

Insel Verlag

Leseprobe



Heinichen, Veit / Scabar, Ami
Triest

Stadt der Winde
Mit farbigen Fotografien und Rezepten

© Insel Verlag
insel taschenbuch 4198
978-3-458-35898-5

Die »rosa dei venti«, die Windrose am Hafen, erzählt uns: Triest ist die Stadt der Winde. Sie haben Düfte und Geschmacksnoten aus allen Himmelsrichtungen in die Hafenstadt gebracht: Aus dem Nordosten kamen Gulasch und Palatschinken, aus dem Westen der Stockfisch und aus dem Süden Zitrusfrüchte und Safran. Seit Jahrhunderten treffen in Triest verschiedenste Kulturen aufeinander: Nicht nur Italiener, sondern auch eine große jüdische Gemeinde und die slawischen und österreichischen Nachbarn prägen und bereichern das Leben in der norditalienischen Hafenstadt.

Veit Heinichen hat seine Heimat in der Stadt am Karst gefunden. Zusammen mit der Spitzenköchin Ami Scabar lädt er zu einer Entdeckung des faszinierenden Mythos Triest ein: Ob bei den Weinbauern auf dem Karst über der Stadt, in den Fischerdörfchen an der Adria oder bei Spaziergängen auf den Spuren von Rilke und Joyce – dieser Reisebegleiter ist ein Genuß für alle Sinne.

»Dieses Buch macht Appetit – auf Essen und Reisen.« *Die Welt*

insel taschenbuch 4198
Veit Heinichen | Ami Scabar
Triest





VEIT HEINICHEN | AMI SCABAR

TRIEST

STADT DER WINDE

Mit zahlreichen Farbfotografien
und Rezepten

Insel Verlag

Die Originalausgabe erschien 2005 bei Sanssouci
im Carl Hanser Verlag, München.
Der vorliegende Band wurde mit Fotografien des Autors neu bebildert.

Umschlagfoto: Gary Yeowell/Getty Images

Erste Auflage 2013
insel taschenbuch 4198
Insel Verlag Berlin 2013
© Sanssouci im Carl Hanser Verlag, München 2005
Lizenzausgabe mit freundlicher Genehmigung
Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk
und Fernsehen, auch einzelner Teile.
Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages
reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.
Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag
Umschlaggestaltung: bürosüd, München
Satz: Hümmer GmbH, Waldbüttelbrunn
Druck: Kösel, Krugzell
Printed in Germany
ISBN 978-3-458-35898-5

TRiest. STADT DER WINDE

Rosa dei Venti – Stadt der Winde

Haben Sie schon einmal eine Gregada gegessen? Kalmare und Kartoffeln scheinchenweise in eine Backform geschichtet, Knoblauch und Petersilie dazu, gesalzen und gepfeffert, mit Weißwein, feinem Olivenöl und Zitronensaft benetzt und nach einer Stunde Backzeit heiß serviert? Einwanderer aus Griechenland haben das Rezept vor über 200 Jahren mitgebracht, als sie sich in Triest niederließen und hier ihr Glück versuchten. Die Griechen sind schon in der Antike über das Meer ans Nordufer der Adria gekommen. Eine kurze Reise, falls der *Grecale* für wolkenlosen Himmel sorgte und die Segel blähte.

Triest ist die Stadt der Winde. Draußen auf dem Molo Audace, von wo man einen herrlichen Blick auf das Stadtpanorama genießt, steht ein Poller mit einer Windrose – *Maestrale*, *Scirocco*, *Libeccio*, *Grecale* und, größer geschrieben als die anderen: die alles dominierende *Bora*.

Der französische Konsul Henri Beyle, der unter dem Pseudonym Stendhal seine berühmten Romane verfaßte, verbrachte den Winter 1830/31 widerwillig in der Stadt. Das Klima paßte ihm überhaupt nicht. »Die Bora wütet zweimal die Woche«, schrieb er in einem Brief, »und fünfmal herrscht ein starker Wind. Ich nenne es ›starker Wind‹, wenn man unablässig damit beschäftigt ist, den Hut festzuhalten, und ›Bora‹, wenn man Angst haben muß, sich den Arm zu brechen. Gestern wurde ich vier Schritte weit geschleudert. 1830 gab es zwanzig gebrochene Beine. Es braucht schon Mut genug, wenn man katalanischen Räubern über den Weg läuft, aber, meine Herren, dieser Wind verdreht mir die Eingeweide.«

Triest lebt mit dem Wind, und könnte man ihn abbilden, müßte er ins Stadtwappen aufgenommen werden, denn er führte Menschen und ihre Sitten aus allen Himmelsrichtungen herbei, die hier eine florierende Handels- und Hafenstadt erbauten. Triests bedeutungsvolle

Geschichte ist kaum 300 Jahre alt. Es gibt nur wenige Spuren der römischen oder hellenistischen Vergangenheit, und 1719, als mit der Ernennung zum Freihafen durch Karl VI. die Blütezeit begann, zählte die Stadt gerade mal 4500 Einwohner. Es waren Immigranten aus aller Herren Länder, die hier ihr Glück gesucht und den Aufbau eines Ortes betrieben haben, der für lange Zeit das stärkste Bevölkerungs- und Wirtschaftswachstum Europas zustande brachte.

Es ist die Stadt der Gegensätze, der Kontraste und der Brücken zwischen den Kulturen. Auf die Präsenz von über neunzig Ethnien gründete sich ihr Mythos. Selbst Karl Marx untersuchte 1857 für die *New York Daily Tribune* das einstige Wirtschaftswunder: »Wie kam es, daß Triest und nicht Venedig zur Wiege der wieder aufblühenden Schifffahrt in der Adria wurde? Venedig war eine Stadt der Erinnerungen; Triest hatte gleich den Vereinigten Staaten den Vorzug, überhaupt keine Vergangenheit zu besitzen. Von einer bunten Gesellschaft aus italienischen, deutschen, englischen, französischen, griechischen, armenischen und jüdischen Händlern und Spekulanten errichtet, war es nicht wie die Lagunenstadt mit Traditionen belastet.«

Aus allen Windrichtungen trieb es die neuen Triestiner herbei und mit ihnen Ausdrücke, die bis heute im Dialekt verankert sind, sowie Düfte und vielerlei Geschmacksnoten, die die Besonderheit der Triestiner Küche ausmachen. Die kalte *Bora* aus Ostnordost, die sich vom Hochplateau des Karsts wütend auf die Stadt herabstürzt, wild durch die Straßen und über herrschaftliche Plätze fegt, das Meer mit weißer Gischt aufschäumt und alles mit sich zu reißen versucht, brachte die Einflüsse aus der ehemaligen Doppelmonarchie: Gulasch, Kaiserfleisch, Prager Schinken mit Cren, Palatschinken und Strudel. Wenn im Sommer der *Maestrale* von Westen her weht, bringt er Gewitter in die Stadt, doch aus Westen stammt auch der *Baccalà*, der Stockfisch, auf der Triestiner Speisekarte, von Spaniern und Portugiesen eingeführt, großen Seefahrernationen, die den getrockneten oder gesalzenen Fisch als Nahrungsmittel auf ihren lan-

gen Fahrten übers Meer mitführten. Der literarische Spaziergänger Johann Gottfried Seume, der in Triest auf seinem Weg nach Syrakus zum ersten Mal auf die mediterrane Welt stieß, behauptete sogar, daß selbst das Parterre des Opernhauses »überall entsetzlich nach Stockfisch roch, ich mochte mich hinwenden, wo ich wollte«. Die Rezepte der Fischsuppen mit Kräutern aus Südfrankreich gab es schon vor dem Einmarsch Napoleons, der Triest als »die wahre Hauptstadt der Adria« bezeichnete – und dementsprechende Steuern einforderte.

Libeccio nennt man die Brise aus Südwesten, Libyen klingt schon im Namen an. Die *fave*, süßes Mandelgebäck mit Rosenöl, basiert auf orientalischen Rezepturen. Kein Wunder, wo allein schon für den Baumwollhandel die Schiffsverbindungen nach Alexandria von Bedeutung waren. Ganz abgesehen von den jungen Damen aus armen Familien des Umlands, die in Ägypten zumindest als Haushaltshilfen Anstellung fanden und zu Hause »Aleksandrinke« genannt wurden.

Der *Scirocco* aus Süden wehte süditalienischen Duft herauf: *Peperonata*, *Zuppa di Cozze*, Schwertfisch, Tomaten, Zitrusfrüchte und Safran. Und wer am *Molo Venezia* an den Fischkuttern entlangschlendert, der vernimmt in den Gesprächen mancher Männer auf den Booten den Tonfall Siziliens und Kampaniens, stets durchsetzt mit Ausdrücken aus dem Triestiner Dialekt: Nachkommen von Einwanderern auch sie.

Windstille. Wir bleiben im Umland! *Fritto misto*, Tintenfisch, Sardellen oder eine *Scarpèna*, eine *Mormora*, ein *Branzino*, *Canoci* und *Mussoli* aus dem Golf. Natürlich *Gamberi* und *Capesante* aus der Lagune von Grado. Olivenöl aus dem Val Rosandra, das dem Kontrast zwischen Meer und Karst seine hohe Qualität verdankt. Köstlicher weißer Trüffel aus Istrien, Wildgerichte aus Slowenien, *Scampi* von der kroatischen Adriainsel Cres. Und der Kaffee? Schweizer aus Graubünden begründeten einst den Wein- und Kaffeehandel, und der englische »*Economist*« testierte vor kurzem,



daß der beste italienische Espresso in Triest zu trinken sei – die Neapolitaner protestierten beleidigt. Wie schade, daß sie ihren Kummer nicht mit den fruchtigen Weinen vom Karst hinunterspülen konnten: die alten Rebsorten Vitovska und Glera, Malvasia und Terrano.

»Das nächtliche Leben Italiens, erzeugt durch die Hitze des Tags, stellte sich in seinem ganzen Umfang dar, alles ist in voller Bewegung«, schrieb der Berliner Großbaumeister und Maler Karl Friedrich Schinkel 1833 in sein Reisetagebuch. »An allen Ecken scheinen erleuchtete Trinkgelage, gepropft mit Nationen aller Art, welche der Handel zusammenführt. Alles jubelte beim Wein, und unbehinderte Freiheit herrschte. Der Weg am Hafen ist vorzüglich reich an abwechselnden Szenen, ein beständiges Gewühl von Schiffsvolk aus allen Häfen Italiens, der Levante und Griechenlands und des übrigen Europas, Rußlands, Ostindiens und Westindiens macht ein buntes Bild der Beschäftigkeit, und müßte von Zeit zu Zeit der Handel Triests den selbst von Venedig übersteigen. Die großen Schiffe, welche gereiht im Hafen liegen, durch deren Menge man oft nur selten sparsam ins weite Meer hinausblickt, werden etwas Erhabenes. Hinzu häufen die schönen Vorgebirge, welche den Golf umschließen, eine unnennbare Menge von Schönheit.«

Auch Essen kann dem Reisenden ein Mittel sein, sich die Kultur eines Territoriums zu erschließen. Triest ist eine Stadt für Entdecker. Recken Sie neugierig die Nase in den Wind, streifen Sie durch die Trattorien, Osterien, Restaurants und Buffets! Wo sonst kann man so üppig wählen zwischen den deftigen Gerichten Zentraleuropas, dem Geschmack des Mittelmeers und den Aromen aus fernen Ländern?

Als der 22jährige James Joyce im Oktober 1904 mit seiner noch jüngeren Gefährtin Nora Barnacle nach Triest kam, fand er eine blühende Hafenstadt und ein umtriebige Wirtschaftszentrum mit einer internationalen Bevölkerung vor, mit seinen 220 000 Einwohnern nur unwesentlich kleiner als die irische Hauptstadt damals. Während einer Reise nach Dublin ließ er in einem Brief vom 20. Dezem-

ber 1909 an die geliebte Nora seinem Bärenhunger auf den reichhaltigen Speiseplan der Stadt freien Lauf. »Oh, bin ich jetzt hungrig. Wenn ich ankomme, soll Eva so einen Threepenny-Pudding machen und irgendeine Vanillesauce ohne Wein. Ich hätte gerne Roastbeef, Reissuppe, capuzzi garbi, Kartoffelbrei, Pudding und schwarzen Kaffee. Nein, nein, ich hätte gerne Stracotto di maccheroni, einen gemischten Salat, gedünstete Pflaumen, torrioni, Tee und Presnitz. Oder, nein ich hätte gerne gedünsteten Aal oder Polenta. Verzeih mir, Liebe, ich bin hungrig heut nacht.«

Elf Jahre lebte der Ire in Triest und legte hier den Grundstein für sein Werk. Trotz ständiger Geldnot besuchte er die Lokale, vor allem die einschlägigen, in der Città vecchia, in denen allerlei Volk verkehrte: Seeleute, Kaufleute, Dirnen. Osterien namens »Ai due Dalmati« oder »Al Pappagallo« gehörten zu seinen Zielen, wo er gerne dem Opollo zusprach, einem Weißwein von der dalmatischen Insel Lissa.

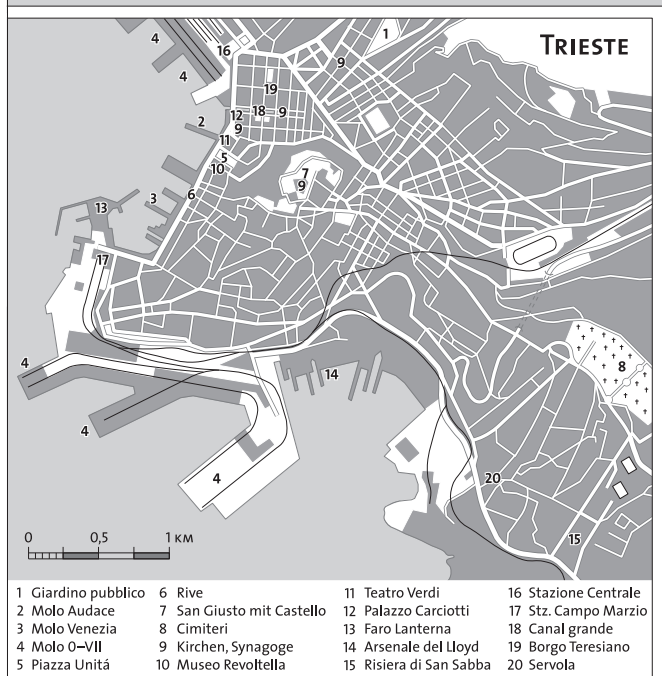
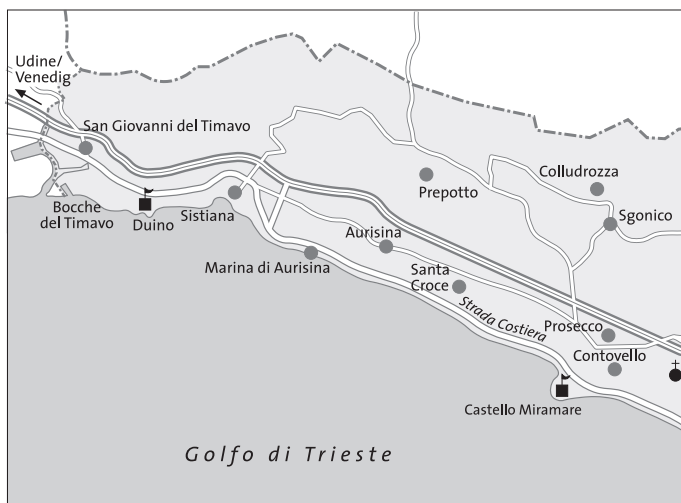
Vom Opollo freilich spricht heute niemand mehr, und diejenigen, die ihn im Angedenken an Joyce zu beschaffen suchen, kommen mit durstigen Kehlen in die Stadt zurück und erinnern sich dankbar der Weine vom Karst. Auch der gedämpfte Aal ist längst von der Triestiner Speisekarte verschwunden, doch die Vielfalt der typischen Gerichte ist nirgendwo größer als hier.

In dieser Stadt ist Europa zu Hause, und es wäre unsinnig anzunehmen, daß sich dies nicht auch in den Kochtöpfen wiederfinden würde. Einwanderer aus aller Herren Länder haben ihre Rezepte mitgebracht, die auch heute die Speisekarten dominieren. Vielfältig wie die Windrichtungen sind sie – und ebenso wechselhaft. Von der Triestiner Küche zu sprechen ist schier unmöglich, zu stark sind die Kontraste. Keine andere Stadt bietet so viele Grenzen und Übergänge, auch kulinarisch.

Sie zu beschreiben ist eine Lust und bereitet nur zwei kleine Probleme. Das eine ist historisch bedingt: In einem Gebiet, das politisch so viele Umwälzungen erleiden mußte und in dem mehrere Sprachen

gesprochen werden, haben wir uns dafür entschieden, als Ortsbenennungen jene zu wählen, die dem Hoheitsgebiet der Länder entsprechen, in denen sie liegen, und daher am einfachsten auf der Landkarte zu finden sind. Historisch ist dies nicht immer richtig: Die Küstenstadt Piran in Slowenien etwa war erst unter römischer und dann venezianischer Herrschaft und hieß Pirano. Triests unmittelbare Nachbarin jenseits der Grenze, Koper, hieß Capodistria. Auf italienischem Boden liegen heute hingegen die kleinen Ortschaften Santa Croce und Contovello, zwei Fischerdörfer, die einst rein slowenisch bevölkert waren und Križ und Kontovel hießen, und Prepotto, das Eldorado der Karstweine, heißt eigentlich Praprot. Noch sind alte Leute anzutreffen, die in ihrem Leben bis zu sechs verschiedene Pässe besaßen, ohne jemals den Wohnsitz gewechselt zu haben: Habsburg, Italien, das Adriatische Küstenland unter Nazibesetzung, das »Territorio Libero di Trieste« als alliierte Verwaltungszone bis 1954, wieder Italien, oder nur ein paar Meter weiter Slowenien, schließlich die Europäische Union. Ein Buch über kulinarisch-kulturelle Eigenheiten einer Region würde zu verwirrend, wenn man dies in jeder einzelnen Episode erklären müßte.

Bücher mit Rezepten gibt es so viele, daß sie die Regale der Buchhandlungen sprengen. Rezepte, die hier sowenig wie möglich wiederholt werden sollen. Dafür soll Raum für kleine Besonderheiten bleiben, wie zum Beispiel die Sache mit dem angemachten Stockfisch, dem Baccalà mantecato, der zwar nicht nur in der Triestiner Küche zu finden ist, aber erklärt sein will, denn er ist ein Exempel dafür, wie man dem Esser etwas vorgaukeln kann. Es ist ein sehr beliebtes Gericht, das auf den Speisekarten vieler Restaurants zu finden ist, in Feinkostgeschäften genauso angeboten wird wie an den Theken besserer Supermärkte. Das Dilemma beginnt damit, daß der Konsument nicht weiß, welche Qualität des luftgetrockneten Stockfischs als Basis verwendet wird, der Preisunterschied ist erheblich. Und natürlich ist die Zubereitung entscheidend. Um das beste Resultat, reinen Geschmack, zu erreichen, sollten nur die Filets des Stockfischs





verwendet werden, der zuvor mindestens vierundzwanzig Stunden eingeweicht und in große Stücke zerteilt für eineinhalb Stunden gekocht wurde. Behutsam wird sein Fleisch angerührt, Olivenöl und etwas noch warmes Kochwasser zugegeben, ein wenig gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer. Es muß eine dicke, weiße Masse werden. Manche Rezepte sprechen davon, Milch, Sahne oder Kartoffeln bei der Zubereitung zu verwenden: Verlängerer und Aufheller, um mindere Qualität zu vertuschen, bei der sowohl die Haut des Fisches als auch alle dunklen Stellen seines Fleisches mit verrührt wurden und schon farblich Probleme bereiten – vom Geschmack erst gar nicht zu reden. Dabei kann mit den Resten vom entgräteten Fisch eine schmackhafte Pasta zubereitet werden, mit Kapern und schwarzen Oliven, Sardellenfilets und Tomaten, über das sich mindestens das Personal eines guten Restaurants mit Freude hermacht – nur in den famosen Baccalà mantecato gehören diese Bestandteile des Fisches nicht.

Bei den in diesem Buch genannten Rezepten soll die *materia prima*, sollen die mit Sorgfalt ausgewählten Zutaten ihren Geschmack entfalten dürfen.

Essen und Trinken sollen Genuß sein, mit Leidenschaft zelebriert werden. In Triest und seinem Umland gibt es Menschen, die all ihre Passion und Begeisterung in die Erzeugung von Lebensmitteln stecken. Einigen von ihnen sind diese Seiten gewidmet – exemplarisch für ihre Kollegen.

Reben, Vogelhäuser, Eichen und Blumen

CONTOVELLO

Ein Mann bewässert sein Feld. Dann steigt er
so steil ein Treppchen den Berg herab,
daß es scheint, wie er geht, er setze den Fuß
ins Leere. Darunter liegt das grenzenlose Meer.

Er taucht wieder auf, quält sich noch immer
mit jenem Fetzen grauen Lands auf nacktem Felsen,
den das Gestrüpp umkrallt. Ich sitze
im Wirtshaus und trinke diesen herben Wein.

Umberto Saba

Beim Durchblättern alter Zeitungen fällt eine Besonderheit Triests ins Auge: Hier wird und wurde schon immer viel getrunken, mehr als in anderen italienischen Hafenstädten. Der Polizeibericht aus dem ausgehenden 19. Jahrhundert macht Eindruck mit seinen Meldungen über die Trinkfestigkeit der Triestiner, Männer wie Frauen gleichermaßen.

Berühmte Brauereien hatten ihren Sitz in Triest, die längst kalten Kamine sind noch an vielen Stellen sichtbar, und Wein wurde im Umland angebaut, vor allem an den sonnigen Lagen der Steilküste vor der Stadt. Neben dem Molo Venezia, wo die Fischkutter festmachen, wartet die traurige Ruine des ehemaligen »Magazzino dei vini« darauf, einem neuen Gebäude zu weichen. Triest importierte nicht nur für den Eigenkonsum, hier lagerte auch über den Seeweg importierter Wein, der seit Vollendung der »Südbahn«, der Eisenbahnverbindung nach Wien 1857, in Triest umgeschlagen wurde. Neben dem von James Joyce so geliebten Opollo, der in Öster-

reich »Schiller« hieß, lagerten dort Weine aus Griechenland, Dalmatien, Italien und natürlich die aus Triest, dem Karst und Istrien.

Kaum eine andere italienische Stadt verfügt über eine so hohe Dichte an Bars. Der Flaneur muß wahrlich keine Angst haben, wenn er sich im Zentrum oder in einem der Stadtviertel auf den Hügeln verläuft, mit einem trockenen Gaumen umherzuirren. Alle paar Meter findet sich ein Tresen, wo Weine der unterschiedlichsten Herkunft und Qualität ausgedient werden. Der Collio, das sechzig Kilometer entfernte Weinbaugebiet im Friaul, dominiert das Angebot: Tocai oder Chardonnay aus jener Gegend gibt es als *vino sfuso*, offenen Wein, überall, oder roten Cabernet, oft ohne daß spezifiziert würde, ob es sich um einen Cabernet Franc oder Cabernet Sauvignon handelt. Doch wer hofft, hier die Weine des Karsts zu finden, der sich hinter der Stadt erhebt und an dessen Fuß Triest liegt, wird meist enttäuscht werden. Die Stadt ist weiter von ihrem Umland entfernt, als es auf der Landkarte aussieht – ausgelöschte Erinnerung, die Nachwirkungen politischer Schäden des Faschismus, der die slowenischen Karstdörfer von 1922 bis 1945 gewaltsam unterjochte, sowie Ignoranz und provinzieller Snobismus, der all das höher schätzt, was von weiter weg kommt. Es ist eine Triestiner Krankheit, die ihren Höhepunkt darin finden kann, daß eine hochnäsige Sommelière mit stolzem Lächeln verkündet, in ihren Kursen würden die Weine vom Karst *natürlich* nicht behandelt. Dabei hätte die Stadt ohne ihr Umland lange schlechte Karten gehabt: Das Brot brachten die »Pancogole«, die Frauen, aus dem Dorf Servola, die Fischer kamen aus den Ortschaften Bàrcola, Contovello und Santa Croce, Milch trugen Frauen in schweren Kannen zu Fuß von Opicina oder Basovizza ins Zentrum hinunter, Gemüse aus Raute wurde auf dem Markt der Piazza Ponte-