

EIFEL-
EINSICHTEN
FRITZ-PETER
LINDEN

Da hast du's, du Platterbse!

Ich Depp. Hätt ich doch einfach einen Gärtner gefragt. Oh, muss ich gar nicht. Denn schon schneit das Glück, heiße, von selbst herein: als Brief von Norbert Meyer aus Mettendorf. Der ist nämlich vom botanischen Fach. Und liefert die (wie es bei den Deppen im Fernsehen immer heißt) „ultimative“ Erklärung zu, erstens, der Hammerschmitz Jeromper/Gromper. Und zweitens zu den rätselhaften Herkelter-Nüssen. Wahnsinn. „Mit Interesse“, schreibt er, „verzehren wir (verzehren, wie schön. Anm. des Kolumnisten) wöchentlich 1x Ihre Kolumne“ (Hm. Wieso nur 1x? Wieso nicht 2x? Oder 5x? Anm. des Kolumnisten-Egos).

Was haben wir hier über die „Hammerschmitz Jeromper“ spekuliert. Und die Lösung, schreibt Norbert, ist ganz einfach: Die gab es wirklich, die Kartoffel. Die hieß so! „Nach der Hammerschmitz (so die exakte Bezeichnung, letzte Anm. des K.) hab ich ewig gefahndet“, sagt er. „Die steht nicht mehr im Sortenregister.“ Aber die alten Leute, die kennen sie noch. Und Norbert hat darüber sogar mal einen Artikel geschrieben, für den Heimatkunde-Verein in der Verbandsgemeinde Neuerburg (jetzt VG Südeifel, verdammt, doch noch ne Anm.). Zitat: „Die Hammerschmitz machte sich im frühen 20. Jahrhundert nach jahrzehntelangem Dienst endgültig vom Acker.“ Denn auch sie sei durch ewigen Nachbau (Mist, noch eine Anm.: Wenn der Bauer ein bisschen Ernte übrigbehält, um sie wieder auszusäen) am Ende „su ofgewonnen“, also runtergenudelt gewesen wie, genau, „en Hammerschmitz Gromper“. Und dann schickt er noch die Erklärung zu den Herkelternüssen. Ich zitier das einfach so weg: „Im Kalklehm ist damit zumeist Lathyrus tuberosus, die Knollige Platterbse gemeint, sonst Bunium bulbocastrium, der Knollenkummel. Die Kräutlein bilden essbare, nussartige Knöllchen im Boden. Beide waren lästige Unkräuter im Getreide, die Platterbse ist's heute noch.“ Ich bin platt. (Alderletzte Anm.: Et jit net jerannt.)

PRODUKTION DIESER SEITE:
ULRIKE LÖHNERTZ

Pasta, Pesto, Polizei

Mit dem singenden Koch Rocco Giacobbe unterwegs beim Videodreh in Italien

Ein Kamerateam, leckeres Essen und gute Laune: Das gehörte zu Rocco Giacobbes Gepäck auf dem Weg nach Italien. Dort drehte der überregional bekannte Show-Koch ein Video. Damit will ein Manager aus Frankreich den Künstler als Werbepartner oder bei Fernsehshows vermarkten.

Von
Lydia Vasiliou

Bitburg/Ventimiglia. Eine Trillerpfeife ertönt an der von Palmen umsäumten Strandpromenade in Ventimiglia. Ein Carabinieri hält einen herannahenden Wagen an. Auf der Ladefläche des Ape, eines typisch italienischen Transportautos steht ein Mann mit ausgebreiteten Armen und trällert ein Lied. Der Polizist winkt ihn mit gezücktem Strafzettel-Block heran.

Wenn man die Kameraleute nicht sehen würde, könnte man meinen, da ist jemand erwischt worden. Aber die Szene ist gestellt. Der Mann auf der Ladefläche ist Rocco Giacobbe, der seit mehr als 40 Jahren in Deutschland, genauer gesagt in der Eifel, lebt. „Ich möchte dieses Video als eine Art Kochshow aufbereiten, aber auf eine andere Art, wie es sie schon zig Mal im Fernsehen gibt. Wir sind nach Ligurien gekommen, um das typische Gericht der Region vorzustellen. Und ein wenig Gesang gehört auch dazu“, sagt Giacobbe.

Für den Dreh Bäume gefällt

Nicht nur er ist begeistert vom Dreh in Italien, auch die Polizei. Die ist inzwischen mit weiteren Kollegen inklusive Kommandeur, der zuerst die Genehmigung dazu erteilen musste, am Drehort eingetroffen. Zum Abschluss möchten die Herren in Blau noch ein gemeinsames Foto haben. „Die Unterstützung, die ich hier bekommen habe, ist unvergleichlich“, sagt Giacobbe.

Das beweist auch die Situation an einem weiteren Drehort in einem Olivenhain. Hier soll im Freien gekocht werden – und zwar ein typisches Gericht aus Ligurien: Pasta al Pesto alla Genovese (siehe Extra).

Und das zusammen mit einer italienischen Hausfrau namens Caterina, die sich natürlich mit der ligurischen Küche auskennt. So ganz zufrieden mit der Umgebung des Drehortes sind die Kameraleute noch nicht und bitten den Besitzer Lucio de Luca, ein paar Äste von den Olivenbäumen



Rocco schöpft aus dem Vollen – Besuch auf dem Markt in Ventimiglia (Ligurien). Mit den eingekauften Sachen geht es zurück an den Kochtopf in einem Olivenhain. Dort kocht Rocco vor der Kamera mit der italienischen Hausfrau Caterina ein typisches Gericht aus Ligurien: Pasta al Pesto alla Genovese.

FOTOS (5): LYDIA VASILIOU

zu entfernen, um die faszinierende Landschaft während der Aufnahme im Hintergrund festhalten zu können.

Nichts ist Lucio zu viel. Nicht nur, dass er den störenden Baum komplett fällt, er richtet innerhalb eines Tages auch den zunächst unattraktiven Platz vor der Hütte mit vielen Helfern so her, dass man ihn nicht wieder erkennt. Die Dreharbeiten können beginnen. Klappe – die Zweite.

Natürlich wird im Anschluss, und das nach jeder Wiederholung, denn kein Dreh klappt beim ersten Mal, das Mahl gemeinsam mit einer typisch italienischen Großfamilie verspeist.

Trotz allgemeiner Skepsis der Einheimischen fügt Rocco dem Gericht seine eigene Note hinzu und verfeinert es noch mit Tomaten und Zucchini. Die Kritik löst sich aber anschließend in Wohlgefallen auf, denn alle greifen zu



Zu schnell unterwegs auf der Promenade (Foto oben)? Der Carabinieri (Mitte) lässt sich bestechen – aber nur fürs Video. Da geht es auf dem Markt schon deutlich entspannter zu.

und sind von der Variante begeistert.

Weitere Drehorte und Szenen sind auf einem Rastplatz in Frankreich, in der Gemüsemarkthalle in Ventimiglia, in Caterinas Garten und in einem Küchenstudio in Bitburg. Und all das wird nun noch zusammengeschnitten und in einem rund 20-minütigen Video präsentiert, das etwa im November fertig sein soll.

EXTRA REZEPT

Pasta al Pesto alla Genovese
Zutaten Pestosoße: 60 Gramm Basilikum-Blätter, gewaschen, gut abtropfen lassen. Eine Handvoll Pinienkerne oder Cashewnüsse; 100 Milliliter Olivenöl, eine Knoblauchzehe, drei Esslöffel geriebener Parmesankäse, Salz.

Zutaten Pastagericht à la Rocco: 400 Gramm Pasta, zwei bis drei mittelgroße geschälte Kartoffeln, zwei Handvoll grüne Bohnen, am besten frische, geputzt und halbiert, etwa 200 Gramm kleine Zucchini in Scheiben geschnitten, zwei Tomaten, eine Handvoll Parmesankäse, Salz.

Zubereitung: Alle Zutaten für die Soße in den Cutter geben und zerkleinern. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in kochendes Salzwasser geben. Zehn Minuten später die Bohnen hinzugeben. Fünf Minuten danach Pasta und Zucchini hinzugeben. Die Garzeit hängt von der Nudelsorte ab. Danach alles abgießen, etwas Kochwasser zurückbehalten. Alle Zutaten zurück in den Topf geben. Mit Pestosoße und dem aufgefangenen Kochwasser verrühren, eventuell Salz zugeben. Zum Schluss die Tomatenwürfel hinzugeben, mit Parmesankäse bestreuen und mit einigen Basilikum-Blättern garnieren. red

EXTRA ZUR PERSON

Rocco Giacobbe wurde 1956 in Palmi in Calabrien geboren. Aufgewachsen ist er in Perinaldo in Ligurien. Mit 17 Jahren kam er in die Eifel. Seine Hobbys Kochen und Singen hat er zum Beruf gemacht und ist heute als „der singende Koch“ bundesweit bei Messen und anderen großen Veranstaltungen unterwegs. Da er die Musik von Eros Ramazzotti häufig im Repertoire hat und seine Stimme der seines Landsmannes ähnelt, wurde er schon vor Jahren als „Eifel-Ramazotti“ bezeichnet. red