



# Leseprobe

Hanns-Josef Ortheil

## Die Insel der Dolci

In den süßen Paradiesen  
Siziliens - Mit Fotos von  
Lotta Ortheil

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



---

Seiten: 160

Erscheinungstermin: 09. Februar 2015

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguinrandomhouse.de](http://www.penguinrandomhouse.de)

# Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

## Zum Buch

---

### **Es war, als wäre ich im Himmel der Süßigkeiten gewesen!**

Wunderwerke aus Früchten, Zucker, Nüssen, gespeist von Aromen, die nur die Sonne des Südens hervorbringt – für dieses Buch hat Hanns-Josef Ortheil sich ihnen hemmungslos neugierig hingegeben. Von Catania über Palermo bis in die Schokoladen-Metropole Modica führt die Reise des bekennenden Sizilianisten, immer auf den Spuren der geheimnisvollen Köstlichkeiten. Deren Aura hat Lotta Ortheil, die Tochter des Schriftstellers, mit ihrer Kamera festgehalten. Wer den beiden in die Pasticcerien und Trattorien, über Märkte und ans Meer folgt, erlebt den Zauber der »Duft- und Dolci-Insel« mit allen Sinnen.



### **Autor**

## **Hanns-Josef Ortheil**

---

Hanns-Josef Ortheil wurde 1951 in Köln geboren. Er ist Schriftsteller, Pianist und Professor für Kreatives Schreiben und Kulturjournalismus an der Universität Hildesheim. Seit vielen Jahren gehört er zu den beliebtesten und meistgelesenen deutschen Autoren der Gegenwart. Sein Werk wurde mit vielen Preisen ausgezeichnet, darunter dem Thomas-Mann-Preis, dem Nicolas-Born-Preis, dem Stefan-Andres-Preis und dem Hannelore-Greve-Literaturpreis. Seine Romane wurden in über zwanzig Sprachen übersetzt.

Hanns-Josef Ortheil

# Die Insel der Dolci

*In den süßen Paradiesen Siziliens*

Fotos von Lotta Ortheil

btb

## »Beruf: Sizilianist«

(Peter Sloterdijk, in: *Zeilen und Tage. Notizen 2008–2011*)

*Die Schreibweise der Speisen- und Getränkenamen entspricht  
der jeweiligen Schreibweise vor Ort.*



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967  
Das für dieses Buch verwendete FSC®-zertifizierte  
Papier *Profibulk* liefert Sappi, Ahlfeld.

1. Auflage

Genehmigte Taschenbuchausgabe Januar 2015  
btb Verlag in der Verlagsgruppe Random House GmbH, München  
Copyright © 2013 by LangenMüller in der  
F.A. Herbig Verlagsbuchhandlung GmbH, München  
Alle Rechte vorbehalten

Umschlaggestaltung: *semper smile*, München  
nach einem Umschlagentwurf von Wolfgang Heinzel  
Umschlagfoto: © Lotta Ortheil

Druck und Bindung: Print Consult GmbH, München  
MK · Herstellung: sc  
Printed in Slovak Republik  
ISBN 978-3-442-74855-6

[www.btb-verlag.de](http://www.btb-verlag.de)

[www.facebook.com/btbverlag](http://www.facebook.com/btbverlag)

Besuchen Sie auch unseren LiteraturBlog [www.transatlantik.de](http://www.transatlantik.de)

## *Inhalt*

*Ankunft in Catania*

7

*Catania – Via Etnea, die Luststraße der Dolci*

11

*Von Catania nach Catenanuova*

21

*Die Grünzeugsammler – Auf dem Weg nach Enna*

24

*Römische Dolci –*

*Die Villa Romana del Casale bei Piazza Armerina*

30

*Die Biscotti von Enna*

39

*Ankunft in Palermo*

45

*Goethe entdeckt den Garten der Dolci*

50

*In den Dolci-Werkstätten Palermos 1*

57

*In den Dolci-Werkstätten Palermos 2*

71

*Die Sesam-Brote von Monreale*

83

*Die Päpstin der Dolci*

90

*Im arabischen Westen 1*

98

*Im arabischen Westen 2*

108

*Fürst Granita von Sciacca*

116

*Ein Blick wie noch nie – Der Garten Griechenlands*

124

*Die Schokoladen von Modica*

135

*Die Entdeckung der Gastrosophie*

142

*Das Dolci-Bücher-Menu*

148

*Bildlegenden*

153

## *Ankunft in Catania*

Die *Via Etnea* ist eine schnurgerade, kilometerlange Straße im Herzen Catantias. Vom Domplatz aus steigt sie allmählich an und verläuft direkt auf den in der Ferne gut sichtbaren Gipfel des Ätna zu. Mein Hotel liegt an dieser Straße, sodass ich den schneebedeckten Vulkan bei meiner Ankunft nahe vor Augen habe. Als ich mit einem Leihwagen vom Flughafen Catantias aus ankomme, empfiehlt mir die junge Frau an der Rezeption, das Abendessen ganz in der Nähe, bei *Peppino*, einzunehmen. Dort sei immer etwas los, und außerdem gebe es bei *Peppino* besonders gute *Dolci*.

Es ist Sonntagabend, bei *Peppino* (*Via Empedocle, 35*) sind im Erdgeschoss und oben, im luftigeren ersten Stock, alle Tische besetzt. Ich bin reichlich spät, aber das macht nichts – sagt jedenfalls Giovanni, mein Berater und Kellner. Vorne, an der kleinen Bar im Eingang, soll ich zunächst Platz nehmen und auf Kosten des Hauses einen der guten *Liquori* trinken, die nicht nur alle hausgemacht sind, sondern deren Grundstoffe auch aus eigenem Anbau stammen. Es gibt Zitronen-, Zimt-, Schokoladen- oder Kräuterlikör, und jeder dieser *Liquori* beruht auf uralten Rezepten, die bis zu den Zeiten der Römer zurückreichen. Giovanni stellt die kleinen, bauchigen Fla-

schen einfach nebeneinander vor mich hin, ich kann probieren, was und wie viel auch immer ich will. Die *Liquori* haben alle einen stark samtigen, enorm konzentrierten Geschmack, als bestünde die ganze Welt nur aus einem einzigen, geballten Aroma. Man beginnt mit Zimt, dann kommen Schokolade, Kräuter und schließlich Zitrone dran, dazwischen gibt es jeweils ein kleines Glas Wasser, um die Aromen auf der Zunge voneinander zu trennen.

Als ich alle *Liquori* probiert habe, ist mein Appetit auf die klassischen italienischen Gerichte längst verflogen. Ich sehne mich höchstens noch nach etwas weiterem Süßen, und als ich Giovanni das sage, nickt er nur bestätigend mit dem Kopf: Die *Dolci*, erklärt er, seien die zweite sizilianische Mahlzeit, und sie seien eindeutig die raffiniertere. Die Sizilianer liebten die *Dolci* mehr als alles andere, mehr als Pasta, Fleisch, Fisch, ja, die *Dolci* seien die ureigenste sizilianische Küche, basierend auf den Früchten und Aromen der Insel, auf Orangen, Zitronen, Mandeln und schwerem, süßem Wein, Produkten eines Sonnenlandes, das mit Hilfe der *Dolci* den hohen Temperaturen trotze. Wer will, wenn es derart heiß ist wie auf Sizilien, viel Fleisch und Fisch essen? fragt Giovanni und antwortet gleich selbst: Niemand, kein Mensch. Wenn es sehr heiß ist, mehr als dreißig, vierzig Grad, ernährt man sich manchmal den ganzen Tag über nur von *Dolci*. Sie beinhalten alles, was der Körper zum Leben braucht, das Süße wie das Bittere, sie sind unsere eigentliche Mahlzeit, und wir wetteifern um nichts mehr als darum, die besten herzustellen. Jede gute sizilianische Familie hat ihre eigenen Rezepte, jede hat ihr *Dolci*-Wissen, ist das nicht fantastisch?



Giovanni braucht mich nicht zu überzeugen, längst hat der *Dolci*-Appetit alle anderen Formen des Appetits verdrängt. Und als ich mich umschaue, sehe ich, dass es den Gästen von *Peppino* genauso geht. Niemand hält sich noch lange bei Fleisch, Fisch oder Salat auf, die Tische sind jetzt mit *Dolci* eingedeckt. Als endlich ein kleiner Zweipersonen-Tisch frei wird, bestelle ich eine große Flasche Wasser und eine Auswahl von *Dolci*. Und Giovanni serviert kleine Kuchen, verschiedene *Sorbets*, klein geschnittenes Obst (für zwischendurch), Eis und Pralinen. Der ganze Tisch ist schließlich mit lauter *Dolci* gedeckt, und ich beginne zu begreifen, dass ich ganz nebenbei auf ein großes Sizilien-Thema gestoßen bin.

Als ich die Trattoria später als einer der letzten Gäste verlasse, scheint mein ganzer Körper von den süßen Aromen durchdrungen. Und draußen, im Freien, scheinen diese Aromen plötzlich ebenfalls allgegenwärtig: Was für ein herrlicher Geruch, was für ein Duft von Blüten und allerhand Grünem! Ein Erdblütenduft! Ein Duft, der von den schweren, dunklen Bäumen herkommt, die hier und da an den kleinen Plätzen der *Via Etnea* stehen! Solche Düfte machen aus den warmen Windböen dichte Polster, die vor den Hauseingängen lagern oder in den Tordurchfahrten lauern. Fast mit jedem Schritt verändern sich so für den Fußgänger die Atmosphären, werden weicher, wärmer und rasch wieder kühler, unablässig. Es ist, als schickte das halbe agrarische Lavaland rund um den Ätna unermüdlich Duftimpulse aus den Höhen hinab in die Stadt. Ich bleibe stehen und schließe für einen Moment die Augen.

Im November 1881 kommt der schwer kranke Richard Wagner zusammen mit seiner Frau Cosima nach Sizilien, um in Palermo Ruhe und Erholung zu finden. Wagner arbeitet am letzten Teil seiner Oper *Parsifal*, die im Jahr darauf in Bayreuth uraufgeführt werden soll. Schon kurz nach seiner Ankunft auf der Insel schreibt er an den bayerischen König, Ludwig II., wie gut ihm Sonne und Wärme bekämen und dass die halbe Umgebung voller Gärten und Wälder mit fruchtbeladenen Orangenbäumen sei. Und dann diese herrliche Luft, deren Einatmung fortwährend erquicke und berausche! Kein Wunder, dass es mit der Arbeit an der Oper sofort vorangegangen sei. Dieses wunderbare Land und sein Klima packten die tief gesunkenen Lebensäfte und kräftigten sie, schreibt Wagner.

### *Catania – Via Etnea, die Luststraße der Dolci*

Am kommenden Morgen nehme ich mir Zeit, die lang gestreckte *Via Etnea* von meinem Hotel aus bis hinunter zum Domplatz zu gehen. Im Erdgeschoss vieler Häuser befinden sich kleine Garküchen, in denen man in Windeseile einen Imbiss für unterwegs bekommt. Am häufigsten werden die saf-rangelb schimmernden *Arancini* gekauft, die von Weitem wie kleine Orangen aussehen. Es handelt sich aber um Reisbällchen, die mit Fleisch, Fisch oder Gemüse gefüllt sind. Sie werden von einem dünnen Backteig mit Semmelbröseln umhüllt und wurden einige Minuten in Öl frittiert. In den gläsernen, dampfenden Auslagen der Garküchen werden sie

warm gehalten und einem dann auf die Hand gereicht. Sie sind der ideale Imbiss für unterwegs: nahrhaft, gut gewürzt, eine kleine Speise für nebenbei.

Und was gibt es ganz nebenbei zu trinken? Alle paar hundert Meter trifft man auf einen Kiosk, an dem Fruchtsäfte ausgeschenkt werden. Es gibt ausgepressten Orangen- oder Zitronensaft, aber es gibt im Besonderen alle nur denkbaren Sorten von Sirup, der jeweils mit etwas abgekochtem oder destilliertem Wasser verdünnt wurde. *Scioppo* heißt das hellfarbene (orange, gelb, grün) schimmernde Getränk in einem kleinen Becher, das in großen, gut gekühlten Glasbehältern aufbewahrt wird. Ein Becher kostet nicht einmal 50 Cent, und man hat dann eine winzige, rasche Kühlung zum Beispiel von Kaktusfeigsirup mit Wasser auf der Zunge. An heißen Tagen sind die *Scioppi* das ideale Getränk: Sie erfrischen sofort, haben einen kräftigen Fruchtgeschmack und einen nicht zu hohen Zuckergehalt. Damit sind sie allemal besser als die gängigen Limonadensorten, die man höchstens flaschenweise bekommt und die den Durst weniger stillen als vermehren.

An den größeren Plätzen jedoch stehen kleine Eiswagen, die bereits am frühen Morgen stark frequentiert sind. Es gibt die traditionelle Eiscreme, es gibt aber auch *Sorbets* und schließlich die besonders erfrischenden *Granite*, die meist nur aus Wasser, Zucker und Fruchtsaft (Zitrone!, Mandarine!) bestehen. Auch die *Granite* werden in kleinen Bechern serviert, die in einem Stück gefalteten Papier stecken, damit die Hand keine Tropfen abbekommt. Überall an den Rändern eines solchen Platzes stehen Paare und Gruppen von *Granite*-Es-

sern herum, die sich während des Löffelns der sofort belebenden Erfrischungen ruhig unterhalten und immer wieder einen Blick auf die *Granita* des Gegenübers werfen: Wie schmeckt heute die Melonen-*Granita*? Und wie die aus Espresso? Jede Unterhaltung wird grundiert vom Gespräch über das gerade Verzehrte, refrainartig kommen die Esser auf diese Themen zurück, berühren sie, wechseln das Thema und landen doch immer wieder bei den zentralen Fragen: Wie war die *Granita* heute, zu viel Zucker, gutes Wasser? Und welche wird man morgen probieren?

In den Jahren 1801/1802 befindet sich der Schriftsteller Johann Gottfried Seume auf einer der längsten Fußwanderungen der damaligen Zeit. Allein, nur ausgerüstet mit dem nötigsten Behelf, geht er von Grimma bei Leipzig durch ganz Italien bis ins sizilianische Syrakus. Auf Sizilien besteigt er auch den Ätna und arbeitet sich am frühen Morgen durch hohen Schnee auf den Gipfel zu. Um sich zu stärken, isst Seume dann und wann von den Apfelsinen, die er in einer Tasche dabei hat. Sie sind leicht angefroren, aber gerade diese leichte Kälte intensiviert ihren Geschmack. Seume glaubt, nie etwas derart Köstliches gegessen zu haben. Was er kostete, war eine Apfelsinen-*Granita*, und wahrhaftig ist die *Granita* später vor allem deshalb zu einer sizilianischen Köstlichkeit geworden, weil man sich des Schnees vom Ätna bediente und ihn in die Ebene beförderte. Als Seume alle Apfelsinen verzehrt hatte, stillte er seinen Appetit mit Schnee, er konnte nicht ahnen, dass er eine später typisch sizilianische Speise entdeckt hatte.

In Gestalt der *Granite* ist der gewaltige, das ganze Jahr über schneebedeckte Ätna in den Städten und Dörfern seiner Um-

gebung präsent. Manchmal schauen die Einwohner hinauf zu dem im Sonnenlicht leuchtenden Gipfel, und wenn während dieser Blicke etwas von dem gestoßenen, körnigen Eis der *Granite* auf der Zunge zergeht, ist die Fantasie nicht weit, dass man auf der Zunge direkt den fernen Schnee des Ätna kostet. (Viele Sizilianer beginnen das Frühstück mit einer *Granita*, in die kleine Stücke *Brioche* getaucht werden. Erst nach langsamem Verzehr dieses Duos von Kälte und duftiger Basis wird der erste starke *Caffè* getrunken, danach folgt noch ein Glas Wasser. Die Dreierheit von *Granita* (mit *Brioche*), *Caffè* und *Wasser* ist wie ein von innen belebendes, eiskaltes und gleichzeitig stärkendes Bad, die pure Erfrischung der Frühe ...)

Da, wo die größeren Plätze in schmalere Gassen übergehen, locken nun aber wiederum andere *Dolci*. Denn hier stehen Männer meist mittleren Alters an den Straßenecken mit allerhand Süßigkeiten und Bonbons, die in buntes Papier gewickelt sind und, in großen Holzkisten aufgetürmt, daliegen wie süße Spreu, die man sich nun zur weiteren Versorgung mit Süßem in die Taschen stopft. (Nie soll diese Versorgung enden, das Süße ist in allen Formaten und Formationen präsent, es ist dafür gesorgt, dass es einen den ganzen Tag begleitet und jederzeit zur Hand ist. So macht es den großen Grundakkord aller anderen Ernährung aus, die immer wieder vom Süßen ausgeht und zu ihm zurückkehrt.) Es handelt sich um *Ossa di morto* (*Totenknochen*), die aus einfachsten Zutaten (etwas Mehl, Zimt, Gewürznelken und Zucker) bestehen und meist auf der Unterseite leicht dunkel karamellisiert sind, sonst aber vollkommen weiß und porös erscheinen, als wären es luftige Baisers. Das aber sind sie nicht, sie sind erheblich fester und süßer, man bricht sie durch und lässt die

