

## Kochen &amp; Genießen

## Test

## Margarine muss nicht teuer sein

Gute Margarine muss nicht teuer sein. Das zeigt eine Untersuchung der Stiftung Warentest von 19 Vollfettmargarinen und Streichfetten. Ergebnis: Acht Produkte schnitten „gut“ ab – also weniger als die Hälfte. Darunter waren neben dem teureren Test-sieger Deli Reform auch die Margarinen von Aldi, Netto und Edeka. Auf der anderen Seite bekamen drei Produkte ein Ausreichend, eines fiel mit einem Mangelhaft durch. Margarine liefert dem Körper wertvolle wichtige Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren sowie Vitamin D, sagt die Oecotrophologin und Buchautorin Dagmar von Cramm. Margarine könne jedoch durch den Schadstoff Glycidyl-Ester belastet sein, der als möglicherweise krebserregend gilt. In allen getesteten Produkten wurden geringe Konzentrationen des Stoffes nachgewiesen. Vier Margarinen waren laut den Experten sogar „deutlich“ belastet.

## Tipp

## Bei Wärme Brot in Kühlschranks

Bei schwüler Wärme verderben Brot und Brötchen besonders schnell – vor allem, wenn sie Weizenmehl enthalten. Normalerweise gehört Brot zwar nicht in den Kühlschrank: Die Lagerung dort kann aber sinnvoll sein, wenn die Luftfeuchtigkeit sehr hoch ist. So lässt sich Schimmel vorbeugen, erklärt das Bundeszentrum für Ernährung. Am besten kauft man Brot bei Wärme nur in kleinen Mengen. Vollkorn- und Sauerteigbrot halten sich besser als Weiß- und Hefebrot.

## Geschmackvoll

## Max is(s)t siegreich ...

In Weimar wohnt Jana. Das ist eine gute Bekannte, mit der ich noch so manches kulinarische Projekt umsetzen werde. Die junge, schöne Grafik-Designerin hat ihr Herz an Michael verloren. Der ist Metallbaumeister und wohnt im tiefsten Bayern. Na ja, wohin die Liebe eben fällt. Was die Mädels nur an den Bazis reizt... Auf jeden Fall geht bei den beiden die Liebe auch durch den Magen. Sie haben sogar ein „Wild Kitchen Projekt“ ins Leben gerufen und schreiben darüber Bücher. Das Ganze ist übrigens eine Outdoor-Aktivität. Auch gut, wer angibt, hat mehr vom Leben. Ich sage dazu schlicht: Freiluft-Wild-Küche. Aber nicht, dass Sie denken, die achtköpfige kochende Gang treibt dort wilde erotische Spiele. Nein, die machen wirklich aus Wild kulinarische Köstlichkeiten. Nur backen können Sie offensichtlich nicht. Wollte mich Jana doch tatsächlich mit einem Napfkuchen locken. Kein Problem, den konnte ich schon im

zarten Alter von sieben Jahren backen. Aber hier sollte tatsächlich Fleisch daran glauben, das die Bayern im fertigen Zustand Leberkäse nennen. Schon das ist gelogen. In dem Teig ist weder Leber noch Käse drin. Und ich bin allergisch gegen Leberkäse. Dachte ich. Aber es war ja immerhin Wildfleischkäse. Das hat mich milde gestimmt. Das Grundrezept besteht aus je einem Kilo Hack vom Reh und Damwild. Das alles wird mit einem Pfund fetten, gewollten Speck, 15 Gramm Leberkäsegewürz, 60 Gramm Nitritpökelsalz, sechs Gramm Röttemittel und 15 Gramm Phosphat und 500 Gramm Eiswürfeln zu Brät vermischt. Das geht einfach, wenn man die Regel beachtet, dass die Masse immer unter 13 Grad bleiben muss, sonst wird's „kurz“, erklärt mir der Bajuware Michael. Soll wohl heißen, das Brät wird gummiartig fest. Für das Mischen verwenden die beiden einen Cutter. Ja, ja, „keinen Scheitel Holz auf dem Rnden, aber einen Cutter kaufen“ hätte mein

Vater gesagt. Spaß beiseite. Das Ding trägt wirklich dazu bei, dass ein homogenes Brät entsteht. Mangels Cutter kann man das Fleisch und den Speck auch mehrfach durch den Wolf drehen und samt den anderen Zutaten in der Küchenmaschine gut durchkneten. Alles rein in die Form für den Gugelhupf und bei 140 bis 150 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 80 Grad backen. Die beiden vollziehen das unter einem Keramikgrill. Outdoor, versteht sich. Das geht im Backofen ebenso gut. Heraus kommt dann das, was man zwischen eine „Original boarische Leberkäsemmel“ klemmt. Muss sagen, das schmeckt gar trefflich. Damit es auch eine Variante gibt, die man stillvoll mit Messer und Gabel essen kann, empfiehlt mir Michael eine Kombination mit Spiegelei und Rstkartoffeln. Abne-

lehnt. Da kann ich auch gleich Hamburger Schnitzler essen. Das bestelle ich stets nur nach Hamburger Art, also ohne Ei. Aber ein pochiertes Ei dazu, das habe ich ausprobiert. Passt, würde der Bayer sagen. Auch die Kombination mit Gnocchi und einer delikaten Wildkräutersoße würde mir gefallen. Fazit: So sind die Bayern. Können nicht mit Messer und Gabel essen, schnappen uns die besten Mädels weg und geben an, dass die Schwarte kracht. Aber (nicht nur) kochen können sie. Was mich zu dem Aufruf animiert: Von den Bayern lernen, heißt siegen lernen.

Michael H. Max Ragwitz  
www.kulinarische-portraits.de

## Der Krieg um das Tiramisu

Zwei Regionen in Italien streiten um die Erfindung der weltberühmten Süßspeise



Julius Müller-Meinigen  
berichtet für unsere  
Zeitung aus Italien

Das Tiramisu ist zweifellos eine der schmackhaftesten Süßspeisen auf dieser Welt. Dennoch wird derzeit verbittert um seine Erfindung gestritten. Protagonist der Auseinandersetzung ist der italienische Nordosten, genauer gesagt die Regionen Venetien mit der Hauptstadt Venedig und Friaul Julisch Venetien weiter östlich. Seit Jahrzehnten bereiten hier vornehmlich Mütter ihren Kindern schmackhafte Crèmes aus Eigelb und Zucker zu. Das mit Mascarpone, Löffelbiskuits und Kakao perfektionierte Tiramisu hat sich erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts etabliert, es dann aber in Windeseile auf die Speisekarten in der ganzen Welt geschafft.

Anlass der jüngsten Auseinandersetzung ist ein Dekret des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft und Ernährung von Ende Juli. Darin wird das Tiramisu in die Liste der traditionellen Speisen der Region Friaul Julisch Venetien aufgenommen. Für Venetien und insbesondere für die etwa 100 Kilometer westlicher gelegene Stadt Treviso, die bislang exklusiven Anspruch auf die Erfindung erhob, ist das ein schwerer kulinarischer Schlag.

Luca Zaia, Gouverneur von Venetien, protestierte deshalb auch unüberhörbar. „Ich bin wirklich wie vom Blitz getroffen. Das bedeutet, das Ministerium ignoriert nicht nur fünf Millionen Menschen im Veneto, für die das Tiramisu eines ihrer typischen Gerichte ist, sondern auch die Tatsache, dass eine ganze Industrie um dieses Produkt herum existiert.“ Man werde recht-



FOTO: HILKE SEGBERS

lich gegen die Entscheidung vorgehen.

Dafür, dass der „Tiramisu-Krieg“ (Corriere della Sera) ausgerechnet im Sommer 2017 seinen Höhepunkt erreichen musste, sind zwei Turiner Gourmets verantwortlich. Clara und Gigi Padovani begannen mit aufwändigen Recherchen über die wahre Herkunft des Tiramisu und legten eine Monographie im vergangenen Jahr vor. Ihr eigentlich sehr diplomatisches Ergebnis: Es gibt nicht ein Originalrezept für das berühmteste italienische Dessert, sondern gleich vier, zwei aus dem Friaul und zwei aus Venetien.

Kriterium für die Originalität der Rezepte war die

## Rezept

## Zutaten für 8 Personen

500 g Mascarpone, 150 g Löffelbiskuits, 200 ml kalter Espresso, 4 Eigelb, 4 EL Zucker, 4 EL Marsala oder Weinbrand, 2 EL Kakaopulver

## Zubereitung

Eigelb und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes mindestens fünf Minuten schlagen, bis eine dicke Creme entsteht. Mascarpone löffweise unterrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache Form legen. Espresso und Marsala mischen und die Hälfte über die Löffelbiskuits träufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme auf die Biskuits streichen. Übrige Kekse nebeneinander darauf verteilen und mit restlichem Espresso beträufeln. Übrige Creme darauf verstreichen. Tiramisu mindestens drei Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Existenz handfester Beweise, etwa historische Speisekarten, Rechnungen oder Fotos. Unter diesen Gesichtspunkten stach die von

der Köchin Norma Pielli in den 1950er Jahren kreierte Süßspeise namens „Tirimsu“ hervor, deren Existenz auf einer Rechnung des Ho-

tels Roma in Tolmezzo (Friaul) vom 13. Dezember 1959 einwandfrei nachzuweisen war. Noch früher datiert eine Fotografie aus dem Jahr 1950, auf der die Food-Historiker ein Dessert namens „Tirime su“ des Kochs Mario Cosolo ausmachten. Cosolo wirkte damals im Restaurant „Al Vetturino“ in Pieris bei Gorizia (Görz). Die mit Sahne und Schokolade angereicherte Speise wurde als „Coppa Vetturino Tirime su“ feilgeboten, also als „Kutscher-Becher Tirime su“. Die Bezeichnung Tiramisu (Zieh mich hoch) bezieht sich auf die energetische Wirkung, die der auf Eigelb und Zucker basierenden Süßspeise zugeschrieben wird.

In Venetien sind sie jetzt ein wenig bedrückt angesichts des ministerialen Dekrets zugunsten der Konkurrenz. Dafür stammt aus Treviso die bessere Geschichte über die Genese des Tiramisu, hier nahmen die Recherchen der Padovani überhaupt erst ihren Ausgang. Alarmiert von der Nachricht, das Traditionslokal „Le Beccherie“ der Familie Campeol würde schließen, machte sich das Paar 2014 umgehend nach Treviso auf, ließ sich das berühmte Tiramisu-Rezept zubereiten und bekam von der Wirtstochter die zugehörige Geschichte erzählt. Die Schwiegermutter habe ihr nach den Mühen einer Geburt eine Creme aus Eigelb, Zucker, Kaffee und Keksen zubereitet. 1970 sei dann Mascarpone-Creme hinzugefügt worden, die Gäste waren begeistert und das Tiramisu geboren.