



Hanns-Josef Ortheil

Die Insel der Dolci

In den süßen Paradiesen Siziliens

Fotos von Lotta Ortheil

btb

»Beruf: Sizilianist«

(Peter Sloterdijk, in: *Zeilen und Tage. Notizen 2008–2011*)

*Die Schreibweise der Speisen- und Getränkenamen entspricht
der jeweiligen Schreibweise vor Ort.*



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967
Das für dieses Buch verwendete FSC®-zertifizierte
Papier *Profibulk* liefert Sappi, Ahlfeld.

1. Auflage

Genehmigte Taschenbuchausgabe Januar 2015
btb Verlag in der Verlagsgruppe Random House GmbH, München
Copyright © 2013 by LangenMüller in der
F.A. Herbig Verlagsbuchhandlung GmbH, München
Alle Rechte vorbehalten

Umschlaggestaltung: *semper smile*, München
nach einem Umschlagentwurf von Wolfgang Heinzel
Umschlagfoto: © Lotta Ortheil

Druck und Bindung: Print Consult GmbH, München
MK · Herstellung: sc
Printed in Slovak Republik
ISBN 978-3-442-74855-6

www.btb-verlag.de

www.facebook.com/btbverlag

Besuchen Sie auch unseren LiteraturBlog www.transatlantik.de

Inhalt

Ankunft in Catania

7

Catania – Via Etnea, die Luststraße der Dolci

11

Von Catania nach Catenanuova

21

Die Grünzeugsammler – Auf dem Weg nach Enna

24

Römische Dolci –

Die Villa Romana del Casale bei Piazza Armerina

30

Die Biscotti von Enna

39

Ankunft in Palermo

45

Goethe entdeckt den Garten der Dolci

50

In den Dolci-Werkstätten Palermos 1

57

In den Dolci-Werkstätten Palermos 2

71

Die Sesam-Brote von Monreale

83

Die Päpstin der Dolci

90

Im arabischen Westen 1

98

Im arabischen Westen 2

108

Fürst Granita von Sciacca

116

Ein Blick wie noch nie – Der Garten Griechenlands

124

Die Schokoladen von Modica

135

Die Entdeckung der Gastrosophie

142

Das Dolci-Bücher-Menu

148

Bildlegenden

153

Ankunft in Catania

Die *Via Etnea* ist eine schnurgerade, kilometerlange Straße im Herzen Catantias. Vom Domplatz aus steigt sie allmählich an und verläuft direkt auf den in der Ferne gut sichtbaren Gipfel des Ätna zu. Mein Hotel liegt an dieser Straße, sodass ich den schneebedeckten Vulkan bei meiner Ankunft nahe vor Augen habe. Als ich mit einem Leihwagen vom Flughafen Catantias aus ankomme, empfiehlt mir die junge Frau an der Rezeption, das Abendessen ganz in der Nähe, bei *Peppino*, einzunehmen. Dort sei immer etwas los, und außerdem gebe es bei *Peppino* besonders gute *Dolci*.

Es ist Sonntagabend, bei *Peppino* (*Via Empedocle, 35*) sind im Erdgeschoss und oben, im luftigeren ersten Stock, alle Tische besetzt. Ich bin reichlich spät, aber das macht nichts – sagt jedenfalls Giovanni, mein Berater und Kellner. Vorne, an der kleinen Bar im Eingang, soll ich zunächst Platz nehmen und auf Kosten des Hauses einen der guten *Liquori* trinken, die nicht nur alle hausgemacht sind, sondern deren Grundstoffe auch aus eigenem Anbau stammen. Es gibt Zitronen-, Zimt-, Schokoladen- oder Kräuterlikör, und jeder dieser *Liquori* beruht auf uralten Rezepten, die bis zu den Zeiten der Römer zurückreichen. Giovanni stellt die kleinen, bauchigen Fla-

schen einfach nebeneinander vor mich hin, ich kann probieren, was und wie viel auch immer ich will. Die *Liquori* haben alle einen stark samtigen, enorm konzentrierten Geschmack, als bestünde die ganze Welt nur aus einem einzigen, geballten Aroma. Man beginnt mit Zimt, dann kommen Schokolade, Kräuter und schließlich Zitrone dran, dazwischen gibt es jeweils ein kleines Glas Wasser, um die Aromen auf der Zunge voneinander zu trennen.

Als ich alle *Liquori* probiert habe, ist mein Appetit auf die klassischen italienischen Gerichte längst verflogen. Ich sehne mich höchstens noch nach etwas weiterem Süßen, und als ich Giovanni das sage, nickt er nur bestätigend mit dem Kopf: Die *Dolci*, erklärt er, seien die zweite sizilianische Mahlzeit, und sie seien eindeutig die raffiniertere. Die Sizilianer liebten die *Dolci* mehr als alles andere, mehr als Pasta, Fleisch, Fisch, ja, die *Dolci* seien die ureigenste sizilianische Küche, basierend auf den Früchten und Aromen der Insel, auf Orangen, Zitronen, Mandeln und schwerem, süßem Wein, Produkten eines Sonnenlandes, das mit Hilfe der *Dolci* den hohen Temperaturen trotze. Wer will, wenn es derart heiß ist wie auf Sizilien, viel Fleisch und Fisch essen? fragt Giovanni und antwortet gleich selbst: Niemand, kein Mensch. Wenn es sehr heiß ist, mehr als dreißig, vierzig Grad, ernährt man sich manchmal den ganzen Tag über nur von *Dolci*. Sie beinhalten alles, was der Körper zum Leben braucht, das Süße wie das Bittere, sie sind unsere eigentliche Mahlzeit, und wir wetteifern um nichts mehr als darum, die besten herzustellen. Jede gute sizilianische Familie hat ihre eigenen Rezepte, jede hat ihr *Dolci*-Wissen, ist das nicht fantastisch?

Giovanni braucht mich nicht zu überzeugen, längst hat der *Dolci*-Appetit alle anderen Formen des Appetits verdrängt. Und als ich mich umschaue, sehe ich, dass es den Gästen von *Peppino* genauso geht. Niemand hält sich noch lange bei Fleisch, Fisch oder Salat auf, die Tische sind jetzt mit *Dolci* eingedeckt. Als endlich ein kleiner Zweipersonen-Tisch frei wird, bestelle ich eine große Flasche Wasser und eine Auswahl von *Dolci*. Und Giovanni serviert kleine Kuchen, verschiedene *Sorbets*, klein geschnittenes Obst (für zwischendurch), Eis und Pralinen. Der ganze Tisch ist schließlich mit lauter *Dolci* gedeckt, und ich beginne zu begreifen, dass ich ganz nebenbei auf ein großes Sizilien-Thema gestoßen bin.

Als ich die Trattoria später als einer der letzten Gäste verlasse, scheint mein ganzer Körper von den süßen Aromen durchdrungen. Und draußen, im Freien, scheinen diese Aromen plötzlich ebenfalls allgegenwärtig: Was für ein herrlicher Geruch, was für ein Duft von Blüten und allerhand Grünem! Ein Erdblütenduft! Ein Duft, der von den schweren, dunklen Bäumen herkommt, die hier und da an den kleinen Plätzen der *Via Etnea* stehen! Solche Düfte machen aus den warmen Windböen dichte Polster, die vor den Hauseingängen lagern oder in den Tordurchfahrten lauern. Fast mit jedem Schritt verändern sich so für den Fußgänger die Atmosphären, werden weicher, wärmer und rasch wieder kühler, unablässig. Es ist, als schickte das halbe agrarische Lavaland rund um den Ätna unermüdlich Duftimpulse aus den Höhen hinab in die Stadt. Ich bleibe stehen und schließe für einen Moment die Augen.



Im November 1881 kommt der schwer kranke Richard Wagner zusammen mit seiner Frau Cosima nach Sizilien, um in Palermo Ruhe und Erholung zu finden. Wagner arbeitet am letzten Teil seiner Oper *Parsifal*, die im Jahr darauf in Bayreuth uraufgeführt werden soll. Schon kurz nach seiner Ankunft auf der Insel schreibt er an den bayerischen König, Ludwig II., wie gut ihm Sonne und Wärme bekämen und dass die halbe Umgebung voller Gärten und Wälder mit fruchtbeladenen Orangenbäumen sei. Und dann diese herrliche Luft, deren Einatmung fortwährend erquicke und berausche! Kein Wunder, dass es mit der Arbeit an der Oper sofort vorangegangen sei. Dieses wunderbare Land und sein Klima packten die tief gesunkenen Lebensäfte und kräftigten sie, schreibt Wagner.

Catania – Via Etnea, die Luststraße der Dolci

Am kommenden Morgen nehme ich mir Zeit, die lang gestreckte *Via Etnea* von meinem Hotel aus bis hinunter zum Domplatz zu gehen. Im Erdgeschoss vieler Häuser befinden sich kleine Garküchen, in denen man in Windeseile einen Imbiss für unterwegs bekommt. Am häufigsten werden die saf-rangelb schimmernden *Arancini* gekauft, die von Weitem wie kleine Orangen aussehen. Es handelt sich aber um Reisbällchen, die mit Fleisch, Fisch oder Gemüse gefüllt sind. Sie werden von einem dünnen Backteig mit Semmelbröseln umhüllt und wurden einige Minuten in Öl frittiert. In den gläsernen, dampfenden Auslagen der Garküchen werden sie