

Wort der Woche



26.10.2025

Serie Romreise Teil 7: Römische Kulinarik

Achtung Triggerwarnung: Das Lesen der folgenden Zeilen kann zu vermehrter Speichelproduktion führen! Wenn Sie diese Zeilen lesen, dann ist unsere Pilgergruppe der Pfarre wahrscheinlich schon kurz vor den Toren von Rom. Da freuen wir uns nicht nur auf geistliche Gnaden, sondern auch etwas profaner: auf die römische Kulinarik! Sicherlich bin ich kein Experte zur römischen Küche, aber ich war doch einige Male dort und darf auch einige Römer meine Freunde nennen. Also nach meiner Erfahrung kurz gesagt, das römische Essen ist eine Gaumenfreude! Natürlich die Klassiker: Pizza, Pasta und Kaffee, auf die die Römer penibel achten und bei denen die Qualität der Zutaten wesentlich ist. Die Küche ist einfach, aber schmackhaft und mitunter kalorienreich. Berühmte Klassiker, die man probiert haben muss (und die man lieben wird), sind: Spaghetti Carbonara, Penne all'Arrabbiata (scharf!), Tonnarelli Cacio e Pepe, Bucatini all'Amatriciana, Suppli (frittierte Reisbällchen mit Mozzarella und Tomaten), Porchetta (knuspriger Schweine-Rollbraten), Filetto di baccalà und Pinsa Romana, die aus drei Mehlsorten besteht.



Penne all'arrabbiata

Einen Bezug zu unseren jüdischen Geschwistern im Glauben hat eine weitere römische Spezialität, die Carciofi alla Romana oder alla Giudia genannt. Das sind gebratene Artischocken, sehr schmackhaft! Es zeigt, wie wichtig die italienische Hauptstadt für Juden war und ist, schon zur Zeit des Paulus und des Petrus. Das führt uns auch zum Glauben: Essen müssen alle Menschen, aber Gläubige sehen darin noch viel mehr: die Liebe Gottes zu uns. Deshalb danken wir Gott bevor wir essen und bitten ihn für alle, die heute nichts haben.

Wer gerade nicht in Rom weilt, kann sich dennoch der römischen Küche erfreuen. Natürlich durch Selberkochen, oder in einem der Restaurants. Online findet man z.B. für Wien das Lokal „Sette“ in der Schottenfeldgasse 7 mit „römischer Pizza“. Sieht gut aus! Und für die Geschichtsliebhaber gibt es auch Angebote zum antik-römischen Essen in Carnuntum.

Guten Appetit wünscht, Kaplan Clemens

