

ZEIT MAGAZIN

12.03.2026

Early morning at 6:30am fashion designer Brunello Cucinelli sits at his village café eagerly awaiting the fresh pastry. A conversation about enjoyment, from A like aperitif until Z like Ziti

„Everyday that god gifts us, you must eat pasta!“

By JOHANNES DUDZIAK

Brunello Cucinelli is a connoisseur. In the fashion world (Cucinelli made his fortune selling cashmere sweaters), his label is also known for culinary delights: at the presentations of his fashion collections, the finest biscotti, crostata with apricot jam, mountains of fresh berries and pineapple, and crispy mini pizzas are served. The buffet is always generous and lovingly prepared; you feel like you're being looked after by an Italian mama.

In Solomeo, a village in the Italian region of Umbria, he has built his cashmere empire. Here he lives with his wife and the families of his two daughters. Cucinelli has not only painstakingly restored the medieval village but also redesigned the surrounding landscape. There are vineyards with perfectly curved rows of vines. In the orchards, he has planted peach, apricot, almond, pear, and apple trees. Cypresses, pines, oaks, and holm oaks also now grow here in geometric arrangements. There are also 1,700 olive trees and 60,000 laurel bushes. Images of ancient statues can be seen everywhere in the village.

Shortly before the lunch break, an elderly woman sits in front of a sewing machine in the factory. She has worked for Cucinelli for 40 years. What has changed? "Nothing really," she says. Everything has gotten a bit bigger, she adds. A few meters away, a man is stretching cashmere sweaters in a dozen special washing machines to strengthen their structure.

The village has a movie theater with cream-colored seats, a library, and a church square where large celebrations can be held. Cucinelli, 72, loves to celebrate, but he never seeks a philosophical justification for why one finds a good life morally valuable. That's why we want to talk to him about enjoyment—from A to Z.

APERITIVO

I grew up on a farm. There, at sunset, we had the small ritual of the aperitif, a kind of ceremony. As the sun set, it got dark in our house because we had no electricity. There were 13 of us in the family, including four children. The rest were adults of various ages. While my mother, my aunt, and my grandmother prepared dinner, we had white wine straight from the barrel. Twice a week, we fired up our oven and baked bread in it. When we did that, we made a kind of pizza with the bread and cooked potatoes under the ashes. We children didn't drink anything, of course, but we did eat baked potatoes with warm bread and a little olive oil. I remember those smells so vividly; I can still smell them.

FARMER'S CUISINE (BAUERNKÜCHE)

I'm a big fan of simple cuisine and regional dishes. But you know, when people talk about Italian cuisine, they're talking about individual dishes with simple ingredients: bread with olive oil, pasta with oil and Parmesan, or with tomatoes, mozzarella, and basil. That's the kind of food I appreciate. Those of us who work in the company cafeteria follow this philosophy. Eight hundred people eat there every day. These days, there are many so-called chefs, but the cuisine of these chefs originates from France. It's a different tradition, a different heritage. What I don't like about Nouvelle Cuisine is that when you're served something there, you don't know what ingredients were used. You can't tell if there are ten or fifteen ingredients. We're not used to that. In regular dishes, there are usually two or three different ingredients.

How do you make a good **CARBONARA**?

For carbonara, the egg must never be cooked; it has to be raw. That's very difficult to prepare. But the Romans know how. Last week I went to Rome with a friend. We went to a restaurant, and they asked us what antipasti we wanted. We said we didn't need any and just wanted 200 grams of carbonara each. So we got these huge bowls of carbonara with warm bacon. We drank white wine with it.

Then we drove back and slept. Because when you eat 200 grams of carbonara, you get incredibly tired. Our poor driver had to be served only salad.

DESSERT

I have a sweet tooth. But I always try to eat very little, since that's obviously not good for your health. The sacrifice of my life is being on a diet. The most important thing: My daughter makes tiramisu with a few drops of dark chocolate that freeze into little cubes when the tiramisu is chilled. When you bite into one of these chocolate cubes, it melts in your mouth!

How important is **ETIQUETTE**?

My father wasn't educated. But he insisted on putting food from the plate to your mouth instead of hunching over it. Every time we eat with our grandchildren, they see them resting their elbows on the table. So I wedge a few books under their armpits to make them sit still. The other day, the oldest asked, "Can I have a thick book?"

The first time I had dinner at a grand hotel, I had never seen a table set with so much silverware. So there I was, and the first course was scampi. I told the waiter, "I don't like scampi." In truth, I loved scampi, but I didn't know how to eat them with cutlery. Eventually, I realized that the scampi had already been brought to the table, ready to eat. So I said to the waiter, "I've changed my mind; perhaps I'll try the scampi after all."

FAMILY DINING

My whole family lives here in the village, and eating together is special for us, even though we all get home at different times. Sometimes we all eat lunch together at 1 p.m. But if one of the children doesn't get home until 1:30 p.m., we eat dinner a little earlier.

I always have breakfast alone at my bar, the local café, because the cappuccino is better there. When I'm at the bar at 6:30 a.m., I'm already waiting for the delivery of the pastries, which were baked at 5 a.m. in a bakery 25 kilometers away. They always arrive around 6:40 a.m. With a little whipped cream, it's 300 calories and five cholesterol points if you eat it with your cappuccino.

I'm a spiritual person and spend time with priests and in monasteries. Around Christmas time, I sat with the abbot at a Benedictine monastery for lunch. Everyone had their own glass of water and sat quietly. Then oranges were brought out. Everyone was looking at them with knives and forks. Since I couldn't do that, I peeled my orange by hand. I never learned how; I always peel oranges by hand.

What makes a good **HOST (GASTGEBER)**—and what makes a good guest?

If you come to my place, I'll serve you Italian food. Oprah Winfrey recently came to my house for lunch with some friends. We had prepared rigatoni with tomatoes, and when you have both in the hot pan, you add a little mozzarella, which then melts. It's delicious!

However, if I come to visit you in Berlin, I want to eat whatever you like. If I travel to Mongolia, I want to eat Mongolian food—out of respect for the local culture.

Do you like **RABBIT (KANINCHEN)**?

Absolutely! Either baked in the oven with potatoes—but you have to be careful that the rabbit doesn't dry out; it needs a good, thick sauce. Or fritto, that is, fried in fat. Simply cut it into small pieces and fry them. It's wonderful. But you shouldn't overeat it.

Is there a dish that reflects Italian **IDENTITY**?

A dish? Pasta! Of course, with all its regional variations. In Sicily, for example, there's pasta alla Norma with tomatoes, eggplant, and ricotta salata.

In Bologna, there's Bolognese. Here in Umbria, there's a sauce made with tomatoes and meatballs that's very similar to Bolognese. In Genoa, there's pesto genovese. In Tuscany, I eat pici, a thick pasta. With garlic pici, you can't speak to anyone for two days because of the garlic breath. You can't share your bed with anyone. But believe me: it's worth it!

Have you ever been **HUNTING (JAGEN)** yourself?

When I was young. My uncle was a hunter. Back then, you were supposed to hunt rabbits because there were too many. But I have a great affection for animals and don't really like hunting. That's also why we eat less meat. I don't want to judge others, but I'm convinced that red meat isn't good for you.

COFFEE (KAFFEE)?

Coffee truly is one of the wonders of the world. I also love German coffee. And American coffee! Even the aroma is wonderful. But in the morning, I always need my typical Italian breakfast: cappuccino, a cornetto, and Italian pastries.

I don't care if it seems banal. Even when I'm traveling, for example, in New York, I always have breakfast in an Italian café. That's exactly what they serve there. I won't give that up, even if I travel the world.

Your FAVORITE DISH (LIEBLINGSGERICHT) as a child?

Tagliatelle with a kind of Bolognese sauce. But not with veal, because we had sold the cows, but with other meats: some chicken, turkey, and pork. The whole thing was simmered for three hours. Now there's a white ragù that my wife makes.

What do you think about MUSIC in the background during meals?

That depends. Music is great. I listen to classical music; I also like Pink Floyd. When you listen to Pink Floyd, you sometimes think of Mozart's Requiem. To compose something like that, one must have gone through pain. A lot of pain. And sunshine as well. Otherwise something like that could never be created.

A small PASTA TEST (NUDELTEST): Rigatoni or Paccheri?

Rigatoni: they absorb the sauce. And they're perfect. Paccheri are good too, but simply too big. You should cut them in half with a knife. In Italy paccheri are fashionable, but it's not a nice sight when someone eats those big paccheri pieces. Our caterer makes a 200-gram portion, which is actually small, but for foreigners it's still too big.

Linguine or SPAGHETTI?

Linguine only with pesto or fish. Spaghetti go with many classic pasta sauces. But you surely know that certain pasta shapes are used for specific sauces. That's a daily argument with my wife. I like small pasta shapes, she prefers them large. In my opinion one should use either rigatoni or spaghetti.

Spaghetti are difficult: you have to wind them around the fork. Sometimes you need a spoon to help, as many foreigners do, but an Italian would never do that.

OLIVE OIL

If you eat a slice of bread with oil, it's perfect. One could live from that alone. Spaghetti with garlic, olive oil and pepper. That is the best food. Even if there is nothing in the refrigerator, you usually have oil, garlic, pepper and spaghetti.

MUSHROOMS (PILZE)

Mushrooms and asparagus are wonderful, earthy products. In March and April there are tagliatelle with asparagus and salsiccia. In autumn there are tagliatelle with mushrooms and salsiccia.

Is QUANTITY the right measure of enjoyment at the table?

Are pleasure and excess necessarily rivals? No, they are not always rivals. Sometimes I am strict as well. On our trips we eat oysters in France and Milan. At night I think: I have eaten a living creature, so I have to restrain myself a bit.

But if you serve a meal, it usually lasts a long time. Even if it's just a small piece, although ten people are eating. I pay attention to quality and quantity.

I want to take my fate into my own hands. There are things in life you cannot leave to others. You have to train your body yourself. Nutrition lies within oneself. And culture must also be acquired by oneself: books must be read personally.

How important are RITUALS in your life?

Everything that is ritual is eternal. Think of cathedrals. We also cultivate many rituals at home. We have a village oven. In the evening we sit between nine and eleven o'clock simply in the village square, because the oven is there.

Then we bake bread or fresh bread comes out of the oven that you can hardly touch because it's so hot. We bring ham, salami and other cold cuts and cut the bread while it is still warm.

Many things in life were ritualized. You got up at six in the morning, then there was milk, coffee and warm bread for breakfast. Around nine there was a small snack. Lunch consisted of bread with something on it, then noodles around half past six, soup and salad in the evening. In the evening we didn't want to eat too much.

We could also rely on the fact that at noon there was always pasta. Even today at one o'clock there is always pasta.

Another ritual is fixed working hours. Work begins at five in the morning. At one there is the lunch break. At six it's closing time. But wherever I am in the world, I would like to keep the rituals of this country.

BEAUTY (SCHÖNHEIT)

Beauty is the foundation of life. Kant said it is a symbol of moral goodness. Emperor Hadrian felt responsible for the beauty of the world.

And already Vitruvius wrote 2000 years ago: every building must be solid, useful and beautiful.

When you look around, you realize how beautiful creation is. Order and beauty belong together. My father said in the fields: "Make sure the oxen walk straight in the furrows."

Our fields were plowed in straight lines. Why did he take that trouble? The explanation was simple: because it's beautiful. Beauty belongs to music, buildings, and to a cultivated person or a well-kept park.

Once someone wanted to build a palace in Dubai. I declined. When I saw the project, I thought: this house will not be here in fifty years. I have nothing against modern architecture — but the claim must always be to create something that lasts.

TOBACCO

Between the ages of 15 and 25 I smoked a lot. I never smoked myself for real, but I smoked unbelievably much passively because friends smoked.

It was unpleasant. When my lungs were examined, they asked: "Did you smoke?" In my office people are not allowed to smoke. Sometimes I smoke a cigar at home after dinner. The cigar smells of dark chocolate, rum and dried figs.

I do not watch TV. In November and December I prefer to sit in front of the fireplace with a cigar. When I fall asleep, the ash falls on my white trousers. Fortunately cigars go out and don't burn on.

What defines UMBRIA?

Assisi. And Perugia. That is Umbria. We are proud, very spiritual and very religious.

Here we have the grave of Saint Francis, Saint Benedict and Saint Clare. All these saints shaped Umbrian culture.

When I was twelve I visited the seminary for two days. I wanted to become a priest. On the second day I went home again because I missed my family. But I remained interested in theology and spirituality.

VONGOLE

Spaghetti with clams and peperoncino. Nothing more.

WINE

When our family were still farmers, we made all our olive oil and wine ourselves and consumed everything ourselves. In July and August, when it was very hot, the wine often didn't last long. Then we drank vinegar diluted with water. And I still do that today. Often people think vinegar makes you slim, but I always have to have a bottle when I'm in the sun. Alcohol is like cigarettes for me. If someone smokes, he smokes. If someone is a real drinker, you notice that he enjoys it. These are vices that are associated with the nobility of people. It is forbidden to serve alcohol to our employees at lunch — legally we cannot.

And I regret that a little. Pasta needs wine! At least one sip. We would never drink cola with it. That does not fit our culture.

Is there such a thing as an X-FACTOR for a dinner party?

Tomorrow 250 employees from all departments will come here and eat dinner together on the Sunday terrace. The view of the monument and the pine trees is important. The place and the view matter.

Of course also the way the table is set. I don't use plastic cups. No! I want to be authentic.

When we were farmers and had guests, there were no extra glasses. Everyone drank from the same glass.

When you are in a beautiful atmosphere, light simply and plainly, every detail becomes important.

What do you think of far eastern ideas like YIN AND YANG?

I believe in balance. When eating, quality brings great pleasure, but you must be careful with quantity. And I am open to the world.

Final question: Do you like ZITI AL FORNO?

That is wonderful, but it isn't pasta for me — it is like lasagna. I like lasagna too, but I cannot really say that it is pasta. Nevertheless, whenever I eat pasta, I know how pasta is made.

And my portion is always the same: every day God gives us food! Sometimes my wife cooks me 70 grams of pasta — that's about 17 rigatoni. I once tried it to see if it was really that much. My wife says I should eat more slowly. But I must at least take rigatoni on my fork. After four forkfuls the fun is over.

ZEIT  MAGAZIN

DER SCHMERZ
NIMMT
MIR DIE SINNE
UND MANCHMAL
AUCH
DAS ICH



Brunello Cucinelli legt besonders Wert auf das Essen mit der Familie

»Jeden Tag, den Gott uns schenkt,
muss man Pasta essen!«



Morgens um 6.30 Uhr sitzt
Modeschöpfer Brunello Cucinelli
in seinem Dorfcafé und wartet
sehnsüchtig auf das frische Gebäck.
Ein Gespräch über Genuss,
von A wie Aperitivo bis Z wie Ziti

Brunello Cucinelli ist ein Genießer. In der Modeszene (Cucinelli wurde mit dem Verkauf von Kaschmirpullovern sehr reich) ist sein Label auch für kulinarische Genüsse bekannt: Auf den Präsentationen seiner Modekollektionen werden feinste Biscotti, Crostata mit Aprikosenmarmelade, Berge frischer Beeren und Ananas und knusprige Minipizzen gereicht. Das Buffet ist immer großzügig und liebevoll, man fühlt sich wie von einer italienischen Mama versorgt.

In Solomeo, einem Dorf in der italienischen Region Umbrien, hat er sein Kaschmirimperium aufgebaut. Hier lebt er mit seiner Frau und den Familien seiner zwei Töchter. Cucinelli hat nicht nur das mittelalterliche Dorf aufwendig restauriert, sondern auch die Landschaft drumherum neu gestaltet. Es gibt Weinberge mit perfekt gerundeten Reihen von Weinreben. In den Obstgärten hat er Pfirsich-, Aprikosen-, Mandel-, Birnen- und Apfelbäume gepflanzt. Außerdem wachsen hier nun in geometrischer Anordnung Zypressen, Pinien, Eichen und Steineichen, dazu 1.700 Olivenbäume und 60.000 Lorbeersträucher. Im Dorf sind außerdem überall Abgüsse antiker Statuen zu sehen.

Kurz vor der Mittagszeit sitzt in der Fabrik eine ältere Frau vor einer Nähmaschine. Sie arbeitet seit 40 Jahren für Cucinelli. Was hat sich verändert? »Eigentlich nichts, außer dass alles etwas größer geworden ist«, sagt sie. Ein paar Meter weiter wäscht ein Mann Kaschmirpullover in einem Dutzend Spezialwaschmaschinen, um ihre Struktur zu stärken.

Im Dorf gibt es einen Kinosaal mit cremefarbenen Sitzen, eine Bibliothek und einen Kirchplatz, auf dem man große Feste feiern kann. Cucinelli, 72, liebt es, Feste zu feiern, aber er ist auch niemals um eine philosophische Begründung verlegen, warum ein schönes Leben moralisch wertvoll ist. Deswegen wollen wir mit ihm über Genuss sprechen – von A bis Z.

APERITIVO

Ich bin in einer Bauernfamilie aufgewachsen. Dort gab es bei Sonnenuntergang das kleine Ritual des Aperitifs, eine Art Zeremonie. Als die Sonne unterging, wurde es bei uns dunkel, denn wir hatten keinen Strom. Wir waren 13 Familienmitglieder, darunter vier Kinder, der Rest Erwachsene

unterschiedlichen Alters. Während meine Mutter, meine Tante und meine Großmutter das Abendessen zubereiteten, gab es Weißwein direkt aus dem Fass. Zweimal pro Woche heizten wir unseren Ofen an und backten darin Brot. Wenn das passierte, machten wir zusammen mit dem Brot auch eine Art Pizza und garten unter der Asche Kartoffeln. Wir Kinder tranken natürlich nichts, aßen aber gebackene Kartoffeln mit warmem Brot und etwas Olivenöl. Diese Düfte habe ich so gut in Erinnerung, ich spüre sie immer noch in meiner Nase.

BAUERNKÜCHE

Ich bin ein großer Fan der italienischen Küche und regionaler Gerichte. Aber Sie wissen ja, wenn man über italienische Küche spricht, dann sind es einzelne Gerichte mit schlichten Zutaten: Brot mit Olivenöl, Pasta mit Öl und Parmesan oder mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Das ist die Art von Essen, die ich schätze. Alle, die hier in der Kantine arbeiten, folgen dieser Philosophie. In unserer Firma essen jeden Tag 800 Menschen. Heutzutage gibt es viele sogenannte Chefs, aber die Küche der Küchenchefs stammt aus Frankreich. Das ist eine andere Tradition, ein anderes Erbe. Was ich an der Nouvelle Cuisine nicht mag: Wenn man dort etwas serviert bekommt, weiß man nicht, welche Zutaten verwendet wurden. Man kann nicht sagen, ob es vielleicht zehn oder fünfzehn Zutaten sind. Wir sind das nicht gewöhnt, denn normalerweise gibt es bei uns zwei oder drei verschiedene Zutaten.

Wie geht eine gute CARBONARA?

Bei der Carbonara darf das Ei auf keinen Fall gekocht werden, es muss roh sein. Das ist sehr schwer zuzubereiten. Aber die Römer wissen, wie es geht. Letzte Woche bin ich mit einem Freund nach Rom gefahren. Wir gingen in ein Restaurant, und man fragte uns, welche Antipasti wir haben möchten. Wir sagten, dass wir keine Antipasti brauchen und jeweils ausschließlich 200 Gramm Carbonara essen möchten. Also bekamen wir diese riesige Schüssel Carbonara mit warmem Speck. Dazu tranken wir Weißwein. Danach fuhren wir zu-

rück und schliefen. Denn wenn man 200 Gramm Carbonara isst, wird man wahn-sinnig müde. Unser Fahrer, der Arme, hatte deshalb nur Salat serviert bekommen.



DESSERT

Ich habe eine Vorliebe für Süßes. Aber ich versuche immer, nur sehr wenig zu essen, da das natürlich nicht gut für die Gesundheit ist. Das größte Opfer meines Lebens ist es, auf Diät zu sein. Das wichtigste Dessert: Meine Tochter macht Tiramisu mit ein paar Tropfen dunkler Schokolade, die zu kleinen gefrorenen Würfeln werden, wenn man das Tiramisu kalt stellt. Wenn man auf einen dieser Schokoladenwürfel beißt, schmelzen sie im Mund!

Wie wichtig ist ETIKETTE?

Mein Vater war nicht gebildet. Aber er legte Wert darauf, dass man das Essen vom Teller in den Mund bringt, statt sich über den Teller zu beugen. Jedes Mal, wenn wir mit unseren Enkeln zusammen essen, versuchen sie, die Ellbogen auf den Tisch zu stützen. Ich klemme ihnen deshalb ein paar Bücher unter die Achseln, damit sie still sitzen müssen. Neulich fragte die Älteste: »Kann ich ein dickeres Buch haben?« Als ich das erste Mal in einem Grandhotel zu Abend gegessen habe, hatte ich noch nie einen Tisch gesehen, der mit so viel Silberbesteck gedeckt war. Ich saß also dort, und als ersten Gang gab es Scampi. Ich sagte zum Kellner: »Ich mag keine Scampi.« In Wahrheit liebe ich Scampi, aber ich wusste nicht, wie man sie mit Besteck isst. Irgendwann merkte ich, dass die Scampi bereits fertig zum Verzehr an den Tisch gebracht wurden. Also sagte ich zum Kellner: »Ich habe es mir anders überlegt, vielleicht probiere ich doch mal die Scampi!«

Ich bin ein spiritueller Mensch und verbringe Zeit mit Priestern und in Klöstern. Zur Weihnachtszeit saß ich mit dem Abt in einem Benediktinerkloster beim gemeinsamen Mittagessen. Jeder hatte sein eigenes Glas Wasser und saß still da. Dann wurden Orangen gebracht. Alle schnitten diese mit Messer und Gabel auf. Da ich das nicht konnte, konnte ich meine Orange nicht essen. Ich habe das nie gelernt; ich schäle Orangen immer mit der Hand.

FAMILIENESSEN

Meine ganze Familie lebt hier im Dorf, für uns ist gemeinsames Essen etwas Besonderes, auch wenn wir zu unterschiedlichen Zeiten nach Hause kommen. Manchmal essen wir mittags um 13 Uhr alle zusammen. Wenn ein Kind aber erst um halb zwei nachmittags nach Hause kommt, essen wir etwas früher zu Abend.

Ich frühstücke aber immer alleine in meiner Bar, dem lokalen Café, weil der Cappuccino dort besser ist. Wenn ich morgens um halb sieben in der Bar bin, warte ich schon darauf, dass das Gebäck geliefert wird, das um fünf Uhr in einer 25 Kilometer entfernten Bäckerei gebacken wurde. Es kommt immer so um 6.40 Uhr. Mit ein bisschen Schlagsahne macht das 300 Kalorien und fünf Cholesterinpunkte, wenn man es zu seinem Cappuccino isst.

Was macht einen guten GASTGEBER aus – und was einen guten Gast?

Wenn Sie zu mir kommen, werde ich Ihnen italienisches Essen servieren. Neulich kam Oprah Winfrey mit einigen Freunden zum Mittagessen zu mir nach Hause. Wir hatten Rigatoni mit Tomaten vorbereitet, und wenn man beides in der heißen Pfanne hat, fügt man ein wenig Mozzarella hinzu, der dann schmilzt. Das ist herrlich!

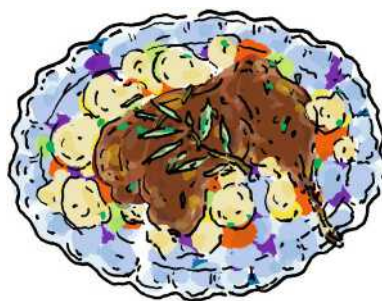
Wenn ich jedoch zu Ihnen nach Berlin komme, möchte ich alles essen, was Sie mögen. Wenn ich in die Mongolei reise, möchte ich mongolisch essen – aus Respekt für die Kultur des Ortes. Man serviert mir dort einen gekochten Ziegen-

kopf, und ich esse ihn. In China mag ich diese Drehtische im Restaurant, ich esse mehr als alle anderen, weil ich mir schnell alles schnappe, was kommt. Meine Frau ärgert sich darüber, aber ich verschlinge leidenschaftlich gerne Dinge.

Viele Gerichte und Geschmacksrichtungen kann man nur dort wirklich gut essen, wo sie zubereitet werden. Ein Freund von mir lebt in Trentino. Gestern hat er mir Südtiroler Spezialitäten geschickt. Sie wissen schon, den Speck und den Käse. Ich habe sie gleich ausgepackt, das war großartig. Aber es ist nicht dasselbe, wie wenn man sie in Bozen isst, oder? Weil das Brot, das Grundwasser und der Ort anders sind. Nirgendwo schmeckt ein kaltes Weißbier so gut wie im Sommer in München! Wenn ich nach Düsseldorf fahre, möchte ich zu Schumacher gehen und Würstchen mit sehr kaltem, dunklem Bier genießen.

Mögen Sie HASE und Kaninchen?

Und wie! Entweder im Ofen mit Kartoffeln – man muss aber aufpassen, dass das Kaninchen nicht zu trocken wird, es braucht eine ordentliche dicke Soße. Oder *fritto*, also in Fett gebraten. Dazu schneidet man es einfach in kleine Stücke und brät diese. Das ist wunderbar. Das sind authentische Geschmacksrichtungen. Aber man sollte sich daran nicht überessen.



Gibt es ein Gericht, das die italienische IDENTITÄT widerspiegelt?

Ein Gericht? Pasta! Natürlich mit allen regionalen Unterschieden: In Sizilien gibt es zum Beispiel Pasta alla Norma mit

Tomaten, Auberginen und Ricotta salata. In Bologna gibt es Bolognese. Hier in Umbrien gibt es eine Soße aus Tomaten und Fleischbällchen, die der Bolognese-Soße ähnlich ist. In Genua gibt es Pesto Genovese. In der Toskana esse ich Pici, eine frische Pasta. Pici mit Knoblauch: Wegen des Knoblauchgeruchs kann man zwei Tage lang mit niemandem sprechen. Man darf sein Bett mit niemandem teilen. Aber glauben Sie mir, es lohnt sich!

Waren Sie jemals selbst auf der JAGD?

Als ich jung war. Mein Onkel war Jäger. Damals sollte man Hasen jagen, weil es zu viele gab. Ich habe aber große Zuneigung für Tiere und mag die Jagd nicht wirklich. Das ist auch der Grund, warum wir weniger Fleisch essen. Ich möchte andere nicht verurteilen, bin aber überzeugt, dass rotes Fleisch nicht gut für einen ist.

KAFFEE

Kaffee ist wirklich eines der Wunder der Welt. Ich liebe auch deutschen Kaffee. Und amerikanischen Kaffee! Schon der Geruch ist wunderbar. Aber morgens zum Frühstück brauche ich immer mein typisch italienisches Frühstück: Cappuccino, ein Cornetto und italienisches Gebäck. Es tut mir leid, aber das brauche ich einfach. Auch wenn ich unterwegs bin und beispielsweise nach New York fahre, frühstücke ich immer in einem italienischen Café. Dort servieren sie genau das. Das gebe ich nicht auf, auch wenn ich um die Welt reise.

Ihr LIEBLINGS-GERICHT als Kind?

Tagliatelle mit einer Art Bolognese. Aber nicht mit Kalbfleisch, weil wir die Kühe verkauft hatten, sondern mit anderen Fleischarten: etwas Huhn, Truthahn und Schweinefleisch. Das Ganze wurde drei Stunden lang geschmort. Jetzt gibt es ein weißes Ragù, das meine Frau zubereitet,

es wird auch mit Tagliatelle serviert. Das Kalbfleisch wird zerkleinert, und es werden keine Tomaten hinzugefügt.

Was halten Sie von MUSIK im Hintergrund während des Essens?

Das kommt darauf an. Musik ist toll. Ich höre klassische Musik, dazu gehört für mich auch Pink Floyd. Wenn man Pink Floyd hört, denkt man unweigerlich an Mozarts *Requiem*. Um so etwas zu komponieren, muss man Schmerzen durchlebt haben. Viel Schmerz. Und Sonnenschein. Sonst kann man so etwas unmöglich erschaffen.

Ein kleiner NUDELTEST: Rigatoni oder Paccheri?

Rigatoni! Sie saugen die Soße auf. Und sie sind perfekt groß. Paccheri sind gut, aber einfach zu groß. Man sollte sie halbieren und mit einem Messer schneiden. In Italien sind Paccheri zwar in Mode, aber es ist kein schöner Anblick, wenn jemand die großen Paccheri isst. Unsere Caterer machen die Mezzo-Packung, die zwar kleiner ist, für Ausländer aber immer noch groß.

Linguine oder Spaghetti?

Linguine nur mit Pesto oder mit Fisch. Spaghetti passen zu vielen klassischen Pastagerichten. Doch Sie wissen sicherlich, dass man bestimmte Pasta für bestimmte Soßen verwendet. Das ist ein täglicher Streitpunkt mit meiner Frau. Sie mag kleine Pasta, ich hingegen mag sie nicht so gern. Meiner Meinung nach sollte man entweder Rigatoni oder Spaghetti verwenden. Aber Spaghetti sind schwierig, man muss sie um die Gabel wickeln. Eigentlich müsste man einen Löffel zu Hilfe nehmen, wie es viele Ausländer machen, aber das würde kein Italiener tun.



OLIVENÖL

Wenn Sie mir eine Scheibe Brot mit Öl geben, ist das perfekt. Davon könnte ich leben. Und Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pfeffer. Das ist das beste Essen, wenn man spätnachts nach Hause kommt. Auch wenn man nichts im Kühlschrank hat, hat man doch meist Öl, Knoblauch, Pfeffer und Spaghetti.

PILZE

Pilze und Spargel sind großartige, erdige Produkte. Im März und April gibt es Tagliatelle mit Spargel und Salsiccia. Im Herbst gibt es Tagliatelle mit Funghi und Salsiccia.

Ist die QUANTITÄT, das richtige Maß, beim Genuss entscheidend? Sind Vergnügen und Übermaß zwangsläufig Rivalen?

Nein, sie sind nicht immer Rivalen! Manchmal schlage ich auch über die Stränge: Vor Kurzem haben ein Freund und ich in Mailand jeweils 19 Austern gegessen. Nachts dachte ich, ich hätte einen lebendigen Menschen verspeist, so unruhig war mein Magen. Es war ein Rausch. Leider muss ich aber meistens Diät halten. Wenn mir ein Dessert serviert wird, esse ich also ein kleines Stück davon, obwohl ich zehn essen könnte. Ich achte daher auf Qualität und Quantität. Ich möchte mein Schicksal in die Hand nehmen. Es gibt drei Dinge im Leben,

die man nicht jemand anderem überlassen kann. Man muss selbst trainieren, um seinen Körper gesund zu halten. Die Ernährung liegt bei einem selbst. Und man muss sich auch seine Kultur aneignen: Die Bücher muss man selbst lesen.

Wie wichtig sind RITUALE in Ihrem Leben?

Alles, was rituell ist, ist ewig. Denken Sie darüber nach. Wir pflegen hier viele Rituale. Wir haben einen Ofen im Dorf. Abends zwischen zehn und elf Uhr gehen wir einfach zum Dorfplatz, wo der Ofen steht. Darin backen wir drei oder vier Brote, die man kaum anfassen kann, weil sie so heiß sind. Wir bringen Schinken, Salami und anderen Aufschnitt mit und schneiden das Brot noch warm in Scheiben.

Von klein auf war mein Leben ritualisiert. Man stand um fünf Uhr morgens auf, dann gab es Milch, Kaffee und warmes Brot zum Frühstück. Um neun Uhr gab es dann etwas mehr, größere Häppchen. Mittags gab es Brot mit etwas Aufschnitt, dann Nudeln und um halb sieben abends Suppe und Salat. Denn abends wollten wir uns nicht zu sehr satt essen.

Man konnte sich auch darauf verlassen, dass es mittags immer Nudeln gab. Auch heute um 13 Uhr, nicht später und nicht früher. Ein weiteres Ritual sind die festen Arbeitszeiten in der Fabrik: Um acht Uhr morgens kommen alle, von 13 Uhr bis halb drei ist Mittagspause. Um halb sechs ist Feierabend. Aber wo auch immer ich auf der Welt hingehe, möchte ich die Rituale dieses Landes übernehmen.

SCHÖNHEIT

Schönheit ist die Grundlage des Lebens. Kant sagte, sie sei ein Symbol für das moralisch Gute. Kaiser Hadrian meinte, er fühle sich für die Schönheit der Welt verantwortlich. Und schon Vitruv schrieb vor 2.000 Jahren: Jedes Gebäude müsse solide, nützlich und schön sein.

Wenn man sich umsieht, erkennt man, wie schön die Schöpfung ist. Ordnung und Sauberkeit gehören dazu. Mein Vater sagte auf dem Feld immer: »Achtet darauf, dass die Ochsen nicht auf die Furche treten!« Unsere Äcker wurden in schnurgeraden

Linien gepflegt. Warum er sich diese Mühe machte? Die Erklärung war einfach: »Weil es so schöner ist.« Das gilt für ein Musikstück, ein Gebäude, einen gebildeten Menschen oder einen gepflegten Park.

Einmal wollte jemand mit mir einen Palast in Dubai bauen. Ich habe abgelehnt. Denn als ich das Projekt sah, dachte ich: Dieses Haus wird in fünfzig Jahren nicht mehr stehen. Ich habe nichts gegen moderne Architektur – aber der Anspruch sollte immer sein, etwas zu schaffen, das bleibt.

TABAK

Im Alter zwischen 15 und 25 habe ich viel in der örtlichen Bar herumgegangen. Zwar habe ich selber nicht geraucht, dafür passiv, weil meine Freunde unglaublich viel gequalmt haben. Die Bar war immer neblig. Als ich meine Lunge untersuchen ließ, fragten sie mich: »Haben Sie geraucht?«

In meinem Büro darf man aber rauchen. Und manchmal rauche ich zu Hause eine Zigarre vor dem Kamin. Die Zigarre duftet, nach dunkler Schokolade, Rum und getrockneten Feigen. Ich schaue kein Fernsehen. Im November und Dezember sitze ich lieber vor dem Kamin, manchmal eben mit Zigarre. Wenn ich einschlafe, fällt die Asche auf meine weiße Hose, denn normalerweise trage ich weiße Hosen. Zum Glück gehen Zigarren aus und brennen nicht weiter.

Was macht UMBRIEN aus?

Aufschnitt. Und Pasta. Das ist Umbrien. Wir sind sehr stolz, sehr spirituell und sehr religiös. Hier hatten wir den Heiligen Franziskus, den Heiligen Benedikt und die Heilige Chiara. All diese Heiligen haben auch Umbriens Kultur geprägt. Als ich zwölf war, habe ich zwei Tage lang das Seminar besucht. Ich wollte Priester werden. Am zweiten Tag bin ich jedoch nach Hause zurückgekehrt, weil ich meine Familie vermisst habe. Aber ich war und bin noch heute theologisch interessiert und spirituell.

VONGOLE

Spaghetti mit Venusmuscheln und Peperoncino. Nicht mehr Zutaten.

WEIN

Als unsere Familie noch Bauern waren, haben wir alles Olivenöl und den ganzen Wein, den wir hergestellt haben, selbst verbraucht. Im Juli und August, wenn es sehr heiß war, hat der Wein jedoch nicht gereicht. Dann haben wir Essig getrunken, den wir mit Wasser verdünnt haben. Und das mache ich immer noch, um den Duft der Landschaft zu schmecken. Heutzutage trinke ich sehr wenig, aber ich muss immer eine Flasche Wein vor mir stehen haben, wenn ich esse.

Alkohol ist für mich wie Zigaretten. Wenn ein echter Raucher raucht, atmet er tief ein. Und wenn der echte Trinker trinkt, merkt man, dass er es genießt. Das sind Laster, die jedoch auch mit der Noblesse eines Menschen in Verbindung gebracht werden. Es ist verboten, unseren Mitarbeitern beim Mittagessen Alkohol zu servieren, das dürfen wir gesetzlich nicht. Und das bedaure ich wirklich. Zu Spaghetti braucht man Wein! Wenigstens einen Schluck. Wir würden niemals Cola servieren. Das passt nicht zu unserer Kultur.



Gibt es so etwas wie einen X-FAKTOR für eine Dinnerparty?

Morgen kommen 250 Mitarbeiter aus allen Bereichen hierher, dann werden wir beim Essen den Sonnenuntergang sehen, das Denkmal und die Pinien: Der Ort und das Auge sind für mich wichtig. Natürlich auch die Art und Weise, wie Sie den Tisch decken. Ich benutze nie Plastikbecher. Nicht, weil ich snobistisch bin. Als wir Bauern waren und Gäste hatten, gab

es kein extra Glas: Alle tranken aus demselben Glas. Wenn man in einer schönen Atmosphäre isst, bei gedämpftem Licht, einfach und schlicht, wird jedes Detail wichtig. Selbst wenn es nur Spaghetti mit Olivenöl sind. Der Wein und das Wasser müssen die richtige Temperatur haben. Die Düsseldorfer im Schumacher wechseln das Bier alle paar Minuten, weil es so sein muss. Wenn man es frisch hat, ist das etwas anderes.

Selbst wenn ich auf Diät bin und meine Frau und ich abends nur drei Grissini und etwas Räucherlachs essen, decken wir den Tisch. Dann essen wir unsere magere Mahlzeit. Ich sage zu meiner Frau, dass ich weinen möchte. Aber der Tisch ist wunderschön gedeckt. Es passt alles zusammen.

Was halten Sie von fernöstlichen Ideen wie YIN UND YANG?

Ich glaube an Balance. Beim Essen etwa: Qualität bringt großes Vergnügen, aber bei der Menge muss man vorsichtig sein. Und ich bin offen für die Welt.

Letzte Frage: Mögen Sie ZITI AL FORNO?

Das ist großartig, aber es ist keine Pasta. Für mich ist es wie Lasagne. Ich liebe Lasagne, aber ich kann nicht wirklich sagen, dass ich Pasta gegessen habe, wenn ich Lasagne esse, obwohl sie aus Pasta gemacht ist. Und meine Position ist klar: Man muss jeden Tag Pasta essen. Jeden Tag, den Gott uns schenkt! Manchmal essen meine Frau und ich nur 70 Gramm Nudeln, wenn wir auf Diät sind. Das sind ungefähr 17 Rigatoni – die gleiche Menge, die man probieren würde, um zu sehen, ob sie gar sind. Meine Frau sagt, ich soll langsam essen. Aber ich muss mindestens vier Rigatoni auf meine Gabel nehmen. Nach vier Gabeln ist der Spaß vorbei.