

Rezension

SANTANGELO Dario: Neapel sehen und genießen. Die neapolitanische Lebensart. 180 traditionelle Rezepte. Pichler Verlag, Wien/Graz/Klagenfurt 2012

Birgit KLACKL-SALLETMAIER

In Neapel brodelt es nicht nur im Vesuv, in vielen Haushalten köchelt in den Töpfen traditionellerweise am Samstag schon das „ragù della domenica“. Dario Santangelo widmet in seinem Buch über Neapel und dessen Küche dem Thema „ragù“ viele appetitanregende Seiten und Bilder. Wobei ganz generell für das gesamte Buch gilt: Nur darin schmökern, wenn Sie satt sind!

Die Bilder ziehen die Leserin und den Leser direkt hinein in das neapolitanische Leben und die dazugehörige Kulinarik. Eigentlich hat Santangelo – ein in Wien lebender Neapolitaner – einen Reiseführer verfasst, der Lust auf Neapel macht. Denn es sind nicht nur Rezepte, die in diesem Buch zu finden sind, sondern viele Texte und Fotografien zum täglichen Leben in dieser geschichtsträchtigen Stadt. Neapel ist kulinarisch vorbelastet: Trimalchio, der berühmte freigelassene Sklave und Gastgeber eines völlig übertriebenen Mahls, hatte seine Villa in der Gegend um Neapel. Und während des römischen Reichs besaß auch der Prokonsul Lucullus hier eine Villa. „Lukullisch“ verwenden wir heute noch für üppiges und erlesenes Essen.

Santangelos Rezepte gehen in diese Richtung, sind aber nicht das einzig Ansprechende im Buch, das in sechs Kapitel unterteilt ist. Natürlich stellen die Rezepte den Hauptteil des Buches. Doch der Autor macht ausführlich vertraut mit der Geschichte und den kulinarischen Traditionen Neapels, des umliegenden Hügellands und der Küste. Neben der Alltagsküche ist dem Brauchtum und den Festen ein großer Abschnitt gewidmet. Große, teils doppelseitige Fotos, die nicht nur vom Essen erzählen, bebildern den Text. Diese Bilder zeigen vielfältige Situationen in der Stadt und ihrer Umgebung – Einkauf am Markt, Mittagspause am Balkon, Hochzeit am Meer und natürlich immer wieder Essen in allen Situationen. Die Rezepte sind einfach nachzukochen, Schritt für Schritt-Anleitungen gibt es von der Pasta bis zum Limoncello. Vieles gelingt mit ein wenig Flexibilität und Fantasie auch ohne frische süditalienische Zutaten, mit heimischem Gemüse oder Fleisch.

Zuletzt leitet Santangelo von der „Kunst des Genießens zur Kunst des Verdauens“ über, was für ihn nicht nur den Caffè darstellt, sondern auch den „rosolio“, den selbst zubereiteten Likör über den noch immer viele Haushalte verfügen.

Santangelo ist ein sehr ansprechendes Buch mit Reiseführerqualitäten gelungen, dessen einziger Nachteil die Größe ist, die das Mitnehmen für unterwegs unmöglich macht.