

Einmal im Monat feiern alle den „Gnocchi-Tag“

URUGUAY Die Küche unseres letzten WM-Gegners ist geprägt von den Einwanderern / Das Volk liebt wie die Argentinier Grill-Happenings

Von
Andreas Petzold

WIESBADEN. Man sagt der holländischen Küche nach, dass es so etwas wie holländische Küche eigentlich gar nicht gibt. Und in der Tat ist in diesem calvinistisch geprägten Land die Küchenkultur nicht allzu sehr ausgeprägt. Eine reizvolle Aussage. Aber die WM entscheidet sich erneut bei der deutschen Mannschaft auf

So is(s)t der Gegner



einen Kontinent-Wechsel nach Südamerika, was mir die Suche nach gutem holländischen Essen versagt.

„Das Haus in Montevideo“ war deshalb das erste, das mir spontan zu Uruguay einfiel. Aber ob in dem Film mit Heinz Rühmann und Ruth Leuwerik auch gegessen wurde, entzieht sich meiner Kenntnis. Mit dem Film von 1951 wurde damals wieder einmal eine Brücke nach Südamerika geschlagen, die allerdings Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem Einwanderern aus Deutschland begann.

In den südlichen und östlichen Landesteilen wurden Estancias (Landgüter, Rinderfarmen) errichtet, auf denen sie Viehzucht und Ackerbau betreiben konnten. Daraus bildeten sich später weitere Ansiedlungen wie etwa Nuevo Berlin, Alemannia und Nueva Germania.

Spiegelbild der Kultur

Deutsche Einwanderer haben seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wichtige Beiträge zur Entwicklung des Landes geleistet. Ab 1935 bot Uruguay deshalb auch vielen deutschsprachigen Juden Zuflucht. Nach dem Zweiten Weltkrieg wanderten erneut viele Deutsche aus. Dennoch bildeten und bilden auch heute noch Italiener und Spanier die größte Gruppe europäischer Einwanderer und damit auch die Einflussnehmer auf die uruguayische Küche. Denn wenn die Küche Spiegelbild der Kultur eines Volkes ist, dann kann die Küche Uruguays nicht anders sein, als das was sie ist: Eine Schmelztiegel- oder „Cross-over“-Küche von Gebräuchen und Gewohnheiten, die die Immigranten und Criollos bis heute miteinander vermischen. So jung wie das Volk Uruguays ist, ist die einheimische Küche praktisch nicht dokumentiert, und überlebte nur durch mündliche Überlieferungen oder Geschmacksrezepte. Mamaküche ist verpönt. Was Oma kocht, scheint



Zum Spiel um Platz drei kredenzt Genussintendant Andreas Petzold uruguayische Gnocchi.

Foto: privat

nicht mehr den zeitgemäßen Ansprüchen der jungen, dynamischen Gesellschaft zu genügen. Es gibt kaum eine Tradition, die eigene Küche zu schätzen, das heißt, man greift auf französische oder italienisch-spanische Restaurants zurück. Oder man macht, was alle Uruguays machen: Asado, ein Grillhappening, bei dem vor allem Rindfleisch gegrillt wird. Ein überall erhältliches Schnellgericht ist Chivito, eine Art Hamburger mit dünnem Rindfleisch. Zwei bis drei Euro werden in Uruguay für ein Kilo Rinderfilet verlangt, so ist es nicht verwunderlich, dass der

Dennoch scheint es eine Besonderheit in Uruguay zu geben: Kartoffelgnocchi und der „Gnocchi-Tag“. Wenn Uruguay seine Kartoffelkugeln feiert,

dann heißt es: „Heute gibt es Gnocchi!“ – „Hay ñoqui!“ Fast jedes Restaurant macht mit beim monatlichen Spektakel, und in traditionellen Familien gibt es das Gericht an diesem Tag auch zu Hause. „Zu den kleinen Kartoffelkugeln gibt es verschiedene Soßen wie Bolognese oder Sahnese – und je Menge Traditionen“, las ich bei Koch Luis Eduardo Soria. „Drei Gnocchi koche ich nicht mit, sondern lasse sie trocknen. Sie werden dann ganz klein, hart und schrumpelig und kommen in die Handtasche oder in die Hosentasche.“ Andere wiederum legen Geld unter den Teller und hoffen somit auf Glück und Gesundheit.

Kartoffel-Gnocchi à la WM und Uruguay

Für vier bis sechs Personen:

- 1 kg sehr mehliges Kartoffeln
- 2 Eier
- ca. 320 g Mehl
- etwas grobes Salz
- Butter
- frischer Salbei

Die gleichgroßen Kartoffeln kochen, pellen und durch ein feinschichtiges Kartoffelsieb pressen. Teig

Faule Beamte als „Gnocchi“

Das Rezept für die Pasta-Kugeln stammt wahrscheinlich von italienischen Einwanderern des 19. Jahrhunderts. Wie jedoch daraus die Tradition des Gnocchi-Tages entstand, bleibt im Ungewissen. Ein Erklärungsversuch ergibt sich aus der Tatsache, dass gerade bei Arbeiterfamilien am Ende des Monats nur noch wenig Haushaltsgeld vorhanden war und aus Mehl und Kartoffeln sich eine nahrhafte Mahlzeit herstellen ließ. Andere wiederum behaupten, dass gerade gegen Ende des Monats immer Zahltag war und die Menschen deswegen ins Restaurant gingen, um sich Gnocchi zu gönnen. Dazu könnte auch das Vor-

geldeinbringen der Arbeiterfamilien am Ende des Monats nur noch wenig Haushaltsgeld vorhanden war und aus Mehl und Kartoffeln sich eine nahrhafte Mahlzeit herstellen ließ. Andere wiederum behaupten, dass gerade gegen Ende des Monats immer Zahltag war und die Menschen deswegen ins Restaurant gingen, um sich Gnocchi zu gönnen. Dazu könnte auch das Vor-

WIKI 100710