

Signor Mutos Gespür für Pesto

Italiener aus Stuttgart ist Weltmeister der Genueser Spezialität

„Tanti auguri, felicitades, herzlichen Glückwunsch!“ Gleich in mehreren Sprachen kann Sergio Muto Gratulationen entgegennehmen. Denn der Italiener präsentiert sich auf der Genussmesse Kulinarik als frisch gekürter Weltmeister in der Disziplin Herstellung von Pesto Genovese.

VON HEIDEMARIE A. HECHTEL

STUTTGART. Betörend steigt der Duft nach frischem Basilikum in die Nase, das Sergio Muto mit dem Holzstößel im Mörser aus weißem Carrara-Marmor so lange mit etwas Knoblauch-bitten nicht zu viel- und grobkörnigem Meersalz verreibt, bis die ätherischen Öle des Gewürzkrauts frei werden und dieses himmlische Aroma erzeugen. Damit ist auch schon weitgehend die Frage beantwortet, welche Zutaten in ein Pesto Genovese gehören: Kein anderes Kraut als Basilikum, sagt Muto, der von modischem Schnickschnack wie beispielsweise Bärlauch-Pesto gar nichts hält. Dazu fein geriebener Parmigiano reggiano und Pecorino, der Schafskäse, der mindestens 18 Monate gereift sein sollte. Beides im Verhältnis zwei zu eins, erklärt Muto. Vielleicht sogar etwas weniger Pecorino, wenn er sehr würzig ist, schränkt er ein. Bei der Wahl des richtigen Öls vertraut Muto seiner Heimatregion Kalabrien: Dieses Öl sei sehr mild, versichert er und verweist stolz darauf, dass auf dem Etikett sogar der Sterne-Koch Harald Wohlfahrt seinen Kopf dafür hinhält. Während das Meersalz Sale di Cervia auch Sale dei Papi genannt wird, weil es in der Vatikan-Küche verwendet wird. Dazu schließlich noch Pinienkerne. Alles frei Hand, sozusagen nach Gefühl, in den Mörser gegeben und so lange zerrieben, bis die Basilikum-Creme fast schaumig ist.

Muto besitzt offenbar dieses Gefühl für die Spezialität Liguriens, denn bei der IV. Ciampionato Mondiale di Pesto al Mortaio, der Weltmeisterschaft im Pesto Genovese mit Mörser, die gerade vor einer Woche im Palazzo Ducale in Genua ausgetragen wurde, hat er 99 Konkurrenten aus der ganzen Welt hinter sich gelassen und die international besetzte Jury überzeugt. Jetzt könnte Muto sein Pesto mit einem besonders edlen Stößel

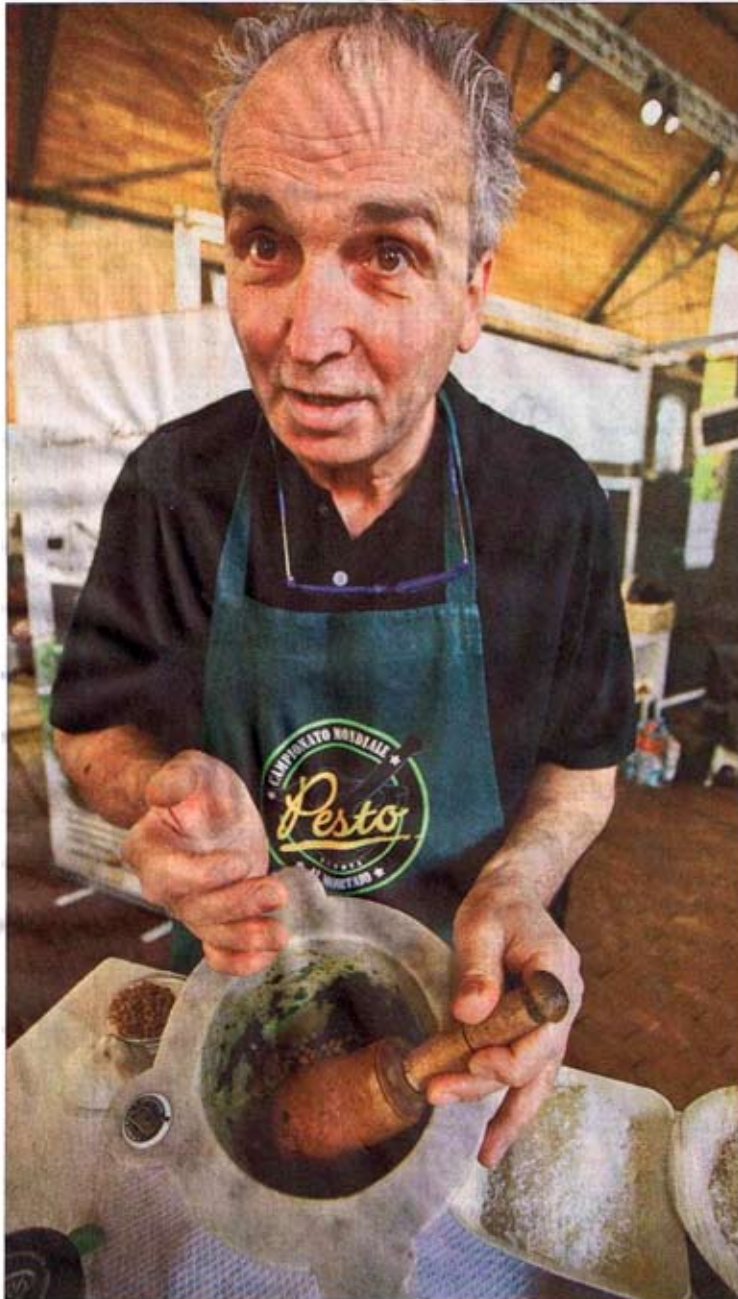
herstellen: aus Olivenholz und mit goldener graviert Manschette vom Veranstalter, der Associazione culturale dei Palatini. Was auf Deutsch feine Gaumen bedeutet.

Gibt es tatsächlich so große Unterschiede, dass man Pesto zum Inhalt einer Weltmeisterschaft machen kann? „Oh ja“, sagt Muto und nickt. Es komme darauf an, dass alle Zutaten harmonisch abgestimmt sind und nichts penetrant hervorschneckt. Weder der Knoblauch noch der Pecorino und schon gar nicht das Salz. Er selbst habe diese feine Abstimmung auch erst lernen müssen, denn bei seiner ersten Teilnahme an der Weltmeisterschaft im Jahr 2008 blieb er noch unter „ferner liefen“. Aber dieses Mal sei er seiner Sache absolut sicher gewesen. „Das war eine Punktlandung für die Kulinarik“, freut sich Conny Krenn, Veranstalterin dieser Messe, die seit acht Jahren im Römerkastell stattfindet. Hier sei auch der Grundstein für dieses Championat gelegt worden, denn Conny Krenn animierte den Freund zur Teilnahme an einem offenen Pesto-Wettbewerb, als Ligurien 2007 Gastland auf der Kulinarik war.

Sergio Muto hat im Palazzo Ducale in Genua 99 Konkurrenten besiegt

Dabei stammt der 58-Jährige weder selbst aus Ligurien, noch ist er professioneller Koch. Aber der Mann aus Aprigliano nahe Cosenza genießt im Freundeskreis einen Ruf als begnadeter Hobbykoch. 1976 kam er nach Stuttgart und arbeitet seither als Stuckateur. Doch seit fünf Jahren betreibt er mit seiner langjährigen Lebensgefährtin Martina Uberschaar La Fattoria ein Geschäft für italienische Feinkost. Der Name, italienisch für Bauernhof, stehe für Handgemachtes und Natürliches. „Ich bin Purist“, betont Muto. In sein Pesto komme weder ein Konservierungsstoff noch etwas von dem, was er mit Abscheu von den industriellen Pesto-Produkten verrät: billiges Öl, Nüsse statt Pinienkernen, Brühe, sogar Kartoffeln als Füllstoff.

Es könnte sein, dass Muto und Uberschaar beruflich doch noch umsatzten: Sie suchen ein neues Domizil für den Laden und vielleicht ein angeschlossenes kleines, feines Restaurant. Die Gnocchi mit Pesto, die Muto verkosten ließ, machen Appetit drauf.



Sergio Muto präsentierte auf der Kulinarik sein weltmeisterliches Pesto classico Genovese mit der richtigen Mischung aus Basilikum, Knoblauch, Öl, Salz und Pinienkernen Foto: Peter-Michael Petsch