



Kastanienmehl, ohne Umschweife in Kuchen verwandelt: *Castagnaccio* ist kompakt, süß und etwas bitter. (Zürich, 12/2019)

CASTAGNACCIO

Kuchen aus Kastanienmehl, mit Rosinen, Pinoli und Rosmarin – von Maurizio Nannucci

Als ich Maurizio Nannucci vor ein paar Jahren in Florenz besuchte, führte er mich von seinem Atelier direkt in die nahe Casa del Popolo, wo man unter Neonröhren billigen Wein aus Wassergläsern trank und dazu schmucklose Brötchen mit Wurst oder Käse aß. Während wir unseren *Sfuso* schlürften, erklärte er mir den Ort, das Publikum, die niedrigen Preise – und bald wurde mir klar, dass der Lichtkünstler hier die Seele seiner Mitmenschen erforscht, dass dies ein Ort ist, wo seine Neugier Nahrung findet. Eine Neugier, die ihn nicht nur zum Sammler von künstlerischen Ephemera und zum Herausgeber (*Zona Editions*) zahlloser Multiples von Armleder bis Zobernig gemacht, sondern auch in viele fremde Küchen geführt hat: «Die meisten Italiener suchen im Ausland ein italienisches Restaurant. Ich nicht. Mich nimmt es wunder, wie man andernorts kocht, ich interessiere mich für neue Geschmäcker – und ich esse alles.»¹ Aber Nannucci gefallen auch «i cibi locali» seiner Heimat, einfache Gerichte mit Kartoffel und Tomate, die einen «authentischen Geschmack» haben, zum Beispiel *Pappa al pomodoro* (eine Suppe aus altem Brot, Tomatensauce und Gemüse) oder *Ribollita*, die ursprünglich aus Resten gekocht ist.



Im Jahr 1999 produzierte Maurizio Nannucci eine Zange, mit der man die Aufforderung «Let's talk about art» in ein Papier seiner Wahl (zum Beispiel in eine Banknote) prägen kann. Das Objekt erschien in einer kleinen Auflage. Dieses Exemplar war im Herbst 2015 Teil der Multiple-Ausstellung *Top Hundred* im Museion in Bozen, die der Künstler selbst kuratiert und aus seinen eigenen Beständen zusammengetragen hatte.



Die Springform muss gut mit Öl eingefettet werden.



Auch auf die Oberfläche kommt etwas Olivenöl.

Künstlerkochbuch | Seit etwa dreißig Jahren plant Maurizio Nannucci auch ein Buch mit dem Arbeitstitel *Cook Book – Artist's Recipes*. Er habe schon sehr viele Rezepte gesammelt, die meisten habe er direkt von den Künstlern bekommen und einige seien ziemlich kurios. Ed Ruscha etwa schlage ein Omelette aus Kaktus vor und Keith Haring eine Suppe aus einem ganzen Elefanten. Es seien aber auch sehr leckere Rezepte darunter, versichert Nannucci, denn «viele Künstler sind ja gute Köche.»

FÜR 4 PERSONEN

- 350 g Kastanienmehl
- 500 ml Wasser
- 90 g Zucker
- ½ TL Salz
- 60 g Rosinen, zehn Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann ausgedrückt
- 20 g Pinienkerne für den Teig
- 2 EL Olivenöl für den Teig
- 2 EL Olivenöl für das Bestreichen der Form
- 10 g Pinienkerne zum Bestreuen der Oberfläche
- 1 EL abgestreifte Rosmarinnadeln



Risse in der Oberfläche.

Nannucci war auch dabei, als die ersten Künstler mit dem Essen zu experimentieren begannen. Um 1970 etwa saß er mehrmals im Restaurant der *Sieben Sinne* von Daniel Spoerri in Düsseldorf zu Tisch.² Und wenig später stand er im *Food* von Gordon Matta-Clark und Co. in New York³ sogar selbst am Herd: «Ich habe da Spaghetti gekocht, an die Sauce mag ich mich nicht erinnern, aber es schmeckte einfach fürchterlich.»

Deutlich angenehmere Erinnerungen hat der Künstler an die kulinarischen Erlebnisse seiner Kindheit, vor allem an die Kastanien: «Das Mugello nördlich von Florenz, wo ich aufgewachsen bin, war damals schon eine arme Gegend. Da waren die Kastanien, die wir selbst in der Wäldern sammelten, ein wichtiges Nahrungsmittel für den Winter, das man auf ganz unterschiedliche Weise zubereitete – auch als eine Art Polenta oder als Suppe mit Karotten.» Wenn sich der kleine Maurizio im Winter auf den Schulweg machte, dann gab ihm seine Mutter oft aufgeschnittene und frisch geröstete Kastanien mit: «Die hielt ich dann zunächst in meiner Hosentasche, um mir die Hände zu wärmen, bevor ich sie aß.» Besonders gerne mochte er als Kind *Castagnaccio* (oder auf Toskanisch *Migliaccio*), einen kompakten, süßen und auch leicht bittere Kuchen aus Kastanienmehl. Und obwohl Nannucci als Koch «eher ein Minimalist» ist, wie er selber sagt, bereitet er *Castagnaccio* doch oft und gerne zu.

Kastanienmehl in eine Schüssel sieben. Wasser, Zucker und Salz begeben, rühren bis alle Klümpchen sich aufgelöst haben. «Die Prise Salz braucht es unbedingt», schwört Nannucci, denn so «schmeckt man die Süße des Kuchens besser.» Rosinen und 20 g Pinienkerne unterheben (noch feierlich wird der Kuchen laut dem Künstler, wenn man auch noch Walnusskerne beigibt). Eine Kuchenform (Springform) von 20 cm Durchmesser gut mit 2 EL Öl einfetten, Teig einfüllen. 2 EL Olivenöl auf die Oberfläche träufeln, 10 g Pinienkerne und Rosmarinnadeln darüber streuen. Im 180 °C heißen Ofen etwa 40–50 Minuten lang garen, bis die Oberfläche schön braun ist und von charakteristischen Rissen durchzogen wird.

Dieser Text erschien erstmals im Januar 2020 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 29.

¹ Aus einem Gespräch mit dem Künstler am 27. November 2019.

² Daniel Spoerri gründete dieses Lokal 1968

zusammen mit dem Wirt Carlo Schröter und betrieb es bis 1972.

³ Das *Food* in Manhattan eröffnete im Oktober

1971, Gordon Matta-Clark zog sich aber bald aus dem Betrieb zurück.