



Polyphonie

Mehrsprachigkeit_Kreativität_Schreiben
Plurilinguismo_Creatività_Scrittura
Viaczyżność_kreatywność_pisanie
Plurilingualism_Creativity_Writing
Plurilinguisme_Créativité_Écriture

issn: 2304-7607

Lea Lotterer: „Eine gute Gabel sein“ – Zur Verwendung italienischer Kulinarismen in deutschsprachiger Italienprosa seit 1950. In: www.polyphonie.at, Vol. 15, Nr. 2/2024, ISSN: 2304-7607, begutachteter Beitrag/peer-reviewed article.

Lea Lotterer (Universität Kassel)

„Eine gute Gabel sein“ – Zur Verwendung italienischer Kulinarismen in deutschsprachiger Italienprosa seit 1950

1. Die italienische Sprache im Kontext von Kulinarik

Der Kontakt mit der italienischen Sprache ist in der deutschsprachigen Literatur keine Seltenheit. Passagenlanges Erzählen auf Italienisch findet sich in der gegenwärtigen Prosa zwar kaum, italienische Einsprengsel in Form einzelner Lexeme, kurzer Phrasen oder satzweise sind jedoch zahlreich. Besonders Italienreisen und solche Narrative, die im weiteren Sinne von einer Italienerfahrung erzählen, finden sich immer wieder gespickt mit italienischem Vokabular, während die Erzählsprache die deutsche bleibt. Neben Orts-, Raum- und Gebäudebezeichnungen, Eigennamen, Zitaten und konversationsbildenden Phrasen, welche Fremdsprachigkeit indizieren oder zumindest auf eine multilinguale Sprechsituation verweisen, gehören diese Vokabeln besonders häufig dem semantischen Bereich der Kulinarik an. Wird italienisch gesprochen, dann überwiegend im Kontext von Speisesituationen – häufig bei Tisch, im Restaurant, im Café oder in der Bar, im Supermarkt oder der Küche, also an Orten der Zubereitung oder des Verzehrs. Am Phänomen der Kulinarismen lässt sich der Kulturkontakt zwischen den deutschsprachigen Ländern und Italien besonders deutlich ausmachen.

Der Aufsatz untersucht die Verwendung italienischer Lexeme und Phraseologismen der Kulinarik anhand von Romanen, kürzeren Erzähltexten und einem Drama,¹ welche seit den

¹ Zwar wurde Robert Gernhardts *Toscana-Therapie* (1986) mehrfach in deutschen Theatern aufgeführt, gemessen an seiner Publikations-Historie (mehrere Auflagen in unterschiedlichen Verlagen) kann es aber durchaus als modernes Lesedrama gelten.



1950er Jahren bis in die Gegenwart publiziert wurden. Grund für die Zeitspanne ist der kulinarische Paradigmenwechsel: Erst mit den fünfziger und sechziger Jahren beginnt die italienische Küche in Deutschland zu florieren – die Italienliebe der Deutschen erstreckt sich von nun an auch auf das Essen (vgl. Kindler 1997: 112f).

Es stellt sich die Frage, wie italienisches Gastro-Vokabular vor dem Hintergrund einer deutschsprachigen Leserschaft bzw. der deutschsprachigen Figuren in den Erzähltext eingeflochten wird und welche Funktion der Verwendung des Italienischen innerhalb der Texte zukommt. Er berücksichtigt dabei auch den diachronen Wandel italienischer Lexeme im deutschen Wortschatz, in welchem italienische Wörter des Kulinarischen in dem Maße zu Italianismen (bzw. Kulinarismen) des Deutschen werden, in welchem sich der kulinarische Horizont im deutschen Kulturraum verändert. Sabine Krome und Bernhard Roll sprechen bei dieser Art von Neologismen auch von „Kulinarismen“, sofern „Fremdwörter aus dem gastronomischen Bereich“ (Krome/Roll 2016: 78) gemeint sind.² Auf diesen Begriff greift auch dieser Aufsatz zurück.

Mein Aufsatz verfolgt damit einen kulturesemiotischen Ansatz, indem er anhand fiktionaler Literatur die Wortgeschichte italienischer Kulinarik-Vokabeln im Deutschen untersucht und kontextualisiert. In einer literaturwissenschaftlichen Textanalyse untersucht er, welche Topoi, Motive, Konzepte und Strukturkomplexe durch die italienische Sprache im Kontext von Essen und Trinken evoziert werden.

2. Italienische Kulinarismen im Deutschen

Lange Zeit bedeutete nach Italien zu reisen „schlecht essen und die Gesundheit aufs Spiel setzen“ (Richter 2023: 15), wie Dieter Richter in seiner *Kulinarischen Geschichte der Italiensehnsucht* feststellt. Die Italien-Reisenden des 18. und 19. Jahrhunderts stehen – mit wenigen Ausnahmen³ – italienischen Speisen und landestypischen Lebensmitteln wie Pasta, Olivenöl und Knoblauch in hohem Maße ablehnend gegenüber (vgl. Richter 2023: 15–32). Gustav Nicolai etwa zeigt sich in den 1830er Jahren äußerst pikiert von der neapolitanischen

² Im Gegensatz dazu wendet Gerd Wotjak den Begriff ‚Kulinarismus‘ für jegliche Art von Lexem an, das Lebensmittel bzw. Alimentäres beschreibt, unabhängig davon, ob einer Fremdsprache entlehnt oder nicht. Vgl. Wotjak 2010.

³ Eine Ausnahme bildet hier etwa Fanny Lewald, vgl. Richter 2023: 20f.



Kost: „Neben den Tischen schmort auf eisernen Pfannen an der Erde die stinkende Knoblauchswurst und das gelbgraue Wurmgewinde steinharter und sandiger Macaroni“ (Nicolai 1835: 279). Und noch Anfang des 20. Jahrhunderts spricht Hans Barth in einem kulinarischen Schenkenführer beim Betreten eines genuesischen Wurstladens von den „landesüblichen Schikanen voll Knoblauch und Pfeffer“ (Barth 1908: 42).

Tatsächlich beginnen die Deutschen erst mit der Nachkriegszeit, der italienischen Küche wertschätzend zu begegnen. Der adriatische Massentourismus (vgl. Manning 2011) und die Etablierung migrantischer Gastronomie (vgl. Möhring 2012) sorgen dafür, dass italienische und italianisierte Speisen Einzug ins kulinarische Selbstverständnis der Deutschen halten. Möglicherweise liegt es aber auch mit am Wandel der italienischen Küche selbst, die keinesfalls als Monolith gedacht werden darf. Die Qualität der Lebensmittel nimmt im 20. Jahrhundert dank technischer Neuerungen deutlich zu und auch die Landschaft der italienischen Küche verändert sich in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wesentlich (vgl. Grandi/Soffiati 2024). Alberto Grandi beispielsweise vertritt zudem die These, der Mythos der italienischen Küche sei erst in den 1970er Jahren entstanden (vgl. Grandi 2024).

Pizza, *Pasta* und *Pesto* sind in den 1950er und 1960er Jahren für die Deutschen jedenfalls noch Fremdwörter, die einer Erklärung bedürfen.⁴ Noch 1969 konnte man dem Baedeker entnehmen, eine *Pizzeria* sei „eine meist einfache Gaststätte, in der man außer anderen einfachen Gerichten die mit Mehlteig, Mozzarella (Schafskäse) und verschiedenen Zutaten (wie Tomaten, Fischchen, Pilzen) zubereitete und im allgemeinen recht billige Pizza“ (Unbekannt 1969: 46) bekommen könne. Wolf Haas' autofiktionaler Roman *Junger Mann* (2018), dessen Diegese im Jahr 1974 zu verorten ist, widmet sich einem Stück kulinarischer Zeitgeschichte, indem er von der Erfahrung der ersten Pizza im Leben des 13-jährigen Protagonisten erzählt (vgl. Haas 2018: 137–141).

Auch unterschiedliche Kaffeesorten wie Espresso und Cappuccino – heute standardmäßig der Karte eines jeden deutschen Cafés zu entnehmen – mussten in den fünfziger und sechziger Jahren noch erläutert werden.⁵ Tendenzen zur Erläuterung kulinarischer Erzeugnisse finden sich auch in der erzählenden Literatur dieser Zeit. In Wolfgang Koeppens *Tod in Rom* (1954)

⁴ Pasta seien „Teigwarengerichte“ (Unbekannt 1965: 48), erläutert der Grieben-Reiseführer 1965 und in einem Merian-Heft von 1959 steht, „der ‚Pesto‘“ sei „das berühmte ligurische Gewürz“ (Rossi 1959: 40).

⁵ „Der Italiener trinkt den Kaffee meist schwarz: *caffè*, *caffè nero*, vielfach als *espresso* mit großen Maschinen tassenweise bereitet und recht gut, oft auch als *cappuccino* mit ganz wenig schaumiger Milch und etwas Kakao-Pulver“ (Unbekannt 1969: 46).



liest man, der Protagonist trinke seinen morgendlichen Kaffee „à la cappuccino“, also „mit Zucker und Rahm gequirlt“ (Koeppen 1975: 93). Alfred Anderschs Roman *Die Rote* (1960/72) lässt seine Protagonistin in beiden Fassungen zunächst „zwei Hörnchen⁶ und einen Cappuccino“ erstehen und fährt dann elegant den noch nicht ganz fest etablierten Begriff umschreibend fort: „[S]ie aß zuerst die noch warmen knusprigen Hörnchen, und dann stellte sie sich an eine der großen Fensterscheiben und trank langsam den heißen schaumigen Milchkaffee“ (Andersch 2006: 50).

Die Wirtschaftswunder-Jahre sind auch kulinarisch gesehen Jahre des Umbruchs und trotz einer vorsichtigen kulinarischen Öffnung ist längst nicht jede:r gut auf die italienische Küche zu sprechen. Alte Vorurteile und herkömmliche Sichtweisen bestimmen in dieser Zeit nach wie vor die Wahrnehmung der Deutschen, wie aus dem korrigierenden Versuch des Grieben-Reiseführers hervorgeht:

Die italienische Küche, die nur der Unkundige mit den Worten „Spaghetti und Öl“ zu charakterisieren glaubt, ist zwar weniger raffiniert als die französische, aber gediegener und gesünder. [...] Die Verwendung des Olivenöls ist z.B. durchaus nicht so allgemein im ganzen Lande üblich, wie man es sich vielfach vorstellt. [...] Öl ist aber nicht nur das leichtest verdauliche Fett überhaupt, sondern unterstreicht auch die jeweiligen Eigenart der Speisen, während Butter neutralisiert; außerdem gibt es sehr verschiedene Arten von Olivenöl. (Unbekannt 1965: 46f)

Dass der damaligen Wortverbindung „Spaghetti und Öl“ eine eher negative Konnotation anhaftet, bezeugt auch besagte Merian-Ausgabe, in welcher man in dem nicht ohne Dünkel auskommenden Reiseessay Eugen Roths von „fett-triefenden Nudeln“ (Roth 1959: 67) liest. Auch in Koeppens Roman scheinen derartige Konnotationen durch, wenn Judejahn in die „Öl- und Teig- und Meergerüche“ einer Garküche tritt, um eine Pasta zu konsumieren, deren Tomatensauce „sich ihm weich und fettig um den Mund [schmierte]“ (Koeppen 1975: 55f). Peter Peters aus heutiger Sicht universell anmutende Aussage, „[k]aum ein anderes Volk [würde] weltweit so automatisch mit einem kulinarischen Image assoziiert wie Italien“ (Peter 2007: 7), besitzt somit erst seit wenigen Jahrzehnten Gültigkeit.

⁶ Das Wort *cornetto*, das mutmaßlich mit dem Begriff ‚Hörnchen‘ gefasst wird, scheint zu diesem Zeitpunkt noch nicht im deutschsprachigen Raum verbreitet. Jan Weilers Roman verwendet dieses Lexem zwar, muss es aber auch im Jahr 2003 noch erläutern, und zwar mit einem etablierten Gallizismus: „Man beginnt morgens mit einem kleinen *cornetto* zum Kaffee, also einem Croissant“ (Weiler 2005: 49).



Egal wie die Einzelwahrnehmung in dieser Zeit zu italienischen Speisen ausfällt, feststellbar ist: Mit Veränderung des kulinarischen Horizonts veränderte sich auch der Wortschatz. Italianismen aus dem Bereich der Ess- und Trinkkultur halten insbesondere ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts Einzug ins Deutsche. In dem Moment, in dem sich die deutsche Alltagskultur zu meridionalisieren beginnt, Makkaroni und Spaghetti nicht mehr „gelbgraue[s] Wurmgewinde“ sind, kommt es zum „moderne[n] Sprachkontakt“ (Krome/Roll 2016: 74) und *Makkaroni* und *Spaghetti* werden zu Lexemen des Deutschen – mit ihnen „zahlreiche[] Fremdwörter aus dem gastronomischen Bereich“ (Krome/Roll 2016: 78). Während *Pizzeria*, *Cappuccino* und *Pasta*⁷ heute längstens fester Bestandteil des Deutschen sind, gewinnt es dennoch kontinuierlich italienische Kulinarismen hinzu – 2024 etwa zählen *Salsiccia* und *Granola* zu den neu in den Duden aufgenommenen Wörtern (vgl. Weiffen 2024).⁸ Der lexikalische Wandel kann dabei auch so weit gehen, dass deutsche Bestandswörter von italienischen Synonymen zurückgedrängt werden, etwa im Fall von *Rucola/Rauke*.

Richtig ist aber auch, dass solche Gastro-Italianismen trotz des jungen Sprachkontakt-Phänomens nicht erst im 20. Jahrhundert im Deutschen auftauchen. Schon mit dem Mittelalter und der Frühen Neuzeit übernimmt das Deutsche italienische Kulinarismen als Lehnwörter, die sich ihren Weg in assimilierter Schreibung in die deutsche Sprache bahnen.

Zu diesen zählen etwa *Safran* (vgl. Wilhelm 2013: 210+345), dessen Signifikat ein hochgeschätztes Handelsgut der Venezianer war, oder auch *Rhabarber* (vgl. Wilhelm 2013: 209), *Pomeranze* (vgl. Wilhelm 2013: 203+336), *Salat* und *Karfiol*, der Austriazismus für ‚Blumenkohl‘, abgeleitet vom italienischen *cavolfiore* (vgl. Krome/Roll 2016: 73). Im Übrigen ist auch *Kartoffel*, die Bezeichnung eines als typisch deutsch geltenden Lebensmittels, eine Entlehnung vom italienischen *tartufo* (dt. *Trüffel*) (vgl. Abegg-Mengold 1979: 174f).

Neu seit Mitte des 20. Jahrhunderts ist jedoch die Menge italienischer Kulinarismen als auch die Art und Weise sowie die Kontinuität, mit der diese in die Empfängersprache übernommen werden. Während sich die lange etablierten Kulinarismen im Deutschen phonetisch und graphemisch häufig von ihren gebersprachlichen Lexemen unterscheiden (*Safran* vs.

⁷ Für etablierte Kulinarismen verwendet dieser Aufsatz die Orthographie des Deutschen, für italienische Lexeme, die (bisher) nicht den Status eines Neologismus im Deutschen besitzen, die Orthographie des Italienischen. Ist das Lexem gemeint, setze ich dieses kursiv. Treten Kulinarik-Lexeme im Kontext einer Textstelle der Primärliteratur auf, übernehme ich die Schreibweise der entsprechenden Textstelle als Zitat.

⁸ Während *Salsiccia* direkt aus dem Italienischen übernommen wird, handelt es sich bei *Granola*, die Bezeichnung für ein knuspriges Müsli, um ein Kunstwort, das auf ital. *grano* (dt. *Korn*, *Getreide*) zurückzuführen ist. Zu Pseudoitalianismen und italianisierenden Produktbezeichnungen seit 1950 vgl. auch Krome/Roll 2016: 74.



zafferano), zeichnen sich die modernen Italianismen vor allem dadurch aus, dass sie bisher keine oder nur selten Integrationstendenzen aufweisen – Kulinarismen wie *Mascarpone*, *Cannelloni* oder *Cappuccino*, die in den vergangenen Jahrzehnten ins Deutsche gelangten, werden wortgleich aus dem Italienischen übernommen (vgl. Krome/Roll 2016: 74). Spannend bleibt in diesem Kontext, ob sich dieser Trend hinsichtlich Zahl und Integrationsweise im 21. Jahrhundert fortschreiben wird.⁹

Die Italienreisen der deutschsprachigen Literatur bestätigen diesen Befund. An ihnen lässt sich der lexikalische Sprachwandel gut ablesen – beispielsweise anhand der Verwendung des Lexems *Grappa*.

In Hans Barths *Kulturgeschichtlichem Führer durch Italiens Schenken von Verona bis Capri* (1908) taucht das Wort *Grappa* nicht auf. Die Wortverlaufskurve des *Digitalen Wörterbuchs der deutschen Sprache* (DWDS) verzeichnet ab etwa 1950 einen sprunghaften Anstieg in der Frequenz im Gesamtgebrauch sowie besonders in belletristischen Texten (vgl. DWDS: *Grappa* – Verlaufskurve). Wolfgang Koeppen fühlt sich im *Tod in Rom* (1954) noch dazu verpflichtet, seinen Protagonisten erläutern zu lassen, was ein *Grappa* ist und weshalb er diesen trinkt:

[...] ich saß in Rom draußen vor der Espressobar an der Ecke der Piazza della Rotonda und trank einen Schnaps. Auch der Schnaps war flüchtig, leicht, leichtmetallen, wie aus Aluminium gebraut, ein *Grappa*, und ich trank ihn, weil ich bei Hemingway gelesen hatte, man trinke ihn in Italien. (Koeppen 1975: 12)

In der Gegenwartsliteratur wird der Tresterbrand mittlerweile ganz selbstverständlich und ohne weitere Erklärung konsumiert. Bei André Heller ergreift den Protagonisten im *Buch vom Süden* (2016) in dem Moment ein „in dieser Heftigkeit unbekanntes Bedürfnis nach einem Glas *Grappa*“ (Heller 2018: 227), in welchem er in London überraschend die Stimme seiner Geliebten am Telefon hört, mit der er in Italien lebte, die ihn aber Hals über Kopf verließ. Doch welche Gastwirtschaft er auch betritt, in ganz London scheint es keinen *Grappa* zu geben. In Klaus Modicks Roman *Fahrtwind* (2021) beendet der Reisende sein vorzügliches Mahl mit einem „Glas *Grappa*“, das „gar nicht in der Kehle brannte, sondern runterging wie Öl“ (Modick 2022: 92). Das Lexem ist im deutschen Wortschatz fest verankert, wie auch das Destillat selbst hierzulande (besonders im Feinkost-Bereich) längst „Kulturgut des Mittelstandes“ (Schönau 1997: 191) ist. Diese Entwicklung ist für etliche andere Kulinarismen feststellbar. Peter

⁹ Zumindest im Bereich der informellen Schreibungen zeigen sich bei vielen Wörtern Assimilationstendenzen, die jedoch sehr heterogen ausfallen (vgl. Krome/Roll 2016: 77–80).



Henischs *Mortimer & Miss Molly* (2013) zum Beispiel nennt „*Aperitivo*“, „*Vitello Tonnato*“ und „*Pasta Fresca*“ (Henisch 2015: 298f) gänzlich unvermittelt, was das Wissen um diese Begriffe und deren Konzepte bei den Rezipierenden im 21. Jahrhundert voraussetzt und den lexikalischen Sprachwandel belegt.

Dieser diachrone Vergleich zeigt, dass Gastro- und Genussvokabular des Italienischen seit Mitte des 20. Jahrhunderts zum Standardvokabular des gegenwärtigen Deutschen avancierte. Auch die Konnotation italienischer Kulinarismen ist in den Textstellen erkennbar: Italienischen Lexemen der Kulinarik haftet häufig das Konzept von *dolce vita* an, also der Idee eines schönen, genussvollen, leichten Lebens(stils). Sie repräsentieren damit Italianità. Dies gilt, mit einigen Ausnahmen, für die meisten italienischen Kulinarismen (zu den Ausnahmen vgl. Punkt 4.3). Henisch liefert sogar ein Beispiel dafür, dass in der Etymologie bzw. morphologischen Beschaffenheit von *Tiramisu* bereits der Genussgedanke italienischer Esskultur steckt:

Und danach ein Tiramisu, das seinem Namen (*Zieh mich hoch*, was, wenn man sich diesen Namen auf der Zunge zergehen lässt, ja beinah nach einer Droge aus der romantischen Hippiezeit klingt; wie war das gleich, was hatten sie dort in Woodstock gesungen? *I wanna take you higher!*), ein Tiramisu jedenfalls, das seinem Namen mehr als gerecht wurde. (Henisch 2015: 299)

In Wolfgang Koeppens Aufzeichnung *Ich bin gern in Venedig warum*, die um 1980 entstand und in verschiedenen Fassungen herausgegeben wurde, ist *Cappuccino* noch in orthographischer Varianz¹⁰ zu lesen: „Das Telefon verfolgt einen, man wird traurig und lässt den Capuccino [sic] am Ende stehen, man zahlt und geht“ (Koeppen 2006: 72f).¹¹

Mit dem 21. Jahrhundert ist eine zunehmende Angleichung an italienische Schreibung und Flexion festzustellen. Hans-Ulrich Treichel schreibt 2002 im *Irdischen Amor*: „Mit den Cappuccini, Espresso und Amari, die Elena ausschenkte, konnte das Geld nicht verdient werden“ (Treichel 2004: 48). Bei Walter Kappacher heißt es in *Selina oder Das andere Leben* (2005): „Der Backofen sei in Ordnung, darin könne man Pizze backen oder Lasagne“ (Kappacher 2009: 78). Der grammatische Stil, die nahezu schon überkorrekt wirkende Pluralbildung, denn im Deutschen existieren zumindest hinsichtlich Pluralbildung Assimilationstendenzen bei neueren Italianismen (der Duden verzeichnet sowohl *Pizza* als auch

¹⁰ Orthographische Varianz findet sich auch in der Gruppe der professionell Schreibenden. Normabweichungen finden sich besonders bei Wörtern mit Doppel-Konsonant wie *Cappuccino* und *Cannelloni*. Vgl. Krome/Roll 2016: 79.

¹¹ Vgl. auch Schneider 1973: 88f.



Pizzen als korrekte deutsche Pluralbildung), geht einher mit dem Charakter der Figuren. In beiden Romanen versuchen die Protagonisten, denen Italien nicht nur Sehnsuchtsland, sondern auch Ziel ihres Auswanderungsversuches ist, Kultur und Sprache zu adaptieren, vollständig im Leben der Einheimischen aufzugehen, selbst ‚italienisch‘ zu werden.

Nebeneffekt des lexikalischen Sprachwandels sind zudem etliche Neologismen in Form italienisch-deutscher Komposita wie *Chiantiflaschen* oder *Espressotassen* (vgl. Treichel 2004: 40f).

Der Passus verdeutlicht, dass das Italienische besonders im semantischen Bereich der Kulinarik mit hoher Kontinuität Einzug in Texte der deutschsprachigen Literatur hält. Im Folgenden soll analysiert werden, wie dieses Vokabular in den narrativen Kontext eingebunden wird und welche Wirkung von ihm ausgeht.

3. Italienische Kulinarismen in deutschsprachigen Erzähltexten

3.1 Integration von italienischen Vokabeln

Die Beispiele von Treichel und Kappacher zeigen, dass italienisches Kulinarik-Vokabular häufig unvermittelt, sprich unübersetzt und ohne weitere Erläuterung in die Texte eingebunden wird, was einen entsprechenden kulinarischen Horizont bei den Lesenden voraussetzt. Nun handelt es sich in diesen beiden Beispielen um sehr geläufige Kulinarismen, die zudem zum Zeitpunkt der Textgenese bereits fest im Deutschen integriert waren. Wie das Cappuccino-Beispiel in Koeppens *Tod in Rom* (Punkt 2) jedoch verdeutlicht, hängt die Vermittlung innerhalb eines Textes vom Status des jeweiligen Lexems im Deutschen ab.

Neuere Kulinarismen, also solche, die im Deutschen noch nicht sonderlich geläufig sind, erfahren naturgemäß eher eine Übersetzung. Diese ‚Übersetzung‘ kommt in vielen Fällen jedoch viel mehr einer Erläuterung gleich, weil wenige Kulinarismen ein deutschsprachiges Äquivalent besitzen, wie das ‚vitello tonnato‘-Beispiel bei Jan Weiler zeigt: „Sie hatte vitello tonnato gemacht, das ist Kalbfleisch in Thunfischtunke mit Kapern, das kann nicht kalt werden, weil es ohnehin kalt ist“ (Weiler 2005: 34). Das Beispiel verdeutlicht: Wortgetreue Übersetzung von Kulinarismen ist schwierig und oft nur in Umschreibungen lösbar, weil kein deutsches Pendant existiert. Wöllte man *vitello tonnato* wort(stellungs)getreu übersetzen, ginge diese Übersetzung in Richtung ‚thunfischisiertes Kalb(fleisch)‘.



Und besonders dann, wenn die Provenienz des Gerichts markiert sein soll, kommt eine Übersetzung kaum in Frage. So ist es bei deutsch-österreichischer Kulinarik unüblich, das Wort *Schnitzel* beispielsweise ins Englische zu übersetzen. Gerade die fremdsprachigen Kulinarismen des 21. Jahrhunderts werden größtenteils so übernommen, wie es die entsprechende Fremdsprache vorsieht. Eine Verdeutschung findet nicht statt. Die Alliteration „Thunfisch tunke“, die Weilers Erzähler verwendet, erinnert an Praktiken des Sprachpurismus im 17. und 18. Jahrhundert, der vor allem Gallizismen zu umgehen versuchte, oder auch an sogenannte Sprachpflegevereine der letzten Jahrzehnte, die sich in erster Linie gegen Anglizismen zur Wehr setzen. Das skurril erscheinende Kompositum „Thunfisch tunke“, das mehr nach Imbissstand als nach kulinarischer Offenbarung klingt, führt vor Augen, dass eine Verdeutschung im globalen 21. Jahrhundert, das auch kulinarisch zunehmend pluralistisch aufgestellt ist, obsolet scheint.

Jedoch ist nicht ausschließlich der Status des einzelnen Lexems ausschlaggebend dafür, wie italienische Sprache in deutschen Erzähltexten wiedergegeben wird, sondern noch ein Weiteres: Bei fiktionalen Texten zeigt sich in besonderem Maße, dass nicht nur der Status quo des Sprachwandels eine Rolle spielt, sondern die Erzählhaltung bzw. die strukturelle Konzeption des Narrativs maßgeblich Einfluss auf die Integration der italienischen Fremdwörter nimmt. Besonders deutlich wird dies in der Culture-Clash-Komödie *Maria, ihm schmeckt's nicht!* (2003) von Jan Weiler. Der Roman ist im Kern darauf angelegt, die Unterschiede des italienischen und deutschen Kulturraums zu illustrieren und die Momente des Zusammentreffens beider Räume möglichst humoristisch auszugestalten.

Der Titel deutet schon an, dass diese interkulturelle Auseinandersetzung besonders über den Aspekt der Kulinarik stattfindet, welcher sich innerhalb der Diegese gleichermaßen aus Fremd- wie Eigenzuschreibungen generiert. Das heißt, sowohl die deutsche Erzählerfigur als auch die Italiener:innen der Erzählung sowie die Figuren, die dem italienischen Kulturraum nahe stehen, empfinden die italienische Ess- und Trinkkultur als signifikanten und (im interkulturellen Vergleich) gleichermaßen spezifischen Teil, der die italienische Kultur und in der Folge das ‚Italienisch-Sein‘ charakterisieren. Entsprechend werden viele Kulinarismen vom Ich-Erzähler im Sinne einer Erklärung oder auch interkulturellen Aufklärung eingeflochten. Der Erzähler positioniert sich dabei als Vermittler (und Kenner) beider Kulturräume, eine Rhetorik einnehmend, die dem Witz und der Komik dienen soll:



Man beginnt morgens mit einem kleinen *cornetto* zum Kaffee, also einem Croissant. Niemals darf man übrigens dieses Wort in Italien verwenden, es hat die sofortige Verbannung aus dem *inner circle* jeder italienischen Sozialgemeinschaft zur Folge. (Weiler 2005: 49)

Weiter spricht der Erzähler vom „*tramezzino*“ als einem „Weißbrotsandwich mit Mayonnaise und allerlei billigen Zutaten“ (Weiler 2005: 49) und beschreibt „*limoncello*“ als „eine Art Zitronenlikör, der nach Klostern riecht“ (Weiler 2005: 94). Die umschreibende Erklärung der italienischen Bezeichnungen ist dabei nicht selten pejorativ gefärbt oder schlägt bisweilen despektierliche Töne an. In dieser Hinsicht schließt sich der Roman *Maria, ihm schmeckt's nicht!* eher dem Tonfall der Italiertexte vor und während des kulinarischen Paradigmenwechsels an und widerspricht dem zeitgenössischen Universal-Klischee von der italienischen Küche als generisch wohlschmeckendes Kulinarik-Paradies.

Beiprodukt des pointenreichen Erzählens, das darauf aus ist, die (vermeintlich) gravierenden Unterschiede zwischen deutscher und italienischer (Ess-)Kultur zu skizzieren, ist der Effekt, dass diese Unterschiede möglichst gravierend dargestellt werden.

Beispielsweise schimpft der Erzähler im Zusammenhang der „*cornetto*“-Textstelle über die kohlenhydratlastigen Ernährungsgewohnheiten der Italiener:innen. Er verkennt dabei aber, dass auch die Alltagsernährung in Deutschland sehr kohlenhydratorientiert ausfällt – man denke an unzählige Backwaren, die tagtäglich in den Bäckereien des Landes ausliegen und die Mehlspeise-Regionen im Alpenraum, die Spätzle, Kaiserschmarrn oder Semmelknödel zu ihren regionalen Spezialitäten zählen. Kohlenhydrat- bzw. getreidebasierte Nahrungsmittel sind in erster Linie das Produkt einer modernen, westlich-globalen Ernährungssituation im 20. Jahrhundert. Besonders Getreideprodukte (z.B. Mehl) sind billig in der Herstellung, lassen sich gut haltbar machen und transportieren. Proteine hingegen, besonders tierische, sind aufwändiger und teurer in der Herstellung und ebenso wie Gemüse und Obst in nicht konservierter Form verderblicher und komplexer in der Logistik handzuhaben.

Zwar listet der Erzähler an dieser Stelle auch Pizza und Pasta auf, die Ikonen der *cucina italiana* schlechthin, die als Getreideprodukte die Speisepläne der Italiener:innen bestimmen, in diesem Zusammenhang darf jedoch nicht vergessen werden, dass die neapolitanische Pizza auch in Italien erst im Laufe des 20. Jahrhunderts zu flächendeckender Bekanntheit und Beliebtheit gelangte (vgl. Richter 2023: 114–118).

Ein weiteres Beispiel für die These, dass die Struktur der Diegese bzw. die Konzeption der Figuren Einfluss auf die Integration italienischer Kulinarismen nimmt, liefert Urs Faes Roman



Alphabet des Abschieds (1991). Beim Wiedersehen in Rom nach zwanzig Jahren arbeitet das gescheiterte Paar Paul und Nicole seine Vergangenheit in gemeinsamen Abendessen auf. Paul inszeniert sich vor Nicole als Römer, als ein in der Ewigen Stadt Angekommener, um über sein Versagen – er ist ein alkoholkranker, gescheiterter Künstler, ein in Rom Gestrandeter, der sich nun mit Touristenführungen über Wasser halten muss – hinwegzutäuschen. Ihm ist deshalb daran gelegen, bei seiner Ex-Partnerin mit seinen Kenntnissen der römischen Küche aufzutrupfen:

Sie saßen an diesem und in den folgenden Abenden in einem der Lokale, die er kannte, in denen er ihr, nicht ohne Stolz, die Spezialität des Hauses empfehlen konnte: Rigatoni mit Pajota [sic]¹² bei Livio in Vecchio Mattaio, ein Cervello fritto im Olimpia an der Via degli Avignonesi [sic]¹³ oder das Antipasto misto bei Marina Mattei. Sogar zu Trippa alla Romana konnte er sie überreden, zu einem Coda alla Vaccinara und gerösteten Artischocken nach Judenart. Sie ließ sich gern von ihm führen, fieberte mit gespannter Neugier jedem Essen entgegen und liebte es, bis tief in die Nacht durch die Stadt zu bummeln. (Faes 1991: 147f)

Die Lexeme, die spezifisch römische (Innerei-)Gerichte bezeichnen, bleiben unübersetzt, obwohl diese in Deutschland nahezu unbekannt sind, die Kulinarismen nur von absoluten Kenner:innen der italienisch-römischen Küche zugeordnet werden können. Lediglich das Gericht „Artischocken nach Judenart“, *Carciofi alla giudia*, Kultgericht der römisch-jüdischen Küche, wird in deutscher Sprache wiedergegeben und gibt damit den Blick frei auf die jüdische Geschichte Roms.

Hinsichtlich der Frage nach der Übersetzung bzw. Vermittlung von italienischen Kulinarismen lässt sich textübergreifend, abseits der diegetischen Komposition, eine Tendenz ausmachen: Kulinarismen bleiben in der Regel dann unübersetzt, wenn sie singulär auftauchen. Sind sie jedoch in einen ganzen italienischen Satz oder eine umfassendere syntaktische Struktur eingebunden, neigen die Texte dazu, diese Sätze vollständig in einer Übersetzung wiederzugeben, wie das kommende Beispiel zu Jan Brandts „birra“-Satz zeigen wird oder auch Weilers „biscotto“-Beispiel¹⁴ belegt.

¹² Hier wird fälschlicherweise die Schreibung ‚Pajota‘ statt ‚Pajata‘ verwendet – die Bezeichnung für den Dickdarm vom Milchkalb oder Milchlamm. Interessant wäre hier, sofern es sich nicht um eine dialektale Varianz handeln sollte, zu fragen: Wer spricht? Spricht hier Paul durch den personalen Erzähler? Schließlich ist er es, der seinem Gegenüber „nicht ohne Stolz“ die Empfehlungen ausspricht. Diese kleine Abweichung wäre ein Indiz für Pauls Inszenierung und Hinweis darauf, dass er mehr Connaisseur zu sein vorgibt, als er tatsächlich ist.

¹³ Hier hingegen scheint es sich schlicht um einen Schreibfehler zu handeln, der die ‚Via degli Avignonesi‘ in Rom meint. Gleichzeitig wäre es ebenso plausibel, auch ‚Pajota‘ als Schreibfehler auszulegen.

¹⁴ „Über den Cousin Marco [...] sagen seine Freunde voller Anerkennung: ‚Lui deve inzuppare il suo biscotto dappertutto.‘ (‚Er muss überall seinen Keks eintauchen.‘)“ (Weiler ²²2005: 49). Hier zeigt sich, dass auch im



3.2 Phraseologismen, Sprachspiel und Wortwitz

Kulinarische Gepflogenheiten sind in der italienischen Sprache fest verankert und kommen in Redewendungen zum Ausdruck. Das in Rom verbreitete Idiom *che pizza* zum Beispiel bezeichnet eine Person oder Sache, die große Langeweile ausstrahlt (vgl. D’Achille 2017: 9). Das Italienische integriert zudem spezifisch mediterrane Lebensmittel wie Zucchini und Kichererbsen in sein Phraseninventar, die in der deutschen Idiomatik gar nicht vorkommen (vgl. Lombardi 2015: 321). Die italienische Sprache spiegelt damit die landestypische Esskultur wider. Die deutschsprachigen Italienreisen nehmen diese Idiome und ihre Alternanz zum deutschen Kulturraum wahr und stellen sie als Besonderheit aus.

Weilers Roman greift die Redewendung „eine gute Gabel sein“ auf, die das Deutsche nicht kennt. Der Protagonist zeigt sich begeistert von diesem Phraseologismus: „Egidio, so wird mir am nächsten Tag erläutert, ist eine gute Gabel. Ich liebe diese Ausdrücke. Wenn jemand eine gute Gabel ist, dann bedeutet das: Fresssack“ (Weiler 2005: 232). Das Besondere ist: Dieses Idiom wird gerade nicht in italienischer Sprache wiedergegeben, obwohl der Erzähler an anderen Stellen (vgl. Weiler 2005: 49) bei Redewendungen auf Originalsprache zurückgreift. Die Ungewöhnlichkeit bzw. Andersartigkeit oder auch Fremdheit der Redewendung kommt, eingebettet in die deutsche Sprache, besonders zur Geltung.¹⁵

Das Idiom *essere una buona forchetta* ist ambivalent, weil es nuanciert einsetzbar ist. Es oszilliert zwischen der Bedeutung *Feinschmecker/Gourmet*, *Schlemmer* und *Vielfraß/Fresssack*. Das digitale Pons-Wörterbuch übersetzt es neutral mit „ein guter Esser sein“. Es kann damit einer Person sowohl Völlerei als auch Genuss attestieren, zwei Eigenschaften, die sich tendenziell konträr gegenüberstehen und sich über die Skala des Maßhaltens definieren.

Der Ernährungshistoriker Massimo Montanari bezeichnet den Ausdruck in einem essayistischen Gastbeitrag für das Kundenmagazin einer Supermarktkette als „espressione tipicamente italiana“ (Montanari 2021). Er sieht einen Zusammenhang zwischen der Entstehung der Redewendung im Italienischen und der Tatsache, dass sich der Gebrauch der Gabel in Italien früher durchsetzen konnte als anderswo, und zwar klassenübergreifend, weil

Italienischen ein sprachlicher Konnex zwischen Essen und Eros besteht, kulinarisches Sprechen sexuell aufgeladen ist – ein in vielen Sprachen verbreiteter, häufig tradierter Topos.

¹⁵ An anderer Stelle kehrt Weilers Protagonist den Effekt um und bindet ein italienisches Substantiv in ein deutsches Sprichwort ein: „Aber dieses Gemecker kann einem schon ganz schön auf den *biscotto* gehen“ (Weiler 2005: 63).



sich die Gabel – im Gegensatz zum Löffel oder den Händen – als probates Werkzeug eignete, um die in Butter und Käse zubereitete Pasta, welche sich ab dem Mittelalter etablierte, konsumieren zu können (vgl. Montanari 2020: 61–63). Aus diesem Grund könne sich die italienische Variante der Redewendung vom ‚guten Esser‘ von der Gabel ableiten (vgl. Montanari 2021).

Einfluss auf feste Wortverbindungen bzw. auf kommunikative Floskeln nimmt im Italienischen auch die Kaffeekultur¹⁶, die nicht nur fest in die italienischen Esskultur integriert, sondern auch fest in sozialen Praktiken verankert ist – beispielsweise in der Begrüßung. Dem Gegenüber einen Kaffee anzubieten mit Fragen wie ‚Ti posso offrire un caffè?‘ stellt ein Begrüßungsritual dar. Klaus Bittermanns Ausreißerroman *Sid Schlebrowskis kurzer Sommer der Anarchie und seine Suche nach dem Glück* (2016) treibt diese Art von Begrüßungsritual sprachlich auf die Spitze. Ein italienisches Punk-Mädchen begrüßt den titelgebenden Protagonisten und bietet dem fremden Sonderling unmittelbar einen Kaffee an. Das Anbieten von Kaffee fungiert als Höflichkeitsgeste, als soziale Interaktion, der in der Regel auch die Kaffe Zubereitung folgt. ‚Hi‘, ‚Caffè‘ und ‚Grazie‘ (Bittermann 2018: 122) sind dabei tatsächlich die einzigen Worte, die das Mädchen und Sid miteinander wechseln, gerade ausreichend viel, damit die Kommunikation funktionieren kann, aber eigentlich zu wenig, um von Kommunikation im Sinne eines höflichen Small Talks sprechen zu können.

Am Ende der Szene stellt sich zudem heraus, dass das Mädchen selbst nicht in der Wohnung lebt, in welcher sie Sid einen Kaffee anbietet, wodurch der Höflichkeitsaspekt des Begrüßungsrituals humorvoll invertiert wird.

Einige Narrative binden italienisches Kulinarik-Vokabular in Form von Sprachspielen in die Erzählung ein, sodass durch Mehrsprachigkeit Wortwitz entsteht. Häufig werden dabei die Genussgewohnheiten der beiden Kulturräume Deutschland/Italien verhandelt.

Die Figur Viktor, die im Stück sprachspielerisch sowie genussorientiert auftritt, schenkt sich in Robert Gernhardts *Toscana-Therapie* (1986) einen *caffè corretto* ein, einen Espresso, der mit einem Schuss Alkohol ‚korrigiert‘ wird. Im Wortspiel verbindet die vielschichtige Szene italienische Kaffeekultur mit dem Erlernen von Sprache, unter anderem in Form italienischer Grammatik.

¹⁶ Zur Bedeutung italienischer Kaffeekultur vgl. Fassino 2020: 167–188.



Lotterer, Lea: „Eine gute Gabel sein“

VICTOR

[...]

Er holt eine Brandy-Taschenflasche aus dem Morgenmantel und gießt einen Schuss in den Kaffee. Caffè corretto – so sagt der Italiener. Gebesserter Kaffee. Sagt man Gebesserter?

KARIN

Verbesserter.

VICTOR

Verbesserter, ja. Kann man in jede Bar kriegen. Mit Brandy gebessert oder mit Fernet gebessert oder mit Amaretto gebessert.

KARIN

Verbessert.

VICTOR

Ja. Gebessert. *Er gießt noch einen Schuss in seinen Kaffee.*
Caffè correttissimo!
(Gernhardt 1993: 31)

Hintergründiger Witz, der sich in Fremdsprachigkeit und falschen bzw. falsch klingenden Übersetzung entfaltet, findet sich auch bei Jan Brandt. In Fußnote 100 zeigt sich der Erzähler, der die Ideologie des Eataly-Supermarktes kritisch hinterfragt, sogar dankbar für seine „mangelnden Italienischkenntnisse“ (Brandt 2015: 183), da ihm so das Verstehen der meisten Tafeln erspart bleibt, welche moralisierende Credos zur Schau stellen, die sich jedoch in Widersprüchlichkeiten verstricken und dadurch die Doppelmoral des Unternehmens offenlegen.

Das zweite Schild ist weniger häufig, weniger prominent platziert und in seiner Aussage weniger stark ideologisch aufgeladen: *Le toilette naturalmente sono vicino alla birra al piano di sotto* (Die Toiletten befinden sich naturgemäß in der Nähe des Bieres im Untergeschoss). (Brandt 2015: 183)

Der Witz des ohnehin schon skurril anmutenden Toiletten-Hinweises generiert sich über die Wortwahl des Adverbs „naturgemäß“, die der Erzähler in der Übersetzung trifft. Der Satz ließe auch die Übersetzung mit ‚selbstverständlich‘ zu, auf diese Weise jedoch unterstreicht er auch in der deutschen Version die Natur des Menschen, die naturgegebene Notwendigkeit der Ausscheidung des verstoffwechselten Genussmittels ‚Bier‘, die bereits im italienischen *naturalmente* mitschwingt. Der Text wirft damit auch ein Schlaglicht auf die andere Seite von Lebensmitteln, auf das, was am Ende des kulinarischen Genusses steht, was wiederum mit der



satirischen Erzählhaltung korrespondiert. Brandts Text schreibt konsumkritisch gegen den ‚Genusswahn‘ an, den uns die italienische Küche ‚bescherte‘.

4. Narrativer Kontext der italienischen Kulinarismen

Wie in Punkt 3 bereits angemerkt konvergieren Art und Einsatzform von Kulinarismen häufig mit den Narrativen selbst. Dementsprechend sind in den Italiertexten seit 1950 besonders drei narrative Kontexte auszumachen, in denen Kulinarismen vorkommen: 1. in Erzählungen, in welchen italienische Kulinarik Begeisterung auslöst, in denen es zu einer Hinwendung bzw. Nachahmung eines Dolce-Vita-Lifestyles kommt. Diese Begeisterung äußert sich stellenweise auch in Form von Verwunderung oder Verzauberung; 2. in Erzählungen, in welchen Kulinarismen im Zusammenhang von Fremdheitsgefühlen stehen und kulturelle Distanz markieren, häufig Migrationserzählungen; 3. in Texten, die bewusst Distanz zu italienischer Kulinarik einnehmen bzw. diese ablehnen oder ihren gegenwärtigen Stellenwert kritisch hinterfragen.

4.1 Kulinarismen und der Versuch, ein *dolce vita* zu leben

Kulinarismen finden sich besonders in solchen Italienerzählungen, in denen sich die Figuren begeistert von Land und Kultur, insbesondere von der Kulinarik zeigen. Die Texte handeln von Figuren, die sich vom italienischen Kulturraum angezogen fühlen, ohne in diesem verwurzelt zu sein. Italien erscheint dabei oft im klassischen Topos vom Sehnsuchtsland der Deutschen. Die Figuren unternehmen häufig den Versuch, ein *dolce vita* zu leben, weshalb italienische Kulinarik auch einen Lifestyle verkörpert und Italianità symbolisiert. Der Einsatz von Kulinarismen bringt die Italophilie der Figuren zum Ausdruck.

Die Figuren versuchen mittels Adaption und Imitation der Esskultur selbst Teil des italienischen Kulturraums zu werden. Es wird mit Lust italienisch gegessen, Tischsitten und Speisekonventionen werden übernommen und zelebriert. Hier gilt es als schick, selbst des Italienischen mächtig zu sein.

Verfügen die Figuren nur über geringe Italienisch-Kenntnisse, dann sind diese wenigen Kenntnisse meist im kulinarischen Bereich zu verorten (siehe Kaffeeszene bei Bittermann),



wenn es darum geht, zu verstehen, was auf Speisekarten angeboten wird. Dies bedeutet auch: Wird die italienische Sprache rezipiert, dann im Kontext kulinarischer Handlungen.

Weilers Erzähler setzt ‚geringe Italienischkenntnisse‘ synonym mit dem Kompositum ‚Speisekarten-Italienisch‘ (Weiler 2005: 47). Bei Faes heißt es über die Figur der Nicole, sie habe sich ‚immer schwer getan mit dieser Sprache, die Vokabeln wollten ihr nicht in den Kopf‘, aber ‚[f]ürs Essen reichte ihr Italienisch gerade noch aus‘ (Faes 1991: 36).

Bereits die eingangs zitierte Koeppen-Textstelle zeigt, dass das Konsumieren des Grappas unter dem Aspekt des kontemplativen Genusses und unter freiem Himmel auf der Piazza stark mit Italianità aufgeladen ist.¹⁷ Das Getränk repräsentiert damit italienische Lebensart. Der intertextuelle Verweis auf Hemingway gibt Aufschluss darüber, dass diese Wahrnehmung keineswegs spezifisch für den Protagonisten gelten kann, sich Siegfried vielmehr einem global-westlichen Blick auf italienische Esskultur anschließt. Siegfried trinkt den Grappa nicht, weil er explizite Lust auf diese Art von Tresterschnaps verspürt, sondern in der Hoffnung, selbst zu einem ‚italienischen‘ Lebensgefühl zu gelangen, das er, wie aus der weiteren Textstelle hervorgeht, insbesondere mit Attributen wie Leichtigkeit und Unbeschwertheit assoziiert.

Im Hinblick italienischer Spirituosen fällt auf, dass selten der Überbegriff ‚(Bitter-)Likör‘ genannt wird. Dies steht im Gegensatz zu den Getränkekategorien ‚Wein‘ oder ‚Bier‘, deren Genussmittel überwiegend schlicht mit ‚Wein‘ oder ‚Bier‘ (oder Unterkategorien wie ‚Rotwein‘) bezeichnet werden und dazu besonders selten die italienischen Äquivalente *vino* und *birra* verwenden. Bei Spirituosen hingegen, speziell Bitterlikören italienischer Provenienz, dies ist textübergreifend in allen Jahrzehnten von den 1950er Jahren bis in die Gegenwart feststellbar, wird sehr häufig der Markenname¹⁸ genannt.

Die Aperitivo-Kultur wird in den Texten als etwas spezifisch Italienisches wahrgenommen. Mit Bitterlikören assoziierte Kulinarismen markieren in vielen Texten das Konzept von *dolce vita*, das einen Teilaspekt der Italianità bildet. Aperitivo-Kulinarismen repräsentieren einen

¹⁷ Im Übrigen findet auch Lenzens erste Begegnung mit der Stadt Rom nach seiner Ankunft am Bahnhof im Konsum von Grappa und Espresso statt, jedoch ist die Szene deutlich reduzierter gestaltet: „Lenz ging in ein Cafe [sic] und bestellte einen Espresso und einen Grappa“ (Schneider 1973: 54).

¹⁸ „Er ging jetzt immer auf die kleinen Plätze, ins Ghetto oder in die Cafés der Kutscher nach Trastevere, und trank dort langsam, Tag für Tag zu der gleichen Stunde, seinen Campari.“ (Bachmann 2020: 38) / „Willst du auch einen Campari?“ (Gernhardt 1993: 10) / „Er fühlte sich jeder Pflicht enthoben, genoß es, in den Cafés herumsitzen, [...] viel freie Zeit, die er dem Blau des Himmels, dem Campari, der Zeitungslektüre und der Beobachtung der vorüberschlendernden Frauen widmen konnte.“ (Faes 1991: 19) / „Kaum zwei Minuten später bringt ein dankbarer Kellner zehn Gläschen Averna an den Tisch.“ (Weiler 2005: 82)



langsamen, bewussten Genuss, der nicht selten mit Müßiggang einher geht und häufig im Freien stattfindet.¹⁹

Das in der Literatur zu Beobachtende kongruiert mit dem Prosperieren der Aperitivo-Kultur der letzten Jahre, emblematisch im Trend-Getränk ‚Aperol Spritz‘²⁰ verankert, was die These vom Aperitivo als Verkörperung von *dolce vita* unterstreicht. Die von den Figuren genannten Aspekte könnten ausschlaggebend für den Erfolg und die Adaption dieser Kultur im deutschsprachigen Raum sein. Alexander Thürer nennt hier vor allem „Geselligkeit“ und „Entspannung“ (Thürer 2024) als Attribute, welche die Aperitivo-Kultur im deutschsprachigen Raum derzeit so erfolgreich machen. Der Aperitivo-Trend könnte auf dieser Basis auch zukünftig andauern und damit zu einem integralen Bestandteil der Meridionalisierung nordalpiner Esskultur werden.

Schlaraffenland-Aspekt

Genusserfahrung gipfelt in den Texten nicht selten in einer Stilisierung Italiens zum modernen Schlaraffenland. Die Textstellen können damit zwar keineswegs als Schlaraffenland im ursprünglichen Sinne des Topos verstanden werden, schließlich handelt es sich beim Schlaraffenland um die Utopie schlechthin (vgl. Müller 1984: 11). Zentrale Merkmale des Schlaraffenlands (bzw. des Cocagne-Stoffs) sind nach Herman Pleij unbegrenzten, ständig verfügbaren Essens, Müßiggang bzw. Faulenzerei und die Essarchitektur der umgebenden Landschaft (vgl. Pleij 2000: 91) – Elemente, die selbstverständlich kein Text erfüllen kann, der nah an der Realität erzählt. Dennoch kommen einige Textstellen dieser Utopie so nahe, wie es in einer realen Welt nur möglich ist, weshalb vielen Kulinarik-Darstellungen etwas Schlaraffisches inhärent ist.

Dem Protagonisten Alin in Catalin Dorian Florescus Roman *Wunderzeit* (2001), dem das Regime Ceauşescus nur aus medizinischen Gründen die Reise nach Italien gewährt, erscheint Italien als ein Land von kulinarischer Fülle und *Erfüllung*. Auf dem Tisch von Signora Maria, seiner Gastmutter, löst es tagtäglich jene kulinarischen Verheißungen von „Grissini, Olivenöl,

¹⁹ „Und er genieße das ja. Nach den Einkäufen [...] gehe er in die Bar, trinke einen Aperitif, vergesse die Zeit, schaue eine Zeitung durch, auch um ins Italienische besser hineinzukommen.“ (Kappacher 2009: 69) / „Wir saßen dann auf der Piazza bei einem Espresso, einem Glas Wein, und schauten Menschen zu.“ (Plessen 2023: 20)

²⁰ „Der Treiber der modernen Aperitivo-Welle und zugleich Wegbereiter einer ganzen Drink-Kategorie war lange Zeit Aperol und ein Ende dieser Erfolgsstory ist erst mal nicht in Sicht, denn aktuell arbeitet man an einer Erweiterung der Produktionsanlagen in Novi Ligure, wo in Zukunft weitere 100 Millionen Flaschen Aperol pro Jahr abgefüllt werden sollen – doppelt so viele wie zuvor“ (Recher 2024).



Spaghetti“ und Co. ein, die es auf Werbetafeln proklamiert – „[a]lles war frisch und schmeckte vorzüglich“ (Florescu 2001: 53). Italien steht damit im Gegensatz zum totalitären Rumänien, wo die Menschen für Lebensmittel Schlange stehen und ohne Beziehungen am Ende doch nichts bekommen. Italien erweist sich für den Protagonisten als schlaraffisch, da Essen hier uneingeschränkt zur Verfügung steht und ohne Mühen für alle gleichermaßen zugänglich ist. Den Eindruck eines abundanten Speiseangebots vermittelt auch Henischs *Mortimer & Miss Molly*, wenn den „netten Antipasti“, die aus edlem Prosciutto und feinstem Pecorino der Region bestehen, „noch etliche schöne Gänge“ folgen (Henisch 2015: 299).

Auch in Ralf Rothmanns *Milch und Kohle* (2000) finden sich diese Momente der Fülle. In der Tischszene, in welcher italienische ‚Gastarbeiter‘ für eine deutsche Familie und deren Nachbar:innen kochen, findet eine Listung von Lebensmitteln und Speisen statt, die in der Wahrnehmung der deutschen Figuren exotisch und fremd anmuten. Die schlichte Aufzählung der Speisen in ihrer Zubereitungsart²¹ erinnert dabei an die Nennung der allgegenwärtigen Speisen in den Märchen, die vom Schlaraffenland erzählen.²²

Der Schlaraffenland-Topos ist eng an die Textgattung des Märchens geknüpft. Das Märchen als Erzählraum, der weder zeit- noch ortsgebunden ist, bietet narratologisch die perfekten Bedingungen, um eine Utopie wie die vom Schlaraffenland erzählen zu können.²³ Einige Texte greifen diesen Märchenaspekt auf. Sie zeigen Italien als Raum, der eine nahezu phantastische, magische, unwirklich schöne Genusserfahrung ermöglicht.

Elisabeth Plessens Roman *Die Frau in den Bäumen* (2023) schildert in der Evokation von *Tischlein deck dich* ein reales Märchen.²⁴ Auf ihrer Reise durch Italien in den 1970ern widerfährt einer jungen Frau gleich zu Beginn des Romans ein säkulares Speisewunder:

²¹ „Blattspinat mit ganzen Knoblauchzehen, in Teig gewälzte, frittierte Zucchinischeiben, ein goldgelb überbackener Makkaroniaufwurf, gedünstete Artischockenherzen mit einer Sauce aus Käse und Wein, gebratene Sardinien [...]“, (Rothmann 2000: 58).

²² „Schmorbraten, gebratene Hähnchen, fein zubereitetes Fleisch, Fisch in Tunke, Suppe mit Klößchen, Reis überbacken“, Katalonisches Märchen *Länder auf der anderen Seite der Welt* von 1918 in der Sammlung „Länder auf der anderen Seite der Welt: Von Prinzen, Trollen und Herrn Fro, Märchen der europäischen Völker. Hg. v. d. Gesellschaft zur Pflege des Märchengutes, Bentlage 1958, S. 62–72“, zitiert nach Richter 1995: 197.

²³ Zum Nexus von Märchen und Utopie vgl. Oberfeld 1986.

²⁴ Ein ähnlich märchenhaftes Tischlein-deck-dich-Erlebnis widerfährt dem Reisenden in Klaus Modicks *Fahrtwind* (2021): „Die Tische waren fast alle besetzt, aber die Wirtin wies mir einen Platz am Fenster zu, wo für drei Personen gedeckt war. [...] Ich entschied mich für *Lasagna al ragù della nonna Sophia* und den *Vino bianco della casa*. Essen und Wein wurden prompt serviert und schmeckten märchenhaft. Anschließend setzte mir die Signora auch noch ungefragt ein Tiramisu vor, das so sensationell italienisch schmeckte wie sein eigenes Klischee“ (Modick 2022: 91).



Il Re di Prosciutto hieß das Restaurant am Straßenrand, prompt trat auch Il re di prosciutto durch den Fliegenvorhang der Tür zu uns heraus [...]. Eine Karaffe Weißwein, ein kleiner Korb mit frischem Landbrot und eine Platte hauseigener roher Schinken, Tomaten, Gläser, Teller und Besteck landeten auf dem Tisch, ohne dass wir sie bestellt hätten, ein Zauber. *Buon appetito, si serva pure, Signora*. Mein Märchen war wieder da. [...] ich fühlte mich wie der Sohn des Schneiders in *Tischlein deck dich* während seiner zweiten Glückssträhne. (Plessen 2023: 24)

Il Re di Prosciutto, der ‚Schinken-König‘, bezeichnet Gasthaus und Gastwirt in einem. Zwar werden die einzelnen Speisen in deutscher Sprache genannt (Brot, Schinken, Tomaten), jedoch mutet die italienische ausgesprochene Einladung des Wirtes „si serva pure, Signora“ (‚greifen Sie zu‘, ‚bedienen Sie sich‘) wie das Zauberwort an, das der Protagonistin Zutritt ins Schlaraffenland verschafft, welches da unscheinbar an einer Landstraße liegt. Der König, an dessen Tafel sie sich setzt, lädt sie ein, sich nach Herzenslust zu bedienen, wodurch sie nicht nur ein Märchen erlebt (‚Mein Märchen war wieder da‘), sondern selbst zur Figur des Märchens wird. Italienische Sprache fungiert hier als Schlüsselsprache (im Sinne einer Annäherungs- und Schlüsselsprache in der Auffassung der literarischen Romantik), die den Zutritt ins Schlaraffenland gewährt.

Die Idee von Italien als einem Schlaraffenland findet sich auch bei Jan Brandt aufgegriffen. Das Eataly-Kapitel verzeichnet eine säkulare Sakralisierung italienischer Feinkost im 21. Jahrhundert: „Nebenan hängen wie im Schlaraffenland Prosciutti und Parmaschinken, Mailänder Salami, toskanischer Speck und kalabrische Kopfnackenvurst von Holzgestellen herab; und vorn, wo es heller ist, lagern Weine in Flaschen und Fässern“ (Brandt 2015: 184f). Hier wird das Schlaraffenland lediglich als Vergleich herangezogen. Der anschließende Verweis auf das „Preisschild“ (Brandt 2015: 185) verdeutlicht schnell, dass das Schlaraffenland hier im Bereich der Fantasie verbleiben muss. Zutritt zu den hochwertigen Genussmitteln des Landes haben nämlich nur jene, die es sich auch leisten können – schlaraffischer Genuss ist hier nicht frei zugänglich, sondern entfaltet sich erst im ökonomischen Austausch. Der Text postuliert damit die bewusste Abkehr vom zeitgenössischen Genussskult und der Stilisierung italienischer Kulinarik zum Schlaraffenland (vgl. Punkt 4.3).



4.2 Kulinarismen und die Frage: Wie italienisch bin ich?

Nicht immer erzielt der Einsatz von italienischen Kulinarismen den Effekt der Hinwendung zu *dolce vita* und italienischer Esskultur – erstaunlicherweise besonders dann nicht, wenn Migration und das Zwischen-den-Kulturen verhandelt wird.

In *Maria, ihm schmeckt's nicht!* macht der Erzähler bei seinem Schwiegervater Antonio, der als sogenannter ‚Gastarbeiter‘ nach Deutschland kam, „eine typische Eigenschaft der Entwurzelten“ aus: „Wenn er in Deutschland ist, gibt es für ihn nichts Schöneres als Italien, das Land seiner Vorfahren und des Weins und so weiter“ (Weiler 2005: 62). Doch sobald er in sein Herkunftsland kommt, „wendet sich das Bild just in der Sekunde, in der Antonio italienischen Boden betritt.“ Seiner Verwandtschaft gegenüber tritt er dann als „Botschafter der deutschen Kultur im Allgemeinen [...] und der deutschen Küche im Besonderen auf“ (Weiler 2005: 63). Hier lässt sich die These anstellen, dass wer zwischen den Kulturen lebt, auch zwischen den Küchen lebt. Eine Problematik, mit der sich ebenfalls die Familienchronik *Crazy in the Kitchen: Food, Feuds, and Forgiveness in an Italian American Family* (2004) der amerikanischen Schriftstellerin Louise DeSalvo auseinandersetzt (vgl. dazu Ott 2011: 60–62).

Dieses Phänomen greift der als Roman lesbare, autofiktionale Text *Nonna* (2018) von Thomas de Padova auf. Er verhandelt die Distanz der Kindergeneration von Arbeitsmigrant:innen zum Herkunftsland der Eltern anhand von Pasta-Bezeichnungen. Pasta-Vokabular wird in dieser transgenerationalen Erzählung zum Distanz- und Migrationsmarker, denn die Vielzahl italienischer Pasta-Bezeichnungen und die Opazität der dialektalen Lexeme gegenüber den Standard-Bezeichnungen lösen in der Erzählerfigur Irritation und Unsicherheit aus:

Ich verlasse den Laden mit *capellini* Nr. 16, *pennette* Nr. 19, *ditalini* Nr. 61, *anellini* Nr. 74, dazu *corallini* Nr. 31 und glasdünne *vermicelli* sowie die gewünschten *tubetti* Nr. 64 und *stortini bucati* Nr. 67. Letztere geben mir eine gewisse Sicherheit, dass ich nicht völlig danebenliege. (Padova 2018: 34)

Die Textstelle bringt die Distanz der Enkel-Figur, die als Kind italienischer Arbeitsmigranten in Deutschland aufwächst, zur süditalienischen Herkunftsregion auf lexikaler Ebene zum Ausdruck.

Seine Unkenntnis des Pasta-Vokabulars führt dem Ich-Erzähler seine deutsche Sozialisation vor Augen und gibt den Blick frei auf die Kluft, die zwischen ihm und seinem italienischen Ursprung liegt. Er hat sowohl mit dem Dialekt seiner Großmutter als auch mit den Signifikaten



von diesem zu kämpfen. Er steht den kulinarischen Gebräuchen der süditalienischen Küche genauso fremd und unwissend gegenüber wie den Pasta-Bezeichnungen.

In Schneiders *Lenz* wird die fehlende Italienisch-Vokabel für ‚Kaffeelöffel‘ zum Distanzmarker. Die lexematische Leerstelle veranlasst den Protagonisten dazu, über seine Selbstverortung nachzudenken. Obwohl ihm Italien über einen längeren Zeitraum Zufluchtsort war, er sich dem italienischen Leben näher fühlte als dem deutschen und daher nie an Heimkehr dachte, wird er sich im Café seiner Fremdheit in Italien gewahr. Auch sein in Italien befindendes Selbst kommt ihm in diesem Zuge fremd vor. Er interpretiert die lexikalische Lücke als fehlgeschlagene Migration, was aber ebenso ungenannt bleibt, wie das Lexem selbst. Die unüberwindbare Distanz zum italienischen Alltag, die der Annahme einer italienischen Identität im Weg steht, kulminiert im unausgesprochenen Kaffeelöffel-Lexem. Noch desselben Tages wird er von den Behörden ausgewiesen.

Aber dann erinnerte er sich, dass er schon mehrmals nach dem entsprechenden Wort gefragt hatte und dass er es jedesmal wieder vergessen hatte. Die Vorstellung, dem Kellner durch Zeichen verständlich machen zu müssen, was er wollte, war ihm in diesem Augenblick so widerwärtig, dass er zu seinem Platz zurückkehrte und missmutig den ungezuckerten Capuccino [sic] herunterschlürfte. Er konnte einigermaßen fließend reden, in den zehn Stunden, die er täglich mit den Studenten zusammen war, hatte er gelernt, die schwierigsten Dinge auf italienisch zu sagen, ohne zu stocken, konnte er über Entfremdung, doppelte Ausbeutung, sexuelle Repression reden, aber das Wort für Kaffeelöffel wusste er immer noch nicht. Plötzlich war ihm, als säße er neben sich und sähe sich da sitzen. [...] „Was machst du bloß in all diesen fremden Sachen?“, fragte Lenz den, der am Tisch saß und ungezuckerten Capuccino [sic] trank. (Schneider 1973: 88f)

4.3 Kulinarismen und die Abkehr von einer kulinarischen Italien-Obsession

Wie mit dem Schlaraffenland-Aspekt in Brandts Text bereits angedeutet wurde, sind in der deutschsprachigen Literatur auch jene Gegentrends auszumachen, welche die Glorifizierung italienischer Kulinarik und deren Entwicklung zum Lifestyle-Produkt kritisch beäugen²⁵ oder dem kulinarischen Horizont der vermeintlich italienbeflissenen Deutschen satirisch begegnen.²⁶ Bereits das Grappa-Erlebnis bei Koeppen, in welchem sich das Konzept von *dolce vita* manifestiert,²⁷ unterwandert dieses mit dem letzten Schluck: Der Grappa verleiht dem

²⁵ Das Konzept des Eataly-Supermarktes sei „[h]umanistische Erlebnisgastronomie, ein begehrter kulinarischer Bildungsroman.“ (Brandt 2015: 177)

²⁶ Beispielsweise nimmt Gernhardts *Toscana-Therapie* die intellektuelle Elite der 1980er aufs Korn, die italienische Esskultur zwar für sich zur Lifestyle-Distinktion beansprucht, den Espresso aber trotzdem vor dem Dessert serviert (vgl. Gernhardt 1993: 78–87).

²⁷ „Ich saß an einem Aluminiumtisch, auf einem Aluminiumstuhl, leicht, als solle mich der Wind forttragen, ich war glücklich, ich redete mir es ein, ich war ja in Rom, in Rom, in Rom, ich saß in Rom draußen vor der



Protagonisten eben nicht die erhoffte Leichtigkeit, schmeckt stattdessen „synthetisch und faulig“, „wie ein deutscher Schwarzmarktschnaps aus der Reichsmarkzeit“ (Koeppen 1975: 12). Weder das Konsumieren des Tresterbrands noch das In-Italien-auf-der-Piazza-sein vermögen es, Siegfried das undefinierte Unbehagen und die Schwere zu nehmen, was die Idee vom ‚süßen Leben in Italien‘ als Wunschbild entlarvt, als eine Vorstellung, die sich nicht für jeden verwirklichen lässt.

Klischee und ‚Realität‘ kontrastieren auch bei Treichel. „Gipsgrotten“ und „Chiantiflaschen“ stilisieren die „in Berlin üblichen italienischen Lokale[]“ (Treichel 2004: 40), doch das Montestella, eine Bar, in der sich italienischstämmige Besucher aufhalten, hat ästhetisch nichts mit den italianisierten Restauranteinrichtungen gemein. Der deutsche Blick auf italienische Esskultur und tatsächlich praktizierte italienische Esskultur divergieren.

Jedoch ist zu unterscheiden zwischen solchen satirisch-prüfenden Textstellen und jenen, welche die bloße Negation bestimmter Speisen vornehmen. Besonders stechen Kulinarismen aus dem semantischen Bereich der Meeresfrüchte ins Auge, die häufig dann fallen, wenn die Figuren eine Ablehnung italienischer Kulinarik signalisieren. Um ihre Schwangerschaft(sübelkeit) zu prüfen, zwingt sich Protagonistin Franziska bei Andersch dazu, „etwas ganz Unmögliches zu essen, Risotto con le seppie, Reis, der schwarz war vom Fleisch der Tintenfische, das gallig in ihn hineingemischt war“ (Andersch 2006: 225). Doch zu ihrer Überraschung wird ihr nicht schlecht von diesem fest in der venezianischen Küche verankerten Gericht. Ganz im Gegenteil zum Erzähler bei Weiler, der die Nahrungsaufnahme einer „regionale[n] Spezialität“ verweigert, bei der es sich um „gekochte kleine Tintenfische mit Erbsen“ (Weiler 2005: 116) handelt. Mit Verweigerung der Speise verweigert sich der Erzähler auch des Italienischen, da er das italienische Lexem unterschlägt – mutmaßlich handelt es sich hier um *seppie con piselli* bzw. *seppie e piselli*, einem Gericht, das besonders in Süditalien, darunter auch Molise, der überwiegenden Handlungsstätte des Romans, verbreitet ist.

Obwohl viele Regionalküchen Italiens Gerichte mit Meeresfrüchten verzeichnen, die damit zweifelsohne einen Teil der *cucina italiana* bilden, werden ihr diese Gerichte in der Außenwahrnehmung nicht zugerechnet. Dies verdeutlicht das Problem der Perzeption von Nationalküchen und macht deutlich, dass es sich dabei in der Regel um Konstruktionen handelt (vgl. Barlösius 2016: 161f): Wird (aus deutscher Sicht) von der italienischen Küche

Espresso an der Ecke der Piazza della Rotonda und trank einen Schnaps. [...] ein Grappa, und ich trank ihn, weil ich bei Hemingway gelesen hatte, man trinke ihn in Italien.“ (Koeppen 1975: 12)



geschwärmt, dann sind damit eher die prototypischen, international bekannten Weizengerichte wie Pizza und Pasta (die im Übrigen auch einst aus Regionalküchen hervorgingen) sowie Milchspeisen oder milchbasierte Lebensmittel (Panna Cotta, Gelato, Mozzarella) gemeint, selten Gerichte der Küstenregionen, die Meeresfrüchte beinhalten.

Nicht zuletzt fungieren die Kulinarismen *Spaghetti* bzw. *Makkaroni*²⁸ – ob als Simplex oder Kompositum – in den Texten auch als Beleidigungen. In der Erzählung *Lady Spaghetti* (1992) konfrontiert ein deutscher Urlauber die Barkeeperin Lila gleichermaßen unvermittelt wie unverhohlen, Italiener:innen würden in Deutschland als „Spaghettifresser“ bezeichnet werden.²⁹ Lila kontert mit den Worten „Danke, Mr. Kraut“ (Plessen 1992: 18f) und greift damit ebenfalls das Konzept auf, (vermeintlich) landestypische Lebensmittel als despektierliche Bezeichnung für die jeweiligen Landesbewohner:innen heranzuziehen.

Koeppens Erzähler hingegen zeigt sich nicht so schlagfertig. Angesichts einer solchen nächtlichen Szene in Rom fühlt er sich machtlos: „ein Italiener, der schlafen wollte, schimpfte zu einem Fenster hinaus, und ein Mann, der zum Frauenchor gehörte und den Frauenchor bewunderte, schrie ‚Fresse, alter Makkaroni‘, schrie ‚Fresse, alter Makkaroni‘ zum unbekanntem Fenster hinauf“ (Koeppen 1975: 79). Die beiden Texte erzählen Lebenswelten der fünfziger (Koeppen) bzw. frühen neunziger Jahre (Plessen). Besonders in Koeppens Textstelle schwingt die Scham Siegfrieds mit, die er für seinen Landsmann empfindet, der den römischen Anwohner beschimpft. Die gegenwärtige Literatur entbehrt abwertenden Bezeichnungen wie *Spaghettifresser*, zumindest wenn es um zeitgenössische Diegesen geht. Dies mag einerseits an der Zunahme sprachlicher Sensibilität im Dienste einer politischen Korrektheit liegen, andererseits aber auch am Status des Kulinarimus *Spaghetti* und seinem Signifikat im deutschsprachigen Raum selbst.

Die Beleidigung, die ihre Kraft über eine kulinarische Distinktion entfalten soll, funktioniert nur so lange, wie Spaghetti bzw. Makkaroni am kulinarischen Horizont der Deutschen pejorativ verortet und dazu als nationales Distinktionsmerkmal wahrgenommen werden. Sobald diese kulinarische Distinktion zwischen den Nationalitäten aufgehoben ist, Spaghetti auch in

²⁸ Zur Entwicklung und synonymen Verwendung der Bezeichnungen *Makkaroni* und *Spaghetti* vgl. Richter 2023: 25f.

²⁹ Diese insultierende Attitude äußert sich in einer weiteren *Spaghetti*-Textstelle. Gleich zu Beginn der Erzählung zieht die männliche Figur (vermittelt durch eine personale Erzählinstanz) die italienische Pasta-Sorte als Vergleichsgegenstand für eine misogynen Bewertung des Äußeren von Barkeeperin Lila heran: „Alles in dem Gesicht war zu groß oder zu lang gewesen vor dreißig Jahren [...]. ‚Lady Spaghetti‘ hatte er sie getauft oder ‚Alles an ihr ist zu lang‘“, Plessen 1992: 7f.



Deutschland zur alltäglichen Leibspeise mutiert sind, verliert auch das Lexem *Spaghettifresser* seine beleidigende Wirkung, denn: „Spaghettifresser“ sind wir nun alle.

5. Perspektivwechsel – Deutsche Kulinariik in italienischen Lexemen

Bezeichnen die italienischen Kulinariik-Vokabeln in den Texten naturgemäß meist Speisen und Lebensmittel italienischer Provenienz, so gibt es auch Texte, bei denen sich dieses Signifikat/Signifikant-Verhältnis verkehrt und italienische Vokabeln verbal jene Speisen und Getränke einfangen, die vorwiegend dem deutschen und österreichischen Kulturraum zugeschrieben werden. Dies stellt eine Kuriosität dar, erwarten die nach Italien reisenden Figuren in *bel paese* üblicherweise italienische Kulinariik anzutreffen, nicht deutsche mit italienischer Bezeichnung.

Zu sehen ist dies in Jan Brandts *Tod in Turin* (2015). Der Roman steht in der Tradition des archivarischen deutschen Pop-Romans³⁰ der 1990er und 2000er Jahre (von denen er auch zeitlich nicht weit entfernt liegt), da er Zeugnis des zeitgenössischen Lebens ablegen will und eine Art ((auto-)fiktionales) Tagebuch des Schriftstellers Jan Brandt darstellt, auf dem sich die Konsum- und Gesellschaftskritik des Textes begründet. Dies äußert sich stilistisch sowohl in Form der fußnotenübersäten Aufzeichnungen, die als Materialband deklariert werden, als auch im *name dropping*, das besonders bei Marken- und Firmennamen zu Tragen kommt.

In Kapitel 11 wird ein zeitgenössisches italienisches Einkaufszentrum in seiner Beschaffenheit geschildert. Fußnote 83 nennt die einzelnen Läden, die „an die Produktionsstraßen von Autofabriken“ (Brandt 2015: 174) erinnern, und geht in diesem Zuge auch auf den Food-Court ein. Hier tauchen italienische Bezeichnungen für (vermeintlich) deutsch-österreichische Speisen auf:

Die Pizzeria nennt sich Rossopomodoro (Rote Tomate), das Steakhaus Old Wild West, das Wirtshaus Wiener Haus (rustikales Design, viel Holz, an den Wänden Sprüche auf Deutsch: *Zum Wohl!, Trink, Brüderlein, trink! Lasse die Sorgen zu Haus!, Hopfen und Malz, Gott erhalt's*, auf dem Speiseplan Gerichte wie *Mix di Wurstel* und *Kaiser Tris*, *Panino Danubio* und *Piatto Bavarese*, *Wiener Burger* oder *Bismarck Burger*, Salatkreationen namens *Maximilian*, *Maria Theresia*, *Ludwig*, *Franz* und *Sissi*) usw. (Brandt 2015: 174)

³⁰ Die Texte der Popliteratur archivieren laut Moritz Baßler „in geradezu positivistischer Weise Gegenwartskultur, mit einer Intensität, einer Sammelwut, wie sie im Medium Literatur in den Jahrzehnten zuvor unbekannt war“ (Baßler 2005: 184).



Was genau unter dem *Piatto Bavarese*, dem ‚bayrischen Gericht‘, zu verstehen ist, welche Speise sich hinter *Kaiser Tris* verbirgt und wie ein *Panino Danubio*, das ‚Donau-Sandwich‘ schmecken soll, bleibt ungewiss. Der italienische Blick auf die Küche des deutschsprachigen Kulturraums bedient sich für die Rezeption der *cucina tedesca* jedenfalls Schlagworte, die sie mit dem deutschen Kulturraum assoziiert, allen voran Namen und Orte, und bringt diese mit prototypischen ‚deutschen‘ Speisen wie Würstchen zusammen, wodurch kulinarische Neukreationen entstehen, die es so in Deutschland gar nicht gibt. Deutsche Kulinarik wird zudem überwiegend durch bayrisch-österreichische Gerichte repräsentiert. Die Annäherung an eine deutsche Nationalküche nimmt in Italien damit dieselben Wege wie die Annäherung an die italienische Küche in Deutschland Jahrzehnte zuvor. Prototypisierungen und Sekundarisierungen (in Deutschland damals das Spaghetti-Eis, vgl. Richter ³2023: 102) versuchen sich einen kulinarisch heterogenen, komplexen Kulturraum zu erschließen.

Die deutsche Wirtshauskultur und in diesem Zusammenhang auch die Trinkkultur,³¹ zu sehen an den deutschen Sprüchen, die das rustikale Wirtshaus schmücken, ist positiv besetzt – ein Topos, der auch in anderen Italientexten immer wieder thematisiert wird, beispielsweise im Roman *Die Walsche* (1982) des Südtirolers Joseph Zoderer. Hier wandelt die ebenfalls in Südtirol beheimatete Protagonistin beständig im Grenzbereich zweier Kulturen und nimmt, weder der deutschen noch der italienischen Kultur final zugehörig, eine biculturelle Perspektive ein.³² Die Frage danach, wie sich Identität im Kulturkontakt konstituiert, charakterisiert das Werk Zoderers im Wesentlichen.

Deutsche Trinkkultur wird häufig im prototypischen Bier repräsentiert, Bier ist damit deutsch attribuiert. Der Umherwandernde im *Spaziergang von Rostock nach Syrakus* (1995) von F. C. Delius stößt in Parma auf eine Reklame, die „Birra alla spina – originale tedesco“ (Delius 1998: 133) verspricht und stimmungsaufhellend auf ihn wirkt. Sie regt ihn dazu an, die zweiseitige Fremdwahrnehmung von Deutschland zu reflektieren, auch hinsichtlich seiner DDR-Staatsbürgerschaft und dem deutschen Selbstbild der DDR-Bürger, das stark in Abhängigkeit zur Sowjetunion ausgebildet wurde.

³¹ Zu einer deutschen Trinkkultur vgl. Peter 2008: 95–104.

³² „Wenn es regnete, fuhr der ganze Haufen in irgendein Gasthaus der näheren Umgebung und von diesem Gasthaus in ein anderes. [...] Verrückt waren diese Italiener alle auf die verfallenden Bauernhäuser, auf die getäfelten Tirolerstuben [...]“ (Zoderer 2012: 49)



Jahrelang, denkt er, bist du in der ČSSR oder in Polen oder in der Sowjetunion an Stätten geführt worden, wo deine Landsleute die grauenhaftesten Verbrechen begangen haben. Wohlmeinende Menschen versuchten dich zu überzeugen, dass du ein Angehöriger eines Volkes bist, das alles, selbst das Siegen, vom großen Brudervolk erst noch zu lernen und nichts zum Vorzeigen habe. Und hier, im herrlichen Italien, in diesen reichen Städten, zeigt dir eine Bierreklame, dass die Kulturvölker der Welt die deutsche Kunst des Bierbrauens und Bierschenkens als nationale Errungenschaft der Deutschen zu schätzen wissen! (Delius 1998: 133)

Das Bild, das von Deutschland in kulinarischer Sicht in Italien gezeichnet wird, steht dem politischen Deutschlandbild konträr gegenüber. Dieses affirmative Bild von Deutschland, das über das kulinarische Kulturgut ‚Bier‘ gezeichnet wird, lässt das Selbstbewusstsein des Protagonisten aufblühen.

Das *birra tedesca* nimmt eine textübergreifende Sonderstellung ein und wird inhaltlich besonders häufig dann herangezogen, wenn es darum gehen soll, kulturelle Unterschiede aufzuzeigen bzw. interkulturelle Begegnungen zu skizzieren, die sich nicht selten in einer unauflösbaren Bier-Wein-Dichotomie³³ manifestieren. In der Erzählung *Passavantis Rückkehr* (1976) von Franco Biondi³⁴ und Ralf Rothmanns Roman *Milch und Kohle* (2000)³⁵ spielt Bier im Aufeinandertreffen der Pole Italien und Deutschland eine spannungsgeladene bis konfliktreiche Rolle.

Hinsichtlich der Sonderstellung des Bieres unterwandert auch Brandts Text das Bild vom deutschen Bier und die häufig postulierte Bier-Wein-Alternanz zwischen Deutschland und Italien. In einer Fußnote listet er den Inhalt der Hotel-Minibar:

Gesalzene Erdnüsse, Weingummi – Full Fun von Fruittella –, KitKat, Alfredo’s Chips, Orangensaft (Arancia von Yoga), Ananassaft (Santal), Coca-Cola light und Coca-Cola Classic, vier Flaschen Mineralwasser von Nestlé (zwei *frizzante*, zwei *naturale*), eine Flasche Heineken (City Edition London), eine Flasche Birra Moretti (Baffo d’Oro). (Brandt 2015: 99)

³³ Die stereotype Gegenüberstellung lässt außer Acht, dass auch Deutschland auf eine jahrhundertalte Weintradition zurückblickt (vgl. Peter 2008: 105–109) und im kulinarischen Kontext des Pizaessens in Italien üblicherweise Bier statt Wein konsumiert wird.

³⁴ Hier trifft Heimkehrer Passavanti, der jahrelang als Arbeitsmigrant in Deutschland war, auf den ‚daheimgebliebenen‘ Giorgio. Passavanti, der Schwierigkeiten hat, zurück in die italienische Kultur zu finden, lobpreist das Leben in Deutschland und hält besonders das deutsche Bier und die Trinkfestigkeit der Deutschen hoch: „Weißt du, dass in Deutschland Bier wie Wasser getrunken wird?“ (Biondi 1985: 46). In der Bierszene wird über den Charakter der Deutschen philosophiert und es werden Interferenzen zu den Italienern herausgearbeitet. Das Wiedersehen zwischen Passavanti und seinem alten Freund gipfelt in einer Trinkwette, die von einem Bier-Wein-Kontrast getragen wird, und findet ihr tragisches Ende im Tod Giorgios.

³⁵ In der Kneipe beschwert sich ein deutscher Gast despektierlich über das Bier, das ihm der Gastarbeiter Gino ausschenkt: „Zapf halt mal ordentlich. Da muss eine *Schaumkrone* drauf. So dacht, dass sie ein Fünfmärkstück trägt. Wir sind nicht in Palermo oder wo!“ (Rothmann 2000: 125); zur Bier-Wein-Diskrepanz vgl. auch: „Es gibt ganz selten Bier, meistens steht gekühlter Rotwein auf dem Tisch“ (Weiler 2005: 49f).



Mit der Nennung des „Birra Moretti (Baffo d’Oro)“ eröffnet der Text die Perspektive auf eine moderne italienische Braukultur. Der archivarische Charakter fängt hier die Trinkgewohnheiten des 21. Jahrhunderts ein und verdeutlicht, dass sich auch die alltägliche Ernährung Italiens internationalisiert hat, längstens von globalen Lebensmittel-Großkonzernen wie Nestlé, Coca-Cola und Heineken durchzogen ist.

Italienisches Bier steht hier zwar neben italienisch klingendem Wasser, das Mineralwasser trägt die Lexeme *naturale* und *frizzante* möglicherweise lediglich als Attribut. Das Wasser selbst wurde vom weltgrößten Lebensmittelhersteller Nestlé abgefüllt – von wo es kommt, ob es italienischen Ursprungs ist, bleibt unklar. Das Bild der Minibar kann daher als Synekdoche für die Globalisierung der Ernährungskultur in Italien (und andernorts) verstanden werden.

6. Fazit

Deutschsprachige Erzähltexte von *bella Italia* finden sich seit 1950 häufig von italienischen Kulinarismen durchzogen, die überwiegend in Speisesituationen und im Kontext der Ernährung vorkommen. Die fiktionalen Texte bestätigen dabei die allgemeinsprachlichen Tendenzen, die sich für italienische Kulinarismen hinsichtlich ihrer lexikalischen Integration ins Deutsche seit dem kulinarischen Paradigmenwechsel Mitte des 20. Jahrhunderts ergeben.

Die Narrative integrieren die Kulinarismen in der Regel unübersetzt – je nach Status des jeweiligen Lexems im Deutschen. Der Grad von Vermittlung und Übersetzung italienischen Kulinarik-Vokabulars sieht sich auch von der Anlage des Narrativs bzw. der Haltung der Erzählerfigur respektive der Charaktere gegenüber Italien oder italienischer Kulinarik beeinflusst. Kulinarismen treten in den Erzählungen gehäuft im Zusammenhang von Phraseologismen und Wortspielen auf, die nicht selten dem Zweck dienen, italienische Ess- und Genusskultur zu erläutern oder ihre Besonderheiten zu diskutieren.

Kulinarismen und italienisches Kulinarik-Vokabular treten in den Narrativen in erster Linie im Kontext von Affirmation und Nachahmung italienischer Esskultur auf, wobei hier die Idee vom *dolce vita*, oft in der Aperitivo-Kultur manifestiert, sowie der Schlaraffenland-Gedanke dominieren. In den Narrativen, die von Migration handeln, können Kulinarismen gleichermaßen kulturelle Distanz im Allgemeinen, zum Herkunftsort oder zur Familie



ausdrücken oder zumindest die Frage nach kultureller Identität und Zugehörigkeit aufwerfen. Kulinarismen kommen auch in der Gegenwartsliteratur noch in jenen Kontexten vor, in denen Figuren ein ablehnendes bis geringschätziges Verhältnis zur *cucina italiana* hegen oder aber im Kontext einer Kulinarikkritik, die den modernen Kult um italienische Esskultur zur Diskussion stellt und gleichzeitig den Einfluss globaler Lebensmittelindustrien und Food Trends auf die Praxis und Rezeption der italienischen Nationalküche thematisiert.

Der Einsatz von italienischem Vokabular für Speisen des deutschsprachigen Kulturraums ermöglicht darüber hinaus einen Perspektivwechsel, indem zumindest sprachlich der fremde Blick auf das Eigene eingenommen wird. Besonders sticht dabei deutsche Gasthaus- und Bierkultur hervor. Auch diese Perspektive bleibt nicht frei von Klischees und Stereotypisierungen.

Es bleibt im Weiteren abzuwarten, welche Kulinarismen das Deutsche in den kommenden Jahrzehnten hinzugewinnt, wie sich die narrativen Kontexte entwickeln, in denen italienische Kulinarik mittels Kulinarismen erzählt wird, wie der Blick auf italienische Esskultur in der Literatur zukünftig ausfällt und ob die italienische Sprache in deutschsprachigen Narrativen in diesem Zusammenhang zunimmt.

Bibliographie

Primärliteratur

Andersch, Alfred (2006): Die Rote. (Diogenes Taschenbuch 23602) Zürich: Diogenes. [EA 1960/72]

Bachmann, Ingeborg (2020): Das dreißigste Jahr. Erzählungen. (Salzburger Bachmann Edition) München, Berlin: Piper/Suhrkamp.

Barth, Hans (1908): Osteria. Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens Schenken von Verona bis Capri. Stuttgart: Julius Hoffmann.

Biondi, Franco (1985): Passavantis Rückkehr. In: Passavantis Rückkehr. München: dtv, 39–61. [EA Anthologie 1982, Entstehung Passavantis Rückkehr auf 1976 datiert]

Bittermann, Klaus (2018): Sid Schlebrowskis kurzer Sommer der Anarchie und seine Suche nach dem Glück. München: btb.

Brandt, Jan (2015): Tod in Turin. Eine italienische Reise ohne Wiederkehr. Köln: DuMont.

De Padova, Thomas (2018): Nonna. München: Hanser Berlin.

Delius, Friedrich Christian (1998): Der Spaziergang von Rostock nach Syrakus. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt.



- Faes, Urs (1991): *Alphabet des Abschieds*. Frankfurt/M.: Suhrkamp.
- Florescu, Catalin Dorian (2001): *Wunderzeit*. Zürich: Pendo.
- Gernhardt, Robert (1993): *Die Toscana-Therapie*. (Heyne Allgemeine Reihe Nr. 01/8798) München: Wilhelm Heyne. [EA 1986]
- Haas, Wolf (2018): *Junger Mann*. Hamburg: Hoffmann und Campe.
- Heller, André (2018): *Das Buch vom Süden*. München: dtv. [EA 2016]
- Henisch, Peter (2015): *Mortimer & Miss Molly*. München: dtv. [EA 2013]
- Kappacher, Walter (2009): *Selina oder Das andere Leben*. München: dtv. [EA 2005]
- Koeppen, Wolfgang (1975): *Der Tod in Rom*. (Suhrkamp Taschenbuch 241) Frankfurt/M.: Suhrkamp. [EA 1954]
- Koeppen, Wolfgang (2006): *Übers Jahr vielleicht wieder in Venedig*. Frankfurt/M., Leipzig: Insel.
- Modick, Klaus (2022): *Fahrtwind*. Köln: Kiepenheuer & Witsch.
- Nicolai, Gustav (1835): *Italien wie es wirklich ist. Bericht über eine merkwürdige Reise in den hesperischen Gefilden, als Warnungsstimme für Alle, welche sich dahin sehnen* (2 Bände). Leipzig: Otto Wiegand. [EA 1834]
- Plessen, Elisabeth (1992): *Lady Spaghetti*. In: *Lady Spaghetti*. Frankfurt/M.: Fischer, 7–44.
- Plessen, Elisabeth (2023): *Die Frau in den Bäumen*. Berlin, München: Berlin Verlag.
- Rothmann, Ralf (2000): *Milch und Kohle*. Frankfurt/M.: Suhrkamp.
- Schneider, Peter (1973): *Lenz. Eine Erzählung*. Berlin: Rotbuch Verlag.
- Treichel, Hans-Ulrich (2004): *Der irdische Amor*. Frankfurt/M.: Suhrkamp. [EA 2002]
- Weiler, Jan (2005): *Maria, ihm schmeckt's nicht! Geschichten von meiner italienischen Sippe*. Berlin: Ullstein. [EA 2003]
- Zoderer, Joseph (2012): *Die Walsche*. Innsbruck, Wien: Haymon. [EA 1982]

Sekundärliteratur

- Abegg-Mengold, Colette (1979): *Die Bezeichnungsgeschichte von Mais, Kartoffel und Ananas im Italienischen. Probleme der Wortadoption und -adaption*. (Romanica Helvetica, Vol. 90) Bern: Francke Verlag.
- Barlösius, Eva (2016): *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. (Grundlagentexte Soziologie) Weinheim, Basel: Beltz Juventa.
- Baßler, Moritz (2005): *Der deutsche Pop-Roman. Die neuen Archivisten*. (beck'sche reihe) München: C.H. Beck.



- D’Achille, Paolo (2017): *Che pizza!* Bologna: Il Mulino.
- Fassino, Gianpaolo (2020): *Il caffè espresso. Un tratto costitutivo della vita degli italiani.* In: *Palaver* 9, Heft 2, 167–188.
- Grandi, Alberto (2024): *Mythos Nationalgericht. Die erfundenen Traditionen der italienischen Küche.* Aus dem Italienischen von Andrea Kunstmann. Hamburg: HarperCollins.
- Grandi, Alberto/Daniele Soffiati (2024): *La cucina italiana non esiste.* Mailand: Mondadori.
- Kindler, Gabriele (1997): *Sehnsucht nach Italien in den fünfziger Jahren.* In: Harald Siebenmorgen (Hg.): *Wenn bei Capri die rote Sonne Die Italiensehnsucht der Deutschen im 20. Jahrhundert.* Karlsruhe: Info Verlag, 96–123.
- Krome, Sabine/Bernhard Roll (2016): *Anglizismen und andere fremdsprachige Neologismen als Indizien für Sprach- und Schreibwandel. Empirische Analysen zum Schreibusus auf der Basis von Textkorpora professioneller und informeller Schreiber.* In: *Studia Germanistica* 19, 53–91.
- Lombardi, Anna (2015): *Das ist mir Wurst – Non me ne importa un fico secco: il valore del cibo nella fraseologia italiana e tedesca.* In: Sandra Aberhalden et al. (Hg.): *Schöne Kunst und reiche Tafel: über die Bilder der Speisen in Literatur und Kunst. Beiträge der Tagungen Gießen (11./12. Oktober 2014) und Urbino (14./15. Oktober 2014).* (Jahrbuch für Internationale Germanistik, Reihe A, Band 123) Bern: Peter Lang, 311–322.
- Manning, Till (2011): *Die Italiengeneration. Stilbildung durch Massentourismus in den 1950er und 1960er Jahren.* (Göttinger Studien zur Generationsforschung. Veröffentlichungen des DFG-Graduiertenkollegs »Generationengeschichte«, Bd. 5) Göttingen: Wallstein.
- Möhring, Maren (2012): *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland.* München: Oldenbourg Verlag.
- Montanari, Massimo (2020): *Spaghetti al pomodoro. Kurze Geschichte eines Mythos.* Aus dem Italienischen von Victoria Lorini. Berlin: Wagenbach.
- Müller, Martin (1984): *Das SchlaraffenLand. Der Traum von Faulheit und Müßiggang. Eine Text-Bild-Dokumentation.* Wien: Brandstätter.
- Oberfeld, Charlotte (1986): *Märchen und Utopie.* In: Wilhelm Solms (Hg.): *Das selbstverständliche Wunder. Beiträge germanistischer Märchenforschung.* (Marburger Studien zur Literatur, Band 1) Marburg: Hitzeroth, 161–167.
- Ott, Christine (2011): *Pasta e patria. Esskultur und (nationale) Identität in entwurzelten Erzählungen der Gegenwart (Italien, Frankreich, USA).* In: *Italienisch. Zeitschrift für italienische Sprache und Literatur* 33, Heft 2, 51–77.
- Peter, Peter (2007): *Kulturgeschichte der italienischen Küche. (Cucina & cultura)* München: Beck.
- Peter, Peter (2008): *Kulturgeschichte der deutschen Küche.* München: Beck.
- Pleij, Herman (2000): *Der Traum vom Schlaraffenland. Mittelalterliche Phantasien vom vollkommenen Leben.* Frankfurt/M.: Fischer.



- Richter, Dieter (1995): Schlaraffenland. Geschichte einer populären Utopie. Frankfurt/M.: Fischer.
- Richter, Dieter (2023): Con gusto. Die kulinarische Geschichte der Italiensehnsucht. Berlin: Wagenbach.
- Rossi, Vittorio G. (1959): Verlangen nach Sicherheit. In: Merian 12, Heft 2 (Italienische Riviera), 38–40.
- Roth, Eugen (1959): Es war einmal.... In: Merian 12, Heft 2 (Italienische Riviera), 64–67.
- Schönau, Birgit (1997): Der Kult um Italiens Küche. In: Harald Siebenmorgen (Hg.): Wenn bei Capri die rote Sonne Die Italiensehnsucht der Deutschen im 20. Jahrhundert. Karlsruhe: Info Verlag, 188–191.
- Unbekannt (1965): Florenz und Umgebung. (Grieben-Reiseführer Band 121) München: Karl Thiemig KG.
- Unbekannt (1969): Mittel- und Unteritalien. Mit Sizilien und Sardinien. (Baedekers Autoreiseführer) Stuttgart: Baedekers Autoführer-Verlag.
- Wilhelm, Eva-Maria (2013): Italianismen des Handels im Deutschen und Französischen. Wege des frühneuzeitlichen Sprachkontakts. (Pluralisierung & Autorität, Band 34) Berlin, Boston: De Gruyter.
- Wotjak, Gerd (2010): Schmeckt die Wurst auch ohne Brot? Deutsche Phraseologismen mit Lebensmittelbezeichnungen / Kulinarismen sowie (mehr oder weniger feste) Wortverbindungen zum Ausdruck von ungenügender bzw. übermäßiger Ernährung. In: Neuphilologische Mitteilungen 111, Nr. 4, 421–432.

Internetquellen

- Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache (DWDS): Grappa – Verlaufskurve, <https://www.dwds.de/r/plot/?view=1&corpus=dta%2Bdwds&norm=date%2Bclass&smooth=spine&genres=1&grand=1&slice=10&prune=0.05&window=3&wbase=0&logavg=0&logscale=0&xrange=1600%3A1999&q1=Grappa> (zuletzt abgerufen am 28.10.2024).
- Montanari, Massimo (29.01.2021): Perché diciamo “buona forchetta”?, <https://consumatori.coop.it/rubriche/perche-diciamo-buona-forchetta/>, (zuletzt abgerufen am 12.11.2024).
- Recher, Kevin (08.05.2024): Warum der Aperol-Hype einfach nicht nachlässt, <https://www.derstandard.de/story/3000000218928/warum-der-aperol-hype-einfach-nicht-nachlaesst> (zuletzt abgerufen am 15.11.2024).
- Thürer, Alexander (11.07.2024): Die Kunst des Aperitivo: Geselligkeit und Entspannung in einem Glas, <https://www.falstaff.com/de/news/die-kunst-des-aperitivo-geselligkeit-und-entspannung-in-einem-glas> (zuletzt abgerufen am 15.11.2024).



Lotterer, Lea: „Eine gute Gabel sein“

Weiffen, Nicole (19.08.2024): Pressemitteilung: 3000 Wörter stärker. Der neue Duden 2024, https://cdn.duden.de/public_files/2024-08/Pressemappe_D1_29_Aufl_digital.pdf (zuletzt abgerufen am 18.10.2024).