



Es gibt Tage, an denen wir die Bedeutung von bedeutungslosen Dingen feiern – wie den „Internationalen Tag des Einhorns“ oder den „Lass-uns-unser-Kuscheltier-mit-in-die-Arbeit-nehmen-Tag“. Aber dann gibt es Tage, die wirklich zählen. Tage wie den 18. Januar, an denen die Menschheit innehalten sollte, um zu danken, zu schlemmen und einen kollektiven Kniefall zu machen. Einer dieser Tage ist der heutige „Tag der italienischen Küche“. Ein kulinarisches Fest, das uns daran erinnert, dass das Leben eine einzige lange Pasta-Party sein sollte.

Aber was macht die italienische Küche so besonders? Warum läuft uns allein beim Gedanken an knusprige Pizza Margherita, dampfende Spaghetti Carbonara oder ein cremiges Tiramisu das Wasser im Mund zusammen? Die Antwort liegt in ihrer Schlichtheit – und in der Tatsache, dass Italiener vermutlich die einzigen Menschen sind, die es geschafft haben, Kohlenhydrate zu einer Kunstform zu erheben.

## Die Magie der Einfachheit

Italienische Küche lebt von Einfachheit. Sie braucht keine 37 Zutaten und drei Stunden Sous-vide-Gedöns, um zu beeindrucken. Nein, sie schaut dir tief in die Seele und sagt: „Hier ist eine Tomate, etwas Olivenöl, ein Basilikumblatt und Pasta. Du wirst mich lieben.“ Und wir lieben sie tatsächlich. Warum? Weil jedes Gericht eine kleine Geschichte erzählt.

Nehmen wir die Pizza Margherita – benannt nach einer Königin, die 1889 in Neapel war. Diese simple Kombination aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum repräsentiert die italienische Flagge. Es ist, als hätte die italienische Küche beschlossen, dass Patriotismus durch die Magie der Käseblasen ausgedrückt werden sollte. Und wer könnte da widersprechen?

Oder Spaghetti Aglio e Olio – Knoblauch, Öl, Chili und Pasta. So einfach, dass es fast beleidigend wirkt, aber so köstlich, dass man das Gefühl hat, Gott selbst hätte in einer kleinen Küche in Kalabrien seine Finger im Spiel gehabt.

## Ein Land, das mit Geschmack denkt

Die Italiener haben ein Gespür dafür, wie Essen schmecken und sich anfühlen sollte. Ihre Küche ist keine Wissenschaft, sondern eine Philosophie. Man könnte fast sagen, die italienische Küche ist der Dalai Lama unter den Küchen: Sie lehrt Geduld (warte auf den richtigen Reifegrad der Tomaten), Achtsamkeit (lass den Wein erst atmen, bevor du ihn trinkst) und Dankbarkeit (iss mit Genuss und vergiss die Kalorien).

Selbst die Sprache der italienischen Küche ist poetisch. Versuche mal, „Bolognese“ zu sagen,



ohne dass es klingt, als würdest du ein Gedicht rezitieren. Oder denke an das Wort „Panna Cotta“. Es klingt wie ein sanftes Flüstern, das dir ins Ohr sagt: „Iss mich, ich bin cremig und köstlich.“

## **Die ewige Debatte: Wer hat's erfunden?**

Natürlich ist keine kulinarische Feier ohne Kontroversen komplett. Italiener sind bekannt für ihre Liebe zum Drama, und die Debatten um die Herkunft bestimmter Gerichte sind legendär. Hat Marco Polo wirklich die Nudeln aus China mitgebracht, oder ist das nur eine Legende? Hat die Carbonara in Rom oder vielleicht doch in den Abruzzen ihren Ursprung? Und warum zum Teufel bestehen manche Menschen darauf, Ananas auf Pizza zu legen?

Die Antwort auf diese Fragen ist unwichtig. Das Wichtige ist, dass italienisches Essen uns alle verbindet – selbst wenn wir uns dabei streiten, ob Parmesan auf Spaghetti mit Meeresfrüchten erlaubt ist (Spoiler: Die Antwort lautet nein).

## **Italienische Küche und die Kunst des Genusses**

Am „Tag der italienischen Küche“ geht es nicht nur darum, Ravioli in sich hineinzustopfen oder literweise Espresso zu trinken. Es geht darum, das Leben zu feiern. Denn das ist das wahre Geheimnis der italienischen Küche: Sie ist mehr als nur Essen. Sie ist ein Lebensstil.

Die Italiener haben ein Wort dafür: „**La Dolce Vita**“ – das süße Leben. Es geht darum, den Moment zu genießen, egal wie banal er ist. Ein Teller Risotto wird zur Meditation. Eine Flasche Chianti wird zur Philosophiestunde. Und ein Löffel Gelato wird zur Offenbarung.

## **Kochen wie Italiener – oder zumindest so tun als ob**

Wenn du diesen besonderen Tag angemessen feiern möchtest, gibt es ein paar Regeln, die du beachten solltest:



1. **Qualität über Quantität:** Gutes Olivenöl, frische Zutaten und handgemachte Pasta sind ein Muss. Du kannst nicht „La Dolce Vita“ leben, wenn deine Tomaten aus der Dose kommen.
2. **Essen mit Liebe:** Italiener glauben, dass man die Liebe im Essen schmecken kann. Also, wenn du schlechte Laune hast, geh erst einen Espresso trinken und fang dann an zu kochen.
3. **Langsamkeit üben:** Kein Italiener würde jemals „Fast Food“ als Konzept ernst nehmen. Essen ist keine Eile, sondern ein Ritual.

## Das Fazit: Ein Hoch auf Italien

Der „Tag der italienischen Küche“ ist eine Erinnerung daran, dass das Leben zu kurz ist, um schlechte Pasta zu essen. Er ist eine Hymne an den Geschmack, die Kultur und die Leidenschaft, die in jeder Gabel Spaghetti stecken.

Also, hol dir ein Glas Rotwein, dreh ein bisschen Dean Martin auf und sag es mit mir: **„Quando, quando, quando ... gibt es mehr Pasta?“** Und während du genießt, denke daran: Jeder Tag, an dem du wie ein Italiener isst, ist ein guter Tag. **Buon appetito!**

Und das sagt dir ein Geniesser, der seit Jahren in Frankreich lebt!

MAB

*Es grüßt die Redaktion von Nachrichten.fr!*