



Die lombardische Stadt Bergamo (Bild: Città Alta) liegt etwa 50 km östlich von Mailand am Fuss der Alpen und an der Grenze zur Poebene.

Als Lombardei wird die norditalienische Region rund um Mailand bezeichnet, die auf rund 24 000 km² neun Millionen Einwohner beheimatet. Im Norden grenzt die Lombardei, die in zwölf Provinzen aufgeteilt ist, an den Lago Maggiore und an den Gardasee; im Süden an die Emilia Romagna (mit der Hauptstadt Bologna). Auch der Comer See und der für seine Fischspezialitäten bekannte Lago d'Iseo gehören zum Gebiet, das im Mittelalter von den Langobarden erobert wurde.

Die Lombardei ist Italiens führende Industrieregion, wobei die Agglomeration und die Hauptstadt Mailand (mit rund 1 420 000 Einwohnern nach Rom die zweitgrösste Stadt Italiens) eine wichtige Rolle spielen.

Carlo Bernasconi achtet darauf, dass seine lombardischen Speisen leicht bekömmlich sind und kein Völlegefühl bewirken. Er kombiniert deshalb Kalbfleischgerichte oft mit Pfirsich, Kapern, Oliven, Peperoncini, Pinienkernen, Pfefferminze oder Honig.

Nonnas Rezepte

Die lombardische Küche zeichnet sich vor allem durch zwei Komponenten aus: viel Reis und viel Kalbfleisch. Auf Italienisch tragen die Speisen sinnliche Namen wie Risotto alla milanese oder Saltimbocca alla romana.

VON SIBYLLE STILLHART (TEXT UND BILDER)

Die Cappelletti haben es ihm schon als Kind angetan. Bereits damals war Carlo Bernasconi fasziniert, wie seine Grossmutter Nudelhütchen formte und mit einer hausgemachten Paste füllte – «einer Mischung aus Suppenhuhn und Rohschinken», wie er sich heute noch erinnert. Das gemeinsame Essen am Familientisch empfand Bernasconi damals als identitätsstiftend; «in den Migrantenfamilien wurden die Mahlzeiten in den 50er- und 60er-

Jahren als Gemeinschaftserlebnis gepflegt», erzählt er. Bernasconis Grossmutter stammte aus dem norditalienischen Veneto; später führte sie in Zürich zwei Restaurants. Als Kind nahm er sich deshalb vor, selbst einmal den Suppenlöffel so zu schwingen, wie es seine Nonna tat. Doch aus der Kochlehre wurde nichts, stattdessen wurde Bernasconi Journalist und Kochbuchautor.

Inzwischen ist Carlo Bernasconi seinem Traum jedoch ein

Stück näher gekommen. Zwar arbeitet er hauptberuflich noch immer als Redaktor, doch nach Feierabend verschwindet er in die Küche seines vor kurzem eröffneten Restaurants im Zürcher Seefeld. Dort zaubert er nun die Menüs, die ihm seine Grossmutter aus der Lombardei beigebracht hat: üppige, bodenständige Gerichte, die lange Kochzeiten benötigen, da die meisten Speisen geschmort und gegart werden. «Polenta und Risotto gehören auf

jeden Fall auf den Speisezettel», erklärt Bernasconi. Ebenso Kalbfleisch, das als Kalbsplätzli, Kalbsleber oder Kalbshaxen sinnliche Namen wie «Saltimbocca alla romana», «Fegato alla veneziana» oder «Ossobuco alla milanese» trägt. Nur beim Olivenöl, das vor allem in Süditalien verwendet wird, weicht Carlo Bernasconi von seiner Linie ab: «In der lombardischen Küche wird praktisch nur mit Butter gekocht», sagt er. Er aber greife gerne zum Olivenöl, da die Mahlzeiten so «besser verdaulich» werden. Überhaupt ist es ihm wichtig, dass seine Speisen kein Völlegefühl bewirken. Deshalb kombiniert er die Fleischgerichte oft mit «süss-sauren Variationen» – er reichert Kalbsschnitzel gern mit Pfirsich, Kapern, Oliven, Peperoncini, Pinienkernen, Pfefferminze oder Honig an.

In der lombardischen Küche ist der Risotto wohl das typischste Gericht, da bereits in der Renaissance Reis in der Poebene angebaut worden ist. Noch heute hütet jedes Mailänder Restaurant sein eigenes Risottorezept. Die Zubereitung folgt allerdings stets nach dem gleichen Grundprinzip: Der Reis wird in Butter und einer fein gehackten, glasig gedünsteten Zwiebel geröstet; nach und nach wird unter ständigem Rühren Bouillon aufgegossen. Abgerundet wird das Gericht – je nach Belieben – mit Weisswein oder einem Esslöffel Rahm.

Zudem gehören in die lombardische Küche – was für Italiener eher unüblich ist – Eintöpfe: beispielsweise «Cassoeula», ein Einerlei aus Schweinefleisch, Wurst, Wirsing und Speck, oder «Busecca», eine Kuttelnsuppe mit Ochschwanz, Bohnen und Sellerie. Beides sind Gerichte, die von durchreisenden Völkern geprägt worden sind. Über-

haupt guckten die Mailänder gerne in die Kochtöpfe ihrer Nachbarn. So etwa wird die «Costoletta alla milanese» (Kalbskotelett nach Mailänder Art) genauso in Brotkrumen und warmer Butter paniert wie das Wiener Schnitzel. Zweifellos haben die Norditaliener ihre Vorliebe für Paniertes von den Österreichern übernommen.

Dass die Heimat des scharfbitteren Safran-Risotto, des «Risotto alla milanese», die Lombardei ist, ist unbestritten. Ungewiss ist nur, wie das teure Gewürz aus dem östlichen Mittelmeerraum in die Lombardei gelangte: Der Legende nach habe ein Glaskunstlehrling beim Aufbau des weissen Mailänder Marmordoms mitgeholfen. Es gelang ihm, einzigartige Gelbtöne zu erzielen, indem er der Farbe etwas Safran beimischte. Eines Tages fielen ihm ein paar Fäden Safran in den daneben brodelnden Risottopotf – der Safran-Risotto war geboren! Innert Kürze wurde das Gericht aufgrund seiner ausserordentlichen Farbe stadtbekannt. Auch die Polenta, der so genannte Brei der Armen, ist charakteristisch für die Lombardei. Allmählich verdrängen aber Nudelgerichte den Risotto und die Polenta von ihrer Spitzenposition. Das bestätigt auch Carlo Bernasconi, der in seinem Lokal hin und wieder Spaghettini anbietet: «Aber nur als Vorspeise!», verrät er. Zu einem vernünftigen Hauptgang gehöre Fleisch. Wein, auch wenn er Teil der italienischen Alltagskultur sei, empfiehlt Bernasconi nicht in jedem Fall: «Im Idealfall ergänzt Wein zwar eine Mahlzeit, er kann den Geschmack aber auch verfremden.» Wer, so der Kochbuchautor, Mineralwasser trinkt, liege in der lombardischen Küche nie falsch. □



Risotto mit Kalbshaxe

Risotto allo zafferano wird in der Lombardei traditionell zusammen mit Ossobuco alla milanese serviert.

Risotto allo zafferano (für 4 Personen)

- 350 g Risotto-Reis (Arborio, Vialone oder Carnaroli)
- 4 EL Olivenöl
- 85 g Butter
- 1 kl. Zwiebel, fein gehackt
- 10 Safranfäden (oder 3 Briefchen Safranpulver)
- 2 Liter Gemüse- oder Hühnerbouillon
- Salz und Pfeffer

Die Zwiebel fein hacken und mit Olivenöl und dem Lorbeerblatt in einer Pfanne mit dickem Boden leicht anschwitzen. Den Reis dazugeben, gründlich verrühren. Anschliessend ein wenig Safran begeben und nach und nach heisse Bouillon dazugliessen. Ständig rühren und immer wieder Flüssigkeit nachgiessen. Wenn der Reis gar ist, die Pfanne vom Herd nehmen und nochmals einige Safranfäden dazugeben. Nun die Butter unterrühren, nochmals kurz aufs Feuer setzen und sofort servieren.

Ossobuco alla milanese (für 4 Personen)

- 4 Kalbshaxen à 250 g
- 40 g Butter
- 1 Glas Weisswein
- ½ Zitronenschale
- ½ Knoblauchzehe
- 2 Salbeiblätter, 1 Zweig Rosmarin, 30 g Petersilie
- Bouillon
- Mehl
- Salz, Pfeffer

Die Kalbshaxen in Mehl wenden und in einem grossen Topf in 20 g Butter anbraten. Mit Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haxen bei schwacher Hitze zugedeckt garen lassen, dabei hin und wieder umdrehen und Bouillon nachgiessen. Inzwischen Knoblauch, Petersilie, Zitronenschale, Salbei und Rosmarin fein hacken. Zusammen mit der restlichen Butter kurz vor dem Servieren in die Pfanne geben, umrühren, dann servieren.