

# Kolumne : Orangen

Autor(en): **Viragh, Christina**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **93 (2006)**

Heft 4: **Dächer = Toits = Roofs**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1793>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Christina Viragh Orangen

Es ist das Land, wo die Zitronen, und die Stadt, wo vor allem die Orangen blühen, ab Ende April kommt einem im römischen Benzindunst in Schwällen der Duft entgegen, von den Bäumen, die nicht nur in Vorgärten stehen, sondern auch den Strassen entlang, noch mit den Orangen des Winters behangen und gleichzeitig voller Blüten, die mehr Genuss versprechen, als die bitteren, höchstens zu Marmelade und höchstens von Briten verwendbaren Früchte halten.

Die Römer hingegen verwenden ihre städtischen Orangen vor allem als Markierung, da gibt es die Via dell'Arancio und die Via dell'Aranciera und etliche Lokale mit Orangen im Namen, von Arancia blu über Arancio d'oro zu Settimio all'Arancio, dessen Name nicht so romantisch ist, wie er klingt, sondern völlig sachbezogen: Settimio heisst der Restaurantbesitzer, und er stellt sich nicht unter einem Orangenbaum vor, sondern hält nur fest, dass sich sein Lokal eben in der Via dell'Arancio befindet. Die Stadt, wo die als Strassendekor nicht weiter beachteten Orangen blühen, hat in Bezug auf das Essen, und vielleicht nicht nur darauf, für Schnörkel nicht viel übrig.

Wenn etwa ein Restaurant Da Robertino heisst, so mögen zwar in dem Namen mütterliche Unsachlichkeiten nachhallen, aber am einheimischen Gast geht das spurlos vorüber, für ihn ist der liebevolle Diminutiv kein Programm, Robertino muss schon beweisen, dass er die Coda alla vaccinara, Ochsenchwanz in Tomatensauce, richtig zu kochen versteht.

Rot und Orange. Bei Robertino bilden die verschiedenen Tomatensaucen auf den orangegelben Damastimitat-Tischtüchern keinen schönen Kontrast, bei Settimio passt der Carpaccio di pesce, zwar auf traditionellen weissen Tischtüchern, doch nicht ganz zum Orangenthema, das sich innen im Lokal auf grossformatigen Fotos manifestiert, geschmacklich nicht und auch farblich nicht recht, insofern nicht, als Carpaccio wegen dem Rot des rohen Fleisches so heisst: Der venezianische Restaurateur Giuseppe Cipriani soll das von ihm erfundene Gericht nach dem Rot auf den Gemälden des ebenfalls venezianischen Malers Vittore Carpaccio benannt haben.

Und also passt Settimios Carpaccio di pesce auch zu sich selbst nicht, roh ist er zwar schon, aber rot nicht, jedenfalls nicht so satt und strahlend wie olivenölbegossenes Rindfleisch oder der Papagei in der «Taufe der Seleniten». Das rot-orange Thema kommt durch Zitronensaft gedämpft zum Tragen, die Thon- und Lachstranchen haben wegen der Säure schon ihren weisslichen Film, während der Pesce spada ins Bräunlich-Violette spielt und die Spigola und die rohen Gamberi weiss sind.

Trotzdem: couleur locale, würde man sagen, aber auch das stimmt nicht ganz. Denn obwohl diese Fische, besonders der Pesce spada und die Spigola, in gekochter Form auf den Menüs noch häufiger vorkommen als der urrömische Ochsenchwanz, ist der Fischcarpaccio eine Neuerung, erst seit ein paar Jahren und in nicht vielen Res-



Bild: antirewel

taurants zu finden. Japanischer Einfluss, könnte man leichthin sagen, nur tut sich die römische Küche mit der Integration fremder Gerichte überaus schwer, und dass es der Sashimi zum Carpaccio geschafft hat, ist wohl der Tatsache zu verdanken, dass andernorts in Italien rohe Fische und Muscheln, in weniger künstlerischer Form, zur Tradition gehören.

Cannolicchi, die rosa-beigen, rohrförmigen Muscheln kommen in den Sinn, für die man aber, da spielt die römische Abneigung gegen das Gewagte hinein, weiter landeinwärts fahren muss, in einen reizlosen Vorort im Norden der Stadt, in ein dementsprechend ausgestattetes Restaurant, das weder farblich noch thematisch irgendwie festzumachen ist und höchstens Esoteriker auf die Frage bringen könnte, was roher Fisch mit der Zahl Sieben zu tun hat, denn dieses Lokal heisst seinerseits Sette Archi, während die Liebhaberinnen von rohen Meerfrüchten und eines Minimums an Stimmigkeit die rosa-beigen, durchaus guten Cannolicchi gern in einem hübscheren Setting ässen, in einem der alten, von Steinfussböden, gewölbten Decken und Stillleben aus Zitronen, Kaktusfeigen und, ja, Orangen geprägten Restaurants der ockergelben Stadt.

Christina Viragh, geboren in Budapest, aufgewachsen in Luzern, ist freie Schriftstellerin und Übersetzerin und lebt seit über zehn Jahren in Rom.

Bild: Vittore Carpaccio, Ausschnitt aus «Die Taufe der Seleniten», Öl auf Leinwand, um 1502, Scuola di San Giorgio degli Schiavoni, Venedig.