

## Amatrice und Amatriciana



**SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.**

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im

### *Die Aktion und das ultimative Rezept*

*Nach dem heftigen Erdbeben in Mittelitalien in der Nacht zum 24. August 2016 hat es ein paar Tage gedauert, bis die Welt und auch ich verstanden haben, dass Amatrice, eines der völlig zerstörten Dörfer in den südlichen Abruzzen an der Grenze zum Latium, Ursprung und Namensgeber der Spaghetti all' Amatriciana ist. Amatrice liegt zweieinhalb Autostunden nördlich von Rom.*

*Ein Teller dieses bäuerlichen Pastagerichts und ein schreckliches Erdbeben, was haben die miteinander zu tun? Dem Grafiker Paolo Campana, der in dieser Nacht um 3.36 Uhr auch noch in dem südlich von Rom gelegenen Pomezia das Zittern der Erde am eigenen Leib verspürt hatte, kam am Morgen danach die Idee, mit einer Aktion den Opfern des Erdbebens zu helfen. Er postete auf seiner Facebook-Seite den Vorschlag, dass für jeden Teller Amatriciana 1 Euro abgezweigt und den Erdbebenopfern zur Verfügung gestellt werden sollten. Eine Followerin schlug vor, es können auch zwei Euro sein. Einen Euro soll der Wirt beitragen, den anderen der Gast.*

*Schnell griff Carlo Petrini, Gründer und Präsident von internationalen Slow-Food-Bewegung, die Idee auf und verbreitete sie in der ganzen Welt: „Mittels dieses Gerichts, das gastronomisches Wahrzeichen von Amatrice ist, möchten wir auch die Werte der Solidarität und Gemeinschaftlichkeit verbreiten, die prägend für die bäuerliche Kultur dieser Gemeinde sind. Wir schließen uns den spontanen Initiativen an, die momentan überall in Italien entstehen und rufen die Restaurantbetreiber auf der ganzen Welt ein ganzes Jahr lang zur solidarischen Teilnahme auf.“*

*Das war der Durchbruch, wie die Frankfurter Rundschau am 2. September 2016 berichtet: Der britische Star-Koch Jamie Oliver warb per Video für die Spendenaktion. Die Kennedys, ehemalige Präsidentenfamilie, aß in den USA zum Zeichen der Solidarität Amatriciana. Und in Italien werden inzwischen landauf landab Benefiz-Spaghetti-Essen für das Erdbebengebiet organisiert. Rekordhalter ist bisher die Stadt Bergamo. 20 000 Menschen bestellten dort am Mittwoch einen Teller Amatriciana. Auf einer Weltkarte auf Paolo Campanas Facebook-Seite sind teilnehmende Restaurants und Pizzerien mit blauen Fähnchen markiert.“*

besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

*Inzwischen beteiligen sich mehr als 1.000 Restaurants in aller Welt an der Aktion. Sie sind ebenso wie das Spendenkonto auf den Internetseiten von Slow Food aufgelistet.*

### ***Das ultimative Amatriciana Rezept***

*Es ist für 4 Personen gedacht.*

*Herzstück einer guten Amatriciana ist Guanciale. Das ist eine Schweinebacke, die wie ein Schinken gesalzen, gepfeffert, gewürzt und getrocknet und dann in Stücken von 1 bis 1,5 kg verkauft wird. Sie ist Grundlage nicht nur der Amatriciana-Soße, sondern u.a. auch für die „echten“ Spaghetti alla Carbonara, die damit richtig spannend schmecken. Am häufigsten findet man sie in Landmetzgereien in der Toskana, Umbrien, Abruzzen und Latium, also genau dort, wo das Erdbeben gewütet hat. Sie kostet nicht viel und hält sich monatelang im Kühlschrank. In Deutschland gibt es Guanciale bei gut sortierten italienischen Feinkostgeschäften. Sie schmeckt würziger als gepökelte Pancetta, der einfache Bauchspeck, den man ersatzweise auch verwenden kann.*

*Entfernen Sie von 150 g Schweinebacke die harte Schwarte und schneiden sie dann zuerst in dünne Scheiben, anschliessend in schmale Streifen. Braten Sie diese dann in einer guten Pfanne bei leichter bis mittlerer Hitze an, bis das Fett austritt und die Streifen anfangen knusprig werden. Dann geben Sie den Inhalt der Pfanne in ein Sieb, damit das flüssige Fett ablaufen kann und geben Sie die übrigbleibenden Grieben auf ein Küchenpapier.*

*Wischen Sie die Pfanne gut aus und geben etwa 3 Esslöffel Olivenöl in die Pfanne. Das Extra Vergine darf in diesem Fall etwas kräftiger sein, die vielfältigen Sorten aus Mittel- und Süditalien sind bestens geeignet.*

*Bereiten Sie gut 200 g Gemüsezwiebel vor. Ich bevorzuge für dieses Gericht die weißen, eher süßeren Zwiebeln, die einen schönen geschmacklichen Kontrapunkt zu der Säure der Tomaten und der pfeffrigen Würzigkeit der Schweinebacke setzen. Schneiden Sie die Zwiebel in Würfel und braten Sie diese bei mittlerer Hitze in der Pfanne in Olivenöl an. Die Zwiebeln dürfen golden schmelzen, aber nicht anbräunen.*

*Dann geben Sie die Grieben und etwa 400 g Tomaten in die Pfanne. Im Sommer können Sie frische, schmackhafte Tomaten verwenden, aber wie immer sind hier gute Pelati (Geschälte Tomaten) von La Selva oder Il pomodoro più buono del Vesuvio der Hit. Ein oder zwei Knochblauchzehen,*

*geschält und mit dem Handballen leicht gequetscht, erhöhen die rustikale Note dieses Bauerngerichts.*

*Mit einer frischen Chillischote (Kerne entfernen!) oder gutem (ein gestrichener Espressolöffel) Chillipulver bringen Sie die notwendige Schärfe und den guten Peperocino-Geschmack ins Gericht. Ich benütze am liebsten das „Polvere d’amore“ von Magnifici, nicht nur wegen des schönen Namens. Dieser getrocknete und gemahlene Chilli ist ein fester Bestandteil meiner Küche. Ich kann damit die Schärfe meiner Gerichte genau „steuern“, da frische Schoten meistens unterschiedlich scharf und deshalb etwas unberechenbarer sind.*

*Seien Sie bei der Vorbereitung dieses Sugos vorsichtig mit dem Salz. Die Guanciale bringt schon eine Menge mit und der gereifte Pecorino-Käse zum Schluß bildet auch eine salzige Komponente.*

*In der Zwischenzeit haben Sie das Wasser für die Pasta auf den Herd gestellt, zum Kochen gebracht und gesalzen. Je mehr Wasser, desto besser die Spaghetti! In Rom werden statt Spaghetti oft auch Bucatini all’amatriciana angeboten. Meine absolute Lieblingspasta ist die Monograno-Linie von Felicetti aus dem Urgetreide Kamut. Geben Sie 500 g Spaghetti in das Wasser und rühren Sie sie gleich um, damit sie nicht pappt. Als guter Pastakoch kommen Sie nicht darum, in der entscheidenden Phase nach ca. 8 Minuten immer wieder zu probieren, ob die Pasta gerade richtig „al dente“ ist. Lieber etwas früher als zu spät abgießen, aber vorher eine große Tasse mit dem Nudelwasser abschöpfen und auf die Seite stellen.*

*Dann Abgießen! Die Pasta mit der Soße in der Pfanne vermischen und mit dem Nudelwasser soweit ergänzen, dass sie nicht zu trocken und nicht zu flüssig ist.*

*Jetzt können Sie die Pasta gleich in der Pfanne servieren oder in einer Schüssel anrichten. Zum Garnieren verwenden Sie etwas Petersilie oder frisches Basilikum in Blättern oder Stängeln.*

*Für diese kräftige Pasta ist klassischerweise ein gereifter, geriebener Pecorino die beste Ergänzung, im „Notfall“ auch Parmesan. Meine persönliche Variante: Ich lasse den Käse ganz weg, damit er die Feinheit und Würzigkeit der Soße nicht verdeckt. Semplice.*

*Guten Appetit!*

*Den Aktionsaufruf von Slow Food/Carlo Petrini finden Sie bei Slow Food Deutschland:*

*<http://www.slowfood.com/network/de/carlo-petrini-startet-einen-aufruf-zugunsten-der-bevoelkerung-von-amatrice-dem-vom-erdbeben-betroffenen-ort-in-mittelitalien/>*

*Die Liste der an der Aktion teilnehmenden Lokale veröffentlicht Slow Food Italien:<http://www.slowfood.it/un-futuro-amatrice-locali-aderenti/>*  
*Panorama*