



1



2



Feinkosthändler Emilio Volpetti mit Heinz Beck (r.) und Stockfisch



3



4



5

Ganz große Oper

Wer die Römer erobern will, kocht sich am besten in deren Herzen. Der deutsche Heinz Beck ist einer der wenigen, die es schafften. Ein Rundgang durch die Stadt, die ihm zu Füßen liegt

Text von Claudia Muir Fotos von Jörg Lehmann



6

1 Wer in Heinz Becks Dachrestaurant „La Pergola“ isst, scheint dem Himmel ganz nah zu sein – auch wegen des Blicks auf den Petersdom. 2+4 Weniger andächtig, doch nicht minder genussfreudig geht es in Roms Altstadt zu. Die Metzgerei „Angelo Feroci“ offeriert Fleischspezialitäten, die „Salumeria Roscioli“ Weine von Weltruf. 3 Große Offenbarung in Gläsern: die „Tiramisù al bicchiere“ der Trattoria „Felice a Testaccio“. 5+6 Selbst wenn es in Strömen regnet, bewahren die Römer ihre Lässigkeit und machen stets, ob zu Fuß oder im Auto, eine bella figura. 7 Das Wesentliche ist und bleibt das Essen. Vor dem Gästeansturm stärkt sich die Mannschaft des Restaurants „Maccheroni“ mit Pasta



7

F

Fast wäre er nicht Koch geworden. Und vielleicht nie nach Rom gekommen. Als die Brüder Beck beide den gleichen Beruf lernen wollten, warf der Vater eine Münze – ein Koch in der Familie sei genug, fand er. Fortuna meinte es gut mit Heinz Beck – und mit Rom. Er durfte Koch werden. Vor

16 Jahren kam er in die Hauptstadt und übernahm das unauffällige Restaurant „La Pergola“ in der Dachetage des Hotels „Cavalieri Hilton“ als Chefkoch. Heute nennen ihn die Römer den Kochkönig der Stadt. Eine italienische Tageszeitung betitelte ihn als den berühmtesten Deutschen am Tiber und vergaß, dass der Papst aus Bayern kommt. Aber wer kann darüber schon böse sein in einer Stadt, wo außer dem Heiligen Vater kaum einer fastet. ☞



Nun kann Heinz Beck nicht anders, als seinen Ruhm zu genießen. In der Bäckerei „Antico Forno Roscioli“ erkennt ihn ein Beamter der gefürchteten Finanzpolizei, fragt nach einem Autogramm, bittet einen Kollegen, doch schnell ein Foto von ihm und dem berühmten Koch zu knipsen. Es ist schon ein seltsames Bild. Links der kaum 1,70 Meter große Beck mit Nickelbrille und geübtem Fotolachen, rechts ein Riesenklotz in Bomberjacke, die Beretta um die Hüften geschnallt und mit einem breiten, stolzen Babygrinsen. Woher ihn der Polizist kennt? Beck bleibt bescheiden: „Vielleicht aus dem Fernsehen.“ Und doch schwingt ein wenig Stolz in seiner Stimme. Die anderen Kunden in der kleinen Bäckerei schenken dieser Unterbrechung des Alltags nur kurz Aufmerksamkeit, schließlich ist Mittagszeit, da muss man sich auf das Wesentliche konzentrieren: das Brot.

Es ist kein Zufall, dass Heinz Beck die „Antico Forno Roscioli“ als erste seiner Lieblingsadressen besucht. „Wer die Pizza Bianca mit Mortadella nicht probiert, kennt Rom nicht“, sagt Beck und bittet Alessandro Roscioli, den Bäcker mit tätowierten Unterarmen so dick wie Ciabatta-Laibe, um eine Probe. Der knusprige heiße Hefeteig mit zartem Ölfilm klebt an den Fingern, grobe Meersalzkörner knistern zwischen den Zähnen, die Mortadella schmiegt sich weich an den Gaumen, der Duft von Rosmarin strömt durch die Nase. Mamma mia!

1+2+3 Echte römische bodenständige Küche wird seit 1936 in der Trattoria „Felice a Testaccio“ serviert. Wer hier einen Tisch ergattert (oder rechtzeitig reserviert), ist ein Glückspilz, genießt die hausgemachten Gnocchi mit Speck und die warmherzige Aufmerksamkeit von Kellner Piero. 4 Raffinesse dagegen gibt es bei Heinz Beck. Seine „Gegrillten La-Perle-Blanche-Austern auf Kürbispüree mit Petersilienschaum“ sind so zart und leicht wie der päpstliche Segen zu Ostern. 5 Damit der Geschmack möglichst lange im Gedächtnis bleibt, empfiehlt Maître Umberto Giraud einen grünen oder Kräutertee als Digestif – denn Espresso und Hochprozentiges, so seine Meinung, würden nur die Zunge betäuben

In keiner anderen Stadt Italiens gibt es so viele Bäckereien wie in der Hauptstadt. Ohne Brot is(s)t der Römer nicht glücklich. Selbst zu der geliebten Pasta braucht er ein Stück zum Auftunken der Restsauce. Kinder bekommen immer ein Stückchen von der Verkäuferin geschenkt, und wenn die Römer jemandem Großzügigkeit bescheinigen, sagen sie „bono come er pane“, gut wie Brot. Die Familie Roscioli lebt in der dritten Generation von dieser Leidenschaft. Neben der Pizza Bianca ist das Lariano-Brot aus Vollkornweizenmehl die Spezialität. Ein dicker, kleiner, ovaler Laib, außen mit dunkelbrauner, fast verbrannter Kruste, innen ein luftig-weicher Teig mit großen Poren. „Das Geheimnis“, erklärt Alessandro, „ist nicht unbedingt das Rezept, sondern Zeit. Der Teig braucht viel Zeit zum Gehen.“

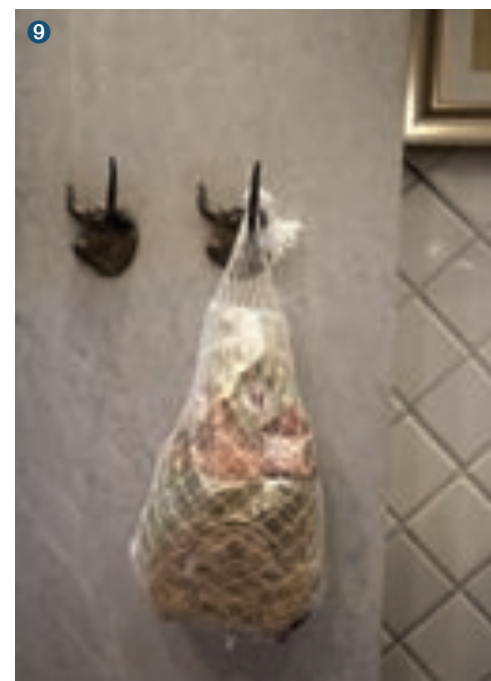
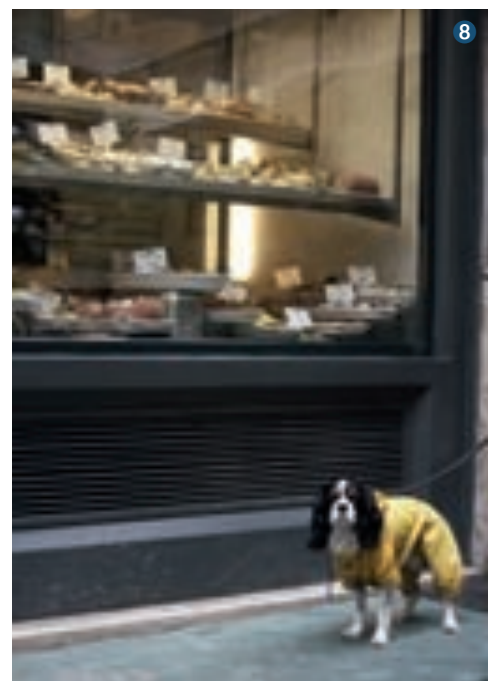
Ja, die Zeit. Selbst heute, wo die Mamma nicht mehr selbstverständlich am Herd steht und Politiker die Arbeitszeiten unbedingt verlängern wollen, gönnt sich der Römer sein Pranzo, das ausgedehnte Mittagessen. Und deshalb sind die vielen kleinen Trattorien, auch wenn wenig Touristen in der Stadt sind, zwischen ein und drei Uhr voll. Alessandro drängt zur Eile. Wer weiß, ob in der „Salumeria Roscioli“ noch ein Tisch frei ist, und außerdem muss Signor Beck unbedingt die Salami mit wildem Fenchel probieren, und wenn er schon mal dort ist, kann ein Gläschen Wein ja nicht schaden.

Keine 20 Schritte von der „Antico Forno Roscioli“ entfernt, schräg gegenüber, liegt das Feinkostgeschäft der Familie. Ein langer, enger Schlauch, vollgestopft bis zur Decke mit allerlei Delikatessen. Am Eingang rechts der Wein, links die Vitrine, ebenfalls zum Bersten voll mit Käse, Wurst, Antipasti. Obendrauf imposante Schinkenkeulen aus Parma und Norcia, dunkelrot und glänzend vor Fett. Weiter hinten dann ein Restaurant mit vier, fünf Holztischen.

Vor zwei Jahren war die „Salumeria Roscioli“ in aller Munde. Der Koch Nabil Hadj Hassen, ein gebürtiger Tunesier, ☞



6 Was für Unterarme! Alessandros Fitnesscenter ist die Backstube der „Antico Forno Roscioli“, wo er täglich Tonnen von Teig knetet. 7 In dem Verkaufsraum der Bäckerei läuft das Mittagsgeschäft an. Die Beamten der Guardia di Finanza, der Finanzpolizei, kaufen hier täglich ihre Pizza Bianca. Nur hier, so die allgemeine Meinung der Römer, ist sie so, wie sie sein soll: hauchdünner, krosser, heißer Teig, obendrauf gutes Olivenöl, ein paar Körner grobes Meersalz und etwas Rosmarin. 8 Hundeleben: Wer würde nicht so missmutig schauen, wenn er ausgerechnet vor einer Metzgerei im Regen stehen gelassen wird? 9 In der „Antica Macelleria Annibale“, der Metzgerei Annibale, wetzen Fleischer noch die Messer, zerteilen Rinderhälften oder schneiden den allerbesten Schinken aus Parma direkt aus der Keule



bekam vom italienischen Restaurantführer „Gambero Rosso“ den Preis für die besten Spaghetti alla Carbonara, ein Heiligtum der römischen Küche. Dass ein Einwanderer die Auszeichnung bekam, kümmerte niemanden, doch wie kocht er nun die berühmteste Carbonara der Stadt? „Ganz wichtig ist das Ein-Euro-Ei von Paolo Parisi, einem Bauern aus Pisa, dann die Mischung der Pfeffersorten aus Jamaika, Indien, China, die Spaghetti einer ganz bestimmten Marke, die Kunst, einen Käse so minimalistisch einzusetzen, dass er geschmacklich präsent ist, aber sich nicht im Vordergrund breitmacht, was übrigens auch für den Schinken gilt“, verriet der 46-Jährige einmal dem „Spiegel“.

Wenn die Römer nicht gerade essen, reden sie über das Essen: „Was kochst du morgen? Was übermorgen? Die Artischocken von Francesco, das sind doch die besten. Oder kennst du jemanden, der bessere verkauft?“ Beim Einkaufen kennt die Römerin kein Pardon. In der „Macelleria Annibale“, für Heinz Beck die beste Fleischerei Roms, lässt eine elegante Signora im roten Valentino-Mantel den Metzger vier Lammkeulen aus dem Kühlhaus holen, betrachtet alle kritisch, überlegt. „Hast du nicht noch eine mit etwas mehr Fett?“, fragt sie streng und bittet den Verkäufer, ihr doch noch eine andere Keule zu zeigen. Wenn es ums Kochen, Essen und Trinken geht, suchen Römer nur das Allerbeste.

Doch nirgends lassen sich die Szenen eines Einkaufs besser beobachten als auf dem Campo de' Fiori mitten in der Altstadt. Täglich außer sonntags bieten hier Fisch-Gemüse-, Fleisch- und Geflügelhändler ihre Ware an. Heinz Becks Lieblingsstand ist der von Maria. Wie ein Jagdhund, der eine Witterung aufgenommen hat, nähert er sich den kunstvoll aufgetürmten Gemüsebergen. Der Gang etwas schneller als sonst, der Kopf leicht nach vorne gebeugt. Kurze, herzliche Begrüßung und dann ran an die Beute. „Was hast du denn da hinten, Maria? Hol

doch mal die Kiste nach vorne. Die sehen aber gut aus. Woher kommen die Zucchini? Aus Süditalien? Na gut, hier in Rom ist nun mal keine Saison für Zucchini. Zeig mir doch mal den Fenchel.“

Mittlerweile, sagt der Koch, fühle er sich mehr wie ein Römer denn als Deutscher. Dabei war die Stadt am Tiber nicht unbedingt eine Herzensangelegenheit. „Mir gefielen die Häuser, das Licht, die Kunst. Von der italienischen, geschweige der römischen Küche hatte ich nicht viel Ahnung“, resümiert der 46-Jährige, der als Kochvorbild Heinz Winkler nennt. In seiner Anfangszeit waren die Trattorien sein Studienplatz. Aber nicht die im Centro Storico, der Altstadt, no, no! Heinz Beck studierte die römische Küche dort, wohin Einheimische kommen und kaum ein Tourist sich verirrt.

Testaccio ist so ein Quartier. Eine Gegend der Handwerker, Studenten und – seit Neuestem – der Künstler. Unweit des ehemaligen Schlachthofs, der heute ein Kulturzentrum ist, liegt die Trattoria „Da Felice a Testaccio“. Hier verarbeiten die Köche noch die Spezialitäten des fünften Viertels vom Tier, das „Quinto quarto“. Das sind die Innereien, aber auch Ochsenchwanz oder Kutteln gehören dazu. Eine Arme-Leute-Küche, ehrlich und geradeaus wie die Arbeiter, die hier früher im Schlachthof oder in der Seifenfabrik arbeiteten. Montags „Bollito misto“, ein Eintopf mit Rindfleisch, Huhn und Zunge. Dienstags „Ossobuco mit Erbsen“, donnerstags immer Gnocchi, samstags dann die „Trippa alla romana“ – Kutteln so dünn wie Fettuccine, die in einer Tomatensauce schwimmen und am Tisch mit dem pikanten Pecorino romano bebreut werden.

Früher, als Felice, Gründer der Trattoria, selbst kochte und kellnerte, bekam nicht jeder einen Platz. Ein Journalist der „New York Times“ beschwerte sich bitterlich in einem Artikel darüber, dass obwohl er im Viertel wohnte und auch den römischen Dialekt verstand, Felice ihm nie einen Tisch gab, selbst wenn das Lokal leer war. „Felice ist eben eigen, hat ein Herz für Arbeiter, ist ein Kommunist“, trösteten ihn seine römischen Freunde. Umso glücklicher war der Amerikaner, als er dann endlich einen Platz bekam. Er bestellte die „Tonnarelli cacio e pepe“, von der ganz Rom schwärmte. Ein Teller voll dampfender, dicker, hausgemach-

ter, fast quadratischer Spaghetti, die am Tisch mit etwas Nudelwasser, Olivenöl, frisch gemörsertem schwarzen Pfeffer und Unmengen von Pecorino so lange vermischt werden, bis der Käse schmilzt. Der Journalist verzieh dem eigenwilligen Patron die qualvolle Wartezeit. Heute führen Franco und Flavio das Lokal mit gleichem Erfolg. Die Gerichte sind wie jeher – nur bekommt jeder einen Tisch. Vorausgesetzt, und das ist neu, er hat reserviert.

Es braucht nicht viel Fantasie, sich vorzustellen, wie Heinz Beck in seiner Anfangszeit in Rom sich in dieser Trattoria von der „Cucina del quinto quarto“ inspirieren ließ; von einem der Tische in der Ecke aus die Kellner beobachtete, die Speisen probierte, sich akribisch Notizen machte. Vielleicht machte er danach einen Spaziergang um den Block und bestimmt schaute er dann bei den Brüdern Volpetti vorbei.

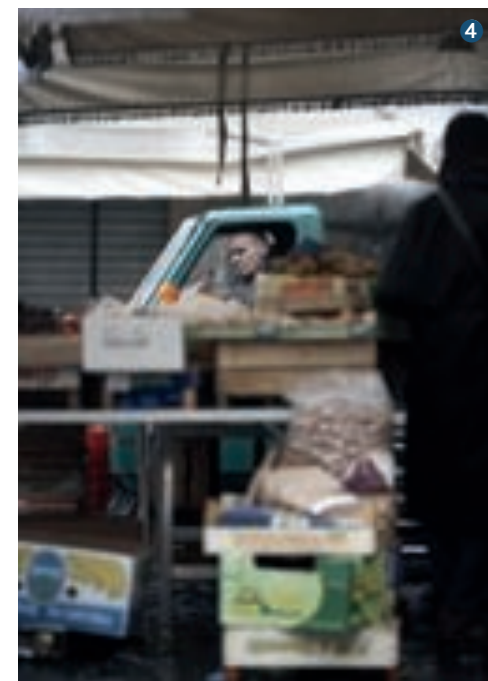
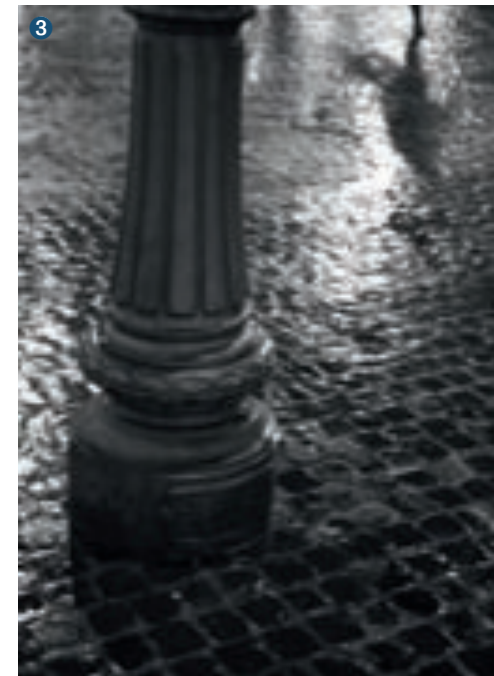
Wer in Rom kennt das Delikatessengeschäft Volpetti nicht? Wenn Weihnachten bevorsteht oder ein Essen mit Freunden, Kommunion oder Taufe, dann suchen die Römer das Beste vom Allerbesten und dann gehen sie zu Volpetti.

Claudio Volpetti und Heinz Beck begrüßen sich wie alte Freunde. Kurze Ummarmung, Schulterklopfen und schon lotst Claudio seinen Freund durch einen langen, schmalen Gang der italienischen Esskultur. Vorbei an Holzfässern mit gesalzenen, drei Jahre alten Sardinen, vorbei an frischer Pasta. Vorbei an zig Flaschen verschiedener Olivenöle, Gläsern mit eingelegten Artischocken. Vorbei an getrockneten Steinpilzen und Schokolade. Selbst der kleine Heinz Beck muss sich ab und zu bücken, um dem von der Decke herabhängenden Stockfisch oder dem birnenförmigen Scamorza-Käse auszuweichen. Am Ende des Ladens präsen-

tiert Claudio stolz seine Alba-Trüffeln. Beck riecht, tastet, dreht die Kostbarkeit um, riecht noch mal und lobt.

Die wahre Leidenschaft der Brüder Claudio und Emilio Volpetti aber sind Würste und Käse. Natürlich erhält man überall in Rom Pecorino romano, den gereiften Schafskäse, doch bei Volpetti ist er noch eine Spur schärfer im Geschmack und der Duft noch intensiver als anderswo. Mehrmals im Jahr reisen die Brüder durch Italien, besuchen ihre Produzenten, gehen auf Entdeckungstour. Die Familie kommt aus Norcia in Umbrien. Eine Stadt, bekannt für ihre Schweine- und Wildspezialitäten, etwa Barbozzo, die gepökelte und luftgetrocknete Schweinebacke, oder die Mazzafegati, Würste aus pikant gewürzter Leber.

Es waren auch die Produkte der Brüder Volpetti, die Chefkoch Heinz Beck vor 16 Jahren beflügelten, als er sich Gedanken über die Gerichte für das „La Pergola“ machte. Und doch erklärt er zurückhaltend: „Meine Küche ist leicht und mediterran.“ Eine Beschreibung, die kaum einen Römer auf den Monte Mario, wo das Hotel „Cavalieri Hilton“ steht, locken würde. Sicherlich, das „La Pergola“ hat alles, was ein Drei-Sterne-Restaurant haben muss: klassisch-elegante Einrichtung, gedämpftes Licht, einen atemberaubenden Blick auf die Stadt. Der Service unter der Leitung von Umberto Giraudo ist absolut perfekt, die Weinauswahl groß und von Weltruf. Auch Entenstopfleber und Austern haben Platz auf der Karte. Doch erst mit Gerichten wie „Adlerfisch mit Cime di Rapa und Stockfischschnee“ oder „Geschmorte Kalbsbäckchen mit schwarzer Trüffel und Apfelpüree“ schafft es Heinz Beck mit Modernität und feingefühligem Respekt für die Produkte, der römischen Küche eine neue Dimension zu geben. Ein Geniestreich sind die „Fagottelli la Pergola“: kunstvoll verschlossene Nudeltäschchen, aus denen, wenn man daraufbeißt, warmes, noch flüssiges Eigelb fließt. Dazu wenig Pancetta und frischer Pfeffer. Eine Hommage an die Spaghetti alla Carbonara. Dafür lieben ihn die Römer.



1 „Schau mal, die Trüffeln sind gerade gekommen.“ Delikatessenhändler Claudio Volpetti zeigt Heinz Beck seine Lieferung und beginnt eine leidenschaftliche Diskussion mit dem Koch über Qualität und Größe der Kostbarkeiten. 2 Brot spielt in der römischen Küche eine tragende Rolle. „Bono come er pane“, gut wie Brot, rufen die Römer, wenn sie sagen wollen, dass jemand ein besonders weiches Herz hat. 3+4 Im Herbst kann es in Rom tagelang regnen. Dann wirken selbst Straßenlaternen kunstvoll. Doch die Arbeit auf dem Markt scheint keinen Spaß zu machen



1

Heinz Becks Adressen in Rom

Vorwahl Italien: 0039
Die meisten Geschäfte und Restaurants
machen im August Sommerferien

Antico Forno Roscioli
 Via dei Chiavari, 34
 00186 Rom
 Tel. 06/6 86 40 45
 www.anticofornoroscioli.com
 Mo–Sa 9–19 Uhr
 Unbedingt die Pizza Bianca probieren,
 wahlweise mit oder ohne Mortadella

Da Felice a Testaccio
 Via Mastro Giorgio, 29
 00154 Rom
 Tel. 06/5 74 68 00
 Mo–Sa 12.30–14.30 Uhr und 16–23 Uhr
 Hervorragende authentische römische
 Küche. Unbedingt reservieren!
 Hauptgerichte ab 12 Euro

Del Frate
 Via degli Scipioni, 118
 00192 Rom
 Tel. 06/3 23 64 37
 Mo–Fr 13–15 Uhr und Mo–Sa ab 20 Uhr
 Eine sehr schöne, gemütliche Weinbar

Hotel Cavalieri
 Via Alberto Cadlolo, 101
 00136 Rom
 Tel. 06/3 50 91
 www.romecavalieri.com

Tischreservierung für
La Pergola
 Tel. 06/35 09 21 52
 Di–Sa 19.30–23.30 Uhr
 Im Januar drei Wochen und im August
 zwei Wochen geschlossen. Unbedingt
 einen Monat im Voraus reservieren!
 Menü ab 170 Euro

Macelleria Annibale
 Via di Ripetta, 236–237
 00186 Rom
 Tel. 06/3 61 22 69
 www.annibale.com
 Mo–Sa 9–18 Uhr
 Das beste Fleisch in Rom, erhältlich
 in einer der ältesten Metzgereien
 der Hauptstadt

Osteria di San Cesario
 Via Filippo Corridoni, 60
 00030 San Cesario
 Tel. 06/9 58 79 50
 www.osteriadisancesario.it
 Mo–Sa ab 12 Uhr
 Sehr gute traditionelle, ländliche Küche
 Hauptgerichte ab 15 Euro

Salumeria Roscioli
 Via dei Giubbonari, 21
 00186 Rom
 Tel. 06/6 87 52 87
 www.anticofornoroscioli.com
 Hier gibt es die besten Spaghetti
 alla Carbonara in Rom
 Hauptgerichte ab 10 Euro

Volpetti
 Via Marmorata, 47
 00153 Rom
 Tel. 06/5 74 23 52
 www.volpetti.com
 Allerfeinstes Delikatessengeschäft. Beson-
 ders die Käseauswahl ist beeindruckend



2

1 Grüner Tee zu Kugeln gepresst und mit feinem Blattgold verziert – Golden Pearls heißt die wohl exklusivste Teesorte im „La Pergola“ 2 Ob Marktfrau Maria auf dem Campo de' Fiori gerade von einem heißen Espresso träumt? 3 Der Brunnen auf der Piazza Navona ist das Schmuckstück der Altstadt. Die vier Männerfiguren symbolisieren Flüsse der vier um 1650 bekannten Kontinente: die Donau für Europa, den Nil für Afrika, für Asien der Ganges und für Amerika der Rio de la Plata



3