



Gedränge an der Nudelmaschine

Wenn bei Familie Nizzardo Tagliatelle mit Lammsauce auf den Tisch kommt, wollen alle Kinder mitkochen.

Bei Familie Nizzardo gibt es heute Tagliatelle mit Lammsauce, ein Gericht aus den Abruzzen, und alle sind in der Küche. Der vierjährige Enrico hilft dem Papa eifrig beim Pasta-Teig. Natalia (8) und Anna (7), die beide die Pestalozzi-Schule besuchen, schnippeln das Gemüse für die Sauce, während Baby Giordano, gerade acht Monate alt geworden, durch die Küche krabbelt und sich da und dort am Stuhlbein hochzieht, um einen neugierigen Blick auf das bunte Treiben am Tisch zu erhaschen.

An der Nudelmaschine ist dann ein großes Gedränge, weil jedes der Kinder die Pasta machen möchte. Papa Marco nimmt's mit stoischer Ruhe. Mama Antoinetta brutzelt derweil in einem großen Topf Zwiebel und Fleisch in Öl an

und preist dabei die Vorzüge der echten italienischen Passata. Diese sei das Geheimnis jeder italienischen Sauce, sagt die versierte Köchin, aus der gleich noch ein paar Tipps sprudeln: „Langsam anbraten und dann mit der Tomatensauce schmoren lassen. Die meisten Leute machen den Fehler, dass sie viel zu viel Tomatenmark nehmen.“ Das sei aber nur dazu da, um den Geschmack zu verstärken, deswegen empfiehlt sie: „Nehmen Sie nur ganz wenig, vielleicht einen Esslöffel.“

Außerdem würden viele denken, Pasta sei Pasta, weil sie nur die Küche im Norden kennen. „Aber das stimmt nicht. Für mich gibt es die richtige italienische Küche überhaupt nur im Süden“, meint die italienische Mama. „Dort



Jedes der Kinder darf Tagliatelle an der Nudelmaschine produzieren, ...

gibt es zu jeder Pasta bestimmte Gerichte, zu Farfalle Tomaten oder Gemüse, zum Beispiel Zucchini. Diese Pasta macht kein Italiener zu einer Hackfleischsoße! Und das nicht wegen des Geschmacks, sondern wegen der Optik. Lmaschine gibt es zur Erbsensuppe, zu Bohnen oder zu Linsen, Tortiglioni nimmt man für Ofengerichte und Tagliatelle passen gut zu Fisch oder Fleisch. Dann schmort das Fleisch vor sich hin und es ist Zeit zum Reden. Die Eltern von Marco Nizzardo stammen aus Agnone, einer kleinen Stadt in den Bergen, in der, wie er stolz berichtet, die Glocken für den Petersdom gegossen wurden. Der 36-Jährige ist Kfz-Mechaniker von Beruf, hat aber schon viele berufliche Stationen durchlaufen, unter anderem als Pächter der Milchhalle am Hauptbahnhof und als Security-Mitarbeiter während der Fußball-WM 2006



... unterdessen kommt viel Passata, aber nur wenig Tomatenmark in die Soße, ...

in Nürnberg und München. Den Sieg Italiens haben die Nizzardos natürlich ausgiebig gefeiert, „aber wir hätten genauso gefeiert, wenn die Deutschen gewonnen hätten“, sagt der deutsche Italiener in feinstem Mittelfränkisch. Auch die Eltern seiner Frau kamen einst als Gastarbeiter nach Deutschland. Antoinettas italienische Wurzeln liegen in Apulien. Die beiden Regionen sind nur 200 Kilometer voneinander entfernt - und trotzdem, so die 31-Jährige, sei die Küche sehr unterschiedlich: „In Apulien isst man vor allem Fisch.“ Die gelernte Büroauffrau mochte kein Lamm, „wegen des starken Geruchs“. Bis sie ihren Mann kennenlernte. Denn ihre Schwiegermutter konnte das Lammfleisch so zubereiten, dass es ihr zum ersten Mal richtig schmeckte.

Antoinetta hat bis zur sechsten Klasse eine italienische Schule besucht und nur ihre Muttersprache gesprochen, weil ihre Mutter noch dachte, dass sie wieder nach Italien zurückkehren würden. Danach kam sie in eine deutsche Klasse, ohne die Sprache zu beherrschen. Antoinetta: „Das war hart für mich, sehr hart, aber ich habe es trotzdem geschafft.“

Genau zehn Jahre sind die beiden nun verheiratet. Kennengelernt haben sie sich auf einer Weihnachtsfeier in der St. Klara-Kirche, wo damals noch die spanisch-italienische Kirchengemeinde ihren Sitz hatte. Den jüngsten Sohn benannten sie nach Don Giordano, dem ehemaligen Priester der Gemeinde. Inzwischen riecht es lecker, und nicht nur die Kinder haben großen Hunger. Endlich heißt es: „Essen ist fertig!“ Alle stürmen an den gedeckten Tisch. Und Enrico, Anna und Natalia sagen Sprüche auf, die sie im Kindergarten gelernt haben, zum Beispiel:

„Brumm, brumm, brumm, mein Magen ist leer. Brummt schon wie ein Teddybär, brumm, brumm, brumm, einen guten Appetit!“

Und die ganze Familie dankt gemeinsam dem lieben Gott für das Essen:

„Signore grazie del mangiare di oggi!“



... schließlich ist das Essen fertig. Am Tisch genießen (v. l. n. r.): Mama Antoinetta (31) mit Baby Giordano (6 Monate), Enrico (3), Anna (7), Natalia (8) und Papa Marco Nizzardo (34).

Rezept für die Lammsoße

Zutaten:

1 kg Lammhals oder Lammschulter	1 Flasche gehackte Tomaten (Polpapezzi)
2-3 EL Öl	1 rote Paprika
100 ml Weißwein	1 große Zwiebel
150 ml Wasser	2 Lorbeerblätter
1 EL Tomatenmark	3 Karotten
2-3 frische Tomaten	1 EL Petersilie
1 Flasche (750g) passierte Tomaten (Passata)	1 TL Salz
	Pfeffer, Thymian, Rosmarin

Zubereitung:

Öl, Knoblauch und Lamm in einem großen Topf anbraten lassen, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Weißwein dazugeben. Paprika, frische Tomaten und Petersilie klein schneiden und zugeben. Ganze Karotten, Rosmarin, Lorbeerblätter und Zwiebel begeben. Zuletzt passierte und gehackte Tomaten mit Wasser und Tomatenmark zugeben. Mindestens eine Stunde schmoren, bis das Fleisch zart ist.



Text: Christine Kammerer Fotos: Peter Roggenthin