

REISE - LESEBUCH



Almut Irmscher

# Das Italien-Lesebuch

Impressionen und Rezepte  
aus dem Land der Sehnsucht



Almut Irmischer

# Das Italien-Lesebuch

Impressionen und Rezepte  
aus dem Land der Sehnsucht



Einführung.....	6
Il Pranzo e la cena – die Esskultur Italiens.....	9
Cannelloni Milanese – Cannelloni nach Mailänder Art.....	14
Kampf um die Ehre – der Palio von Siena .....	15
Cavallucci di Siena – Gewürzplätzchen aus Siena .....	20
Pirates of the Mediterranean – die Sarazenen .....	21
Zuppa saracena – Sarazenen Suppe .....	26
Der wilde Süden – die Cowboys der Maremma .....	28
Brassato maremmano – Rinderschmorbraten aus der Maremma.....	33
Warum ist die Gondel krumm? – Von Gondeln, Gondolieri und Frauen .....	34
Calamari alla veneziana – Tintenfisch auf venezianische Art .....	38
Zwischen Realität und Anspruch – die Frau in Italien .....	39
Penne all' arrabiata – Nudeln nach Art der zornigen Frau .....	45
Dallas am Arno – Gucci und der Gucci-Clan .....	46
Tortini della mora con schiuma di balsamico – Brombeertartelettes mit Balsamicoschaum.....	51
Methusalem der Bäume – die Kastanie der hundert Pferde..	52
Risotto con le castagne – Kastanienrisotto .....	56
Bella, bella, bella Marie – vom Zauber der Insel Capri .....	59
Insalata Caprese .....	62
Limoncello .....	63
Zu Gast bei der Wölfin – Prostitution im Alten Rom .....	64
Patina de Asparagus – Spargel mit Hühnchen (Adaption eines römischen Rezeptes aus dem Kochbuch des Marcus Gavius Apicius).....	69
Harlekin und Colombina – die Commedia dell'Arte .....	70
Zabaione .....	74
Profiterole – Schokoladen-Windbeutel .....	75

Buon Capodanno – Silvester in Italien .....	76
Cotechino e lenticchie – Linsen mit Schweinswurst .....	81
Nicht immer eine runde Sache – die Pizza .....	82
Pizza napoletana – Pizza auf neapolitanische Art .....	89
Schlafender Dämon – der Vesuv .....	90
Orata in crosta di sale – Dorade in Salzkruste.....	97
Das weiße Gold der Toskana – Carrara-Marmor.....	98
Bruschetta con lardo di Colonnata – Röstbrot mit Speck aus Colonnata.....	105
Die Erde ist eine Scheibe – Revolution am Sternenhimmel.....	106
Arrosto toscano con menta – toskanischer Minzbraten..	111
Ein großes Spektakel – Hochzeit auf Italienisch .....	112
Torta al cioccolato con petali di rosa – Schokoladentorte mit Rosenblüten.....	118
Pracht und Rauch – die Sixtinische Kapelle .....	119
Pollo alla diavola con polenta – Teufelshähnchen mit Polenta.....	124
Die Legende einer großen Liebe – Romeo und Julia .....	125
Risotto all'Amarone con insalata di rucola – Risotto mit Amarone und Rucolasalat .....	130
Eisenherren der Toskana – die Etrusker .....	131
Zuppa di farro – Zweikornsuppe .....	138
Tor zur Hölle – Solfatara .....	139
Verdure al forno – Gemüse aus dem Ofen .....	143
Es bleibt in der Familie – die Mafia .....	144
Penne alla Norma – ein Rezept aus Sizilien .....	151
Hollywood am Tiber – Cinecittà .....	152
Drei Cocktails aus der großen Zeit von Cinecittà:	
Papagallo.....	157
Americano .....	157
Bacio .....	158

Mord, Intrigen und Gerüchte – Lucrezia Borgia.....	159
Arancini su insalata di mais – Reisbällchen auf Feldsalat.....	165
Tempel zwischen Gräsern und Wind – Paestum .....	167
Mozzarella in carrozza – „Käse in der Kutsche“ .....	172
Oper unter Sternen – die Arena di Verona.....	173
Grano Dolce – ein Dessert mit Granatapfelkernen.....	178
Die Wiederentdeckung der Schönheit – der Humanismus der Renaissance .....	179
Arista alla fiorentina – Schweinebraten nach Florentiner Art.....	185
Mitten im Mittelmeer – eine Reise entlang Italiens Westküste .....	186
Spaghetti vongole – Spaghetti mit Muscheln.....	193
Das letzte Wort .....	194
Danksagung .....	195

## Einführung

Italien – schon seit Goethes Zeiten ist es das Land der Sehnsucht. Hinter den hohen Gipfeln der Alpen scheint ein verheißungsvolles Paradies zu locken. Blühende Zitronenbäume verbreiten dort unter der strahlenden mediterranen Sonne ihren betörenden Duft, schattenspendende Palmen wiegen sich in einer sanften Brise, die Blätter knorriger Olivenbläume schillern silbrig an sanft geschwungenen Hängen. Schlanke Zypressen ragen majestätisch in einen azurblauen Himmel, farbenfroh blühen Oleander und Bougainvilleen, und zwischen Weinreben erhebt sich malerisch ein pastellfarbenes Landhaus.

Von den schneebedeckten Alpen bis zum sonnenverwöhnten Sizilien wartet Italien mit einer atemberaubenden Vielfalt wunderbarer Landschaften auf. Ihr Spektrum reicht von klaren Bergseen, gerahmt mit himmelstürmenden Felsen, über lieblich grüne Hügel und mächtige Vulkane bis hin zu goldenen Stränden vor dem blau leuchtenden Mittelmeer.

Doch nicht nur die berausgende Schönheit seiner Gefilde ist es, die Reisende nach Italien zieht. Denn nirgends gibt es so viele Kunst- und Kulturschätze zu entdecken wie hier. Seien es die weltentrückten Kirchen und Paläste oder die großartigen Bauwerke der Renaissance, deren Pracht den Betrachter sprachlos macht. Seien es die herrlichen Gemälde und Statuen, geschaffen von legendären Künstlern wie Leonardo da Vinci oder Michelangelo Buonarroti. Oder die spektakulären Zeugen der Antike, die in Italien so selbstverständlich mit dem

Hier und Jetzt verschmelzen wie an keinem anderen Ort. All dies begleitet die opulente Musik, die uns italienische Meister schenken, die große Oper, deren Klänge die Seele Italiens mit solcher Gefühlstiefe widerzuspiegeln vermag.

Und wer hat nicht sein Herz an die italienische Küche verloren, von der einfachen Pizza oder Pasta bis hin zu den lukullischen Verführungen ausgefeilter Rezepturen, die sich stets schlichter, aber doch unvergleichlich köstlicher Zutaten bedienen? Kugeln saftigen Mozzarellas, aromatisch duftendes Basilikum oder tiefrote Tomaten, denen die Sonne ihren intensiven Geschmack geschenkt hat? Süß tropft der Saft aus vollreifen Melonen, verlockender Kastanienhonig gesellt sich zu würzigem Parmesan. Zartschmelzende Gnocchi dampfen in der Schüssel, fangfrischer Fisch brutzelt auf dem Grill, sonnengelb präsentiert sich die Zabaione als unwiderstehliches Dessert. Und all dies wird von den köstlichen Weinen Italiens begleitet, deren Palette ein wahres Feuerwerk der Aromen und Geschmacksnuancen entzündet.

Kurzum, Italien bietet alle Voraussetzungen für Lebensgenuss auf höchstem Niveau. Kaum ein Volk vermag die Leichtigkeit des Seins so selbstverständlich mit erlesenem Geschmack, müheloser Eleganz und heiterer Kultiviertheit zu verbinden wie die Italiener. Es scheint, sie sind die wahren Lebenskünstler dieser Welt, beherrschen spielend den Balanceakt zwischen Hochkultur und dolce far niente.

Dieses Buch erzählt von Italien, von seinen Landschaften, seiner Geschichte, seiner Kultur und seinen Menschen. Und wenn Sie vom Lesen hungrig geworden sind, dann entdecken Sie nach jedem Kapitel klassische oder ungewöhnliche Rezeptideen für die italienischen Momente in Ihrer Küche. Zur Abrundung Ihrer Eindrücke finden Sie viele Fotos aus Italien in den Fotoalben auf [www.almutirmscher.de](http://www.almutirmscher.de).

Schenken Sie sich ein Glas Chianti ein und kommen Sie mit auf die Reise!

*Benvenuti in Italia* – willkommen in Italien!



## Il Pranzo e la cena – die Esskultur Italiens

Fröhliches Stimmengewirr verbreitet sich an der langen Tafel, die einladend unter einer Weinlaube steht. Eine italienische Gesellschaft hat sich hier niedergelassen. Jung und Alt bunt gemischt, von der Großmutter, der „nonna“ mit wettergegerbtem Gesicht, bis zum quirligen Kleinkind, das von einem zum anderen läuft, sich Herzen oder sich Leckereien zustecken lässt, und doch niemandem lästig ist. Brotkörbe stehen auf dem mit einem rotweiß karierten Tischtuch gedeckten Tisch, dazu Wasser und Wein. Familie und Freunde haben sich zur „cena“ eingefunden, zum Abendessen, dem Höhepunkt des Tages.

Das gemeinsame Essen ist in Italien ein wichtiges Ritual. Nicht alleine zu Hause, nein, mit der ganzen Familie, den Nachbarn oder Freunden wird die Mahlzeit zelebriert, und gerne geht man dazu auch in ein Restaurant.

Doch der Tag beginnt zunächst mit dem Frühstück. Deutsche mögen vielleicht erschrecken, wenn sie sehen, wie spartanisch das in Italien gehandhabt wird. Das Frühstück ist eine absolute Nebensache und besteht aus einem Hörnchen (cornetto), süßem Weißbrot oder einem Teilchen, dazu ein Espresso. Und das Ganze auch noch auf die Schnelle im Stehen in der Bar um die Ecke. Ein paar flüchtige Worte mit dem Barman gewechselt oder die Schlagzeilen in der Tageszeitung überflogen, und schon geht es weiter in den Tag hinein.

Es gibt zwei Gründe für die Belanglosigkeit, mit der die Italiener ihr Frühstück handhaben: Zum einen wurde am Abend zuvor noch zu später Stunde gut und ausgiebig gegessen. Zum anderen wird es teuer, wenn man sich in der Bar erst einmal hinsetzt. Dann wird eine Gebühr für die Bedienung erhoben, sodass der Preis für den Espresso um bis zu 80 Prozent steigen kann. Geht es also nur um den kleinen heißen Koffein-Push, so ist es deutlich günstiger, den Espresso im Stehen an der Bar einzunehmen.

Die Bar hat in Italien einen ganz anderen Stellenwert als in Deutschland. Sie ist der Lebensmittelpunkt der dörflichen Gemeinschaft oder des Stadtviertels. Hier trifft man sich auf einen Plausch, hier wird gefrühstückt, hier wird später am Tag ein „aperitivo“ getrunken und immer wieder zwischendurch ein „caffè“, dazu werden süße oder herzhaft Kleinigkeiten genascht. Hier wird Fußball geschaut, hier erfährt man die wichtigsten Neuigkeiten und allen Klatsch und Tratsch aus der Nachbarschaft.

Am Mittag ist es dann Zeit für die erste Hauptmahlzeit des Tages, „il pranzo“. Die Restaurants öffnen in der Regel mittags um halb eins, doch oft kommt es vor, dass die Küche erst eine halbe Stunde später die Arbeit aufnimmt. Denn das Mittagessen beginnt nicht vor 13 Uhr.

Wer früher kommt, behilft sich so lange mit Brot und Grissini, die immer auf dem Tisch stehen. Sie gehören zum „coperto“, dem Gedeck, selbstverständlich sind auch Stofftischdecke und Stoffserviette inbegriffen. Das „coperto“ schlägt immer mit einigen Euro pro Person zu Buche, noch bevor man die erste Kleinigkeit bestellt hat. Zum Ausgleich wird aber das Trinkgeld nicht so selbstverständlich und so hoch erwartet wie bei uns.

Brot gehört immer zu einer italienischen Mahlzeit, ganz egal, was es gibt. Außerdem gehören Wasser und Wein dazu,

und es ist nicht ungewöhnlich, dass auch Kinder einen Spritzer Wein in ihr Wasser bekommen. So wurde es schließlich schon im alten Rom gehandhabt.

Das Mittagessen besteht, egal ob im Restaurant oder zu Hause, aus mehreren Gängen und dauert schon mal andert-halb Stunden. Allerdings ist es in der Regel nicht so opulent wie das Abendessen. Ein paar Nudeln oder eine Suppe als Vorspeise, danach Fleisch oder Fisch mit Beilagen („contorni“), die im Restaurant separat dazu bestellt werden müssen. Und hinterher eventuell eine Süßspeise („dolce“), auf jeden Fall aber ein „caffè“, der rituell zum Essen gehört.

Höhepunkt des Tages ist in kulinarischer Hinsicht eindeutig das Abendessen, „la cena“. In der Regel beginnt es nicht vor 20 Uhr, die meisten Restaurants öffnen aber bereits etwas früher, um sieben oder um halb acht. Das Genießen von Essen und Trinken ist eine Lebensfreude, die sich kein Italiener gerne nehmen lässt, auch wenn in Italien Schnellrestaurants und Imbissbuden mittlerweile weit verbreitet sind. So ersetzen ein Hamburger auf die Schnelle oder ein Stück Pizza aus einem „pizza a taglio“-Imbiss schon mal ein Mittagessen, doch auf das traditionelle abendliche Essritual wird kaum ein echter Italiener gerne verzichten wollen.

Wenn zu Hause gegessen wird, dann hat die Mama, die das Regime in der Küche führt, liebevoll köstliche Speisen zubereitet, aus frischen Zutaten von bester Güteklasse. Denn die Italiener legen großen Wert auf die Qualität des Essens. So kaufen sie lieber auf dem Markt als im Supermarkt oder gar an der Tiefkühltheke. Nirgendwo sonst werden so viele frische Kräuter verarbeitet wie in Italien, für feine Aromen sorgen frischer Lorbeer, Salbei und Basilikum, Rosmarin, Thymian, Estragon, Majoran und Oregano, Fenchel, Peperoni, Knoblauch oder Petersilie.

Das abendliche Ritual wird mit einem „aperitivo“ eingeleitet, isst man auswärts, so nimmt man diesen gerne unterwegs in einer Bar. Dann stellt sich die Frage, wo man essen möchte, gibt es doch neben dem „ristorante“ noch die „osteria“, die „pizzeria“, die „rosticceria“ und die „trattoria“.

Das „ristorante“ ist ein klassisches Restaurant mit voller Menüauswahl. Die „osteria“ hingegen diente früher als reine Schankwirtschaft, in die man sein eigenes Essen mitbrachte. Heute werden in einer „osteria“ einfache Speisen zu günstigen Preisen serviert. Die „pizzeria“ bietet vor allem eine Auswahl an Pizzen aller Art, mittlerweile meist aber auch einige andere Gerichte. In der „rosticceria“, einer Art Grillimbissstube, steht der Chef am Holzkohlegrill und bereitet verschiedene Fleisch- und Gemüsegerichte zu. Die „trattoria“ hingegen ist ein einfaches Gasthaus, in dem regionale Spezialitäten gekocht werden.

Das Abendessen beginnt mit einigen appetitanregenden Kleinigkeiten, den „antipasti“. Käse, Salami, eingelegtes oder gegrilltes Gemüse, Oliven, kleine Salate, dazu Weißbrot und natürlich Wein. „Il primo“, der erste Gang, bringt danach in der Regel ein Nudelgericht, einen Risotto oder auch eine Suppe. Der zweite Gang, „il secondo“, besteht aus Fleisch oder Fisch, dazu bestellt man Gemüse, Polenta, Kartoffeln oder Salat. Es folgt der Nachtisch, „dolce“, also eine verführerische Leckerei wie Tiramisu, Zabaione oder Panna cotta, es kann aber auch ein würziger Parmesan mit Honig sein. Wenn dann zum Schluss der Espresso gereicht wird, begleitet von einem „digestivo“ wie Grappa, Aversa oder Sambuca, sind gut und gerne drei Stunden vergangen. Der Espresso beendet das Mahl, bei Einladungen weiß der Gast, dass er nun gehen sollte.

Und so hat sich der Abend über unsere fröhliche Tischrunde gesenkt, die Sterne glitzern zwischen den Weinblättern

hindurch. Das Geplapper ist noch munterer geworden, und das Kleinkind läuft noch immer neckend von einem zum anderen. Die Weingläser sind abgeräumt, die Kaffeetässchen werden aus dem Espressokocher befüllt, und eine Flasche mit selbst gebranntem Grappa macht die Runde. Schon werden die ersten Stühle gerückt, die ersten Abschiedsrituale beginnen. Gut gelaunt und beschwingt wird der Abend beendet, mit einem wohligen Gefühl beginnt der Aufbruch nach Hause. Wer braucht schon mehr als ein „cornetto“ am nächsten Morgen?

## Cannelloni Milanese – Cannelloni nach Mailänder Art



### Zutaten für 4 Personen:

1 Packung Cannelloni	30 g Mehl
250 g frischer Spinat	150 g Mozzarella
250 g Rinderhackfleisch	100 g Mascarpone
50 g fetter Speck (gewürfelt)	5 getrocknete Tomaten
100 ml passierte Tomaten	1 Ei
50 ml Sahne	15 Basilikumblättchen
500 ml Milch	2 El Pesto
40 g Butter	geriebene Muskatnuss
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Spinat waschen und 1 Minute lang in siedendem Salzwasser blanchieren. Durch ein Sieb angießen, abtropfen und abkühlen lassen. Klein schneiden und mit Hackfleisch, Ei, Speck, Mascarpone, passierten Tomaten, Pesto und Sahne vermischen. Die getrockneten Tomaten und Basilikumblätter hacken und untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Mischung nun in die Cannelloni drücken, am besten mit Hilfe eines kleinen Löffels.

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hineintrühren und anschwitzen, dann die Milch hinzugießen und zur Bechamelsauce aufkochen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Cannelloni in eine Auflaufform geben, mit der Bechamelsauce übergießen, zum Schluss den Mozzarella in kleine Stücke reißen und darüberstreuen. Mit Alufolie abdecken und bei 180°C 40 Minuten im Ofen backen.

Dann die Alufolie entfernen und die Cannelloni weitere 10 Minuten überbacken, bis die Oberseite goldbraun ist.

## Kampf um die Ehre – der Palio von Siena

Staub wirbelt über die mittelalterliche Piazza, die sich in ein lebendiges Meer verwandelt hat, denn unzählige Menschen drängen sich dicht an dicht. Sie teilen eine Aufregung, die sie fast zu zerreißen droht, fiebrig flirrt unerträgliche Spannung zwischen den stolzen mittelalterlichen Palazzi. In atemberaubendem Galopp und fast schon schneller, als das Auge sie erfassen kann, legen sich zehn Pferde in eine enge Kurve. Eines wird zu nahe an die Tribüne gedrängt, in Sekundenbruchteilen entscheidet sein Reiter abzuspringen, um nicht zwischen Pferdeleib und Holztribüne zerquetscht zu werden. Unbeirrt vom Verlust seines Jockeys prescht das Pferd, das den Namen Hugo Sanches trägt, weiter voran. Hitzig getrieben im wilden, ungezähmten Rennen der zehn Pferde, mitten in der mittelalterlichen Stadt.

Palio ist der Name des Ereignisses, das ganz Siena zweimal jährlich den Atem raubt. Das lateinische Wort „pallium“ bedeutet Tuch, und ein solches, den „palio“, gilt es zu erobern: Der Sieger des populärsten Pferderennens Italiens erhält eine bunte Standarte mit einem Madonnenmotiv, das alljährlich von einem Künstler neu gestaltet wird. Nicht um materiellen Lohn geht es beim Palio. Es geht um nichts Geringeres als die Ehre eines Stadtteils, und kaum ein Außenstehender vermag sich vorzustellen, wie ernst es den Sienesen damit ist.

Das mittelalterliche Siena gehört zu den schönsten Orten Italiens, seine unversehrte historische Struktur lässt den Odem der Jahrhunderte zu ewiger Zeitlosigkeit verschmelzen. Seit jeher ist Siena in verschiedene Viertel aufgeteilt, die sogenannten „contrade“. Seit dem 17. Jahrhundert sind insgesamt 17 Contrade festgelegt, jede davon schmückt sich mit einem eigenen Wappen und trägt einen blumigen Namen, zum Beispiel die Contrada der Welle, des Adlers, des Panthers, der Muschel oder des Turms. Wer durch die Gassen der Altstadt schlendert, kann an zahlreichen Gebäuden die Zeichen der Contrade entdecken. Die Bürger der Contrade werden „contradaioi“ genannt, und die Bedeutung der Identität, die die Contrada für den Contradaioi hat, kann ein Nicht-Sienese kaum begreifen. Ein Sienese ist in erster Linie Contradaioi, erst in zweiter Linie Bürger der Stadt Siena. Die Zugehörigkeit zur Contrada beginnt mit der Geburt und endet mit dem Tod, alles, was dazwischenliegt, findet immer unter dem Schirm der Contrada statt. Die Contrada bildet eine riesige Gemeinschaft, der Stadtteil wird zu einer einzigen Familie. So geschieht es, dass der Vorsteher einer Contrada während eines Festmahls einen alten Mann begrüßt, der längere Zeit krank war, und 2.000 Menschen heben ihr Glas auf seine Gesundheit. Der enge Zusammenhalt innerhalb der Contrada sorgt auch dafür, dass Siena sowohl eine geringe Kriminalitätsrate als auch eine recht niedrige Arbeitslosenquote hat.

Doch so eng der Zusammenhalt innerhalb der einzelnen Contraden, so erbittert sind die Konkurrenz, die Rivalität und die Feindseligkeit der Contraden untereinander. Seit dem Mittelalter entlädt sich dies im Wettkampf um den Palio. Da Maria die Schutzheilige Sienas ist, findet der Palio zu ihren Ehren zweimal jährlich statt, und zwar immer am 2. Juli, dem Tag der Heimsuchung Marias, und am 16. August, Mariä Himmel-



fahrt. Ganz Siena fiebert diesen beiden Tagen entgegen, und stets gilt: Nach dem Palio ist vor dem Palio.

Austragungsort ist die muschelförmige Piazza del Campo, einer der schönsten und architekturhistorisch interessantesten Plätze der Welt. Ein etwa 300 Meter langer und siebeneinhalb Meter breiter Rundkurs wird am äußeren Rand der Piazza für den Palio angelegt und mit einer festgestampften Schicht aus Sand und Tuff belegt.

Aufgrund der drangvollen Enge auf der Piazza ist die Teilnahme auf zehn Contrade begrenzt. Das sind immer die sieben, die im Vorjahr nicht teilnehmen konnten, und drei weitere, die ausgelost werden. Hierbei werden die beiden jährlichen Rennen unabhängig behandelt, wodurch es theoretisch möglich wird, dass eine Contrada beide Rennen eines Jahres gewinnt. Dieser Sensationserfolg stellt sich allerdings überaus selten ein, die letzten Male in den Jahren 1933, 1997 und 2016.

Die beim Rennen eingesetzten Pferde sind nicht mehr wie früher stämmige Maremmapferde, sondern leichtfüßige Halbblüter. Auch reiten längst nicht mehr vorwiegend Jungs aus Siena, sondern bezahlte Jockeys, viele davon kommen aus Sardinien. Pferde und Reiter werden nach ausgeklügelten Systemen trainiert, das einstige Schicksalsrennen ist zu einem durchorganisierten Sportereignis geworden. Die Pferde werden bei Proberennen ausgewählt und den teilnehmenden Contrade vier Tage vor dem Ereignis durch Los zugeteilt. Die Contrade lassen ihre Pferde in ihren jeweiligen Kirchen segnen und bewachen sie nun Tag und Nacht bis zum großen Ereignis.

Schon eine Woche vor dem Wettkampf ist die Aufregung in den Gassen von Siena fast mit Händen zu greifen, doch die offiziellen Feierlichkeiten beginnen erst drei Tage vor dem Rennen. Die Einwohner kleiden sich in den Farben ihrer Contrada, Musik, Gesang und Festbankette reihen sich aneinander.

Die letzte Generalprobe findet am Morgen des Renntages statt. Am Spätnachmittag füllt sich der Platz, wenn sich etwa 50.000 Zuschauer eng in seiner Mitte zusammendrängen, um dem Spektakel beizuwohnen. Ein eindrucksvoller Festzug eröffnet das Ereignis: Standartenschwingend ziehen die einzelnen Contrade mit ihren Rennpferden, Jockeys, Reitknechten und einem Paradeferd in bunten historischen Kostümen ein, gefolgt von Fahنشwingern und einem von vier weißen Ochsen gezogenen Triumphwagen, der an eine Schlacht gegen Florenz im Jahre 1260 erinnert. Gestartet wird an einer Startleine, die jeweilige Position bestimmt das Los. Wenn das zehnte Pferd in Position gegangen ist, erfolgt der Start, doch wegen der Hochspannung, der Unruhe und der Enge kommt es meist erst zu einigen Fehlstarts. „Aquila!“, schreit der Startleiter, und ohrenbetäubender Lärm erschüttert die Piazza, die zuvor in angespannter Stille verharrte. Das Rennen geht los.

Dreimal muss das Feld die Piazza del Campo umrunden. Die Pferde werden ohne Sattel geritten, geschmückt nur mit den Farben der jeweiligen Contrada. Fast alles ist erlaubt: Die Jockeys führen Ochsenziemer mit sich, mit denen sie ihre Kontrahenten und deren Pferde schlagen dürfen. Der Palio ist ein brutales Rennen.

Seit 1975 sollen mehr als 40 Pferde beim Palio zu Tode gekommen sein. Immer wieder geschieht es, dass bei dem mörderischen Tempo ein Pferd in den engen Kurven verletzt wird, gegen die Begrenzung stößt oder stürzt. Deshalb protestieren Tierschützer seit Jahrzehnten heftig gegen den Palio. Die Stadt hat als Reaktion die Sicherheitsvorkehrungen erhöht, die gefährliche San-Martino-Kurve gepolstert und den Belag verbessert. Doch nicht nur die Pferde sind in Gefahr, auch der Reiter ist es. Und sogar über dem Publikum schwebt eine ständige Bedrohung. Es ist schon mehrfach vorgekommen,

dass ein Pferd aus der Bahn ins Publikum hineingerast ist. Mag sein, dass auch dieser Nervenkitzel den besonderen Reiz des Palio ausmacht.

Deutlich weniger als zwei Minuten dauert das Spektakel, dann ist es schon wieder vorbei, noch ehe sich der Staub gesenkt hat. Gewonnen hat das Pferd, das nach der dritten Runde als erstes die Ziellinie passiert – egal, ob mit oder ohne Reiter. Lediglich die Farben seiner Contrada darf es nicht verlieren. Ist ein Pferd ohne Reiter Sieger geworden, so nimmt es traditionell beim abendlichen Festbankett am Kopf der Tafel teil.

Die siegreiche Contrada erhält den Palio und die Ehre. Die Begeisterung schlägt sich in tagelangen Feierlichkeiten Bahn. Als die Contrada Torre nach 44 Jahren erstmals wieder einen Palio gewann, feierte sie 44 Tage lang. Schmach erleidet traditionell die zweitplatzierte Contrada, zweiter zu sein gilt als schlimmer, als einer der letzten zu sein.

Kaum 120 Sekunden dauert die Anspannung, ein paar Atemzüge nur, doch manchem Beobachter steht der Atem still. Das Pferd des blauen Reiters, das in Führung liegt, verletzt sich in einer Kurve einen Fuß, hinkt kurz, doch dann stürmt es weiter voran. Dicht folgt ihm das Pferd des orangen Reiters der „Käuzchen“-Contrada, beide geben ihre letzten Kräfte, als die Ziellinie naht. Doch neben ihnen zieht Hugo Sanches vorbei, das reiterlose Pferd der „Einhorn“-Contrada. Unbeirrt, zielsicher, kraftvoll und überlegen nimmt es als erstes das Ziel.

Die „Einhorn“- Contrada ist außer sich. Tausende stürmen auf die Rennbahn und feiern Hugo Sanches, Sienas neuen Helden. Die weiß-orangen Fahnen der „Einhorn“-Contrada wirbeln durch die Luft, Jubel und Geschrei verdichten sich zur Hymne der Contrada, die bis zum Morgen durch Sienas Gassen schallen wird.

## *Cavallucci di Siena – Gewürzplätzchen aus Siena*



### **Zutaten:**

500 g Mehl	10 g Backpulver
250 g Zucker	1 Tl Anis
60 g Honig	½ Tl Zimt
100 g Orangeat	1 Prise Kardamom
100 g Walnüsse	

### **Zubereitung:**

Die Walnüsse in kleine Stücke hacken. Den Zucker zusammen mit dem Honig und 200 ml Wasser bei nicht zu starker Hitze zu einem Sirup einkochen, dabei ständig rühren.

Das Mehl in eine Schüssel geben, den Sirup daraufgeben. Die Walnüsse, das Orangeat, die Gewürze sowie das Backpulver dazugeben. Erst mit dem Kochlöffel vermischen. Wenn die Masse nicht mehr zu heiß ist, mit den Händen kräftig kneten, bis eine dicke, gleichmäßige Teigmasse entstanden ist. Diese zu Würsten von ca. 3 cm Durchmesser rollen und in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sollten die Würste zu sehr auf der Arbeitsfläche kleben, kann man diese mit etwas Zucker bestreuen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und jeweils leicht flachdrücken. Bei 180°C ca. 10 Minuten lang backen.

Mit Vin Santo, dem süßen Dessertwein der Toskana, servieren.

## Pirates of the Mediterranean – die Sarazenen

Feuersignale! Die Dämmerung hat über der ligurischen Küste Einzug gehalten, eben noch schien es ein friedlicher Winterabend zu werden, und jetzt das!

In der Ferne leuchtet deutlich sichtbar das warnende Feuer im Sarazenturm des benachbarten Küstenstädtchens. Laute Rufe erheben sich, Hektik bricht unter den Männern im eigenen Sarazenturm aus. Blitzschnell müssen sie auch hier das Feuer entfachen, damit die Kette der Warnfeuer, die sich an der Küste entlangzieht, nicht unterbrochen wird. Gleichzeitig alarmieren sie die Dorfbewohner. Schreiend rennen die Menschen durch die Gassen, rafften ein paar Habseligkeiten zusammen und versuchen, die schützenden Berge mit ihren Felsen, Höhlen und Wäldern noch rechtzeitig zu erreichen. Doch für viele ist es zu spät. In Schebeken, schnittigen, wendigen und flinken Segelschiffen, brechen die Feinde wie ein Blitzgewitter herein: Sarazenen! In bunten, exotisch wirkenden Gewändern stürmen sie säbelrasselnd durch die Gassen, und wen sie erwischen, den metzeln sie ohne großes Federlesen nieder.

Einen gigantischen Blutzoll forderten die Überfälle der Sarazenen, die ab dem 8. Jahrhundert ganz Italien terrorisierten. Immer wieder brachen kriegerische Muslime in das Land ein, plünderten, raubten und mordeten ohne Gnade. Nur wer sich zum Islam bekehren ließ, hatte eine Chance, zu über-