

EH AGRARWISSENSCHAFT; HAUSWIRTSCHAFT

EHC Hauswirtschaft; Essen und Trinken

Italien

Regionen und Orte

Al Bottegon <VENEDIG>

Kochbuch

**18-2 *Cichettario* : die legendären Rezepte des Al Bottegon in Venedig / Alessandra De Respinis. Mit 70 Federzeichnungen von Roberta Boncompagni. Übersetzt von Lotta Ortheil. Mit einem Nachwort von Hanns-Josef Ortheil. - Mainz : Dieterich'sche Verlagsbuchhandlung, 2017. - 191 S. : Ill. ; 18 cm. - Einheitssacht.: Cichettario <dt.>. - ISBN 978-3-87162-091-1 : EUR 20.00
[#5922]**

Hanns-Josef Ortheil ist beim Publikum sicher vor allem wegen seiner Romane erfolgreich,¹ aber es gibt offensichtlich auch eine Fangemeinde, die ihn gerne auf seinen Ausflügen nach Italien begleitet.² Anders als bei diesen beiden Bändchen ist Tochter Lotta³ hier nicht als Fotografin, sondern als Übersetzerin dabei, da für die Illustrierung die Zeichnungen der italienischen

¹ Eine Gesamtübersicht seiner zahlreichen Publikationen unter <https://www.uni-hildesheim.de/schreiben/mitglieder/hanns-josef-ortheil/#c13579> [2018-05-27]. - Angekündigt ist: **Die Mittelmeerreise** / Hanns-Josef Ortheil. - München : Luchterhand, 2018 (Sept.). - 250 S. ; 20 cm. - ISNM 978-3-630-87535-4 : ca. EUR 18.00. - In seinem Presse-Newsletter vom Juni 2018 kündigte der Verlag an, daß sein Autor „für sein umfangreiches literarisches Wirken den mit 5.000 EUR dotierten Peter-Wust-Preis der Peter-Wust-Gesellschaft und der Theologischen Fakultät Trier (bekommt). Die Preisverleihung findet am 16. Juni in Trier statt.“ Da der Rezensent von diesem Preis noch nie gehört hatte, hat er auf den mitgeteilten Link <http://www.peter-wust-gesellschaft.de/> [2018-05-31] geklickt, der aber noch auf dem Stand von 2015 ist ... ; inzwischen wurde die Site aktualisiert.

² **Die Insel der Dolci** : in den süßen Paradiesen Siziliens / Hanns-Josef Ortheil. Fotos von Lotta Ortheil. - München : Langen-Müller, 2013. - 153 S. : Ill., Kt. ; 22 cm. - ISBN 978-3-7844-3320-2 : EUR 19.99 [#3207] sowie **Venedig** : eine Verführung / Hanns-Josef Ortheil. Fotos von Lotta Ortheil. - 2. Aufl. - Berlin : Insel-Verlag, 2013. - 158 S. : Ill. ; 19 cm. - (Insel-Taschenbuch ; 4160). - ISBN 978-3-458-35860-2 : EUR 7.99 [#3325]. - Rez.: **IFB 14-2**
<http://ifb.bsz-bw.de/bsz405812361rez-1.pdf>

³ **Lo und Lu** : Roman eines Vaters / Hanns-Josef Ortheil. - Neuwied : Luchterhand, 2001. - 345 S. - ISBN 3-630-87094-5. - Rez.:
<http://www.faz.net/aktuell/feuilleton/buecher/rezensionen/belletristik/rezension-belletristik-wenn-der-vater-mit-den-kindern-141937.html> [2018-05-27].

Webdesignerin Roberta Boncompagni aus der italienischen Ausgabe übernommen wurden.⁴ Die Autorin dieses Rezeptbuchs, Alessandra de Respini, ist Wirtin der Cantine del Vino già Schiavi (so die alte Beschriftung oberhalb von Tür und Schaufenster, Foto auf S. 154/155), während das moderne Ladenschild Vini al Bottegon lautet, und so ist dieser *bàcaro* als Al Bottegon bekannt, wo man, wie in den zahlreichen anderen venezianischen *bàcari* zu einem Gläschen Wein kleine auf Weißbrotscheiben drapierte (und ggf. mit einem Zahnstocher befestigte) Häppchen zu sich nehmen kann. Auch wenn *cicchetto* eigentlich das Gläschen für den Wein bezeichnet,⁵ das man in Venedig aber als *ombra* kennt, handelt es sich beim vorliegenden *cicchettario* um eine Rezeptsammlung (*ricettario*) zur Zubereitung von 69 Appetithäppchen, die hier nach dem italienischen Anfangswort der ersten Zutat alphabetisch geordnet sind: auf der linken Seite die (in den Augen des Rezensenten nicht wirklich appetitanregenden, insgesamt düsteren Zeichnungen), rechts das Rezept, dessen italienische Zutaten in der Überschrift von einer deutschen Übersetzung begleitet werden; wichtige Zutaten sind dann im Text in Rotdruck hervorgehoben und rechts unten, begleitet von immer denselben drei Korken ist der Name eines dazu passenden Weines angegeben: am häufigsten *prosecco* (meist extra brut), da fast zu allem passend, des weiteren viele gängige Traubensorten aber dazu auch nicht wenige Spezialitäten wie Vespaiolo (S. 43), Inzolia (S. 49), Ramandolo (S. 65), Nosiola (S. 105, 125), Falanghina (S. 115), Teroldego (S. 119), Carmenere (S. 127) oder Talento (S. 143),⁶ und der Rezensent hat sich vorgenommen, beim nächsten Besuch zu testen, ob die wirklich sämtlich im Bottegon im Ausschank zu haben sind.

Fast die Hälfte des Textes nimmt das „kluge[] Nachwort eines Venedig-Kenners“,⁷ nämlich Hanns-Josef Ortheils (*Ombra und Cicchetti im Bàcaro*.

⁴ **Cicchettario** / Alessandra De Respini. [Disegnato e messo in pagina da Xiao Mei Hu. Illustrazioni di Roberta Boncompagni. Testi a cura di Tommaso Munari, Silvia Reymond e Giulia Merlo]. - [S. l.] : Ode On Demand Editions, 2015. - 173 S. : Ill. ; 17 cm. - ISBN 978-88-89562-35-2 : EUR 18.50. - Zuvor bereits mit anderen Illustrationen als **Cicchettario** / Alessandra De Respini. Con le illustrazioni di Agostino Nani Mocenigo Bentivoglio d'Aragona. - Roma : Peliti Associati, 2009. - 79 p. : ill. , 16 cm. - ISBN 978-88-89412-36-7.

⁵ Das Verb *cicchettare* meint „einen heben“.

⁶ Bis auf Teroldego und Nosiola („seltene italienische Rebsorte, aus der im Trentino ein rarer Weißwein erzeugt wird ...“ wird man nicht fündig in **Das Weinlexikon** / Horst Dippel. - Erw. Neuausg. - Frankfurt am Main : Fischer-Taschenbuch-Verlag, 1997. - 575 S. ; 19 cm. - (Fischer ; 13826). - ISBN 3-596-13826-4 jedoch nicht mehr in der Neuauflage, die man nur den Weinberghasen zum Fressen geben kann: **Das Weinlexikon** / begr. von Horst Dippel. Fortgef. von Cornelius und Fabian Lange. - Vollst. überarb. und erg. Neuausg., 2. Aufl. - Frankfurt am Main : Fischer-Taschenbuch-Verlag, 2005. - 571, [16] S. : Kt. ; 22 cm. - (Fischer ; 15867). - ISBN 3-596-15867-2 : EUR 13.90 [7794]. - Rez.: **IFB 09-1/2** <http://ifb.bsz-bw.de/bsz115655840rez-1.pdf> - Bei allen hilft natürlich das Internet: <https://www.wein.cc/> [2018-06-09].

⁷ So Ortheil über sich selbst unter <http://www.ortheil-blog.de/2017/10/26/das-cicchettario-wird-praesentiert/> [2018-05-27] mit einem Foto der Autorin.

Über venezianische Rituale der „kleinen Mahlzeit“, S. 157 - 187) ein, in dem er von seinen Erinnerungen an das Venedig seiner Studienzeit in den frühen 1970er Jahren und von einem Besuch der auf der anderen Seite des Rio di San Trovaso gelegenen gleichnamigen Kirche und dem dort hängenden *Letzten Abendmahl* von Tintoretto⁸ elegant den Bogen zum Bottegon schlägt.

Es ist kaum zu befürchten, daß dieses Lokal dank des vorliegenden Bändchens noch mehr überlaufen wird, als es eh schon ist, ist Il Bottegon doch im Internet mit unzähligen Fotos und Empfehlungen vom Typ TripAdvisor präsent, wobei sich die meist anglophonen Tip-Geber mit den verschiedenen Namen des Etablissements schwertun.⁹ Aber wenn der Band dazu beitrüge, daß Besucher des Bottegon sich auch in die Kirche S. Trovaso begäben (die nicht bloß wegen des Gemäldes von Tintoretto sehenswert ist), wäre das durchaus erfreulich.¹⁰

Klaus Schreiber

QUELLE

Informationsmittel (IFB) : digitales Rezensionsorgan für Bibliothek und Wissenschaft

⁸ Dazu Erich Hubala über Tintoretts Frühwerk, das *Abendmahl* (um 1555): „Schon Carlo Ridolfi hob die ‚naturalezza‘ an diesem Gemälde hervor. Und in der Tat ist hier eine Unmittelbarkeit dramatischer Wirkung erreicht, die auf Caravaggio vorausweist. Gegenüber der ersten Fassung des Themas in S. Marcuola ist die Bewegung der Figuren dramatisch gesteigert, die Beleuchtung aber konzentriert, die Gruppe bleibt geschlossen. Verglichen mit späteren Fassungen (z.B. S. Polo) fehlt noch die Größe, das Tragische. Die Malerei ist großartig, die Gesichter sind mit dem Pinsel mehr gezeichnet oder modelliert als fleckig gemalt; außerordentlich effektiv die Tafel als hell beleuchtetes Zentrum des Bildes mit einem virtuos inszenierten Stilleben: Brot, Teller, Messer u.s.w.“ (**Venedig** : Brenta-Villen, Chioggia, Murano, Torcello ; Baudenkmäler und Museen / von Erich Hubala. - 3. Aufl. - Stuttgart : Reclam, 1985. - 487 S. : Ill., Kt. - (Reclams Kunstführer Italien ; 2,1). - (Reclams Universal-Bibliothek ; 10001). - ISBN 3-15-010002-X. - Zitat S. 349.

⁹ Daß im Internet auch mehrere geführte Rundgänge zu bekannten und weniger bekannten *bàcari* angeboten werden, war dem Rezensenten neu.

¹⁰ Soz. außer Protokoll und ohne Schleichwerbung hat sich der Rezensent überlegt, wozu man dieses kleine Bändchen in Stuttgart (H.-J. Ortheil wohlbekannt) nützlich einsetzen könnte und verfiel darauf, daß man es für die gastronomische Belegung des Stuttgarter Rathausplatzes und seiner Umgebung nutzen sollte. Vielleicht könnte man ja die Weinhandlung von Bernd Kreis dazu gewinnen das Angebot zu erweitern, was am angestammten Ort allerdings weniger am fehlenden Angebot der oben aufgezählten Weine, denn an der Enge des Lokals scheitern würde. Die Zutaten, mit denen die venezianische Wirtin ihre Happen belegt, könnte man nämlich (fast) alle in unmittelbarer Nähe etwa an den Ständen von Di Gennaro oder bei der Macelleria Italiana von Salvatore Mezzapelle in der Stuttgarter Markthalle erstehen, oder beim sizilianischen Stand auf dem Wochenmarkt; nur mit Bezug auf Meeresgetier muß man mit Engpässen rechnen. Und, was die Baguette-Grundlage angeht, so könnte man auf den Feinbäcker Horn auf dem Wochenmarkt rekurrieren, vorausgesetzt, er kommt.

<http://www.informationsmittel-fuer-bibliotheken.de/>

<http://informationsmittel-fuer-bibliotheken.de/showfile.php?id=9077>

<http://www.informationsmittel-fuer-bibliotheken.de/showfile.php?id=9077>