



Spaghetti minaretti

Global Village: In Rom residiert der preisgekrönte König der Carbonara-Nudeln – ein Tunesier.

Nabil Hadj Hassen ist so dünn, dass er schon zweidimensional wirkt. Kaum wendet er sich vom Herd weg, verschwindet sein Profil und wird zum Strich, so dünn ist Nabil Hassen. Er ist das exakte Gegenteil von „la Mamma“. Aber er kocht besser.

In Italien begann eine Bewegung, die sich „Slow Food“ nennt und die Rückbesinnung auf lokale Küchenrezepte, Tradition und heimische Produkte betreibt. Gegründet wurde sie von linksradikalen Feinschmeckern aus dem Piemont. Slow Food ist inzwischen mächtig, schick und so ziemlich das Einzige, was von Achtundsechzig in Italien noch übrig geblieben ist.

Einmal im Jahr verleiht der „Rote Krebs“, eine Art Michelin im Geiste des Slow Food, seine prestigereichen Auszeichnungen für Restaurants, Weingüter, Höfe, in denen die Tradition der *Cucina Italiana* hochgehalten wird. Und der Preis für die besten Spaghetti alla Carbonara ging dieses Jahr an Nabil Hadj Hassen, den Einwanderer aus Tunesien. Seitdem ist er der Hüter eines der italienischsten aller italienischen Gerichte.

„Bè ...“, sagt Nabil Hassen, was ziemlich römisch ist und so viel wie „tja ...“ bedeutet. Sein Herd steht in der Trattoria „Antico Forno Roscioli“ in der Via dei Giubbonari zwischen Campo de' Fiori und der Barockkirche S. Carlo ai Catinari – im Herzen Roms.

Nabil Hassen ist kein Kuriosum. Es gibt wenige Trattorien in der Altstadt, in denen kein Einwanderer in der Küche steht, wenn auch nicht immer an den Töpfen. „Fast alle Pizzabäcker hier kommen aus Ägypten. Die Bangladescher spülen Töpfe. Rumänen kneten Pastateig“, sagt Hassen. Den Preis für die zweitbeste Carbonara bekam übrigens ein römischer Inder.

Hassen ist heute 44 Jahre alt. Mit 17 kam er das erste Mal nach Italien. „Damals brauchte man noch kein Visum.“ Das Schiff hieß „Tirrenia“, und auf Pantelleria war es nicht weniger heiß als bei ihm zu Hause in Ksibet El Médiouni, zehn Kilometer südlich von Monastir. Aber es war schon Italien, Europa.

„Ich habe Töpfe gewaschen in einem sizilianischen Spezialitätenrestaurant. Mein Geist ist immer wach. Deshalb wusste ich bald, wie man *bistecca* macht und frittierte Oliven.“ Er habe sich in die Arbeit verliebt, sagt Nabil Hassen.

Sein Chef nahm ihn mit nach Sizilien, später nach Rom. „Ich traf die richtigen Leute“, sagt Hassen. „Ich ging durch die Küchen, arbeitete und lernte. Irgendwann fing ich an zu fliegen.“

Fundamentalisten unter den Liebhabern der *Cucina*, die Gastro-Castros der Halb-

hen, so wie du eine Frau spüren musst.“ Ganz wichtig sei das Ein-Euro-Ei von Paolo Parisi, dem Wunderbauern aus Pisa, dann die Mischung der Pfeffersorten, aus Jamaika, Indien, China, die Spaghetti einer ganz bestimmten Marke, die Kunst, einen Käse quasi asiatisch minimalistisch einzusetzen, so dass er geschmacklich präsent ist, aber sich nicht im Vordergrund breitmacht, was im Übrigen auch für den Schinken gelte ... „*Molto difficile*“ sei das alles, eine Arbeit für den Kopf mehr als für das Herz.



Koch Hassen: Das Ein-Euro-Ei von Paolo Parisi

insel, sagen, dass nichtitalienische Köche ein Rezept vielleicht gut nachmachen, aber nie richtig spüren könnten. Fürs Touristen-Beköstigen reicht das vielleicht, aber richtig kochen lerne man eben nur von Mamma. Das habe nichts mit Rassismus zu tun, sondern sei einfach eine Frage der Kultur.

Nabil Hassen sagt, so etwas seien dumme Sätze: „Sie sollten stolz sein, wenn jemand ihre Küche in sich aufnimmt. Es ist doch kein Krieg.“

Es gebe sogar Leute, die würden wieder umdrehen, wenn sie einen Philippiner am Herd stehen sehen: „Manche essen Römisch aus Unsicherheit. Sie wollen ihre *Matriciana*, ihr *Cacio e pepe*“ – traditionelle römische Nudelgerichte –, „weil sie Angst haben vor anderer Küche. Sie sind ungebildet.“

Und dann erzählt er über seine Carbonara. „Du musst eine Zutat spüren, verste-

Hassen wohnt mit seiner Familie außerhalb der Stadt, auf den Hügeln, wo die Luft besser ist. Nein, sagt er, niemals würde er ein Pasta-Restaurant in Tunis aufmachen: „Ich arbeite zu gern. Mir gefällt es nicht, lange über etwas zu palavern und Tee zu trinken. Das ertrage ich schwer.“ So wird er in Rom bleiben, die Tradition Italiens weiter hochhalten.

In der Vitrine vom „Antico Forno Roscioli“ stehen Flaschen mit getrüffeltem Olivenöl, Pasta aus den Abruzzen, Modena-Balsamico und Schinken aus Norcia. Man sieht, wie draußen Touristen vorbeigehen, hört eine Vespa, zwei Alte unterhalten sich mit großen Gesten.

In den Zeitungen steht heute etwas von einem angeblichen Ladendieb aus Burkina Faso, den sie totgeschlagen haben in Mailand. Die Regierung von Silvio Berlusconi will die Prostitution in der Öffentlichkeit verbieten, all die Afrikanerinnen, Rumäninnen, die Transsexuellen aus Brasilien weghaben von den Ausfahrtsstraßen. Ausweisungen sollen erleichtert werden.

Auf den Inseln treiben währenddessen die ausgedörrten Flüchtlinge vom afrikanischen Ufer in ihren Booten an, und der Bürgermeister von Lampedusa wird mit dem Satz zitiert, Negerfleisch stincke, auch wenn es gewaschen sei. Eine Kirchenzeitschrift hat neulich schon einen „neuen Faschismus“ befürchtet.

Italien verändert sich. Vieles wird schwieriger im Zusammenleben. *Molto difficile*. Die Kunst besteht darin, die Zutaten zu verstehen. ALEXANDER SMOLTZYK