

Larissa Bertonasco

«La nonna, La cucina, La vita»

Von jeher zeichnet sich Fumetto durch einen weit gefassten Comic-Begriff aus und überschreitet immer wieder die Grenze dessen, was gemeinhin unter Comic verstanden wird. Dass Fumetto aber ausgerechnet einem Kochbuch eine Ausstellung widmet, mag trotzdem verwundern.

Die Verwunderung löst sich allerdings auf, sobald man Larissa Bertonascos «La nonna, La cucina, La vita» aufgeschlagen hat – schon der erste Blick in dieses ungewöhnliche Kochbuch macht klar, warum diese Künstlerin unbedingt ans Fumetto gehört.

Wie wir alle wissen, sind Kochbücher in der Regel nicht wirklich interessant bebildert. Entweder werden die Rezepte auf Hochglanzfotos dermassen perfekt und idealisiert dargestellt, dass sie im Hobbykoch unweigerlich Frustrationen und Minderwertigkeitskomplexe auslösen. Noch übler sind aber die Kochbücher, die mit angeblich «lustigen» (aber so gar nicht komischen und meist auch schlecht gezeichneten) Cartoons illustriert sind.

Larissa Bertonascos «La nonna, La cucina, La vita» ist wohltuend anders. Ganz anders sogar. Das über 220 Seiten dicke Buch ist vielerlei: Ein Kochbuch, eine Ode an die italienische Küche, eine Hommage an die Grossmutter, und die Auseinandersetzung einer in Deutschland aufgewachsenen Tochter eines Italieners und einer Deutschen mit ihrer Italianità. Zwischen den Rezepten beschwört sie in mehrseitigen Bildstrecken ihre Erinnerungen und Sehnsüchte, und in kurzen Texten erinnert sie sich an ihre Sommerferien an der ligurischen Küste, an Strände, Sommernächte und Heimweh oder lässt ihre Grossmutter über Männer und Schuhe reden, über die Küche, den Glauben, die Vergangenheit und was sonst noch wichtig ist im Leben.

«Ganz Ligurien», schreibt Larissa Bertonasco auf dem Buchumschlag, «duftet nach meiner Kindheit». Meine Erinnerungen scheinen den Duft nach Meer und Holz, nach Rosmarin und Salbei, aber auch nach Mottenkugeln und Spiritus in sich eingeschlossen zu haben und wie einen Schatz zu hüten. So kam ich auf die Idee, ein Kochbuch mit den Rezepten meiner Grossmutter, meiner Nonna, zu machen und darin auch meine Erinnerungen in Geschichten und Bildern festzuhalten. In diesem Buch sind viele einfache, ganz köstliche, altbewährte Gerichte versammelt, die ich im Alltag meiner italienischen Familie kennengelernt habe. Doch auch aufwändigere, delikate Festtagsrezepte fehlen nicht. Viel Spass bei der Reise zu meiner Nonna nach Finale Ligure, das an der ligurischen Küste zwischen Genua und der Grenze zu Frankreich liegt. E buon appetito.“

Es ist erfreulich, dass der renommierte Gerstenberg Verlag sich traute, ein so ungewöhnliches Kochbuch zu veröffentlichen

2

– und noch erfreulicher ist es, dass sich «La nonna, La cucina, La vita» zu einem kleinen Bestseller mauserte und bereits in der dritten Auflage vorliegt. Im besten Fall werden die Hochglanzfotos und schlechten Cartoons in Zukunft immer mehr durch qualitativ hochwertige Zeichnungen ersetzt ...

Larissa Bertonasco, geboren 1972, studierte Italienisch und Kunstgeschichte in Siena und Hamburg, anschliessend Illustration an der Hamburger Fachhochschule für Gestaltung. Sie lebt als freie Künstlerin und Illustratorin in Hamburg.

Larissa Bertonasco: «La nonna, La cucina, La vita» (Gerstenberg Verlag, 2005)

Rezept:

Grappa al latte (Milchgrappa)

Zutaten für etwa 1 Liter

- 1 unbehandelte Zitrone
- 500 ml Milch
- 500 ml Grappa
- 1 Kilo Zucker
- 1 Vanilleschote

- Zitronenschale dünn abschneiden (nur den äusseren gelben Rand, nicht das weisse) und in kleine Stücke schneiden.
- Milch, Grappa, Zucker, Zitrone und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote in ein grosses Gefäss füllen und einige Minuten kräftig umrühren.
- Das Gefäss gut verschliessen und etwa zwei Wochen lang ruhen lassen; die Mischung jeden Tag ein paar Minuten umrühren. Es ist ganz normal, dass die Milch ausflockt.
- Nach zwei Wochen die Flüssigkeit durch eine dünne Stoffgaze filtern und in Flaschen füllen. Zum Trinken sollte der Milchgrappa Zimmertemperatur haben.

Tipp:

Milchgrappa trinkt man aus Grappagläsern oder fingerbreit gefüllten Wassergläsern als Digestif oder zum Kaffee.

Salute!