

GENUSS.kochen

Kochkurse boomen. Wir nehmen für Sie das Angebot unter die Lupe und verraten Ihnen, wo Sie mit Freude dazulernen können.

Die Geschichte der Pasta ist eine Geschichte voller Missverständnisse. Es sei denn, sie wird von einem echten Italiener erzählt. Bruno Ciccaglione ist ein solcher und dementsprechend die Idealbesetzung dafür, eine Gruppe sechs interessierter Hobbyköche in die Kunst der hausgemachten Pasta fresca einzuführen. Seit Januar 2015 lädt der Privatkoch in die provisorische, aber praktische Küche des Spezialitätengeschäfts Casa Caria, in dem seine Freunde Domenico und Brigitte (er Italiener, sie Salzburgerin) ihre Leidenschaft zu hochwertigen italienischen Produkten schmeck-, riech- und spürbar ausleben.

In den nächsten drei Stunden steht die Zubereitung von Ravioli alla romana, Tagliatelle al pomodoro und Rote pici „Cacio & Pepe“ auf dem Programm. Allein die Namen der Rezepte lassen einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Doch vor dem Genuss kommt die Arbeit. „Frische Nudeln haben eine lange Tradition“, erklärt Bruno, „schon in Schriften aus dem alten Rom wurde Lasagne erwähnt. Im Mittelalter kamen die gefüllten Formen dazu.“ Getrocknete Pasta aus dem Supermarkt hingegen, die hauptsächlich auf heimischen Tellern landet, ist keine Erfindung der Italiener, sondern der Araber. Dass es bei dieser Geschichte unzählige Varianten gibt, überrascht wenig. „20 verschiedene Regionen haben 20 verschiedene Rezepte“, berichtet unser Kochlehrer, „jede Familie hat ihre eigenen Regeln.“ In welchem Verhältnis Öl, Wasser und Mehl für den Teig angemischt wird zum Beispiel. Oder ob Zwiebeln in die Tomatensauce gehören. Oder ob Nudeln mit Hartweizengrieß besser wären als mit Mehl Typ 00 und Eiern. Wir bereiten beides zu.

Sechs Töpfe – zwei davon mit Hartweizengrieß, vier mit Mehl – sollen von uns bearbeitet werden. „Macht mit der Gabel in der Mitte Platz“, die erste Anweisung unseres Capocuoco (aka Chefkoch) ist einfach, und auch das darauf folgende Vermischen von Ei mit Mehl, beziehungsweise Wasser mit Hartweizengrieß funktioniert reibungslos. Dann geht es ans Kneten. „Das ist wie eine Psychotherapie“, plaudert Bruno aus der italienischen Familienkiste, „es hat schon so manche Ehe gerettet.“ Das liegt sicher daran, dass man sich am Teig gut abreagieren kann. Und dass 15-minütiges Kneten ganz schön viel Kraft braucht. „Wenn du glaubst, der Teig ist perfekt, knete noch etwas

mehr“, ermuntert uns Ciccaglione. Eine Anstrengung, die mit einer Prosecco-Pause gefeiert wird. Der Teig muss ohnehin 20 Minuten rasten.

„So hat es meine Oma immer gemacht“, erzählt Bruno, während er seine Geheimwaffe holt: Eine metallene Nudelmaschine. Sonst wird aber alles per Hand gemacht: das Rollen der Pici, dieser dicken Spaghetti aus Hartweizengrieß, genauso wie das Schneiden der Tagliatelle. „Ich habe bereits zwölf Kochkurse besucht, aber ich kochte nur die Rezepte von Bruno nach. Es ist so eine einfache, unaufgesetzte Küche“, das Schwärmen einer Teilnehmerin können spätestens beim Verzehren der Gerichte alle verstehen. ▶



Saporito – Italiens Küche mit Bruno

- Casa Caria: 1070 Wien, Schottenfeldgasse 48a,
Tel.: 0664 147 55 02, www.saporito.at
- Termine:
 - 26. November 2015: Wintergemüse all’italiana
 - 1. Dezember 2015: Zitrusfrüchte in der italienischen Küche
 - 3. Dezember 2015: Weihnachtsessen auf italienisch
 - 10. Dezember 2015: Kürbiszeit
- Kosten: € 80,- pro Person