

Marco Maurer

Meine italienische Reise

Mit
Fotos des
**Pulitzer-
Preisträgers
Daniel Etter**

**oder wie ich mir in Sizilien einen
uralten Cinquecento kaufte und
einfach nach Hause fuhr**

 **PRESTEL**

von kobaltblauer Farbe. Über uns dagegen steile Bergwände, unzählige Hügel, Ebenen und Terrassen. Von oben hängen die Äste der Zitronenbäume auf die Straße, als wollten sie zu uns ins Auto schlüpfen wie bereits ihr Duft.

Wäre nur nicht der Verkehr, das Blech, die Touristen – die anderen. Sie beschleunigen, bleiben stehen, kurven, bremsen, versuchen in aufeinanderfolgenden Stop-and-go-Zyklen mit den Augen und ihren Fotolinsen ein wenig von der Küste einzupacken für später.

Wir sind froh, als wir abbiegen, das kleine Minori erwartet uns. Ein beschaulicher Ort; oft links liegen gelassen, die Stop-and-go-Karawane zieht weiter nach Positano, Amalfi, Sorrent und Capri – prominentere Namen.

Doch blicken wir nach oben, fehlt es uns an nichts, es stapeln sich pastellfarbene Häuser die Felsen hinauf, durch Treppen und Gärten verbunden, durch Terrassen miteinander vernetzt. Über ihnen bilden die Blätter der Amalfi-Zitronen ledrig-grüne Dächer, ihretwegen sind wir hier.

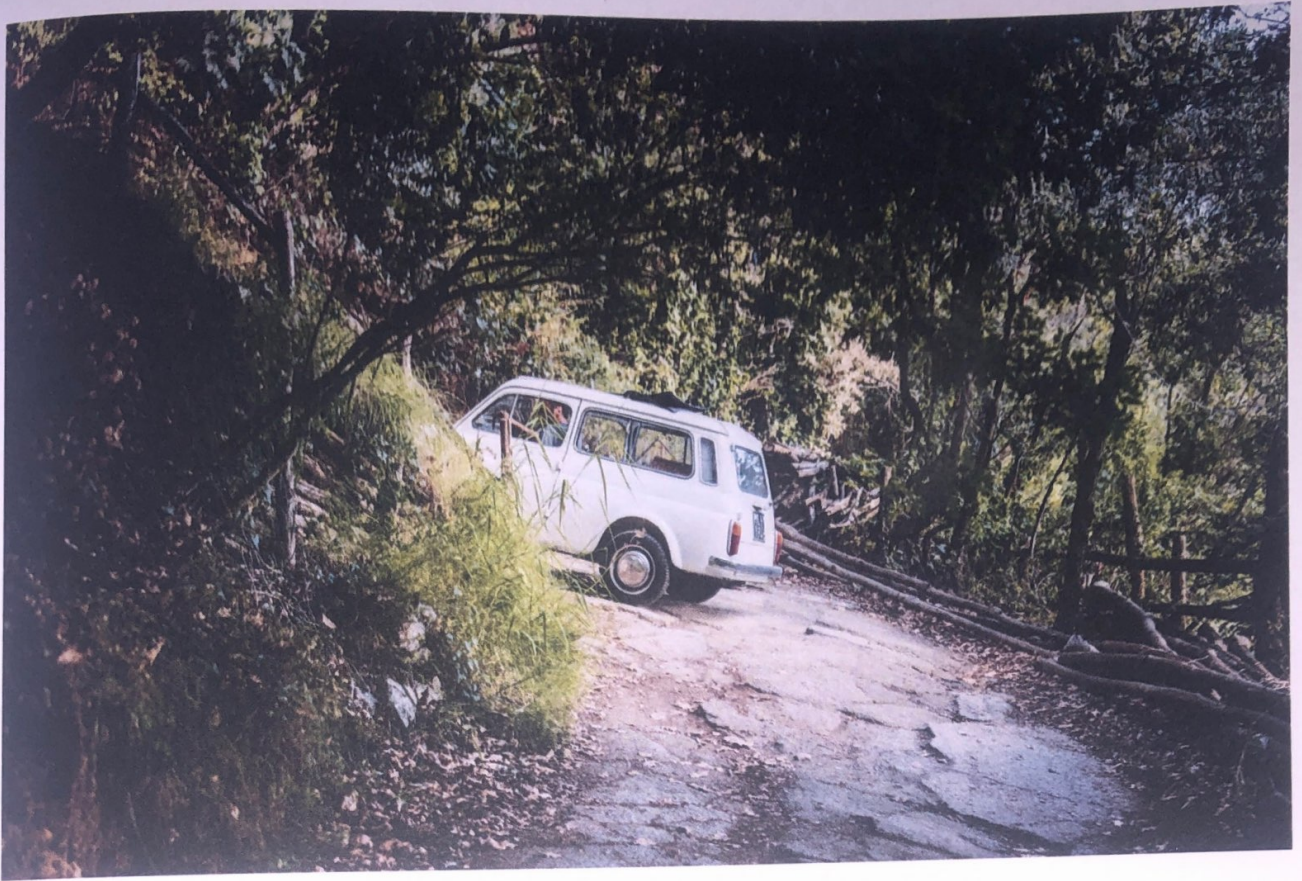
Erst aber müssen wir uns links und rechts, dann wieder rechts und links, durch Minori abwärtsrollen lassen, uns dann im zweiten Gang aufwärtsschrauben, um uns zum Fuß eines mit Zitronenbäumen bewachsenen Hügels durchzuschlängeln. Durch den sich ein Sträßchen krümmt, furchig wie die Haut einer Hundertjährigen, von Wurzeln durchwachsener, brüchiger Asphalt. Es führt hinauf zum *Agriturismo Villa Maria*.

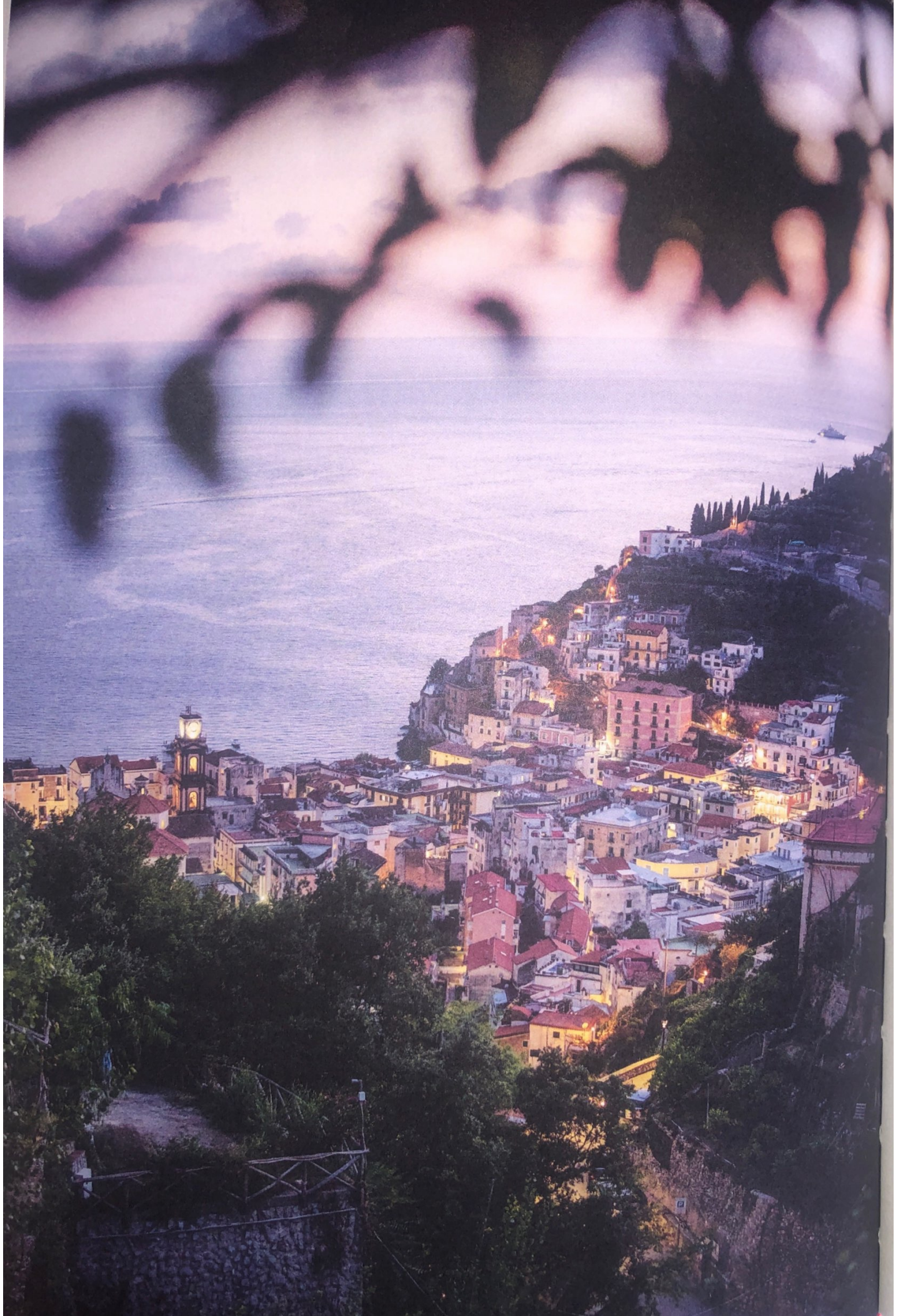
Aber schaffen wir das?

Wir winden uns langsam wie auf einer Planierraupe nach oben, meistern die engen Spitzkehren, auch wenn der Motor des Cinquecento heult und jault, sein Herz bebt, er schwankt, sein Getriebe kracht, bis runter ans Meer: Ganz Minori weiß, wir sind hier.

Am Ende der Steigung ruft dann ein Mann, Vincenzo, der alte Zitronenbauer, *bravissimi!*

„Hier auf meiner Straße, ich habe sie selbst in den Hang geschlagen“, sagt er, „haben schon viele Karren versagt, sogar solche mit Allrad. Eigentlich befahre nur ich sie, oder Esel oder Zitronenernter schleppen sich herauf, aber ihr habt es geschafft.“
„Es war uns ein Leichtes“, antworten wir ihm fahrlässig; nicht ahnend, wie wir das noch bereuen werden.





CINQUE

Kampanien, Amalfiküste, aufbewahren, *conservare*

In der *Casa di Aurelio* in Sizilien, in der Bucht von San Gregorio, hatte ich von unserem Vorhaben erzählt. Roberta und Alessandro, Aurelios Sohn, sagten, wir könnten nicht durch Italien reisen und dabei an der Amalfiküste nur entlangfahren. Wir müssten sie schmecken lernen, die Amalfi-Zitrone. Dann griff Roberta nach ihrem Telefon. *Pronto, parlo con la Signora Maria?*

Sì, sie sei Maria, antwortete die Stimme am anderen Ende, rund sechshundert Kilometer entfernt

Roberta sagte, sie habe von den Zitronen in ihrem Garten, vor allem aber von ihrer Küche gehört. Ob es vielleicht möglich sei, mit zwei Freunden ein einfaches Gericht aus ihren Amalfi-Zitronen zu kochen?

Sì, sì, certo, sicher, sagte die ältere Frau: „*Ndunderi* vielleicht?“

'Ndunderi?, antwortete Roberta.

Sì, 'Ndunderi.

Zehn Tage später sitze ich an Marias Küchentisch, rolle langgezogene, fingerbreite Teigwülste aus Ricotta, Parmesan, Ei und Mehl und schneide sie in daumendicke Stücke. Unter uns liegt die Bucht von Minori, das Meer als blaues Dreieck zwischen zwei dunkelgrünen Hängen, links wie rechts die Zitronengärten.

Zuvor hat Maria ihren Mann Vincenzo mit seinem verdellten Kleinwagen den Hang hinuntergeschickt, den er vierzig Minuten später mit zwei großen, in Papier eingeschlagenen, feuchten Ricottablöcken wieder hinaufkommt. Sie hatte keinen im Haus, vergessen, ihn einzukaufen. Ricotta, sagt Maria, sei die Grundlage für die *'Ndunderi*. „Was bedeutet das Wort?“, frage ich sie.

Non lo so, antwortet Maria, sie wisse es nicht. Sie sei zwar in den Vierzigern hier in Minori geboren und habe bereits in den Fünfzigern von ihrer Großmutter gelernt, sie zuzubereiten. Diese habe es von ihrer Großmutter gelernt und die wiederum von ihrer, wie das halt so sei. Aber was das Wort bedeute, wisse sie nicht. *Non lo so*. Dann überlegt Maria, ob sie dem Wort *'Ndunderi* auf die Spur kommt, spricht es vor sich hin und ächzt dabei weniger als sonst. Denn die Jahre sind ihr genauso anzuhören, wie ihrem Gang die Arbeit in der winzigen Küche anzusehen ist. Doch nun singt sie fast, halb Kind, halb junge Frau, ihr Stimme geht auf, ab, wieder auf: - *duun - der - iii*.

Ihr Mann Vincenzo, eigentlich nie um eine Idee verlegen, sagt, er wisse es auch nicht. Das Tourismusbüro im Ort lässt mir am Telefon ausrichten, sie könnten mir nichts zu dem Namen sagen, aber die *'Ndunderi* seien hier in Minori, dem ältesten Ort der Amalfiküste, erfunden worden und gälten als eine der ältesten Pastasorten der Welt, deren Rezept auf ein Gericht der alten Römer zurückgehe, die *palline latine*, römische Kugeln.



In den wenigsten italienischen Kochbüchern, nicht einmal im vermutlich allerbesten, Marcella Hazans *Die klassische italienische Küche*, werden die *'Ndunderi* erwähnt. Zum Namen finde ich schließlich verschiedene Erklärungen. Einmal heißt es, er gehe auf ein altes neapolitanisches Wort zurück, das Nörgeln oder Grummeln bedeute, ein anderes Mal soll er auf etwas verweisen, das im Weg steht, einen engen Raum versperrt. Im dritten Fall sei *ndundero* eine Variante von *ntuntaro*, was rund um den Vesuv, ein gutes Stündchen von Minori entfernt, eine törichte Person bezeichne, die – diese Beleidigung konnte ich mir merken – ein paar Knoten zu viel im Gehirn hat. Das Wort stehe damit, lese ich zuletzt, für den verstörten Ausdruck auf dem Gesicht eines Menschen.

Den Ausdruck also, den die kleinen Teigkissen annehmen, wenn Maria ihren Zeigefinger in sie gräbt und sie über ein geriffeltes hölzernes Brett rollt, das sie manchmal *riga*, manchmal *pettine* nennt und das ein Werkzeug ist, das ich von den jüngeren Verwandten der *'Ndunderi* kenne, den Gnocchi. Maria bewegt die Teigkissen in einer über fünfzig Jahre einstudierten schnellen Bewegung wie kleine Rädchen über das Holzbrett, weder eine ganze noch eine halbe Umdrehung. Daraus entspringen leicht konkave Klone, nicht zu vergleichen mit der krummen Bastardenbande, die ich produziere. Manchmal drücke ich zu fest auf die Teigkissen und sie kleben auf dem Holz oder an meinem Finger fest, manchmal übe ich zu wenig Druck aus, dann bleiben sie träge auf dem Brett liegen. *Spingere e rotolare, spingere e rotolare*, redet Maria auf mich ein, ich soll die Pasta drücken und rollen. In der Zeit, in der sie gut einhundert *'Ndunderi* formt, entstehen bei mir zwanzig. Maria beobachtet mich und kichert und gluckst auf eine Art, wie nur ältere Frauen kichern und glucksen können.



*

Als das hohe Alter bei meiner Großmutter immer mehr Spuren hinterließ, sie immer öfter krank wurde und ich ahnte, dass es irgendwann nicht mehr so sein würde, saß ich einmal bei ihr in der Küche, schaute ihr zu, wie sie aus Kartoffeln, Ei und Mehl lange Teigwülste formte, sie auf- und abrollte, und wie mit der Geschwindigkeit eines jungen Mädchens, nicht einer alten Frau über achtzig unter ihren Händen mein Lieblingsgericht entstand.

Wie immer, wenn ich bei ihr saß, lief das Radio. Ich fragte meine Großmutter, die ihre Schürze trug, mal war sie blau, mal war sie rosa, ob sie mir die Rezepte zu ihren Gerichten geben könne.

„Warum möchtest du sie wissen?“

„Damit sie nicht in Vergessenheit geraten, Oma.“

*

Maria verlangt für ihre *'Ndunderi al limone* nach Zitronen, woraufhin mich Vincenzo mit in seinen Garten nimmt. Wie kleine zitronengelbe Lampions baumelnd reifen sie dort an etwa zwei Meter hohen Bäumen, ihre Äste sind um Pfähle aus Kastanienholz herumgebunden und bilden ein dichtes Dach aus dunkelgrünen Blättern; ein natürliches Gewächshaus, ein frisch, säuerlich und erdig riechendes Zitronenbiotop; eines der unzähligen, oft nur handtuchschmalen Terrassenfelder der Amalfiküste. Vincenzo schraubt zwei Zitronen herunter, vielleicht dreimal so groß wie die aus schnöden Supermarktregalen, elliptisch in der Form, ihre Haut uneben, voller Poren.

Als Vincenzo eine aufschneidet, spritzt es heraus, im Fruchtfleisch sehe ich nicht einen Kern, der Saft rinnt über die Schnittkante und über Vincenzos Hände. Die Bäume blühen drei-, eher viermal im Jahr, sagt Vincenzo.

„Wie ist das möglich?“

„Schau dich um, was siehst du?“, fragt er zurück.

Himmel, Meer, Berge.

Es sei das Paradies, antwortet Vincenzo – und *il paradiso* sei die Antwort auf meine Frage. Die Hänge seien hier immergrün, am Tag von Sonne beschenkt, in der Nacht von meist angenehmer Kühle. Im Winter gebe es zwar Schnee, bis recht weit hinunter sogar, bis auf zwölfhundert Meter, aber das Meer sorge für genügend Wärme, es speichere sie und gebe sie nach und nach ab, der Wind trage sie weiter und versorge damit den feuchten, aber reichen Boden. Außerdem seien der Vesuv und seine Mineralien nicht weit entfernt, im Boden unter uns. All das stecke in diesen Zitronen, sagt Vincenzo – und das sei auch der Grund, weshalb er Maria hier ihre *Villa* versprochen habe.

„Komm, wir gehen rüber zu ihr, einen Limoncello trinken“, sagt er dann.

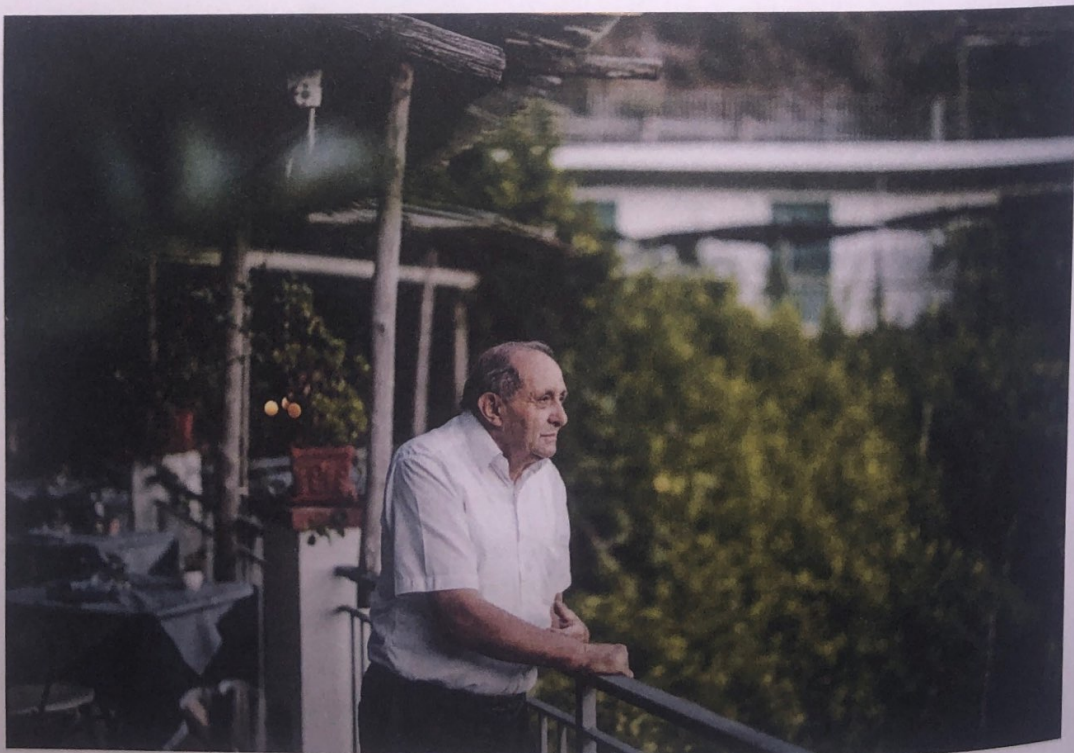
Es gebe dreierlei Limoncello, erzählt Vincenzo.

Einen, der seinen Namen nicht verdiene. Gemacht von Betrügern, oft Römern, ein Fall für die Carabinieri.

Einen zweiten, von der Amalfiküste, schon recht ordentlich, sagt Vincenzo.

Einen dritten, von meinen Bäumen, der beste.

Salute.



*

Limoncello alla Vincenzo

8 unbehandelte Zitronen · 750 ml Weingeist
(mindestens 95 Prozent Alkohol) · 750 g Zucker · 1 l Wasser

Die Zitronen waschen, hauchdünn abschälen, nicht das Weiße, das lässt den Limoncello bitter werden. Den Alkohol in ein gut gewaschenes und mit heißem Wasser ausgeschwenktes Einmachglas füllen, die Schalen dazugeben, verschließen, für 2 bis 3 Wochen dunkel lagern, alle 1 bis 2 Tage schütteln.

Aus dem Zucker und dem Wasser bei mittlerer Hitze unter Rühren einen Sirup köcheln und abkühlen lassen. Den aromatisierten Alkohol durch einen Filter gießen, mit dem Sirup vermischen, in Flaschen füllen, dunkel lagern. Der Limoncello sollte erst nach Frucht und dann nach Alkohol schmecken. Die Zuckermenge kann je nach Geschmack variiert werden.

Sollten Zitronenschalen übrig geblieben sein, in ein Glas mit Meersalz legen und vermengen, Gefäß schließen, nach ein paar Tagen – Zitronensalz.

*

„*La mia villa?*“, sagt Maria später in der Küche, als ich sie danach frage. Ja, vor fast zwanzig Jahren habe Vincenzo zu ihr gesagt, ich baue dir eine Villa an den Hang. Heute könne sie sagen, sie habe zwar eine gewollt, aber nicht eine, in der sie dauernd zu arbeiten hätte.

Vermutlich meint Maria den Satz ein wenig so, wie sie ihn sagt, aber auch ein wenig nicht so. Denn sie sagt auch, es gefalle ihr, dass das Restaurant, der Hof und das Hotel ihren Namen trügen, *Villa Maria*.

Während Vincenzo die Gäste und sich selbst bespaßt und Geschichten erzählt – dass er das Haus ohne Genehmigung an den Hang gebaut habe, wie er dann doch eine bekommen haben will, mal beim zehnten, mal beim zwanzigsten Anlauf – dass sein Vater gegen Mussolini gekämpft habe, Partisan war, wie Vincenzo auch selbst gegen Mussolini gekämpft haben will, was zeitlich nicht möglich ist – dass er als Oberkellner in den größten Hotels Europas gearbeitet habe – dass Maria und er zehn Jahre verlobt waren; bevor sie heirateten – dass sie seine Ingrid Bergman sei, er demnach ja Gregory Peck sein müsse – dass er im Kopf ein Junge geblieben sei – das, das, das sagt er –

währenddessen steht Maria leise ächzend in der Küche und schwenkt die gekochten *'Ndunderi* in Butter, Sahne, Pfefferminzblättern und frisch gepresster Zitrone.

Ich konnte mir die *'Ndunderi al limone* zuvor nicht vorstellen. Sahne, Zitrone, Pasta und Pfefferminze? Doch sie schmecken wunderbar, mild-sahnig und fruchtig, butterig und blumig, würzig und frisch, fest, aber luftig.

Maria hat sich mittlerweile nach draußen vor ihre Küche gesetzt, ruht sich aus. Ich frage sie, warum sie ihr Rezept mit mir geteilt habe. „Damit die 'Ndunderi nicht in Vergessenheit geraten“, antwortet Maria.

*

Marias 'Ndunderi al limone

Für die 'Ndunderi: 500 g Mehl Typ 00 · 1 Ei · 500 g Ricotta · 50 g Parmesan · Meersalz · Muskatnuss

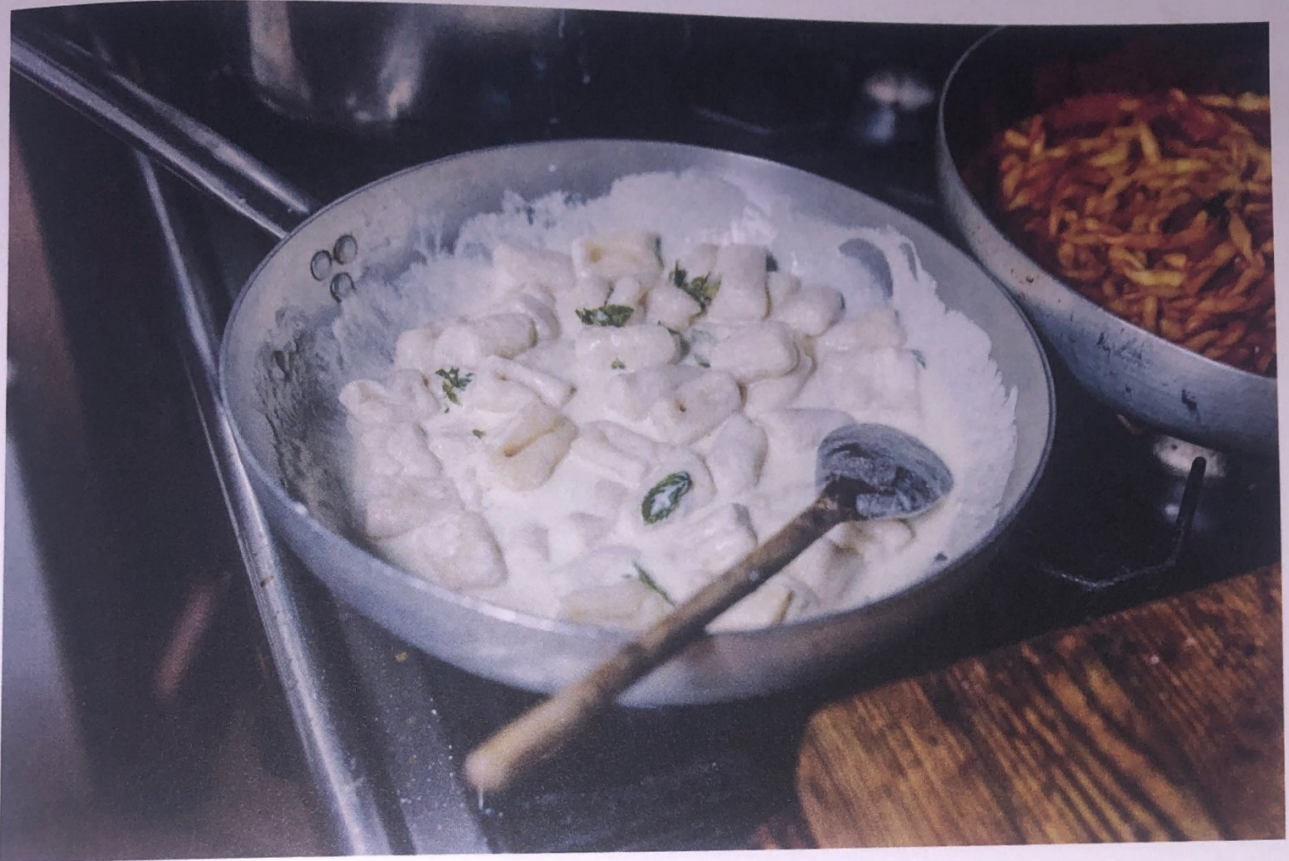
Für die Sauce: 1 großes Stück Butter · 1 Zitrone · frische Pfefferminze · Sahne (rund 20 Prozent)

Mehl in eine Schüssel geben, einen Brunnen formen, das Ei hineinschlagen, den Ricotta, etwas Salz und den Parmesan hinzufügen. Maria reibt keine Muskatnuss hinein, ist aber zu empfehlen. Alles zu einem festen Teig kneten, dabei nicht überbearbeiten. Falls doch geschehen und zu viel Flüssigkeit austritt, etwas mehr Mehl nehmen. Aus dem Teig etwa 1,5 Zentimeter breite Wülste formen, indem man sie mit beiden Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche, einem Holztisch, unter leichtem Druck rollt. In 1,5 bis 2 Zentimeter lange Stücke schneiden, diese noch einmal in wenig Mehl wenden und mit etwas Druck entweder über die Zacken einer Gabel oder ein Gnocchibrett rollen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Temperatur herunterdrehen. Die 'Ndunderi hineingleiten lassen und warten, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In einen Teller heben.

In einer Pfanne ein großes Stück Butter auf kleiner Flamme erhitzen, den Saft einer Zitrone, dann die Pfefferminzblättchen in die Pfanne geben, zuletzt die Sahne. Andere reiben ein wenig Zitronenschale in die Sauce, Maria unterlässt das. Die 'Ndunderi in der Sauce schwenken, wenige Minuten köcheln lassen, servieren.

*

Es ist stockfinster am nächsten Morgen, noch vor sechs Uhr müssen wir raus. Zerknautscht packe ich meine Sachen, pflücke eine Zitrone von einem der Bäume, während Daniel sich bereits durch die Büsche nach unten schlägt, um den erwachenden Hang zusammen mit unserem Auto in eines seiner Rechtecke zu bannen. Ich setze mich allein in unser Auto, leicht zitternd springt es an, ich lasse es nach unten rollen, trete aber immer wieder auf die Bremse. Als ich ein kleines Schlagloch sehe, kurz vor einer besonders engen Spitzkehre, und ich habe noch nicht einmal die Hälfte des Hanges hinter mir, weiche ich ihm aus, bremse. Als ich merke, wie der Motor an Kraft verliert, ziehe ich die Handbremse an, doch der Hang ist zu steil, allein hält sie das Gewicht nicht, ich muss, um nicht mitten in die Bäume zu schießen, weiter auf der Bremse stehen, was es mir unmöglich macht,



Gas und damit dem Motor wieder Schwung zu geben.
Müde geworden, gluckert mein Auto leicht schwankend aus.
Wir stecken, eingeklemmt in Schräglage, fest wie ein Keil – vor uns der Abhang, dahinter die steil aufsteigende Kehre.
Anspringen möchte der Wagen nicht mehr, egal wie viele Pausen ich ihm zwischen den Startversuchen zugestehe.
Nach ein paar Minuten taucht Daniel auf, wir entschließen uns, den Kofferraum und die Sitze freizuräumen, befreien unser Auto von seiner Last. Außerdem schieben wir im Weg liegende Baumstämme zur Seite, versuchen Raum zu gewinnen. Doch egal wie wir schieben und drücken, wir kriegen dieses Maultier von einem Auto nicht einen Zentimeter bewegt, die Kraft des Hanges ist stärker als die unserer Arme, wie eingepfercht steht es im Weg.
Was nun? Auf Helfer warten? Vincenzo wecken? Er allein würde nicht reichen, glaubt Daniel.
Während ich über unseren nächsten Schritt nachdenke, versuche ich unsere störrische Giardiniera noch einmal zu starten, ein verlegener Akt; und dann, nach siebenundvierzig Minuten, springt sie stotternd an, kann sich mit eigener Kraft aus der Klemme helfen. Ich setze sie zurück, dann beladen wir sie und rutschen den Hang hinab. Vor der letzten Kurve tauchen plötzlich drei braun gebrannte Männer auf, hüpfen aber, als wäre unser Auto nun ein wildgewordener Stier, zur Seite. Kurz habe ich gedacht, die Männer könnten schimpfen und fluchen, doch als ich in den Rückspiegel schaue, klatschen sie, *bravissimi*.