wahrscheinlich eine Maßnahme zur Vereinfachung deines Lebens. Was du bisher gemacht hast, ist hochkomplex: komponieren, organisieren, Anträge schreiben, Projekte koordinieren. Irgendwann möchte man vielleicht einfach etwas tun, das konkret ist. Hinter einem Ofen stehen. Hitze. Holz. Ein klarer Ablauf. Und eine Pizza zu belegen ist doch im Grunde auch eine Art Komponieren – in guten wie in schlechten Pizzerien merkt man sofort, was für ein Komponist da am Ofen steht.“

Ganz falsch erschien mir das nicht. Je länger ich mit Teigen arbeitete, desto stärker merkte ich, dass auch dort alles eine Frage von Timing, Rhythmus und Intuition war. Man verändert Kleinigkeiten, reagiert auf Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Spannung, Geschwindigkeit. Kein Teig verhält sich exakt wie der andere. Und wenn etwas misslingt, beginnt man wieder von vorn.

Nichts Neues im Süden!

„Accept the given day and then go on“, hatte Evelyn, die jüngste Tochter des Bebop-Drummers Art Blakey, einmal zu mir gesagt, als wir Anfang der Neunziger gemeinsam in der New Yorker Subway spielten und ich wieder einmal aus dem Takt geraten war. Daran musste ich plötzlich wieder denken, schwitzend vor einem vierhundertzwanzig Grad heißen Ofen in Bari – und mein Chef sagte: „Pizza è un'arte. Non aspetta un successo immediato.“

Die Zwiebel im Maul des Wolfs

Vor vielen Jahren, während meiner Zeit in der Schweiz, erzählte mir ein Käsebauer auf der Bussalp gegenüber der Eiger-Nordwand beim gemeinsamen Kuhmelken von der sogenannten „Schweizer Krankheit“.

Sie habe im achtzehnten Jahrhundert die Schweizer Söldner befallen, die fern der Heimat in fremden Armeen dienten. Sobald beim Abschied die letzten Kuhreihen und Alphörner verklungen seien, habe die Krankheit begonnen. Je weiter sich die Männer auf ihren Fußmärschen von der Heimat entfernten, desto häufiger hätten sie sich umgedreht, seien langsamer geworden und schließlich einer tiefen Melancholie verfallen. Irgendwann habe man sie einfach zurücklassen müssen.

Als ich Monate später mit dem vollgepackten Passat und meinem Hund im Kofferraum die knapp eintausendachthundert Kilometer Richtung Norden fuhr, bemerkte ich etwas für mich völlig Ungewohntes: Mit jeder Gassipause wurde ich wehmütiger und schaute immer öfter nach Süden zurück. Langsam veränderten sich die Landschaften links und rechts der Autobahn. Hinter dem Gargano verschwanden meine geliebten Olivenhaine — Zypressen, Hügel und später die Abruzzen traten an ihre Stelle. Und mit dem Verschwinden der Olivenbäume veränderten sich auch die Gedanken. Spätestens irgendwo bei Rimini hatte ich aufgehört, zurückzuschauen — und begonnen, nach vorne zu denken. Was würde kommen? Was hatte diese Zeit mit mir gemacht? Was würde ich damit anfangen?

Die Antworten kamen nicht sofort. Stattdessen kamen zuerst die Erinnerungen.

Bei Pescara dachte ich noch an das, was mir Vito, Leo, Albi, Federico und Pino, meine Kollegen in der Pizzeria in Bari, zum Abschied gesagt hatten: „In bocca al lupo“ — im Maul des Wolfes, für eine komplizierte Situation mit ungewissem Ausgang. Und genau dort befand ich mich jetzt, irgendwo auf der Autobahn zwischen Bologna und Modena, mit einem schläfrigen Hund im Kofferraum und der ganzen apulischen Zeit im Gepäck.

Während die Kilometer vergingen und die Gedanken an das Gerade-zu-Ende-Gegangene langsam weiter zurückwichen, nahmen Erinnerungen ihren Platz ein — Erinnerungen, die weit in die Zeit zurückreichten. Und mit ihnen kam, ganz allmählich, das Bedürfnis, noch eine letzte, ganz bestimmte scharfe kleine Zwiebel zu schälen und eine besondere Schicht freizulegen.

Die Zwiebel kam mir plötzlich auf Höhe Ancona in den Sinn. Sie ist übrigens eines jener Gemüse, die beim Pizzabacken fast nie als Garnitur verwendet werden — eigentlich nur dann, wenn Thunfisch auf die Pizza kommt, und selbst dann nur in hauchdünnen Scheiben, fast unsichtbar zwischen den anderen Zutaten versteckt. Was nicht heißt, dass sie unwichtig wäre. Manchmal sind es gerade die Zutaten, die man kaum bemerkt, die am meisten ausmachen.

Die Gründe, warum man etwas tut, sind selten einfach. Sie gleichen manchmal eher einer Zwiebel: Schicht für Schicht unterschiedliche Gründe, und ganz zum Schluss gibt es keinen Kern. Nur Schichten, die zusammen ein Ganzes ergeben. Viele dieser Schichten habe ich in diesem Buch bereits abgetragen. Von einer aber habe ich mich bis dato bewusst gedrückt, wissend, dass sie erst ganz zum Schluss kommen wird — dort, wo wir dem nicht vorhandenen Kern der Zwiebel am nächsten kommen. Denn beim Freilegen der innersten Schichten brennen die Augen so stark, dass sie anfangen zu tränen.

Es ist mir unangenehm. Aber ich muss trotzdem versuchen, diese Schicht nun freizulegen.

Es geht jetzt doch noch einmal um die Kunst.

—

In der Zeit, in der ich als musikalischer Direktor einige Jahre lang an einem der größten Theater Deutschlands arbeitete, stand ich während einer Premierenfeier einmal mit einem sehr erfolgreichen Regisseur an der Bar.

Kurz zuvor hatte er gegenüber einem Journalisten provoziert. Das Geheimnis seines Erfolgs sei denkbar simpel, behauptete er. Er lese jeden Sonntag aufmerksam das Feuilleton der Zeit, passe seine Themen an das an, was dort gerade hochgespielt werde — und die Zuschauer liebten es, wenn sie das, was sie am Sonntagmorgen beim Brunch gelesen hätten, abends auf der Bühne verwirklicht sähen.

Ich fragte ihn, ob er das ernst meine oder nur provozieren wolle.

Er lächelte.

Dann begann das eigentliche Gespräch.

Er sagte, er bewundere meine Arbeit. Eigentlich habe er immer Musiker werden wollen. Nicht wegen fehlenden Talents sei daraus nichts geworden, sondern weil ihm die Disziplin für das musikalische Handwerk fehle.

Im Theater hingegen, sagte er, brauche man vor allem eines: Rhetorik. Und die Fähigkeit, die eigenen Ideen überzeugend zu verkaufen.

Dann sagte er etwas, das ich nie vergessen habe.

Der zeitgenössische Kunstbetrieb bestehe im Wesentlichen aus vier Typen.

Erstens: der Vampir. Zweitens: der Hütchenspieler. Drittens: der Social-Credit-Punktesammler. Und viertens, fast schon eine Ausnahme: der Seiltänzer.

Die besonders erfolgreichen Akteure, sagte er, und er zähle sich selbst dazu, schafften es, die ersten drei Charaktere in einer Person zu vereinen und den vierten möglichst zu eliminieren. Der Seiltänzer sei derjenige, der tatsächlich über das Handwerk verfüge, auch beim größten Risiko auf dem Seil zu bleiben und dabei noch die unglaublichsten Dinge zu vollführen.

Dann sagte er: „Die Musik ist dem Theater immer überlegen — vor allem dann, wenn beide zusammen auf der Bühne erscheinen. Ein kluger Regisseur muss deshalb immer darauf achten, dass die Musik schwächer ist als sein Werk. Denn wenn die Musik so ist, wie sie wirklich ist, weil sie sich der Rhetorik entzieht, dann kann er nicht gegen sie aninszenieren.“

Er sagte das vollkommen ruhig. Ohne Ironie.

Dann fügte er hinzu: „Deshalb glaube ich nicht, dass die Liaison zwischen dem Theater und einem aufrichtigen Musiker auf Dauer funktioniert. Seine Ansprüche werden irgendwann immer mit den Spekulationen des Regisseurs kollidieren.“

Ich schwieg. Er fuhr fort.

Der gesamte Kulturbetrieb theatralesiere sich zunehmend. Rhetorik überall. Deshalb könne es mit Leuten wie ihm eigentlich nur bergauf gehen. Er denke bereits darüber nach, das Theater hinter sich zu lassen und auf anderen Gebieten zu arbeiten. Opern. Filme. Kunstprojekte. Vielleicht sogar ein Barockschloss im brandenburgischen Umland. Das wolle schließlich finanziert sein.

Dann schaute er mir unvermittelt in die Augen und lächelte. „Und mit Leuten wie dir und deinen Idealen wird es nur noch bergab gehen!“

Die Musik sei eines der letzten Refugien der Freiheit. Er beneide mich darum, so lange in den Genuss einer Freiheit gekommen zu sein, die er selbst nie hatte. Ich solle aber nicht darauf vertrauen, dass es immer so bleiben werde.

Zum Schluss erwähnte er ein Buch eines italienischen Kunstphilosophen. Darin stehe ein Satz, den er sich jeden Morgen selbst in den Spiegel zitiere: „Als Künstler wirst du heute vor die Alternative gestellt — entweder Mönch sein oder minderbegabt.“ Ich solle meinen Mund halten, sagte er. Er werde dafür sorgen, dass sich dieser Satz nicht weiter verbreite.

Natürlich habe ich danach das Buch „Die Kunst und ihr Schatten“ von Mario Perniola gekauft. Und der Satz wurde viele Jahre lang in meinen Hochschulseminaren diskutiert.

—

Damals hielt ich ihn für einen zynischen Übertreiber. Ich unterstellte ihm, dass er provozieren wollte. Mich. Sich selbst. Den Abend.

Doch wie während dieser Autofahrt musste ich über die Jahre immer wieder an dieses Gespräch denken. Und jedes Mal hatte sich ein weiteres Stück seiner Prophezeiung in Richtung Realität verschoben. Die Theatralisierung des Betriebs, seine Homogenisierung, Pädagogisierung, Bürokratisierung, Ideologisierung. „Die machtgroteske Vereinnahmung der Künste durch die Kultur“, wie das der Kunsttheoretiker Bazon Brock nach der *Documenta fifteen* trefflich formuliert hatte.

Und das gleichzeitige Verschwinden des Seiltänzers. Und schließlich auch das, was er über meine eigene Profession gesagt hatte. Er hatte recht behalten. Auf eine Art, die ich ihm damals nicht gegönnt hätte.

Letztlich ist es so: Ich fühle mich in dieser Welt nicht mehr frei.

Und ohne Freiheit keine Inspiration.

Und doch hatte der Regisseur etwas Entscheidendes übersehen. Die wichtigste Qualität der künstlerischen Arbeit: die Fähigkeit zur Transformation. Die Fähigkeit, mit dem zu arbeiten, was einem gegeben wird. Die Fähigkeit, aus jeder Situation — auch der unwirtlichsten — etwas Schöpferisches hervorzubringen. Dass alles zum Material werden kann: Widerstand, Enge,

Scheitern. Der Lärm einer Pizzeriaküche um Mitternacht. Und dass die größte schöpferische Energie vielleicht genau dort entsteht. Nicht trotz der Not, sondern gerade wegen ihr.

Deshalb werde ich niemals zynisch auf meine Zunft blicken.

Irgendwo zwischen diesem Gespräch an einer Premierenbar und dem Pizzaofen in Monopoli entstand die Idee einer kleinen Pizzeria auf dem Land.

Eigentlich ein Kunstprojekt. Aber das erzähle ich niemandem. Hinten steht eine kleine Bühne. Darauf das Schlagzeug meiner Mutter.

Ab und zu spiele ich ein kurzes Solo.

Der Seiltänzer muss ja irgendwo hin.

Epilog

Die Absurdität, an einem Gewinnspiel teilzunehmen

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 ich: den Teig. Meine Frau geht vorsichtshalber leicht 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. Meine Frau sagt, es seien die besten Pizzen, die ich bisher gemacht habe. Ich schicke meinem Chef eine WhatsApp mit zwei Fotos: „Salve Fran, ho fatto la prima pizza in Germania – la mia versione della pizza del mese con sugo di barbabietola a una fantasia. Una ben cotta, una normale. Farina 00 tedesca, idratazione 66%. Impasto 24h in frigo.“ Seine kurze Antwort: „Davvero niente male, bravo!“

Ein paar Wochen später poste ich eine Capricciosa – wieder nicht rund, sondern leicht oval mit unregelmäßigem Bordo. Meine Frau 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. Ende August passiert dann etwas, das meine pessimistische Schwiegermutter sofort als „Zeichen“ interpretiert. Im Supermarkt im Nachbardorf weist mich meine Frau 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, 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 ja nie geglaubt, dass

man da wirklich was gewinnt. Wie – nur eine Dose Bier? Wahrscheinlich wollte sonst keiner das Unikum. Wenigstens sind wir das Ding jetzt los. Und wenn Sie hier mal Pizza verkaufen – die vom Dönerladen ist ja ungenießbar –, dann melden wir uns!"

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 zehn oder zwanzig Pizzen für Familie und Freunde backen möchte. Berliner Kollegen haben sich jedenfalls bereits angekündigt.

Der Leiter der Schweizer Kunsthochschule, an der ich seit über zehn Jahren Studierende aller Fachbereiche in transdisziplinärem Arbeiten unterrichte, meinte dazu nur: um einen Pizzaofen zu gewinnen, müsse man vermutlich zuerst den absurden Mut besitzen, überhaupt an einem solchen Gewinnspiel teilzunehmen.

Teil 2 - Die Küche

„Tu vuè sapé com s'ha da fa stu piatte? E allore nun me scassà u cazze e nun me rubbà u tiembe!
Chied'a l'AI ca t scrive 'a ricette. Mo accusi se face!“

„Du willst wissen, wie man dieses Gericht macht? Dann verschwende nicht meine Zeit und frag die KI,
sie soll dir das Rezept schreiben. So macht man das heutzutage!“

Küchenchef Monopoli

Was Pizzaioli außer Pizza gerne essen

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 keine Lust haben – die Küchenhilfen. In Bari ist das Vito. In Monopoli Adriana.

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.

Später begreife ich: Das sind diese kleinen Küchengeheimnisse, die niemals auf Speisekarten stehen. Die Tricks der Familienküchen. Das, was unter Köchen manchmal einfach als das Goldene gilt.

Mich fasziniert vor allem, mit welcher Selbstverständlichkeit aus völlig basalen Zutaten gekocht wird. Vier Produkte gelten beinahe schon als luxuriös. Die italienische Alltagsküche ist keine Küche der Übertreibung. Sie lebt von Reduktion, Timing und Vertrauen.

Wenn ich Adriana frage, warum ihre Bolognese anders schmeckt als alle anderen, lächelt sie nur leicht und sagt: „...con un po' di fantasia, capisc?" 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.

Adriana zuckt mit den Schultern.

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

Nur für Menschen, die mich und mein Italien lieben.

Killer-Spaghetti (L'Assassina)

Scharf. Verbrannt. Perfekt.

Nein, es handelt sich nicht um das Lieblingsgericht der baresischen Mafia. Darüber sollte man in Bari besser keine Witze machen. Auf ihre „Spaghetti all'Assassina“ sind die Apulier nämlich ernsthaft stolz. Fast jede zweite Pizzeria, die etwas auf sich hält, bietet sie als einzige Alternative zur Pizza an. Manche bestellen zuerst eine Assassina – und danach noch eine Pizza.

Eigentlich geht es bei diesem Gericht um etwas sehr Süditalienisches: die Kunst, aus einem Fehler etwas Besseres zu machen.

Denn normalerweise darf in italienischen Küchen nichts anbrennen. Gar nichts. In kulinarischen Fragen herrscht hier ein fast religiöser Ernst. Wenn eine Pasta zu weich ist oder der Sugo falsch reduziert wurde, kann das bereits zu lautstarken Diskussionen führen. Ausgerechnet die Assassina aber lebt davon, dass alles kurz vor der Katastrophe steht. Die Spaghetti müssen anbrennen – und zwar richtig. Sie kleben am Pfannenboden fest, verbinden sich mit der Tomatensauce zu einer dunkelroten Masse und beginnen an manchen Stellen bereits schwarz zu werden. Wenn es dabei leicht verkohlt riecht, wird es interessant.

Eine wichtige Rolle spielt die lange Pinza per Pasta, diese süditalienische Spaghettizange, mit der die Pasta aus der Pfanne gehoben wird. Der Küchenchef in Bari dreht die Spaghetti damit von unten nach oben auf den Teller, bis ein kleiner schiefer Turm aus verklebter, scharfer Pasta entsteht.

Unsere Assasinata – „facciamo Assasinata, non Assassina!“ korrigiert Lino jedes Mal – wird immer gleich zu Beginn der Schicht vorbereitet. Nach dem ersten Ankochen liegt die Pasta zum Auskühlen in einer Gitterbox neben der halb geöffneten Hintertür. Dahinter stehen die Mitarbeiter und rauchen ihre Pausenzigaretten. Ich bin bis heute überzeugt, dass genau dort ein Teil des Geschmacks entsteht. Bitte nicht dem Chef erzählen.

Lino erklärt mir später die „wahre“ Geschichte des Gerichts. Angeblich entsteht die Assassina in den 1960er Jahren in einer kleinen Trattoria nahe des Bahnhofs von Bari. Der Laden sei nichts Besonderes gewesen. Der Besitzer habe während der Arbeit gerne Rotwein getrunken und entsprechend schwankend sei manchmal auch die Qualität seiner Küche gewesen.

Eines Abends wirft er die trockenen Spaghetti aus Versehen direkt in den blubbernden Tomatensugo statt ins Salzwasser. Danach kippt ihm auch noch fast die gesamte Dose Chiliflocken hinein. Den Fehler bemerkt er erst, als es verbrannt riecht. Er hebt den Deckel an, flucht laut in Richtung Küchenhilfe und schaut auf einen zusammengeklebten Klumpen aus Pasta und Sauce. Eigentlich ein

Totalschaden. Aber weil man in Süditalien keine Lebensmittel wegwirft – *non buttare cibo* – probiert er den verkohlten Haufen trotzdem.

Und plötzlich passiert etwas Seltsames: Es schmeckt. Nicht nur gut, sondern verdammt gut – scharf, rauchig, aggressiv, fast ein wenig gefährlich. Eine Woche später steht die Assassina auf der Karte.

Heute wacht in Bari sogar eine eigene „Accademia dell'Assassina“ darüber, ob die Pasta auch wirklich orthodox angebrannt wird. Und tatsächlich: Wenn sie korrekt gemacht ist, sieht sie eher aus wie ein Küchenunfall als wie ein berühmtes Gericht. Aber genau darin liegt ihre Größe.

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 Drama. 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 ältere 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 Trockenes, Knuspriges, fast Rauchiges. Seitdem steht bei uns zu Hause oft ein kleines Glas davon neben dem Herd – nicht als Ersatz, sondern als eigene Idee.

Adriana 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. Adriana nie. „Zu viel Idee“, sagt sie dann. Die fertigen Krumen kommen warm über die Pasta, erst ganz am Schluss.

Und plötzlich fehlt nichts mehr.

'Nduja

Meine lokale Lieblingszutat heißt *'Nduja* – eine weiche, höllisch scharfe kalabrische Wurst, die zugleich fast süß schmeckt. In der Pizzeria wird sie vorsichtig mit den Fingern ausgedrückt und in kleinen roten Häufchen zusammen mit Paprikasalami auf die Pizza Inferno verteilt. Danach sollte man sich unbedingt die Hände waschen. Sonst passiert es leicht, dass man sich später, in der Hitze des Gefechts, mit denselben Fingern den Schweiß aus den Augen wischt – und für einige Minuten praktisch blind wird.

Diese Wurst ist so scharf, dass man beim ersten Probieren unweigerlich „Porca troia!“ ruft – oder eben „'Nduja“, so wie es die Kollegen bei der angeblichen „Mangiare-'Nduja-Concorrenza“ tun. Ob es diesen Wettbewerb tatsächlich gibt, habe ich bis heute nicht herausgefunden – wahrscheinlich gehört er einfach zu jenem reinen Pizzaiololatein, mit dem mich die Kollegen regelmäßig auf die Schippe nehmen.

Irgendwann erzählte ich ihnen, dass mich das Wort 'Nduja an „la naiba“ erinnert, einen rumänischen Fluch irgendwo zwischen „zum Teufel“ und „heilige Scheiße“. Seitdem antworte ich, wenn ich wieder einmal einen Pizzafehler produziert habe und auf Baresisch zusammengestaucht werde: „'Nduja!“

Pasta ai piselli e zafferano con guanciale

Erbsen-Safran-Pasta mit Guanciale

Der „Forno Assunta“ liegt direkt an der SS16, dort, wo die Straße schnurgerade Richtung Brindisi läuft und hinter den Parkplätzen sofort die Olivenhaine beginnen. Von außen wirkt der Laden eher wie ein großes Restaurant als wie eine Bäckerei. Gegen Mittag ist der Parkplatz hoffnungslos überfüllt. Transporter, kleine Fiats, Lastwagen aus Osteuropa. Irgendjemand hupt immer.

Um 12:45 Uhr beginnt dort täglich dasselbe Schauspiel. Olivenbauern aus den umliegenden Masserien stehen mit von Erde gebräunten Händen an den Stehtischen und essen Focaccia Barese. Daneben sitzen LKW-Fahrer aus Bulgarien, Albanien oder Rumänien, müde, hungrig, leicht gereizt, auf ihrer letzten Etappe Richtung Hafen von Brindisi. Und hinter der Theke stehen ungefähr zehn perfekt frisierte Damen mit weißen Häubchen, manikürten Fingern und diesem süditalienischen Talent, gleichzeitig elegant und effizient zu wirken. Sie schneiden Brot, kassieren, servieren Espresso und rufen Bestellungen aus, ohne jemals hektisch zu werden – wie ein Ballett für Brotmesser, Kassenbons und Espressotassen.

Zwischen ungefähr fünfundzwanzig verschiedenen Gerichten in großen Tonschalen sehe ich dort zum ersten Mal diese Pasta: Erbsen, Safran, Guanciale. Eigentlich nichts Spektakuläres. Und trotzdem bleibt mein Blick daran hängen – vielleicht wegen dieser seltsamen Grün-Gelb-Farbe, die aussieht, als hätte jemand einen Olivenhain in Sonnenlicht verwandelt. Oder wegen des Guanciale-Geruchs, der bereits durch die ganze Theke zieht.

Die Zubereitung selbst wirkt fast beleidigend einfach. Zwiebeln, Erbsen, Safran, etwas Fett, Pasta – mehr passiert praktisch nicht. Aber genau das fasziniert mich an vielen Gerichten in Apulien: Niemand versucht hier, Zutaten zu beeindrucken. Man bringt sie nur vorsichtig in die richtige Reihenfolge.

Der Guanciale wird nicht gebraten. Er schmilzt langsam. Das Fett läuft aus ihm heraus wie ein Gedanke, der erst nach und nach Form annimmt. Dann ein kleiner Schluck Weißwein, nur einmal, nur kurz, er darf hörbar zischen. Danach die Erbsen. „Erbsen wissen selbst, was sie tun“, sagt die Dame hinter der Theke später lachend, als ich nach dem Rezept frage. Und tatsächlich scheint in dieser Küche alles ein wenig weniger kontrolliert zu werden als in Deutschland. Die Dinge dürfen hier oft einfach passieren.

Der Safran kommt erst später dazu, aufgelöst in heißem Wasser. Plötzlich wird aus dem satten Grün ein warmes Gold. Von oben betrachtet sieht die Pfanne tatsächlich ein wenig aus wie die Landschaft draußen vor dem Fenster.³ Pasta con Brokkoli statt Cima di Rapa (mit Sardellen)

Pasta con Brokkoli statt Cima di Rape

Kleine Häresien des Alltags

In Apulien würde man dafür wahrscheinlich nicht direkt exkommuniziert werden. Aber jemand würde leise „mamma mia“ murmeln und kurz die Augen schließen, als hätte er gerade einen kleinen kulturellen Verlust erlebt. Denn Cime di Rapa ist dort nicht einfach Gemüse. Es ist Winter. Bitterkeit. Erde. Ein Geschmack, der sagt: Ich komme aus dem Süden und habe gelernt, stolz darauf zu sein.

Dann steht man plötzlich in Deutschland vor der Gemüsetheke. Keine Rapa. Aber sehr schöner Brokkoli. Und irgendwann merkt man: Das eigentliche Problem ist nicht das Rezept, sondern die Frage, wie dogmatisch man sein möchte, wenn man Hunger hat.

Ich entscheide mich für das Essen.

Die Sardellen lösen sich später ohnehin fast vollständig auf, ihr Geschmack aber nicht. Der Knoblauch ebenfalls. Übrig bleibt weniger ein konkretes Gericht als ein Geschmackszustand zwischen Salz, Bitterkeit, Öl und Wärme. Vielleicht funktionieren deshalb so viele süditalienische Gerichte auch außerhalb Italiens – weil sie Improvisation bereits eingebaut haben.

Das Wasser ordentlich salzen. Den Brokkoli nur kurz kochen – er soll weich werden, aber nicht müde. In der Pfanne langsam Knoblauch, Chili und Sardellen im Olivenöl verschwinden lassen. Den Brokkoli grob mit dem Holzlöffel zerdrücken – nicht pürieren, eher beschädigen. Dann Pasta und etwas Kochwasser dazugeben und alles langsam zusammenschwenken, nicht aggressiv, diese Pasta mag keine Gewalt. Zum Schluss vielleicht ein kleiner Spritzer Zitrone – wie ein offenes Fenster am Ende eines langen Tages.

Zucchini Poverella

Essig + Minze + Sonne + Zucchini = Meer

Die süditalienische Küchenlogik lautet manchmal ungefähr so: Essig plus Minze plus Sonne plus Zucchini ergibt Meer. Mathematisch ergibt das keinen Sinn. Kulinarisch schon.

Poverella bedeutet: die Arme. Die Schlichte. Diejenige, die eigentlich nichts besitzt und trotzdem irgendwie alles daraus macht. Das Gericht entsteht an Tagen, an denen es keinen Fisch gibt, kein Geld und wahrscheinlich auch sonst wenig Anlass zur Euphorie. Aber irgendwo liegen immer noch ein paar Zucchini herum. Und genau daraus macht Apulien wieder etwas Eigenes.

Das eigentliche Wunder passiert erst ganz am Schluss. Denn plötzlich schmecken diese Zucchini tatsächlich leicht nach Meer – nicht stark, nicht eindeutig, eher wie eine Erinnerung an Meer.

Vollkommen ohne Fisch. Vielleicht liegt darin überhaupt das Geheimnis vieler armen Küchen: nicht vorhandene Dinge trotzdem spürbar zu machen.

Die Zucchini werden dafür sehr langsam gebraten – nicht hastig, nicht gesundheitsbewusst, sondern mit ernsthaften Mengen Olivenöl. „Das Öl wird heute verschwendet“, sagt Adriana einmal trocken und kippt noch einen weiteren Schwall in die Pfanne. Langsame Zucchini schmecken irgendwann nicht mehr nach Wasser, sondern nach Konzentration, nach Sonne, nach etwas, das viel größer wirkt als die eigentliche Zutat.

Dann kommt dieser kleine Tropfen Apfelessig. Nicht mehr. Mehr würde alles nervös machen. Zum Schluss ein einziges Blatt Minze – nicht schneiden, nicht zerreißen, einfach hineinlegen, als würde man einen Gedanken ins Wasser werfen.

Am besten isst man das lauwarm. Mit Brot, mit Pasta, oder direkt aus der Pfanne, während niemand hinsieht.

Datterini Gialli - Gelbe Datteltomaten

Das Glas Sonne, das man sich im Winter gönnen sollte

Irgendwann kommt dieser Moment, meist im Februar, in dem deutsche Supermarkttomaten endgültig jede Hoffnung verloren haben. Man nimmt sie in die Hand und spürt sofort: Das wird nichts mehr. Genau dann sollte man in einen italienischen Feinkostladen gehen und sich ohne großes Nachdenken ein Glas oder eine Dose gelbe Datterini kaufen. Egal was es kostet. Man kauft in diesem Moment keine Tomaten. Man kauft psychologische Stabilisierung.

Zu Hause passiert dann etwas sehr Einfaches. Die Datterini kommen mit Olivenöl, Salz und etwas Knoblauch in den Ofen – sehr heiß, brutal heiß. Tomaten brauchen keine Vorsicht, Tomaten brauchen Mut. Irgendwann beginnen sie sich zu verändern: die Haut zieht sich leicht zusammen, die Ränder werden dunkel, der Saft dickt ein und plötzlich schmecken sie viel größer als vorher – süßer, tiefer, fast marmeladig. Die Küche riecht dabei kurz so, als hätte jemand ein Fenster nach Süditalien geöffnet.

Danach bitte keinen Mixer verwenden. Wirklich nicht. Dieses Gericht hasst Perfektion. Einfach mit einem Löffel grob zerdrücken, vielleicht noch etwas Olivenöl dazu, noch ein wenig Salz – und dann praktisch überall darauflegen: auf Pizza, auf Pasta, auf geröstetes Brot, neben Fisch, auf Burrata. Oder auf eine Tiefkühlpizza, die plötzlich so schmeckt, als hätte jemand sie gerettet.

Sugo di barbabetola rossa - Rote Bete Sugo für Pizza

Die Geschichte des gestohlenen Lastzugs

Man sagt, die besten Rezepte entstehen nicht in Küchen, sondern in Krisen. Diese hier beginnt irgendwo zwischen Bologna und Foggia auf einer nächtlichen Autobahn.

Eine Gruppe kalabrischer Jungs fängt dort einen Lastzug ab. Man hat ihnen erzählt, der Transporter sei voll mit weißen Trüffeln – Ware von absurdem Wert, der Stoff, für den in Süditalien plötzlich Cousins auftauchen, die man jahrelang nicht gesehen hat. Der Lastwagen verschwindet in einem verlassenen Lagerhaus. Dann werden die Türen geöffnet.

Dahinter liegt: Rote Bete. Säckeweise. Tonnenweise. Rot wie Peinlichkeit, rot wie Scham.

Der Capo schweigt lange. Sehr lange. Dann schaut er den Mann an, der den Coup organisiert hat – Fahrer bestochen, Route geplant, falschen Informationen geglaubt. Sein Name: Nicola Barbabetola. Das klingt bereits wie ein schlechter Scherz. Der Capo sagt nur: „Dann kochst du sie. Alle.“ Für die Großfamilie. Jeden Tag. Bis der letzte Sack leer ist.

Natürlich sind es am Ende nicht die Männer, die kochen. Sondern die Frauen. Mütter, Tanten, Großmütter aus der Nachbarschaft – alle mit diesem herrlichen Namen: Barbabetola. Und wie das in Süditalien oft passiert, beginnt aus der Katastrophe langsam etwas anderes zu werden. Die Frauen werden erfinderisch, weil sie keine Wahl haben. Sie kochen die rote Bete mit Knoblauch, mit Olivenöl, mit Salz, mit einem Schuss Essig. Mit Geduld. Mit Trotz. Mit Hunger.

Und irgendwann – an einem Abend ohne Geld, ohne Fisch und ohne gutes Mehl – streicht jemand diesen tiefroten Sugo auf einen Pizzaboden und schiebt ihn in den Holzofen. Die Männer essen. Und schweigen wieder. Aber diesmal ist es kein Schweigen der Scham.

Seitdem wandert der Sugo weiter. Von Kalabrien nach Basilicata, von dort nach Apulien. Nie offiziell. Nie als echtes Gericht. Eher wie etwas, das man weitererzählt, wenn genug Wein auf dem Tisch steht.

Paolo behauptet jedenfalls, jemand in seiner Familie kenne jemanden, der Nicola Barbabetola persönlich gekannt habe. Ich glaube ihm kein Wort. Aber der Sugo auf der Pizza als herbstliche Alternative ist hervorragend!

Pomodorini „Droga Rossa“

Apuliens legale Droge

In Francescos Pizzeria in Monopoli gibt es kurz vor dem Abendservice ein Ritual, das älter wirkt, als es wahrscheinlich ist. Der Ofen läuft bereits fast auf voller Temperatur. 420 Grad. Das Holz knackt. Irgendwo scheppert eine Metallwanne. Draußen vor der Tür wird noch schnell geraucht, drinnen beginnt bereits dieses nervöse Herumlaufen vor dem ersten Ansturm.

Und genau in diesem Moment wird der Pizzaofen plötzlich zweckentfremdet. Francesco schiebt drei Bleche mit halbierten Kirschtomaten auf den rotierenden Stein. Nichts Besonderes eigentlich – Tomaten, Olivenöl, etwas Salz, ein wenig Chili, Knoblauch. Aber alle in der Küche wissen bereits, was jetzt passiert. „Facciamo Droga Rossa.“

Die Tomaten liegen so nah an der Hitze, dass sie fast zerfallen. Der Saft beginnt einzudicken, läuft langsam über das Blech und wird an den Rändern dunkel wie Sirup. Genau dort verändert sich der Geschmack. Die Säure verschwindet langsam, die Süße wird tiefer, wärmer, fast gefährlich angenehm. Und irgendwann beginnt plötzlich die ganze Küche danach zu riechen – nicht mehr nach rohen Tomaten, sondern nach Sommer.

In Deutschland schmecken Wintertomaten oft nach gar nichts. Oder nach diesem traurigen Geschmack von kaltem Supermarktlicht und zu früher Ernte. In Apulien akzeptiert man so etwas nicht einfach. Man versucht, die Dinge zurück zu ihrem eigentlichen Geschmack zu bringen. Vielleicht ist genau das Droga Rossa – keine Sauce, eher eine Wiederbelebung.

Paolo löffelt die ersten heißen Tomaten meistens direkt vom Blech, ohne Teller, ohne Brot. Man verbrennt sich dabei fast immer den Mund. Aber niemand wartet. Später landet die Droga Rossa überall – auf Pizza, unter Pasta, auf geröstetem Brot, neben Fisch. Und manchmal verwandelt sie sogar eine gewöhnliche Tiefkühlpizza in etwas, das man ohne Scham Freunden vorsetzen kann.

Panino al tonno

Thunfisch-Sandwich mit Coeur de Boeuf-Tomaten & Burrata

Savelletri im Sommer ist ein Postkartenort. Weiße Fassaden, Aperolgläser, Sardellen auf Eis, Menschen, die aussehen, als hätten sie plötzlich verstanden, wie Leben funktioniert. Im Februar bleibt davon nicht viel übrig. Wunderbar.

Der Himmel hängt tief über dem Hafen. Der Wind kommt direkt vom Meer und trägt Salz, Diesel und Müdigkeit mit sich. Neben den Booten steht ein großer Kran, der mit einer brüllenden Pumpe schwarzen Schlamm aus dem Hafenbecken saugt. Der ganze Ort riecht nach Schlick und Metall. Und genau dort, mitten in diesem grauen Mittagslicht, steht plötzlich eine Schlange vor der Salumeria.

Drinnen ist es warm. Beschlagene Scheiben. Weißes Neonlicht. Hinter der Theke arbeitet ein Mann mit einer Ruhe, die fast religiös wirkt. Niemand drängelt. Niemand diskutiert. Alle warten einfach. Auf Sandwiches – nicht auf internationale Türme mit zwölf Zutaten und Saucen, die wichtiger wirken wollen als das eigentliche Essen. Sondern auf etwas sehr Einfaches: Thunfisch, Coeur de Boeuf-Tomaten, Burrata. Basta.

Der Thunfisch – ausschließlich Dosenware in Olivenöl, alles andere wäre hier fast beleidigend – liegt bereits vorbereitet in einer Metallschüssel hinter dem Tresen. Mit der Gabel zerdrückt, aber nicht cremig gemacht. Er soll noch nach Fisch aussehen und nicht wie Flugzeugessen. Die Coeur de Boeuf-Tomaten werden dick geschnitten, nicht ordentlich, nicht geometrisch, eher wie etwas, das gerade eben noch auf einem Feld gelegen hat. Selbst im Februar schmecken sie hier, als hätten sie deutlich mehr Sonne gesehen als ein deutscher August.

Und dann die Burrata – nicht sparsam, nicht dekorativ, einfach aufgerissen und auf das Sandwich gelegt, als hätte jemand beschlossen, dass dieser graue Februartag jetzt trotzdem ein guter Tag wird. Wenn keine Burrata da ist, hilft man sich in Apulien ohne großes Theater: einen Ball Mozzarella mit der Hand in grobe Fasern zerreißen und mit etwas Sahne vermengen, bis eine unordentliche, stracciatella-artige Masse entsteht – nicht zu glatt, nicht zu ordentlich, gerade diese leicht chaotische Konsistenz ist wichtig. „Die Burrata war schließlich auch einmal ein Unfall“, sagt Paolo dazu nur.

Draußen vor dem Laden essen die Leute im Stehen. Der Wind kommt vom Hafen herüber, irgendwo quietscht Metall, Möwen kreisen über dem Wasser.

Panino alla mortadella

Mortadella-Sandwich mit gegrillter Aubergine & Scamorza

Der schweizerischste Apulier von Bari

Kurz bevor die Metzgerei schließt, versammeln sich vor dem Laden immer dieselben Leute – Rentner, Hafenarbeiter, ein paar Jugendliche mit Motorrollern und zwei Obdachlose, die genau wissen, wann die letzten Reste vom Grill verteilt werden. Die Luft riecht nach Kohle, Fleischsaft und warmem Fett. Über der Theke hängen Würste wie Dekorationen aus einer anderen Zeit.

Und hinter dem Grill steht Gianni. Sobald ich die Tür öffne, ruft er quer durch den Laden: „Grüezi wohl! Was darf's si?“ Fünfzehn Jahre hat er in einem Hotel in der Schweiz gearbeitet, bevor ihn das Leben zurück nach Apulien holt, um die Metzgerei seines Vaters zu übernehmen – ein Apulier zwischen Bari und Graubünden. Jetzt grillt er Bombette direkt hinter der Fensterscheibe, so dass der Rauch bis fast zur Piazza zieht. Aber seine eigentliche Spezialität ist das Mortadella-Sandwich.

Für 7,50 Euro bekommt man dort kein Sandwich, sondern eher ein vollständiges Mittagessen. Die Mortadella wird dick geschnitten – nicht diese traurigen transparenten Scheiben aus deutschen Supermärkten, sondern ernsthafte Stücke, rosa, warm und schwer. Dazu gegrillte Auberginen. Gianni grillt sie langsam auf der heißen Platte, bis sie weich werden und am Rand dieses dünne bronzefarbene Band bekommen, das nur Gemüse bekommt, das genug Zeit hatte. Er salzt sie erst danach. „Vorher verlieren sie ihre Seele“, sagt er.

Dann kommt die Scamorza – leicht geräuchert, nicht dominant, eher wie eine zweite Stimme im Hintergrund. Der eigentliche Moment aber passiert erst ganz am Schluss. Das fertige Sandwich wandert noch einmal zurück auf den Grill. Genau dreißig Sekunden – nicht zwanzig, nicht vierzig. Nur so schmilzt die Scamorza, ohne davonzulaufen. Nur so wird die Mortadella weich, ohne sich aufzugeben. Nur so wird die Aubergine süß, ohne traurig zu werden.

Wenn Gianni das Panino anschließend in Butterpapier wickelt und über den Tresen reicht, sagt er immer denselben Satz: „Non mangiare subito. Lascia riposare per due respiri.“ Nicht sofort essen. Lass es zwei Atemzüge ruhen.

Wenn man direkt hineinbeißt, versteht man das Sandwich noch nicht.

Merluzzo in padella

Kabeljau-Fenchel-Kirschtomaten-Pfanne

Das Kantinenwunder von Fasano

Es gibt im Industrieviertel am Stadtrand von Fasano ein Bistro, das aussieht, als hätte jemand versucht, die achtziger Jahre zu konservieren. Fliesen in einem Beige, das nur aus dieser Zeit stammen kann. Metalltische ohne jede Gemütlichkeit. Helles Deckenlicht, das nichts versteckt und niemanden schöner macht. An der Wand hängt ein einzelnes Bild der Brooklyn Bridge, wahrscheinlich aus irgendeinem Chinashop gegenüber.

Und trotzdem ist der Laden jeden Mittag voll. Um 13 Uhr beginnt dort ein Schauspiel, das mit Restaurantromantik nichts zu tun hat. Olivenbauern aus den umliegenden Masserien ziehen Nummern wie beim Bürgeramt. LKW-Fahrer aus Bulgarien, Rumänien und Albanien stehen mit müden Gesichtern vor dem Kühlbuffet. Irgendwo ruft jemand laut nach mehr Brot. Ein anderer beschwert sich über den Fenchel. Sofort diskutieren drei weitere Leute mit. „Heute ist er perfekt.“ „Nein, heute ist er verkocht.“ „Die Tomaten gestern waren besser.“ „Gestern gab es gar keine Tomaten.“ Es ist laut. Extrem laut. Eine Kakophonie des Alltags.

Und mitten darin steht diese Kabeljau-Fenchel-Pfanne. Zwischen zwanzig anderen Gerichten in großen Tonschalen wirkt sie fast unscheinbar – kein überbackener Käse, keine schwere Sauce, nur weißer Fisch, Fenchel und ein paar halb zerfallene Kirschtomaten. Aber genau deshalb bleibt man davor stehen.

Der Kabeljau wird dort nicht kompliziert behandelt. Niemand spricht von Texturen oder Aromaprofilen. Das wäre in Fasano ungefähr so fehl am Platz wie ein Sommelier beim Reifenwechsel. Der Fisch soll einfach nach Fisch schmecken. Der Fenchel wiederum verliert durch die Hitze langsam seine Strenge und wird weich und süß, fast freundlich. Und die Kirschtomaten machen genau das, was gute Tomaten immer tun: sie verbinden alles miteinander.

Dazu Brot. Immer Brot. Denn in Apulien würde niemand diese Sauce in der Tonschale zurücklassen. Das wäre beinahe respektlos. Der Fisch entscheidet selbst, wann er fertig ist.

Cozze con patate e fagioli bianchi

Miesmuscheln mit Kartoffeln und weißen Bohnen

Der Geruch des Hafens kurz vor Regen

Es gibt Tage, an denen der Hafen so stark nach Meer riecht, dass man glaubt, das Salz würde sich direkt auf die Haut legen. Meistens passiert das kurz vor Regen. Die Fischerboote liegen schwer im Wasser, Möwen kreisen tiefer als sonst, und zwischen den Kaimauern sammelt sich dieser dunkle Geruch aus Algen, Diesel, Eisen und Fischresten, den Touristen oft schrecklich finden und Einheimische kaum noch bemerken. Genau an solchen Tagen essen viele Muscheln. Aber nur, wenn Saison ist.

Vito geht dafür direkt zum Fischmarkt und lässt sich die Muscheln mitsamt Meerwasser in einen leeren Zimmerfarbekübel gießen – und tragen sie so nach Hause.

Außerhalb der Saison fasst Vito keine Miesmuscheln an. Niemals. Das erklärt er mir eines Abends mit diesem leicht verschmitzten Gesichtsausdruck, den Südtaliener oft bekommen, kurz bevor sie etwas sagen, das gleichzeitig drastisch und vollkommen logisch klingt. „Die kommen dann aus Spanien“, sagt er. „Und die wurden vorher nicht gewässert.“ Kurze Pause. „Das heißt: sie schwimmen in ihrer eigenen Scheiße. Und genau das isst du dann.“ Danach grinst er zufrieden und trinkt einen Schluck Bier.

Seitdem kontrolliere ich automatisch jedes Muschelangebot außerhalb des Winters mit leichtem Misstrauen.

Wenn die Saison aber stimmt, kocht Paolo daraus einen großen Topf mit Kartoffeln und weißen Bohnen – eigentlich ein armes Gericht, Hafenküche, etwas, das wärmt und satt macht, ohne großes Theater. Die Muscheln kommen morgens noch feucht vom Markt, in blauen Kisten, voller kleiner Schalenreste, Sand und diesem rohen Geruch nach offenem Meer. Paolo kontrolliert jede einzelne. „Eine schlechte reicht“, sagt er.

Das Entscheidende passiert später im Topf. Wenn sich die Muscheln öffnen, läuft dieses salzige Wasser heraus, das sich mit Olivenöl, Bohnenstärke und Kartoffeln verbindet. Plötzlich entsteht eine Brühe, die viel größer schmeckt als ihre Zutaten – nicht fein, nicht raffiniert, eher wie etwas, das Seeleute erfunden haben, weil ihnen kalt war.

Dazu geröstetes Brot. Immer. Denn irgendwann beginnt jeder, den Teller auszuwischen – erst vorsichtig, dann gründlich. Und am Ende bleiben nur leere Schalen und der Geruch von Petersilie an den Fingern zurück.

Sonst fehlt die Hälfte des Gerichts.

Pasta con tonno e zucchini grattugiate

Pasta mit Thunfisch und geraspelten Zucchini

Adriana's Lieblingsgericht

Adriana arbeitet schneller als alle anderen in der Küche – nicht hektisch, eher wie jemand, der keine einzige unnötige Bewegung verschwenden will. Offiziell ist sie Küchenhilfe. Sie spült Töpfe, räumt Tupperware in die Regale über der Spüle und verschwindet zwischendurch immer wieder hinter Bergen aus Plastikbehältern, Edelstahl und Wasserdampf. Aber sobald irgendwo gekocht werden muss, steht Adriana plötzlich am Herd – freiwillig, man merkt sofort, dass sie Kochen lieber mag als Aufräumen.

Ihr Lieblingsgericht ist dabei fast lächerlich einfach: Pasta mit Zucchini und Thunfisch. Kein Restaurant würde dafür in Deutschland vierundzwanzig Euro verlangen und „mediterrane Leichtigkeit“ auf die Karte schreiben. Und genau deshalb ist es so gut.

Die Zucchini werden grob gerieben – nicht fein, nicht ordentlich. Adriana hasst Gemüse, das aussieht wie Babybrei. Daneben steht bereits eine Dose Thunfisch in Olivenöl geöffnet auf der Arbeitsfläche. Ausschließlich in Olivenöl. Alles andere ignoriert sie mit derselben stillen Verachtung, die Italiener oft für schlechten Kaffee reservieren.

Während die Pasta kocht, wird in der Pfanne kaum gesprochen. Man hört nur das leise Schmatzen der Zucchini im Öl, irgendwo Geschirr, draußen Motorroller. Dann kommt der entscheidende Moment. Adriana greift zur Weißweinflasche. Und jedes einzelne Mal sagt sie dabei denselben Satz: „Ma ti prego! Lasciami un po' di fantasia!“ – Bitte. Lass mir doch wenigstens ein bisschen Fantasie. Dann gießt sie einen kleinen Schuss Wein in die Pfanne, schwenkt alles einmal kurz durch und grinst zufrieden, als hätte sie gerade heimlich eine Regel gebrochen.

Der Weißwein verschwindet fast vollständig. Aber eben nur fast. Danach kommt etwas Pastakochwasser dazu. „Kochwasser ist Bindung“, sagt Adriana. „Kochwasser ist Versöhnung.“ Die Pasta wird direkt aus dem Topf in die Pfanne gehoben, zum Schluss etwas Zitronenschale und schwarzer Pfeffer darüber – nicht viel, nur genug, dass jemand kurz innehält und denkt: Da ist etwas, das ich nicht erklären kann.

Pasta con le patate e salsiccia

Kartoffel-Salsiccia-Pasta mit karamellisierten Peperoni

Dieses Gericht esse ich zum ersten Mal in einer kleinen Trattoria an einem Kreisverkehr in Matera. Keines dieser unzähligen schicken Restaurants im Centro Storico – keine Designlampen, keine Naturwein-Sommeliers, keine Speisekarte mit philosophischen Erklärungen über Regionalität. Einfach ein enger Raum mit schweren Holztischen, Fernseher im Hintergrund und einem Wirt, der aussieht, als hätte er seit zwanzig Jahren keinen Ruhetag mehr gehabt. Dann kommt die Pasta – und plötzlich verschwindet alles Periphere.

Später poste ich ein Foto davon bei Google Maps. Ein völlig harmloses Bild eigentlich. Schlechtes Licht. Kein schönes Tellerarrangement. Einfach ein ehrlicher Teller Pasta. Stand Oktober 2025 verzeichnet dieses Foto über 150.000 Aufrufe und erhält ein Gold-Abzeichen für „besonders wertvoller Beitrag“. Seitdem hoffe ich insgeheim, dass die Besitzer mich nicht irgendwann verfluchen. Denn eigentlich möchte man solche Orte geheim halten.

Das Gericht selbst ist reine Pasta Casalinga vera – echte Hausmannskost. Nichts daran versucht elegant zu sein. Und genau deshalb funktioniert es so gut. Die Kartoffeln bringen Ruhe hinein. Die Salsiccia Fett, Salz und Fenchel. Und die Peperoni brauchen vor allem eines: Zeit. Sehr viel Zeit.

Adriana sagt einmal, schlechte Peperoni schmecken einfach nur nach Gemüse. Gute Peperoni dagegen irgendwann nach Sonne. Genau das passiert hier. Die Zwiebeln verschwinden langsam im Öl, die roten Streifen fallen zusammen und werden weich und süß, bis die ganze Küche riecht, als hätte jemand beschlossen, dass heute niemand hungrig schlafen gehen soll. Die Kartoffeln werden am Ende leicht zerdrückt und verbinden sich mit Fett, Stärke und Sauce zu etwas, das gleichzeitig rustikal und erstaunlich weich schmeckt. Mit Salz vorsichtig sein – die Salsiccia übernimmt ohnehin den Großteil der Diskussion.

Wenn man Glück hat, kommen am Schluss noch *Peperoni di Matera* darüber – dünne, getrocknete Paprikaschoten, die mit der Schere direkt über den Teller geschnitten werden wie kleine rote Glassplitter. Dann ist das Gericht vollkommen.

La braciola di maiale

Das richtig zubereitete Schweinekotelett (nach Tullio)

Tullio 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, 5,50 Euro netto die Stunde. Und trotzdem steht er jeden Abend wieder am Herd, als gäbe es darüber nichts weiter zu diskutieren.

Tullio 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. Genau diese Art von Kraft braucht er auch in der Küche.

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. Tullio schaut mich nur an und sagt: „Devi sapere quando è pronto.“ Du musst wissen, wann es fertig ist. Mehr Erklärung gibt es nicht. Und je länger ich in Italien arbeite, desto mehr verstehe ich, dass genau darin oft das eigentliche Wissen steckt – nicht im Rezept, sondern im Weglassen.

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

Und plötzlich passiert fast nichts mehr. Tullio 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 Tullio 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.“

Oder wie er sagen würde: „Man muss lernen, es zu fühlen.“

Pasta con Sugo Finto

Das Fleisch, das nicht da ist — und trotzdem nicht fehlt

In Apulien – eigentlich in ganz Süditalien – gibt es eine alte, unausgesprochene Regel: Wenn kein Fleisch da ist, tut man so, als wäre welches da. Nicht aus Betrug. Eher aus Würde. Denn Fleisch gehört hier lange Zeit nicht zum Alltag. Fleisch bedeutet Sonntag. Hochzeit. Taufe. Erntedank. An normalen Tagen kocht man mit dem, was da ist – Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten, Geduld.

Und daraus entsteht „Sugo Finto“. Falsche Fleischsauce. Der Name klingt viel trauriger, als das Gericht tatsächlich ist. Eher ein Augenzwinkern – wie jemand, der an der Tür steht und sagt: „Wir haben zwar kein Fleisch. Aber etwas Besseres.“

Das Geheimnis liegt im Soffritto. Dieses berühmte italienische Dreieck aus Zwiebel, Karotte und Sellerie, das praktisch jede Großmutter des Landes zubereiten kann, ohne dabei jemals ein Rezept anzuschauen. Und tatsächlich passiert die eigentliche Arbeit hier nicht durch Zutaten, sondern durch Zeit. Die Gemüswürfel verschwinden langsam im Olivenöl, verlieren ihre Form und werden irgendwann zu etwas Neuem – süß, tief, rund, fast fleischig. Genau an diesem Punkt versteht man plötzlich, warum niemand etwas vermisst.

In Monopoli läuft währenddessen meistens irgendwo ein Fernseher. Adriana räumt Tupperware in Regale. Draußen knattern Motorroller vorbei. Und der Sugo blubbert leise vor sich hin wie ein Gespräch, das niemand belauscht – nicht aggressiv, nicht hektisch, eher geduldig.

Dann kommen Tomaten und vielleicht ein kleiner Schluck Rotwein dazu. Die Sauce lange und ruhig köcheln lassen, die Pasta direkt mit etwas Kochwasser hineingeben. „Amalgam“, sagt Adriana. Alles soll am Ende eine einzige Sache werden.¹⁶ Panino di Polpo Arrosto - Panino mit gegrilltem Tintenfisch, gegrillten roten Paprikaschoten und Fior di Latte.

Panino di Polpo Arrosto

Panino mit gegrilltem Oktopus, gegrillten roten Paprikaschoten und Fior di Latte

Torre Canne, Sonntagmittag, Anfang Frühling. Nicht dieser aggressive Sommeranfang voller Sonnencreme, Motorboote und schlechter Strandmusik. Sondern einer dieser ersten Tage, an denen noch niemand genau weiß, ob der Frühling diesmal wirklich bleibt. Die Sonne hat bereits Kraft, aber die Luft ist noch vorsichtig. Und zum ersten Mal seit Wochen gibt es keinen Wind – keinen Schirokko, keinen Maestrone, nichts bewegt sich.

Am Strand liegt ein meterhoher Teppich aus braunen Algen, Winterreste über den ganzen Uferbogen gezogen. Niemand räumt das weg. Das Meer entscheidet hier selbst, wann wieder Ordnung herrscht. Am kleinen Hafen klopfen die Boote nur ganz leicht gegeneinander. Und dort steht dieser Fischgrill, der eigentlich nur zwei Gerichte kennt: Fritto Misto und Polpo Arrosto.

Vor den Tischen sitzen ein paar Männer aus dem Hinterland – nicht Bari, nicht Küste, eher diese kleinen Orte zwischen Olivenhainen und Trulli, die noch nicht geschneigelt für Touristen weiß gestrichen wurden. Sie kommen wegen des Oktopus, nicht wegen Instagram, nicht wegen Atmosphäre, sondern weil Polpo Arrosto für sie so etwas wie ein Sonntagsgebet ist. Das Café nebenan hat seine Lautsprecher noch nicht aufgebaut. Keine elektronische Version von „Felicità“. Nur Meer. Nur Möwen.

Wenn Oktopus schlecht gemacht wird, riecht er nach Hafen und kaut sich wie ein Fahrradreifen. Wenn er gut gemacht wird, beginnt die Arbeit lange vorher. Ein Fischer schlägt ihn draußen an der Küste minutenlang gegen einen Felsen.

Klatsch.

Klatsch.

Klatsch.

Mit voller Kraft. Danach wird er morgens oft bereits vorgekocht – vierzig Minuten in Salzwasser, mit einem Lorbeerblatt und einem Weinkorken. Warum der Korken hineinmuss, erklärt jeder anders. „Macht ihn weich“, sagen die einen. „Aberglaube“, sagen die anderen. Natürlich benutzen trotzdem alle einen.

Erst danach kommt der Oktopus auf den Grill. Direkt über die Glut, kein Öl, keine Marinade, keine Tricks. Nur Hitze, Geduld und Mut. Wenn die Haut irgendwann leicht knistert und die Spitzen der Tentakel anfangen, karamellisiert zu schmecken, ist er fertig.

Dann erst beginnt das eigentliche Panino. Die roten Paprika liegen bereits daneben auf dem Rost – ihre Haut wird schwarz wie verbrannte Pizzaränder, während das Innere langsam weich und süß wird. Dazu Fior di Latte, nicht gerieben, nicht gepresst, mit der Hand grob zerteilt, als würde man etwas Zerbrechliches anfassen. Und plötzlich hält man ein Sandwich in der Hand, das gleichzeitig nach Meer, Rauch und Frühling schmeckt.

Zitronensaft wirklich nur dann, wenn das Meer an diesem Tag danach verlangt.

Pane di Altamura

Italiens bestes Brot (so sagen sie)

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. Eher wie eine Tatsache. Ich sage nichts. Aber innerlich denke ich natürlich sofort: Na gut. Dann werden wir das 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.

Margherita

Die Pizza-Königin

Die nächtlichen Rückfahrten von der Pizzeria in Bari über die SS16 gehören zu den Momenten, in denen ich am meisten lerne. Nicht während der Arbeit. Danach. Mein Chef fährt dabei seinen Jaguar-SUV grundsätzlich so, als hätte er gleichzeitig einen wichtigen Termin und etwas zu beweisen. Auf dem Mittelstreifen. 180 km/h. Zwei Mobiltelefone gleichzeitig am Ohr. Permanent Streitgespräche mit Lieferanten, Cousins, Angestellten oder wahrscheinlich halb Apulien. Ich sitze daneben und versuche ruhig zu atmen.

Zwischen zwei Telefonaten nutze ich die Gelegenheit, ihn über Pizza auszufragen. Er antwortet erstaunlich großzügig. „Maurice, du kannst mit dem Wissen machen, was du willst“, sagt 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 erklärt 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 beginnt er, während wir mit völlig unangemessener Geschwindigkeit durch die Nacht schießen, die Geschichte der Pizza zu erzählen. Schon lange bevor irgendjemand von Michelin-Sternen oder Foodbloggern spricht, verkaufen die neapolitanischen Bäcker einfache Proto-Pizzen auf der Straße – Fladen mit Schmalz, Käse oder Kräutern. Später entstehen 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 haben. „Deshalb gehört auf eine echte Marinara niemals Fisch“, sagt mein Chef und schlägt dabei gleichzeitig mit der flachen Hand aufs Lenkrad, weil ihn irgendjemand auf dem rechten Fahrstreifen überholt.

Dann kommt das Jahr 1889. König Umberto I. verbringt den Sommer mit seiner Frau Margherita in Neapel. Am Hof herrscht französische Küche. Schwere Saucen. Piemonte. Silberbesteck. Aber inzwischen hat sogar der Adel von diesem neuen Straßenphänomen gehört: Pizza. Am 9. Juni 1889 betritt Don Raffaele Esposito mit seiner Frau Rosa Brandi die königliche Küche. Verschiedene Pizzen werden vorbereitet – und darunter eine neue Variante mit Tomate, Mozzarella und Basilikum.

Rot. Weiß. Grün. Italia!

Die Königin liebt genau diese Pizza. Zumindest erzählt man sich das bis heute so. Und wahrscheinlich versteht in Italien jeder gute Pizzabäcker sofort, was Don Raffaele in diesem Moment ebenfalls begreift: Das ist Marketing-Gold. Schon am nächsten Tag taucht der Name „Pizza Margherita“ auf. Und plötzlich beginnt der Aufstieg der Pizza aus den armen Vierteln Neapels hinein in die Welt.

Mein Chef erzählt das alles mit einer Ernsthaftigkeit, als hätte er persönlich daneben gestanden. Dann schaut er kurz zu mir herüber und sagt: „Die Margherita ist perfekt, weil man sich hinter nichts verstecken kann.“ Wenn Teig, Tomatensugo, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl nicht perfekt zusammenspielen, bleibt nichts übrig, das den Fehler kaschieren könnte – keine Pistaziencreme, keine Trüffel, kein Burrata-Zirkus, keine Colatura di Alici. Nur Pizza.

Und vielleicht erklärt das auch, warum man heute noch in Little Italy in Manhattan einen einfachen „Regular Slice“ bestellt und ein alter Neapolitaner mit goldenen Zähnen, verschmierter Schürze und Porsche-Brille das Stück über den Tresen reicht und dabei ruft: „Enjoy your MARGHERITA, pal!“

Das 1x1 der Home-Office-Pizza

Die Lektüre dieses Buches hat die Idee reifen lassen, zu Hause Pizza zu backen? Dann habe ich zuerst eine schlechte Nachricht: Es wird nicht klappen. Mein Chef in Bari sagt immer: „Vor der achtzigsten Pizza solltest du überhaupt keine Meinung haben.“ Ich weiß, dass er noch untertrieben hat.

Denn Pizzabacken ist keine Küchenaktivität. Es ist eher eine Mischung aus Handwerk, Geduld, leichter Selbstüberschätzung und psychologischer Zermürbung. Ein Bootcamp aus Mehl und Hefe. Am Anfang sind alle begeistert – man kauft plötzlich Spezialmehl, schaut nachts YouTube-Videos über Hydratation und spricht in Gesprächen beiläufig über Fermentation, obwohl man drei Wochen vorher noch Tiefkühlpizza gegessen hat. Dann beginnt der Teig seine Kapriolen zu schlagen. Und mit ihm die Demütigung. Gut so!

Die erste Pizza wird meistens flach wie eine ostelbische Landkarte. Die zweite klebt am Pizzastein fest wie eine diplomatische Krise. Die dritte sieht überraschend gut aus und schmeckt nach Pappe. Irgendwann verbrennt man sich die Finger, ruiniert ein Geschirrtuch oder schrottet einen billigen Handmixer. Spätestens an diesem Punkt steigen die meisten Menschen aus. Gut so! Denn plötzlich bleiben nur noch die übrig, die anfangen, den Teig wirklich zu beobachten. Menschen, die freiwillig um Mitternacht Kühlschranktemperaturen kontrollieren. Die ihre Hände in klebrige Teigmassen versenken und dabei leise fluchen wie mittelalterliche Alchemisten.

Mein Chef behauptet, der Teig habe seinen eigenen Kopf. Gerade wenn man denkt, man habe seine Formel gefunden, muss man aufpassen. Nicht jede Mehlpackung der gleichen Sorte ist auch gleich. Nicht jeder Teig braucht gleich viel Wasser. Nicht jedes Wasser dasselbe. Nicht jede Umgebung dieselbe Gare. Luftfeuchtigkeit, Temperatur, Jahreszeit – plötzlich beginnt alles eine Rolle zu spielen. Man kommt sich irgendwann weniger wie ein Koch vor als wie jemand, der versucht, mit einem sehr empfindlichen Organismus diplomatische Beziehungen aufzubauen.

„Pizzabacken ist Timing“, sagt Francesco. „Wie Jazz.“ Er hat keine Ahnung vom Jazz und sagt das nur, um mich zu motivieren. Leider stimmt das trotzdem. Man kann praktisch alles richtig machen und trotzdem scheitern – zu viel Wasser, zu wenig Ruhezeit, zu warme Küche, zu kalter Teig, zu viel Druck beim Formen, zu wenig Hitze im Ofen. Und plötzlich hält man einen Teigfladen in der Hand, der aussieht wie ein psychologisches Gutachten.

Das eigentlich Absurde ist aber: Trotzdem macht man weiter. Man beginnt zu rechnen wie ein Chemiker. 60 Prozent Hydratation. 66 Prozent. 72 Prozent für Wahnsinnige. Man diskutiert über Hefegrammzahlen mit wildfremden Menschen. Und irgendwann steht man nachts allein in der Küche, betrachtet einen langsam aufgehenden Teigball und denkt: Vielleicht verstehe ich es langsam. Vielleicht.

Der große Irrtum vieler Anfänger besteht darin zu glauben, Pizza sei Belag. Ist sie nicht. Pizza ist Teig. Alles andere ist Dekoration. Wenn der Teig schlecht ist, hilft nichts mehr. Deshalb testen gute Pizzerien neue Pizzabäcker fast immer zuerst mit einer Margherita – das ist wie ein Omelett in der klassischen Restaurantküche. Daran erkennt man sofort, ob jemand nur Zutaten stapeln kann oder wirklich versteht, was er tut.

Und irgendwann – meistens sehr viel später als erhofft – passiert dann etwas Seltsames. Der Teig beginnt langsam, dir entgegenzukommen. Er spannt sich dann anders. Die Luftblasen reagieren. Der Rand geht auf. Der Boden wird knusprig und bleibt trotzdem weich. Zum ersten Mal riecht die Küche tatsächlich kurz nach Pizzeria. Genau dieser Moment ist gefährlich. Denn ab dort gibt es kein Zurück mehr.

Vor der achtzigsten Pizza also keine großen Reden halten. Danach vielleicht auch noch nicht.

Pasta „Thommaso Müller“ - zertrümmerte Nudeln mit Kartoffel nach deutscher Art

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 bewegt sich dabei mit dieser leicht aggressiven Effizienz durch die Küche, die ich auch in anderen süditalienischen Restaurants erlebt habe, sobald es hektisch wird. Er redet immer etwas zu laut, flucht zu schnell und besitzt zu allem eine sehr klare Meinung. Vor allem über das Essen. Wenn es nicht so läuft, wie er es will, musst du dich unter dem Banco weg ducken.

An einem Dienstagabend hat er frei und kommt mit seiner Freundin zu uns rüber, um einfach nur auszuhängen 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 Thommaso 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 zuschauen 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.