

dtv



STEFAN MAIWALD

SPITZENKOCH  
IN SIEBEN TAGEN

Ein Selbstversuch

Deutscher Taschenbuch Verlag

Von Stefan Maiwald ist bei dtv außerdem lieferbar:  
Laura, Leo, Luca und ich (dtv 20960; auch als E-Book erhältlich)  
Meine Schwiegermutter ist cooler als deine (E-Book dtv 40155)  
Die kleinen Freuden des Lebens (E-Book dtv 40050)  
Golf (E-Book dtv 40486)

Ausführliche Informationen  
über unsere Autoren und Bücher  
finden Sie auf unserer Webseite  
[www.dtv.de](http://www.dtv.de)



Originalausgabe 2014  
© 2014 Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH & Co. KG, München  
© Fotos: Stefan Maiwald  
Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.  
Sämtliche, auch auszugsweise Verwertungen bleiben vorbehalten.  
Umschlagkonzept: Balk & Brumshagen  
Umschlaggestaltung: buxdesign I München,  
Ruth Botzenhardt  
Satz: pagina GmbH, Tübingen  
Druck und Bindung: Ebner & Spiegel, Ulm  
Gedruckt auf säurefreiem, chlorfrei gebleichtem Papier  
Printed in Germany • ISBN 978-3-423-28033-4

## Inhalt

	Vorwort .....	7
<b>Tag 1</b>	<b>Aufrüstung</b> .....	<b>11</b>
	Aimos Lebenslektionen .....	11
	Wie man Zwiebeln richtig schneidet .....	18
	Ordnung muss sein .....	20
	Welche Gewürze gehören in jede Küche? .....	26
	Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch – klar.	
	Was muss außerdem immer griffbereit sein? .....	28
	Pimp your kitchen! (Für 500 oder 5000 Euro) .....	30
	Materialschlacht: Welche Geräte sind für Spitzenköche unverzichtbar? .....	31
<b>Tag 2</b>	<b>Basisarbeit</b> .....	<b>33</b>
	Unser aller Fundament .....	33
	Von Hausmannskost zur Sterneküche .....	43
	Ethno-Küche – der große Irrtum .....	45
	Was das Essen mit uns macht .....	52
	Das Tütensuppen-Dilemma .....	54
<b>Tag 3</b>	<b>Der Geschmack des Südens</b> .....	<b>55</b>
	Pasta für Tarantinos Muse .....	55
	Italiens größte Genießer .....	59
	Weinkenner in 60 Minuten .....	65
	Schön und gut .....	72
	Beim besten Winzer Italiens .....	73
	Warum sind Weißweine nicht so lange haltbar wie Rotweine? .....	75
	Champagner: Es ist nicht genug für alle da .....	76
	Die perfekte Nudel .....	79
	Haben Sie ein Ritual, bevor Ihr Arbeitstag beginnt? .....	83
<b>Tag 4</b>	<b>Der Stern bleibt aus</b> .....	<b>85</b>
	Der Tellerwäscher brennt .....	85
	»Früh geerntete Oliven sind auf geile Art halbstark« – die Suche nach dem perfekten Olivenöl .....	93
	Lauter Zerkleinerungskünstler .....	97
	Ein Abend à la carte .....	102

	<b>Rezepte für uns Normalsterbliche</b> .....	<b>109</b>
	Vorspeisen & Vegetarisches .....	110
	Pasta .....	111
	Fisch .....	113
	Fleisch .....	119
	Desserts .....	120
	Welche Gerichte sind erheblich schwieriger als gedacht? ....	123
	Vieles kann. Das hier muss! .....	126
<b>Tag 5</b>	<b>Grüne Genüsse &amp; Zauberkunst</b> .....	<b>129</b>
	Eine neue Welt! .....	129
	»Schauen Sie das Wasser auf keinen Fall an!« –	
	Küchentricks, die keiner kennt .....	135
	Millionäre am Herd .....	138
	Sphären, Schäume & Algenextrakt .....	140
	Die Maschine, die alles veränderte .....	147
<b>Tag 6</b>	<b>Süßes statt Saures</b> .....	<b>149</b>
	Im Dessertrausch .....	149
	Frontbesuch .....	157
	Warum sind deren Gerichte schöner als unsere?	
	Eine kleine Stilkritik .....	160
	Zur Abrundung: ein »God Shot« .....	163
	Appetitliche Farben .....	166
<b>Tag 7</b>	<b>Die Krönung</b> .....	<b>167</b>
	Ich bin unwürdig .....	167
	The Next Big Thing – wohin geht die kulinarische Reise? ....	177
	Mein Fazit: Alles, was Sie brauchen .....	181
	Zum Schluss: Der beste Tipp von allen .....	183
	Des Spitzenkochs Handbibliothek .....	184
	<b>Danksagung</b> .....	186
	<b>Bonus-Kapitel:</b> Was würden Sie einem Menschen raten, der ein sehr, sehr guter Koch werden will? .....	190

## Vorwort

Mein Vater war Koch.

Wie es sich für einen anständigen Koch gehörte, parkte er an den freien Abenden sein Auto rückwärts an der Anlieferung zu seiner Küche, um Sachen für den persönlichen Bedarf abzugreifen. Er brachte uns alles mit, was in den Siebziger- und Achtzigerjahren modern und gefragt war: Schnecken, Austern, Gänseleberpastete und so exotische Sachen wie Rotbarsch- oder Seezungenfilets. Exotisch jedenfalls dann, wenn man in der niedersächsischen Tiefebene wohnte, in einer Stadt namens Braunschweig, wo der Höhepunkt der Küchenkultur aus Braunkohl und Bregenwurst bestand. Sie wollen wissen, was Bregenwurst ist? Nein, das wollen Sie lieber nicht.

Ich aß allerdings praktisch nichts außer Kartoffeln und Fleisch und Schokolade. Wenn es bei uns mal Pizza gab, dann schnitten mir meine Mutter und mein Vater die Ränder ab – damit ich *eben jene Ränder* essen konnte. Es konnte auf dieser Welt keinen mäkligeren Esser geben als mich. Für mich zählten nur Nutella, Eier, Kartoffeln und Schnitzel.

Mit zwölf Jahren kam ich im Sommer für drei Wochen zu Weinbauern nach Saint-Émilion, die mit meinem Vater befreundet waren und einen Sohn in meinem Alter hatten. Die Katastrophe war perfekt. Nur ein Beispiel: Als der heiße Kakao Haut hatte, weigerte ich mich, auch nur einen Schluck davon zu trinken.

Ja, ich fühle mich persönlich für das miserable Deutschland-Bild vieler Franzosen verantwortlich, die in uns nur Kraut- und Kartoffelfresser sehen.<sup>1</sup> Übrigens aß ich ja nicht einmal Kraut. Als wir in der Gironde-Mündung Krebse jagen gingen, war mein Ekel komplett. Und als naseweiser Zwölfjähriger musste ich meinen Gastgebern natürlich auch noch einen Vortrag darüber halten, wie unmoralisch es sei, fühlende Wesen lebend in kochendes Wasser zu schmeißen. Die armen Franzosen. Mit mir hatten sie

1 Dabei kommt die teuerste Kartoffel der Welt, natürlich, aus Frankreich; es handelt sich um die Sorte La Bonnotte, die nur auf Noirmoutier wächst, einer winzigen Insel im Atlantik. Die Landwirte bewässern ihre Äcker mit Meerwasser und düngen mit Seetang, was einen erstaunlich feinen, süßlichen Geschmack ergibt. Ein Kilo kostet 500 Euro.

den Prototyp jenes Deutschen abbekommen, der allen anderen erklärt, wen sie zu wählen und wie sie zu leben haben.

In den USA, wo ich später nach guter alter Achtzigerjahre-Sitte ein Austauschjahr verbrachte, fand ich mein Paradies. Ausgerechnet Texas! Ich ernährte mich von Cola, Orangensaft und Chicken Strips, länglichem Hühnerformfleisch, das in eine süße Sauce getunkt wurde. Wenn wir bei McDonald's einkehrten, was oft mehrmals am Tag geschah (mein Gastbruder trank jeden Morgen statt Kaffee einen Liter Cola, denn »die enthält ja auch Koffein«), dann bestellte ich die damals neue 20er-Packung Chicken McNuggets und dazu eine Fuhre Pommes. So wie Alice Cooper seine schwarze Periode hatte (er kann sich aufgrund seines Drogen- und Alkoholkonsums an nichts erinnern, was sich zwischen 1978 und 1983 zutrug), so waren die Jahre zwischen 1986 und 1990 meine dunkle Zeit – eine Zeit übrigens, in der die Chefköche von heute zum Teil schon als Siebzehnjährige in den Restaurants standen, am untersten Ende der Hierarchie, und Kartoffeln schälten, Zwiebeln würfelten und Hundehaufen vorm Eingang aufwischten.

Man kann mich also mit Fug und Recht als kulinarischen Spätentwickler bezeichnen. Mein Banausentum änderte sich jedoch, als ich Italien entdeckte. Erst entdeckte ich die Italienerinnen, aber schon bald die italienische Küche, die es jedem Novizen leicht macht. Denn es geht ja mit Pasta los, und mal ganz grundsätzlich: Wer kann schon zu einer Nudel Nein sagen?

Seit mehr als zehn Jahren lebe ich auf der italienischen Insel Grado zwischen Venedig und Triest und kehre nur noch für dringende berufliche und familiäre Angelegenheiten nach Deutschland zurück. In Grado ankert die viertgrößte Fischereiflotte der Adria, was dazu geführt hat, dass ich mittlerweile alles aus dem Meer esse, in jeder Zubereitungsform. Gemüse – na ja, immer noch ein heikles Thema, aber es wird besser. Auch Käse esse ich erst mit Genuss seit meiner Übersiedlung in den Süden.

Die Insel Grado ist die ideale Ausgangsbasis für das Experiment dieses Buches, nicht nur, weil hier viel Wert auf die *materia prima* gelegt wird. Nein, die Region Friaul rühmt sich der Zugehörigkeit zu Mitteleuropa, sie schöpft das Beste aus mehreren Welten ab, mediterrane Küche, gemischt mit traditionellen Rezepten aus dem Alpenraum und dem Norden, gepaart mit osteuropäischen



Traditionen der K.u.k.-Zeit. Teile dieses Buches spielen daher in Italien, dem Land, das wohl mehr von der kulinarischen Kultur durchdrungen ist als jedes andere Land der Welt, übrigens auch Frankreich. Von daher passt es ja ganz gut. Außerdem hat die italienische Küche uns Deutsche nachhaltiger geprägt als jede andere Landesküche. Dass Tiefkühlpizza mit knapp 850 Millionen Portionen pro Jahr das beliebteste Fertiggericht der Deutschen ist, ist vielleicht für beide Seiten nicht besonders schmeichelhaft – Deutsche sind immer noch große Convenience-Esser, Italiener halten Pizza eher für einen Snack und hassen es, wenn ihre Küche nur darauf reduziert wird –, aber Sie wissen, auf was ich hinauswill. Ist italienische Küche wirklich am beliebtesten? Eine Umfrage unter 27 000 Fernreisenden aus aller Welt im Jahr 2012 ergab, dass 32 Prozent die italienische Küche bevorzugen, 24 Prozent die französische Küche, 18 Prozent die japanische Küche. Mit Italien liegt man also sicher nicht ganz falsch. Und: 19 Prozent aller italienischen Lebensmittel gehen in den Export nach Deutschland, damit sind wir weltweit die Hauptabnehmer italienischer Leckereien. Reden wir nicht lange drumherum: Wir alle lieben einfach italienisches Essen.

Das Arbeitsprinzip für mein Vorhaben: Ich wollte das Wissen der Besten abschöpfen. Ich wollte mich in einer großen Küche neben den Herd stellen. Ich wollte, wenn es nicht anders ging, Interviews per Telefon, Skype oder Mail führen. Ich wollte mir und allen Leserinnen und Lesern ein Gefühl für großartiges Kochen geben, außerdem ein paar handfeste Tipps. Ich habe für dieses Buch einige der besten Köche gefragt; auf sogenannte Fernsehköche habe ich allerdings verzichtet. Nicht, dass ich etwas gegen sie hätte oder ihnen etwas Böses will, aber da ich selbst ein eher schüchterner Mensch bin, gefallen mir die stillen Arbeiter seit jeher besser.

Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Köche, die ich befragt habe, mit Michelin-Sternen, Gault-Millau-Hauben oder ähnlich wichtigen Auszeichnungen dekoriert. Insgesamt sind auf den nächsten 200 Seiten rund 50 Sterne und knapp 500 Hauben vertreten. Viele der besten Köche Europas haben mir exklusiv und mit bewundernswerter Offenheit Tipps für mein aberwitziges Vorhaben gegeben.

Ich wollte zwar niemanden hervorheben, aber ich tue es dennoch, weil ich es vor Stolz kaum aushalte, dass wirkliche Superstars wie Heinz Winkler, Hans Haas, Bobby Bräuer, Martin Fauster und Tohru Nakamura und echte Weltstars wie Aimo Moroni, Anne-Sophie Pic und Gualtiero Marchesi mir bei diesem Buch mit ihrer Zeit und ihren Ratschlägen geholfen haben.

Sicher, einigen Gourmets wird einiges, was hier im Buch thematisiert wird, bekannt sein. Anderen wird anderes bekannt sein. Aber nicht alle wissen alles – und so bin ich überzeugt, dass selbst die schlausten Hobbyköche noch einiges lernen werden. Ich jedenfalls habe eine Menge gelernt. Und sehr, sehr viel Respekt vor jedem bekommen, der mit dem Kochen, egal auf welchem Niveau, sein Geld verdient. Oder der einfach nur versucht, sich und seiner Familie täglich etwas Vernünftiges und Schmackhaftes aufzutischen.



## Aimos Lebenslektionen

Mein Abenteuer auf dem Weg zum Spitzenkoch beginnt um 6 Uhr morgens auf dem Mailänder Großmarkt mit dem Streicheln eines halben Schweins. Das halbe Schwein hängt in einem Kühlraum von einem gewaltigen Haken herab und sieht insgesamt eher unvorteilhaft aus. Bei mir will der Appetit nicht so recht aufkommen. Nicht um diese Tageszeit, nicht unter diesen Umständen. Nur mein Begleiter ist ganz euphorisch.

»Fühlst du es?«, fragt Aimo Moroni. Der alte Mann streicht mit den Fingerkuppen über die Schweinehälfte, mit einer kaum glaublichen Zärtlichkeit. Man könnte meinen, er frage das Fleisch gleich nach seiner Telefonnummer. »Ganz frisch, ganz wunderbar«, raunt er.

Was mache ich hier? Ganz einfach: Ich will die ersten 24 Stunden meines Abenteuers damit verbringen, vernünftige Ausgangsprodukte zu finden. Auf dem Markt, auf dem Feld, in freier Natur. Was ist gutes Kochen? Ich weiß es noch nicht. Aber ich weiß, dass gute Ware den Start erleichtert. Das sagt einem der gesunde Kochverstand. Und niemand könnte über die beste *materia prima* kompetenter reden als Aimo Moroni.

»Ganz frisch«, sagt er noch einmal. »Wenn die Schnittstelle wie Seide ist, dann ist das Fleisch frisch. Wenn sie rau ist, dann ist das Fleisch nicht mehr ganz frisch. Und das kann man fühlen.«

Aimo Moroni ist der liebe Gott der italienischen Küche. Seit 45 Jahren (genau, seit mehr als vier Jahrzehnten) betreibt er sein Restaurant »Il Luogo di Aimo e Nadia« in keiner sehr privilegierten Ecke Mailands, ziemlich weit weg vom Zentrum, aber er weigerte sich immer, umzuziehen. »Als wir dort angefangen

haben, war die Straße noch nicht einmal gepflastert«, erzählt Aimo. Stattdessen kommen die Gourmets in die Vorstadt, zu ihm, dem Achtzigjährigen, der noch heute jeden Tag 14 Stunden arbeitet. Und vor allem ist er nach wie vor jeden Tag auf dem Markt. Das unterscheidet ihn von vielen seiner besten Kollegen, die sich die Ware direkt ins Restaurant liefern lassen. Aimo hält davon nichts, denn er will alles aus möglichst erster Hand. Apropos Hand: Wir sind schon in der nächsten Halle und stehen vor einem Lieferanten, dessen Artischocken sich auf den schräggestellten Kisten stapeln. »Ah, Artischocken«, ruft Aimo Moroni aus, als hätte er Amerika entdeckt. Was für eine Leidenschaft! Er hält mir seine Faust unter die Nase und spreizt dann die Fingerkuppen leicht auseinander. »Siehst du?«, sagt er. »Die perfekte Artischocke. Nicht ganz geschlossen, nicht ganz offen. Eben so.« Er sucht und findet sie, flachst mit dem Verkäufer – schwer zu sagen, wer von beiden älter ist, aber die Artischocken, die sind jedenfalls frisch. Am nächsten Stand taucht Aimo seine Nase tief in die Steinpilze ein und nimmt eine Kiste mit. Aimo fliegt über den Markt, ich kann kaum mithalten. Beinahe scheint es, als sei er der einzige Mensch hier, dem die Gabelstapler ausweichen, nicht umgekehrt.

Ach ja, Basilikum: Aimo kauft es nur von einem ganz bestimmten Südhang in Ligurien stammend. Gute Tomaten? Glänzen frisch und tiefrot<sup>2</sup>. Frische Karotten? Bretthart, bloß nicht biegsam. Brokkoli? Muss eher blau als grün schimmern. Zucchini? Die kleinen schmecken am besten. Zwiebeln? Die Schale muss sich leicht lösen lassen. Knoblauch? Fest, prall. Auberginen dagegen: weich und nachgiebig. Orangen? In die Hand nehmen. Sie müssen »schwer« sein, dann sind sie frisch und noch voller Saft. Äpfel? Mit Stiel kaufen, dann sind sie aromatischer. Gute Ananas? Riechen süß an der Unterseite. Kiwis? Müssen elastisch sein, dürfen aber nach dem Druck keine Delle behalten. Weintrauben? Schauen Sie, ob der Stiel frisch und biegsam ist. Frischer Oktopus? Blinzelt Ihnen zu. Ja, wirklich: Berühren Sie sein Auge. Es sollte noch eine Reaktion erkennbar sein, dann kommt er direkt aus

2 Das merkwürdige Glänzen frischer Tomaten gibt Botanikern übrigens Rätsel auf, die viel zu lang für eine Fußnote sind.

dem Meer. Außerdem sollte er Ihnen zuwinken können; die Tentakel müssen schön weich sein.

Der Markt in der Via Cesare Lombroso ist mit seinen 440 000 Quadratmetern einer der größten in Europa. Vor allem Obst und Gemüse werden hier gehandelt, etwa eine Million Tonnen im Jahr; jede zehnte heimische Frucht und jeder dritte Exot, der in Italien im Supermarkt liegt, hat im Mercato Ortofrutticolo Station gemacht. Dazu kommen jede Menge Blumen und einige Hallen randvoll mit Fleisch. Dieser Markt hat nichts Romantisches. Er ist laut, er ist voll. Doch alles duftet ausgesprochen verführerisch. Waren werden aus Lieferwagen aus- und eingeladen, Handkarren werden mannshoch mit Kisten bestückt und in bemerkenswerten Balanceakten zu den Lieferwagen auf dem Parkplatz bugsiert, Hubwagen brausen hin und her. 9000 Menschen sind jeden Morgen hier, davon etwa 3500 Verkäufer, oft in der dritten oder gar vierten Generation; alles scheint einer geheimen Choreografie zu gehorchen, denn trotz der erkennbaren Geschäftigkeit verläuft alles reibungslos, als wüsste jeder der Beteiligten genau, was er als Nächstes zu tun hat. Ich erinnere mich an ein Bild von Fernsehkoch Johann Lafer in einem Italien-Kochbuch, wie er mit frisch gestärkter Schürze und einem Weidenkorb voll hübsch arrangiertem buntem Gemüse »vom Markt kommt«. Er vermittelt gute Laune und Seelenfrieden. Ich glaube, wenn er mit seinem niedlichen Weidenkorb über den Mailänder Großmarkt schlenderte, würde er gleich an den Haken gehängt, ausgeweidet und portionsweise verkauft werden.<sup>3</sup>

Später, in Aimos Restaurant in der Via Privata Raimondo Montecuccoli (die Straße klingt wirklich viel pompöser, als sie ist), macht mir Aimo exklusiv sein legendärstes Gericht. Es ist gerade Mittag geworden, das Restaurant befindet sich in der Aufbruchphase, das berühmte »Mise en place« findet statt, ein Ritual, mit dem sich alle Köche dieser Welt für den bevorstehenden Ansturm rüsten, sich ihre Gerätschaften zurechtlegen und all das vorbereiten, was schon vorzubereiten ist, bevor die Schlacht beginnt. In

3 Der Großmarkt ist unter der Woche nicht ganz leicht zugänglich, wenn man sich nicht in Begleitung einer lebenden Legende befindet – aber am Samstag steht er von 5 bis 10 Uhr morgens auch Privatpersonen offen.

der Küche dampft, zischt, klirrt und brodeln es. Sie wirkt wie ein mühsam im Zaum gehaltenes Fabelwesen.

Aimo Moroni ist nicht nur berühmt für seine geradezu pedantische Suche nach Qualität, sondern auch dafür, aus den einfachsten Produkten Großartiges zu zaubern. Sein Königsgericht ist daher lächerlich simpel: Spaghetti mit Tomaten, Peperoncini, Knoblauch, Zwiebeln und Parmesan. Ende. Den Teller bietet er seit 45 Jahren an. Das muss man sich nicht nur trauen, das muss man auch [noch] gekonnt durchziehen. Der andere große alte Mann der italienischen Küche, Gualtiero Marchesi, ist da schon deutlich präventiöser: Sein Markenzeichen ist Risotto mit Goldkruste. Ja, echtem Blattgold, das ausdrücklich mitgegessen werden soll.

Und warum ist Aimos Teller eines der berühmtesten Haute-Cuisine-Gerichte? So berühmt, dass er bei anderen Spitzenköchen der Welt einfach »Aimos Pasta« heißt und Stammgast Leonard Bernstein die Kreation mit Beethovens Neunter verglich? Das würde ich sogleich herausfinden. Deswegen kommt hier, live aus Aimo Moronis Küche, das Rezept. Ich darf sogar bei seinen Souschefs Alessandro Negrini und Fabio Pisani mithelfen und die Zwiebeln schneiden. Der US-Koch und Autor Anthony Bourdain schrieb ja einmal, dass sich jeder Neu-Koch dieser Welt in jeder Küche sofort Respekt verschaffen könne, indem er alles schnell und gut schneidet. Lassen Sie es mich so formulieren: Ich hätte höchstens weniger Respekt bekommen, wäre ich im Minirock und auf High Heels in die Küche stolziert. Aber ich war auch richtig, richtig nervös.

Die Zwiebeln aus Tropea (»nur aus Kalabrien, nur aus Tropea!«, ruft Aimo mehrmals) werden mit den eher süßlichen Sponzale-Zwiebeln aus dem Salento gemischt. Beide Arten sind länglich, haben kaum eine ausgeprägte Knolle und werden zunächst der Länge nach einmal geteilt und dann leicht diagonal und immer mit einer wiegenden Bewegung dünn geschnitten. (Bei Profis wie Alessandro wippt der ganze Körper leicht mit.) In einer Schüssel mischt Alessandro das Schnittgut durch. Zudem köchelt ein Gemüsefond<sup>4</sup> vor sich hin. Jetzt werden ein paar Knoblauchzehen gesäubert und entseelt – die etwas dunkler gefärbte, meist grün-

4 Fonds sind das Fundament der Spitzengastronomie und werden uns in den kommenden Kapiteln noch oft beschäftigen.

liche *anima* in ihrer Mitte wird entfernt, eine echte Sterneköche-Sache: Die Seele ist etwas bitter, was für Knoblauch-Mittelbegabte wie mich aber kaum zu schmecken ist. Die Zehen werden richtig schön klein gehackt und in ein winziges Schüsselchen Olivenöl gegeben. In einer ordentlich großen Pfanne wird die Öl-Knoblauch-Mixtur dann unter Zugabe von noch mehr Öl<sup>5</sup> erhitzt, und dann kommen die Zwiebeln hinein. Die Geheimzutat: ein harmloses Lorbeerblatt, unzerteilt und untergerührt.

Nun sind endlich die Spaghetti am Zug, genauer Spaghettoni, die etwas dickere Variante, eine bis anderthalb Minuten weniger lang gekocht, als auf der Packung angegeben ist. (Das macht jeder Italiener so, von der Hausfrau bis zum Sternekoch.) Die Zwiebeln werden gesalzen, rigoros mit Meersalz von den Salinen der Insel San Pantaleo vor der Westküste Siziliens<sup>6</sup>. Auch eine Kelle Gemüsefond kommt hinzu. Alessandro holt drei rote Peperoni, entfernt die Kerne, hackt sie klein und gibt sie in die Zwiebelpfanne. Eine große Tomate (ausnahmsweise ohne bestimmte Herkunft, hier entscheidet Aimo nach der Frische der Ware) wird zerrupft – ja, einfach mit den Händen zerrupft – und ebenfalls in die Pfanne gegeben. Es folgen die abgetropfte Pasta und noch eine Kelle Fond. Alles wird geschwenkt, das ist diese überaus coole Bewegung, die man gar nicht oft genug üben kann: Durch das ruckartige Anheben der Pfanne gleitet der Inhalt am hinteren Ende empor, fliegt in die Luft und landet schön durcheinandergewirbelt in der Mitte. Mit einer Zange entfernt Alessandro nun das Lorbeerblatt. Er zerhackt einen Bund Petersilie (Trick: Er rollt die Petersilie zu einem länglichen Bündel ein, was das Zerteilen beschleunigt), streut die Stückchen in die Pfanne und rührt sie unter, interessanterweise nicht mit einem Holzlöffel, sondern mit seiner länglichen Zange. Mit der anderen Hand schwenkt er die Nudeln zugleich munter in der Luft herum, der Angeber. Jetzt noch der Parmesankäse aus dem Haus Bonati in Basilicanova, mehr als zwei Jahre gereift. Gerieben und wenig (»wenig!«) hinzugeben, wieder alles rühren.

5 Aimo Moroni benutzt die Marke Frantoio Mancianti aus Umbrien, [frantoiomancianti.com](http://frantoiomancianti.com).

6 Im Handel findet sich das Salz meist unter dem Namen »Sale di Mothia« nach dem Hauptort der kleinen Insel.

Das war's! Angerichtet wird die Pasta als Nest und nicht etwa als randvoller Teller – das geht wunderbar mit jener Zange, über die ich mich zuvor gewundert hatte. Für den Glanz und die geschmackliche Bindung darf noch ein Tropfen Olivenöl darüber, für die Optik und den Geschmack ein, zwei Blättchen Basilikum.

War das jetzt schwierig? Klar, wenn die Zutaten nicht perfekt sind, wird daraus ein Hausfrauen- oder Hausmännergeschwurbel. Wenn Sie aber die besten Zutaten haben, dann können Sie sagen, dass Sie das Gericht eines der bekanntesten Köche der Welt nachgekocht haben.

Zuvor, beim Zwiebelschneiden, war mir das Diktum des italienischen Küchenrebells Pierfulvio Angelini eingefallen: »Jeder Idiot kann Spaghetti mit Hummer machen. Wirklich schwierig für einen Spitzenkoch sind Spaghetti mit Tomatensauce.« Was meint er? Ja, mit Hummer wird ein Gericht praktisch von selbst schmackhaft. Aber wer ein Nudelgericht mit ganz simplen Zutaten zaubern will, muss sich wirklich Mühe geben. Das ist die große Kunst, weil jeder einen anderen Geschmack im Kopf hat, wenn er an Spaghetti denkt, wie sie die Mama einst gemacht hat. Jeder hat seine eigene Benchmark, die es zu überspringen gilt.

Aimo Moroni setzt sich zu mir und blickt jeder Gabel nach, bis die Pasta in meinem Rachen verschwunden ist. Ein etwas seltsames Gefühl, von einem der besten Köche der Welt beim Essen beobachtet zu werden – beim Essen seines Gerichts. Aber immerhin: Ich bekleckere mich nicht, was viel heißen will, trage ich doch ein frischgestärktes weißes Hemd, das um Flecken geradezu bettelt. Jedenfalls fühle ich mich genötigt, jeden Bissen zu kommentieren, aber neben einem ständigen »Buonissimo!« fällt mir bald nicht mehr viel ein. Was für ein komplexes, fantastisches Gericht!

Souschef Alessandro kommt immer wieder dazu, ein ganz junger Kerl, der aber schon mit großer Selbstsicherheit über die Zubereitungsdetails referiert, was mich im jetzigen Stadium meiner Küchenkenntnisse zwar noch überfordert, aber es steht wohl außer Frage: Der wird auch mal ein Großer. Alessandro und sein Kumpel Fabio Pisani sind Aimos Zöglinge. »Wir entwickeln seine Ideen weiter, ohne seine Philosophie zu verraten«, sagt Alessandro. Und ja, sie können es hier auch spektakulär, etwa bei den hauchzart überbackenen Steinpilzen mit Zucchiniblüten, Heidel-



beergelee und Kakaopulver. Der Kakao gibt dem Gericht eine erstaunliche Dimension, reproduziert die muffige Süße des Duftes eines herbstlichen Waldes.

Was die Atmosphäre bei Tisch entspannt, ist nicht nur das Lob, das mir alle Beteiligten für die gekonnt auf die Gabel gerollten Spaghetti zollen (zu irgendwas mussten meine Jahre in Italien ja gut sein), sondern in erster Linie Aimo Moroni: Er isst in einem fort Brot aus einem großen Korb, schert sich nicht um die Krümel in den Mundwinkeln und auf der Kochschürze und freut sich aufrichtig. »Ich liebe Brot«, mummelt er und greift sich das nächste Stück. »Gibt es etwas Besseres als Brot?« Ich liebe es, wie er isst, mit Gier statt mit Arroganz, mit Passion statt mit Kalkül. »Wer das Essen liebt, der liebt das Leben. Und ich liebe das Leben sehr.« Außerdem sagt Aimo folgenden wunderbaren Satz: »Paganini ist dazu geboren worden, Geige zu spielen. Ich bin dazu geboren worden, zu kochen.« Er schafft es, dass es aufrichtig bescheiden klingt.

Gibt es etwas Beeindruckenderes als die Leidenschaft, jeden Tag das bestmögliche Produkt zu finden? Diese Passion, diesen Willen und die Hartnäckigkeit eines Spürhundes: All das nehme ich als Inspiration und Hausaufgabe von Aimo Moroni mit. Das – und natürlich das verblüffend simple Nudelrezept eines Mannes, der schon mit zwei Michelin-Sternen dekoriert war, als ich mir noch meinen Karottenbrei im Gesicht verteilte.



## Wie man Zwiebeln richtig schneidet

Das vernünftige Schneiden von Zwiebeln ist die Grundlage des Küchenhandwerks. Profis machen es anders als wir. Als ich es zum ersten Mal drei italienischen Hobbyköchen zeigte, waren sie hin und weg<sup>7</sup>. Und klagten, halb im Scherz: »Jetzt erklären uns die Deutschen auch noch in der Küche, wie es besser geht!« Nämlich so:

Entfernen Sie mit einem kleinen Messer die Schale, so ähnlich wie beim Apfelschälen. Auch weg mit der durchsichtigen zweiten Haut, die ist bitter.

Die Wurzel aber lassen Sie dran!

Halbieren Sie die Zwiebel von der Wurzel bis zur Spitze.

Legen Sie die Hälfte mit der Schnittfläche nach unten aufs Schneidebrett.

Schneiden Sie die Hälfte vertikal von der Spitze bis kurz vor die Wurzel in Streifen. Die Wurzel hält die Zwiebel noch zusammen.

Dann schneiden Sie die Zwiebel horizontal zwei-, drei- oder vier Mal bis zur Wurzel an. Das hängt von der Größe der Zwiebel und der Schärfe Ihres Messers ab.

Und nun säbeln Sie von oben quer zum vorherigen Schnitt drauflos – die Zwiebel zerfällt in perfekte Würfel, und Sie machen keine Sauerei. Beim normalen Zwiebelschneiden spritzen (zumindest bei mir) die Würfel durch die halbe Küche.

Küchenchef-Tipp: Setzen Sie die Finger leicht gewölbt auf die Zwiebel, sodass das Messer an den Fingerkuppen entlanggleiten kann.

Und wo wir schon dabei sind: Zwiebel ist nicht gleich Zwiebel. Die Küchenzwiebel (braune Schale, innen weiß) ist das Universalgenie unter den Lauchgewächsen. Sie wird auch Speisezwiebel genannt, besetzt in Deutschland acht Prozent der Ackerfläche – das ist Platz zwei hinter der Tomate – und eignet sich für mächtige Hauptgänge aus dem Ofen wie Rind, Lamm oder Huhn, aber auch für Saucen, Suppen und Fonds. Die Küchenzwiebel hat dabei nicht nur die

7 Dieser Moment war, um es vorwegzunehmen, einer der Höhepunkte bei den Recherchen für dieses Buch.

Funktion eines Gewürzes, sondern lässt auch das Fleisch weicher werden. Die etwas größere Gemüsezwiebel kommt meist aus Spanien und hat eine trockene kupferfarbene Schale. Sie ist etwas milder als die Küchenzwiebel und daher ebenfalls vielseitig verwendbar. Allerdings wird sie wegen ihrer Größe gern gefüllt, etwa mit Hackfleisch. Die rote Zwiebel ist meist eine Italienerin, auch sie ist eher mild und ideal für Suppen und Saucen geeignet. Sie lässt sich gut in größeren Mengen roh essen. Die milde weiße Zwiebel ist robust und hält es länger in der Küche aus als ihre Verwandten. Die Frühlings- oder Lauchzwiebel, die schon eher wie Lauch als wie eine Zwiebel aussieht, wird gern roh verwendet, etwa in Salaten oder anderen Kaltspeisen. Perl- und Silberzwiebeln findet man fast immer nur als Konserve, etwa in den Mixed Pickles. Sie eignen sich perfekt als geschmorte Beilage zu Kurzgebratenem. Die kleine, längliche Schalotte oder Edelpfefferzwiebel ist, wie der Name schon sagt, der Snob unter den Zwiebeln, weil sie mild und geradezu elegant schmeckt und daher in der gehobenen Küche sehr beliebt ist. Auch wird sie gern für Quiches, Eierspeisen und Vinaigretten genommen.

## Ordnung muss sein

Claudio Sadler ist einer der besten Köche zwischen dem Ruhrgebiet und Rom. Dekoriert mit zwei Michelin-Sternen, hat er im derzeit schwer angesagten Mailänder Navigli-Bezirk ein Restaurant, das seinen Namen trägt – immer ein sicheres Zeichen dafür, dass man es in den Olymp geschafft hat. Außerdem hat er nebensächlich ein Restaurant namens »Chic N'Quick« eröffnet, das Sterneküche preiswert präsentieren will, mit kleinen, aber feinen Mittagsmenus. Ich hatte Sadler vor einiger Zeit kennengelernt, als ich ihn für den ›Feinschmecker‹ interviewt habe, und mir hatte seine geradezu teutonische Unerbittlichkeit imponiert. Sein Organisations-talent und seine Detailverliebtheit gerade auch im Küchenbetrieb bestätigten mir andere Spitzenköche.<sup>8</sup> Also fragte ich ihn, ob er mir bei meinem Vorhaben helfen würde – und zwar dabei, mir eine perfekte Basis für mein Buch zu schaffen, nämlich in meiner Küche. Mir war schon klar, dass man aus einer Hausküche keine Sterneküche machen kann, aber sicher würde es doch zwei, drei Tricks geben, um mir die Arbeit zu erleichtern? Immerhin hatte ich ja schon offene Gasflammen zu bieten, ganz wie die Großen. Deutschland gehört zum Bedauern der meisten Hobbyköche zum Kulturkreis der Elektro-Induktionsherde, in Italien wird sorglos mit Gas gefackelt, das aus vielerlei Gründen zum Kochen besser geeignet ist, unter anderem deshalb, weil man die Hitzezufuhr schneller regulieren kann als bei einer Induktionsplatte<sup>9</sup>.

Die Ordnung beginnt im Kühlschrank, schließlich ist er das, was die Bibliothek für den Schriftsteller ist. Ordnung im Kühlschrank ist nicht nur praktisch, sondern hält auch die Lebensmittel länger und besser frisch. Außerdem kann man sich in der Hektik einer ambitionierten Küche das große Suchen nicht leisten. In grösster Kürze sieht ein vernünftiges Ordnungssystem folgendermaßen aus, unabhängig von der Größe des Kühlschranks: oben fertig Ge-

8 Sein Ende 2013 erschienenes Buch ›Il Manuale dello Chef‹ (Giunti, 19,90 Euro) ist eine brillante Anleitung für Hobbyköche, die es etwas professioneller angehen lassen wollen. Wer etwas Italienisch spricht, sollte es sich besorgen oder mitbringen lassen.

9 Allermodernste Küchen hingegen sind wieder beim Induktionsherd gelandet, wie ich später erfahren sollte.