



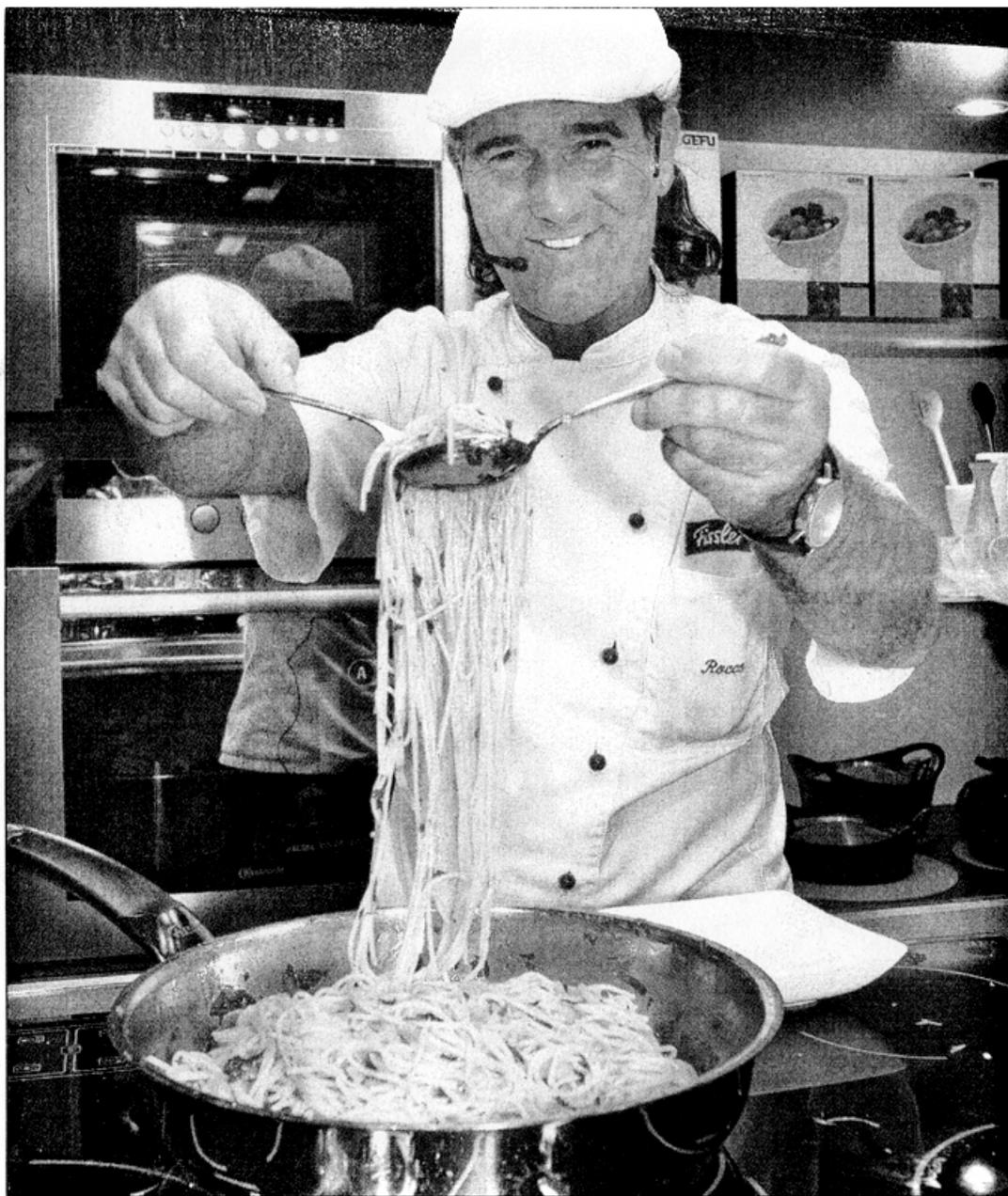
Kochen und singen: Italo-Granate Rocco an Darmstädter Herd

Rocco Giacobbe (51), Koch zwischen Servierplatte und Schallplatte: Der italienische Doppel-Maestro (singt beim Kochen, kocht beim Singen) lebt schon seit 20 Jahren in Deutschland. Und kennt daher den germanischen Frohsinnsappell: „Lachen und singen! Tanzen und springen!“

Was im Deutschen eine Befehlsaufforderung zum sofortigen Herstellen von Heiterkeit ist, blättert an einem lebensfrohen Südländer wie Rocco natürlich ab. Er ist von Natur aus so. Aber eben – genau deswegen – sympathisch anders. Was er dieser Tage bei einer Karstadt-Aktionswoche in Darmstadt („Die Stadt fühlt Amore“) mit springlebendigem Schau-Kochen im Erdgeschoss des Kaufhauses leichtfüßig wie vollmundig demonstriert.

Ramazotti auf den Lippen (den Sänger – nicht den Kräuterschnaps) und Saltimbocca in der Pfanne: Da werden Ohren umschmeichelt, während Gaumen frühlingserwachen. Denn „bocca“ ist der Mund. Und „saltim“ (Lockruf von lateinisch „saltare“ – springen) vereinen sich sprachlich wie kulinarisch zu einem Gericht, das wörtlich übersetzt heißt: „Spring‘ in den Mund!“

Es ist eine hauchdünne Scheibe Kalbsfleisch; belegt mit einem guten italienischen Schinken (Parma, besser noch: St. Daniele), gekrönt von einem frischen Blatt duftenden Salbeis. Damit dieses Negligee eines Schnitzels nicht hart wird, muss es sekunden-schnell durch die Pfanne gepeitscht werden. Nur einmal,



Darf ich Sie nudeln? Singend preist Koch Rocco Giacobbe (51) während italienischer Aktionstage in Darmstadts Karstadt-Filiale Gerichte seiner Heimat an. Der Mundverwöhn-Maestro ist noch bis einschließlich Samstag (5.) täglich in Aktion zu erleben: ab 12, 14, 15.30 und 17 Uhr. Rezepte verschenkt er per Info-Blatt. FOTO: CLAUS VÖLKER

kurz von jeder Seite. Eventuell leicht mit Mehl bestäubt, dass es beim Anbraten nicht spritzt. Dann springt es buchstäblich aus der Pfanne in den Mund. Vielleicht noch mit einer Prise Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abgeschmeckt.

Solches und vieles anderes hat einer wie Rocco Giacobbe natürlich im fliegenden Wechsel seines klassischen Köchel-Verzeichnisses. Am Mittwoch beispielsweise schuf er das Gemüse-Omelette Frittelle mit Zucchini und Blattspinat (alternierend als Fisch-Frittelle); gestern waren Spaghetti mit Pepperoni, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Parmesan dran; heute zaubert er ein mediterranes Kotelett, bei dem auch Cognac in würzend dosierter Form einen Auftritt hat.

Die Auftritte des Rocco, von „wer? wann? was?“ ausgiebig kritisch beäugt, sind sozusagen der Zu- und Nachschlag. Wobei sich sympathischerweise der Verdacht zerstreut, hier agiere ein weiterer Kochkasper aus dem Heer der auf allen Fernsehkanälen brutzelnden Selbstdarsteller. Der Mann wirkt lebensprall echt und er amüsiert.

Eine CD mit Italo-Klassikern hat er beispielhaft besungen; eine DVD folgt, wobei sein Gesang parallel zum Kochvorgang das Rezept erzählt. Längst weht auch durch Fernseh-Gastspiele wie Firmenfeiern der Duft seines aromatischen Schaffens. Was unterscheidet ihn von Starsänger Rocco Granata (79)? Granata kann nur singen. Der Sangeskoch Rocco ist aber auch eine Granate am Herd.