

Risotto und das Geheimnis der Nonna

Was bleibt, wenn die Liebe verblichen ist? Die Erinnerung. Sie schmeckt wie Balsam, wenn sie an ein Gericht gebunden ist. Jost Auf der Maur hat zwölf Geschichten mit Rezepten über den Geschmack der Liebe geschrieben.

Das Kostbarste im Malcantone waren immer schon die Menschen mit ihrer Körperkraft. Wenn die Männer zu Beginn des Winters heimkehrten von ihren fernen Arbeitsplätzen, zeigten ihnen die Frauen die angelegten Vorräte im Keller, die Kastanien, das Heu im Stall, das Neugeborene. Der Kapaun im engen Kabuff zuunterst im Küchengestell war bereit für Weihnachten, zart und schwer. Die Männer ihrerseits zählten das wenige Geld auf den Tisch. Damit ist dann Material für einen weiteren Anbau an das bescheidene Haus angeschafft worden. Gestern erst war das noch so. Die Spuren sind da, ein Blick genügt.

Die Geisspfade, die die Dörfer im Malcantone miteinander verbinden, werden heute selten begangen, schnell teilen und nur zu oft verlieren sie sich. Soldaten der Grenadierschule Isonne benutzen sie, wenn sie im Dunkel der Nacht diesen abgelegenen Wegen folgen. Hundert Schritte vor dem nächsten Hof aber beginnen die Hunde zu heulen und verraten sie. Die Menschen drehen sich in ihren Betten.

Das alte Schmugglerdorf Breno am Fusse des Monte Lema sitzt auf einer kleinen Kanzel mitten in der schiefen Hochebene des Malcantone. Seit Signora Elia ihre Pension bei der Posthaltestelle nicht mehr betreibt, ist die Trattoria Antonella die einzige Wirtschaft im Ort. Dort habe ich vor Jahren auf der Terrasse unter der uralten Glyzinie gesessen. Die Ligusterblüten rochen schwer, und es war Sommer. Der Blick ging auf den kleinen Platz. Von der Kirche, entschieden am höchsten Punkt des Dorfes gebaut, schlugen die Stunden. Die Sonne war längst hinter die Berge ge-



fallen, aber ihre Wärme war noch da, hockte in den Mauern der Trattoria, und in den Menschen war sie auch. Aus der Küche zog ein Geruch in meine Nase, den ich nie mehr vergessen habe. Dort kochte die Nonna von Antonella über dem offenen Feuer einen Risotto. Es roch nach dem brennenden Rebholz, der glasig gebratenen Zwiebel. In solchen Augenblicken scheint alles schon erfüllt, was sich das Herz morgen wünschen könnte.

Antonella sagte, heute Abend gebe es Risotto. Sie war sehr blond. Sie brachte den Wein. Sie brachte einen Teller mit Salami und eingemachtem Essiggemüse. Sie schenkte ein. Ich sah ihr sparsames Lächeln. Es galt schon auch mir, aber mir als Gast, der bedient sein will und Zustimmung braucht, damit er zufrieden bleibt, bezahlt und vielleicht wiederkommt. Das dachte ich mir und bestellte noch etwas Wein, um dieses Lächeln noch einmal zu sehen.

Dann kam der Dorflehrer auf seinem Motorrad; er schlug einen maximalen Bogen auf dem kleinen Platz und brachte die Maschine knatternd zum Stillstand, unmittelbar neben der Terrasse. Das metallische Ticken des abkühlenden Motors war lange zu hören. Der Lehrer trug Sandalen an den nackten Füßen, sein Bart war grau meliert. Er hatte seine Mandoline dabei, und er begann nun, leise zu spielen, während Antonella mir einen Teller voll mit Risotto vorsetzte und guten Appetit wünschte. Und lächelte. Gewiss war der Lehrer in sie verliebt.

Der Risotto war unglaublich gut, kräftig und ausgewogen, sämig. Und da war noch etwas, das ich nicht erriet, so sehr ich mir auch Mühe gab und probierte. Parmesan erster Güte, klar, frisch gerieben natürlich, schieres Olivenöl. Aber was wusste die Nonna über Risotto, das mir unbekannt war?

Später setzte sich Antonella zu mir. «Dieser Risotto, Antonella, hat mich glücklich gemacht. Zwiebeln, etwas Knoblauch, Hühnerbrühe und Weisswein, ja?» Der Lehrer sass auf dem Mäuerchen der Terrasse und zupfte seine Mandoline. «Antonella, in diesem Risotto steckt ein Geheimnis. Du schweigst? Aber warum

denn? Ein wenig schwarzer Pfeffer, Safran, und dann? Warum bist du so streng? Ich werde morgen schon wieder fort sein, weit weg, Antonella. Vielleicht kehre ich nie wieder zurück. Jetzt aber bin ich glücklich hier, und ich weiss, dass ich mich an diesen Abend immer erinnern werde. Verstehst du, Antonella? An diesen Risotto. Du verstehst es gewiss, und vielleicht hast du noch ein Glas von diesem Barbera.» Die Lehrerzehen wippten im Takt. Die Nonna hatte ein Geheimnis, und Antonella kannte es.

Das Feuer in der Küche mochte inzwischen erloschen sein. Die Mandoline war verstummt. Der Lehrer sagte, er werde das Instrument schnell nach Hause bringen. Mandolinen leiden unter der Feuchtigkeit der Nacht. Danach komme er zurück für ein letztes Glas. Antonella räumte die Tische ab, die Gläser berührten einander auf dem Tablett und klingelten. Sie raffte die weissen Papiertischtücher zusammen, klemmte sie an einem Zipfel unter den Arm, flatterte damit wie ein flüchtender Vogel in die winzige Gaststube und ver-

schwand in der Küche. Von der Kirche schlug es 1 Uhr. Drinnen ging ein letztes Licht aus. Für einen langen Augenblick war es ganz still. Ich glaubte, auf dem Platz über dem Schein der einzigen Strassenlampe das Schwirren einer Fledermaus zu vernehmen. Ich sass einfach da.

Dann aber war Antonella plötzlich wieder neben mir, und ich hörte sie flüstern: «Komm, aber sei leise. Die Nonna darf nichts hören!» Ich musste die Schuhe ausziehen und im Gleichschritt mit ihr die knarrende Treppe hinauf in den ersten Stock steigen. Das Zimmer war klein, und es war blau, blau ausgemalt wie die Nacht und voll vom ritzenden Gesang der Zikaden. Antonella schloss das winzige Fenster. Zog die Vorhänge. Und sagte: «Es ist Sherry, sie nimmt einfach trockenen Sherry zum Ablöschen.» Ehe ich etwas erwidern konnte, küsste sie mich und löschte das Licht.

Etwas später hörte ich, wie ein Motorrad sich näherte, über den Platz vor der Trattoria tuckerte. Dann brüllte es auf, krachte durchs Dorf, heulte im Tal und war fort.



Geschmack der Liebe
Zwölf wahre Geschichten mit zwölf Rezepten

Jost Auf der Maur
Illustrationen von Peter Gut
Echtzeit Verlag
Fr. 32.–

ISBN 978-3-905800-37-1
Erhältlich im Buchhandel
und bei Weinkeller Riegger AG

Risotto Breno

Risotto ist ein gutmütiges Gericht, es gibt darum tausend Variationen. Er stillt den Hunger und beruhigt die Seele. Wer ihn sehr gut kochen können will, muss mehrere hundert Male geübt haben. Das sollte ja auch keine Schwierigkeit sein, denn wer sich erst einmal in die Besonderheiten der Zutaten und der Zubereitung vertieft hat, begibt sich auf einen Weg, der zum Glück ohne Ende ist. Wichtig ist bei der Zubereitung, dass die Köchin oder der Koch ganz dem Gericht gehört. Einen Risotto lässt man nie allein. Und bevor der Risotto bereit ist, müssen die Gäste am Tisch sitzen. Denn ein Risotto will erwartet werden.

Zutaten für vier Personen

- 80g Butter
- 0,3dl Olivenöl
- 2 Schalotten, gehackt
- 2 Teetassen Reis (Carnaroli oder Vialone Nano)
- 2,5dl trockener Sherry
- 1,5l heisse Hühnerbouillon
- 4 Prisen Safran
- 1 gestrichener Teelöffel Madras-Curry
- 3 Knoblauchzehen
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 120g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

Die Hälfte der Butter und das Olivenöl erwärmen. Schalotten auf grossem Feuer anziehen, bis sie glasig sind (aber nicht mehr). Reis dazu, umrühren. Ablöschen mit Sherry, gut umrühren und einkochen lassen. Jetzt eine grosse Suppenkelle Bouillon dazu, umrühren. Nur noch bei knapp mittlerer Hitze köcheln lassen. Safran und Curry einrühren. Immer wieder Bouillon schöpfen, aber nur

Kelle um Kelle. Nach 12 Minuten Kochzeit die zweite Hälfte der Butter dazugeben und die Knoblauchzehen hineinpressen. Die richtige Konsistenz ist nach ungefähr 20 Minuten erreicht, der Risotto muss sämig sein, glänzend, er muss noch fliessen, das Korn hat noch leichten Biss. Jetzt mit schwarzem Pfeffer würzen und den Parmesan einrühren. Pfanne vom Feuer nehmen, eine Minute stehen lassen. Vor dem Servieren einmal umrühren.

