LINKS: **An der Pforte des Klosters konnten Nachbarn per hölzernem Drehzylinder mit den Nonnen tauschen: Lebensmittel gegen Medizin – und gegen Sfogliatelle.** RECHTS: **Der letzte Schritt der Zubereitung von Sfogliatelle ist die Garnitur mit Kirschen.**

Ein Bauarbeiter fand das Rezept bei der Renovierung Anfang dieses Jahrhunderts, in einer alten Schreibtischschublade, unter Schutt, in einer Zelle des Klosters Santa Rosa, gut fünfzig Kilometer südlich von Neapel – an dem Ort, wo das Rezept einmal entstanden ist. Es war eine Abschrift auf Italienisch, irgendwann im 19. Jahrhundert geschrieben, das Original war im 18. Jahrhundert noch auf Latein verfasst worden. Man hat den Namen des Bauarbeiters oben auf dem Rezept vermerkt, so dankbar war man ihm für den Fund des wertvollen Dokuments: »Sfogliatella Santa Rosa antica ricetta settecentesca trovata di Salvatore Di Giacomo«.

Nonnen brauchten frühmorgens nach dem Gebet Energie für die harte Arbeit auf dem Feld. Wohl deshalb kamen sie an der Amalfiküste vor 300 Jahren auf die Idee, mit einfachen Zutaten die muschelförmige Blätterteigtasche mit süßer Ricottafüllung zu machen, die Sfogliatelle heißen. Italiener frühstücken süß. Deshalb sind Sfogliatelle bis heute in ganz Italien so populär. Jeder Konditor oder Patissier macht sie ein bisschen anders, aber das Rezept der Nonnen hat sich als Standardversion durchgesetzt.

In neapolitanischen Adelsfamilien gab man erstgeborene Töchter oft ins Kloster, Töchter galten damals als das günstigste Geschenk, das ein wohlhabender Mann der Kirche machen konnte. Kaum älter als 15 Jahre dürften die Mädchen beim Eintritt gewesen sein. Die Väter schickten sie zum Dank für Genesung in der Familie oder für eine gute Ernte. Die Töchter brachten ihre Mitgift oder irgendwann später ihren Erbteil ins Kloster ein, deshalb wurde das Monastero Santa Rosa bald nach seiner Gründung 1680 wohlhabend und hatte viel Grundbesitz. Die Nonnen gehörten dem Dominikaner-Orden an, einem Bettelorden. Mehr als zwanzig von ihnen lebten zu keiner Zeit im Kloster Santa Rosa. Im Falle dringender Familienangelegenheiten durften sie durch ein Gitter mit den nächsten Verwandten sprechen, das Gitter war verhängt, man konnte nicht hindurchsehen. Im Sommer verrichteten sie harte Gartenarbeit. Zitronen brauchte man nicht nur für die Sfogliatelle, der Abrieb half auch gegen Mücken.

Mit den Kräutern aus dem Garten stellten die Nonnen Salben und Medizin her, für die Dominikaner bekannt waren. Man konnte die Erzeugnisse auch in Florenz kaufen. Nur wenige Gemüse hielten dem Wind aus Nordafrika stand: Erbsen, Tomaten, Zucchini. Die Nonnen aßen vor allem Eintöpfe. Gemüse tauschten sie mit Bauern aus der Umgebung gegen Fleisch. Wenn Besucher Lebensmittel brachten, legten sie diese in einen drehbaren Holzzylinder und bekamen dafür von den Nonnen auf der anderen Seite hinter der Wand Salben und Medizin, Gemüse und Brot in den Zylinder gelegt. Irgendwann im 18. Jahrhundert dann auch Sfogliatelle. ▸

LINKS: **Profis wie Christoph Bob benutzen seit ihrer Erfindung vor etwa 15 Jahren nur die stabförmige Reibe für Parmesan und Zitronen.** RECHTS: **Bob prüft die Füllung einer Sfogliatella.**

Nach ihrem Tod setzte man die Nonnen im Keller in Nischen in der dicken Mauer auf die Erde, mauerte die Nische zu und ließ die hockenden Leichen dort verwesen, bis ihre Überreste in der Erde verschwanden. Bauarbeiter fanden die Gräber bei der Renovierung des Klosters. Drei freigelegte Nischen ließ man zur Besichtigung offen. 1912 starb die letzte Nonne von Santa Rosa. Sie war auch die Letzte, die das Rezept in der Hand gehabt haben kann, bevor es hundert Jahre später im Kloster wiedergefunden wurde. Wäre Santa Rosa nicht im Auftrag einer vermögenden Amerikanerin renoviert worden, läge es wohl immer noch dort.

Bianca Sharma war auf Kreuzfahrt im Mittelmeer. Das Kloster auf 400 Metern Höhe an der Steilküste sah sie vom Meer aus, als ihr Schiff vor Amalfi ankerte. Es sei Liebe auf den ersten Blick gewesen, lässt sie heute über ihren Hotelmanager verbreiten: »Das Kloster hat ihre Trauer geheilt.«

## Wäre das Kloster Santa Rosa nicht renoviert worden, läge das Rezept wohl immer noch dort

Sharma wurde in Süddeutschland als Tochter einer Deutschen und eines amerikanischen Soldaten geboren, Sharmas Eltern gingen in die USA, als die Tochter fünf war. Bianca Sharma wurde Lehrerin an einer Montessori-Schule und heiratete einen Inder, der später als einer der ersten Microsoft-Mitarbeiter reich wurde. Sharma bekam zwei Kinder, arbeitete auch dann noch weiter, als sie längst nicht mehr hätte müssen, erntete ihren Obstgarten in Süd-Colorado und backte Kuchen nach einer alten deutschsprachigen Rezeptsammlung von Dr. Oetker.

Die Reise nach Amalfi im Jahr 2000 war die erste nach dem Tod ihres Mannes. Sie war gemeinsam mit ihren Söhnen auf dem Schiff, als sie die Ruine hoch über dem Meer entdeckte. Sharma hatte keine Ahnung von Hotels, erst recht nicht von italienischem Denkmalschutz oder davon, dass die Serpentinen an der Küste für Lastwagen viel zu eng sind und ein Großteil der Baumaterialien mit dem Helikopter eingeflogen werden musste, weil das immer noch billiger war als der ortsübliche Transport mit Eseln. Sie wusste auch nicht, dass sie erst auf die Einwilligung des Vatikans für den Umbau der Klosterruine und die Umwandlung des heiligen Ortes in ein Luxushotel warten musste. Viel länger als geplant, elf Jahre, dauerten die Arbeiten, die Liebe der Besitzerin wurde also ausgiebig geprüft.

Sharma scheut die Öffentlichkeit, sie will auch nicht mit der Presse reden, aber sie besucht ihr Hotel jedes Jahr im Mai und Oktober,

**Die Zitronen, deren Abrieb man für die Cremefüllung der Sfogliatelle braucht, wachsen immer noch im Klostergarten.**

kurz bevor es den Winter über geschlossen wird. Das Hotel hat nur zwölf Zimmer und acht Suiten, die aus den ehemaligen Wohnräumen der Nonnen gemacht wurden. Sharma hat in jedem Raum schon geschlafen. Sie achtete bei der Renovierung darauf, dass der Charakter des Klosters erhalten blieb. Die Gewölbedecken und der Grundriss der Klosterzellen wurden nicht verändert. Für die Suiten wurden mehrere Zimmer per Wanddurchbruch zusammengelegt. Die Räume tragen die Namen von Pflanzen aus dem Klostergarten. Sharma wählte einfaches Mobiliar, selbst die Brotkörbe sind aus Olivenzweigen geflochten, nicht aus Silber, wie man das von einem Fünf-Sterne-Hotel üblicherweise erwartet. Mit einer Glocke werden Besucher angekündigt, so wie vor 300 Jahren. Nie wurde in den Gesprächen mit dem Chefkoch darüber diskutiert, ob man im Hotel wieder Sfogliatelle nach dem alten Rezept aus der Nonnenschublade backen solle. Das war gar keine Frage.

## »Sfogliatelle sind ein Resteessen – und doch schmeckt es großartig«, sagt der Koch Christoph Bob

Christoph Bob, ein deutscher Koch aus Braunschweig, 48 Jahre alt, kocht seit der Eröffnung 2012 im Hotelrestaurant. Zuvor arbeitete er in Rom und am Gardasee, seine Frau lernte er ganz in der Nähe des Klosters kennen, am Strand von Sorrent. Der Hotelmanager sprach ihn an, ob er sich vorstellen könne, das Hotelrestaurant zu leiten. Zuerst, erzählt Bob, habe er gedacht: Eine reiche Amerikanerin ohne jegliche Hotel-Erfahrung, das funktioniert doch nicht. Aber Bianca Sharma habe ihn im Vorstellungsgespräch in seinem Vorhaben bekräftigt, auf Kaviar und Hummer zugunsten von Meeresfrüchten aus der Gegend zu verzichten, selbst wenn sie das ein paar verwöhnte Gäste kosten könnte.

Seit drei Jahren wird das Lokal dennoch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, einige Gäste kommen sogar die gut 250 Kilometer aus Rom zum Abendessen. Christoph Bob arbeitet seit bald zwanzig Jahren in Italien, er liebt die einfache Genialität der italienischen Küche, die sich beispielhaft in den Sfogliatelle zeige: »Man kocht mit dem, was man hat, aber macht daraus das Allerbeste. Sfogliatelle sind ein Resteessen, nichts daran ist teuer – und doch schmeckt es großartig.«

Es ist ein einfaches Rezept, aber es erfordert handwerkliches Geschick. Aus etwas Hartweizengrieß mit Wasser wird ein Blätterteig ausgerollt, dann aufgerollt und muschelförmig gefächert, nicht in Lagen übereinandergeschichtet wie bei einem Strudel. Man muss sie mit der Hand formen, mit der Maschine geht das nicht. Sfogliatelle werden mit ausgekochtem Schweinefett bestrichen, nicht mit einstmals teurer Butter, und die Füllung ist aus Ricotta, aus der Milch gemacht, die bei der Mozzarellaherstellung übrig bleibt. Parmesan aus Norditalien statt Ricotta wäre früher viel zu teuer gewesen. Etwas Zitronenabrieb kommt in die Füllung, von den Zitronen aus dem Klostergarten, natürlich auch Zucker, etwas Zimt, Grieß, obendrauf eine Kirsche oder andere kandierte Früchte, eingelegte Früchte, denn die Nonnen mussten sie ja auch im Winter vorrätig halten.

**Vom Kloster aus sieht man die Fähren passieren, die von Amalfi nach Positano, Capri und Ischia fahren.**

Fünfzig Sfogliatelle macht die Küchenmannschaft jeden Morgen um sieben Uhr für die Gäste des Luxushotels. Sie schmecken nicht zu süß, nicht zu fett, sehr knusprig, großartig zum Kaffee.

In Neapel seien Sfogliatelle viel größer, sagt Christoph Bob, aber Neapolitaner würden ja gern übertreiben.

LARS REICHARDT

hat eine süße Familie: Die Kinder lieben Dulce de Leche, einen Brotaufstrich aus Lateinamerika, seine Freundin Maronenmus mit Baiser und Sahne aus dem Tessin, er selbst einfaches Marzipan.