

Schon als Kind wollte Rosanna Marziale das Restaurant der Familie übernehmen. Doch vorgezeichnet war ihr Weg nicht. Mit Raffinnement auch in der Küche erreichte sie ihr Ziel. Heute ist sie eine der Besten.

Von Ariane Wirth

chon im Alter von 16 Jahren wurde sie ins Arbeitsleben geworfen. Der berufliche Werdegang von Rosanna Marziale beginnt dramatisch: Ihr Vater, Inhaber des Restaurants "La Bomboniera", stirbt unerwartet, und drei große Feste, die schon seit langem geplant sind, müssen noch am selben Tag organisiert werden. Von da an bleibt Rosanna nichts anderes übrig, als schon früh gemeinsam mit ihrem ein Jahr älteren Bruder das Restaurant der Familie zu führen.

Wer der mittlerweile 45 Jahre alten Sterneköchin aus Caserta heute gegenübersteht, erkennt schnell, dass sich hinter der hübschen, ja fast zarten Erscheinung eine entschlossene Frau verbirgt. Der Mut von Rosanna Marziale, kulinarische Gewohnheiten aufzubrechen, die Italiens Restaurantszene wie vielleicht in keinem anderen Land prägen, zeigt sich schon auf der Speisekarte - und in der Art, den Gast auf das Menü vorzubereiten.

Sich vollkommen einzulassen auf den sinnlichen Genuss, die Welt außen vor zu lassen und sich auf das Wesentliche zu konzentrieren - dazu bietet Rosanna Marziale einen ungewöhnlichen Einstieg an, Wasser und Brot, Grundnahrungsmittel des Menschen, rückt sie ins Zentrum der Aufmerksamkeit. Zurück zu den Wurzeln! Mit Kopfhörern abgeschirmt auch vom Gemurmel der anderen Gäste, beginnt eine Reise in die Vergangenheit zu jener Nahrung, die über Jahrtausende das Überleben der Menschheit sicherte. Es gilt, Feinheiten zu erkennen, die Sinne zu schärfen, dem Perlen des Wassers zu lauschen, seine Transparenz zu erfassen, das zarte Gluckern beim Eingießen wahrzunehmen, die besondere Krume des Brötchens zu ertasten und dem Knistern des Teigs beim Auseinanderbrechen zu lauschen.

Gebacken wurde hier nicht mit Hefe als Triebmittel, sondern mit der Milchsäure der Mozzarella. Ist das typisch weibliche Aufmerksamkeit, die man der Nahrung wie dem Menschen entgegenbringt? Oder bleibt es nur ein Scherz? Für Rosanna Marziale ist das kleine Hörspiel als "Gruß aus der Küche" eine erste Gelegenheit, Kreativität zu demonstrieren. Zuletzt führte sie die Gäste schon einmal akustisch ins nahegelegene Schloss von Caserta, an den Hof des letzten Bourbonenkönigs von Neapel.

Im Gegensatz zum sensiblen Einstieg mit Hörerlebnis geht Rosanna Marziale ganz beherzt mit den "heiligen Kühen" Kampaniens um – der Mozzarella di Bufala und dem selten angebotenen Fleisch des Büffels. Ist es Respekt oder doch eher augenzwinkernde Respektlosigkeit vor den eccellenze ihrer Region wie der Büffelmozzarella, wenn sie den Käse kurzerhand in die Tiefkühltruhe verfrachtet, um ihn dann in gefrorenem Zustand am Tisch über die Pasta zu reiben? Vor den Augen des Gastes schmelzen die eiskalten Flöckchen auf den Spaghetti zu einem cremigen Überzug zusammen, während die Restkälte, die das Käsehäubchen auf den darunter dampfenden Nudeln noch hat, eine sensorische Überraschung erzeugt.

Rosanna, wie sie hier alle nennen, stellt die unverrückbaren kulinarischen Traditionen Kampaniens auf den Kopf, und zwar buchstäblich, wie ihre mittlerweile legendäre "Pizza al contrario" ("Pizza verkehrt") zeigt. "Die wird es immer auf meiner Menükarte geben", sagt Rosanna, "auch wenn viele Gerichte von Zeit zu Zeit neuen Kreationen weichen müssen." Wer sich ein bisschen mit Italiens Essgewohnheiten auskennt, sieht die Grenzen, die sie überschreitet. Typisch für Italiens Küche bleibt noch immer, unabhängig von der Region, ein Produkt möglichst naturbelassen und unverfälscht in die klassische Menüabfolge einzubinden. Diese Philosophie geht auf die noch heute weit verbreitete Variante der "Cucina povera" zurück, der einfachen, bäuerlichen Küche, im Gegensatz zur "Cucina alta-borghese", die an den Höfen in der Renaissance entstand. Während sich anderswo die gehobene Küche aus der Raffinesse fürstlicher Höfe entwickelte, gründet der Erfolg der italienischen Speisen gerade auf ihrer Schlichtheit und der Oualität der bäuerlichen Produkte.

Ihre Mozzarella lieben Kenner frisch aus der Käserei sie sollte nie einen Kühlschrank von innen gesehen haben. Erlaubt ist ihr höchstens die Begleitung von Tomaten oder Schinken, "Für mich ist es aber keine Kochkunst, sich nur des hervorragenden Lieferanten eines Schinkens oder eines Käseprodukts zu rühmen", sagt Rosanna. Könnte aber mancher Kritiker eine "Pizza al contrario" und ihre anderen Kreationen als Verrat an der traditionellen Küche Kampaniens ansehen? Diese Bedenken wischt sie mit einer selbstbewussten Geste und einem fast lutherischen Bekenntnis zur Seite: "Ich kann nicht anders, ich kann nicht einfach eine Mozzarella auf den Teller setzen und dann dafür dreimal so viel verlangen wie im Supermarkt."

So traktiert sie den Käse weiterhin mit Minusgraden, verarbeitet ihn zu Mousse, weidet die Kugeln aus, füllt sie mit neuem Innenleben und serviert sie bei genau 40 Grad. Trotzdem bleibt es auch für Rosanna wichtig, die Eigenschaften eines Produkts zu respektieren und zu bewahren. Wichtig sei vor allem zu kommunizieren, was man da mache, sagt die Köchin.

Für eine allzu experimentelle Küche und schnelllebige Gastro-Trends ist Caserta, eine Stadt von 78.000 Einwohnern etwas nördlich von Neapel, allerdings nicht der geeignete Ort. Deshalb ist es eine besondere Leistung, sich in dieser gastronomischen Diaspora einen Stern zu erkochen und dann auch noch wirtschaftlich zu überleben. Restaurants mit der begehrten Auszeichnung findet der Feinschmecker durchaus in Kampanien, davon alleine fünf mit zwei Michelin-Sternen. Die Spitzengastronomie ist aber vorwiegend in den touristischen Zentren wie an der Amalfi-Küste oder auf den Inseln Ischia und Capri vertreten. Die Hauptstadt Neapel dagegen hält Rosanna für ein schwieriges Pflaster: "Die Spitzengastronomie tut sich schwer in der Stadt. Kein mit einem Stern ausgezeichnetes Restaurant hält dort lange durch." Die Kunden seien zu konservativ. Das sehe man am kulinarischen Angebot: Pizza, Fisch und die unvermeidlichen "Spaghetti alle vongole", also mit Venusmuscheln. Rosanna Marziale setzt dagegen andere Schwerpunkte, mit dem "Maialino nero",

Frisch aus der Käserei: Ihre eisgekühlte Mozzarella di Bufala Campana ist eine der Geheimzutaten von Rosanna Marziale. In ihrem Sternerestaurant "Le Colonne" in Kampanien kocht sie nämlich durchaus auch traditionell





LA "CHEF"

dem "schwarzen" Spanferkel aus dem Binnenland von Kampanien, dem Milchlamm, Käsesorten aus den Bergen der "alta Campagna". Oft und gerne verarbeitet sie das Fleisch der Büffel, die in der Region leben.

Caserta ist zwar Provinzhauptstadt, gleichzeitig aber auch Symbol für die heruntergekommene Peripherie von Neapel, Entlang der Landstraßen türmt sich der aus den Autofenstern entsorgte Müll. Die Besucher dürfen nicht wie in der Toskana auf sanfte Hügel, volle Weinreben und knorrige Olivenbäumen hoffen. Verlässt man die Autobahn an der Ausfahrt "Caserta Nord", führt eine von Bausünden gesäumte Straße durch hässliche Vororte geradewegs in Richtung Schloss. Wenige hundert Meter vorher liegt am Straßenrand der Sitz der Familie Marziale – im Erdgeschoss eine hauseigene Konditorei, daneben das Sternelokal, und darüber in zwei Stockwerken Säle für geschlossene Gesellschaften Die verwahrloste Altstadt liegt auf der anderen Seite des Schlosses, ist aber kein Anziehungspunkt für Besucher, nicht einmal für die Einheimischen. "Das Freizeitvergnügen in Kampanien", erzählt Rosanna, "besteht mittlerweile aus Besuchen von Einkaufszentren und Outlets "

Allein das Schloss bringt Besucher, nicht nur wegen der imposanten Ausmaße und der barocken Ausstattung, sondern auch, weil es zu einer beliebten Kulisse für Hollywood-Produktionen geworden ist: "Krieg der Sterne, Episode 1", "Mission Impossible 3" oder "Illuminati" wurden in Teilen dort gedreht. In den Sommermonaten kommen Tagestouristen, auch Reisebusse aus Sorrent und von der Amalfi-Küste. Aber sie machen nur kurz Station: kaum ein Tourist bleibt über Nacht. Und wenige kommen, um nur ins Restaurant zu gehen. Rosanna Marziale steht vor der Herausforderung, eine Brücke zu schlagen vom Gourmet, der gerne eine lange Anreise auf sich nimmt, um neue kulinarische Erfahrungen zu machen, hin zu der einheimischen Kundschaft

Die Italiener gehen zwar auch in Zeiten der Krise noch auswärts essen. Aber es muss nicht unbedingt ein Sternerestaurant sein. "Da schreckt ein Stern zunächst ab", sagt Rosanna. Der Schwellenangst, sich in die Spitzengastronomie zu wagen, entzieht die Köchin zum einen mit gemäßigten Preisen die Grundlage. Zudem ist die Familie eingeführt in die Gesellschaft von Caserta. "Es gibt fast niemanden hier in der Gegend, für den wir nicht schon eine Hochzeit oder andere Feier ausgerichtet haben."

Das Restaurant in der Familie und das Landhaus für Großveranstaltungen im Grün der Berge war für Rosanna ein wichtiges Startkapital. "Schon als kleines Mädchen habe ich immer wieder gesagt, das Restaurant gehört mir, und alle haben mich damit aufgezogen."

Nach dem plötzlichen Tod des Vaters stand ihr dennoch ein langer Weg bevor. Damit sie im Familienunternehmen nützlich sein konnte, belegte sie Management-Kurse, obwohl sie sich lieber am Herd sah. Es folgten Kurse und eine Anstellung als "Barman", als Maître und als Sommelière. Das Kochen als ihre wahre Leidenschaft wurde ihr als Sommelière wieder bewusst. Die Auseinandersetzung mit Düften, Aromen, Gewürzen, die sie bei der Beurteilung von Weinen einbeziehen musste, führte sie wieder zurück zu ihrem Jugendtraum vom eigenen Küchenreich

Die härtesten Jahre sollten noch folgen, denn sie trat in eine Welt ein, die nicht nur in Italien noch immer von Männern dominiert wird - eine durch und durch chauvinistische Welt, wie Rosanna ungeschönt sagt. "Da kann man sich vorkommen wie eine auf sich allein gestellte Frau unter Fernfahrern." Erfahrungen hat sie nicht nur in Italien gesammelt, unter anderen beim rauhbeinigen extrovertierten Sternekoch Gianfranco Vissani, sondern auch im spanischen Baskenland, bei Drei-Sterne-Koch Martín Be-

Pizza al Contrario: Die Basis bildet eine ausgewalzte große Scheibe aus gegrillter Mozzarella mit kräftigem Holzofenaroma. Damit wird eine Kreation aufgebaut, die nur auf den ersten Blick einer Pizza gleicht. So vergreift sich Rosanna Marziale an einem Mythos: der Pizza Margherita, der Einzigen, der Wahren, der Beliebtesten von allen. Am Rand sind in der Mozzarella knusprige Brotstückchen eingeschlagen. Das Ganze bestreicht die Köchin mit hocharomatischem Sugo aus San-Marzano-Tomaten, krümelt darauf weitere Brotstückchen und bekleckst diese Ungeheuerlichkeit zur Krönung mit einem Basilikumnesto



Frau am Herd: In der Küche steht Rosanna Marziale ihren Mann. In wenigen Jahren hat sie sich in der chauvinistischen Welt des Kochens an die Spitze gearbeitet.

rasategui. Erst im Alter von 28 Jahren war sie endlich "Chef" in der Küche des eigenen Restaurants, folgerichtig mit einem neuen Namen: "Le Colonne".

Die männlichen Star-Köche wie Carlo Cracco posieren derzeit auf den Titelbildern von Hochglanzmagazinen mit nackten Schönheiten und philosophieren über die Zusammenhänge zwischen Essen, Sex und Rock'n'Roll. Gianfranco Vissani, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen. ist mittlerweile vor allem durch selbstverliebte Fernsehauftritte bekannt. "Frauen treiben weniger Persönlichkeitskult in der Küche", sagt Rosanna. "Mittlerweile haben sich Frauen leise in die führenden Positionen der Gastronomie vorgearbeitet, ohne ständig in der Öffentlichkeit präsent zu sein." Trotzdem bleibt für eine Frau in Italien der Aufstieg in die Spitzengastronomie noch immer die Ausnahme. Im Jahr 2013 gab es 307 Restaurants, die sich mit mindestens einem Michelin-Stern schmücken durften. Von diesen wurden aber nur 48 von Frauen geleitet, bei fünf Restaurants lag die Führung bei jeweils einem Mann

Die im italienischen Fernsehen allgegenwärtigen Kochsendungen vermitteln nach Ansicht der Chefköchin aus Caserta "ein vollkommen verfälschtes Bild". Die populäre mittägliche Kochshow im Staatssender Rai biete nichts anderes als pappa per cani: Hundefutter. Von solchen Sendungen und der verzerrten Darstellung des Kochberufs ließen sich viele junge Italiener verführen. Später müssten sie leidvolle Erfahrungen machen. "Während Gleichaltrige das Wochenende mit Freunden und viel Freizeit genießen. steht man in der Küche, und wenn man dann einen freien Tag unter der Woche hat, bleibt man allein, da dann die Freunde arbeiten müssen." Den vielen Anfängern, die nun die Kochschulen bevölkern, stehe eine harte Auslese bevor. Am Schluss, so meint sie, zählen nur Durchhaltevermögen, Leidenschaft und Beständigkeit.

"Die Besitzerin eines Restaurants hat heute keine Schwierigkeiten mehr, auch von den männlichen Kollegen akzeptiert zu werden", sagt Rosanna. Und irgendwann muss man auch nicht mehr mit seinem Geschlecht kokettieren. "Stehe ich konzentriert bei meiner täglichen Arbeit in der Küche, nehme ich mich nicht als Frau wahr. Da zählen Charakter und Temperament." Ideen für neue Gerichte fallen der Sterneköchin auch schon einmal mitten in der Nacht ein. "Vor allem muss ich hungrig sein, um kreativ zu werden. Wenn die Lust auf bestimmte Zutaten und Aromen übermächtig wird, sprudeln neue Ideen."

Für ihre berufliche Zukunft hat sie noch iede Menge Ideen und Pläne. Der Griff nach dem zweiten oder gar dritten Michelin-Stern ist ihr dabei aber nicht so wichtig. Allzu gerne würde sie parallel zum Restaurant das Projekt "Street Food" ins Leben rufen, um in ganz Italien ihre Kreationen auch zu den Menschen zu bringen, die sich vielleicht den Besuch eines Sterne-Restaurants niemals leisten können

Vorerst aber arbeitet sie an einem 80-Seiten-Buch, das ihre Menüs kommentierend begleiten wird: kein Rezeptbuch. eher eine erweiterte Speisekarte, welche die Gerichte erklärt und auf die verwendeten Zutaten und deren Herkunft eingeht. Schon jetzt ist auf ihrer Speisekarte jedem Thema auch eine Illustration zugeordnet. Diese Art der Präsentation soll mit dem neuen Projekt noch ausgebaut werden. Einen Titel dafür hat Rosanna Marziale auch schon gefunden: "La Carta Marziale". Ganz im doppelten Sinne. Denn ihr gefällt es, wenn sie auch ihre martialische Seite zeigen kann.

Ristorante "Le Colonne" Viale G. Douhet N. 7 81100 Caserta, Italien Telefon +39 08 23 46 74 94 Internet www.rosannamarziale.it

