stern

Im Bauernparadies: Der Hof von Fabrizia Lanza (o. r.) liegt im Hinterland von Palermo. Dort wird etwa Salat aus Schafschädel (o. l.) zubereitet

GAMERSCHLAGS KÜCHE

Das süße harte Leben

In die Kochschule Lanza auf Sizilien reisen Teilnehmer aus aller Welt. Sie lernen dort ein Genuss-Universum kennen. Unser Kolumnist hat sie besucht

Bert Gamerschlag ist der kulinarische Experte des *stern*

Wer weiß schon, dass ein Schafschädel nur hinten aus Knochen, zur Nase hin aber aus Knorpel ist und dass der Länge nach dort eine Naht verläuft? Emmanuele Cottone weiß es und rammt ein Messer tief in die Substanz, gleich an der Nasenwurzel. Zwölf Augenpaare sehen mit Entsetzen, wie er die Klinge nach vorn durch den Knorpel bricht und die Schnauze aufspringt. „Uh!", sagen die Zuschauer, „Oh!" und „Argh!"

Den frischen Spalt nutzend hackt sich Cottone mit dem Fleischerbeil nun auch durch den knöchernen Part des Schädels, klüftet ihn in zwei Hälften und legt das Hirn frei, säuberlich durchtrennt. Stühle rücken, Unruhe und scharrende Füße – „Okay, guys", ruft Fabrizia Lanza, „wenn das einer nicht ansehen will, ist das fein – aber kommt bitte zurück. Es ist erst der Anfang."

Verlassen wir die Szene, treten wir kurz einen Schritt zurück: Wie verlaufen normalerweise die meisten Kochkurse?

Wohlsituiertes Publikum sieht Meisterkoch bei der Zubereitung von Gerichten zu, hält Sekt in der Hand und spart sich das Anfertigen von Notizen, denn später wird es Blätter mit den Kochanweisungen erhalten. Ist das Menü fertig, sind die Kursteilnehmer schon angeschickert, setzen sich um den Tisch und genießen den Abend.

Das Gericht nachzukochen misslingt meist, weil es bei dem Event zu wenige Kochplätze gegeben hatte, als dass jeder selbst etwas praktisch hätte tun und üben können. Dies sind belanglose Abende kulinarischer Unterhaltung, deren Dauer ein Wochenende beträgt, selten aber mehr.

Dagegen nun – zurück zur Anfangsszene – die Kochschule Anna Tasca Lanza auf Sizilien: Deren ambitioniertester Kurs dort dauert, hoppla, zehn Wochen. Die Teilnehmer fliegen aus aller Welt ein. Arm sind die Leute nicht, aber Geld ist bei ihnen sekundär, es handelt sich um Hobbyköche der besonderen Art. Primär zeichnet sie etwas anderes aus: Leidenschaft.

Fabrizia Lanzas Zehnwochenkurs heißt „Cook the Farm" – was mit „Koch den Bauernhof" nur unzureichend übersetzt ist. Die Teilnehmer lernen keine einzelnen Gerichte zuzubereiten, sondern schlichtweg alles zu verarbeiten, was ein sizilianisches Landgut hervorbringt. Diese Güter sind uralt und riesig und bringen ein Universum an Lebensmitteln hervor. Erlernt man bei der Lanza die Küche Siziliens, so lernt man mehr als nur einfach Gerichte, man lernt das Ineinandergreifen einer Welt. Man begreift ein System, studiert Kultur. ➤

Stern, 22 novembre 2018
di Bert Gamerschlag

So geht Pasta: Die Kursteilnehmer fertigen Nudeln an. Und so geht Wurst: Metzgermeister Cottone (r.) schneidet das Fleisch klitzeklein

Der Kurs kostet mit 10 000 Euro scheinbar viel, beinhaltet aber anspruchsvolle theoretische Unterweisung, handwerklich praktisches Training, Kost und Logis sowie Reisen über die Insel. Umgerechnet berappt man für all das 140 Euro pro Tag.

Wir haben es in dieser Sache mit hart gesottenen Hobbyköchen zu tun. Trotzdem sind viele von ihnen dem, was sie nun sehen, nicht gewachsen. Meister Cottone, ein drahtiger Palermitaner, wäscht schnell noch die Rachenräume des Lammschädels aus, platziert frischen Lorbeer zwischen die Hirnhälften, fügt den Schädel zusammen, fixiert ihn mit Zwirn und senkt ihn in einen Topf mit Wasser. Darunter macht er Feuer. Er wird einen Schafschädelsalat zubereiten, was die Teilnehmer nicht mit bekommen, da sie nun alle Messer in die Hände kriegen für etwas Neues.

„Warum zeigen wir euch das?", fragt Fabrizia Lanza beim Aushändigen der Messer. „Weil ein Tier nicht nur aus Filet besteht?", fragt Brent Desmond, Amerikaner, 30, zurück, und seine Frau Marike, 27, ergänzt: „Weil die sizilianische Küche das ganze Tier würdigt?"

Die sizilianische Küche wird einerseits gelehrt, weil sie eine erstaunliche Anzahl hochdelikater Einzelgerichte zu bieten hat. Bei „Cook the Farm" wird sie aber darüber hinaus auf eine Weise vermittelt, die den Zusammenhang von allem offenbart.

„Aufpassen jetzt, Leute", sagt die Lanza: Cottone zerlegt das Fleisch des Lammes in erstaunlich viele Einzelmuskeln. Das eines zweiten löst er als großen Gesamtlappen aus, den er mit Rosmarin und Gewürzen belegt und zu einem Braten wickelt.

„Wir lernen dies nicht, damit ihr einen Rollbraten zubereiten könnt – das ist nur ein schöner Nebeneffekt. Wir lernen dies als Teil eines Systems, um zu begreifen, dass die Welt aus vielen Sizilien besteht, dass überall regionale kulinarische Universen zu finden sind und jeder von euch seine heimische Küche umfassend begreift und zu beherrschen lernt."

Die Kursteilnehmer bekommen nun jeder an seinem Platz einen Berg von Fleisch, Gewürzen, eine Schüssel und – in einer Schale Salzwasser – gespülte Därme. Die Teilnehmer werden das Wursten lernen.

Es ist kein Mangel an Schulen für Hobbyköche. Zu den wichtigsten gehören einige aus Italien. Das liegt auch daran, dass dieses Land im Zweiten Weltkrieg die amerikanischen Soldaten, die GIs, verzaubert hat. Das war nicht vorgesehen. Die im 19. Jahrhundert eingewanderten katholischen Italiener waren im protestantischen Amerika so schräg angesehen wie die Migranten in Europa heute. Man brauchte die Einwanderer für die Fabriken, misstraute aber ihrem Temperament. Ihr heißes Blut, war die Meinung, komme auch von Gewürzen und Knoblauch. Als die GIs echte Pizza und Maccheroni, Bistecca fiorentina und Risotto aßen, waren sie überwältigt.

Aus dem Krieg zurückgekehrt, schickten viele ihre Frauen nach Italien, wo sie den Umgang mit dem lernten, was zuvor verteufelt war. Es war die Zeit, in der die Köchin und Autorin Julia Child ihre Kunst ins US-Fernsehen brachte. Anna Tasca Lanza stand in Kontakt mit Julia Child.

Fabrizia ist die Tochter der inzwischen verstorbenen Anna. Amerikanerinnen für viel Geld die Zubereitung von Pastasaucen beizubringen ist aber ihre Sache nicht. Fabrizia ist Kunsthistorikerin und leitete Museen, bis ihre Mutter erkrankte und die Tochter sich entschied, zu ihr nach Sizilien zurückzuziehen. „Ich koche gut, aber um die Küche meiner Mutter, um Sizilien zu verstehen, musste ich es mir selbst erst gründlich erarbeiten – darum erfand ich ‚Cook the Farm', im Grunde für mich selbst und um mir klarzumachen, wie alles mit allem zusammenhängt."

Die Schule könnte kaum schöner liegen – eine Autostunde im Hinterland von Palermo, mitten in einer Hügellandschaft mit Weizenfeldern und Weinbergen, Schafweiden, Obsthainen und Gemüsegärten.

Untergebracht sind die Teilnehmer in den Zellen eines Nonnenkonvents im nahen Bergdorf Valledolmo – sie erleben das echte Sizilien, das Italien der Schwielen und nicht das der Dolce Vita.

Die Wochen sind unterteilt in Fünf-Tage-Blocks, gelehrt werden Lamm und Rind, Getreide und Pasta (das Brotbacken und Anfertigen eigener Nudeln inbegriffen), Fisch und Meeresfrüchte, Oliven und Öl, Gemüse und Obst. Käse wird nicht nur in Entstehung und Verwendung gelehrt, die Teilnehmer lernen auch selbst zu melken. Hinzu kommen Ausflüge zu Getreide- und Olivenmühlen, zu Weingütern und Käsereien, zu Häfen, Fischern und natürlich zu Landgasthöfen und Restaurants.

Zurück zum Unterricht: Die Teilnehmer sind mit ihren Würsten fertig, die in schlängeligen Haufen vor ihnen liegen. „Die nehmt ihr mit und bratet sie euch heute Abend im Konvent", sagt Fabrizia und lässt fürs Mittagessen eindecken.

Für dies hat Metzgermeister Cottone die Schafschädel aus dem Sud gehoben und pariert. Zunge, Hirn, das wenige Backenmuskelfleisch, das viele Bindegewebe sowie die Augen gibt er in eine Schüssel, fügt Blutorangen, schwarze Oliven, Kapern, rote Zwiebel und Petersilie dazu, salzt, pfeffert, spart nicht mit Olivenöl und hebt um.

„Setzt euch, Kinder", sagt Fabrizia Lanza, lässt Wein und die Schüssel kreisen. „Uh!", sagen die Teilnehmer, „Oh!" und „Argh!". Ja, es gibt Stühlerutschen und Füßescharren. Aber keiner kneift. Nur eines will von den zwölf Kochschülern keiner auf seinem Teller – ein glupschiges Auge.