

Falsch reisen

PANNEN UND TRIUMPHE
DER PROFIS

Spaghetti ai tedeschi: Wie viele »portate« man in Italien essen soll und muss

✦ VON MARTIN AMANSHAUSER

In Italien sieht man in den Restaurants verzweifelte Touristen, die sich dem Dreigängesetz beugen und dabei überfressen. In vielen Guidebooks steht nämlich, dass der Italiener zuerst ein Antipasto, dann ein Primo Piatto und danach noch ein Secondo Piatto bestellt, also Vorspeise, ersten Hauptgang (Spaghetti oder Risotto) und zweiten Hauptgang (Fisch oder Fleisch) – Verweigerer würden zutiefst verachtet, seien blamiert als Billigsdorfer-touristen, und zu Recht würde der Cameriere auf die Bestellung eines Secondo Piatto bestehen, andernfalls Lokalverweis.

Italiener sind von dieser rigiden Vorstellung, die überall blüht, wo Orte ausschließlich von Touristen leben, die aber wenig mit der realen Situation zu tun hat, belustigt. Sie selbst bestellen normal und nach Appetit. Zu einem festlichen Abendessen gehört natürlich die klassische Gangfolge, doch wer keine Lust auf zwei Hauptspeisen hintereinander hat, tut das kund wie das Auslassen des Kaffees oder des Desserts.

Auch muss in Italien nicht sofort alles bestellt werden: Einheimische warten oft die Größe des Primo ab, um ruhigen Blutes zu entscheiden, ob sie noch einen Secondo bestellen.

Ein weiterer Mythos ist jener, dass man in Italien die Spaghetti mit Gabel und Löffel esse. Und wirklich, in Rom, Venedig und Florenz wird gerne ein Löffel zu den Spaghetti aufgedeckt. Allerdings nur im touristischen Kontext – nicht umsonst heißt dieses Coperto auch „Spaghetti ai tedeschi“ und stammt aus jener Nachkriegsepoche, in der die Deutschen bereits mobil waren, aber noch ihre Schwierigkeiten mit den langen Nudeln hatten. ///

✉ Blog: www.amanshauser.at

Nächste Woche: Timo Völker über ein neues Reiseabenteuer.