



## Schönheit und Tod

Sie entfaltet sich wie die Knospe einer Blume. Aus einer Flamme werden drei, dann vier. Ein Kerzenleuchter aus Wachs, ein arabisches Ornament, das neun Stunden brennt – und dann verlischt. „Wir können die Zeit nicht anhalten“, sagt Maha Alusi.

Foto: Hersteller



„Aber jeden Moment, der vergeht, genießen.“ Maha Alusi, in Bagdad geboren, in einer Familie von Geschichtenerzählern, Heilern und Philosophen, stellt die Kerzen in Handarbeit selbst her. 24,50 Euro, über proidee.de. Weitere Kerzen unter alusi.com



ARIANE SOMMER  
PFLANZEN ESSEN

**DAS VERGESSENE REZEPT** Antonio wurde sein Leben lang hervorragend bekocht. Jetzt ist seine Frau tot und der toskanische Hofherr isst die Nudeln nackt. Dabei ist eine gute Tomatensauce so einfach

# Grazie, niente

VON PHILIPP MAUSSHARDT

**A**ntonio ist 92 Jahre alt und das, was man auf Italienisch einen *testardo* nennt – einen Dickhäuter. Er ist mein Nachbar in Italien, das heißt, der mir am nächsten wohnende Mensch: 1,5 Kilometer sind unsere Häuser entfernt, durch einen Wald und zwei Bäche voneinander getrennt. Antonio wohnt allein auf seinem Hof, einem großen ehemaligen Gutshof in der Toskana. Seine Frau starb vor eineinhalb Jahren. In dem etwas angejahrten Herrenhaus wird im Winter nur noch die Küche geheizt – von einem Holzofen, die restlichen Zimmer bleiben kalt. Zu einem seiner fünf Kinder ins Dorf ziehen? Niemals! Auf seinem Hof ist er der Chef, der *capo*, und das bleibt er, bis er tot umfällt, aber das wird noch dauern.

Kurz nach Silvester habe ich Antonio wieder einmal besucht. Ich gehe manchmal bei ihm vorbei und frage, ob ich etwas mitbringen soll aus dem Dorf. Aber er braucht nie etwas, „grazie, niente“, sagte er, nichts brauche er, er habe alles. Antonio war gerade dabei, sich sein Mittagessen zu kochen. Er hatte eine Barilla-Schachtel mit Penne auf dem Küchentisch stehen, ging in die Kammer und holte eine landwirtschaftliche Waage aus Eisen, wie sie auf alten Fotos von Marktfrauen manchmal noch zu sehen ist. Man hält sie in einer Hand und stellt mit der anderen das Gewicht ein. Antonio maß genau 150 Gramm Barilla-Nudeln ab, dann schaute er auf den Fernseher, der bei ihm immerläuft, und wartete geduldig, bis die digitale Fernsehuhren genau 00 Sekunden anzeigte. In diesem Moment warf er die 150 Gramm Nudeln in das auf dem Herd kochende Wasser und sagte: „Jetzt muss ich exakt elf Minuten warten. So steht es auf der Barilla-Packung.“

### Pomarola-Sauce

- 500 Gramm reife Tomaten in Würfel geschnitten (oder geschälte Tomaten aus der Dose)
- 1 kleine Karotte
- eine halbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Selleriestange (15 cm)
- Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl

Gemüse kleinschneiden und ohne Tomaten in Olivenöl anbraten. Kurz darauf die Tomaten zugeben und mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker würzen (ich gebe noch einen Teelöffel Würzl-Gemüsebrühe dazu). 30 bis 45 Minuten leise köcheln und immer wieder rühren. Die Sauce durch ein Sieb drücken und mit geriebenem Pecorino (Parmesan geht auch) servieren. Wem selbst das zu kompliziert ist, der kann sich die Pomarola auch direkt bei der Fattoria La Vialla ([www.lavialla.it](http://www.lavialla.it)) bestellen.

Antonio, der stolze toskanische Hofherr, hatte mit 91 Jahren noch kochen gelernt. Welche Sauce er dazu mache, fragte ich. „Welche Sauce?“, fragte er zurück. Ich begriff erst langsam: Antonio kann zwar Nudeln nach der Angabe auf der Packung kochen, aber keine Sauce. Er isst jeden Tag nackte Nudeln, nur mit etwas Parmesan-Käse bestreut. Seine Frau war eine hervorragende Köchin, und wenn er seine leeren Nudeln isst, erinnert er sich dabei, wie es früher war.

Beim nächsten Mal brachte ich ihm halb aus Mitleid halb aus Freundschaft ein Glas mit einer Fertigsauce der Fattoria La Vialla mit. „Pomarola“ stand auf dem Etikett, ein unter italienischen Pastafreunden sehr klingvoller Name. Die Sauce gibt es nur selten in Restaurants, dabei gilt sie als die Königin unter allen Tomatensaucen.

„Pomarola, pomarola“, wiederholte Antonio, es schien ihn an etwas zu erinnern. „Du musst



Foto: Jörn Rynio/Plainpicture

nur den Deckel aufschrauben und den Inhalt in einem Topf erhitzen“, sagte ich ihm und machte es vor. Wir saßen am Küchentisch, und während wir die Nudeln mit Pomarola-Sauce gabelten, erklärte mir Antonio, warum Italien den Bach hinuntergeht. Es hat etwas damit zu tun, dass in Süditalien nur Diebe wohnen und die Politiker in Rom große Hosentaschen besitzen, in denen sie das Geld ihrer Bürger nach Hause tragen.

Nach Antonios Meinung ist Italien nicht mehr zu retten. Der staatliche Stromkonzern Enel ist nahezu bankrott, Alitalia gehört jetzt den Arabern und Fiat verlegt demnächst seinen Firmensitz in die USA. Alles „un casino, un bordello“, es mache keinen Spaß mehr, Italiener zu sein. Dabei

griff Antonio ein zweites Mal in den Saucentopf.

„Come una volta“ schmecke diese Sauce, bemerkte er beiläufig, so gut wie damals, als seine Frau Anna noch lebte. Solche Saucen könne niemand auf der Welt besser machen als die Italiener. Und je mehr er aß, desto fröhlicher wurde er. „Ihr Deutschen seid ein komisches Volk. Mit eurem Brot kann man Häuser bauen.“ Ich hatte den Fehler

gemacht, ihm einmal ein Vollkornbrot aus Deutschland als Geschenk mitzubringen. „Ihr esst Ziegelsteine“, fuhr Antonio fort, „und warum kommt ihr so gerne nach Italien? Weil es hier gutes Essen und guten Wein gibt!“

Im Fernsehen gab die Nachrichtensprecherin gerade den neuen Rekord an Arbeitslosen in Italien bekannt. Antonio hörte nicht hin. „Die Pomarola ist wirklich hervorragend.“

■ Die Essecke: Philipp Maußhardt schreibt hier jeden Monat über vergessene Rezepte. Sarah Wiener komponiert aus einer Zutat drei Gerichte, Jörn Kabisch spricht mit Praktikern der Küche, und unsere Korrespondenten berichten, was in anderen Ländern gegessen wird

„Pomarola, pomarola“, wiederholte Antonio. Es schien ihn an etwas zu erinnern

■ Ariane Sommer schreibt hier alle zwei Wochen über veganes Leben  
Foto: Manfred Baumann

Ihre Prämie für ein

**taz.am wochenende** Abo:

**Klimbim-Täschchen oder ein Glas taz-Honig**

Beides wird in Berlin oder Umgebung hergestellt.

- Die kleine Reißverschlussstasche (10 x 19 cm) ist aus ausgedienten taz-Werbemannern handgenäht, jedes Stück ein Unikat.
- Auch der taz-Honig ist ein Produkt mit ganz eigenem Charakter. Ob milde Frühlingsblüte oder aromatische Sommerblüte, die Honige (je 325 g) sind frisch geschleudert, nicht erhitzt, ungemischt und zu 100% aus Deutschland. Geben Sie einfach ihre Wunschsorte an.



**taz.abo**

**Zeitung, wenn Sie Zeit haben.**  
Für nur 14,90 Euro/Monat finden Sie die taz.am wochenende jeden Samstagmorgen in Ihrem Briefkasten. Wir wünschen ein schönes Wochenende mit der taz.

[www.taz.de/we](http://www.taz.de/we)  
[abomail@taz.de](mailto:abomail@taz.de) | T (030) 2590 2590

Wenn Sie eine unserer Prämien möchten, beträgt der Mindestbezugszeitraum des Wochenendabos 12 Monate.