

Alberto Grandi: „Mythos Nationalgericht“

Von wegen typisch italienische Küche

Von Catherine Newmark

Deutschlandfunk Kultur, Buchkritik, 27.05.2024

Italiener zelebrieren ihr Essen und ihre Kochtraditionen – doch die sind viel eher ein Produkt der Industrialisierung und des Wirtschaftswunders seit den 1950er Jahren als von Großmutter zu Großmutter weitergereichte Rezepte.

Ob Pizza und Pasta oder Espresso und Cappuccino: wenige Küchen sind international so einflussreich geworden wie die italienische. Dem globalen Erfolg entspricht im Land selbst eine sorgfältige und zeitintensive Ess- und Kochkultur, die Italiener jedweder Kaufkraftklasse lustvoll zelebrieren: in New York oder Duisburg mag es billige Fast-Food-Pizza oder lieblose Pasta Bolognese geben, in Mailand und Napoli achtet man aufs gute Olivenöl und den echten Parmesan und kocht selbstverständlich immer auch zuhause aufwändig und so liebevoll wie die eigene Großmutter und alle Großmütter vor ihr. Kaum ein italienischer Youtube-Koch, der nicht mit mediterranem Enthusiasmus von den Kochtechniken seiner „Nonna“ erzählt.

Die Sache mit der nationalen Identität

Die italienische Küche hat also Gewicht fürs italienische Selbstverständnis. Kein Wunder, dass die Reaktionen auf Alberto Grandi nicht immer freudig ausfallen. Kommt der Wirtschaftshistoriker, Professor an der Universität Parma, doch daher und behauptet: all die liebevoll gepflegte kulinarische Tradition sei eine Erfindung der letzten 50, maximal 70 Jahre. Das Buch zur These, „Denominazione di Origine Inventata“ („Erfundene Ursprungsbezeichnung“), erschien auf Italienisch schon 2018; letztes Jahr wurde das Thema nach einem Artikel in der „Financial Times“ auch international heiß diskutiert. Nun liegt eine deutsche Übersetzung vor.

Mangelernährung statt Pastatradition

Grandis Lagebeschreibung ist zunächst mal unbedingt einleuchtend. Natürlich sind zentrale Elemente der italienischen Küche wie die Tomate oder Reis und Mais über Kulturaustausch an den Stiefel gekommen; natürlich dürfte die Pizza irgendwie verwandt sein mit anderen, ganz ähnlich benannten, irgendwie belegten Fladenbroten des Mittelmeerraums wie Pita oder Pide; und ja, 15 Millionen Italiener verließen um 1900 das Land in Richtung Neue Welt nicht aus Abenteuerlust, sondern aus schierer existenzieller Not – unwahrscheinlich, dass in

Alberto Grandi

Mythos Nationalgericht

Die erfundenen Traditionen der italienischen Küche

Aus dem Italienischen von Andrea Kunstmann

Harper Collins, Hamburg 2024

256 Seiten

22 Euro

den Jahrhunderten der Armut, Mangelwirtschaft und Mangelernährung jedes Dorf seine eigene, qualitativ hochwertige Pastatradition gepflegt hätte.

Besonders gern zitiert werden Grandis polemische Paukenschläge (die Pizza wird erst über den Umweg in die USA zum großen Ding; Pasta Carbonara ist eine amerikanisch beeinflusste Erfindung aus den 1950ern; Tiramisù ist noch jünger und stammt erst aus den 1980ern), aber am Interessantesten sind eigentlich seine detaillierten Beschreibungen der Interaktion von Industrialisierung und Massenproduktion seit dem späten 19. Jahrhundert mit der späteren (Neu-)Erfindung von handwerklichen Traditionen – etwa beim berühmten Panettone, der seinen Aufstieg in der heute bekannten Version spezifisch als Massenprodukt seit den 1920er Jahren nahm, und erst viel später, seit den 1980ern, in seinem Herkunftsort Mailand zu einer liebevoll handwerklich hergestellten Spezialität wurde.

Politischer Streit

Grandis Darstellung ist sozialgeschichtlich einleuchtend und im Detail oft interessant und witzig. Dass sie nicht nur heftige Reaktionen auslöst, sondern auch selbst oft etwas allzu polemisch daherkommt, hat mit dem politischen Kontext zu tun: Essen ist in Italien nicht nur kulturelles Identitätsmerkmal, sondern natürlich auch entscheidend für die touristische Attraktivität des Landes. Und: dieser kulinarische Wirtschaftsfaktor wird in den letzten Jahren gerade von radikal rechten Politikern gerne auch verbunden mit reaktionären, heimattümelnden Vorstellungen von italienischer Tradition. Ja, die Regierung Meloni versucht gerade, die italienische Küche als immaterielles Weltkulturerbe anerkennen zu lassen. Erfundene Traditionen, wie sie Grandi beschreibt, mögen historisch noch so normal sein: politisch stören sie. Und das ist bestimmt auch die Absicht des Autors.