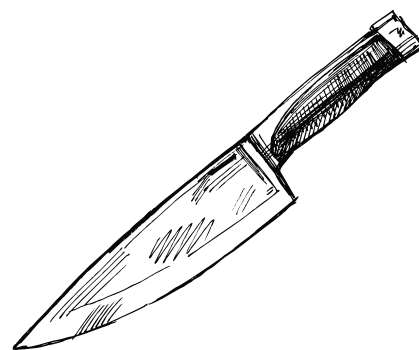


Kulinarische Krimis

Über den schmackhaften Reiz an kulinarischen Krimis.
Dieses Mal: Donna Leons Commissario Guido Brunetti.



Der wahrscheinlich sympathischste Kommissar der Literatur ermittelt auf einem der schönsten Flecken der Erde. Denn Commissario Guido Brunetti nennt „la Serenissima“, wie die Republik Venedig (verkürzt aus dem offiziellen Staatstitel „La Serenissima Repubblica di San Marco“, also „die allerdurchlauchtteste Republik des heiligen Markus“) auch genannt wird, seine Heimat.

Als einer der dienstältesten Kämpfer für Gerechtigkeit ermittelte er in bereits 22 Fällen. Immer an seiner Seite sein treuer Begleiter Inspettore Lorenzo Vianello, der gemeinsam mit Signorina Elettra Zorzi unter ihrem eifigen Vorgesetzten Vicequestore Guiseppe Patta gegen die kriminellen Machenschaften vorgeht. Oftmals mit mehr oder weniger unlauteren Mitteln, aber mehr noch als das Recht zählen für Brunetti Gerechtigkeit und Moral. Häufig scheint es, als kämpfe Brunetti gegen Windmühlen und viele Verbrechen, Verhöre oder Tatsachen schlagen ihm und Vianello schon einmal kräftig auf das Gemüt. Dann hilft eine Auszeit in ihrem Stammlokal, der Bar am Ponte Greci bei Sergio, wo sie sich bei einem Espresso oder einem Glas Weißwein weiter über alles unterhalten oder einfach nur gemeinsam schweigen.

Meisterin der Sprache

Donna Leon ist eine Meisterin der Sprache. Bei der Wahl ihrer Themen lässt sie ebenso Fingerspitzengefühl walten wie bei der Verwendung ihrer Worte. Ihre Sprache ist melodisch und mit Bedacht gewählt, als hätte sie jedes Wort auf die Waagschale gelegt, ohne aber jemals danach zu klingen.

So feinfühlig die Autorin mit Metaphern, Wortspielen und Formulierungen Dinge, Situationen und Menschen beschreibt, so streng geht sie mit den Missständen in und um Venedig ins Gericht. Sie klagt den immer stärker werden Massentourismus an, unter dem die Lagunenstadt über kurz oder lang unterzugehen droht, die Absiedelung der Venezianer aufgrund der schwindenden wirtschaftlichen Infrastruktur zu Gunsten der Souvenirläden und verpackt die offensichtliche Korruption der Politiker in ihren Romanen genauso offenherzig wie die fatalen Folgen der Umweltverschmutzung rund um Magherra, ein auf dem Festland gelegener Teil von Venedig.

Essen spielt in Venedig, wie auch in ganz Italien, eine große Rolle. Dennoch zeigt Leon in ihren Büchern auch die Missstände in und um die Tierhaltung, insbesondere bei Fisch und Muscheln aus der Lagune auf: „Als die Hauptgerichte kamen, konnte Vianello es zwar nicht lassen, Brunettis Teller mit einem argwöhnischen Blick zu bedenken, doch er ließ die Gelegenheit zu weiteren Kommentaren über die Muscheln aus. Brunetti legte seinerseits einen stummen Beweis für die Hochachtung ab, die er vor seinem Sergente hatte, indem er ihm weder berichtet, was er vor einem Monat in der Zeitung über die Aufzuchtmethoden in den kommerziellen Putenfarmen gelesen hatte, noch die auf die Menschen übertragbaren Krankheiten aufzählte, von denen diese Vögel gerne befallen werden“ (aus „Das Gesetz der Lagune“).

Verheiratet mit einer Gedankenleserin

Brunettis Rückzugsort ist seine Wohnung und sein ihm Kraft spendender Rückhalt seine beiden Kinder Chiara und Raffi sowie seine Frau Paola, ihres Zeichens Universitätsprofessorin für englische Literatur, liebevolle Ehefrau und Mutter, grandiose Köchin, rebellische Gerechtigkeitsfanatikerin und Brunettis wichtigste Gesprächspartnerin, die seine Gefühle und Gemütszustände erahnt und ihn aus

Risotto di zucca (Kürbisrisotto)

4 Portionen

6 EL Olivenöl extravergine	2 TL Suppenpulver
1 Schalotte (gehackt)	320 g Risottoreis
1 TL Salz	20 g Butter
400 g Kürbisfleisch (gewürfelt)	30 g Parmesan (gerieben)

Olivenöl, zwei Esslöffel Wasser, Schalotte und Salz in einem Topf anschwitzen. Kürbis, vier Schopfkellen Wasser und das Suppenpulver zugeben, den Deckel auflegen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Sobald der Kürbis weich ist, Reis zugeben und weitergaren, dabei ab und zu eine Kelle heißes Wasser angießen. Abschließend Butter und Parmesan unterrühren und servieren.

seelischen Tiefen holt: „Er wollte nur noch nach Hause, ein Glas Wein trinken und eine Kleinigkeit essen. Mandeln vielleicht, irgendetwas Salziges. Einen nicht moussierenden Weißwein: Pinot Grigio. Ja, das wäre etwas. Kaum hatte er die Wohnungstüre aufgeschlossen, hörte er Paola aus der Küche rufen: ‘Wenn du etwas trinken möchtest – im Wohnzimmer steht schon etwas zum Knabbern. Den Wein bringe ich gleich.’ [...] Paola kam mit einer Flasche Wein. Brunetti sah zu ihr auf. Er hielt die Gläser, sie schenkte ein, dann nahm sie neben ihm Platz. Pinot Grigio. Er hatte eine Gedankenleserin geheiratet“ (aus „Tierische Profite“).

Überhaupt spielt Essen eine wichtige Rolle in Familie Brunettis Leben. Alle vier Familienmitglieder finden sich täglich, soweit es ihre Verpflichtungen erlauben, zu herzhaften Mittagessen und vorzüglichen Abendessen zu Hause ein: „Essensdüfte begrüßten ihn, mehrere durcheinander. Heute erkannte er den feinen Geruch nach Kürbis, das bedeutete, dass Paola Risotto di zucca machte, erhältlich nur um diese Jahreszeit, wenn aus Chioggia die dunkelgrünen, gedrunghenen Barucce (Anmerkung: eine spezielle, süßliche Kürbisart) über die Lagune kamen. Und danach, Kalbshaxe? Geschmort mit Olivenöl und Weißwein“ (aus „Endstation Venedig“).

Die Italiener und das Essen

Obwohl Donna Leon eigentlich gebürtige Amerikanerin ist und viele Jahre lang im Ausland unterwegs war, lebt sie seit 1981 in Venedig und weiß daher um die kulinarische Tradition der Italiener genauestens Bescheid: „In Italien dreht sich fast alles ums Essen. Die Leute reden andauernd davon, und sie verwenden sehr viel Zeit auf die Einkäufe und die Zubereitung der Mahlzeiten, die sie dann ausgiebig genießen. Man braucht ihnen nur aufmerksam zuhören, wenn sie sich übers Essen unterhalten, oder ihnen beim Kochen und Tafeln zusehen, um zu begreifen, wie wichtig das Essen für ein gutes Leben ist und wie grundlegend es für die italienische Kultur ist“ (aus „Bei den Brunettis zu Gast“).

Da Paola ihre Familie in den zahlreichen Romanen immer wieder aufs Köstlichste verwöhnt, ist Leon dem Anstoß ihrer Leserschaft gefolgt und hat ein kleines feines Brunetti-Kochbuch verfasst. Die Rezepte und all ihr Wissen über die venezianische Küche verdankt die Autorin ihrer langjährigen Freundin Roberta Pianaro. „Sie und ihr Mann öffneten mir das Tor zu jener Welt, in der Essen ein Kulturgut und eine Liebesgabe ist“ (aus „Bei den Brunettis zu Gast“). ◀



Das goldene Ei (2014)

Für seinen Vorgesetzten Vicequestore Guiseppe Patta ermittelt Guido Brunetti diesmal nur pro forma, doch seine Frau Paola ist unerbittlich: Sie will wissen, was für ein Mensch der Tote war, der bei den Brunettis in der Nachbarschaft umgekommen ist. Dabei sieht alles zunächst nach einem Unfall aus. Niemand will etwas gewusst haben. Brunettis privatester Fall.



Tierische Profite (2013)

Ein toter Mann wird gefunden, der von niemandem vermisst wird – weder von den Venezianern noch von den Touristen. Am Fuß dieser Leiche steckt ein teurer Lederschuh. Guido Brunetti muss all seine Menschenkenntnis und sein ganzes Kombinationstalent aufbieten, um diesen Fall zu lösen, der ihn bis auf das Festland nach Mestre führt.



Mit Brunetti durch Venedig (2012)

Die Calli, Campi und Caffès, die Guido Brunetti frequentiert, zu Touren verbunden – zwölf von Toni Sepeda entwickelte und erprobte Spaziergänge und ein Ausflug in die Lagune erschließen die Welt des Commissario. Und der kennt Venedig wie kein anderer: reich und arm, heute und früher, bei Tag und natürlich auch bei Nacht.



Bei den Brunettis zu Gast (2009)

Dieses Buch verspricht Köstliches mit und ohne Kalorien: 91 Rezepte, wie sie Guido Brunettis Frau Paola in den Romanen kocht, aufgezeichnet von Donna Leons Freundin und Lieblingsköchin Roberta Pianaro. Als kalorienfreier Zwischengang gibt es sechs kulinarische Geschichten sowie Illustrationen von Tatjana Hauptmann.

Gewinnen Sie eines von drei Exemplaren des Buches „Bei den Brunettis zu Gast“. Schreiben Sie bis 31. Oktober 2014 an das GENUSS.MAGAZIN, Kennwort „Brunetti“, 1140 Wien, Sturzgasse 1a oder per Mail an a.pirri@agrарverlag.at.