

Die Kraft des Schicksals hielt ihn hier

Pasquale Piccinno kam vor 42 Jahren aus Süditalien nach Wiesbaden / Leidenschaft für das Kochen mit Kräutern

NORDENSTADT

Auch in den Vororten leben seit Jahren viele Bürger, die ursprünglich aus dem Ausland kamen und hier längst heimisch geworden sind. In der Serie „Zweite Heimat“ stellen wir einige von ihnen vor. Diesmal waren wir zu Gast bei Pasquale Piccinno in Nordenstadt.

Von
Beate Rasch

Mancher geht nach Italien – der Liebe wegen. Pasquale Piccinno aus dem süditalienischen Trepuzzi wählte den umgekehrten Weg: Er kam 1969 nach Deutschland, lernte in Wiesbaden seine koreanische Frau kennen und blieb. Heute ist der Küchenmeister in Nordenstadt als Kochdozent aktiv; die Kräuter für seine Kurse wachsen in Bierstadt.

„Benvenuti! Herzlich willkommen in meiner Kräuteroase“, sagt Pasquale Piccinno und öffnet das Tor zu seinem



Schrebergarten in Bierstadt. Hier baut der 68-jährige „Maestro di Cucina“ unzählige Kräuter wie Heiligenkraut, Basilikumminze oder Schnittknoblauch an. Mit ihnen zaubert er kulinarische Köstlichkeiten. Die Kräuter, die er in seinen Kochkursen verarbeitet, stammen ebenfalls aus diesem kleinen Gartenparadies, in das der sympathische Italiener zur Freude seiner Kursteilnehmer im Sommer auch gerne mal den Unterricht verlegt.

L'Arte della Cucina Italiana, die italienische Kochkunst, erlernte Piccinno in seiner Heimat. Zusammen mit seinen zehn Geschwistern wuchs er in Trepuzzi (Provinz Lecce) in der Region Apulien, sozusagen am Absatz des italienischen Stiefels, auf. 1969 folgte er seiner Schwester, die einen Deutschen geheiratet hatte, nach Wiesbaden, um die Sprache zu lernen und dann weiter

nach Skandinavien zu reisen. Aber die „Forza del Destino“, die Kraft des Schicksals, habe es anders gewollt, meint er lächelnd.

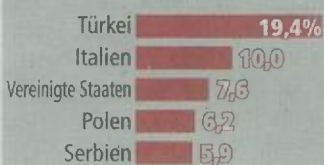
Im Park Café in der Wilhelmstraße lernte er Chung-Sook kennen. „Sie gehörte zu den Krankenschwestern aus Korea, die um 1970 von den Städtischen Kliniken angeworben wurden“, erklärt Piccinno. „Erst verloren wir uns aus den Augen, trafen uns aber dann in einem Kurs der Tanzschule Weber zufällig wieder.“

In Wiesbaden gründeten der Italiener und die Koreanerin eine multikulturelle Familie wie sie im Buche steht: Heute hat das Paar zwei Kinder und drei Enkelkinder. Zu Hause werde dreisprachig geredet und gekocht, erzählt Piccinno schmunzelnd. In Deutschland habe er sich immer wohlfühlt und beruflich weiterentwickeln können. In der Tat blickt der passionierte Meisterkoch auf zahlreiche Erfolge zurück: Auf Schloss Reinhartshausen in Eltville-Erbach im Rheingau bekochte er bereits Prominente wie Sean Connery und wurde mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt.

Bis zu seiner Pensionierung arbeitete Piccinno als Küchenleiter in der Benediktinerinnenabtei St. Hildegard in Rudesheim. Inspiriert von der Ernährungslehre der Heiligen Hildegard von Bingen, die den Urweizen Dinkel für das beste Getreide hielt, entwickelte er wahre Gaumenfreuden auf Dinkelbasis: „An einem Tag der offenen Tür im Kloster habe ich 4000 Portionen der von mir kreierte Dinkelsuppe verkauft“, sagt er. (Wer sie nachkochen möchte, findet die Anleitung auf der Webseite der Abtei: www.abtei-st-hildegard.de.) Dadurch entstand auch die Idee zu einem Buch, das Piccinno im Herbst unter dem Titel „Rezepte und Weisheiten nach Hildegard von Bingen. Kochen für Leib und Seele“ im Weltbild-Verlag veröffentlicht werden wird.

Einwohner Nordenstadt: 7 985
davon Ausländer: 1 853

Häufigste ausländische Staatsangehörige:



Pasquale Piccinno verlegt seine Kochkurse gerne mal in seinen Kräutergarten in Bierstadt. Foto: Beate Rasch

Kreatives und naturnahes Kochen ist Piccinno's erklärte Leidenschaft. Sein Ideenreichtum kommt ihm auch bei seiner knapp zehnjährigen Tätigkeit als Kochdozent für das Volkshochschule Nordenstadt-Erbenheim-Delkenheim zugute. „Es macht mir einfach Spaß, mein Wissen und meine Leidenschaft weiterzugeben und den Teilnehmern zu zeigen, wie man selbst aus einem misslungenen Gericht immer noch etwas Tolles zaubern kann“, so Piccinno. Von seiner Frau habe er im Übrigen auch viel über die koreanische Küche gelernt.

Obwohl Piccinno in Deutschland seine zweite Heimat gefunden hat, sind seine Wurzeln und sein Herz immer in Italien, wie er sagt. Einmal im Jahr verbringt er mehrere Wochen in Trepuzzi. „Aber der Abschied von Italien fällt mir immer schwerer und die Autofahrt ist lang. Es sind genau 1760 Kilometer.“ Von Italien bringt er stets Olivenöl, das sein Schwager herstellt, sowie Wein und Reis mit. „Das muss ich in Deutschland einfach haben“, sagt Piccinno lä-

chelnd. Irgendwann will er mit Chung-Sook nach Italien ziehen. Deshalb hat er schon vor Jahren sein Elternhaus gekauft und umgebaut. „Ich habe mir einen Weinkeller mit etwa 1800 Weinen eingerichtet“, berichtet er stolz. „Der älteste ist von 1949.“ Seine treuen

Kursteilnehmer – manche sind schon von Anfang an dabei – wissen von seinen Plänen. „Was machen wir denn dann ohne Sie“, haben sie ihn kürzlich gefragt und die Antwort gleich nachgeschoben: „Dann kommen wir für den Kochkurs eben zu Ihnen nach Apulien!“

Gruß aus der Küche

Ein Rezept von Piccinno exklusiv für die VorOrt-Leser:

Schiacciatine di Melanzane con Insalatina Selvatica“ (Auberginen-Taler an Wildsalaten).

Zutaten für 6 Personen: 3 Auberginen, 3 Eier, 100 g Paniermehl, 2 Knoblauchzehen, 50 g Schafkäse (Pecorino Romano), 2 Zweige Basilikum, 200 g Kirschtomaten, 300 g Salatmix (nach Möglichkeit vom Feld wie Löwenzahn, Ackersalat usw.), 100 g schwarze Oliven, 50 g getrocknete Tomaten, 50 g Walnusskerne, 50 g Ricotta Salata (frischer Schafkäse), 2 getrocknete Feigen, Salz, Chili (Peperoncino), Pfeffer, ital. Kräuter, Olivenöl, Balsamico-Essig, Öl zum Backen.

Zubereitung: Auberginen waschen, abtrocknen und im Backofen bei 200 Grad circa 30 Minuten backen. Zwischendurch die Hälfte des Paniermehls mit der Ricotta Salata, einer fein gehackten Knoblauchzehe, den getrockneten Tomaten, dem Peperoncino und dem gezupften Basilikum vermischen. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, schälen und zusammen mit den eingeweichten Feigen pürieren, dann mit den Eiern und den anderen Zutaten mischen. Aus der Masse kleine Taler formen, diese im Paniermehl wenden und in heißem Öl backen. Die Salate putzen und zupfen, die Kräuter feinhacken, die Tomaten halbieren, und alles zusammen vermischen. Aus Balsamico-Essig, Olivenöl, den gerösteten und gehackten Walnüssen, Salz und Pfeffer ein Salatdressing herstellen, die Salate damit überziehen und zu den Auberginentalern servieren.

Buon Appetito – Guten Appetit!