



Punischer Feinkostladen

So schmeckt Malta.

Der historische Mix von Kulturen hat eine spannende Inselküche hervorgebracht.

MARTIN SWOBODA

W Wenn Liam Gauci nicht gerade in einem eben erst entdeckten Wrack nach Zeugnissen der reichen Vergangenheit Maltas taucht, feilt er an neuen Rezepten. Oder

eigentlich besser an alten, jenen der Ritter und Seeleute, welche Malta erstmals seit der Besiedelung durch die Punier zum Nabel der Welt gemacht haben. Denn ab dem 17. Jahrhundert, als jede europäische Macht in Valletta vertreten war, landeten Gewürze und Lebensmittel immer zuerst auf Malta. Hatten doch die Johanniter strikten Auftrag gegeben, gegnerische Schiffe aufzubringen und zu plündern. „Natürlich nur im Namen des Christentums.“ Liam lacht.

So fielen den Freibeutern ganz nebenbei die neuesten Gewürze und exotische Nutzpflanzen in die Hände. Bald stellte man daher auf Malta seinen Reichtum schonungslos zur Schau, rieb reichlich Muskatnuss übers Essen, bekämpfte Skorbut mittels bordeigener Zitronenbäume, selbst auf See wurde auf täglich frisch gebackenes Brot nicht verzichtet. „Die Malteser waren gastronomisch privilegiert, das Klischee, es gäbe bei uns nur englische Küche, ist völlig falsch“, schnaubt Liam und serviert in der Naval Bakery des Malta Maritime Museum

als Dessert sogar Erdbeer-Sorbet. „Zwei Mal wöchentlich wurde Eis vom Ätna geliefert!“

Wobei auch Unkraut auf den Teller kommt, jedenfalls nach Ansicht maltesischer Bauern. Rucola war nämlich lange Zeit eher lästig in der Landwirtschaft, früher hingegen erschwingliches gesundes und würziges Grün. Von Grün kann im dicht bebauten Südosten heute kaum die Rede sein, eher stechen Kräne und Türme ins Auge, und natürlich die völlig überdimensionierten Kirchenkuppeln. Dass die katholische Kirche hier das Sagen hat, ist unübersehbar.

Malta erbrachte einst ausreichend Lebensmittel für Ritter und Untertanen; als im 20. Jahrhundert die Insel ihre privilegierte Stellung verlor und die Malteser anderswo ihr Glück suchten, ging auch viel vom Ackerbau verloren. Inzwischen haben viele Heimkehrer ihre Chance erkannt, sie haben die (Feld-)Arbeit wieder aufgenommen, gerne auch in biologischer Form. Gloria Camilleri hat die Farm ihres Vaters neu belebt und mit Paul Debono einen Gutsverwalter eingestellt, der mit moderner Technik das Erbe von Papa Vincent würdig weiterführt. „Ums Gewächshaus haben wir Zitronengras gepflanzt, das hält lästige Insekten fern, die raue Oberfläche verhindert, dass sich Schnecken Zugang verschaffen!“ Sammie wiederum hat, typisch Inselbewohner, als Industrietaucher in Frankreich gearbeitet. Dort hat er die Landwirtschaft entdeckt, in Australien viel über Trockenheit und Wein

gelernt. Sein Wein wird aus autochthonen Sorten traditionell gewonnen, „deshalb sollte man ihn rasch trinken“.

Aufgrund des Klimawandels erfolgt die Lese immer früher, Wasser wird wertvoller, nur Schafe und Ziegen zeigen sich unbeeindruckt. Mehr als hundert davon leben auf der Farm von Rikardu Zammit auf Gozo, als Gegenleistung nimmt er ihre Milch. Und macht daraus im Käsereigewölbe neben seinem Restaurant in der Zitadelle von Rabat vulgo Victoria – so wird die Hauptstadt seit Queen Victorias diamantemem Thronjubiläum 1897 auch genannt – täglich frischen „Gbejniet“. Den Ricotta-ähnlichen Käse verarbeitet Rikardu gern auch weiter, lässt ihn in der Sonne zu t'Ghawdex trocknen, legt ihn in Öl ein, bestreut ihn mit Pfeffer oder Meersalz. Das wiederum kommt vom westlichsten Spitzelr Gozos, dort wo die Winterstürme das Meer an die Klippen werfen. In tiefen aus dem Stein gehauenen Trögen bleibt es hängen, bis es im Frühling zu verdunsten beginnt. Die Sole wird dann in flache Bassins weitergeleitet – viel Arbeit für die Familie Cini, die Letzten, welche die seit phönizischen Zeiten existierenden Pfannen bewirtschaften. Der „Saltman“, wie Papa Cini auf Gozo nur genannt wird, verweist stolz auf den 50er, der seine Salzsäckchen zierte. So lange erntet er schon das weiße Gold.

Die Olivenbäume auf Malta decken zwar nicht den Eigenbedarf, die beiden autochthonen Sorten jedoch wehren sich erfolg-

reich gegen Schädlinge. Die wertvollen Inhaltsstoffe der „buckligen“ Olive, was Bidnija übersetzt bedeutet, machen ihr Öl auch für den Menschen zur Medizin, es wird sogar zur Stärkung des Immunsystems bei Leukämie-Patienten verwendet. Da versteht sich von selbst, dass sein Preis den Export kaum zulässt.

Aber auch die weiße, nach ihrem Ursprungsort Wardija benannte Olive hat ihren Preis. Zumal wenn sie Sam Cremona zu Öl presst. Einst Edelsteinhändler, hat er sich seiner Wurzeln besonnen, pflanzt unter seinen Bäumen Minze und Majoran gegen Schädlinge und ist überzeugt, dass man „alles, was gemeinsam mit den Oliven wächst, später im Öl schmeckt“. So wie natürlich auch das omnipräsente Meer.

Zur Verkostung seines fantastischen Öls bereitet Sam höchstpersönlich das wahre Grundnahrungsmittel Maltas zu, die Ftira. Dieses flache, runde Brot, aufgeschnitten und belegt, erinnert zweifellos an die Pizza. Sam bestreicht sie erst mit der „konserva“, einer aromatischen Paradeissauce, dann folgen Rucola und Käse, gewürzt wird mit Anchovis, veredelt natürlich mit reichlich Olivenöl. So schmeckt Malta, pur und unverfälscht. Was aber nicht heißen soll, dass man sich Fenek, Ravjul oder Pastizzi entgegen lassen sollte, diese ganze köstliche Küchenmischung aus Maghreb, der Provence, Sizilien. Sonne, Meer und Kultur nimmt man dazu gerne als Beilagen.



Vincent Debono öffnet auf seiner Biofarm eine Flasche, während Rikardu Zammit kocht.

INFORMATION

Das Museum:
<https://heritagemalta.org/malta-maritime-museum/>
Produzenten:
 Die Ökofarm, vintencoesta.com; das Olivenöl, wardija.tripod.com/company.html; der Salzmann, www.facebook.com/xwejnialtpans/; Käse & Küche bei Ta'Rikardu auf Gozo, Tel. +356/2155 5953
Info:
www.urlaubmalta.com

Malta

Naxxar

DERTOUR

Malta

Chapel 5 Suites **, 4 Nächte im DZ mit Frühstück**

Anreise z.B. am 20.10.2019

Pro Person, inkl. Flug ab/bis München ab € 454

Hr. Richard Müller: Ich berate Sie sehr gerne!



KUONI
Ihre Reise Erlebniswelt
Infos & Buchungen

Ginzkeyplatz 1
5020 Salzburg
T · (0) 662 / 628542
reisen@travelfactory.at

Mit Beratung einfach besser!

BILDER: SNWMARTIN SWOBODA (3) BILD: STAMEN.COM