

„Aber bitte mit Sahne“ ist hier der falsche Genuss-Tipp

Marinella Pisano Klug ist Botschafterin für gute Küche aus Italiens Regionen



Marinella Pisano Klug bringt mit ihren Kochkursen den Menschen seit 30 Jahren die leckere regionale italienische Küche nach Norddeutschland

tk. Stade. Lockdown: Die Restaurants sind dicht. Egal, ob Döner oder Drei-Gänge-Menü - nur die Abholung von Gerichten ist erlaubt. Weil mit Kontaktbeschränkungen, geschlossenen Theatern, Kinos und Kneipen die Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung außerhalb der eigenen vier Wände eingeschränkt ist, boomt derzeit das Kochen zu Hause. Eine, die weiß, wie leckeres Essen gelingt, ist Marinella Pisano Klug. Die Staderin gibt seit 30 Jahren an der VHS Kurse für italienische Sprache und Küche. Beim kulinarischen WOCHENBLATT-Gespräch räumt sie gleich mit einem Fehltrick auf: „Die italienische Küche gibt es nicht

Es gibt verschiedene regionale Küchen.“ Die ligurische Küche, ihre ehemalige Heimat, sei eine ganz andere als die auf Sizilien, die arabische Einflüsse habe. Wer in ihren Kursen erwartet, dass es wie beim Italiener um die Ecke schmeckt, der erlebt ganz neue Gaumenfreuden. „Die Küche dort ist oft eingedeutscht“, sagt Marinella Pisano Klug. Beispiel: In Italien gehöre Sahne ans Dessert, aber nicht an

eine Sauce. Als Beispiel nennt die Fachfrau für Genuss Brasato al Barolo - ein in Rotwein geschmorter Rinderbraten. Die Sauce wird nicht durch Sahne, sondern durch Reduzieren und gegebenenfalls püriertes Gemüse vom Schmoren samtig. Ein Klassiker, der in beinahe jedem Kochkurs ein leckeres Thema ist: Pasta selbst herstellen. In einem Punkt gibt es bei Marinella Pisano Klug dabei keine Kompromisse. „Das Mehl dafür muss aus Italien sein“, sagt sie. Wer es mit deutschem Mehl versuche, der bekomme nicht die gewünschte Qualität und den Geschmack hin. Qualität ist für die Köchin und

Dozentin ein ganz wichtiger Punkt: „Nie das Billigste nehmen“, betont sie. Es sei in Deutschland noch ein Irrglaube - und zwar ein verbreiteter -, dass Essen ruhig billig sein dürfe. Wer etwas ganz Einfaches und Leckeres kochen wolle, Spaghetti mit Olivenöl und scharfer Chillischote, der müsse schon ein gutes Öl verwenden, damit es gut schmecke. „Und auch bei Pasta bitte keine Billigware“, fügt sie hinzu.

Die Pandemie hat die Aktivitäten von Marinella Pisano Klug ausgebremst. Sprachkurse gehen online, Kochkurse aber nicht. Auch die Kräuterwanderungen, die sie in ihrer alten Heimat Ligurien anbietet, finden zurzeit nicht statt. Im neuen Buxtehuder VHS-Bildungskatalog sind die beliebten Kochkurse im Sommer wieder im Angebot. „Mal sehen, ob das klappt“, sagt Marinella Pisano Klug.

Bis dahin wird eben zuhause



Ein Muss in den Kursen: Nudeln selbst herstellen. „Aber nur mit italienischem Mehl“, rät Marinella Pisano Klug. Foto: Pisano Klug

gekocht und genossen. Aber mit Bedacht: Ins Tiramisu gehört zum Beispiel kein Quark und viele Zutaten machen nicht immer ein gutes Essen aus. Pesto aus Ligurien braucht etwa nur fünf Zutaten (siehe Infokasten).

Ein Rezept aus Ligurien

PESTO ALLA GENOVESE DOP

Zutaten: 25-30 Blätter Basilikum, 30 g Pinienkerne, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl extra vergine (am Besten ligurisch), 20 g geriebener Parmigiano Reggiano und 30 g Pecorino gerieben (Schafskäse aus Sardinien oder Latium). Ein paar Körner grobes Meersalz.

1. Basilikum mit den Händen ein bisschen zerkleinern (Basilikum niemals mit Messer schneiden). Knoblauch in Scheibchen schneiden.

2. In einem Mörser Basilikum

und Knoblauch, Pinienkerne und grobes Meersalz geben.

3. Alles im Mörser zerstoßen und zerreiben bis es cremig wird.

4. In einer Schüssel geben, reichlich Olivenöl hinzufügen. Parmesan und Pecorino darunter mischen.

5. Pasta wie Trofie oder Linguine al dente kochen und mit dem Pesto vermengen. Mit Parmesan und Basilikumblättern servieren.

6. Das Pesto kann man auch im Mixer machen aber es verliert an Geschmack.