

Die Originalausgabe erschien 2024 unter dem Titel
What I Ate in One Year (and related thoughts)
bei Fig Tree (Penguin Random House).

Vom selben Autor ist bei Arche erschienen:
Taste. Mein Leben für Küche und Kamera



ISBN 978-3-7160-0037-3

Deutsche Erstausgabe

1. Auflage 2025

© 2025 Arche Literatur Verlag, ein Imprint der Atrium Verlag AG, Zürich

© 2024 by Stanley Tucci

Einbandgestaltung: DIEK Design, Sarah Hensmann, Jemgum,

unter Verwendung einer Fotografie von © Matt Holyoak, London

Alle Rechte vorbehalten. Der Verlag untersagt ohne ausdrückliche
schriftliche Zustimmung die Nutzung dieses Werkes im Sinne des §44b

UrhG für das Text- und Data-Mining.

Gesetzt aus der Adobe Garamond Pro

Satz: Dörlemann Satz, Lemförde

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

GPSR (General Product Safety Regulation)-Kontakt: W1-Verlage GmbH,
Semperstraße 24, 22303 Hamburg, gpsr@w1-verlage.de

www.arche-verlag.com

Instagram: [@arche_verlag](https://www.instagram.com/arche_verlag)

Für Felicity, meine Frau.

Für meine Familie.

Für meine Freunde.

*Für die geliebten Menschen, die nicht mehr
an meinem Tisch sitzen.*

Eine Einleitung

Ich träume nie von Essen. Jedenfalls kann ich mich nicht an Träume zu diesem Thema erinnern. Ich träume von so vielen Dingen, und wie die der meisten Menschen sind auch meine Träume überaus komplex, oftmals unsinnig und voller verzerrter Darstellungen von vergangenen Erfahrungen und Ängsten, die ich hatte oder immer noch habe. Zum Beispiel fürchte ich mich davor, meine Frau Felicity zu verlieren oder aber mich selbst und mir nahestehende Menschen nicht vor physischen Angriffen schützen zu können.

Häufig träume ich, dass ich kurz vor dem Highschool-Abschluss stehe und immer noch hoffe, damit durchzukommen, dass ich das ganze Jahr lang den Matheunterricht geschwänzt habe. Der Traum ist so realistisch, dass ich völlig verängstigt aufwache. Ich bin fest überzeugt, dass ich das letzte Schuljahr wiederholen muss, bis mir plötzlich klar wird, dass es nur ein Traum war, dass ich nicht mehr zur Schule gehe, sondern bereits über sechzig bin. Und obwohl ich in Mathe nach wie vor furchtbar schlecht bin, habe ich den Abschluss geschafft und seitdem ein sehr erfülltes Leben geführt.

Außerdem sucht mich regelmäßig der klassische »Schauspieler-Albtraum« heim. Dieser unbewusste Ausdruck einer tief

sitzenden Angst zeigt sich darin, nackt, halb entkleidet oder im falschen Kostüm auf der Bühne zu stehen, in letzter Minute ohne vorherige Probe für einen anderen Schauspieler eingesprungen zu sein und den Text nicht zu können. (Fragen Sie einen beliebigen Schauspieler; er wird Ihnen bestätigen, dass er in etwa diesen Traum schon einmal gehabt hat.) Welche Ironie, dass ich diesen Albtraum vor zwanzig Jahren tatsächlich einmal erlebt habe, als ich in den ersten zehn Minuten eines Stücks nackt auf der Bühne stehen musste und in dieser Zeit mindestens einmal komplett meinen Text vergaß.

Und dann ist da natürlich der Tod. Ich träume häufig vom Tod. Von den Toten. Von Verwandten, Freunden und oft von Kate, meiner verstorbenen Frau. Es heißt, wenn wir unerledigte Angelegenheiten mit jemandem oder etwas haben, wird uns diese Person oder dieses Ereignis immer wieder in unseren Träumen begegnen. Ich denke, das kann ich bestätigen. Das Träumen eröffnet unserem Geist und unserem Herzen Wege, sich mit bisher vermiedenen Themen auseinanderzusetzen.

Aber wie gesagt, obwohl Essen in meinem wachen Dasein eine sehr große Rolle spielt, kommt es in meinen Träumen kaum vor. Vielleicht, weil ich mich nicht davor fürchte. Essen macht mich einfach glücklich. Es ruft keine Ängste in mir hervor, und vielleicht ist es der einzige bedeutsame Aspekt meines Lebens, der mir Frieden bringt. Alles andere – Arbeit, Kinder, Ehe, Freundschaften, Familie – erfüllt mich mit echter Freude, aber ich kann nicht leugnen, dass es mir manchmal auch Angst macht. Essen hingegen ist einfach etwas Schönes, Abwechslungsreiches, das nur darauf wartet, mir Sättigung, Trost und Hoffnung zu schenken, während ich vom Tod und von der Arithmetik verfolgt werde.

Da wir gerade von Zahlen, Essen und Tod sprechen: Ich habe mir immer schon vorgestellt, dass uns beim Sterben drei mögliche Szenarien erwarten.

Das erste besteht darin, dass wir sterben und dann einfach weg sind. Da ist nichts mehr. Aus. Ende. Vorbei. Das zweite Szenario wäre, dass der Tod sich als eine ausgedehnte, einsame Mahlzeit mit schrecklichem Essen erweist. Im dritten denkbaren Szenario stellen wir fest, dass der Tod einen prächtig gedeckten Tisch mit einem hervorragenden Mahl für uns und all jene bereithält, die wir jemals geliebt haben, ein Mahl, das wir bis in alle Ewigkeit miteinander teilen.

Wenn meine Zeit gekommen ist, werde ich Sie nach Möglichkeit wissen lassen, welches der drei Szenarien Sie erwartet.

Sag mir, was du isst, und ich sage dir,
wer du bist.

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

2. Januar 2023

Ich war traurig, als ich zu Hause losgefahren bin, denn ich hatte mit Felicity und den Kindern, mit Freunden und der erweiterten Familie wundervolle Feiertage verbracht. Jetzt bin ich auf dem Weg nach Rom zu den Dreharbeiten für *Konklave* mit Ralph Fiennes, John Lithgow und Isabella Rossellini, unter der Regie von Edward Berger. Der Film basiert auf dem gleichnamigen Roman von Robert Harris, einem meiner Lieblingsschriftsteller, und es geht um die Wahl eines neuen Papstes. Ich habe den Roman vor ein paar Jahren gelesen und war begeistert, als ich das Drehbuch erhielt und mir eine Rolle angeboten wurde. Wie aufregend, mit all diesen Menschen zu arbeiten. Mit Ralph und Isabella habe ich bereits gedreht, John kenne ich nur flüchtig. Edward hat gerade *Im Westen nichts Neues* beendet, einen außergewöhnlichen Film. Ich bin ihm bisher zweimal begegnet, und er ist ein richtig netter Kerl.

Relativ entspannter Flug nach Rom. Ankunft in dem Apartmenthotel, das ich vorher nur online gesehen hatte. Auch einige der anderen Darsteller wohnen hier. Das High-Concept-Hotel ist praktisch gelegen, nur fünfundzwanzig Autominuten von Cinecittà entfernt, wo der Großteil der Dreharbeiten stattfinden wird.

Mein Apartment ist bestenfalls spartanisch zu nennen; Komfort wurde bei der Planung offenbar nicht großartig berücksichtigt. Das Apartment besteht aus einem Wohn- und Küchenbereich mit einer kleinen, unbequemen Couch, einem Esstisch aus Marmor und einer Küchenzeile aus Edelstahl. Es gibt ein recht kleines Schlafzimmer mit einem Bett, das zwar aussieht, wie ein Bett aussehen sollte, sich aber nicht anfühlt, wie sich ein Bett anfühlen sollte. Wenigstens habe ich die kleine Küche. Tatsächlich sind es sogar zwei Küchen, denn ich habe um ein weiteres Apartment mit Verbindungstür gebeten, falls die Familie oder Freunde zu Besuch kommen, und auch in dieser Wohnung befindet sich eine kleine Küche. Könnte ja doch was werden hier.

Die Produktionsfirma hat freundlicherweise die Grundnahrungsmittel bereitgestellt, um die ich gebeten hatte. Pasta, Tomaten – frische und aus der Dose –, Olivenöl, Brot, Salz, Butter, Karotten, Sellerie, Bohnen und Thunfisch in der Dose, Orangensaft, Nespresso-Kapseln, Mineralwasser, dazu Tupperware, mehrere Schneidbretter und neue Messer. Um Tupperdosen hatte ich gebeten, weil ich mir mein Essen mit ans Set nehmen will, denn selbst in Italien ist das Catering am Drehort oft lausig. Mehr dazu später.

Ich versuche, nicht daran zu denken, dass ich die nächsten acht Wochen in dieser Wohnung verbringen werde. Ich vermisse meine Familie und mein Zuhause jetzt schon, vor allem die Küche. Und mein Bett.

Ich schenke mir ein Glas Wein ein und merke, dass ich hungrig bin. Die netten Leute am Empfang empfehlen mir ein Lokal gleich um die Ecke.

Ich gehe hin.

Ich esse.

Ich würde es *nicht* empfehlen.

3. Januar

Heute habe ich meine Sachen ausgepackt und mich erst mal eingerichtet, denn wie bereits erwähnt, werde ich fast acht Wochen lang hier wohnen. Sobald ich ein paar Tage frei habe, werde ich allerdings zurück nach London fliegen. Ich versuche, nie länger als zwei Wochen am Stück von zu Hause weg zu sein. Das viele Reisen ist anstrengend, aber für meine seelische Gesundheit und für die Familie als Ganzes auf lange Sicht besser.

Am Montag fangen für mich die Proben und die finalen Kostümfittings an, also habe ich ein paar Tage Zeit zum Ankommen. Ich war im Fitnessstudio, habe an meinem Manuskript gearbeitet und mir ein leichtes Mittagessen zubereitet. Cannellini-Bohnen, Thunfisch aus der Dose, rote Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl. Ich habe einen Topf Tomatensoße gekocht, weil ich den Akt des Kochens und das Aroma beruhigend finde und weil ich weiß, dass ich die Soße in den nächsten Tagen zu Pasta oder Reis essen werde.

Anschließend habe ich versucht, den Fernseher zum Laufen zu bringen, leider vergeblich. Ich bin nicht besonders technikaffin, und wenn dieser Fernseher so kompliziert ist wie das an die Wand montierte Touchscreen-Panel für die Beleuchtung, das offenbar von einem schlecht gelaunten Astronauten entworfen wurde,

werde ich Hilfe brauchen. Eine nette Frau, die den Schauspielern in Reisefragen, bei Besorgungen und technischen Problemen wie diesem helfen soll, kam vorbei und zeigte mir, wie der Fernseher bedient wird. Sie sagte, es gebe keine internationalen Kanäle, nur einige italienische – was ich seltsam fand –, dafür aber jede Menge Streamingdienste wie Netflix etc. Ich ahne, dass ich mich in den kommenden Wochen meiner heimlichen Leidenschaft hingeben und mir eine Reihe Dokumentarfilme über den Zweiten Weltkrieg anschauen werde. Davon bekomme ich nie genug. Ich glaube, *Die Welt im Krieg* habe ich bereits ein Dutzend Mal gesehen.

Das Wetter in Rom entspricht zu dieser Jahreszeit in etwa dem Wetter in London. Eigentlich ist es sogar noch schlechter. Sehr kalt und sehr nass.

Am Abend war ich mit meiner Freundin Claudia und ihrem Mann Andrea essen. Ich habe Claudia vor vielen Jahren hier in Rom kennengelernt, seitdem sind wir Freunde. In *Taste* habe ich über sie geschrieben, und sie ist in der Rom-Folge von *Stanley Tuccis Italien* zu sehen. Wir gingen in die Taverna Trilussa in Trastevere, einem alten und derzeit sehr angesagten Stadtviertel von Rom, das heute viel mondäner ist als vor dreißig Jahren, als Claudia mich zum ersten Mal hierher mitgenommen hat. Wir saßen draußen unter den Markisen und nahmen eine klassische römische Mahlzeit zu uns, was so viel bedeutet wie: jede Menge Pasta. Dazu gab es Weiß- und Rotwein und ein paar Antipasti: Salami, Schinken und mit Mozzarella gefüllte Zucchini Blüten.

Ich bestellte die *bucatini all'amatriciana*, Claudia die *strozzapreti Antonietta*, eine dicke Pastasorte mit Parmesan, Pesto und kleinen Tomaten. Was Andrea bestellt hat, weiß ich nicht mehr.

Strozzapreti, was so viel bedeutet wie »Pfaffenwürger«, gibt es in vielen Varianten. Angeblich erhielt diese Pasta ihren Namen, weil katholische Priester es im Mittelalter für angemessen hielten,

sich nach Belieben an den Eiern zu bedienen, die die Hühner ihrer armen Gemeindemitglieder gelegt hatten. Diese selbstsüchtige Tat brachte ihre Schäfchen, denen es ohnehin an so gut wie allem fehlte, auf die Idee, ihre Nudeln ohne Eier herzustellen, wodurch eine sehr dicke Pasta entstand, die sie den Priestern in der Hoffnung servierte, diese mögen daran ersticken.

In einer anderen Version der Geschichte heißt es, dass die Priester einfach von Natur aus gefräßig waren und so viel und so schnell aßen, dass sie sich verschluckten und erstickten. Welche Version der Wahrheit am nächsten kommt, weiß ich nicht, aber mir gefällt, wie Essen, Religion und Tod in der Geschichte eines einzigen Rezepts miteinander verbunden sind.

4. Januar

Diese Woche habe ich ein paarmal in der Küche des Apartments gekocht. Ich habe mich an meine üblichen einfachen Mahlzeiten gehalten, die aus Pasta mit irgendeiner Soße und etwas Gemüse bestehen.

Außerdem habe ich in dem überaus asketisch wirkenden Restaurant des Hotels gegessen. Obwohl dort nicht viel los war, dauerte es immer ewig, bis das Essen kam, und wenn es dann kam, setzte man mir kleine Portionen allzu ausgetüftelter, überkandidelter und bis zur Unkenntlichkeit aufgepeppter Gerichte vor. Während meines Aufenthalts habe ich dort nur selten gegessen und wenn, dann aus bloßer Bequemlichkeit, und jedes Mal stand ich hungrig vom Tisch auf.

Es ist offensichtlich, dass der Koch um Anerkennung in Form eines Michelin-Sterns, eines Eintrags im Gault-Millau oder einer vergleichbaren Auszeichnung buhlt. Ich finde das bedauerlich. Im Film und beim Theater spürt man es, wenn sich ein Schauspieler zu sehr anstrengt (mein Lehrer George Morrison nannte das »eine Rolle überzeichnen«), als wolle er sagen: *Seht nur, wie tief ich empfinde!* Solche Darsteller zeigen uns, wie gut sie *spielen* können, anstatt ihre Rolle zu *verkörpern*. Sie glauben, dass diese Strategie ihnen Preise einbringen wird, was leider manchmal

auch der Fall ist. Aber niemand sollte um der Preise willen arbeiten, denn die Darstellung wird nach Verzweiflung riechen und deshalb nicht glaubhaft wirken. Oder, im Fall eines Kochs, gut schmecken.

Nach fünf Tagen Probe und Fittings bin ich nach Hause geflogen, da die Dreharbeiten für mich erst in einer Woche beginnen werden.

16. Januar

An einem Samstagabend kehrte ich in meine karge römische Unterkunft zurück. Ich schlief unruhig und verbrachte den nächsten Tag mit Training und dem Auswendiglernen meiner Rolle. Wenn ich niemanden habe, der mit mir die Dialoge liest, behelfe ich mir mit einem Aufnahmegerät. Ich nehme den Text der anderen Schauspieler auf und lasse Pausen für meinen eigenen. Und dann wiederhole ich alles, wieder und immer wieder. Das ist mühsam, aber notwendig. Vor allem, wenn man älter wird. Wenn ein Drehbuch gut geschrieben ist, kann man sich den Text gut merken. Wenn nicht, dann nicht. Schauspieler geben sich oft selbst die Schuld, wenn sie sich bestimmte Absätze oder Szenen nicht einprägen können, aber häufig ist der wahre Schuldige das Drehbuch, das die Gedanken der Figuren nicht nachvollziehbar darstellt. Damit meine ich, dass die Figur nicht natürlich wirkt, sondern vom Autor als Sprachrohr benutzt wird. In solchen Fällen schlage ich für gewöhnlich eine gemeinsame Überarbeitung vor, was je nach den beteiligten Egos nicht immer gut ankommt.

An jenem Abend genoss ich ein weiteres wundervolles Essen mit Claudia und ihrem Mann, die einfach jedes großartige Restaurant in der Ewigen Stadt zu kennen scheinen. Wir aßen in einem Lokal namens Checchino dal 1887 in Testaccio. Es stellte

sich als eines der interessantesten Restaurants heraus, die ich in Rom je besucht habe.

Der Stadtteil Testaccio verdankt seinen Namen dem Monte Testaccio, einem fünfzig Meter hohen Hügel, den die Römer im Verlauf von fünfhundert Jahren aufgeschüttet haben, indem sie dort schätzungsweise dreiundfünfzig Millionen zerbrochene Amphoren entsorgt haben. (»Testae« ist Lateinisch für »Tonscherben«.) Die Amphoren enthielten Olivenöl, das aus dem ganzen Imperium nach Rom transportiert wurde. Weil es zu teuer war, die leeren Gefäße zurückzuschicken und erneut befüllen zu lassen, oder weil sich die Ölrückstände nicht entfernen ließen, wurden die Terrakottagefäße in drei Teile zerbrochen – Bauch, Hals und Henkel – und sorgfältig übereinandergestapelt. Viele Jahre später, als im Rahmen von Neubauten Höhlen in den Monte Testaccio gegraben wurden, entdeckte man, dass in diesem künstlichen Hügel aus Terrakotta Wein bei perfekter Temperatur gelagert werden kann, weil durch die Art, wie die Scherben übereinanderliegen, ein ideales Belüftungssystem entstanden ist. In einer dieser kleinen Höhlen pflegt das Checchino eine großartige Sammlung von Weinen aus aller Welt.

Der Service, seit fünf Generationen stets unter der Leitung eines Familienmitglieds, funktionierte reibungslos, und das Essen war hervorragend. Ich hatte weiche, seidige *carciofi alla romana* und eine köstliche Lasagne Bolognese bestellt, und in beiden Gerichten kam langjährige kulinarische Expertise zum Ausdruck, wie sie heutzutage immer seltener zu finden ist.

17. Januar

Ich bin zurück in Cinecittà, was übersetzt »Kinostadt« bedeutet. Es handelt sich um einen riesigen Büro- und Studiokomplex, der in den Dreißigerjahren von Mussolini erbaut und im Lauf der Jahrzehnte immer mehr erweitert wurde. Einst befand sich hier die größte Bühne Europas, das Teatro 5, Federico Fellinis Lieblingsbühne.

Das erste Mal habe ich hier vor ungefähr fünfundzwanzig Jahren an einer Verfilmung von *Ein Sommernachtstraum* gearbeitet, in der ich Puck zu spielen versuchte. Ich fand es aufregend, an diesem historischen Ort zu arbeiten, aber ich weiß noch, dass mich sein Zustand traurig stimmte. Das Gelände war ungepflegt, die Gebäude hatten nicht nur einen neuen Anstrich nötig, sondern waren regelrecht baufällig und verschmutzt. Mir wurde gesagt, der gesamte Komplex sei seitdem modernisiert worden, da in letzter Zeit viel mehr internationale Filme dort gedreht würden, die für höhere Einnahmen sorgten. Das stimmt leider nicht.

Im Grunde sieht es hier genauso aus wie früher. Immer noch bräuchte es Reparaturen, eine Schicht frischer Farbe und eine gründliche Reinigung. Es könnte auch helfen, ein bisschen zu heizen, denn in dem Studio war es kälter als außerhalb seiner verfallenden Wände.

Zu allem Überfluss ist auch noch das Catering schrecklich. Wirklich. Einfach furchtbar. Geradezu ekelhaft. Schwere Soßen, verkochte Pasta, zähes Fleisch. Mehr muss ich nicht sagen. Über den traurigen Zustand des Caterings beim italienischen Film habe ich bereits in meinem ersten Buch geschrieben, aber ich hatte gehofft, dass es seit meiner Erfahrung vor fünfundzwanzig Jahren wenigstens etwas besser geworden ist. Ich kann nur sagen: nein, leider nicht.

Darum bringe ich mir mein Mittagessen jeden Tag mit oder begnüge mich einfach mit einer Banane und einem kleinen Panino, bis ich nach Feierabend in ein Restaurant gehen kann, entweder allein oder mit einem meiner Schauspielerkollegen, die glücklicherweise allesamt Wein und gutes Essen lieben. Meine Mahlzeiten für das Set bereite ich wie folgt vor:

Sonntags koche ich einen großen Topf Minestrone und wärme mir die Suppe an den folgenden zwei oder drei Tagen in der Mikrowelle in der Garderobe auf. In der zweiten Wochenhälfte bereite ich Pasta oder ein Risotto mit Marinarasoße oder gedünstetem Gemüse zu und mache es genauso wie mit der Minestrone. Etwas Leichtes, aber Sättigendes. Ich esse nicht gern viel, wenn ich drehe, weil es mir Energie raubt. Lieber spare ich mir meinen Appetit für eine richtige Mahlzeit am Abend auf. Viel Wasser mit Zitrone, Rooibostee, Reiscracker mit Erdnussbutter und Honig sowie ein Espresso am Nachmittag haben mich schon durch viele Drehtage gebracht. Da ich in *Konklave* einen Kardinal spiele, trage ich mehrere Lagen schwerer Kleidung, die ich nur mit der Hilfe eines Garderobiers an- und ausziehen kann. Das macht den Gang zum Klo ziemlich unbequem, also gilt: Je weniger man über den Tag verteilt zu sich nimmt, desto besser.

29. Januar

Inzwischen bin ich mehrmals zwischen Rom und London gependelt, und abgesehen von dem miesen Catering ist die Arbeit an *Konklave* eine großartige Erfahrung. Edward ist ein brillanter Regisseur. Er ist geduldig und umsichtig. Er nimmt sich Zeit für gründliche Proben und lässt zu, dass die Bewegung der Schauspieler die Einstellungen bestimmt. Gleichzeitig hat er einen klaren Blick dafür, wie der Film aussehen soll, und bringt die Darsteller mühelos zu bestimmten Handlungen, um Aufnahmen zu bekommen, die er sich im Voraus überlegt hat. Ich fühle mich geehrt, ein Teil dieser Arbeit zu sein, und das sage ich nicht leichtfertig.

Die Drehtage sind nicht allzu lang, aber wenn Gruppenszenen mit vielen Extras gedreht werden müssen, dauert es immer etwas. Je mehr Menschen an einer Szene beteiligt sind, desto mehr Einstellungen aus verschiedenen Perspektiven werden benötigt. Deshalb kommt es zu langen Wartezeiten. Doch wie ein berühmter Schauspieler einmal sagte, als ein Regieassistent sich entschuldigte, weil er ihn in seinem Wohnwagen hatte warten lassen (angeblich war es der großartige Richard Harris, sicher bin ich mir allerdings nicht): »Bitte, entschuldigen Sie sich nicht. Fürs Warten werde ich bezahlt, die Schauspielerei mache ich umsonst.«

Dem stimme ich voll und ganz zu.

31. Januar

Isabella, John und ich sind in ein Restaurant namens L'Eau Vive gegangen, das schon Isabellas Mutter Ingrid Bergman zu besuchen pflegte. Es wird seit seiner Eröffnung im Jahr 1969 von französischen Karmeliternonnen betrieben, befindet sich in einem alten Palazzo und verfügt über ein kleines Speisezimmer im Parterre und ein großes im ersten Stock (dem *piano nobile*), in dem die Gäste unter hohen, gewölbten und mit Fresken verzierten Decken sitzen. Auf den weit auseinanderstehenden Tischen liegen weiße Tischdecken. Das Essen ist klassisch französisch: Zwiebelsuppe, gebackener Ziegenkäse mit Mandeln, Ente *à l'orange* und so weiter. Manchmal werden abends auch ein oder zwei italienische Gerichte sowie eine Speise aus einem weiteren Land angeboten, eine kulinarische Anspielung auf die internationale Zusammensetzung der Schwesternschaft selbst. Die Weinkarte – überwiegend französisch – ist schlicht und sehr erschwänglich, genau wie das Essen. An diesem Abend war das Speisezimmer voller Römer und Touristen, und an einem langen Tisch saßen Priester, die nach Herzenslust schlemmten.

Beim Essen erzählte uns Isabella, ihre Mutter habe das Restaurant häufig besucht, weil es so abgelegen ist, dass kein Paparazzo auf die Idee kommen würde, dorthin zu gehen, und wenn doch,

würde er sich vermutlich zu sehr schämen, in den heiligen Raum der Schwestern einzudringen. In einem katholischen Land ist es vermutlich nur logisch, dass Nonnen die besten Türsteher von allen sind.

Während unseres Hauptgangs verteilten die Schwestern Blätter mit den Texten einiger Kirchenlieder, alle auf Französisch. Dann versammelten sie sich an einem Ende des Speisezimmers, fingen an zu singen und ermutigten uns, mit einzustimmen. Es war unerwartet, es war rührend, und es war sehr schön.

Als Teil einer Gruppe von Fremden aus aller Welt, die das Essen zusammengeführt hatte, an einem kalten römischen Abend unter dem verblassenden Glanz von Fresken aus dem 16. Jahrhundert unsere Stimmen zu einem Lied zu erheben, berührte uns alle drei zutiefst. Obwohl ich katholisch erzogen wurde, habe ich nie wirklich an Gott geglaubt. Zwar vermisse ich den sonntäglichen Kirchgang nicht, sehr wohl hingegen die Feierlichkeit der Messe und die Ehrfurcht vor einem höheren Wesen. Doch jetzt, im beginnenden Winter meines Lebens, erlebe ich Ehrfurcht vor allem in der Natur, in der Begegnung mit Kunst und mit meinen Kindern. Feierliche Momente ergeben sich hingegen am Esstisch. Ganz ohne Schuldgefühle.

Ich wollte nicht, dass das Singen endete, aber wie alle guten Dinge hörte es irgendwann auf, weil es aufhören musste. Es ist tröstlich zu wissen, dass ich bei meinem nächsten Rom-Besuch dorthin zurückkehren kann.

3. Februar

Ich habe beschlossen, in Rom zu bleiben, da Felicity nicht zu Hause ist, die Kinder bei meinen Schwiegereltern sind und ich nach einer langen Drehwoche müde bin. Oriana, meine britische Agentin und Freundin, hat mir außerdem für dieses Wochenende ihren Besuch angekündigt, worauf ich mich gefreut habe. Sie kam am Abend an, als ich gerade mit der Arbeit fertig war, und wir sind zum Essen ins Checco Er Carettiere gegangen, eines meiner Lieblingsrestaurants, in dem ich seit vielen Jahren nicht mehr gewesen bin.

Seit Francesco (Checco) Porcelli, ein *carettiere* (Weinkutscher), es 1935 eröffnet hat, wird es von derselben Familie betrieben. Heute führen seine Enkel das Restaurant, und es wird nach wie vor von *glitterati* – Reichen und Berühmten –, von *letterati*, *turisti* und ganz normalen Römern besucht.

An manchen Abenden spielt jemand den Gästen auf der Gitarre italienische Volkslieder sowie das eine oder andere Liedchen aus anderen Ländern vor. Wenn ich das Lokal besucht habe, handelte es sich bei der Musikerin fast immer um eine Frau mittleren Alters in einem schwarzen Kleid, die sich, einen weißen Seidenschal um den Hals geschlungen, elegant durch das Speisezimmer schlängelte und gelegentlich an einem Tisch stehen blieb, um

einen Evergreen in der Sprache der dort Sitzenden vorzutragen. Bei Franzosen sang sie vielleicht ein Lied, das durch Édith Piaf berühmt geworden ist; saßen Italiener am Tisch, interpretierte sie »O sole mio« oder »Arrivederci Roma«. Handelte es sich hingegen um Amerikaner, stimmte sie stets »Country Roads« von John Denver an. Ich wüsste ja gern, warum es ausgerechnet dieser Song sein musste, aber tatsächlich weiß ich nur eins: Zu den seltensten Dingen, die ich je erlebt habe, gehört es, diesen typisch amerikanischen Text mit großer Leidenschaft und starkem römischem Akzent vorgetragen zu hören, und ich werde dieses Erlebnis niemals vergessen. (Wenn der Verlag es erlaubt, würde ich das Lied für die Hörbuchversion gern singen.)

Heute Abend gab es leider keinen Troubadour mit Seidenschal, dafür aber wie üblich hervorragenden Service und das köstliche, typisch römische Essen. Gehen Sie mal hin!

4. Februar

Heute Morgen waren Ori und ich auf einem Markt namens Mercato di Campagna Amica al Circo Massimo, gleich um die Ecke vom Hotel. Der Name ist lang, bedeutet aber im Grunde nichts anderes als »Regionalmarkt beim Circus Maximus«. Auf diesem Markt, einem der größten in Rom, werden Käse, Fleisch (roh und geräuchert), Gemüse, Brot, Meeresfrüchte, Obst, Gewürze, Wein und vieles mehr angeboten. Er befindet sich in einer Kuppelhalle, die sich zu einem Innenhof hin öffnet, in dem aus Imbisswagen heraus gebratener Fisch und Sandwiches verkauft werden. Gleich daneben bietet ein Büdchen Bier und Wein in Plastikbechern an.

Wir haben uns eine Focaccia gekauft und ein Stück Pizza mit *guanciale* (luftgetrocknete Schweinebacke, wie man sie anstelle von Pancetta in der Carbonara verwenden sollte), dazu Schafsmilch-Ricotta und Honig. Damit haben wir uns in den Innenhof gesetzt, in dem für kurze Zeit sanft die Sonne zwischen den Wolken hindurchschien. Wir haben die Pizza gegessen, die Focaccia mit Ricotta bestrichen und mit Honig beträufelt, wozu Ori einen Becher Weißwein getrunken hat und ich ein Bier.

Nach dieser leicht improvisierten Mahlzeit haben wir uns frischgemacht, um dann eine Zeit lang ziellos durch die Innen-

stadt zu streifen, in der Trümmer aus der Antike als prächtige Mahnmale für die Zerbrechlichkeit der Zivilisation die Straßen säumen.

Nach einer Weile fanden wir uns vor dem verblüffenden Meisterwerk der Kunst und der Technik wieder, das als Pantheon bekannt ist. Sooft ich es auch besuche, es verschlägt mir jedes Mal wieder den Atem. Warum? Ich erinnere mich, ein Buch gelesen zu haben, dessen Autorin eine sehr gute Antwort auf diese Frage gibt. Sie schrieb, ihr kleiner Sohn habe zu weinen angefangen, als sie mit ihm das Pantheon besuchte. Nach dem Grund für seine Tränen befragt, habe er geantwortet: »Weil es einfach vollkommen ist.«

Ungefähr zweihundert Meter von der geweihten Kuppel entfernt befindet sich ein Restaurant namens Armando al Pantheon, das von zwei Brüdern geführt wird und in dem ich einen Beitrag für die erste Staffel von *Stanley Tuccis Italien* gedreht habe. Obwohl wir gerade erst gegessen hatten, bekamen Oriana und ich schon wieder Hunger, also gingen wir in das Lokal. So etwas passiert einem in Italien ständig.

Ich liebe dieses Restaurant, weil sowohl seine Ästhetik als auch die Speisekarte zwischen Eleganz und Alltäglichkeit angesiedelt sind, eine Eigenschaft, nach der wir alle streben sollten. Ohne lange zu überlegen, bestellte ich *stracciatella*, eine meiner Lieblingsuppen. Stracciatella ist im Wesentlichen eine italienische Eierflaumsuppe, hergestellt aus Hühnerbrühe, Winterendivien und natürlich Eiern.

Ich liebe Suppen. Für mich ist Suppe möglicherweise die großartigste kulinarische Erfindung überhaupt. Sie kann aus zwei oder zweihundertzweiundzwanzig Zutaten bestehen. Sie kann heiß oder kalt serviert werden. Sie kann schnell oder langsam gekocht werden. Man kann sie zum Frühstück, zum Mittag- oder zum Abendessen zu sich nehmen. Suppe kann vegetarisch, vegan,

paleo, pescetarisch oder fleischhaltig sein. Sie kann schlicht oder komplex sein. Sie spendet Trost, beruhigt, erfrischt und gibt neue Kraft. Suppe ist Leben in einem Topf.

In einer meiner liebsten Geschichten für Kinder, »Die Steinsuppe«, geht es um dieses Gericht.

Es gibt viele Versionen des Märchens, diese entspricht am ehesten derjenigen, an die ich mich von früher erinnere:

Es war einmal ein hungriger Soldat, der kam in eine Stadt voller unfreundlicher, knauseriger Bewohner. Er klopfte an eine Tür und bat die alte Frau, die dort lebte, um etwas zu essen. Sie sagte, sie sei arm und könne ihm nichts geben, und jeder in der Stadt werde ihm das Gleiche sagen, er solle also besser weiterziehen. Verzagt, aber nicht entmutigt, suchte und fand der Soldat einen Kessel, machte auf dem Marktplatz ein Feuer, füllte den Kessel mit Wasser, hängte ihn über das Feuer und legte einen großen Stein hinein. Die alte Frau schaute aus dem Fenster und fragte, was er da tat, und der Soldat erklärte, er koche Steinsuppe. Neugierig kam die alte Frau aus dem Haus, und bald folgten ihr die anderen Dorfbewohner. Alle behaupteten, es sei unmöglich, aus einem Stein eine Suppe zu kochen, aber der Soldat sagte, er habe dies bereits viele Male getan, und Steinsuppe schmecke köstlich. (In manchen Versionen der Geschichte behauptet er, es handle sich um einen magischen Stein.) Die Dorfbewohner standen um den Topf herum und warteten ab, weil sie wissen wollten, ob er die Wahrheit sagte. Nach einiger Zeit kostete der Soldat die Suppe und sagte, sie sei beinahe fertig, aber ein paar Zwiebeln würden sie bestimmt noch besser machen. Die alte Frau holte einige Zwiebeln und warf sie in den Topf. Der Soldat kostete erneut und

sagte, ein wenig Knoblauch könne nicht schaden, und ein Dorfbewohner lief los, um Knoblauch zu besorgen. So ging es weiter mit Karotten, Pastinaken, Sellerie, Bohnen, einem Huhn, Kräutern und so weiter, bis der Kessel mit einer herzhaften Suppe gefüllt war, die der Soldat sich mit den Dorfbewohnern teilte. Bald bemerkten sie, dass es nicht der Stein war, der die Suppe derart köstlich machte, sondern die Zutaten, die jeder Einzelne beigesteuert hatte. Und fortan waren sie nicht mehr elend und geizig, sondern glücklich und großzügig.

Ich glaube, dies ist eine der besten Geschichten darüber, wie der Mensch seinesgleichen behandelt (schlecht im Falle der Dorfbewohner und gütig im Falle des Soldaten). Sie zeigt auch, wie Essen nicht nur Menschen zusammenbringt, sondern das Leben insgesamt schöner macht.

Aber wie dem auch sei, ich habe die Stracciatella bestellt, die genau so war, wie ich sie mir gewünscht hatte. Als Hauptspeise wählte ich eine Carbonara (wahrscheinlich hatte ich das Gefühl, noch mehr Eier zu brauchen), und auch die war fabelhaft. Oriana hat die Amatriciana bestellt, die ebenfalls köstlich geschmeckt hat. Als wir mit dem Schlemmen fertig waren, tauschten wir Blicke, mit denen wir uns schweigend fragten: *Wie und warum ist all das in unsere Körper gelangt, und meinst du, es gibt hinter dem Gasträum ein Plätzchen, wo man sich ein Stündchen hinlegen kann?*

Nach einem Espresso haben wir einen langen Spaziergang gemacht, um den Schaden zu minimieren, den unsere mangelnde Zurückhaltung bei Tisch angerichtet hatte. Wir gingen am Denkmal für Vittorio Emanuele II. vorbei, einer unproportionierten Scheußlichkeit aus weißem Marmor, die über der Piazza Venezia thront und von den Einheimischen entweder »die Hochzeits-

torte« oder »die Schreibmaschine« genannt wird, weil sie grotesken Versionen dieser Gegenstände ähnelt. Dann haben wir uns auf den Weg zur Spanischen Treppe gemacht, die ich im Gegensatz zu dem Denkmal ausgesprochen wohlproportioniert finde. Nachdem wir die Trägheit nach dem Essen endlich abgeschüttelt hatten, setzten wir uns mit einem Martini in der Hand in die Rooftop-Bar des Hotels Eden und schauten zu, wie sich die Nacht auf die Ewige Stadt senkte.

16. bis 19. Februar

Felicity und die Kinder waren zu Besuch, und auf die Gefahr hin, sentimental zu klingen: Ich habe mich wieder wie ein ganzer Mensch gefühlt. Am Abend ihrer Ankunft sind wir in ein hübsches Restaurant namens Sora Lella gegangen, in dem ich schon einmal gewesen war und das in fußläufiger Entfernung zum Hotel liegt. Geführt wird es vom Enkelsohn von Elena Fabrizi, die das Lokal im Jahr 1959 eröffnete. Sie wurde 1915 geboren und war eine recht bekannte Schauspielerin. Auch ihr Bruder, Aldo Fabrizi, war ein berühmter Schauspieler, aber Elena kochte für ihr Leben gern, weshalb sie und ihr Mann (der in einem Schlachthof arbeitete) dieses Restaurant eröffneten. Wie die Eigentümer ist auch die Speisekarte ausgesprochen römisch: Tomatensoßen auf der Basis von Guanciale, verschiedene Innereien wie Bries, Kutteln und *pasta con pajata di vitello al latte*. Letzteres zählt zu meinen römischen Lieblingsgerichten, und ich habe es während meines Aufenthalts nicht nur einmal bestellt.

Die Soße wird aus dem Darm eines Kälbchens hergestellt, das geschlachtet wird, während sich noch Muttermilch im Darm befindet. (Ich entschuldige mich bei allen Zartbesaiteten.) Der Darm, sein Inhalt und die leichte Tomatensoße, in der beides gekocht wird, verleihen dem Gericht einen einzigartigen Ge-

schmack, der gleichzeitig süß und leicht säuerlich ist. Ich habe *pajata di vitello a latte* vor vielen Jahren zum ersten Mal gegessen, aber erst auf dieser Reise habe ich nicht nur den köstlichen Geschmack, sondern auch die Genialität des Gerichts wirklich zu schätzen gelernt. Erneut haben die armen Römer aus Resten, die die meisten Menschen achtlos wegwerfen würden, etwas gemacht, das sowohl außerordentlich lecker als auch nahrhaft ist.

Nachdem ich selbst mehrmals im Sora Lella gegessen hatte, wollte ich auch mit Felicity und den Kindern hingehen, denn das Personal war sehr freundlich, und ich war mir sicher, dass sie die Kinder herzlich willkommen heißen würden, was auch der Fall war. Wir haben an diesem Abend viel gegessen, obwohl Millie ein bisschen wählerisch war und sich wie üblich mit einer Handvoll Prosciutto und Brot begnügt hat, gefolgt von Pasta mit Butter und Käse. Matteo war mutiger und hat die ersten Arancini seines Lebens vertilgt, dazu etwas *pasta alla marinara*. Irgendwann muss ich versuchen, Arancini für ihn zu machen, denn er redet immer noch davon. Allerdings höre ich ihn jetzt schon klagen: »Diese Arancini sind einfach nicht wie die in Rom.« Vielleicht lasse ich es lieber. Als Schauspieler habe ich im Lauf der Jahre bereits genug Zurückweisungen erlitten. Warum also darum betteln?

Wir haben das Kolosseum besichtigt. Es war wundervoll, hat der viereinhalbjährigen Millie aber ein bisschen zu lange gedauert, obwohl wir ihr zur Beschäftigung eine oder zwei Schachteln Grissini in die Hand gedrückt hatten. Nachdem sie das erste Mal abgebissen und die antiken Böden mit Krümeln übersät hatte, wurde Millie (jetzt als Gretel bekannt) von einer Legion Tauben verfolgt, regelmäßige Besucher dieser Ruine und für den Rest des Rundgangs ihre treuen Begleiter.

Am letzten Abend des Familienbesuchs habe ich Pasta gekocht, da wir den ganzen Tag unterwegs gewesen und alle zu müde waren, um noch einmal auswärts essen zu gehen. Auf Matteos Bitte hin bestellten wir dazu noch Pizza.

Ich habe die Kinder gebeten, Zeichnungen von den Dingen anzufertigen, die sie in den letzten Tagen gesehen hatten. Matteo hat Gladiatoren im Kolosseum gezeichnet, Millie eine Ansicht der antiken Ruine von außen, umgeben von Gras und Himmel. Ihr Bild würde in jedem Künstler den Wunsch wecken, selbst mit solch großer Sicherheit und poetischer Naivität zeichnen zu können. Wie mein Vater, der Kunstlehrer war, es mit meinen Geschwistern und mir gehalten hat, habe auch ich meine Kinder immer zum Zeichnen und Malen ermutigt. Obwohl wir getrennt voneinander arbeiten, entwickelt sich dabei im Stillen eine Verbindung zwischen uns, und wenn wir einander unsere fertigen Zeichnungen zeigen, findet diese Verbindung ihre Vollendung.

Ich war sehr glücklich, sie alle bei mir zu haben. Aufgrund meines Berufs ist die Beständigkeit eines »normalen« Familienlebens für uns unmöglich umzusetzen. Abendessen um eine bestimmte Uhrzeit, Hilfe bei den Hausaufgaben, die Teilnahme an Schulveranstaltungen oder sportlichen Wettkämpfen, Gute-nachtgeschichten und ähnliche Dinge, die die meisten Leute vermutlich als alltäglich, ja banal erachten. Die Suche nach der Family-Work-Balance ist der schwierigste Teil eines Schauspielerebens. Das trifft auf sehr viele Berufe zu, aber die großen Distanzen über lange Zeitspannen hinweg und die ständig wechselnden Zeitpläne und Drehorte erschweren einem die Planung noch zusätzlich. Manche Schauspieler bringen zu vielen oder sogar allen Engagements ihre Familie mit. Die Kinder besuchen entweder eine Schule vor Ort oder werden von Privatlehrern unterrichtet. Ich finde, ab und zu geht das in Ordnung. Wir haben es ein paarmal so gemacht und festgestellt, dass es für die Kinder sehr

positive Erfahrungen waren. Aber grundsätzlich glaube ich, dass Kinder einen festen Ort und feste Bezugspersonen brauchen. Das gibt ihnen Halt und Sicherheit. *Ich* habe mir diesen Beruf ausgesucht, nicht meine Kinder, und darum ist es an mir, so oft wie möglich zwischen Drehort und Zuhause hin- und herzureisen. Gleichwohl hat sich mein seltsames, seelenloses Apartment während der wenigen Tage ihres Besuchs in ein Zuhause verwandelt. Es war meine glücklichste Zeit in Rom.

28. Februar bis 8. März

In den nächsten Wochen ging die Arbeit in Rom auf die gewohnte Art weiter. Für mittags habe ich meistens zu Hause vorgekocht, da ich jeden Tag am Set war, aber wenn wir nicht zu spät fertig wurden und ich nicht zu müde war, habe ich mir einen Kollegen gesucht, mit dem ich zu Abend essen konnte, oder bin einfach allein essen gegangen.

Einige Male habe ich mit Ralph zusammen gegessen. Er ist ein echter Feinschmecker, und wir haben uns auf römische Gerichte gestürzt, jeweils begleitet von mehreren Flaschen Rotwein aus verschiedenen Regionen Norditaliens wie Südtirol oder dem Friaul. Wir haben nämlich festgestellt, dass wir die weicheren, weniger tanninhaltigen Rotweine dieser Gegenden den kräftigeren Roten aus Mittel- oder Süditalien vorziehen. Männer bevorzugen meistens schwere, vollmundige Weine mit viel Tannin. Aufgrund von Speichelmangel (einer Langzeitfolge von Bestrahlungen) kann ich nichts stark Tanninhaltiges mehr trinken. Deshalb finde ich inzwischen Gefallen an weichen, seidigen Pinot noirs oder ähnlichen Weinen und bin glücklich damit. Glücklich war ich auch, Ralph besser kennenzulernen. Wir hatten vor über zwanzig Jahren bei *Manhattan Love Story* miteinander gearbeitet und dann noch einmal vor wenigen Jahren ganz kurz bei *The King's Man*:

The Beginning. Wir hatten aber bisher nur wenig Zeit privat miteinander verbracht, darum nutzten wir bei diesen Dreharbeiten die Gelegenheit dazu. Und das war eine große Freude, denn Ralph ist talentiert, klug und aufmerksam, und er liebt gutes Essen und Trinken – möglicherweise das wichtigste Kriterium für eine Freundschaft. Darum habe ich in einem Alter, in dem man nicht unbedingt dazu neigt, neue Freundschaften zu schließen, genau das getan.

In Rom haben wir in vielen Lokalen miteinander gegessen, darunter in der wundervollen, bereits erwähnten Taverna Trilussa, aber eine unserer letzten gemeinsamen Mahlzeiten haben wir in einem Restaurant zu uns genommen, das einen ganz besonderen Platz in meinem Magen und meinem Herzen hat: dem Pommidoro. Ich habe in *Taste* über das Pommidoro geschrieben, nachdem ich es bei den Dreharbeiten für *Stanley Tuccis Italien* entdeckt und mich in seine Besitzer und seine Geschichte verliebt hatte. Dieses Lokal im römischen Stadtviertel San Lorenzo ist nach dem Tod seines betagten Besitzers vor einigen Jahren erst Anfang dieses Jahres wiedereröffnet worden. Zum Glück haben sein Sohn, der das Restaurant führt, und sein Enkel, der stolz seinen Platz an dem riesigen Gasherd eingenommen hat, das geschichtsträchtige Familienrestaurant wieder zum Leben erweckt. Eine Woche vor der geplanten Wiedereröffnung haben die beiden über die Produktionsfirma Kontakt zu mir aufgenommen und mitgeteilt, dass sie vor der Eröffnung gern eine Party für mich und so viele Gäste schmeißen würden, wie ich mitbringen wolle, zum Dank dafür, dass ich sie einige Jahre zuvor in meiner Sendung vorgestellt hatte. Ich habe deutlich gemacht, dass keinerlei Notwendigkeit bestand, sich bei mir zu bedanken. Ich hatte es als große Ehre und zudem als lehrreich empfunden, überhaupt Zeit bei ihnen zu verbringen, aber wie in Italien üblich, wollen sich die beiden mit einem Nein nicht abfinden.

Also nahm ich die Einladung an und stellte mit Lottie, meiner Produktionspartnerin und rechten Hand/linken Gehirnhälfte, eine etwa fünfzehnköpfige Gruppe aus Mitwirkenden der Serie zusammen. Wir wurden mit einigen der besten Speisen verwöhnt, die Rom zu bieten hat: Carciofi, Kalbsbries, Lammkoteletts und Kostproben von drei klassischen römischen Pastagerichten: *alla gricia*, *all'amatriciana* und die Spezialität des Hauses, Spaghetti *alla carbonara*.

Wie glücklich unsere Gastgeber und ich waren, als wir den Genuss unserer Kollegen sahen, während sie Bissen für Bissen die Küchenschätze der Familie Pommidoro entdeckten? Nun, sehr glücklich natürlich.