



Kochbuch aus dem Vatikan

Glaube geht durch den Magen

Je exzentrischer der Papst, desto außergewöhnlicher sein Geschmack: Der eine ließ sich Papagaienzungenpudding kredenzen, der andere Regensburger Wurstsalat. Ein neues Kochbuch stellt die Lieblingsrezepte im Vatikan vor.

Von **Hans-Jürgen Schlamp**

13.11.2014, 13:02 Uhr

Leo X., von 1513 bis 1521 Papst, liebte es, mehrere Tausend Gäste mit außergewöhnlichen Speisen zu beeindrucken. Etwa mit Papagaienzungenpudding.

Pius V. (1566 bis 1572) hielt sich den berühmtesten Küchenmeister der Renaissance, Bartolomeo Scappi, genannt "Michelangelo der Köche". Wegen dessen Köstlichkeiten, witzelte man damals, habe das Konklave 1549/50 mehr als zwei Monate gedauert. Kein Kardinal wollte heimreisen. Nicht nur die Liebe, auch der Glaube geht durch den Magen.

Jahrhundertlang war am päpstlichen Hof in Rom große italienische Küche angesagt. Kein Wunder, denn zwischen 1523 und 1978 kam jeder Pontifex maximus der katholischen Kirche aus "Bella Italia".

Dann folgten ein Pole, ein Bayer und ein Argentinier - mit entsprechenden Folgen für das Vatikan-Segment Essen und Trinken.

Schnell vergessen war die Mahnung, die der allseits verehrte "Papa buono" ("der gute Papst"), **Johannes XXIII.** (1958 bis 1963) seinem Nachfolger hinterlassen hatte: "Buona cucina fa buona disciplina". Frei übersetzt: "Gutes Essen hält die Reihen zusammen." Oder, wie es der Chef der päpstlichen Schweizergarde, Oberst Daniel Rudolf Anríg, mit dem althergebrachten Soldatenspruch sagt: "Ohne Mampf kein Kampf!"

Eine Mensa für 110 Gardisten

Folgerichtig haben jetzt zwei Mitglieder seiner päpstlichen Schutztruppe, ein 24-jähriger Hellebardenträger und ein 36-jähriger Wachtmeister, ein Kochbuch geschrieben: "Buon Appetito", mit Rezepten, Geschichten und Porträts.

Die "typischen Spezialitäten" aus dem Kirchenstaat sollen "spirituelle Impulse" geben, so die Autoren. Gewiss sollen sie aber auch das Niveau der vatikanischen Küche wieder etwas heben.

Er habe das, was die Mensa für die 110 Gardisten so kocht, in seinen Rezepten "ein wenig aufgepeppt", sagt der in einem Sternerrestaurant ausgebildete Jung-Gardist David Geisser ganz bescheiden. Auch vatikan-übliche Festtagsgerichte hat er mit seinem Kameraden Erwin Niederberger für das Kochbuch feiner komponiert und edler gestylt. Als Beilage gewissermaßen, haben sie zusammengetragen, was Kardinäle und Bischöfe, ihre vorgesetzten Garde-Offiziere, aber vor allem Päpste besonders gern mögen oder mochten.

Johannes Paul II., zum Beispiel, ließ sich den Haushalt von polnischen Klosterfrauen führen, die ihn auch heimatlich bekochten. Etwa mit Piroggen - durchgeleiertes Fleisch und Gemüse in Teigtaschen - oder mit "Fleischvögeln", das sind polnische Rindsrouladen. Höhepunkt war stets die süße Nachspeise, etwa der mit gezuckertem Eischau pudding gefüllte Apfelkuchen.

Benedikts große Liebe

Kulinarisch raffinierter ging es beim Nachfolger mitnichten zu. Joseph Ratzinger aus Markt am Inn blieb beim Essen auch in Rom ein Bayer, mit Neigung zum Regensburger Wurstsalat.

Manchmal freilich ging er, als Kardinal, geradezu welt offen in das österreichische Spezialitätenrestaurant "Cantina Tirolese". Der Tisch Nr. 6 ist dort heute noch für ihn reserviert.

Benedikts große Liebe, was das Essen angeht, sind wie beim Vorgänger jedoch süße Desserts, etwa der bayerische Kirschmichel.

Dieser Michel wird aus einem Förmchen gegessen, in dem geschichtete Scheiben von harten Vortagssemmeln, Kirschen und süße, mit Eiern verquirlte Milch gebacken werden.

Franziskus: Bloß nicht teuer

Auch **Papst Franziskus** ist und isst eher bescheiden. Im vatikanischen Gästehaus ("Haus der Heiligen Martha"), wo nicht nur viele Gäste in schlichten Zimmern wohnen, sondern auch der Papst, kocht ein italienisches Küchenteam gute Hausmannskost. Von üppigen, womöglich sogar teuren Festessen hält Franziskus sowieso nichts.

Begeistert war er, als ihm während seiner Brasilienreise die Köchin Regina Tchelly erklärte, wie man mit Obstschalen, Blättern, Wurzeln und Samen billige und köstliche Gerichte herstellen kann. Das bringt die fröhliche, rundliche Tchelly dort armen Favela-Bewohnern bei.

Ganz so bescheiden geht es im Kochbuch seiner Gardisten nicht zu. Trotzdem fand der Papst das Werk ganz prima, als die Autoren es ihm kürzlich überreichten. Auch darin gehe es zumeist um preiswerte Gerichte: Tomatensuppe, Lasagne oder überbackene Auberginen. So habe er früher in [Buenos Aires](#) selbst gekocht, merkte er an.

Die Frage, was er denn heute besonders gerne esse, haben die Schweizer Gardisten nicht zu stellen gewagt. Sie fragten lieber in dessen Sekretariat nach, was der Heilige Vater denn so möge.

Kulinarisches Heimweh und ein Hang zum Süßen

Und, wenig verwunderlich, argentinische Küche mag er gern! Empanadas zum Beispiel, mit Hackfleisch, Oliven, Rosinen und Pinien gefüllte Teigtaschen - also das südamerikanische Pendant zu den polnischen Piroggen von Johannes Paul II.

Und Dulce de leche schätzt Franziskus, zu dickflüssigem Brei verkochte, gezuckerte und gewürzte Milch - die ist nun wieder Benedikts Michel ganz ähnlich.

Mithin beantwortet das Garde-Kochbuch damit die oft gestellte Frage, was diese drei Päpste gemeinsam haben: Kulinarisches Heimweh und ein Hang zum Süßen. **5**