

Osterie d' Italia



SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

So kam Slow Food nach Deutschland

Vor 25 Jahren ist in Italien die erste Ausgabe von Osterie d'Italia erschienen, eine der ersten Publikationen der Slow-Food-Bewegung. Die deutsche Ausgabe habe ich 1991 in der edition spangenberg herausgebracht und damit zusammen mit Carlo Petrini den Grundstein für die Gründung von Slow Food Deutschland gelegt. Auf einer beigehefteten Postkarte konnten die Leser ihr Interesse bekunden, Gründungsmitglied zu werden. Als wir die ersten 150 Adressen zusammen hatten, beriefen wir die Gründungsversammlung für Slow Food Deutschland e. V. nach Königstein ein. Heute hat Slow Food Deutschland über 12.000 Mitglieder.

Inzwischen ist der Osterie d'Italia ein Kultbuch, eine riesige Fan-Gemeinde hat ihn regelmäßig im Italien-Gepäck. Gerade ist die Ausgabe 2015/2016 bei Hallwag erschienen. Das war der Anlass für mich, in der ersten Ausgabe noch einmal nachzublättern. Hier mein Vorwort zur Erstausgabe von 1991...

„Als Verleger und vor allem Weinimporteur bin ich oft in Italien und ich habe eine ganze Reihe der hier vorgestellten Lokale selbst besucht. In allen habe ich mich wohl gefühlt, habe gut gegessen und getrunken und die natürliche, direkte Gastlichkeit genossen.

Das Italien von heute hat viele Gesichter. Die schnelle Entwicklung zu einer der reichsten Industrienationen der Welt hat Spuren hinterlassen, nicht nur in der Landschaft und in den Städten, sondern auch bei den Menschen. Trotzdem ist ein liebenswerter, traditioneller Teil des Landes erhalten geblieben: das Italien der „Mamma“, das Italien der geselligen Alten, das Italien der einfachen Leute; das Italien, das singt, diskutiert, Karten spielt und lacht, das Italien, das mit Heiterkeit und Hingabe ißt und trinkt. Dieses Italien findet man in den Osterie und Trattorie.

In der Osteria steht der Mensch im Mittelpunkt, und dazu gehören auch immer ein gutes Essen und ein guter Wein. Man ißt, man trinkt und man redet. Am wichtigsten ist, daß man sich wohl fühlt. In einer Welt, die immer internationaler, aber auch uniformer wird, in der sich die Lebensgewohnheiten immer stärker angleichen, kommt der Region und ihrer Kultur – auch der Gastkultur – eine neue wichtige Bedeutung zu.

Genau das haben meine Freunde von der Slow-Food-Bewegung in Italien erkannt. Ihnen geht es darum, daß die Osterie nicht als Geheimtip gehandelt werden, sondern daß das Individuelle, das Besondere, das Eigenständige und Gewachsene wiederentdeckt werden und daß man sich dazu bekennt. Die AGRICOLA SLOW FOOD hat in OSTERIE D' ITALIA 700 Lokale zusammengestellt, in denen dieser Gedanke zu Hause ist. Es sind meistens alte Familienbetriebe, aber auch einige Neugründungen, wie z.B. gastronomische Ableger von Bio-Bauernhöfen.

Durch die Philosophie der SLOW-FOOD-Bewegung, unterscheidet sich dieses Buch von allen anderen Italien-Führern. Bleibt zu hoffen, daß dieses Handbuch und die deutsche SLOW-FOOD-Bewegung – die sich gerade zu organisieren beginnt – auch hierzulande die Besinnung auf unsere Gastkultur und die richtige Pflege der regionalen Eigenarten fördern.

Es braucht nur etwas Gespür und Offenheit für die Gebräuche Italiens, um sich in den hier ausgewählten Osterie heimisch zu fühlen. Seien Sie ruhig neugierig, die Osteria ist für die Gäste da. Treten Sie ein!“

Ist das nicht semplice?