»Ich schreibe, weil ich beim Schreiben das
denkbar größte künstlerische Vergnügen empfinde.
Wenn mein Werk den Wenigen gefällt,
so ist mir das Dank genug.
Wenn nicht, so schmerzt es mich nicht.«

Oscar Wilde

Bravo Prosecco!

Der weltweite Siegeszug eines italienischen Lebensgefühls

Print-Ausgabe: © 2006 riva Verlag, München
E-Book-Ausgabe: © 2009 riva Verlag, München

Alle Rechte vorbehalten. Das vorliegende Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Lektorat: Ulrike Pichler
Satz: Stephanie Villiger
Umschlaggestaltung: Sabine Krohberger
Druck: Druckerei Joh. Walch, Augsburg

Die Verwendung der Fotos erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Fotografen:
Achim Neumann, München
Patrix, Paris
Claudio die Bella, Catania
Kevin Davy, London
Düren-Dornberger, München
Bernd Lindenthaler, München

ISBN 978-3-936994-12-4 | Print-Ausgabe
ISBN 978-3-86883-043-9 | E-Book-Ausgabe (PDF)

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Informationen sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

Für Fragen und Anregungen zum Buch:
wörsching@rivaverlag.de

Gern senden wir Ihnen unser Verlagsprogramm:
vp@rivaverlag.de

riva Verlag
ein Imprint der FinanzBuch Verlag GmbH
Nymphenburger Straße 86
80636 München
Tel.: 089 651285-0
Fax: 089 652096
E-Mail: info@rivaverlag.de

www.rivaverlag.de

Inhaltsverzeichnis

Vorwort von Eckart Witzigmann

Einleitung – Was ist Prosecco?

Prosecco e Opera – Maria Callas und der Spumante 13

Geschichte und Geografie 35

Materia Prima – Die Trauben 51

Im Weinkeller 59

Das Charmat-Verfahren 73

Prosecco & Champagner 77

Die Strada del Vino Prosecco 81

Fachausdrücke 109

Kochen mit Prosecco 123

Bravo Prosecco 143

Prosecco in Venedig 207

Allerhöchste Weihen und Ämter 223

Da Capo Prosecco 229

Restaurants und Hotels 231

► *Eckart Witzigmann und Kay Wörsching*

Vorwort

Lieber Kay,

Meine mit drei Sternen bekränzte Aubergine und Dein Sternenhimmel in Kay's Bistro sind Legende. Denn nun haben wir beide etwas Neues gemacht: Ich koche jetzt fürstlich in meinem Palazzo voller Artisten, Du hast Dein Prosecco Teatro eröffnet!

Erst habe ich bei »Prosecco« gestutzt, denn meine Liebe gilt dem Champagner. Aber ich habe auf Arrigo Cipriani gehört, den Chef der legendären Harry's Bar in Venedig, der sagte, »Prosecco ist die italienische Version des Champagners«, und habe inzwischen einige Spumante und vor allem den Cartizze in Deinem Teatro probiert. Ich muss sagen: Hut ab, wie gut kann Spumante schmecken!

Ich wünsche Deinem venezianischen Prosecco Teatro und Deiner prickelnden Hymne *Bravo Prosecco* alles Gute.

Dein
Eckart Witzigmann

Folgende zwei Fragen stellte ich Freunden und Freundinnen sowie Gästen des Prosecco Teatro: *Wo trinkst Du gerne Prosecco Spumante? Wann, bei welcher Gelegenheit?* Die Prosecco-fröhlichen Antworten werden dem Titel dieses Buches mehr als gerecht. Beginnen wir mit dem Statement einer berühmten Vollblut-Italienerin:

»Ich bin in Subiaco geboren, einer Kleinstadt, ungefähr 80 Kilometer östlich von Rom. Meine Tante Caledonia wurde 113 Jahre alt und somit die älteste Frau Italiens. Ihre Tochter Maria lebt in Subiaco. Und eines Tages möchte ich nach Subiaco zurückkehren. Ich gehöre hierher. Es gibt frittierte Zucchini und Spumante. Dafür verzichte ich auf jeden Luxus der Welt. Meine Wurzeln sind in Subiaco…«

Gina Lollobrigida Schauspielerin, Künstlerin, Fotografin, Rom

Einleitung
Was ist Prosecco?

»Kennst Du das Land, wo die Zitronen blühn, Im dunklen Laub die Goldorangen glühn, …?«, fragte einst Johann Wolfgang von Goethe in einem Gedicht. Ja, klar. Er meinte damit Italien. Aber nicht nur die schönen Zitrusfrüchte, auch die Weinreben wachsen hier. Von Südtirol bis Sizilien wird Wein in Hülle und Fülle kultiviert. Die größte Weinbauregion Italiens ist allerdings Venetien. – »Benvenuto« im Hinterland Venedigs und in der unbeschwerten Welt des munteren Prosecco!

Unbeschwert, weil uns der Prosecco nie mit den Launen des Champagners begegnet – mal gibt es zuviel der Trauben für den edlen Franzosen, im nächsten Jahr zu wenig; in diesem Jahr war es zu heiß, im nächsten zu kühl; dann wieder ist es zu nass, im darauf folgenden Jahr zu trocken. Und was seine Preise betrifft, ist der Champagner heute für die meisten Leute nur alle Jubeljahre erschwinglich und ansonsten ganz Reichen, Neureichen und Rennfahrern vorbehalten.

Was für ein unkomplizierter, verlässlicher und zugleich wohlfeiler Freund ist dagegen der Prosecco! Schäumend bringt er uns italienische Lebensfreude auf Parties und Vernissagen. Er perlt als Frizzante herrlich erfrischend auf sonnigen Terrassen und in schattigen Gärten und als Spumante verleiht er romantischen Tête á Têtes die unverwechselbare, prickelnde Stimmung. Er gibt einen stilvollen Aperitif vor liebevoll zubereiteten Menüs ab und die großen Prosecco Cuvées nehmen es mit manchem Champagner auf (fragen Sie Arrigo Cipriani, den Chef der weltberühmten *Harry´s Bar* in Venedig).

Prosecco steht übrigens nicht für »secco« (trocken) und sagt somit nichts über den Zuckergehalt eines Perl- oder Schaumweines aus. Der Begriff ist auch kein Fan-

tasiename für italienischen Sekt. Prosecco ist vielmehr der Name einer Rebsorte wie Riesling, Pinot noir oder Chardonnay. Die Prosecco-Traube wird in verschiedenen Teilen Italiens angebaut, ja sie hat sogar Verbreitung in den USA gefunden. In Venetien, auf den eiszeitlichen Moränenböden, vor allem um Valdobbiadene und Conegliano, findet die Prosecco-Traube allerdings die besten Voraussetzungen. Die kalkhaltigen Böden, vom Piave-Gletscher einst hierher geschaufelt, und das mediterrane Klima geben diesem Wein seine Rasse und Struktur. Dazu kommt eine jahrhundertelange Erfahrung im Weinbau – schon die Römer ließen im ersten Jahrhundert v. Chr. im Veneto Weinstöcke kultivieren - und der Ehrgeiz zur steten Verbesserung und Verfeinerung: Hier entstand die älteste Weinbau-Fachschule Italiens. Erfrischende Perlweine (Frizzanti) sowie ausgezeichnete Schaumweine (Spumanti) sind das Ergebnis. Unter dem Namen Prosecco haben sie die Welt erobert.

Die »Strada del Prosecco« verbindet die Städte Valdobbiadene und Conegliano und führt in schwungvollem Auf und Ab an den Weinbergen vorbei, die zum streng begrenzten, klassischen Anbaugebiet des Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene gehören. Etwa 4.350 Hektar sind mit Prosecco-Rebstöcken bepflanzt und nur der Prosecco-Wein von hier darf das begehrte DOC (Denominazione di Origine Controllata) auf seinem Etikett führen, was bedeutet, dass der Prosecco aus einem kontrollierten Anbaugebiet kommt. Hier wachsen die begehrtesten, besten Trauben für den italienischen Hochgenuss, der uns Deutschen so verführerisch im Glas schäumt.

Diesen Wein, genauer den aus ihm gewonnenen Spumante, den schäumenden Prosecco, wollen wir kennen lernen und auf seinem Siegeszug durch die Welt begleiten. Er ist ein lustig-frivoles Geschenk des Weingottes Bacchus, das zu trinken niemand bereuen wird, auch nicht am nächsten Morgen. Erfahren Sie hier, woher er kommt, wie er entsteht, was man von ihm wissen sollte und wen in der weltweiten High Society – von Maria Callas bis zu Papst Benedikt XVI. – er schon begeistert hat. Erliegen Sie mit mir diesem jungen, frechen, überaus wohlschmeckenden, heiter stimmenden Verführer namens Prosecco…

◄ *Santa Maria della Salute, Gemälde von Canaletto*

Maria Callas ►

»Inszenieren Sie ruhig weiter. Aber bedenken Sie, dass ich immer in der Mitte stehen werde!«

Maria Callas Sängerin

Prosecco e Opera – Maria Callas und der Spumante

Wussten Sie, dass Maria Kalogeropoulos, Tochter griechischer Einwanderer und geboren in New York, wie die meisten US-Teenager literweise Coca-Cola in sich hineinschüttete? Oder dass die spätere große Diva Maria Callas schon bald, als sie die ersten Auftritte zu meistern hatte, seelenruhig ein großes Steak vertilgte, bevor es ans Singen ging? Die meisten Sänger können ja vor dem Auftritt nichts essen und glauben, dass ein voller Magen ihre Atmung beeinträchtige. Für Maria aber war eine ordentliche Mahlzeit und – wie gesagt – richtig schön viel Coca-Cola geradezu der Auftakt zur Kunst.

Als sie dann nach Italien ging, um das Mekka der Oper zu erobern, tauschte sie die Cola gegen den süßen Lambrusco, den ihr dann ihr anfänglicher Verehrer und späterer Ehemann Battista Meneghini austrieb: Er überzeugte sie, wie köstlich ein meisterlich gekelterter Prosecco Spumante schmeckt!

Verehrt und umschwärmt – Maria Callas

Die »Unbekümmertheit« gegenüber großen und größten Rollen und deren Interpretation, die Fähigkeit, direkt vor mörderischen Aufführungen – und nur solche sang sie später – noch Essen zu gehen, behielt die Callas zeitlebens bei. Als sie, nachdem sie Italien auf den Kopf gestellt hatte, in die USA mit dem Status eines Mega-Stars zurückkehrte, schüttelten die Kollegen und Kolleginnen der Met, der San Francisco oder der Chicago Opera den Kopf, wenn Maria am späten Nachmittag die Garderobe betrat, um in die abendliche Rolle zu schlüpfen. Denn sie kam meistens direkt aus einem Restaurant, wo sie mit Vorliebe ein Steak bestellte, oder sie hatte ungerührt bis zur letzten Minute in den Wühltischen von Woolworth und anderen Billig-Kaufhäusern gekramt. Stolz zeigte sie in der Oper dann ihre Trophäen vor – ein im Preis herabgesetztes Schminktäschchen oder ein Teesieb. Einkaufen, Essen und Trinken waren die Tranquilizer gegen das quälende Lampenfieber, das Maria ihr Leben lang plagte.

La Gioconda

Nachdem die junge Callas in Verona die erste Phrase einer *Gioconda*-Arie vorgesungen hatte, sprang Festspieldirektor Zenatello auf, blättert in der Partitur und sang dann mit Maria das Duett Gioconda/Enzo. Danach umarmte er mit italienischem Feuer die blutjunge Sängerin und erklärte: »Mein Kind, Sie sind eine Offenbarung, wie ich sie in meiner ganzen langen Karriere noch nicht erlebt habe!« – Maria wird für die *Gioconda* in der *Arena di Verona* engagiert und kurz darauf schippert die angehende Primadonna mit ihrer Freundin Louise auf dem Dampfer »Russia« vom amerikanischen Big Apple nach Bella Napoli. Hier besteigen die beiden jungen Damen am 27. Juni 1947 den überfüllten Zug nach Verona.

Am Abend steht der erste Pflichttermin in Form eines Essens im Restaurant *Pedavena* an. Der Besitzer des *Pedavena*, Gaetano Pomari, ist zugleich der Organisator der Festspiele und hat für diesen Abend das Arena-Ensemble eingeladen, um die junge Amerikanerin Maria Callas kennen zu lernen. Maria ist eingeschüchtert und schweigt, während es rund um sie hoch her geht. Später taucht ein älterer Herr auf, eher klein und beleibt, unscheinbar und bürgerlich, und wird vom Restaurantbesitzer überschwänglich begrüßt: »Battista, komm her! Komm schnell her zu uns!«

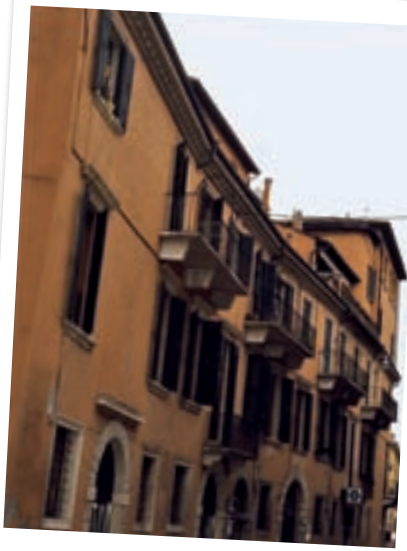
Im Laufe des Abends beeindruckt Giovanni Battista Meneghini die junge Sängerin durch gute Manieren, seine warme Stimme, seine Seriosität. Unter seinen unaufdringlichen Komplimenten taut die junge Frau auf. Er ist bestimmt kein Romeo, aber mit Einfühlungsvermögen und einer gewissen Weltläufigkeit gewinnt er das Vertrauen und bald die Liebe der größten Sängerin des 20. Jahrhunderts.

Maria Callas in der Garderobe

Meneghini, ein reicher Ziegelfabrikant, versteht etwas vom Essen und Trinken. Als erstes gewöhnt er Maria den pappsüßen Lambrusco ab, den sie automatisch zu jedem Essen bestellt. Er lädt sie zum Prosecco ein. Den trinken sie manchmal pur, dann wieder als Bellini mit dem Mark von weißen Pfirsichen vermischt, wie ihn die Society von Venedig gerne schlürft. Maria ist begeistert.

Die Callas beeindruckt Verona als *Gioconda*, doch ein Durchbruch auf dem umkämpften italienischen Pflaster war ihr erster Auftritt freilich noch nicht. Sie singt weitere sechs Vorstellungen im Riesenrund der Arena, sorgsam musikalisch geführt vom fürsorglichen Meastro Tullio Serafin, umschwärmt und ermutigt vom väterlichen

Freund Meneghini. Aus ihrer ersten Bleibe in Verona, dem Hotel *Accadémia*, zieht die Callas in das schicke Penthaus, das Meneghini an der Via Michelangelo Buonarroti erworben hat. Von dort aus kann sie die Musik herüberwehen hören, die abends aus der römischen Arena emporsteigt.



Marias Penthaus-Wohnung in Verona

Walter Legge, dem Chef des Schallplattenkonzerns EMI, blieb das Appartement der Callas aus anderen Gründen in Erinnerung: Über ein Jahr buhlte er um einen Exklusiv-Vertrag mit der Callas und die Verhandlungen mit der extrem vorsichtigen (und abergläubischen) Diva und mit Meneghini, der inzwischen ihr äußerst raffinierter Manager geworden war, zogen sich von Termin zu Termin. »Noch jetzt schmerzen mir die Arme«, erinnerte sich Walter Legge Jahre später, »wenn ich an die Gewichte in Form von Topfpflanzen aller Art denke, die ich in das Penthaus von Callas und Meneghini geschleppt habe.« Maria aber verstand es, den mächtigen EMI-Chef mit immer neuen Aussichten auf baldige Vertragsunterzeichnung zu locken und versüßte ihm das Topfpflanzenschleppen mit wundervollen Bellinis. Dabei pürierte sie die weißen Veneto-Pfirsiche immer frisch im Mixer und goss das Pfirsichmark so gekonnt mit Spumante auf, dass ihre Gäste regelmäßig über ihren Bellini ins Schwärmen gerieten. Eine der wenigen Küchenleistungen, die Maria vollendet beherrschte. Ansonsten waren ihre kulinarischen Kreationen eher kryptisch.

► *Arena di Verona*

»Prosecco ist ›unser‹ Champagner! Ich liebe ihn auf Kreuzfahrten im Mittelmeer (die ich öfter unternehme). Natürlich zuhause auf der Terrasse, direkt am malerischen Lago Maggiore. Und dann im Garten bei meiner Vertrauten und ›rechten Hand‹, Rosa Pape. Dort sitzt man mit Blick auf die Elbe und sieht die Schiffe vorbeiziehen. Wir denken dann an die vielen Reisen, die wir in meiner langen Karriere zusammen gemacht haben. Da kann sogar das kühle Hamburg romantisch sein.«

Milva Sängerin, Milano & **Rosa Pape**, Managerin, Hamburg

Schließlich heiratet Maria ihren »Titta«, wie sie Meneghini zärtlich rief, in der *Philippini Kirche*, und kurz darauf kauft er eine riesige, herrschaftliche Villa in Sirmione am Gardasee. Gegenüber befindet sich das wunderbare Grandhotel *Villa La Cortine* mit eigenem Steg und privatem Barbecue am Strand. Umgeben ist das Hotel von einem märchenhaften Park mit Kopien römischer Statuen. Hier sang übrigens eine andere mondäne Diva, die feuerrote Milva, für Fernsehkameras aus aller Herren Länder: »Komm, halt mich fest als wär's das letzte Mal!«

Die Villa von Callas und Meneghini in Sirmione

Als Maria ihre Traumvilla auf einer Anhöhe über den plätschernden Fluten des Gardasees eingerichtet hatte, gab sie für Künstler und Freunde eine Einweihungsparty – natürlich mit Prosecco und Bellini. Sie war stolz auf ihr elegantes Heim und entwickelte plötzlich auch den Ehrgeiz, für Gäste zu kochen, obwohl sie davon keine Ahnung hatte. Eines Abends hatten die Meneghinis Nicola Rossi-Lemeni zum Dinner eingeladen. Maria hatte den Tisch sorgfältig mit feinem Silberbesteck und chinesischem Porzellan gedeckt, mit Kerzenleuchtern dekoriert und den Prosecco kalt gestellt. Man nippte erst am Spumante und genoss dabei einen nicht zu toppenden Blick über den Gardasee. Dann meinte Meneghini:

»Ich glaube, wir können jetzt zu Tisch gehen!« In diesem Moment fiel Maria ein, dass sie das Essen völlig vergessen hatte. Es war rein gar nichts vorbereitet. Seelenruhig meinte sie: »Vielleicht kann ich einen Risotto machen, aus dem Reis, der gestern übrig geblieben ist.«

Für einen Italiener ist das Zubereiten eines Risotto eine heilige, kultartige Handlung und ein Risotto aus aufgewärmtem Reis undenkbar. Maria aber ging fröhlich in die Küche, goss reichlich Prosecco in die Reisreste, rührte einmal um und begab sich wieder zu ihrem Gast. Als der Prosecco verdampfte, duftete es noch wunderbar aus der Küche, was sich allerdings rasch änderte. Der Reis brannte an und Rossi-Lemeni wurde vom eigenartigen Prosecco-Risotto (das im Prinzip köstlich sein kann!) verschont.

Maria Callas und Lucchino Visconti

Der unaufhaltsame Aufstieg der Primadonna führte die Meneghinis schließlich nach Mailand und Maria in das oberste Heiligtum der Opernenthusiasten, die Scala. Die Mailänder allerdings liebten ihre Renata Tebaldi mit der »engelsgleichen Stimme«, dem bescheidenen Lächeln und der Milde und Güte verströmenden Aura. Hinter dieser Fassade verbargen sich freilich stahlharter Ehrgeiz und Nerven wie Taue. Was Ehrgeiz und Nerven anlangte, konnte Maria spielend mithalten und die engelsgleiche Belcanto-Stimme fegte sie mit einer nie gesehenen Urkraft und Dynamik hinweg. Durch ihre Bühnen-Tragödinnen gewährte sie einem verblüfften Publikum Einblicke in Schwindel erregende Abgründe von Liebe, Leidenschaft und Hass.

Zwei unterschiedlichere Frauen kann man sich nicht denken. Privat war die Tebaldi todlangweilig. Maria hingegen hat immer gerne gegessen, getrunken, heftig diskutiert. Vor der Vorstellung gab es das berühmte Steak, danach meistens Prosecco, den sie liebend gern mit Orangensaft mischte oder auch Prosecco pur, in den sie eine Orangen- oder Zitronenscheibe warf, um dann die Kohlensäure rauszuquirlen. Lambrusco hat sie, nachdem die ersten zarten Bande zu Meneghini geknüpft waren, kaum noch angerührt.

Die Callas beanspruchte für sich den Titel der »Primadonna assoluta«, während die Tebaldi auf »Primadonna autentica« bestand. Die auch öffentlich ausgetragenen Kräche zwischen den beiden außergewöhnlichen Künstlerinnen, die Skandale, Intrigen, Siege und Niederlagen füllten die Zeitungen und brachten das in zwei

Lager gespaltene Scala-Publikum zum Rasen. Neben Blumenbuketts und Pralinenschachteln flogen zuweilen auch Rettiche, ja sogar Schuhe auf die Scala-Bühne. Mailand hatte eine internationale Werbung wie nie zuvor.

Nach aufzehrenden Jahren der Feindschaft und gegenseitiger Dolchstöße in den Rücken, aber freilich auch eines Wettbewerbs in Belcanto auf höchstem Niveau, zog die Tebaldi, die engelsgleiche, nach dem Motto »Die Klügere gibt nach« an die Metropolitan Opera in New York und räumte der »Tigerin« Maria Callas das Feld.

Die Vestalin

Nun hatte Maria das Sagen und sie bestand auf Spontinis *Vestalin*, die dreißig Jahre mit gutem Grund nicht aufgeführt worden war: Die Story wirkt wie eine Arme-Leute-Norma und die Musik reißt kaum jemanden vom Hocker. Für die Callas bedeutete diese Oper jedoch jungfräuliches Terrain, auf dem sie ihre verzehrende Intensität, ihre atemberaubende Dynamik ausspielen wollte. Als Regisseur forderte sie Luchino Visconti, der aus einem uralten, hochadeligen Geschlecht stammte, aber als offen bekennender Kommunist eben dieses verraten hatte. Visconti hatte durch sozialkritische Filme Aufsehen erregt und es war für die tonangebenden Kreise undenkbar, ihn als Regisseur an der Scala erdulden zu müssen.

Doch Maria Callas war die regierende Königin und setzte Viscontis Engagement durch. Sie hat ihm den Bühneneingang der heiligen Scala geöffnet, die die Viscontis seit Generationen von vorne betraten: Seine adelige und sehr reiche Familie besaß eine mit rotem Damast ausgeschlagene Stammloge und der kleine Luchino hatte die Musik und die geheimnisvollen Gesetze der Oper schon als Kind in sich eingesogen.

Später einmal sagte Visconti, der attraktive Männer liebte, über die phänomenale Callas, sie sei »jene Art Schauspielerin, die ein für allemal der Vergangenheit angehört.« Mit ihr konnte der geniale Regisseur all seine künstlerischen Visionen

▼ *Eingang zur Galleria Vittorio Emanuele (gegenüber der Scala), Mailand*

verwirklichen. Die Callas war wiederum von ihm fasziniert – allerdings nicht nur von dem Regisseur, sondern auch von dem Mann Visconti. Sie verliebte sich hemmungslos in den kettenrauchenden, hochintelligenten, bisweilen ätzend sarkastischen Grandseigneur, in den Mann, der für sie auf der Bühne das von weißem Mondlicht übergossene Rom erstehen ließ, der die vestalische Jungfrau heraufbeschwor und mit ihr jede Geste, jeden Schritt, jeden Ausdruck erlebte.

Visconti war auch ein sinnlicher Mensch, ein Genießer. Ein schier unglaubliches Gericht lässt er in seinem Meisterwerk »Der Leopard« auftischen. Dem Film liegt der geniale Roman Tomasi di Lampedusas »Il Gattopardo« zugrunde und ich möchte dieses Gericht von Lampedusa persönlich beschreiben lassen: »... der Anblick jener riesigen Makkaroni-Pastete verdiente sehr wohl, einem jeden summende Laute der Bewunderung zu entlocken. Das gebräunte Gold der Umhüllung, der starke Duft von Zucker und Zimt, der davon ausströmte, waren nichts als das Vorspiel zu dem Wonnegefühl, das einem im Innern aufstieg, wenn das Messer die Kruste auseinander riss: Zuerst brach ein mit Wohlgerüchen beladener Dampf daraus hervor, und dann bemerkte man die Hühnerleber, die harten Eier, die Streifen von Schinken, jungem Huhn und Trüffeln in der weichen, heißen Masse der kleinen, kurzen Makkaroni, denen die verdichtete Fleischessenz eine köstliche Gamslederfarbe verlieh.«

Über Umwege war Visconti an eine Rezeptsammlung aus dem Hause Giuseppe Verdis gelangt. Unter den Rezepten befanden sich auch der berühmte Risotto alla milanese, ein Risotto-Traum, zubereitet mit Bouillon, Safran und Parmesan, die Gnocchi fondenti (überbackene Gnocchi), die deftige Mortadella fritta (gebratene Mortadella), die Costoletta alla milanese, die später als österreichische Spezialität unter dem Namen »Wiener Schnitzel« weltberühmt wurde, das Coniglio al Balsamico (Kaninchen mit Balsamicoessig), die Involtini di Vitello (Kalbsrouladen) und der mächtige Polpettone, ein Hackbraten mit Brät, Parmaschinken und Mortadella. »Es gibt nichts Besseres als etwas Gutes« war offenbar die Maxime im Hause des großen Komponisten.

▼ *Scala, Mailand*

Durch den von ihr angebeteten Visconti lernte die Callas all diese Genüsse kennen. Dass große Oper nicht nur auf der Bühne, sondern auch auf der Tafel stattfinden konnte, dass man große Oper nicht nur singen, sondern auch essen konnte, faszinierte Maria.

Später sollte sich Ähnliches abspielen: Betört vom weltläufigen, öligen Charme eines Aristoteles Onassis, aß sie mit ihm die griechische Küche rauf und runter. Auf Inselausflügen und an Bord der Yacht »Christina« kippte man sich sogar Ouzo in den Prosecco. Ein Mix, den ich in meiner Bar *Prosecco Teatro* in der historischen Münchner Schrannenhalle auch anbiete. Danach kann man freilich nur noch Sirtaki tanzen …

La Traviata

Maria entwickelte für Luchino eine Leidenschaft, die bisweilen an die Besessenheit und Intensität ihrer Bühnen-Tragödinnen erinnerte. »Maria hat sich in mich verliebt«, erzählte Visconti Jahre später. »Wie viele Griechen oder Griechinnen neigte sie sehr zum Besitzanspruch. Folglich gab es eine Menge abscheulicher Eifersuchtsszenen. Sie hasste Franco Corelli, weil er hübsch war« (und weil Visconti ihn – erfolglos – anbetete). »Stets achtete sie darauf, dass ich ihm nicht mehr Aufmerksamkeit zukommen ließ als ihr.«

▲ *Maria Callas als Violetta in »La Traviata«*

Der Callas, die sich inzwischen vom dicken griechischen Pummel zu einer geradezu elfenhaften Audrey-Hepburn-Zwillingsschwester gehungert hatte, war natürlich bewusst, dass sie nicht nur als Assoluta, sondern auch als Frau auf Männer wirkte und sie glaubte, auch von Visconti den entsprechenden Tribut einfordern zu können. Ihre Gefühle für den genialen Regisseur stellte sie vor aller Welt zur Schau: Sie wusste, dass er regelmäßig im Restaurant Biffi im Seitenflügel der Scala zu Abend aß. Während der Pause zu La Traviata rannte sie ungeniert im Kostüm der Violetta, ein Fin-de-Siècle-Kleid, leuchtend rot und mit funkelnden Glassteinen besetzt, zum Bühnenausgang hinaus, durch die Seitenarkaden der Scala ins Restaurant, wo sie Visconti vermutete. In nervenaufreibender Eifersucht wollte sie kontrollieren, ob der Geliebte sich vielleicht mit einer anderen Dame oder – noch schlimmer – mit einem Mann traf. Wenn sie befriedigt festgestellt hatte, dass er alleine war, nahm sie von Viscontis Spumante einen kräftigen Schluck, küsste ihn zärtlich auf die Wangen und eilte dann zum zweiten Akt. Natürlich blieb den Besuchern des Biffi vor Verblüffung der Mund offen stehen. Visconti sah die Sache gelassener: »Es hätte viel schlimmer kommen können«, spöttelte er. »Stellen sie sich vor, sie wäre im Biffi im Nachthemd aufgetaucht, das Violetta im letzten Akt trägt.«

»Meine schönste Erinnerung ist das Publikum.«

Für Visconti hatte Maria sogar schon das Lokal gewechselt: Die Fans warteten üblicherweise am Bühnenausgang auf sie, wo sie geduldig alle Autogrammwünsche erfüllte. Dann überquerte sie die Piazza Della Scala und ging auf die prachtvolle Galleria zu. Im lockeren Pulk begleiteten sie ihre Verehrer, keiner drängelte, keiner berührte sie. Man hielt Nähe mit ehrfurchtsvollem Abstand, den Blick gottergeben auf die Diva geheftet. Vor der Tür des Restaurants Savini drehte sich die Callas graziös um, sagte mit ihrer schönen, warmen und tiefen Sprechstimme: »Grazie! E buona notte!« Die Adoranten brachen daraufhin in Jubelgeschrei aus und applaudierten, bis die Göttliche im Savini verschwunden war. Nachdem sie aber Visconti und seine Vorliebe für das Biffi Scala kennen gelernt hatte, speiste sie dort an einem für sie immer reservierten Tisch links neben dem Eingang. Von hier aus konnte sie durch ihre dunkle Brille das Kommen und Gehen beobachten und glaubte naiv daran, selbst nicht gesehen zu werden. Bei diesem People Watching entspannte sie sich, verzehrte ein Steak Tatar und trank Prosecco Spumante.

Übrigens hatte auch schon Oscar Wilde ein Faible für Viscontis und Callas Lieblingsrestaurant: »Mailand ist ein zweites Paris«, schreibt der Autor unbeschwert schöner Märchen, aber auch beklemmender Parabeln wie »Das Bildnis des Dorian Gray« in sein Notizbuch. »Wundervolle Arkaden und Galerien; die ganze Stadt weißer Stein und Vergoldungen. Ausgezeichnet im Restaurant Biffi gespeist, mit Wein, der wie guter Most oder süßer Champagner schmeckt. Abends haben wir uns eine neue Oper angesehen – ›Dolores‹ von einem jungen Maestro namens Auteri; an manchen Stellen eine aparte Bellini-Imitation, einige hübsche Rondos; im Ganzen jedoch unharmonisches Geschrei…«

Medea

Außer Visconti hat die Callas auch einem anderen weltberühmten Mann den Zugang zur *Scala* geebnet: Maestro Leonard Bernstein.

Nach ihrem Aufsehen erregenden Erfolg in Cherubinis *Medea* bei den Maifestspielen in Florenz besteht sie darauf, dass diese Oper – seit fünfzig Jahren in Mailand nicht mehr aufgeführt – auf den Spielplan der Scala kommt. Der Grund für den Dornröschenschlaf dieses Werkes liegt auf der Hand: Eine Sängerin für die Titelrolle zu finden, ist außerordentlich schwierig. Kaum eine Sopranistin kann die Heldengestalt der Antike überzeugend darstellen und singen. Um die Frau, die aus verratener Liebe die schrecklichsten Verbrechen begeht, überzeugend auf die Opernbühne zu bringen, ist ein untrügliches Gespür für die Gesetze der antiken griechischen Tragödie erforderlich ebenso ein furioses Temperament und eine äußerst virtuose Gesangskunst. Kurz: Eine Rolle, wie maßgeschneidert für die Callas.

Nachdem sie ihren Willen durchgesetzt hat, wird die Sache erst problematisch, denn weit und breit ist kein großer Dirigent verfügbar. Natürlich gibt Maria Callas nicht auf: Kurz zuvor hatte sie im Rundfunk ein klassisches Konzert gehört und bemerkt, dass hier ein haurausragender Dirigent am Werk war. Den Namen hat sie sich gemerkt: Leonard Bernstein, ein junger Amerikaner. Damals war Bernstein in Italien ein Unbekannter und die *West Side Story* hatte er noch nicht geschrieben. Sie schlägt Antonio Ghiringhelli, dem Intendanten der Scala, Bernstein vor. Doch der winkt ab. Einem jungen, unbekannten Dirigenten die Premiere in der Scala und das weltberühmte Orchester zu überlassen, kam für ihn überhaupt nicht infrage. Da zieht die Callas ihre psychischen Daumenschrauben an, droht mit allerlei für die nächste Spielzeit und Ghiringhelli greift zum Telefon. Nach etlichen Vermittlungen ist der Meister in der Leitung und lehnt sofort ab. Er kenne Cherubinis *Medea* nicht, er wolle sich auf kein Risiko einlassen und so weiter. Da nimmt die

»Prosecco am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen.
Prosecco am Abend, erfrischend und labend.
Zu Fisch, Fleisch und Kuchen – das muss man versuchen.
Ob Rom, Venedig, Monaco – Prosecco macht die Herzen froh
Und schmecken tut er sowieso.«

Thomas Tipton Bayerischer Kammersänger, München

Callas dem Intendanten den Hörer aus der Hand und beginnt eine lange Unterhaltung, die ihr recht leicht fällt: Schließlich ist sie – wie Bernstein – in New York geboren. Ghiringhelli und Meneghini verstehen wenig. Als aber die Callas einhängt, sind die beiden Herren platt: Bernstein kommt nach Mailand um die *Medea* zu dirigieren. Man kann sich lange streiten, für wen die *Medea* der größere Erfolg wird. Maria Callas festigt endgültig ihren Status als »La Divina« – die Göttliche – und Leonard Bernstein rückt in die Reihe der berühmtesten Orchesterdirigenten weltweit auf. Als Maria nach der Premiere mit dem von ihr tief verehrten Maestro in der Garderobe anstoßen will, steht der Spumante schon kalt – auch wenn Bernstein, wie er mir öfter erzählte, einen Whisky Ballantines 15 Years old bevorzugt.

Mit Luchino Visconti lernte die Callas auch dessen Geschöpf, den genialen Bühnen- und Filmausstatter und späteren Regisseur Franco Zeffirelli kennen. Sie arbeitete mit Zeffirelli an allen großen Opernbühnen der Welt von Dallas bis Mailand zusammen. Und er wurde ihr engster Vertrauter. Seine Inszenierungen sind legendär, seine Ausstattungen auf Opernbühnen und in Filmen beeindrucken durch kaum mehr erreichte Stilsicherheit und magische Opulenz.

Von einem Freund, der die Auflagen eines komplizierten Testaments nicht erfüllen konnte, erstand Zeffirelli das berühmte Villenensemble in Positano, das früher der Herzogin von Villarosa gehört hatte. Er brachte das Geld auf, um die Erbschaftsauflagen zu erfüllen, kaufte die drei Villen am malerischen Hang über der Bucht von Sorrent und ließ den Freund in einem der Gebäude weiter und umsonst wohnen. Die Feste und Parties, zu denen Zeffirelli einlud, sind Legende. Künstler und VIPs, Scharlatane und amüsante Nichtstuer kamen und gingen, ob geladen oder nicht. Oft verbrachten Alice und Ellen Kessler, Rudolf Nurejew, Gina Lollobrigida, Liza Minelli oder Tennessee Williams die Sommermonate dort. Die künstlerische Atmosphäre, der amüsante Gastgeber und Bella Italia zogen alle magisch an.

Einmal begegnete ich Leonard Bernstein auf dem Flughafen von Mailand. Er wartete dort auf die gleiche Maschine nach Neapel wie ich. Wir ließen unsere gemeinsamen Winterabende und Nächte der letzten Saison in meinem Restaurant *Kay's Bistro* in München Revue passieren, lachten, erzählten. Die Airline servierte dem prominenten Gast und mir in seinem Gefolge ein Glas Prosecco nach dem anderen. Die Welt um uns herum versank. Plötzlich stand eine nervöse Stewardess der Alitalia vor uns und wand sich höflich. Der Maestro möge doch unverzüglich einsteigen und sein Freund bitte auch. Der dritte Aufruf sei schon ungehört verklungen, alle Passagiere befänden sich an Bord. Lennie versicherte dem Alitalia-

Engel, dass wir »subito« kämen und erzählte mir eine weitere Story und wir nahmen einen weiteren Schluck… Ein veritabler Kapitän bat uns schließlich ebenso eindringlich wie höflich, doch endlich das Flugzeug zu besteigen. Die Alitalia schätze den weltberühmten Gast über alle Maßen, aber wenn wir jetzt nicht… dann müsse das Flugzeug leider, leider ohne uns…

Lennie drehte sich aus dem Schalensitz und in Begleitung des Kapitäns schritten wir zum Flieger nach Napoli. Die Maschine war ausgebucht. Mit schwingenden Hüften führte uns die Stewardess vorbei an erstaunt blickenden Mitreisenden ganz nach hinten, wo zwei leere Plätze warteten. Kaum hatten wir uns in die engen Sitze fallen lassen, begann der Pilot einen temperamentvollen Start. Offenbar wollte er die durch uns mit Prosecco vertrödelte Zeit wieder hereinholen. Plötzlich sauste unterhalb der Gepäckfächer ein dünner Strahl Kondenswasser der Air Condition auf uns zu und ergoss sich zuerst mir ins Gesicht und kurz darauf taufte er Lennie. Die Stewardess eilte herbei, zeigte sich untröstlich und hinterließ uns kichernd eine volle Kleenex-Box. Lennie saß ungerührt neben mir, auf dem berühmten Kopf fünf Papiertaschentücher und das Sommerjackett voll dunkler Wasserflecken. Er nahm es mit Humor und erzählte mir, dass er auf dem Weg zu Franco Zeffirelli sei um ein paar Tage vom mörderischen New Yorker Konzertsommer auszuspannen. In Positano erwarteten ihn die *Tre Ville* Zeffirellis mit den Terrassen und dem phantastischen Ausblick über die Bucht. Und natürlich – als besondere Aufmerksamkeit eines perfekten Gastgebers – die eisgekühlten Krüge in den Zimmern, gefüllt mit frisch gepresstem Saft kernloser Trauben, aufgegossen mit Prosecco…

»Ich finde die unzähligen Aktivitäten im Mozart-Jahr keineswegs übertrieben und wenn ich eine Mozart-Wurst sehe, werde ich sie mit großem Appetit essen!«

(…und den Mozart-Prosecco und den Mozart-Marzemino mit großer Freude trinken!…)

Nikolaus Harnoncourt Dirigent, Wien