

Rezension

BÖCK Wolfgang, SCHATZDORFER Günther: Am besten echt. Eine kulinarisch – kulturelle Reise ins Hinterland Venedigs. Amalthea Verlag, Wien 2010

Simon EDLMAYR

Das jüngste Werk des Duos Schatzdorfer und Böck mit dem Titel „Am besten echt“ schließt nahtlos an ihre bereits bestehende Buchreihe kulinarischer Entdeckungen in Norditalien an. Diesmal dient ihnen das Hinterland Venedigs, die Gebiete Veneto und Venezia Giulia, als Kulisse für ihre Spurensuche nach originalen und originellen Genüssen. Auf nicht weniger als 228 Seiten werden dem Leser neben allerlei Rezepten und kulturellen Erkenntnissen auch Einblicke in eine wahre Männerfreundschaft geboten, die im Laufe der insgesamt drei Reisen auch die eine oder andere Belastungsprobe bestehen muss.

Dabei präsentiert sich das Buch als eine ausgewogene Komposition aus Reisebeschreibung beziehungsweise Reiseführer, Rezeptsammlung und kulinarisches Lexikon, die außerdem mit kulturell-historischen Exkursen reich gespickt ist und auch an ironischen Bemerkungen nicht spart. Auf diese Art bekommt man als Leser einen guten Überblick über die Region fernab der touristischen Hochburgen zwischen Lignano und Jesolo. Obwohl dieser Landstrich zwischen zwei Hauptschlagadern des internationalen Verkehrs, der Tauern- und der Brennerautobahn, liegt, an denen sich im Sommer der fernwehgeplagte Nord- und Mitteleuropäer kollektiv in englischer Manier in den Urlaub staut, erscheint sie im Buch als größtenteils unberührte Landschaft. So manövrieren Böck und sein Co-Pilot Schatzdorfer ihr auf den Namen „Chevy-Van“ getauftes Schlachtschiff durch kurvenreiche Landstraßen, die sich durch unwegsames Gelände und Urwälder ziehen.

Dabei scheinen sich die beiden immer wieder (geplant?) zu verirren, um letztendlich, vom Schicksal und vom knurrenden Magen geleitet, meistens auf einen kulinarischen Geheimtipp zu stoßen. Auf den Tisch kommen dabei stets regionale und bodenständige Gerichte, deren Rezepte für den interessierten Leser im Buch wiedergegeben werden. Möchte jener diese Rezepte jedoch zuhause nachkochen, benötigt er zum einen die regionalen Produkte, hier vor allem lokale Käsesorten, Olivenöle, Fleisch und Wurst vom Wild, aber auch einige Süßwasserfische, und zum anderen entweder ein hohes Maß an Kocherfahrung oder einen Hang zum Experimentieren in der Küche, denn genaue Mengenangaben fehlen leider.

Außerdem werden meistens die italienischen Originalbezeichnungen für die Gerichte verwendet, die der nicht ganz so italienisch versierte Leser im Anhang unter der Rubrik „*Vademecum Culinarium*“ nachschlagen kann. Dort findet man auch eine ausführliche Weinkarte

mit regionalen Sorten, ein Käse-Lexikon und einige nützliche Adressen, falls man sich entschließt, den Fußspuren der beiden Autoren zu folgen.

Auch wenn die Glaubwürdigkeit der historischen Anekdoten spätestens dadurch, dass die Autoren aus den Kimbern die Zimbern machen und sie zur Zeit des Julius Caesar den Varus besiegen lassen, etwas in Mitleidenschaft gezogen wird, kommt beim Lesen dieses Buches Ferienstimmung auf. Man möchte am liebsten sofort die Koffer packen um sich auf den Weg zu einer der beschriebenen bodenständigen Trattorien oder Osterien zu machen, wo nette, gastfreundliche Landesbewohner und allerlei kulinarische Genüsse auf einen warten.

In diesem Sinne kann man dieses Buch jedem empfehlen, der sich für die richtige italienische Küche interessiert und bemüht ist diese auch zu entdecken.