

Dieter Richter:

Con gusto. Die kulinarische Geschichte der Italiensehnsucht

Rezension – Von Dr. Viktoria Adam, Bremen

Ein Teller Pasta zum Mittagessen, ein Eis beim Stadtbummel, eine Pizza beim Lieblingsitaliener - Italienische Speisen erfreuen sich überall in Deutschland großer Beliebtheit und sind aus unserem alltäglichen Nahrungsangebot nicht mehr wegzudenken. Doch wie gelangten Pizza & Co. auf die Teller der Nordeuropäer*innen? Wann begann der Enthusiasmus der Deutschen für das italienische Essen? Diese Fragen beleuchtet der Literaturwissenschaftler und Kulturhistoriker Dieter Richter in seinem unlängst erschienenen Sachbuch „Con gusto. Die kulinarische Geschichte der Italiensehnsucht“.

Im ersten Kapitel mit dem Titel „Die eigene und die fremde Zunge“ führt der Autor aus, wie die Begegnung der Deutschen mit der italienischen Küche im 17. Jahrhundert ihren Anfang nimmt, als sich die ersten Reisenden auf den Weg machen, um Italien zu erkunden. Die Reaktionen auf die kulinarischen Gepflogenheiten im Süden sind zunächst von Abscheu und Ablehnung geprägt, was aus heutiger Perspektive überraschen mag. Das Olivenöl wird als „übelriechend und ungesund“ (15) wahrgenommen, die Makkaroniküchen auf den Straßen gelten als unschicklich, Ekel erregen die Meeresfrüchte auf dem Speiseplan, Pizza wird als „unverdauliches Fladenbrot“ (29) beschreiben. So folgt prompt die Reaktion auf das italienische Essen, das für den deutschen Gaumen ungenießbar erscheint: Zur Ernährung der Reisenden muss deutsches Essen nach Italien exportiert werden, weswegen Lokale mit einem deutschem Speiseangebot eröffnet werden, wie das „Da Carlino“ in Rom, das von dem Badener Karl betrieben wird.

Wie aber vollzieht sich der Wandel hin von der Ablehnung zur Begeisterung für die italienische Küche? Im zweiten Teil des Buches, der die sinnhafte Überschrift „Die kulinarische Meridionalisierung des Nordens“ trägt, erläutert Richter präzise und differenziert, wie im Zuge der Emigration italienischer Auswanderer*innen Zitrusfrüchte, Eis und Pizza nach Deutschland gelangen und immer stärkere Verbreitung finden. Auch der Massentourismus, der in der zweiten Hälfte des 20. Jhds. einsetzt und die Deutschen regelmäßig nach Italien führt, trägt dazu bei, dass sich die nördlichen Reisenden in die italienische Küche verlieben (historisch betrachtet auf den zweiten Blick).

In klugen Analysen und mit pointierter Sprache zeigt Richter die Entwicklung des kulinarischen Kulturkontaktes zwischen Italien und Deutschland auf und leistet damit einen Beitrag zur Erforschung der deutsch-italienischen Beziehungen, die sich eben nicht nur auf politischer und wirtschaftlicher Ebene transformieren, sondern auch in alltäglicher und privater Perspektive einem ständigen Wandel unterworfen sind. Evident wird die immense Bedeutung gastronomischer Gepflogenheiten für das Zusammentreffen verschiedener Kulturen und die jahrhundertealte Tradition der Begegnung des deutschen Gaumens mit italienischen Speisen, in die man sich - meist, ohne dies zu reflektieren - einreicht, wenn man das nächste Mal die Lieblingspizzeria oder die Gelateria um die Ecke besucht. Dass Italien nicht nur, aber größtenteils durch seine kulinarischen Köstlichkeiten in Deutschland (und der Welt) repräsentiert wird, veranschaulicht der Band überdies. Dieter Richter ist ein

unterhaltsames, umfassend recherchiertes und informatives Buch gelungen, das sich „con gusto“ lesen lässt.

Ausgabe:



Dieter Richter: Con gusto. Die kulinarische Geschichte der Italiensehnsucht. Berlin: Wagenbach 2021.
ISBN: 978-3-8031-1362-7