

Kulturbuch | Lorenzo Morelli: Auf kulinarischer Wanderschaft zwischen Paris und Neapel

Jahrzehntelang befand sich der multikulturell geprägte Gastronomiejournalist und Food Stylist Lorenzo Morelli *Auf kulinarischer Wanderschaft zwischen Paris und Neapel*. Nun erscheinen seine schönsten Erinnerungen und Rezepte als gelungene Kombination von Kochbuch, Bildband und historischem Reiseführer. Von **INGEBORG JAISER**



Nicht jeder kann mit einer solch illustren, weit verstreuten (Wahl-) Verwandtschaft aufwarten: einem korpulenten Großonkel, der über dem Dessert eines Jagddiners verstirbt; einem umtriebigen Vater, der kurzerhand die Kücheneinrichtung eines Militärschiffes erwirbt; einen Schnurrbart tragenden Großvater mit Baskenmütze, der seinen Rotwein fässerweise kauft; einer mutigen italienisch-stämmigen Großmutter, die nach Russland auswandert; einer einst im kubanischen Exil lebenden, mit 90 Jahren noch barbusig am Strand flanierenden Köchin.

Mediterrane Küche und Kulturgeschichte

Wer wie Lorenzo Morelli in einem durch und durch kosmopolitisch und kulinarisch angehauchten Umfeld groß wird, öffnet sich wohl traumwandlerisch den Genüssen des Lebens. Aufgewachsen in mediterranen Gefilden, unter den Fittichen einer Vielzahl kochbegeisterter Tanten und Großtanten, ist ihm auch in späteren Jahren stets die Erinnerung an frühe lukullische Erfahrungen präsent.

In *Auf kulinarischer Wanderschaft zwischen Paris und Neapel* würzt Morelli klassische Rezepte mit einem Hauch Exotik und Raffinesse, präsentiert Zubereitungstipps mit augenzwinkernden Variationen, unterlegt Herkunftsquellen mit amüsanten familiären Anekdoten. So gerät sein opulentes Koch-, Reise- und Erinnerungsbuch zur ausufernden Tour d`horizon durch die europäische, jedoch überwiegend mediterrane Küche und Kulturgeschichte. Seine kulinarische Rundreise streift die Düfte Neapels ebenso wie das ruhige Gemüt der Provence oder die Olivenkultur der Griechen. Und es zeigt, dass Freundschaften und gute Beziehungen oft auf außerordentlich köstlichen Speisen beruhen – als »Bekenntnis zu gourmander sozialer Zugehörigkeit«.

Von Carpaccio bis Crème Brulée

Annähernd 90 verführerische Rezepte präsentiert uns der weit gereiste Gastrosoph, oftmals moderne Interpretationen klassischer Gerichte, die durch eine kleine persönliche Variation erst den besonderen Kick erhalten: ein Hauch von Minze in der *Gazpacho Andaluz*, mit Marzipan verfeinerte gegrillte Speck-Datteln, eine *Tarte Tatin* mit Blätterteig. Überaus unterhaltsam sind die damit verbundenen Anekdoten und Geschichten der ausgedehnten Familiensaga, ausgeschmückt mit alten Ansichten, rührenden persönlichen Fotografien, historischen Originaltexten der Griechen und Römer. Dass sich Morelli auch als Food Designer einen Namen gemacht hat, sieht man den wahrlich appetitanregenden Kompositionen förmlich an. Und nicht zuletzt schlägt sich wohl auch sein Studium der Kunstgeschichte und Archäologie in der Fülle an historischen Bezügen und Zitaten nieder.

Gourmands und Gourmets, passionierte Hobbyköche und sehnsuchtsvolle Traumreisende werden an diesem großzügig ausgestatteten, liebevoll arrangierten Coffeetable Book ihre Freude haben. So wird es sicherlich auf mancher weihnachtlichen Wunschliste stehen!

| INGEORG JAISER

Titelangaben

[Lorenzo Morelli: Auf kulinarischer Wanderschaft zwischen Paris und Neapel](#)

Rezepte & Erinnerungen eines Genießers

Wien: Styria 2013

253 Seiten. 34,99 Euro