

Chefkoch José Graziosi über „Tagliatelle à la Guitarra“

Die Urmutter der Nudelmaschine

Text: Angela Berg; Fotos: Georg Berg

Die Bekanntschaft mit José Graziosi machen wir in Devonshire im Vereinigten Königreich, kurz bevor Brexit und Corona Europa durchrütteln. Er ist Chef de Cuisine im Hotel Endsleigh. Das denkmalgeschützte Anwesen wurde 1814 für den Herzog von Bedford als Jagd-Lodge errichtet und ist eingebettet in einen 40 Hektar großen Märchenwald am Rande des bekannten Naturschutzgebietes Dartmoor.

Der Garten von Endsleigh bietet auch dem Küchenteam des Hotels eine reiche Quelle an Zutaten. So ist es nicht weiter verwunderlich, dass mein erstes Treffen mit José Graziosi nicht in der Hotelküche stattfindet, sondern mitten in einem Meer aus Bärlauchblüten. Verwunderlich dagegen ist das Holzkästchen, das José Graziosi sich unter den Arm geklemmt hat.

Chefkoch José Graziosi ist Italiener und das Pastakochen liegt ihm im Blut. Seit seiner Ausbildung begleitet ihn ein ganz besonderes Küchengerät.

José Graziosi – der Name kommt mir spanisch vor – klingt aber auch italienisch. Und genauso ist es auch. Seine Mutter ist Spanierin, der Vater Italiener. Aufgewachsen ist er in Italien. Der Liebe wegen geht er nach Großbritannien. Bevor José Graziosi nach Endsleigh kommt, arbeitet er unter anderem sechs Jahre für den englischen Sternekoch Rick Stein in Padstow, Cornwall. Jeden Arbeitstag beginnt José Graziosi auf Endsleigh mit einem Garden Walk, denn hier findet er immer Wildkräuter, die er in die Tageskarte einbindet. Zum Beispiel wilder Sauerampfer, der zwischen dem Bärlauch wächst. José Graziosi bezeichnet sich selbst als Nature Boy.

Hotel Endsleigh in der Morgenstimmung wirkt wie ein verwunschener Ort, an dem Elfen von Kamin zu Kamin schweben.



Eine Kochschule im Kloster

Seine Ausbildung absolvierte José Graziosi im Konvent Santa Maria in den italienischen Abruzzen. In dieser Klosterschule für Jungköche, erzählt er, hat ein strenges Regiment geherrscht. Frauen und Männer leben dort getrennt ohne irdische Ablenkung und in voller Konzentration auf die reine Kunst der Kulinarik. Aus dieser Zeit besitzt José ein Kücheninstrument, das ihn auf all seinen Karrierestationen in Italien und später im Ausland begleitet hat. Es ist eben jenes schlichte Holzkästchen, das er zum Gespräch mitgebracht hat. Stolz zeigt er die Carraturo, so wie ein Violinist seine Stradivari.

Die Gitarre der Abruzzesen

Das Instrument sieht aus wie eine sehr schlichte Gitarre, ist aber „Il Carraturo“ der Urtyp der Nudelmaschine. Erfunden um 1800 in den Abruzzesen. Der Name Carraturo leitet sich aus einem Dialekt Mittelitaliens ab und meint den Vorgang, wenn aus dem Teigblatt lange schmale Nudeln hergestellt werden. Aufgrund der Ähnlichkeit mit einer Gitarre sprechen die Abruzzesen auch von „Pasta a la Guitarra“. Bis heute nutzt José Graziosi die Carraturo beruflich wie privat und ist begeistert. Denn das Gerät ist einfach und genial zugleich. „Die einzige Wartung besteht im gelegentlichen Strammziehen der Drähte. Wie beim Stimmen einer Gitarre“, schwärmt er. Das Gerät wäre keinesfalls in Vergessenheit geraten, sondern würde von immer mehr Köchen geschätzt. In den Abruzzesen findet man eine Carraturo neben Pasta, Käse und Olivenöl im Feinkostladen für unter 20 Euro zu kaufen.

Perfekte Pasta und der Klang der Carraturo

Wie José auf den Saiten dieser Küchenmaschine spielt, zeigt uns der Pasta-Virtuose später in der Hotelküche. Spontan nimmt er Sepia-Nudeln auf die Tageskarte, denn die demonstrative Nudelproduktion soll auch verwertet werden. Ob es ein Geheimnis gibt, für den perfekten Nudelteig? frage ich ihn. „Der größte Fehler, den man machen kann, ist es, den Pastateig zu feucht zu machen. Das gibt Probleme in der Weiterverarbeitung“, sagt José. „Immer an das Rezept halten und stets beste Zutaten verwenden. Zudem braucht der Teig Zeit,“ erklärt er. Vor der Weiterverarbeitung ruht er für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank. Alle diese Regeln wurden augenscheinlich bei dem vorbereiteten tiefschwarzen Pastateig befolgt. Der Teig sieht geschmeidig aus. Einige Male wird er durch die Walze gezogen, bis er die richtige Dicke und auch Breite hat. Die Arbeitsfläche und die antike Maschine werden mit Mehl vom Typ 00 bestäubt. Der ausgewalzte Teig wird schwungvoll auf die Carraturo gelegt. Mit einem Nudelholz drückt José den Teig durch die Drähte. Feine Streifen fallen auf die schräge Holzfläche und rutschen dann auf die Arbeitsfläche. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt bis genügend Tagliatelle geformt sind.



Damit die Nudeln nicht verkleben, werden sie mit Mehl bestäubt, um später dann à la Minute in Salzwasser gekocht zu werden. José nimmt nach der Vorführung ein Häufchen Pasta in die Hand und meint verschmitzt: „Tagliatelle à la guitarra.“ Dann frage ich ihn noch nach seinem liebsten Pastagericht. Wie so oft kommt bei kulinarischen Kindheits-erinnerungen die Großmutter ins Spiel. José denkt dann an seine Nonna Stella, die an Sonntagen oft Eiertagliatelle mit Lammragout zubereitet hat.

Beim Dinner gibt es ein Wiedersehen mit der Pasta, deren Herstellungsprozess wir verfolgen konnten. Die Pasta wird mit Krabbenfleisch und wildem Sauerampfer aus dem Garten kombiniert. José Graziosi ist mit seiner Carraturo inzwischen weitergezogen. Er arbeitet nicht mehr als Chefkoch in Hotel Endsleigh, sondern als Privatkoch und organisiert Cooking Classes und Events. In der Küche von Endsleigh benutzen sie nun keine Urmutter der Nudelmaschine mehr, aber weiterhin viele Kräuter aus dem weitläufigen Park.



Ein Mann und sein liebstes Küchenutensil – Il Carraturo – die erste Nudelmaschine der Menschheit – wer hat sie erfunden? Die Italiener!



Wartungsarbeiten an der Carraturo: nur das Strammziehen der Saiten.



Sepia-Nudeln mit Krabbenfleisch und wildem Sauerampfer von José Graziosi



Entlang der längsten Zierrabatte Englands: Auf dem Green lassen sich verschiedenste Gartenspiele spielen.

Reisetipp

Für alle Fans der englischen Gartenkultur ist dieser Ort ein echter Geheimtipp. Das weitläufige Gelände von Hotel Endsleigh mit Follies, Grotten und Gartenpavillons ist das letzte Werk von Englands großem Gartenarchitekten Humphrey Repton. Mehr unter www.hotelendsleigh.com