



## Interview mit Sternekoch Heinz Beck

# Wenn Kochen zur Kunst wird

*So is(s)t Italien-Autorin Valeria Vairo hat für uns in Rom den deutschen Sternekoch Heinz Beck in seinem Drei-Sterne-Michelin-Restaurant „La Pergola“ besucht, das hoch über den Dächern der Ewigen Stadt thront*

*Von Valeria Vairo*

**W**enn man den Knopf mit der Aufschrift 9 im Aufzug des Hotels Rome Cavalieri drückt, kann man noch nicht erahnen, was einen erwartet. Sobald man aber dann das Drei-Sterne-Michelin-Restaurant „La Pergola“ betritt, wird man von einem herrlichen Gefühl überwältigt: Die Ewige Stadt liegt einem zu Füßen! Ja, die Dachterrasse hoch über den Dächern Roms eröffnet dem Besucher eine wahrhaft atemberaubende Aussicht. Der „Cuppolone“, die Kuppel des Petersdoms, erhebt sich beim Blick aus den Fenstern majestätisch und wirkt zum Greifen nah.

Dieses Panorama kann der Deutsche Heinz Beck, der bereits 2003 als „bester Küchenchef Italiens“ ausgezeichnet wurde und weltweit anerkannt ist, jeden Tag genießen. Der in Friedrichshafen geborene, mit mehreren Sternen ausgezeichnete Koch übernahm 1994 die Leitung des Restaurants „La Pergola“, das im Jahr 2005 mit drei Michelin-Sternen geehrt wurde, ohne auch nur ein Wort Italienisch zu können. Auszeichnungen sind für Beck inzwischen eine angenehme Gewohnheit. Immer wieder berichten wichtige italienische und weltweite einflussreiche Gastronomieführer wie z. B. Michelin, Bibenda, Gambero Rosso oder L'Espresso Trip Advisor nicht nur über seine Rezepte und seine Restaurants, sondern auch über seine Bücher.

Bei Beck wird Kochen zur Kunst. Als Kunstliebhaber – ursprünglich wollte er Kunst studieren – strebt er die perfekte Harmonie zwischen Formen, Farben und Geschmackskombinationen an. Beck liebt die Mittelmeerküche, sie repräsentiert für ihn Gleichgewicht, Einklang und Leichtigkeit. Selbst die bürgerliche, deftige römische Küche, die normalerweise von anderen italienischen Topköchen ignoriert wird, findet in Becks Kreationen ihren Platz und wird von ihm neu interpretiert.

**Heinz Beck begrüßt mich mit einem Lächeln und einem kräftigen Händedruck. Irgendwie ist es für mich schon eine merkwürdige Situation, in Rom einen deutsch-italienischen Koch in deutscher Sprache zu interviewen.**

**Herr Beck, haben Sie Lieblingsrezepte und -gerichte in der römischen Küche?** Meine Favoriten aus der römischen Küche sind „Coda alla vaccinara“ (ein Schmorgericht aus Ochschwanz) und „Pasta all'arzilla“ (Pasta mit Brokkoli) und natürlich die Soßen „Carbonara“ und „Amatriciana“.

**Wie ist Ihre Beziehung zu dieser sehr deftigen und bürgerlichen Küche? Das passt doch eigentlich so gar nicht in ein Drei-Sterne-Michelin-Menü ...**

Doch, doch! Ich koche sehr viele Gerichte, die ihren Ursprung in der römischen Küche haben, wie z. B. „Tortellini con fave e pecorino“ (Tortellini mit Bohnen und Pecorino). Außerdem gibt es bei mir eine etwas modernere Variante einer „Coda alla vaccinara“, „Fagottelli alla carbonara“, eine mit Carbonara-Soße gefüllte Pasta, oder Lamm in Brotkruste mit Artischocken und Animelle (Innereien). Ich lasse mich einfach von der römischen Küche inspirieren und interpretiere sie neu.

**Können Sie unseren Lesern „Ihr Rom“ beschreiben, also Ihre Lieblingsorte in Rom, was Sie an der Ewigen Stadt am meisten mögen – und was am wenigsten?**

Meine Lieblingsorte? „Il Giardino degli aranci all'Aventino“ in der Nähe von Sant'Anselmo, dann wohl das Pantheon und der „Campo de' fiori“. Diese Farben, die Architektur, die Kunst – ich liebe Rom! Ja, und was mir weniger gefällt? Schwierig zu sagen, denn in Rom ist eigentlich alles so schön, oder? Ich habe mir noch nie darüber Gedanken gemacht, was mir hier nicht so gefällt, denn ich bin ein positiver Mensch. Ich schaue nicht nach dem Negativen, ich halte mich eher an das Schöne. Die Gassen, die Piazze, die Fontane – es ist einfach alles wundervoll hier!

**Wie hat es Sie nach Rom verschlagen?**

Man hat einfach bei mir angefragt, ob ich das Restaurant zur Wiedereröffnung betreuen möchte. Das ist jetzt 18 Jahre her, ich hatte damals gedacht, ich gehe mal für zwei Jahre nach Italien. Aber dann bin ich hier geblieben, da es mir so gut gefallen hat.

**Hatten Sie schon vorher eine Vorliebe für die italienische Küche?**

Nein, nicht unbedingt. Ich kannte Italien nicht, ich war auch noch nie im Urlaub dort – und Italienisch konnte ich auch nicht.

**Gab es zu Beginn Schwierigkeiten?**

Ich komme aus Bayern, daher nein. Denn wir Bayern und die Italiener sind sich tatsächlich sehr ähnlich! „Vivi e lascia vivere“ (Leben und leben lassen) zum Beispiel gilt hier ebenso als Leitspruch wie in Bayern.

**Können Sie das Gefühl beschreiben, wenn man als deutscher Koch als einer der besten „italienischen“ Köche angesehen wird?**

Ich sehe mich als Europäer und als einer der besten europäischen Köche. Vor Jahren gab es noch diese Trennung: Es gab kaum Bücher, Rezepte und Informationen über die Küchen anderer Länder. Inzwischen ist das Angebot in dieser Richtung groß, und so kann auch ein deutscher Koch italienisch kochen. Daher besitze ich ja fünf Restaurants: in London, in Portugal, in der Toskana, in den Abruzzen und das „La Pergola“ hier in Rom.

Heinz Beck steht auf und entschuldigt sich: „Ich würde ja sehr gerne noch weiter mit Ihnen plaudern, aber ich habe leider noch so viel zu tun.“ Ich bleibe noch ein wenig sitzen, genieße die Aussicht und gönne mir einen Espresso – mit Rom zu meinen Füßen.

## Fagottelli alla Pergola

FÜR 4 PERSONEN

Für die Nudeln:

- 350 g frischer Ravioliteig
- 5 Eigelb
- 30 g Pecorino
- 90 g Schlagsahne
- Salz und Pfeffer

Für die Soße:

- 100 g Zucchini
- 35 g marinierte Schweinebacke (Guanciale)



- 2,5 cl Weißwein
- 5 cl Kalbsfond
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 EL natives Olivenöl extra
- Salz
- Thellicherry-Pfeffer

**1** Die Eigelbe in einem Kupferkessel im Wasserbad zur Rose abziehen und nach und nach den geriebenen Pecorino unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, aus dem Wasserbad nehmen, auf Eis kalt schlagen und die Schlagsahne unterheben.

**2** Den Ravioliteig sehr dünn ausrollen und in Rechtecke schneiden. Die Farce einen Zentimeter vom Rand entfernt mit einem Spritzbeutel in einer Linie auf die Teigbahnen spritzen, diese wie eine Zigarette einrollen und im Abstand von einem Zentimeter mit den Fingern andrücken. Die Fagottelli zu einem Täschchen einschlagen und mit einem Nudelrädchen voneinander trennen.

**3** Für die Soße 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die in feine Streifen (Julienne) geschnittene Schweinebacke kurz darin andünsten, die klein gewürfelten Zucchini beimgen und kurz sautieren. Mit dem Weißwein aufgießen und ihn verdunsten lassen, den Kalbsfond hinzufügen und die Zucchini fertig garen.

**4** Die Fagottelli in Salzwasser kochen, abgießen, in die Pfanne zur Soße geben und mit etwas Olivenöl und dem geriebenen Pecorino vermengen. Mit der Soße auf die Teller verteilen, mit dem Thellicherry-Pfeffer bestreuen und servieren.