

UNESCO WELTKULTURERBE

## „Die italienische Kulinarik ist ein Schatz“

Italien kämpft um die Anerkennung der „cucina italiana“ als Weltkulturerbe. Schützen soll dies auch vor blasphemischen Angriffen - wie zum Beispiel „Pizza Hawaii“.

Von Matthias Rüb



Dieser Artikel wurde Ihnen von einem Abonnenten geschenkt und kann daher kostenfrei von Ihnen gelesen werden.

**Die komplette digitale Ausgabe der F.A.Z.**

**Gilt schon als immaterielles Weltkulturerbe: die „Kunst des ‚Pizzaiuolo‘“** Bild: dpa

⇒ 14 TAGE KOSTENFREI TESTEN ([HTTPS...](https://www.faz.net/angebote/14-tage-kostenfrei-testen.html))



BEITRAG TEILEN

Dieser Tage war der italienische Landwirtschaftsminister Francesco Lollobrigida in New York. Mit dem Besuch wollte der Minister – und Schwager von Regierungschefin Giorgia Meloni – der Bewerbung Roms um die Anerkennung der italienischen Küche als immaterielles Weltkulturerbe durch die UNESCO Nachdruck verleihen. Zwar ist schon seit 2017 die „Kunst des neapolitanischen ‚Pizzaiuolo‘“ Teil des Weltkulturerbes. Und damit auch das Produkt, das die ‚pizzaiuoli‘ in der Hauptstadt der süditalienischen Region Kampanien herstellen, die neapolitanische Pizza. Bei dem neuen Bewerbungsverfahren, das bis 2025 abgeschlossen sein soll, geht es aber um die italienische Kochkunst insgesamt. Bisher hat die UNESCO die französische, die japanische und die mexikanische Küche als immaterielles Weltkulturerbe anerkannt. Und Italien will nicht länger hinter Frankreich, Japan und Mexiko zurückstehen, wenn es um die internationale Hochachtung für die nationale Kochkunst geht. Wenn nicht alles täuscht, hat die Bewerbung Roms gute Erfolgsaussichten. „Die italienische Kulinarik ist ein Schatz und muss verteidigt werden“, sagte Lollobrigida in New York.

Im offiziellen Bewerbungsdossier Roms wird die italienische Küche als „Reihe von sozialen Praktiken, Ritualen und Gesten“ beschrieben, die auf „zahlreichen lokalen Kenntnissen“ beruhe. Dieses Mosaik von Traditionen spiegle die „biokulturelle Vielfalt des Landes“ wider und verdiene daher den Schutz der UNESCO als Weltkulturerbe. Schutz etwa vor der in Deutschland beliebten „Pizza Hawaii“, belegt mit Ananasscheiben oder -stücken – ein „echtes Sakrileg“, wie der italienische Landwirtschaftsverband Coldiretti im Zusammenhang mit der UNESCO-Bewerbung beklagte. Als weiteren blasphemischen Angriff auf die „cucina italiana“ führte Coldiretti die in den USA populären „Macaroni and Cheese“ (Nudeln mit Käsesoße) an, die nichts mit der italienischen Pasta-Tradition zu tun hätten, wie Coldiretti-Präsident Ettore Prandini schauernd urteilte.

Nach Angaben von Coldiretti generiert die echte Pizza in Italien einen Jahresumsatz in Höhe von gut 15 Milliarden Euro. Tag für Tag werden im Land rund acht Millionen Pizzen gebacken, was sich zu einem Jahresverbrauch von 200 Millionen Kilogramm Mehl, 250 Millionen Kilo Mozzarella, 260 Millionen Kilo Tomatensoße und 30 Millionen Liter Olivenöl summiert. An Werktagen sind im ganzen Land mehr als 100.000 Personen mit dem Herstellen von Pizza beschäftigt, an Wochenenden sind es sogar doppelt so viele: Konjunkturlokomotive Pizza. Allein ein Drittel ihres Budgets für den Sommerurlaub 2023 werden einheimische und ausländische Touristen in Italien fürs Essen und fürs Trinken ausgeben – in Restaurants, Pizzerien und Trattorien, aber auch bei den ungezählten Sommerfesten zu

PIZZEN und PASTEN, aber auch bei den unzähligen Sommerfesten zu Ehren lokaler Spezialitäten sowie für regionale Gastro-Souvenirs.

## Das Ragù-Erbe in die Welt tragen

Was als Welterbe geschützt werden soll, kann aber durchaus mit der Zeit gehen – in Maßen jedenfalls und moderiert von Verbänden wie dem Landwirtschaftsverband Coldiretti oder von Organisationen wie der vom Staat als „kultureller Institution“ anerkannten „Accademia italiana della cucina“. Die Akademie mit Sitz in Mailand, gegründet 1953, hütet knapp 3000 Originalrezepte italienischer Gerichte.

Zum ersten Mal seit knapp vier Jahrzehnten hat die Akademie nun, nach einem umfangreichen Konsultationsprozess mit professionellen Chefs und einschlägigen Hausfrauen, das Rezept für das „ragù alla bolognese“ modifiziert. Unangetastet bleibt die ausschließliche Verwendung von Fettuccine oder Tagliatelle, weil die breiteren Bandnudeln die Ragùsoße besser aufnehmen als die in Deutschland gewöhnlich für das Gericht verwendeten Spaghetti. Doch anders als ehemals – und wie von Puristen bis heute gefordert – darf für die Fleischsoße nicht nur Kron- oder Saumfleisch verwendet werden, also das grobfaserige Muskelfleisch im Zwerchfell des Rindes. Sondern auch gehacktes Rindfleisch und sogar gemischtes Hack vom Rind und vom Schwein. Kalbfleisch und reines Schweinehack haben weiterhin im „ragù alla bolognese“ nichts zu suchen. Ebenso wenig darf die Pancetta (Bauchspeck vom Schwein) zum Anschwitzen der klein gehackten Zwiebeln, Selleriestangen und Möhren durch geräucherten Speck ersetzt werden. Zum Würzen braucht es laut Akademie wie eh und je nur Salz und Pfeffer. Die Hinzugabe von Knoblauch, Rosmarin oder Petersilie gilt nach wie vor als Verirrung. Dagegen dürfen nun mit dem Segen der Küchenakademiker für den individuellen Pfiff auch Hühnerleber und Salsiccia, sogar Erbsen und Pilze hinzugefügt werden. So soll das Ragù-Erbe – wohl bald als Teil des Weltkulturerbes – korrekt weitergetragen und lebendig weiterentwickelt werden.



BEITRAG TEILEN

**MEHR ZUM THEMA**

## Bologna setzt auf Tempolimit 30

In Bologna, der Hauptstadt der norditalienischen Region Emilia-Romagna, gilt seit Samstag generell Tempo 30. Nur auf mehrspurigen Schnellstraßen dürfen (<https://zeitung.faz.net/faz/deutschland-und-die-welt/2023-07-03/bologna-setzt-auf-tempolimit-30/910685.html>)



(<https://zeitung.faz.net/faz/seite-eins/>)

Impressum (<http://www.faz.net/ueber-uns/faz-net-impressum-112096.html>)  
(<http://www.faz.net/datenschutz/>)

Datenschutz