

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Donnerstag, 11. April 2019 · Nr. 86/15 D3

HERAUSGEGEBEN VON WERNER D'INKA, JÜRGEN KAUBE, BERTHOLD KOHLER

2,90 € D 2954 A F.A.Z. im Internet: faz.net

Süßer die Nonnen nie buken

Dolce vita auf Sizilianisch: Die Konditorei des Klosters Santa Caterina in Palermo bewahrt als letzte eine sündhafte Tradition

Der Eingang an der Piazza Bellini, gleich hinter dem Rathaus von Palermo, ist unscheinbar. Um auf ihn aufmerksam zu machen, hängt ein großes Tuch über der dunklen Türöffnung neben der doppelten Freitreppe, auf dem in zwei Sprachen, Italienisch und Englisch, steht, was hier besucht und besichtigt werden kann: Kirche, Kloster, Konditorei, ein Dreiklang, der eine lange Tradition hat, aber nicht mehr im Originalton schlägt. Denn die von 1566 bis 1596 errichtete Kirche Santa Caterina d'Alessandria ist zum Museum ihrer barocken Pracht profaniert, und die letzten Nonnen haben das angrenzende Kloster vor fünf Jahren verlassen. Allein die Konditorei ist weiter – oder besser: wieder – in Betrieb: Eine junge Kooperative, die sich Pulcherrima nennt, bewahrt hier ein Handwerk vor dem Verlust und dem Vergessen, das dem so reichen kulinarischen Erbe Siziliens die Krone aufsetzt. Kein Weihrauch

schwängert die Luft, zartes Zimtaroma umweht die Nase.

„Die Geheimnisse des Klosters“, so erklärt ein Schild, „sind die Süßspeisen nach den alten Rezepten der Nonnen.“ Bis in die achtziger Jahre haben diese hier Trocken- wie auch Frischgebäck hergestellt, der Verkauf war eine wichtige Einnahmequelle des Ordens. Plätzchen aus Mehl, Eiweiß, Zucker und Mandeln mit Pistazien, Nüssen oder Pinienkernen, mit Schokolade, Rosinen oder Jasmin, mit Konfitüre, Marsala-Wein oder kandierten Früchten, Zitronen, Orangen, Kirschen, auch Melonen und Kürbissen; Dolci mit frischem Ricotta, Cassata mit Zuckerguss oder im Mürbeteig, Cannoli, frittierte, mit Ricotta gefüllte Teigrollchen, die Vanille-, Schokolade- oder Früchte-splitters enthalten, sowie Biskuits, Törtchen, Eis, Marzipanfrüchte und Granita. Die Rezepte nicht nur der Schwestern von Santa Caterina werden hier gesamt-

melt, aufgeschrieben und zubereitet, sondern auch die von anderen Klöstern der Stadt wie Santa Elisabetta und Santa Teresa, Settangeli, Valverde und San Vito: einundzwanzig der siebenundsiebzig Klöster unterhielten im achtzehnten Jahrhundert eine Konditorei, jede hatte ihre eigenen Spezialitäten. Auch Don Fabrizio, der Leopard in Giuseppe Tomasi di Lampedusas gleichnamigem Roman, hatte eine ausgesprochene Schwäche für die Köstlichkeiten: „Er liebte das Mandelgebäck, das die Nonnen nach einem jahrhundertalten Rezept herstellen.“

Auf neue Technologie wird bewusst verzichtet, der alte Holzofen und die mechanische Schälmaschine finden weiter Verwendung. In der ehemaligen Werkstatt werden die Dolci ausgestellt und angeboten. Manche von ihnen leuchten wie Juwelen, lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen oder tragen poetische Namen wie Nonnenseufzer (Sospiri di mo-

naca), Jungfrauenbrüste (Minne delle Vergini), Kanzlerbacken (Fedde del Cancelliere) oder gar, eines für alle, Triumph der Naschsucht (Trionfo di gola). Die



Ein buntes Zuckerkunstwerk Foto Rossmann

Aromen Siziliens und die Kochkünste seiner Eroberer sind in sie eingegangen, der Couscous der Araber ebenso wie die Mehlspeisen der Habsburger, sogar die englischen Kaufleute, die sich im neunzehnten Jahrhundert in Marsala niederließen, haben Spuren hinterlassen: Die von der Queen Mary's Tart inspirierte Torte Maria Stuarda, die sie zum Nachmittagstee reichten, hat Aufnahme in das Repertoire von Santa Caterina gefunden.

Die Auswahl fällt schwer, mehr als vierzig Spezialitäten sind, auch in der Fastenzeit, im Angebot, die Preise kaum höher als in den Bars in der Stadt: Der Caffè kostet einen Euro. Und wer es sich hier gutgehen lässt, tut auch noch Gutes: Die Erlöse fließen in die Sanierung der Klosteranlage. ANDREAS ROSSMANN

La Dolceria, Piazza Bellini 1, 90133 Palermo, Telefon: 0039/091/2713837, täglich geöffnet von 10 bis 18 Uhr, Informationen im Internet: www.monasterosantacaterina.com/dolceria.