



Carpaccio, [ital.] der; -, (o.Pl):
hauchdünn geschnittenes, kaltes
Rinderfilet, das roh gegessen wird.
[Grosses Wörterbuch, 1991]

Carpaccio – ein Gemälde zum Geniessen

Carpaccio nach Giuseppe Cipriani

Selten ist eine Diät ein solch kulinarischer Genuss, wie dies beim Carpaccio der Fall ist. Der Contessa Amalia Nani Mocenigo verbot nämlich der Arzt gekochtes Fleisch zu essen. Auch wenn dieses Verbot heute eher eigenartig anmutet, so hat es doch ein Gericht bewirkt, das uns immer wieder begeistert.

Die Contessa war Stammgast im kulinarischen Wahrzeichen Venedigs, in Harry's Bar. Dort wirkte deren Begründer, Giuseppe Cipriani, und nahm die Herausforderung an, für die Contessa ein Gericht zu kreieren, das den ärztlichen Verordnungen entsprach. Dies war 1950.



Vittore Carpaccio. Triumph des heiligen Georg. 1504-1507.
Scuola di San Giorgio degli Schiavoni, Venedig



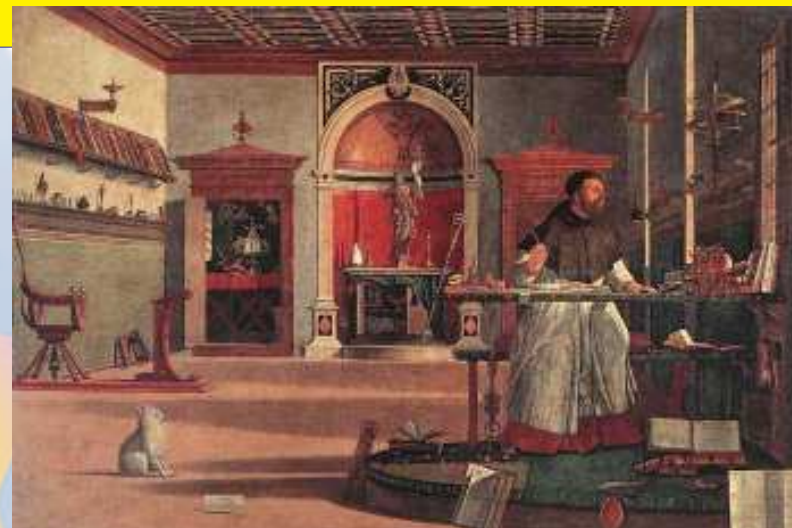
Monsieur Yvon

13

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Vittore Carpaccio (* 1456; † 1526) war ein italienischer Maler der venezianischen Schule. Eine Ausnahme unter den älteren Venezianern, verstand er das erzählende Moment in der Malerei zur Geltung zu bringen. Dabei sind seine Bewegungen mannigfaltig, seine Farbe kräftig und besonders reich in den roten Tönen. Namentlich seine Darstellung architektonischer und landschaftlicher Hintergründe fesselt den Beschauer.



Vittore Carpaccio, Vision des heiligen Augustinus, ca. 1500,
Scuola di San Giorgio degli Schiavoni, Venedig

Im gleichen Jahr war in Venedig eine viel beachtete Ausstellung des venezianischen Renaissance-Malers Vittore Carpaccio. Die brillanten Rot- und Weiss-töne des Meisters inspirierte Cipriani zu seiner Kreation mit rohem, roten Rindfleisch und der weissen Carpaccio-Sauce, mit der er sein Gericht garnierte. So nannte er seine Kreation einfach Carpaccio.

Wie bei anderen Gerichten, so verselbständigte sich auch der Begriff des Carpaccio und wird zur Bezeichnung für dünn geschnittene, meist rohe Fleisch-Fisch- und Gemüsegerichte verwendet, die nichts mehr mit dem Original zu tun haben.



Monsieur Yvon

14

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch





Giuseppe Arcimboldo
(um 1527-1593) war der bedeutendste Vertreter des Marinismus und malte Portraits in denen er Gemüse, Früchte, Tiere und anderes aus der Natur kunstvoll ineinander verwebte.

Giuseppe Arcimboldo,
Der Sommer, 1573,
Musée du Louvre

Im NZZ Folio vom November 2002 vermerkte Leonardo La Rosa zu recht: „Dass gut gelagerter Parmesan eine Delikatesse ist, steht ausser Frage. Ebenso aber auch, dass sein Geschmack den zarten Goût des Filets so platt walzt wie die liebe Ruccola, der wir heute nur noch auf dem Schokoladenkuchen entgehen. Und schliesslich sollte in aller Deutlichkeit gesagt sein, dass nicht alles, was dünn geschnitten ist, Carpaccio heisst, egal ob Thunfisch, Schwertfisch, geräucherter Hammel oder Stör, von Fenchel und anderem Gemüse gar nicht zu reden. Hätte der Venezianer Cipriani damit etwas kreierte, so hiesse es wohl ‚Arcimboldo‘ und nicht ‚Carpaccio‘.

Quellen:
Arrigo Cipriani, Harry's Bar Kochbuch, München 1993
Francesco Valcanover, Carpaccio, Florenz 1989
Patrice Dard, Tartares & Carpaccio, 1990, Edition Robert Laffont S.A. Paris
Leonardo La Rosa, NZZ Folio, November 2002



Monsieur Yvon

15

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Restaurant [frz. eigtl. „Stärkungsmittel“] das, seit 1765 Bez. für eine qualitativ gehobene Gaststätte. Der Name Restaurant geht auf einen Bouillonverkäufer in Paris zurück, der seinen Suppen den Namen „Restaurant“ gab.
[Der grosse Bockhaus, Wiesbaden, 1980]

Das Restaurant - ein Ort der Stärkung

Die Bezeichnung „Restaurant“ kommt vom französischen Verb „restaurer“ - wiederherstellen, resp. „se restaurer“ - sich stärken. Monsieur Boulanger eröffnete 1765 an der Rue des Poulies in Paris ein Etablissement, in dem er zur Stärkung und Erbauung seiner Gäste ausschliesslich Bouillon, Geflügelstücke und harte Eier anbot. Er nannte es sinngemäss „Restaurant“. Seine Hauswand zierte die Parodie des Bibelzitates:

**Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis,
et ego vos restaurabo.**

(Kommet her zu mir alle, deren Magen knurrt, ich werde euch stärken.)

Als Grandseigneur gekleidet besuchte er die Pariser Gesellschaften, um insbesondere die Lebemänner nach durchzechter Nacht in sein Restaurant zu lotsen, damit sie sich wieder fit essen konnten. Auch zog er gelegentlich durch die Pariser Strassen um für sein Etablissement zu werben, was für die damalige Zeit eher aussergewöhnlich war. Sein Erfolg war so gross, dass er immer mehr Restaurants eröffnen konnte, welche sich gegenseitig zu rivalisieren begannen.

Bereits Ende des 18. Jh. wurde das Angebot an Gerichten in den Restaurants vergrössert. Im 19. Jh. wurden einige Restaurants zu wahren gastronomischen Tempeln. Auch im Ausland feierten die „Restaurant français“ Erfolge und der Name „Restaurant“ wurde auf der ganzen Welt zum Inbegriff für eine Gaststätte, in der man Essen und Trinken kann.

Quelle:
Josef Favre, Dictionnaire universel de Cuisine pratique, Paris 1906, (ed. 2006)



Monsieur Yvon

16

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch

