

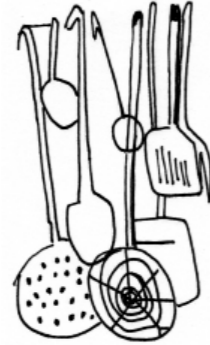


Kunsthistorikerin Fabrizia mit Wurst und Botschaft: Die kulinarische Vielfalt rund ums Mittelmeer muss erhalten bleiben!

Fabrizia und das Projekt ihrer Träume

Auf der Insel Sizilien wird ein Kochkurs angeboten, der wirklich Tiefgang hat: Zehn Wochen haben die Teilnehmer Zeit, in die kulinarischen und landwirtschaftlichen Kulturen rund ums Mittelmeer einzutauchen. Unsere Autorin war dabei

TEXT: URSULA HEINZELMANN FOTOS: HALEY POLINSKY(S.63), ELKE TALBOT (OBEN S.65), GUY AMBROSINO



Fabrizia Lanza, vitale, schlanke Mittfünfzigerin mit grauem Lockenschopf, ist die Marchesa auf Case Vecchie, das zwei Autostunden östlich von Palermo auf den Ländereien ihrer Familie liegt. Die Tasca d'Almeritas gehören zum alteingesessenen sizilianischen Landadel. Die Cousins der Marchesa führen gleich nebenan auf Case Grande eines der größten Weingüter der Insel. Fabrizias Mutter, Anna Tasca Lanza, hat in den alten Gebäuden rund um den großen Innenhof auf Case Vecchie 1989 eine Kochschule gegründet, die es bald zu internationalem Renommee brachte und seit Annas Tod 2010 von Fabrizia geleitet wird. Sie hat einen zehnwöchigen Studiengang entwickelt, bei dem es um viel mehr als das Kochen in der Küche geht. *Cook the Farm* taucht ein in die Zusammenhänge des Essens, im Großen und im Kleinen, und bewegt sich dabei über Sizilien hinaus rund ums Mittelmeer.

Die Marchesa ist studierte Kunsthistorikerin. Sie hat Bücher geschrieben, und sie ist gereist; zu amerikanischen Food-Heroen wie Alice Waters und Mario Batali, an die Boston University, zum Culinary Institute in Istanbul und zum Oxford Symposium on Food and Cookery. Ihre Mission sieht sie darin, die Brücken zwischen überliefertem Wissen und lebendiger Gegenwart auf- und auszubauen.

Deshalb jetzt, erstmals Anfang dieses Jahres, *Cook the Farm*. Ein Angebot an zwölf Studenten, sich zweieinhalb Monate lang dem Thema Essen und Nahrung, zu widmen und dabei Sizilien und die Kulturen rund ums Mittelmeer zu ergründen.

Die zehn Wochen sind nach den großen Grundthemen gegliedert, vom Ge-

treide über Fleisch, Oliven, Früchten bis hin zum Käse, und die Verarbeitung ist dabei von ebenso großer Bedeutung wie das Produkt selbst. Auf einer Steinmühle frisch zerkleinerte Weizenkörner zu sehen, zu fühlen, zu riechen und zu schmecken, um gleich darauf das nominell gleiche Erzeugnis von Metallwalzen zu erleben, ist weder durch Film oder Buch zu ersetzen. Denn so wird deutlich, wie sehr davon die Qualität des Mehls und damit des Brots beeinflusst wird, ebenso wie von Sorte, Anbau und Klima. Neben diesen Schwerpunktthemen sind die Studenten während der zehn Wochen immer wieder mit den beiden englischen Gärtnern im Obst- und Gemüsegarten aktiv. Nachdem die Obstbäume beschnitten sind, wird der Boden fürs Gemüse vorbereitet. Ein Teil der Gruppe arbeitet mit Spaten und Schubkarren daran, Kompost zu verteilen – »*Gemüse muss viel teurer sein*«, entfährt es Corrine aus Sonoma, Kalifornien, dabei im buchstäblichen Schweiß ihres Angesichts. Das

Die zehn Wochen sind nach großen Themen gegliedert: Fleisch, Früchte, Käse ...

ist ganz im Sinne der Marchesa. Mit dem Boden, sagt sie, muss man ebenso sorgfältig umgehen wie mit dem Mehl, und sich der Verbindung zwischen den beiden bewusst sein.

Die neun Studenten dieses ersten Kurses kommen aus den USA, Mexiko und Sizilien selbst, sind von siebzehn Jahre jung bis zu zweiundfünfzig Jahre Lebenserfahrung. Jedem von ihnen stellt Elke, die Assistentin der Marchesa, eingangs in einem kurzen Video-Interview die Frage:

Was bedeutet Mittelmeer für dich, was verbindest du mit mediterran? Am Ende des Studiengangs wird sie dies wiederholen, und natürlich hofft die Marchesa auf komplexere Antworten als die etwas diffusen Hinweise auf *großer Wert auf Kochen und Essen und die Bedeutung der Familie*, die in den meisten Fällen anfangs genannt werden. Ich bin nur für kurze Zeit beobachtend dabei, während der Käse-Woche, aber bereits diese wenigen Tage bieten eine Fülle an Wissen aus erster Hand.

Endlich begreife ich, wie Pecorino tatsächlich entsteht und dass Pasta Filata so viel mehr als Mozzarella sein kann. Dass Milch und Käse in Sizilien zu siebzig Prozent Schafe und dreißig Prozent Kühe bedeutet (und als Randerscheinung ein paar Ziegen wie die korkenzieherlocken-behörnten Girgentana und ihre neu geschaffenen Käse). Pecorino, also Schafskäse, ist zwar grundsätzlich rund und eher hart, aber dann doch von Käser zu Käser ganz unterschiedlich; außerdem als Primosale ganz jung oder als Stagionato wunderbar ausdrucksvoll gereift. Unzer trennbar mit ihm verbunden: Ricotta, der (oder eher die) in Sizilien grundsätzlich aus der üppigen, würzigen Schafsmilch erzeugt wird. Wir lernen Totò kennen: Der ruhige, wohlgelaunte Sechzigjährige kümmert sich seit zwanzig Jahren um die sechzig Schafe der Tascas (was auch bedeutet: Er melkt sie mit der Hand, morgens und abends, tagaus, tagein), und er versorgt die Tasca-Familie mit Käse. Die noch warme Ricotta, die er uns in der kleinen blau gefliesten Käserei auf dem Weingut zum Probieren hinstellt, gehört ohne jegliche Übertreibung zum Besten, was ich je auf der Zunge gehabt habe. Sie wirkt so feder-



Looks really great!
Zwei englische Gärtner kümmern sich um Obst, Gemüse und Blumen





leicht, dass die Grenze zwischen meinem Körper und der Ricotta kaum zu erkennen ist, wie ein Eintauchen ins Leben selbst, in Luft und Sonne, den Boden ...

Am nächsten Tag redet Piero Sardi, der große alte Käse-Mann der Slow-Food-Vereinigung, über Käse und seine Geschichte. Die Domestizierung von Schafen und Ziegen sei ein Riesenschritt in der Geschichte der Menschheit, und die meisten Käse hätten heute nur noch wenig mit ihrem Ursprung zu tun: »Wenn die Milch pasteurisiert, das Futter vereinheitlicht, die Kulturen in der Industrie gezüchtet und die Reiferäume klimatisiert sind«, sagt er mit Nachdruck, »dann hat das nichts mehr mit der Landschaft zu tun, sondern ist ein industrielles Produkt.« Dadurch schrumpfte das geschmackliche Spektrum und die Artenvielfalt gehe zurück. Das sei beim Schafkäse weniger zu beobachten, sagt er, nun auf die Situation in Sizilien eingehend, weil Schafe einfach auf die Weide müssten. Genau darum geht es der Marchesa: den Studenten bewusst zu machen, wie viel verloren gehen kann, wie wertvoll diese Vielfalt ist und wie viel davon in Sizilien aus einer Vielzahl von Gründen heute noch zu erleben ist. Gerade noch.

Für die dem Olivenöl gewidmete Woche wird ein Agrarwissenschaftler nach Case Vecchie kommen, der die Zusammenhänge zwischen Böden und Olivenbäumen erklärt, erzählt mir die Marchesa; auch dabei geht es ganz tatkräftig hinaus in die Olivenhaine. In der Küche in Case Vecchie werden dann Oliven gepresst, ein Experte erklärt, wie man Olivenöl richtig verkostet, Ranzigkeit und andere Fehler erkennt, und erst dann heißt es: kochen. Aber auch der Vergleich zu anderen Fet-

ten ist wichtig, andere Öle, Schmalz, Talg, Butter, und wie unterschiedlich sich jedes einzelne verhält. Danach: Fleisch. Der ortsansässige Fleischer kommt mit einem ganzen Wildschwein, das gemeinsam zerlegt wird, die Verwendungsmöglichkeiten der einzelnen Teile diskutiert, manches eingesalzen, anderes zu Wurst verarbeitet.

Als ich das Programm für die Wein-Woche lese, zuckt meine die Hand Richtung Telefon, um mein Ticket umzubuchen und meinen Aufenthalt spontan zu verlängern. Unter dem Vorsitz von Alberto Tasca kommen da einige der bedeutendsten Weinnamen Siziliens zusammen. Und da Wein ohne Essen unvorstellbar ist am Mittelmeer, wird natürlich auch gekocht; zu den Winzern Salvo Foti, Arianna

Die Ricotta ist so leicht, dass die Grenze zwischen ihr und meinem Körper zerfließt

Occhipinti und Frank Cornelissen stößt Carmelo Chiaromonte, Spitzenkoch aus Modica. Cornelissen habe als Begleitung für seine Naturweine nach den bittersten Salaten und wildesten Kräutern verlangt, berichtet Mario Traina. Er hat auf der Universität der Gastronomiewissenschaften in Pollenzo studiert und ist als rechte Hand der Marchesa sowohl beim Übersetzen als auch in der Küche entscheidend für das Projekt mitverantwortlich.

Die Wochen sind vollgepackt, regelmäßiges Sortieren und Rekapitulieren ist wichtig. Montags versammeln sich alle vor dem Mittagessen im Büro der Marchesa: Ist beim Weizen der grundsätzliche Unterschied zwischen Hart- und Weichweizen klar geworden und dementsprechend

der zwischen nord- und süditalienischer Pasta? Habt ihr alle den Artikel von Michael Pollan zum Brot gelesen? Sie fragt, erklärt, verweist auf andere wichtige zusätzliche Quellen. Dann geht es um die Pläne für diese Woche: Wer geht wann zum Melken, wer arbeitet im Garten?

Bei allem Ernst wird hier auch viel gelacht, ist der Austausch untereinander ebenso wichtig wie die Experten und der Einblick ins Historische. Niemand, sagt die Marchesa, einfach niemand lebte früher auf dem Land, das Leben auf dem Land war hart. Und gefährlich: Wenn man hinausfuhr, geschah das nicht, um die Landschaft zu bewundern, sondern um seine Ländereien zu inspizieren, und bis weit in die 1970er-Jahre hinein war man bewaffnet. Hier gab es nie Villen wie etwa im Veneto, sagt sie, sondern eher kleine Festungen, wie bei den Spaniern und Arabern. Ihr Urgroßvater Lucio Tasca sei ein Pionier gewesen, der den Weizenanbau modernisierte, und ihr Großvater begann dann Ende der 1970er große Weine zu machen. Wirklich entscheidend war aber, dass die Mafia sich aus der Landwirtschaft zurückzog, weil zuerst die Baubranche und dann Drogen lukrativer waren. »Wir haben ewig gebraucht, um den düsteren, schweren Schatten von Coppolas Paten abzuschütteln!« Das Kulinarische war daran maßgeblich beteiligt, zuerst der Wein und dann das Olivenöl, davon ist die Marchesa überzeugt. Der eine sei früher nach Frankreich verkauft worden, um den Zuckergehalt der dortigen Weine aufzubessern, und das andere war ranzig. Jetzt sei der Weizen dran: Sizilien habe trockenheitsresistente Sorten mit niedrigen Erträgen aus ökologischem Anbau zu



Zwischen Hart- und Weichweizen mögen kulinarische Welten liegen. Die Ernte ist immer hart

bieten. Cook the Farm sieht Kochen als Spitze einer breit aufgestellten Pyramide, die ins Wanken gerät, wenn die Basis gestört ist. »In Sizilien haben wir das Glück, aus unterschiedlichen Gründen auf vieles aus der Vergangenheit zurückgreifen zu können«, sagt die Marchesa. »Aber wenn wir nicht aufpassen, dann ist das alles verschwunden. Es muss uns als Wert bewusst werden.«


Schließlich geht es in der letzten Woche auf Studienreise rund um die Insel, zu Käseproduzenten (Caciocavallo in Modica) und Tierzüchtern (Razza-Modicana-Rinder, zum Suino Nero, das schwarze Schwein), zum Fischmarkt in Catania und dem Streetfood in Palermo, Salz und Marsala-Wein in Trapani, Anchovis in Sciacca ...

Bei allem Spaß wird es zum Schluss noch Ernst: Aufbauend auf die wöchentlichen Meetings, in denen das Erarbeitete und die tagebuchartigen Aufzeichnungen der Studenten diskutiert werden, findet eine theoretische und praktische Abschlussprüfung statt. Ingredienzen wollen identifiziert werden, Anbaumethoden um-

rissen, Zusammenhänge dargestellt, und dann wartet ein Warenkorb an Zutaten in der Küche auf Corrine, Echo, Nic, Salvo, Martina, Cristina, Jared, Aly und Jenna. Denen ist die Küche inzwischen längst bestens vertraut. Nachdem wir bei Totò waren, standen wir dort am Abend, um unter Anleitung der Marchesa Ricotta-Gnocchi zu machen (das Geheimnis bei Gnocchi, sagt sie, sei immer das richtige Verhältnis zwischen Hauptbestandteil und Mehl), um Tuma, den noch ungesalzenen, frischen Pecorino in Scheiben mit Oregano und Öl im Ofen zu backen und Milch zu Latte fritto zu kochen. Die dicke Eiercreme wird zu runden Plätzchen ausgestochen, paniert, gebraten und in Zimtzucker gewälzt.

»Früher«, erzählt die Marchesa, »gab es diese Begeisterung fürs Essen überhaupt nicht. Am Anfang meiner Laufbahn als Kunsthistorikerin in den Siebzigern und Achtzigern war das Angebot ziemlich traurig. Bis weit in die Fünfziger stand es schlecht um die italienische Wirtschaft, deshalb waren die Leute für scheinbar einfachere, schnelle Lösungen der

Industrie zu begeistern. Unser Koch etwa, der machte damals Orangengelee mit gekauftem Orangenextrakt – und um uns herum wachsen diese großartigen Früchte ... Meine Mutter war eine Pionierin, und sie liebte ihren Garten. Mein Großvater hat uns beide immer Schafe genannt, weil wir so viel Gemüse und Grünes aßen ...«

Alles muss sich ändern, um das Alte zu bewahren: Cook the Farm ist eine Revolution der Schafe, mit dem Gemüsespaten in der einen und dem Kochlöffel in der anderen Hand. 

INFORMATIONEN

www.annatascalanza.com
Der zehnwöchige Studiengang kostet ab 10 000 Euro

