

Grissini – die köstlichen Knabberstangen

Grissini gehören zur Küche Italiens wie Spaghetti, Pizza, Parmesan und viele andere köstliche Dinge. Ein Essen ohne Grissini auf dem Tisch ist in Italien kaum denkbar – auch in unseren nördlicheren Regionen kommen sie zunehmend in Mode.

Heidi Rohde-Germann

Um die Entstehung der Grissini haben sich nicht nur Legenden gebildet, an der Wirtschaftsfakultät der Universität von Turin wurde sogar eine Doktorarbeit mit dem Titel «Grissino artigianale e Grissino industriale» («Handgefertigte und industriell hergestellte Grissini») verfasst.

Es war auch in Turin im Jahr 1675 – der Herzog Vittorio Amedeo von Savoyen war erst neun Jahre alt, schwächlich, litt an stetig wiederkehrenden Magenbeschwerden und war ernsthaft

erkrankt –, als der Arzt am Hof gebeten wurde, eine neue Kur und vor allem eine entsprechende Ernährung für den jungen Adligen zu verschreiben. Der Arzt, Don Baldo Pecchio, diagnostizierte beim jungen Duca eine Magen-Darm-Infektion, die er pathogenen Keimen im Brot zuschrieb. Brot wurde damals noch weniger stark gebacken, und die hygienischen Verhältnisse waren zu jener Zeit noch weit von den heutigen Standards entfernt. Don Baldo hatte in seiner Jugend selbst an ähnlichen Beschwerden gelitten, und seine Mutter hatte ihm daraufhin ein Brot zubereitet, das gut durchgebacken, innen kaum weich und aussen krustig war und dem er seine Genesung zuschrieb. So wies er den Hofbäcker Antonio Brunero di Lanzo an, ein entsprechendes Brot zu kreieren. Das schon damals längliche Brot (die sogenannte Ghersa) wurde vom Bäcker nun noch weiter geteilt und in die Länge gezogen, bis sich eine etwa fingerdicke Brotstange ergab, die dann

im Ofen so stark gebacken wurde, dass auch das Innere knusprig war. Wenn man der Legende Glauben schenken darf, wurde Vittorio Amedeo durch diese Diät geheilt. 1713 wurde er der erste König von Savoyen. Nicht nur er, sondern der Hof und der Adel assen fortan die Grissini, die rasch weitere Verbreitung auch in anderen Ländern fanden. Auch von Napoleon wird gesagt, dass er die kleinen Stängel aus Turin schätzte.

Wie bei uns Knäckebrötchen und Zwieback, werden in Italien Grissini bei Magenbeschwerden gegessen. In Italien werden neben der industriellen Grossproduktion auch heute noch vielerorts Grissini von Hand aus Mehl, Wasser und ein wenig Olivenöl hergestellt.

Man kann die Grissini natürlich vor dem Backen zu Apéro-Stangen verwandeln, indem man sie in Sesamsamen, Kümmel, Paprika, geriebenem Parmesan, Rosmarin oder anderen Kräutern dreht. ■



Grissini

Zutaten:

500 g Mehl
3,25 dl Wasser
0,35 dl Olivenöl
5 g Hefe
10 g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermischen. Stangen von ca. 20 cm Länge rollen und auf einem mit Olivenöl benetzten Tisch während 1/2 Stunde gehen lassen. Nun werden die Stangen nochmals in die Länge gezogen und nebeneinander auf ein Blech gelegt.
Backen: ca. 15 Minuten bei 225 Grad