



Se lu cuorpe sta bè, l'anema canta.

Geht's dem Körper gut, singt die Seele.

Sprichwort aus Ascoli Piceno



Civitanova Marche, Mercato del Pesce



Daniela und Felix Partenzi

BRODETTO FÜR ALLE

Gerichte und Geschichten
aus der Region Marken

 GERSTENBERG

INHALT

Eine Region in Porchetta	8
Brodetto für alle	13
Die Königin von Ascoli	19
Das weiße Schaf	25
Süß auferstanden	43
Ruhm und Rummel	48
Männerküche maritim	57
O Bohne mio	67
Flott zum Fisch	77
Nordische Botschaft	84
Ich koche, also bin ich	91
Keiner duftet feiner	105
Nicht mehr mein Meer	127
Schwein im Glück	135
Geflügelte Weihnacht	145
Der Pastazauber	157
Die Venus von Pesaro	167
Zur Schnecke gemacht	175
Verzeichnis der Rezepte	186
Die Autoren	188
Grazie	190



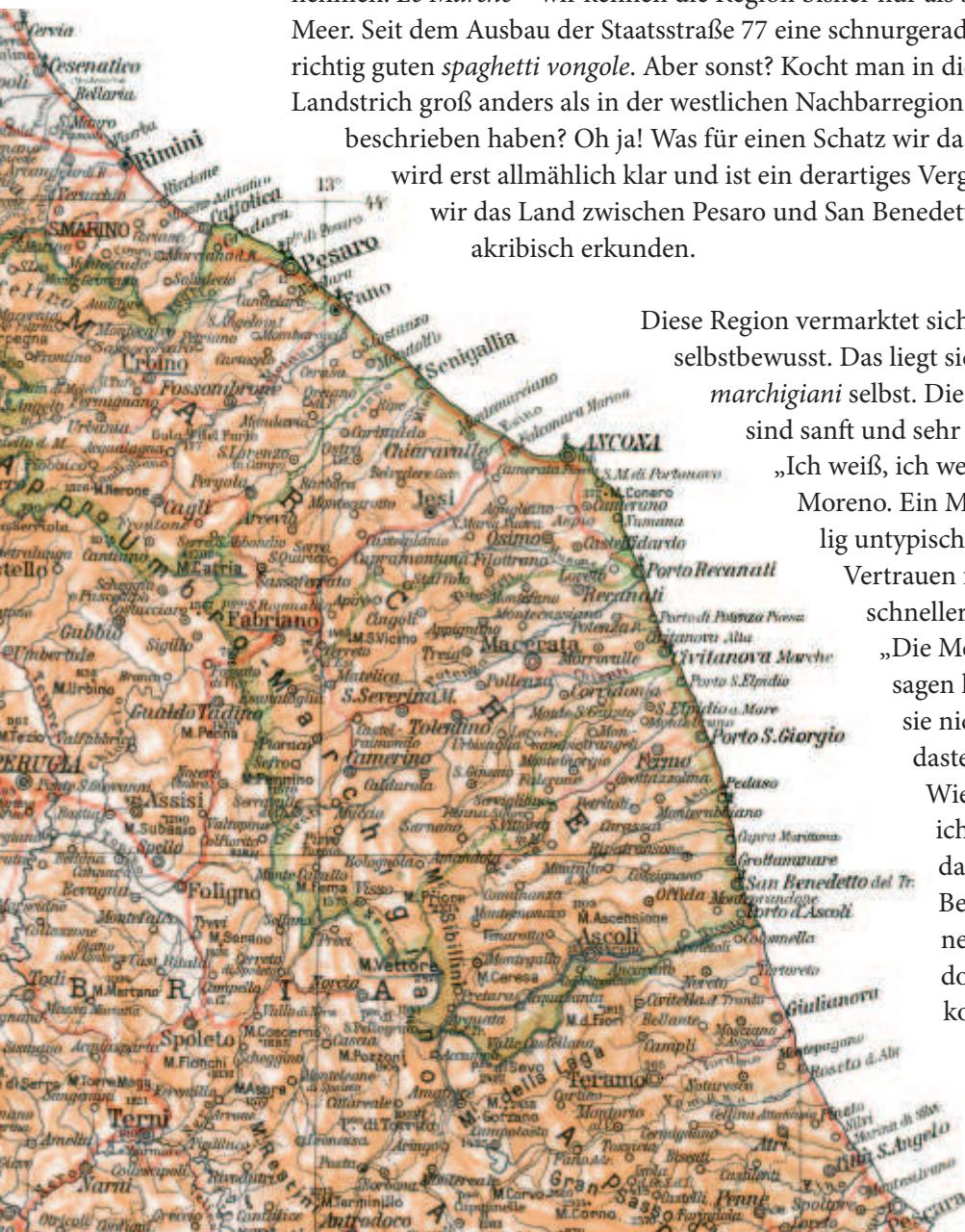
Grottammare und S. Benedetto del Tronto





Ancona, Dom S. Ciriaco und Altstadt

EINE REGION IN PORCHETTA



NOCH ein Buch? Gerne! Unser Erstling über Umbrien hat großen Spaß gemacht. Allerdings war die Region, aus der meine Familie stammt, ein Heimspiel. Das ist diesmal anders. Die Marken sollen wir uns vornehmen. *Le Marche* – wir kennen die Region bisher nur als Schnellweg zum Meer. Seit dem Ausbau der Staatsstraße 77 eine schnurgerade Verbindung zu richtig guten *spaghetti vongole*. Aber sonst? Kocht man in diesem hügeligen Landstrich groß anders als in der westlichen Nachbarregion, die wir zuletzt beschrieben haben? Oh ja! Was für einen Schatz wir da heben dürfen, wird erst allmählich klar und ist ein derartiges Vergnügen, dass wir das Land zwischen Pesaro und San Benedetto del Tronto akribisch erkunden.

Diese Region vermarktet sich nicht laut und selbstbewusst. Das liegt sicher an den *marchigiani* selbst. Die Einheimischen sind sanft und sehr zurückhaltend.

„Ich weiß, ich weiß, ich weiß“, sagt Moreno. Ein Mann der – völlig untypisch hier – schnell Vertrauen fast und noch schneller drauflos redet.

„Die Menschen hier sagen lieber nichts, weil sie nicht als Lügner dastehen wollen.“

Wie? „Naja, wenn ich sage, wir haben das Meer und die Berge und die Sonne ... da denken doch alle, woher kommt der Typ?“



Aus dem Paradies?“ Die ehrliche Antwort wäre „S!“ Aber weil das keiner glauben will, sagen sie eben lieber nichts. Dabei sind sie dem Himmel hier wirklich sehr nah. Es gibt Orte, da steht man auf einem Hügel, schaut auf der einen Seite übers Meer und auf der anderen bis zu den schneedeckten *Monti Sibillini*. Das ist so schön, dass einem heiß und kalt wird vor Glück.

Die Marken bilden die Wade des italienischen Stiefels. Sie grenzen im Landesinneneren an Umbrien, an einen Zipfel Toskana und im Süden knapp an Latium, liegen aber vor allem längs der Adria zwischen Emilia-Romagna und den Abruzzen, also zwischen Nord- und Süditalien. So geteilt wie das ganze Land ist tatsächlich auch diese Region – und ihre Küche. Den Sahne-Äquator haben wir bei Ancona ausgemacht. Der Norden setzt auf Butter und Schmalz, der Süden schwört orthodox auf Olivenöl. Obwohl die Marken 180 Küstenkilometer zählen, sind die *marchigiani* leidenschaftliche Fleischfresser. Wie fast alles mögen sie auch das eher zart. Die Salami gibt es als Streichwurst und noch nie zuvor ist mir in Italien der Tipp gegeben worden, die Nudeln lieber eine Minute länger zu kochen als auf der Packung angegeben. „Sonst sind sie zu hart, *signora!*“ *Al dente* ist für den *marchigiano* nicht unbedingt ein Muss. Dieser Menschenschlag von beinahe schwäbischer Geschäftigkeit entspannt bei Tisch, da sollen es auch die Zähne nicht zu schwer haben. Sie lieben püriertes Gemüse mit einem Schuss Sahne und bereits zerbröseltes Brot. Die Semmelkrümel mit Petersilie, Knoblauch und Olivenöl thronen auf fast allem in ihrer Küche und lassen die Internisten verzweifeln. „Ständig diese *gratinate*, das kann kein Magen verkraften“, hat der norditalienische Arzt unserer Freundin Giulia diagnostiziert. Sie war kurz abstinenz und hat dann festgestellt: „Ohne kommt aber die ganze übrige Giulia nicht klar.“ Können wir verstehen.

Überzeugt hat uns auch die Vorliebe für die Zubereitung „*in porchetta*“. Was wir bisher nur als Spanferkel kannten, meint die Zubereitung mit würzigem Fenchel. Dessen Blüten leuchten tatsächlich gelb in so gut wie jedem Garten,

stets bereit, Gemüse, Fleisch oder Fisch im Ofen beizustehen. Die kultivierte Fenchelknolle gart die Hausfrau hier gerne in Butter und Brühe mit ein paar kleinen Tomaten. Auch das eine wunderbare Entdeckung und ganz leicht gemacht.

Die Marken haben uns voll und ganz von sich überzeugt. Doch, wir sind richtig verliebt in dieses Stück Italien und rauschen nie wieder einfach nur so durch in Richtung Meer. Schon gar nicht, ohne hier etwas zu essen.

Buon appetito!



Die *italienischen Originalbezeichnungen*
folgen der italienischen Rechtschreibung.



Montefalcone Appennino und Monte Vettore



BRODETTO FÜR ALLE

DER *presidente* macht den Portier. Flavio thront hinter dem kanzelförmigen Rezeptionstresen seines Hotels in Fano und verteilt die Zimmerschlüssel, die seit Jahrzehnten nummeriert an tropfenförmigen Blechanhängern baumeln. „*Buona sera*“, grüßt er monoton und mustert die Strandrückkehrer dabei intensiv. Wer da mit wem aufs Zimmer geht, ist ihm gleichgültig. Sein Röntgenblick gilt allein der Magengegend. Wie viel Hunger haben die und was werden sie bestellen? Nur das interessiert den Chef am Empfang.

Mit Essen lockt man den mürrischen *marchigiano* aus der Reserve. Sein beachtlicher Bauchumfang verrät das, und die Tatsache, dass der Herr nun mal der Vorsitzende der *Accademia del Brodeto* ist. *Brodeto* ist nicht irgend eine Brühe, sondern *die* Fischsuppe überhaupt, das adriatische Heiligtum der Marken. Nicht, dass es die eine wahre Variante gäbe, nein: es gibt die aus Fano, die aus Ancona, die aus Porto Recanati, die aus San Benedetto. Noch dazu darf die Zusammensetzung je nach Verfügbarkeit der Meeresbeute variieren.

Eine lange Geschichte. Flavio hat sie intensiv erforscht, studiert, mit seiner Brodeto-Akademie. Dazu zählen eine Handvoll schwergewichtiger Freunde, die sich der Esskultur verschrieben haben. Ob die Herrschaften bei ihren Sitzungen essen? „Immer!“ Was für eine Frage. „Man muss sich gemeinsam das Kinn bekleckern, anders lässt sich nicht ernsthaft arbeiten.“

Dem Süppchen aus der Adria sind die Männer mächtig auf den Grund gegangen. Sie sind ausgeschwärmt in Bibliotheken, Museen und auf Flohmärkte, um Rezepte zu sammeln. Außerdem haben sie versucht, sich Postkarten von Matrosen zu angeln. Postkarten? „*Ma certo!* Natürlich, auf See erlebste oft gar nichts. Was machen die Jungs da?“ Flavio hebt die Brauen und die Hände: „Ehhh, sie schreiben nach Hause, was sie gegessen und wie sie gekocht haben.“ Italienische Logik, wertvolle Fundgrube für den Fischakademiker und seine Suppenstudiosi.

Jetzt wissen die Foodforscher: der *brodetto* ist ein Bordgebräu. Die Zubereitung dauert genau so lange, wie zwischen zwei Fängen Zeit ist, und hinein kommt, was der Seemann braucht oder besser, was er gerade zur Hand hat. „Je besser der Fang, desto schlechter die Suppe“, doziert der *presidente*. Die guten Fische kamen in die Kisten, die kaputten, die wertlosen in den Topf. Dazu mal Wein, mal Essig – „*perchè?*“, fragt er seine Zuhörer wie Studenten ab und fährt auf den Tresen klopftend fort: „Weil der Wein nur frisch Wein war. War er gekippt, kam er als Essig ins Essen.“ So einfach ist das. Überhaupt ist das mit den regionalen Feinheiten keine große Wissenschaft. Der *brodetto fanese* ist simpler, weil die Fischer aus Fano maximal drei Tage auf dem Meer unterwegs waren. Wer in San Benedetto in See stach, hat oft monatelang kein Land gesehen. Eingelegte Paprika oder konservierte Tomaten in ihren Rezepten – für Flavio die reinste Medizin. „Ist nur gegen Skorbut gut!“ Keine kulinarische Finesse, damit das klar ist. Das gilt auch für den wilden Safran, den die Köche aus Porto Recanati bis heute reinröhren. „Haben die damals nur gemacht, weil es dort keinen Handelshafen gab, an dem sie ordentliche Gewürze hätten kriegen können.“

So gesehen hat der *signore* richtig Glück, dass er aus Fano ist. In seinem Laden kommt es im *brodetto* auf den Fisch an. Um die besten Exemplare zu ergattern, fährt Flavio in aller Frühe zur Auktion. Sein Favorit aus dem Meer? „Alle!“, sagt er emotionslos und setzt nach: „Wenn sie frisch sind!“ Kurzer Lacher, sofort wieder Professorenengesicht: „Schon nach sechs Stunden baut der tote Fisch ab.“

Der Mann kann reden ohne Ende. Kann er auch kochen? Sein Sohn eilt gerade vorbei. Er hält an, dreht sich um: „In der Theorie ja, in der Praxis überlassen wir das besser der Mamma.“ Flavio schuldet seiner Frau Elide eine respektvolle Geste, gibt sich geschlagen. „*Bene*, hier macht jeder was er kann.“ Für den Sohn bedeutet das: an diesem Tag viele Tische decken und alle Kellner an den Start bringen. „Sag deiner Mutter, sie soll die *padella grande* nehmen.“ Den ganz großen Topf ordert der Chef. Er hat's genau gesehen, die Leute haben Hunger. *Allora*: „*Brodetto*, für alle!“



Fano, Hafen

BRODETTO

Fischers Fischsuppe

8-12 PORTIONEN

¼ l Olivenöl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Tomatenmark
400 ml Wasser
6 EL Weißweinessig
2 kg frischer, ausgenommener Meeresfisch und Meeresfrüchte (so sortenreich, wie es der Markt hergibt: z.B. Katzenhai, Rochen, Seeteufel, Petersfisch, Tintenfisch, Meeräsche, Rotbarsch, Heuschreckenkrebs, Knurrhahn, Garnelen)
Pfeffer, Salz

Elide kocht die Suppe in einer großen flachen Lasagneform. Zuerst erhitzt sie das Olivenöl mit der feingewürfelten Zwiebel und dem kleingehackten Knoblauch. Das Tomatenmark löst sie mit Wasser und Essig und gießt es in die Form. Dann ist ihr Näschen gefragt: erst, wenn der Essigeruch verflogen ist, kommt der Fisch zu Potte. Zuerst der Tintenfisch. Die Kleinen wandern im Ganzen in die Suppe, sonst schneidet sie grobe Streifen. Nach und nach folgt der übrige Fang. Immer dem Grundsatz folgend: die Dicken zuerst. Jetzt wird gesalzen und gepfeffert, dabei ist es ihr wichtig, bei den Umdrehungen aus der Mühle nicht zu geizen. Dann lässt sie die Suppe für ca. 30 Minuten köcheln. Hat Elide Krustentiere parat, hält sie sie bis 5 Minuten vor Schluss zurück. Sie serviert den Brodetto dampfend heiß.





DIE KÖNIGIN VON ASCOLI

DIE Zarte ist ein dickes Ding. Der ganze Stolz der Picener ohnehin. Niemand sonst in Italien erntet solch fleischige Oliven wie die Bauern rund um die südlichste Provinzhauptstadt der Marken, Ascoli Piceno. Die *oliva tenera* ist groß, grün, leicht oval und besitzt unter der sanften Schale knackiges Fruchtfleisch. Sie wird entweder „*in salamoia*“ (mit Soda) oder „*in salamoia naturale*“ (unter Meersalz) um ihre Bitterkeit gebracht. Dann entfaltet sie ihr ganzes Können. Diese Königin unter den Oliven hat mit ihrem delikaten Geschmack nicht nur Feinschmecker Rossini verführt, auch Puccini soll ihre Vorzüge besungen haben, Garibaldi ist ihr erlegen und Papst Sixtus V. hätte sich für sie glatt versündigt. Es ist aber auch schnell passiert, dass mehr als eine *tenera* zu viel vernascht wird, vor allem, wenn sie gefüllt und frittiert als *oliva ascolana* auf den Tisch oder in die Tüte kommen.

Durch die Gassen von Ascoli Piceno schlendern Besucher gerne mit *cartocchio*. In der Spitztüte aus dunkelgelbem Maispapier feiert die Spezialität ihre Snackqualität. An fast jeder Ecke bekommt man sie angeboten.

Zum ersten Mal soll sie so verpackt beim Mittelalterfestival 1985 gereicht worden sein. Eine Idee vom ersten Olivenverkäufer am Platz, der ursprünglich mit gebratenen Hähnchen handelte. War Nazzareno alias „*Zé lu pullare*“ vom Tageswerk total geschafft, entspannte er bei *mamma*, die ihn mit ihren gefüllten Oliven wieder aufpäppelte. Was ihm gut tut, könnte auch gut fürs Geschäft sein, dachte sich der Mann irgendwann. Recht gehabt! Die prallen Oliven nähren mittlerweile ein amtliches Familienunternehmen. Sohn und Vater experimentieren mit der frittierten Feinkost und rollen sie sogar in Trüffel. Man kann auch übertreiben. Am beliebtesten sind nach wie vor die nach Mutters Originalrezept.

OLIVE ASCOLANE

Frittierte Oliven

6 PORTIONEN (CA. 48 STÜCK)



500 g große grüne Oliven

½ Selleriestange

1 kleine Karotte

1 Zwiebel

1–2 Gewürznelken

150 g Schweinefleisch

150 g mageres Rindfleisch

150 g Hühnerfleisch

Olivenöl

200 ml Weißwein

Salz

3 Eier

100 g geriebener Parmesan

Muskatnuss

150 g Mehl

350 g Paniermehl

Olivenöl oder Erdnussöl

zum Frittieren

Es braucht Geschick und Geduld für dieses traditionelle Gericht. Wer es sich ein bißchen leichter machen möchte, kauft entsteinte Oliven. Alle anderen können sich am Picener Kunstgriff versuchen und das Fruchtfleisch in einem Stück mit einem Spiralschnitt vom Kern trennen. Das dauert ein Weilchen. Deshalb ruhig vorher schon mal die Füllung vorbereiten. Das Gemüse putzen und grob zerteilen, die Zwiebel schälen, halbieren und mit der Nelke spicken. Das Fleisch in Stückchen schneiden und alles in etwas Olivenöl anbraten. Nach 10 Minuten mit Weißwein ablöschen, salzen und weitere 20 Minuten bei kleiner Flamme schmoren lassen, bis der Wein vollkommen verkocht und das Brät trocken ist. Etwas abkühlen lassen und ab in den Fleischwolf mit der ganzen Chose. Anschließend die Paste mit einem Ei, dem Parmesan, etwas Muskatnuss und Salz in einer Schüssel ordentlich verrühren. Jetzt geht es zur Sache. Stück für Stück werden die aufgeschlitzten Oliven mit der Masse gefüllt, bis sie etwas größer und rundlicher sind als ursprünglich.

Die restlichen Eier verquirlen, eine Schale mit Mehl und eine mit Paniermehl vorbereiten und die dicken Dinger erst durchs Mehl, dann durchs Ei und schließlich durchs Paniermehl kullern, dass sie gut ummantelt sind.

Das Öl kräftig erhitzen und die Oliven frittieren, bis sie goldbraun leuchten. Olive Ascolane sollen auch kalt schmecken, mit Zitronenschnitzen garniert, allerdings kommt es dazu eigentlich nie, weil sie in der Regel weggehen wie warme Semmeln.



Ascoli Piceno, Piazza del Popolo





Provinz Fermo



DAS WEISSE SCHAF

WEIN, Weib und ... Gesang? Nennen wir es Kommando! Das Weingut Coccia Griffoni ist fest in Frauenhand. Paola ist Winzerin, Marilena macht die Buchhaltung und Diana, die Mutter der Schwestern, hat ein Auge auf alles. Wo die Signora sich gerade aufhält klärt Paola mit einem Blick in den herausgeputzten Innenhof, dabei visiert sie konkret die Parkplätze im frischen Kiesbett an. „Mamma hat zwei Fiat-Panda. Mit dem blauen fährt sie in die Stadt, mit dem grünen ins Feld.“ Paola grinst: „Mamma-GPS!“ Der grüne fehlt. Diana kurvt gerade durch den *Vigneto Madre*. Auf dem Mutterweinberg sonnt sich der *Pecorino*, der ganze Stolz des Weingutes in Messieri di Ripatransone. Denn um diese Rebe rankt sich eine Legende.

Papa Guido hatte es sich in den Kopf gesetzt, die alte Sorte aufzublühen zu lassen. Schon Plinius soll sie in der Antike besungen haben. Eine Ewigkeit lang also lieferte diese weiße Traube den Marchigiani den Tischwein, bevor der *Rosso Piceno* groß in Mode kam. In den 70ern konnte man sich zwar noch an den *Pecorino* erinnern, aber angebaut wurde er längst nicht mehr. Der Weiße mit dem Potenzial eines Roten drohte in Vergessenheit zu geraten. Guido Coccia Griffoni war entschlossen das zu verhindern. Er ging auf die Suche und wurde 1983 tatsächlich fündig. Der Mann entdeckte einige Rebstöcke an der Grenze zu den Abruzzen und holte sie zurück in die Picener Berge.

Als der Winzer starb, hatte seine Tochter alles Nötige von ihm gelernt. „Ich hatte einen stummen Lehrmeister.“ Die stille Art hat die quirlige Italienerin nicht von ihm geerbt, das Händchen für Wein schon. Die jüngere der beiden Schwestern war ein Papakind, immer in seiner Nähe. „Ich habe meine ganze Kindheit in der Kellerei verbracht.“ Sie erzählt das fröhlich, tänzelt dabei durch die kühlen Räume und tätschelt im Vorbeigehen den hochpolierten Stahl, als wären die Tanks ihre besten Kumpel. Hier zwischen Fässern und Flaschen reifte der Entschluss, Winzerin werden zu wollen. Paola schrieb sich an der Agrarhochschule ein, Fachrichtung Önologie. In den 90ern absolut ungewöhnlich für Mädchen: „Wir waren wenige *pecore!*“ Schafe nannten die

übrigen Studenten, die drei, vier Verirrten, die es auch mit Mathe, Chemie und Werken versuchen wollten. Paola schüttelt den Kopf. „*Madonna*, das waren Zeiten ...“ Mit Papas Rückendeckung und dem Winzermesser am Gürtel zog sie in den Kampf und hatte überhaupt nicht vor hinterherzutragen.

Ihr Schafspfad führte direkt zum Erfolg. Tatsächlich gedeiht der *Pecorino* genau dort, wo die Hauptroute der Hirten über die Berge führt. *Pecorino*, *Pecorino* ... dieser Name? Paola liest einem die Frage von der Stirn ab, bevor die Worte formuliert sind. „*No*, mit dem Käse hat der Wein nichts zu tun!“ Sie lacht, schwenkt den guten Tropfen im Glas, betrachtet ihn dabei liebevoll: „Außer vielleicht, dass der Käse so gut ist, weil die Schafe an den Reben knabbern! Ist ja auch ‘ne tolle Traube.“

Die junge Winzerin ließ das Weingut aufblühen, das jetzt in vierter Generation geführt wird. Niemand, nicht mal der Vater, hätte gedacht, dass die *cantina* mit dem *Pecorino* so erfolgreich werden könnte. International erfolgreich. Viele Gäste reisen von weit her an, auf den Hügel der Cacci Griffonis. Wenn die Sonne mal nicht scheint, leuchtet der Anstrich trotzdem kräftig gelb-orange. Den neuen gläsernen Anbau hat Paola mit der Küchenvitrine der Oma ausgestattet. Vintage-Style und tolle Aussicht wird den Gästen zum *vino* geboten. Natürlich gibt's auch etwas zu essen. Was passt am Besten zum *Pecorino*? „Küche ... oh, *un attimo!*“ Einen Augenblick, nicht Paolas Baustelle. Kochfragen beantwortet Rita. Die Köchin schaut aus dem Fenster, über die Weinberge an den Calanchi-Canyons bis zum Meer. „Ein fetter Fisch!“ Wie jetzt – kein Lammbraten? Hätten wir drauf gewettet. „*No!* Eine Dorade im Kartoffelbett.“ Da ist Rita ganz sicher. Paola stimmt ihr zu. Schaf kommt hier nicht in die Küche – nur ins Glas.



ARROSTICINI DI AGNELLO

Lammspießchen

12 STÜCK

Die Spieße haben eine Karriere vom Schäfermahl zum Street-food-Star hingelegt. Entstanden ist der Snack aus den Resten, die Hirten von den Knochen schabten, um bloß nichts verkommen zu lassen. Ein paar Tropfen Öl, ein Zweig Rosmarin vom Wegesrand und der Hunger war am Feuer schnell gestillt. Kamen früher eher Hammel und Schaf aufs Stöckchen, darf es für die Feinschmecker heute auch mal Lamm sein, mit einem Spritzer Zitronensaft gepimpt.

Das Fleisch wird in etwa 1 x 2 cm große Würfel geschnitten und auf Holzspieße gezogen. Dabei sollte sich immer ein fetthaltigeres mit einem mageren Stück abwechseln. Zum Zauber gehört, die Spieße auf die Rosmarinzweige zu betten und zu salzen. So ziehen sie Duft, während der Grill hochgefahren wird. Ist er heiß, und die Flammen schlagen nicht mehr hoch, geht's ans Spießdrehen. 1 Minute pro Seite sollen sie rösten. Achtung, bloß nicht zu lange übers Feuer halten, sonst werden die Dinger zäh. Mit Öl beträufeln, mit Zitronensaft würzen und ganz schnell abnagen.

800 g Lammfleisch
5 Zweige frischer Rosmarin
Salz
1 EL Olivenöl
Zitronensaft



ORATA ARROSTO

Dorade im Kartoffelbett

FÜR 4–6 PERSONEN

1 TL grobes Meersalz
Pfeffer
1 Msp. Oregano
600 g festkochende Kartoffeln
Olivenöl
6 Rosmarinzweige
2 Doraden (ca. 1,5 kg)

Wenn Rita das Salz, Pfeffer und Oregano miteinander in einem Mörser verreibt, sind die Doraden schon fertig ausgenommen, geschuppt und gewaschen.

In einem Teil der Gewürzmischung schwenkt sie die Kartoffelviertel (oder -achtel, je nach Größe der Kartoffeln), gießt dann noch einen guten Strahl Olivenöl darüber, schwenkt erneut und macht den Doraden ihr Bett in einer ofenfesten Form, geschmückt mit einigen Rosmarinnadeln. Und weil sie die Doraden verwöhnen will, wärmt sie das Bett vor. Im 200 °C heißen Ofen garen die Kartoffeln 30 Minuten vorweg und beginnen leicht braun zu werden.

Mit dem Rest der Gewürzmischung werden die Fische von innen und außen gepudert. In den Bauch bekommen sie jeder einen Rosmarinzweig. So herausgeputzt können sie es sich auf den heißen Kartoffeln gemütlich machen. Den Fischen reichen ca. 30 Minuten bei 150 °C zum Durchgaren. Dann sind sie noch saftig und können in Begleitung eines Glases Pecorino auf der Tafel glänzen.









Porto S. Giorgio, Marina