

Tanzen mit Veit

„Totentanz“ heißt der neue Krimi von Veit Heinichen. Der Bestsellerautor gab den SN in Triest exklusiv einen Einblick in die kulinarische Welt seines Commissario Proteo Laurenti.



Veits kulinarischer Tanz in Triest. Die norditalienische Hafenstadt mit dem typisch altösterreichischen Charme (im Bild: Schloss Miramar) bietet die Kulisse für Veit Heinichens Krimis.

Bild: SN/WWW.BILDERBOX.COM

ILSE FISCHER

Elf Uhr. Santa Croce. Strada costiera. Gleißende Sonne, tiefblaues Meer. Ein braun gebrannter Mann in Khakihosen und weißem Hemd mit schwarzer Sonnenbrille steigt auf eine Vespa und braust die Küstenstraße entlang in das Zentrum der Stadt. An der Piazza San Giovanni parkt er und betritt die Gran Malabar. Der Wirt Walter Cusmich kommt mit einer Flasche Wein und einem Teller mit Karstschinken. „Der bringt dir die Lebensgeister wieder zurück, Proteo. Lajnarji bianco 2003 von Silvano Ferluga, eine Cuvée aus Vitovska und Glera. Der Wein der Stadt.“ Ist es nun Veit Heinichen oder sein Commissario? Oder sind gar beide eingekehrt?

„Sie zu finden ist nicht besonders schwer“, sagt Pina zu ihrem Chef in Heinichens neuestem Kriminalroman „Totentanz“, und zählt an vier Fingern seine Lieblingslokale auf: Ristorante Scabar, Buffet da Giovanni, Osteria Il Pettiroso, Gran Malabar. Laurenti und Heinichen wechseln ihre Lokale so gut wie nie. Ein Killer hätte es leicht mit ihnen. Der Mann auf der Vespa fährt weiter durch seine Stadt am Meer. Kauft den „Piccolo“ und „La Repubblica“, trinkt einen Kaffee in der quirligen Bar L'Unità auf dem Platz gleichen Namens, bringt seine Briefe zur Post und stärkt sich, weil es schon nach ein Uhr ist, im Buffet bei Giovanni mit einem Teller Prager Schinken unter einer dicken Schicht frischen Kren, der auch hier „cren“ heißt.

Am Nachmittag fährt der Mann hinauf in den kühlen Karst zwischen grauen Mauern aus Stein. Gegen die Winde der Stadt und Weinberge, die so köstliche Produkte hervorbringen wie den Terrano, Vitovska oder Mal-



Genuss-Duo: Scabar, Heinichen. Bild: SN/FISCHER



Profumo d'estate. Bild: SN



Cusmich: Hüter der Lebensgeister. Bild: SN/FISCHER

vasia. Die Spurensuche im Karst gestaltet sich schwer. Viele rote Pfeile und Lorbeerbüschen weisen den Weg zu den offenen Osmizze. Finden wir hier einen von beiden?

„Er hatte in Santa Croce kurz bei Emiliano in der Osteria Il Pettiroso halt gemacht und ihm eine schöne Corvina sowie ein Kilo Vongole und Canestrelli aus der Lagune von Grado abgeschwatzt. Er hatte den Tisch gedeckt, die Muscheln gewässert sowie Petersilie, Knoblauch und etwas Peperoncino kleingehackt.“ Wer ist nun der Koch? Der sonnige Tag geht in einen kühlen Abend über. Der Mann mit der Vespa steigt in einen stromboligrauen Alfa Romeo GT und fährt in der blauen Stunde wieder über die Küstenstraße in den Stadtteil Sant' Anna. Vorbei an der langen Mauer des größten Friedhofs der Stadt. Hier liegen in einem friedlichen Nebeneinander alle Konfessionen begraben.

Am Ende der Straße verschwindet er im Ristorante Scabar. „Triests berühmteste Küchenchefin stellt einen Teller mit angerührtem Baccalà als Vorspeise auf den Tisch. Ein Gericht, das Laurenti liebte, auch wenn ihm in diesen Tagen die Lust auf Stockfisch vergangen war.“ Und Veit Heinichen? Er genießt hier die Profumi d'estate, die raffinierten Vorspeisen aus rohen Fischen und Krustentieren, die herrlichen Pastavariationen. Und den letzten caffè des Tages. Ami Scabar, die Chef-in des Hauses, spielt übrigens auch im privaten Leben Veit Heinichens eine Hauptrolle.

Warum Commissario Laurenti Stockfisch nicht mehr mag und viele andere Geheimnisse der Stadt können sie im neuen Krimi „Totentanz“ nachlesen. Um die Speisen und Weine zu kosten, müssen Sie auf den Spuren der beiden Herren Triest bereisen. SN-Info: Veit Heinichen, „Totentanz“, 320 Seiten, Zsolnay Verlag.

KOCH Praxis



Die k. u. k. Methode?

Kalbs- oder Rindermilz wurde in der altösterreichischen Küche sehr gerne zur Verfeinerung von Saucen zu großen Braten, Rostbraten und Schnitzeln verwendet. Die Methode war aber damals schon uralte. Denn bevor es feine Mehlsorten als Binde- und Streckmittel für schmackhafte Saucen zu den Fleischspeisen gab, war mitunter auch Blut ein beliebtes Bindemittel.

Allseits beliebte Milz

Die Milz galt immer als die Feinste der Möglichkeiten, Saucen zu binden. Sie wurde aus dem Organ mit einem Löffel ausgeschabt und der jeweiligen Sauce zugesetzt und danach mit der Sauce durch ein feines Sieb passiert.

Geliebt ist nur die Milzschnitte

Heute hat die Milz in der Küche fast ausgedient. Nur Milzschnitten gelten noch als beliebte Suppeneinlage. Dazu benötigt man Weißbrot, Semmeln, die man in dünne Scheiben schneidet und mit Milzmasse bestrichen in heißem Fett bäckt. Zunächst wird die Kalbsmilz angeschnitten und mit einem Löffel auf einem Schneidebrett ausgestrichen – bis nur mehr das Gewebe übrig bleibt. Die ausgestrichene Milz vermischt man in einer Schüssel mit Ei, würzt mit Muskatnuss, Knoblauch, Pfeffer und Majoran. Mit Semmelbröseln bindet man diese Masse, so dass sie fest, aber noch streichfähig ist. Die Weißbrotscheiben beliebig dick bestreichen und in Fett ausbacken.



Milzschnitten Bild: SN/GÖSSNITZER

Und noch ein Tipp

Milz oder Leber salzt man nicht, solange sie roh sind. Denn Salz macht diese Substanzen zäh und hart, trocken schmeckend, weil es Wasser entzieht. Daher sollen diese beiden Produkte immer erst nach dem Garen gesalzen werden.

Und noch ein Tipp

Das von der Milz übrig gebliebene Gewebe ist ein gutes „Klärmittel“ für Rindsuppen. Bewahren Sie es im Tiefkühlfach auf. Der hohe Eiweißgehalt hat die Fähigkeit, weiteres Eiweiß, das die Suppe trübt, an sich zu binden. Milz gibt einer echten Rindsuppe auch eine klassisch dunkle Granatfärbung. BERNHARD GÖSSNITZER

Nachlese



Carozzi ist zurück
Christoph Wagner verdient seine Brötchen mit der Berichterstattung über Österreichs Haute cuisine. Zum Ausgleich erfand er vor sechs Jahren den Archäologen Mario Carozzi.

Der durfte damals in seinem Krimi „Schattenbach“ im gleichnamigen Weinbaustädtchen nicht nur essen und trinken, sondern auch eine Mordserie aufklären. Womit Wagner abermals sein Gespür für Trends bewies: Kulinarische Krimis sind seit Jahren Dauergäste in den Bestsellerlisten. In seinem zweiten Krimi („Gefüllte Siebenschläfer“) hat es Wagner noch besser mit Carozzi gemeint. Er darf auf der sonnigen istrischen Insel Balaore auf Mörderjagd gehen und nebenbei küchenphilosophische Überlegungen anstellen – befeuert von bewusstseinsweiternden Drogen wie Grappa al Peperoncino. SN-Info: Christoph Wagner, „Gefüllte Siebenschläfer“, 310 Seiten, Haymon Verlag

SPEISE Tagebuch

Einfach leben

Meine Lieben, heute schreibe ich euch aus Triest, das ich Jahr für Jahr aufs Neue entdecke. Es ist ein lauer Sommerabend, den ich auf der Terrasse des Ristorante Scabar mit dem irritierenden Blick auf Cattinara über den Hügeln der Stadt verbringe. Vor mir ein Teller „profumo d'estate“. Ich halte ob der geschmacklichen Einzigartigkeit kurz inne und frage Ami Scabar, die Wirtin und Köchin, woraus diese köstliche Soße gemacht ist. Sie sagt, es sei ganz einfach und verrät das Rezept: „Ein Pesto aus fünf Sorten Thymian, auch etwas Estragon, geräuchertem Ricotta und Olivenöl. Kalmare und Garnelen ganz kurz auf Kirschholz kalt geräuchert, klein gewürfelte Kartoffeln in Zitronensaft und einer Prise Vanillezucker mariniert und al dente (bissfest) gekocht“ – wenn's weiter nichts ist. Die „Maltagliati“, die breiten Nudeln, kocht sie ebenfalls separat und anschließend wird alles zusammen in einer Pfanne gegart.

Die „Einfachheit“ lernen

„Einfachheit ist eine Kunst, die man lernen muss“, sagt sie und lacht. Triest-Reisenden empfehle ich den langen Erta di Sant'Anna in diesen Teil der

Stadt zu folgen und bei der Nummer 63 Halt zu machen. Als Aperitif gibt es ausgezeichneten Spumante von Edi Kante aus Prepotto. Der Spumante heißt K & K, kaiserlich-königlich also, wie so vieles in dieser Gegend. Und immer wieder weht Kaffeeduft durch die Stadt, erzeugt von Illy, Cremcaffè, Amigo oder Hausbrandt – alle werden sie hier produziert und in den vielen Bars und schönen alten Kaffeehäusern serviert.

Nur beim Kaffee wird es kompliziert

Auch Ami kocht gerne mit Kaffee. Es gibt ein Caffè-Menü, bestehend aus Tintenfischlaibchen mit Zitrone, Curry und Espressoaroma. Oder Drachenkopffilet mit Orangen, frischem Ingwer und Espresso. Wer in Triest übrigens nur Kaffee bestellt, der darf sich auf Überraschungen freuen. Hier ist alles etwas anders als im Rest Italiens. Auf der Theke steht neben der Zuckerdose etwa ein Kännchen mit kalter Milch, bei dem speziell Südtaliener Augen machen. Cappuccino wird in einer kleinen Tasse serviert, es sei denn, man bestellt Latte macchiato – über 5000 Kombinationen brächte man hier zusammen, würde man alles ausprobieren. Triest. Ich komme wieder. . . ILSE FISCHER