

Die Geschichte des Panettone

Es gibt mehrere Geschichten, die man sich vom traditionellen italienischen Weihnachtskuchen erzählt. Hier möchte ich Euch/Ihnen eine davon vorstellen:

Sie beginnt im Jahre 1495 in Mailand. In einer Zeit als es noch die großen, schicken Herrenhäuser gab, die vom fleißigen Personal für die Herrschaften ständig aufs Sauberste geputzt und gewienert wurden. Als die Kinder von der Gouvernante erzogen, das Küchenpersonal sich um die Speisen kümmerte, die Pferdekutschen durch die staubigen Straßen fuhren und man von Fließendwasser im Haus noch nicht zu träumen wagte.

So war es auch an diesem 24. Dezember im Hause des mailändischen Herzogs. Der Speisesaal war für den fürstlichen Besuch angeheizt, auf Hochglanz poliert und festlich geschmückt. Das gesamte Personal hatte seit Tagen bis zur Erschöpfung gearbeitet und nun lag die restliche Verantwortung beim Küchenchef, der mit seinem ihm unterstellten Küchenpersonal für die Zubereitung eines märchenhaften Festmahls zuständig war. Seit dem frühen Morgen wurde Gemüse geputzt, das Fleisch auf das Raffinierteste zubereitet, die frische hausgemachte Pasta ausgerollt, der Fisch filetiert, das Obst gewaschen und zubereitet. Das arme Spülmädchen kam mit dem Reinigen der Pfannen und Schüsseln gar nicht mehr hinterher. In der Zeit, in der sie zwei große, schwere Pfannen fertig schrubbte, wuchs der Spülberg um weitere unzählige Teile. Im ganzen Haus roch es nach Selbstgebackenem, Bohnerwachs und Tannenduft. Endlich neigten sich die Vorbereitungen in der Küche so nach und nach dem Ende. Auch der Nachttisch war zubereitet und musste nur noch zu gegebener Zeit in den Ofen geschoben werden. Draußen war es schon lange dunkel. Im Haus waren alle Kerzen angezündet und verbreiteten eine schöne, warme Atmosphäre. Es war so weit, die ersten feingekleideten Gäste trafen ein. Die Dienstmädchen nahmen den Herrschaften die warmen Wollmäntel ab und führten sie in den Salon. Nachdem alle Gäste eingetroffen waren und der Herzog, an der Seite seiner Gattin, eine beschwingte und etwas zu ausufernde Rede hielt, bat er sie in den Speisesaal. Sofort setzte sich das Personal in Bewegung, um die Köstlichkeiten aus dem Kellergeschoss, in dem sich die Küche befand, in die obere Etage zu tragen. Voller Vorfreude wurden die



Die Geschichte des Panettone

Speisen betrachtet und genussvoll von allen Gästen verspeist. Von Gang zu Gang steigerte sich das Lob für die hervorragende Leistung des Küchenpersonals. Das Fest war im vollen Gange, dem Personal schmerzten die Füße und sie freuten sich, dass sie nur noch das Dessert auftragen brauchten und dann selbst auch endlich etwas essen durften. Da stand die Küche plötzlich in Rauchwolken und man hörte den Küchenchef laut schimpfen. Vor lauter Arbeit hatte er vergessen das Dessert aus dem Ofen zu nehmen. Es sollte der krönende Abschluss des hervorragenden Festmahls werden. In sich zusammensackend setzte er sich auf einen hölzernen Küchenstuhl. Aus seinem eben noch rot erhitzten Gesicht schwand alle Farbe. Blass und verzweifelt saß er dort und suchte nach einer Alternative. Was sollte er den Gästen bloß als Nachtisch servieren? Zu seinem Erstaunen näherte sich ihm Toni, der bescheidene Küchenjunge. Schon lange hatte er ein Auge auf die schöne Tochter des Küchenchefs geworfen. Um ihr und ihrem Vater zu imponieren, hatte er in aller Frühe aus ein bisschen restlichem Mehl und ein paar getrockneten Früchten für das gesamte Küchenpersonal ein süßes Brot gebacken. Dies bot er nun seinem Chef an, um ihm aus der Misere zu helfen. In seiner Not nahm er das Brot dankbar an und ließ es den fürstlichen Gästen servieren. Zitternd und der Ohnmacht nahe wartete er die Reaktion der Gäste ab. Zum Glück waren diese von dem wohlschmeckenden, süßen Brot voller Begeisterung und fragten, wie dieser köstliche Kuchen heiße. Der Küchenchef, von seiner ganzen Anspannung erleichtert, antwortete: „Pane di Toni“. Glückliche, erleichtert und zufrieden setzte sich das Küchenpersonal in der Küche zusammen und speiste gemeinsam. In tiefer Dankbarkeit versprach der Küchenchef Toni seine Tochter und sie lebten glücklich und zufrieden bis an ihr Lebensende.

Von diesem Tag an gibt es in Italien traditionell den Pane di Toni zum Weihnachtsfest. Aus dem Pane di Toni (Brot des Toni) wurde im Laufe der Zeit der Panettone. Tipp: Wer den Panettone aufgrund der Rosinen und der kandierten Früchte nicht mag, kann mal den Pandoro probieren. Dieser kommt ganz ohne Früchte aus und verbreitet einen herrlichen Duft.

Odetta Schäfer

