

80 Exklusiv-Interview mit Arrigo Cipriani

Seit sechs Jahrzehnten ist Harry's Bar in Venedig ein Anziehungspunkt für Weltenbummler und Künstler. Arrigo Cipriani bezeichnet sein Lokal, das er seit dem Tod seines Vaters Giuseppe Cipriani im Jahre 1980 leitet, als „eine geniale Mischung aus Luxus und Einfachheit“. 80 machte sich für seine Leser auf den Weg nach Venedig, um mit Arrigo Cipriani über sein weltberühmtes Getränk, den Bellini, sowie über Kultur, Restaurants und Europa zu sprechen.



Was bedeutet für Sie der Begriff Kultur?

Kultur bedeutet für mich Zivilisation. Sie kann aber auch Kunst bedeuten, vor allem dann, wenn man komplizierte Dinge auf einfache Weise zum Ausdruck bringt. Ein Restaurant ist eigentlich auch eine sehr komplizierte Sache, trotzdem kann man es sehr einfach gestalten. Viele Leute glauben, dass ein Restaurant kompliziert sein muss, in Wirklichkeit ist es aber sehr einfach, es anständig zu führen. Man braucht nicht zu versuchen, seinen Kunden zu imponieren, man muss seine Kunden glücklich machen, ihnen das Gefühl geben, sich hier wohlfühlen zu können.

Könnten Sie uns vielleicht in zwei, drei Sätzen die Erfindung des Bellini erzählen?

Der Bellini war keine Erfindung. Wenn man etwas Besonderes zu Stande bringt, beginnt man sich meist mit einer Sache zu beschäftigen, denkt aber niemals daran, dass dabei eine Erfindung herauskommen muss. Zu Beginn servierte mein Vater den Champagner mit kleinen Pfirsichstücken, dann begann er die Pfirsiche auszupressen und irgendwann wurde das Getränk dann auf den Namen „Bellini“ getauft.

Was macht für Sie ein gutes Lokal aus?

In Italien ist ein gutes Restaurant eine gute Trattoria. Aus ihr ist die italienische Küche entstanden. Sie symbolisiert Herzlichkeit, man fühlt sich gleich zu Hause. Die Küche besteht aus einfachen Gerichten. Ich bin auch sehr froh darüber, dass wir nicht mehr zu den Michelin Lokalen gezählt werden. Die meisten Leute betreten solche Lokale wegen den dort sich aufhaltenden „Stars“, und weil sie das Lokal im Michelinführer gefunden haben. Begriffe wie „Menu de degustation“ kann ich nicht mehr hören (schmunzelt), bei uns geht es ums Grundsätzliche, nämlich ums Essen, und nicht ums drum Herum. Wenn ich einen Salat bestelle, will ich einen Salat bekommen, und dann bin ich glücklich. Nicht mehr, und nicht weniger. (schmunzelt)

Warum darf man die Harry's Bar in Venedig nicht mit kurzen Hosen betreten?

Vor allem im Sommer kommen viele Badeurlauber aus den umliegenden Sommerressorts nach Venedig. Die Maßnahme gegen kurze Hosen musste ergriffen werden, denn wer geht schon gern in die Harry's Bar, wenn neben einem jemand in Badehosen sitzt? (schmunzelt). Das passt einfach nicht zusammen.

Was macht für Sie eine stilvolle Persönlichkeit aus?

Stil entsteht, wenn man Inhalte und ihre Erscheinungsform nach außen hin verbinden kann. Leider hat der Begriff „Stil“ für mich etwas Provinzielles bekommen, denn es wird immer mehr Wert auf die Erscheinungsform von Dingen gelegt, als auf den eigentlichen Inhalt. Die Leute geben sich somit leider mehr Mühe, zu zeigen, was sie sind, als viel weniger das zu leben, was sie sind.

Welche Meinung haben Sie über die österreichische Küche?

Ich weiß leider nicht viel über die österreichische Küche; das einzige Mal, als ich mit ihr in Kontakt kam, war als ich in Wien war. Vor vielen Jahren habe ich im Hotel Sacher gewohnt. Ich muss sagen, dass mich vor allem das Service im Sacher überrascht hat. Man war sehr zuvorkommend und höflich, wirklich fantastisch. Auch die Küche war großartig.



Gestern waren wir bei Ihnen Mittagessen. Wir haben natürlich auch das Carpaccio gegessen. Für viele ist es das beste Carpaccio der Welt...

...sollte es auch, wenn wir es machen! (lacht)

Gibt es ein Geheimrezept?

Das Carpaccio ist an und für sich ein sehr einfaches Gericht. Es bedarf keines Geheimrezepts, es gut schmecken zu lassen.

Wie sehen Sie die Entwicklungen innerhalb der EU?

Man probiert leider, wichtige Entscheidungen von oben nach unten hinunter zu treffen. Europa wird erst dann entstehen, wahrscheinlich erst in 20 oder 30 Jahren, wenn junge Menschen beginnen sich darin so zu bewegen, als wäre es ein großes Land. Junge Menschen aus allen Ländern sind das neue Europa.

Möchten Sie etwas über die politischen Verhältnisse in Italien sagen?

Die Situation ist nicht nur in Italien eine schwierige, sondern in ganz Europa. Ich denke, dass vor allem zwei Dinge dafür Ausschlag gebend waren. Zum einen die furchtbaren Terroranschläge vom 11. September in Amerika, die auch Europa zu keinem sicheren Ort machen, und die Abschaffung der nationalen Währungen innerhalb der EU, sowie die damit verbundene Einführung des Euro. Ich bin sehr oft in Amerika, und liebe das Gefühl von Dollars in meinen Hosentaschen. Auch wenn es sich nur um einen einzigen Dollar handelt, ist es ein ganz anderes „Feeling“, als wenn man Euros in der Hand hat. Du kannst einen 100 Euro-Schein in der Hand haben und es fühlt sich nicht aufregend an. In meinen Augen war die Einführung des Euro eine wirklich dumme Sache, denn die Menschen müssen mit ihrem Geld Freude haben. Geld bedeutet eine gewisse Freiheit, man kann sich damit viele Wünsche erfüllen...man sollte keine Abneigung dagegen haben.

Könnten Sie uns etwas über Ernest Hemingway erzählen? Er hielt sich gerne in ihrem Lokal auf.

Er war mit meinem Vater sehr gut befreundet, ich war damals noch ein kleines Kind und konnte kein Englisch, so wusste ich nie, über was er mit meinem Vater genau geplaudert hat. Ich denke, dass er ein wundervoller Journalist war, mehr noch als ein Schriftsteller.

Was war Ihr schlimmstes Esserlebnis?

Wenn immer ich in einem Drei-Sterne-Lokal aus dem Michelinführer gespeist habe, war es ein schlimmes Erlebnis. Ich hasse solche Lokale. Ich habe mich dort einfach nicht wohl gefühlt. Sie wollen dir Großes zeigen,

haben aber nicht genügend Kultur dafür. Ich besuche schon lange keines dieser Michelinlokale mehr.

Was ist Ihr Lieblingsessen?

Ich liebe Reis, und natürlich Pasta. Ich produziere auch eigene Pasta.

Sie haben den schwarzen Gürtel in Karate. Was bedeutet dieser Sport für Sie?

Für mich stellt Karate eine wunderbare Möglichkeit dar, seinen eigenen Körper kennen zu lernen, und ich denke, es ist sehr wichtig seinen Körper zu kennen, in ihn hinein horchen zu können.

Sind Sie als Italiener Fußballfan?

Nein, auf keinen Fall. Als Venedig von der Dritten in die Erste aufgestiegen ist, hab ich mir schon Spiele angesehen. Nun ist aber für meinen Geschmack zu viel Geld im Spiel, der Sport bleibt dabei immer mehr auf der Strecke. Eigenartig ist es auch, dass diese Sportart Gewalt stimuliert. Wenn du dir einen Boxkampf ansiehst, wird niemand unter den Zuschauer gewalttätig. Auch beim Rugby werden die Fans nicht gewalttätig. Schautu dir hingegen ein Fußballspiel an... (lacht) Ich weiß nicht wieso...

Welche Meinung teilen Sie über FastFood, wie zum Beispiel bei McDonald's?

Das kann man, denke ich, nicht verallgemeinern. McDonald's ist ein sehr professionell geführtes Unternehmen, das hilft Hunger zu stillen. Wenn ich in New York bin, zum Beispiel in einer U-Bahnstation, gehe auch ich hin und wieder zu McDonald's auf einen Cafe.

Was isst Mister Cipriani, wenn er zu McDonald's geht?

Höchstens „Fried Chicken“...

Sie haben auch Restaurants in New York. Welche Beziehung haben Sie zum „Big Apple“?

Es ist keine Stadt, sondern eine Sensation. Sobald du dort bist, spürst du ein ganz besonderes Gefühl in dir.

Wie ist es in Venedig zu leben?

Venedig verliert leider seine Einwohner. Es waren einmal 250.000 Einwohner hier, nun gibt es nur mehr 50.000 davon. Sie ziehen alle weg, wegen der hohen Mieten, vor allem die Jungen. Ich gehöre fast zu den Jüngsten in Venedig! (lacht)

Glauben Sie an Gott?

Nein, ich glaube an die Menschen und das Universum, das uns umgibt. (zeigt mit der Hand aufs offene Meer hinaus)



Mit dabei: unsere Kolumnistin

