



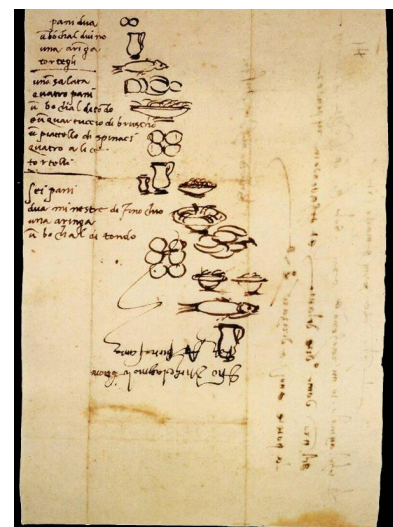
Drittes Menu von Michelangelos Liste: *Sei pani, Dua minstre di finochio, Una aringa, Un bochal di tondo.* (Zürich, 11/2018)

MINESTRA DI FINOCHIO

Fenchel-Lauch-Brot-Suppe mit Pecorino und Olivenöl – von Michelangelos «Einkaufsliste»

Mit seiner hohen Arbeitsmoral hätte Michelangelo bestens in unsere fleißige Zeit gepasst und offenbar konnte ihm auch sein *Food* nicht *fast* genug sein: «Ich habe kaum die Zeit, so viel zu essen, wie ich brauche. Also soll keiner mich stören, ich würde es einfach nicht aushalten», schrieb er während der Arbeit in der Sixtinischen Kapelle an seinen älteren Bruder Lionardo.¹ Auch sein Schüler Ascanio Condivi, der 1553 die *Vita di Michelagnolo* publizierte, betont die bescheidene Lebensweise seines Meisters: «Er hat eher aus Notwendigkeit gegessen, denn um des Vergnügens willen – insbesondere, wenn er am Werk war, da war ihm oft ein Stück Brot genug, das er während des Arbeit verzehrte.»²

So bescheiden war sein Appetit aber wohl nicht immer. Das legt zumindest eine Art Einkaufsliste nahe, die sich wundersamerweise erhalten hat – ließ Michelangelo doch kurz vor seinem Tod den Großteil seiner Skizzen und Briefe verbrennen. Die Liste ist auf die Rückseite eines Briefes mit Datum vom 18. März 1518 geschrieben, also vermutlich während seiner Arbeit in den Steinbrüchen von Pietrasanta entstanden. Michelangelo bestellt da drei Menus, die jeweils aus Brot, Fisch, Teigtaschen, Salat und Wein bestehen – wahrschein-



Die «Einkaufsliste» von Michelangelo Buonarroti, entstanden vermutlich im Frühling 1518, gehört zu den Schätzen der Casa Buonarroti in Florenz. (Bild vom Internet)



Alle Zutaten im Topf zu Beginn der Kochzeit.



Der Weißwein steuert eine leichte Säure bei.

FÜR 4 PERSONEN

- 2 TL Olivenöl
- 2 Zwiebeln (220 g), gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 3 TL Salz
- 1 kleine Lauchstange (200 g),
geputzt, in Rädchen
- 2 Gemüfefenchel (400 g),
geputzt, in Stücken
- 1 TL Fenchelfrüchte
- 100 g Weißbrot, das durchaus trocken
sein kann, in Stücken
- 200 ml Weißwein, trocken
- 1 L Wasser
- 20 g Petersilie
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 1 St. Pecorino romano
- Etwas Olivenöl zum Beträufeln

Fenchelsuppe bei Scappi | Im Kapitel Fastenspeisen (3. Buch) beschreibt auch Bartolomeo Scappi, wie man eine Dicke Suppe mit wildem Fenchel zubereitet. Er verwendet nur die zartesten Teile und kocht sie in Wasser, Salz und Öl. Den Sud dickt er mit Brot ohne Rinde an und würzt ihn mit Pfeffer, Zimt und Safran. Am vatikanischen Hof, wo Scappi hauptsächlich tätig war, standen solche Gewürze sicher zur Verfügung. Im ländlichen Pietrasanta, wo Michelangelo seine Minestra bestellte, aber wohl eher nicht.⁵ Minestra meint übrigens nicht unbedingt Suppe, sondern einfach den ersten Gang nach dem Antipasto – werden dabei weder Reis noch Teigwaren erwähnt, handelt es sich indes wahrscheinlich um eine Suppe.

lich war Fastenzeit, sonst wären wohl auch Fleisch und Käse dabei.³ Vermutlich beauftragte er einen Diener mit den Besorgungen, der nicht lesen konnte, weswegen der Künstler seine Wünsche mit kleinen Zeichnungen illustrierte. Das dritte Menu umfasst *Sei pani, Dua minestre di finocchio, Una aringa* und eine Karaffe mit reifem Wein.

Heutige Rezepte für *Minestra di finocchio* beginnen meist mit einem Sofrito, das Tomaten enthält. Sie geben der Suppe mit Kartoffeln Struktur und würzen mit Pfeffer und Muskatnuss. Tomaten und Kartoffeln aber standen zu Michelangelos Zeiten noch nicht zur Verfügung und exotische Gewürze waren teuer. Lässt man alles weg, was nicht dazugehört oder damals nicht in die Suppe kommen konnte, ergibt sich fast zwangsläufig das folgende Rezept.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch mit 3 TL Salz glasig dünsten. Lauch, Fenchel und Fenchelfrüchte begeben und warm werden lassen. Brotstücke einrühren, mit Weißwein ablöschen. Sobald sich der Alkoholduft etwas gemildert hat, Wasser angießen, aufwallen lassen, Hitze reduzieren, Petersilie einrühren, zwanzig Minuten köcheln lassen. Suppe durch ein Passiersieb in einen sauberen Topf drehen. In den *Opera* von Bartolomeo Scappi hängt auf Tafel 16 links oben ein Gerät, das wohl für solche Operationen verwendet werden konnte.⁴ Man kann die Suppe natürlich auch mit einem Mixer pürieren – zumal *Buona Roti* ja ein passender Markenname für ein solches Gerät wäre. Die Minestra vor dem Essen warm werden lassen, mit Salz abschmecken. Auf Teller verteilen, mit einem Sparschäler (in der Fastenzeit heimlich) einige dünne Scheiben bleichen Pecorino auf die Oberfläche reiben, mit Olivenöl beträufeln.

Die *Minestra di finocchio* schmeckt markant nach Fenchel, würzig, ländlich und warm. Stellt man noch sechs Brötchen, einen Hering und eine Karaffe Wein dazu, dann hört man fast wie nebenan der Marmor aus dem Heiligenstein gebrochen wird.

Dieser Text erschien erstmals im Dezember 2018 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 26.

¹ Zitiert nach Frank Fedele: *The Artist's Palate. Cooking with the World's Great Artists*. London: Dorling Kindersley, 2003. S. 150.

² Ascanio Condivi di la Ripa: *Vita di Michelagnolo Buonarroti*. Roma: Antonio Blado Stampatore,

1553. Herausgegeben von Charles Davis. Heidelberg: Fontes 34, 2009. S. 47:

³ Diese Meinung vertritt auch Gillian Riley: *The Oxford Companion to Italian Food*. New York: Oxford University Press, 2007. S. 326.

⁴ Bartolomeo Scappi: *Opera. L'arte et prudenza d'un maestro cuoco*. 1570. Translated by Terence Scully. Toronto: University of Toronto Press, 2008.

⁵ Scappi: *Op. cit.* Rezept Nr. 243.