

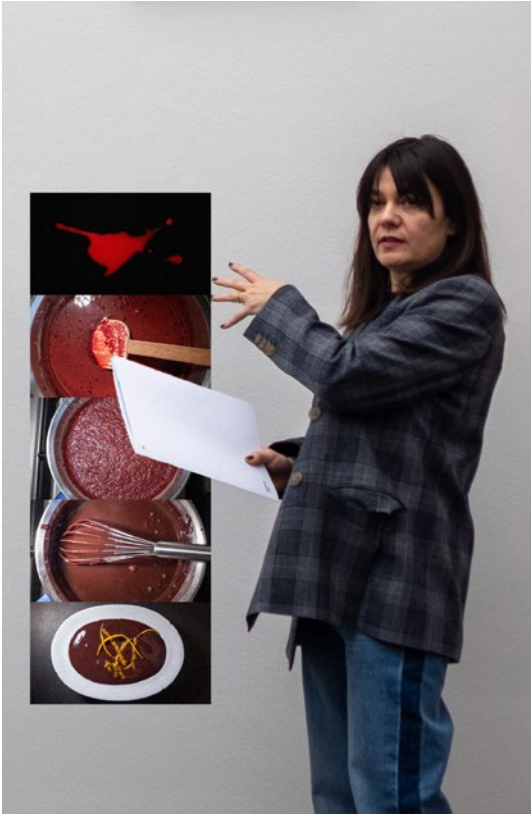


Aroma und Konsistenz des *Zinzolin* werden von einer Zutat bestimmt, die man in einem Dessert eher nicht erwartet.

Zinzolin

Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch

«Meine Urgroßmutter hielt drei Dutzend Schweine, die sie alle beim Namen rufen konnte und zu denen sie ein äußerst liebevolles Verhältnis pflegte. Aus ihrem Blut fertigte sie den berühmten Pudding an, den man heute auf der ganzen Insel unter dem Namen unserer Familie kennt: Zinzolin. Natürlich schlachtete Grangran, wie wir sie nannten, diese Schweine nicht, vielmehr könnte man sagen, dass sie die Tiere quasi <gemolken> hat. Alle zehn bis vierzehn Tage bohrte sie ihnen eine spezielle Kanüle aus Gold in den Hals, ließ ein bis zwei Liter Blut ab und versiegelte die Öffnung wieder. Die Schweine nahmen bei dieser Prozedur keinerlei Schaden und erfreuten sich eines langen, wohlgenährten Lebens. Naturgemäß war es bei dieser Prozedur nicht möglich, größere Mengen der begehrten Süßspeise herzustellen. Deswegen produzieren wir den Zinzolin heute mit dem Blut von geschlachteten Tieren. Am Rezept aber haben wir



Fachfrau für Blut und Kakao:
Alexandra Zinzolin erklärt
ihren Mitarbeiterinnen,
wie Blut küchentechnisch
funktioniert.

nichts geändert.» Alexandra Zinzolin, die das Kafe Foliù am Boul d'O¹ 18 mitten im Quartier du Port nun schon in der vierten Generation führt, ist sichtlich stolz auf ihre Großmutter Anna-Marisa. Mit einigem Recht, denn immerhin wurde nach der berühmten Wirtin und Pâtissière sogar eine Straße im Quartier de l'Hôtel de Ville benannt. Alexandra kennt sich aber auch in der Geschichte des Quartiers sehr gut aus und weist immer wieder darauf hin, dass das Blut vom Schwein in diesem Teil der Stadt traditionell eine große Rolle spielte.

Beim Zinzolin handelt es sich um nichts anderes als eine Version des berühmten *Sanguinaccio*, eines Puddings aus Kakao, Zucker, Milch und natürlich Schweineblut, der im südlichen Italien vor allem während der

Fastnachtszeit auch heute noch zubereitet wird. Das ist wenig erstaunlich, hieß Alexandras Urgroßmutter doch mit ihrem Mädchennamen Fogliati und stammte ursprünglich aus Neapel.

Die Geschichte mit den ‹gemolkenen› Schweinen mag erstaunen, doch ein kurzer Blick in die Literatur² zeigt schnell, dass diese Praxis früher gar nicht so unüblich war – vor allem bei Nomadenvölkern, die naturgemäß eine besonders enge Beziehung zu ihren Tieren haben.³ Wenn es die Umstände verlangen, schreibt Marco Polo, können die Mongolenkrieger ‹wohl zehn Tage hindurch reiten, ohne gekochte Speisen zu essen; da leben sie von dem Blut ihrer Pferde, indem sie diesen eine Ader öffnen und davon trinken.›⁴ Man kann einem Pferd offenbar alle zehn Tage mehr als einen Viertelliter Blut abnehmen, ohne ihm damit zu schaden – und die Mongolen waren mit mehr als einem Dutzend Pferden pro Mann unterwegs.⁵

Menschliches Blut unterscheidet sich kaum von Schweineblut. Es bietet sich also für eine elegante Form der nicht zerstörerischen Autophagie an. Mit dieser Möglichkeit hat die Künstlerin Alexandra Meyer gespielt, die sich 2011 so viel Blut selbst spendete, dass sie eine kleine Blutwurst daraus herstellen konnte.⁶

Unser eigenes Blut kommt für die Herstellung von Zinzolin allerdings nicht in Frage. Denn der Pudding schmeckt so verteufelt gut, die leichte Eisennote tanzt so wollüstig mit dem Kakao übers Zuckerparkett, dass uns die Eier danach förmlich ausbluten lassen würde.

¹ Die prächtige Straße heißt eigentlich Boulevard Louis d'Ocieszyek-Bruno, wird aber von den Bewohnern der Hauptstadt liebevoll nur *Boul d'O* genannt.

² Besonders ergiebig ist diesbezüglich das vorzügliche Innereien-Buch von Jennifer McLagan: *Odd Bits – How to Cook the Rest of the Animal*. New York: Ten Speed Press, 2011. Kapitel *Vital Blood*.

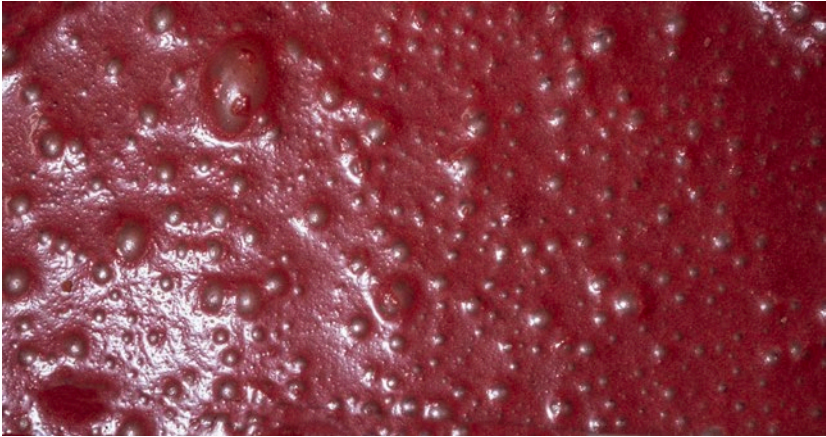
³ Wenn die Massai in Tansania und Kenia ihre Herden über lange Distanzen durch unfruchtbares Gebiet führen, dann leben sie während dieser Reisen auch heute noch fast ausschließlich von Milch und Blut ihrer Tiere. Sie benutzen einen speziellen Pfeil, der nicht zu tief in den Nacken des Tieres eindringen

kann, lassen mit dessen Hilfe zwei bis vier Liter Blut aus der Halsvene (Drosselvene) ab und verschließen die Öffnung wieder. Sie trinken das Blut vermischt mit Milch. Vergleiche McLagan: *Op. cit.* Kapitel *Vital Blood*.

⁴ Marco Polo: *Beschreibung der Welt. Die Reise von Venedig nach China 1271–1295*. Herausgegeben von Detlef Brennecke. Lenningen: Edition Erdmann, 2016. *Achtundvierzigstes Kapitel*.

⁵ Offenbar war diese Praxis auch unter Trappern Nordamerikas populär. Vergleiche McLagan: *Op. cit.*

⁶ Seite *Blutwurst*. In: *Alexandra Meyer*. <http://www.alexandrameyer.ch/de/works/blutwurst/> (abgerufen am 10. März 2020).



Es ist ein besonderes Moment, wenn das Rot allmählich in Richtung Braun mutiert, wenn das Blut der Schokolade die farbliche Führung überlässt.

Für 6 Personen

- 150 ml Blut vom Schwein
- 150 g Zucker
- 30 g Kakao
- 20 g Maisstärke
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 250 ml Milch
- 1 EL Orangenzeste (entspricht der Zeste von ½ Orange), fein gehackt
- 2 EL Pinienkerne
- ~ Orangenzeste für Deko
- 6 Löffelbiscuits, optional
- 100 ml Schlagsahne, optional

1 | Blut kräftig aufrühren und durch ein feinmaschiges Sieb geben, um eventuelle Gerinnsel zu entfernen. *Je nach Beschaffenheit des Blutes wird man das Sieb zwischendurch ausspülen müssen.*

2 | Zucker, Kakao, Maisstärke, Salz und Pfeffer mit der Milch und dem Blut verrühren.

3 | Mischung in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. Die Masse sollte am Ende etwa 80° C haben. *Die Farbe verwandelt sich von Rot zu Schokoladenbraun.*

4 | Etwas abkühlen lassen, 1 EL Orangenzeste und Pinienkerne unterrühren. Masse auf sechs Schüsselchen verteilen, mit etwas Zeste dekorieren, mit Küchenfolie zudecken und wenigstens 60 Minuten kühl stellen. Zum Beispiel mit Löffelbiscuits und einem Kleckser Schlagsahne servieren.