



Guide orange
präsentiert:

**GETTMANN'S
KULINARISCHE
GEDANKEN**

DIE GASTRONOMISCHE KOLUMNE

Italienisch essen

Vorweg: Ich liebe die italienische Küche und bin Fan von Italien. Gerade letzte Woche habe ich in Saarbrücken hervorragende sizilianische Spezialitäten gegessen. Aber es fällt mir auf, dass viele italienische Restaurants ziemlich fantasielos sind. In den 60'ern und 70'ern entstanden die ersten hier so genannten Pizzerien mit Pizza, Pasta, Saltimbocca und Tiramisu. Das war die Verlängerung des Urlaubsgefühls. Dann wurde es vielfältiger. Es eröffnete die erste Osteria und die erste Trattoria. Während es die „Pizzeria“ in Italien gar nicht gibt, ist eine Osteria eine Bar, in der man unkomplizierten Wein aus der Region trinkt. Eine Trattoria dagegen ist ein kleines Lokal mit familiärer Atmosphäre und regionalen Rezepten.

Aber wo ist bei uns der Reichtum der „cucina italiana“? Ideenlos sind die meisten „antipasti della casa“, was ja „hausgemacht“ heißt. Das könnte etwas mehr sein als nur das „Übliche“ von Salami bis eingelegten Paprika. Wo bleiben gefüllte Gemüse, Frittata, Variationen mit Fisch und Saucen oder all die anderen feinen Vorspeisen? Ich lege meinen „Artusi“ zur Seite, den Klassiker aller italienischen Kochbücher und denke mir: Es bedürfte nur geringer Überredungskunst, um uns Gästen den Genuss solcher Köstlichkeiten nahe zu bringen – wenn sie nur auf der Karte stünden.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr
Holger Gettmann

**Für Anregungen und Wünsche:
Holger.Gettmann@verlag-
perlenschnur.de**