

Spaghetti Carbonara - was heisst hier Original?

Kaum ein Pastagericht ist so bekannt und berühmt wie die Carbonara – und über kaum eine Zubereitung wird derart leidenschaftlich gestritten.



Wie bereitet man eine «Original» Carbonara zu? Das ist nur vermeintlich eine simple Frage, denn bei der Antwort gibt es unzählige Positionen, die für sich in Anspruch nehmen, die alleinige Wahrheit über dieses ikonische Pastagericht zu erzählen. Bei aller Kontroverse lässt sich das «Original» auf ein paar Grundelemente runterbrechen: Eier, Guanciale und Pecorino plus frisch gemahlener Pfeffer. Doch bereits hier beginnt der Interpretationswettstreit: Für Puristen muss der Guanciale zwingend aus Amatrice kommen, der Pecorino muss ein Pecorino romano sein und bei den Eiern entzündet sich der Konflikt daran, ob nur das Eigelb oder das ganze Ei Verwendung findet.

Beim Pfeffer besteht hingegen Einigkeit. Beim Entstehungsmythos der Carbonara sind Fakten und Fiktion leider nur schwer zu trennen. Der Legende nach sollen Köhler («Carbonari») im Latium während der Arbeitspausen Pasta mit Backenspeck und geriebenem Käse gekocht haben – nach Köhlerart also. In Ermangelung schriftlicher Quellen lässt sich das jedoch kaum bestätigen. Tatsächlich gibt es keine Quelle als Beleg dafür, dass es das Gericht vor den 1950er-Jahren überhaupt gegeben hat. Das erste Rezept wird 1952 gedruckt, aber nicht in Italien, sondern in den USA, in einem illustrierten Restaurantführer über Chicago. In einem Lokal italienischer Einwanderer, dem «Armando`s» wird die Pasta Carbonara mit Tagliarini, Mezzina-Speck, Eiern und Parmesan zubereitet. Das macht die Carbonara natürlich nicht gleich zu einem amerikanischen Gericht (schliesslich liegen die Ursprünge weiterhin im Dunkeln), aber der internationale Siegeszug wird dadurch noch plausibler. Das liegt auch an der Einfachheit des Rezepts, welche es offen für Variationen macht. Bald tauchen auch Schinken, Coppa, Chili, Safran, Knoblauch, Gruyère, Butter, Pancetta oder sogar Venusmuscheln und Pilze unter den Zutaten auf. Ende der 1950er-Jahre ist die Carbonara jedenfalls voll etabliert und wird 1960 in zwei bedeutende Kochbücher der italienischen Küche aufgenommen.

Hier taucht nun Guanciale als Zutat auf, aber auch der berüchtigte Rahm, der den Puristen auch heute noch ein Dorn im Auge ist. Zum Ärger der Traditionalisten erreichte der exzessive Einsatz dieser Zutat in den 1980ern ihren Höhepunkt (der französische Koch Alain Senderens verwendete Pasta und Rahm im Verhältnis 1:1!). Es sollte bis zum Ende der 1990er-Jahre dauern, bis die Guanciale-Pecorino-Eier-Fraktion sich allmählich durchsetzte. Dass die Carbonara einem derartigen Wandel unterworfen wurde, liegt sicher daran, dass eine klar umrissene Entstehungsgeschichte fehlt; einzig die Verortung in der Gegend um Rom war nie umstritten, den Rest konnte man mehr oder weniger dazu

erfinden. Kurzum: Die eine wahre «originale» Carbonara gibt es vermutlich einfach nicht. Egal, was die selbsternannten Puristen behaupten. Quelle: Luca Cesari, Die Geschichte der Pasta in zehn Gerichten. Unser Carbonara-Rezept, welches sich an der puristischen Variante orientiert, finden Sie [hier](#).