

DIE HOCHZEIT DER CATERINA DE' MEDICI MIT HENRI II D' ORLEANS ODER:
DIE VERMÄHLUNG DER TOSKANISCHEN MIT DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE.
DAS HOCHZEITSMAHL WAR FÜRCHTERLICH. SCHWER, UNVERDAULICH UND EHER FÜR
MITTELEUROPÄISCHE MÄGEN DENN FÜR EINEN TOSKANISCHEN ZU ERTRAGEN. CATERINA
KAM AUS DER TOSKANA. DIE HOCHZEITSNACHT FIEL FLACH. 10 JAHRE LANG. DANN KAMEN
ZEHN KINDER. WAS MACHT EINE LIEBENDE FRAU OHNE HOCHZEITSNACHT? AUCH IM
16. JAHRHUNDERT GALT, WAS HEUTE GILT „LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN“. SIE ÄNDERTE
DIE KÜCHE. NACH ZEHN JAHREN WAR SIE ZEHNMAL SCHWANGER. DREI IHRER KINDER
WURDEN KÖNIGE VON FRANKREICH, CHARLES IX UND HENRI III, EINE IHRER TÖCHTER
HEIRATETE DEN KÖNIG VON NAVARRA, DEN SPÄTEREN HENRI IV – DEN MIT DEM HUHN AM
SONNTAG FÜR ALLE FRANZOSEN IM TOPF. EHEMANN HENRI II WAR VIELE JAHRE
AUSSCHLIESSLICH DIANE DE POITIERS ZUGENEIGT, ABER NICHT DIE KÜCHE HAT IHN AN
SEINE EHE ERINNERT, SONDERN WOHL EHER DIE ZUNEHMENDE REIFE SEINER GELIEBTEN
DIANE ODER DIE STAATSRATION. DENN LEGITIME ERBEN, MÄNNLICHE NATÜRLICH, WAREN
FÜR EINEN KÖNIG DYNASTISCHE PFLICHT. DIESE GESCHICHTE IST NICHT GANZ WAHR.
ABER SIE KÖNNTE WAHR SEIN. WAHR DAGEGEN IST: MIT CATERINA DE' MEDICI GAB ES
EINE VERBINDUNG DER TOSKANISCHEN UND DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE. WIE ES VORHER
EINE VERBINDUNG DER TOSKANISCHEN MIT DER ARABISCHEN KÜCHE GEGEBEN HAT. DAS
16. JAHRHUNDERT WAR EIN JAHRHUNDERT DER UMBRÜCHE UND DES AUFBRUCHS.
ARABISCHE, MITTELALTERLICHE UND GRIECHISCHE EINFLÜSSE VERSCHMOLZEN MITEINANDER.
ALTES WURDE WIEDER ENTDECKT. WIE AUCH HEUTE. STELLEN SIE SICH VOR, DAS
UREIGENSTE GERICHT FRANKREICHS, DIE ZWIEBELSUPPE – SIE STAMMT NICHT AUS
FRANKREICH, DIE ENTE À L'ORANGE (CANARD À L'ORANGE) – EIN GLANZLICHT DER
FRANZÖSISCHEN KÜCHE – GEHT AUCH AUF EIN TOSKANISCHES REZEPT (PAPARO AL
MELARANCIO) ZURÜCK. DIE FAGIOLI WURDEN DIE BOHNEN FÜR DAS BERÜHMTE CASSOULET.
CATERINA FÜHRTE IHR LIEBLINGSGEMÜSE, DIE ARTISCHOCKEN (CARCIOFI), IN FRANKREICH
EIN – ES TRUG VON NUN AN EINEN NAMEN, DER AUF DER ZUNGE ZERGEHT: „COEUR
D' ARTICHAUDS“, DIE MINISTRONE WURDE ZUM „POT-AU-FEU“, DIE SALSA COLLETTA ZUR
BERÜHMTE BECHAMEL SAUCE. DIE AUZÄHLUNG LIESSE SICH BELIEBIG WEITERFÜHREN,
BELASSEN WIR ES BEI DEN GENANNTEN GERICHTEN. CATERINA DE' MEDICI LIEBTE PRACHTVOLLE

FESTE UND BANKETTE („MAGNIFICENCES“), WAS BLIEB IHR IN IHRER ETWAS EINSAMEN SITUATION AUCH ANDERES ÜBRIG. UMSO MEHR WANDTE SIE SICH DER KULTUR ZU UND – DEN TISCHSITTEN. DER GEBRAUCH EINER GABEL WAR AM FRANZÖSISCHEN HOF, WIE AUCH IM ÜBRIGEN EUROPA, NICHT SEHR VERBREITET. SIE FÜHRTE DIE GABEL EIN. EBENSO TISCHMANIEREN NACH „GALATEO“. MAN ASS VON GESCHIRR AUS URBINO, TRANK AUS GLÄSERN VON DER INSEL MURANO UND TISCHWÄSCHE VON CELLINI SCHMÜCKTE DIE TAFEL. SIE WAR EINE LEBENSFROHE FRAU IN EINER ÄUSSERST UNSICHEREN UND HARTEN ZEIT. WENN SIE SCHON AUF DAS GROSSE GLÜCK IN DER EHE VERZICHTEN MUSSTE, SO WOLLTE SIE ZUMINDEST AUF EIN BISSCHEN LUXUS NICHT VERZICHTEN. UND BEZIEHUNGEN MACHTEN IHN AUCH BEZAHLBAR, DENN DER FRANZÖSISCHE HOF WAR, WIE FAST ALLE EUROPÄISCHEN, NOTORISCH IN GELDSORGEN. UM NICHT ZU SAGEN: BANKROTT (BANCA ROTTA). IN GANZ EUROPA TAT MAN IN EINER SOLCHEN SITUATION, WAS AUCH HEUTE NOCH JEDE REGIERUNG TUT, MAN ERHÖHTE BEDENKENLOS STEUERN UND EINFUHRZÖLLE. DIE PREISE FÜR GEWÜRZE UND INGREDIENZEN WURDEN FAST UNBEZAHLBAR. EINE AUSNAHME WAR ITALIEN, BEGÜNSTIGT DURCH SEINE LAGE FLORIERT DER SEEHANDEL. DIE FOLGE WAR, WAS ANDERSWO DURCH ZÖLLE MASSLOS ÜBERTEUERT WAR, IN ITALIEN WAR ES ERSCHWINGLICH. CATERINA UND IHRE KÖCHE WAREN ITALIENER UND HATTEN SO IHRE BEZIEHUNGEN. NENNEN WIR EIN BEISPIEL: DEN ZUCKER. ZUCKER WAR NUR IN DER LAGUNENSTADT Venedig GÜNSTIG ZU ERHALTEN. NICHT UMSONST ENTSTAND DAS UNSTERBLICHE REZEPT „FRANGIPANE“ IN ITALIEN – SIE BEKOMMEN ES BEI UNS UNVERÄNDERT. GRAF CESARE FRANGIPANI WIDMETE DIESE SÜSSE KÖSTLICHKEIT IN EWIGER LIEBE DER JUNGEN CATERINA. WENN HEUTE EIN ITALIENER BEHAUPTET, DER URSPRUNG DER HAUTE CUISINE SEI MEHR IN ITALIEN ALS IN FRANKREICH ZU FINDEN, SCHWINGT SICHERLICH EIN WENIG LOKALPATRIOTISMUS MIT. ABER: SOGAR IM „LAROUSSE GASTRONOMIQUE“ IST ZU LESEN – UND DIE MEISTEN EXPERTEN STIMMEN MIT IHM ÜBEREIN – DASS „DIE ITALIENISCHE KÜCHE ALS WAHRER URSPRUNG ALLER KOCHKUNST GELTEN MUSS“. UND EINE TATSACHE IST, CATERINA DE' MEDICI BAUTE BRÜCKEN IM KULINARISCHEN WIE IM POLITISCHEN. UND WENN UNSERE EUROPÄISCHE KÜCHE HEUTE SO AUSSIEHT, WIE SIE AUSSIEHT, DANN IST ES NICHT ZULETZT AUCH IHR ZU VERDANKEN. IHREM NAMEN FÜHLEN WIR UNS VERPFLICHTET. IN DIESEM SINNE WÜNSCHE ICH IHNEN VIEL VERGNÜGEN IM MEDICI. FRANCO BURRESI

R I S T O R A N T E E C A F F E