

# Dante kocht im „Dolce Vita“ scharf

Die Dante-Alighieri-Schule St. Veit verfolgt ein neues Konzept: Im „Dolce Vita“ wurde gekocht und Italienisch gelernt. Die nötige Schärfe durfte dabei nicht fehlen.

ANDREAS KANATSCHNIG

„Se la pasta é non al dente, il cuoco é un deficiente!“ Mit Sprüchen wie diesen hatte Antonio de Pasquale die Lacher auf seiner Seite, auch wenn derjenige, der seine Pasta nicht „al dente“ kocht, nicht unbedingt ein Blödmann sein muss. Gemeinsam mit Vincenzo Bassolino und Köchin Daniela Rognan vom Restaurant „Dolce Vita“ hatte er die Dante-Alighieri-Schule St. Veit zu Gast. Diese verfolgt nämlich ein neues Konzept: kochen und Italienisch lernen.

Für den Chef der Dante-St. Veit, Herbert Rainer, ein Erfolg: „Wir sind ausgebucht.“ Allen zukünftigen Koch-Sprachschülern sei aber gesagt: Der nächste Kurs kommt bestimmt. Und so rauchten am Mittwoch im „Dolce Vita“ in St. Veit nicht nur die Kochtöpfe, sondern auch die Köpfe der Schüler, denn Italienisch war Unterrichtssprache. Giovanni Santoro erklärte, was man denn in Italien so unter Pasta verstehe. Das Einmaleins der Pasta lautet demnach: „Pasta corta, pasta lunga, paste speciali“. Zu Deutsch:

## DER KURS

**Angebot.** Die Dante-Alighieri-Gesellschaft bietet erstmals in St. Veit Koch-Sprachkurse an. Der aktuelle Kurs, der noch am 28. April stattfindet, ist bereits ausgebucht. Weitere Kurse wird es aber geben.

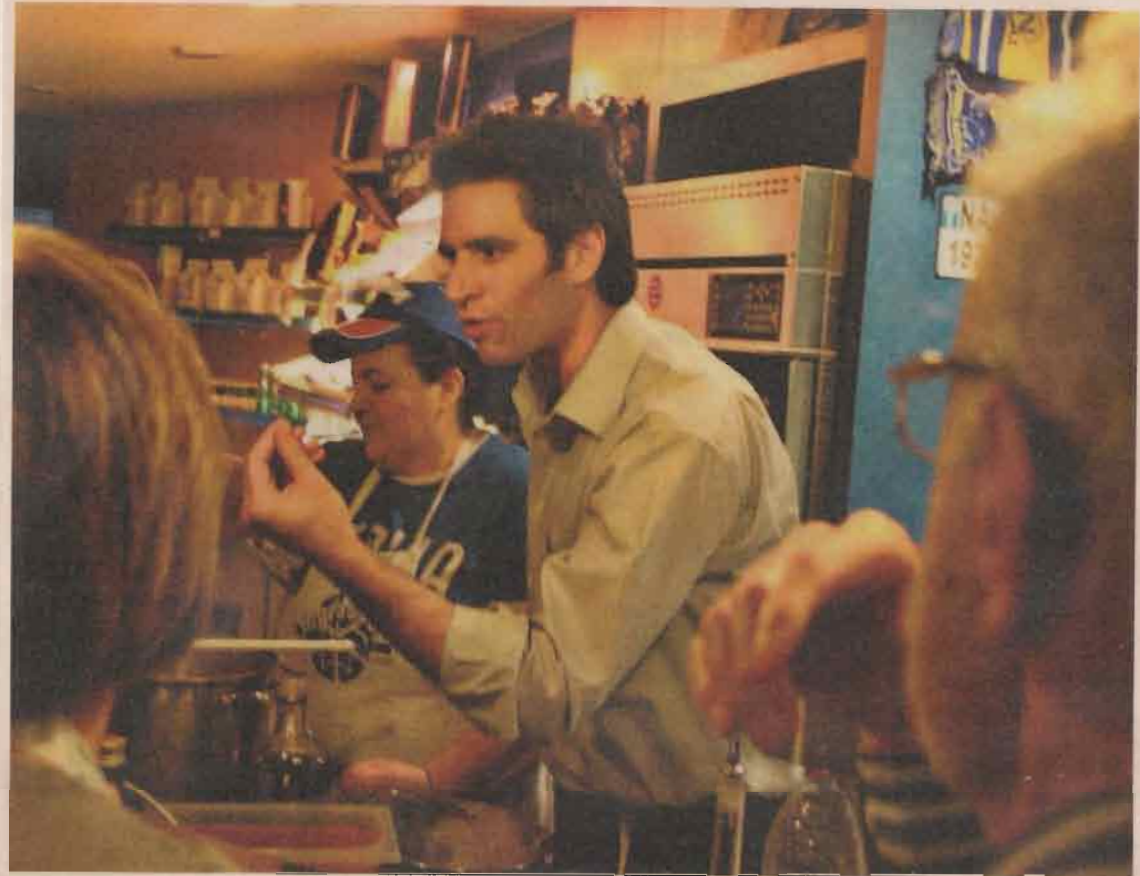
**Kontakt.** Bei Herbert Rainer unter (0 66 4) 33 83 633 oder (0 463) 33 574.

kurze, lange und spezielle Pasta. Nach dem Trockentraining waren de Pasquale und Daniela Rognan dran – und natürlich die zumeist weiblichen Schüler. Diese schnitten Melanzani und Tomaten und säuberten Tintenfische.

## Es hat geschmeckt

„Der Bauch ist blind“, ließ de Pasquale verlautbaren, als es an das Putzen der Tintenfische ging. Kurzum: Wenn auch nicht alles, was weg musste, entfernt wurde, hat es doch allen geschmeckt. Der erste Gang waren Rigatoni Vesuvio. „Scharf müssen sie sein“, sagte de Pasquale. Wie der Vesuv eben. Melanzani, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und ein scharfes Öl sind die Zutaten zum Erfolg. Auch Pecorino-Käse und Basilikum dürfen nicht fehlen. Basilikum sei überhaupt immer Oregano vorzuziehen. Den Rigatoni folgte dann ein Risotto alla Pescatore. „Im Herbst machen wir den nächsten Kurs“, sagte ein zufriedener Herbert Rainer. Essen, Getränke und Kurs kosten für drei Abende 150 Euro.

**La Dolce Vita.** Grabenstraße St. Veit, geöffnet von 7 bis 19 Uhr, im Sommer länger.



Daniela Rognan und Antonio de Pasquale zeigen, wie man in Italien kocht und spricht

KANATSCHNIG (2)



Lehrer Giovanni Santoro, Dante-Chef Herbert Rainer und Schülern schmeckt es

KLEINE ZEITUNG  
FREITAG, 23. APRIL 2010

ST. VEIT | 27