



Die Chefin legt in der kleinen Show-Küche selbst Hand an.



„Grattoni“ heißt die von Hand geriebene Suppeneinlage.



Spaghetti „Alla San Giannidd“ mit Tomaten, Sardellen, Oliven und Kapern.



Stolz zeigt Grazia die leuchtende „Pasta al forno“.

# ITALO-SONGS und gesalzener Kabeljau an Heiligabend

Wie eine italienische Familie aus Apulien Weihnachten in Lübeck feiert

**2**000 Kilometer weit weg ist die Stadt, aus der sie stammen. Grazia Carlucci und Piero Buonamassa kommen aus Gravina, einem Ort im süditalienischen Apulien. An Weihnachten sind Grazia und Piero aber nicht in ihrer Heimat, sondern in Lübeck. Hier betreiben sie seit 2020 das „Mani in Pasta“.

Sie kennen Gravina nicht? Spätestens seit dem James-Bond-Film „Keine Zeit zu sterben“ dürften Sie die steinerne Römische Brücke in Gravina, auf der spektakuläre Filmszenen mit Daniel Craig gedreht wurden, kennen. Aber vom Bond-Streifen zurück zu den Gastronomen: Im Jahre 2014 sind Grazia (53) und Piero (58) nach Lübeck gekommen.

Aber was macht das Gastronomen-Ehepaar an den Festtagen in der Hansestadt? „Zunächst mal wird viel gekocht und gegessen“, sagen Michele und Domingo, die Söhne der beiden. Die Küche im Restaurant im Mönkhofer Weg 42 bleibt aber über die Weihnachtsfeiertage geschlossen. Zeit für die Familie, die sich Besuch aus Italien eingeladen hat.

Gehen sie in Lübeck auch in die Kirche? „Ja, meistens in die Propsteikirche Herz



Giuseppe D'Ambrosio (v. l.), Piero Buonamassa, Luca di Giovanni und Grazia Carlucci zeigen, was an Weihnachten auf die Teller kommt. Fotos: Rüdiger Jacob

Jesu“, verrät Buonamassa. Auch die anderen Riten sind ähnlich wie bei uns: es wird gemütlich gespeist. Und damit sind wir auch schon im Fokus des weihnachtlichen Brauches der Graviner. Die angereisten Verwandten helfen mit, den Tisch zu füllen. Am heiligen Abend, wenn viele Deutsche gerne Kartoffelsalat mit Würstchen verdrücken, gibt's bei Carlucci und Buonamassa kein Fleisch. Dafür viel Fisch: Es gibt eingesalzenen, frittierten Kabeljau und kleine Sardellen, Salat vom fünf Stunden lang gegarten Tintenfisch, Muscheln mit Nudeln in einer Brühe.

Erst Tags darauf kommt auch Fleisch auf den Tisch: Die große Familie wird etwa Lammkoteletts aus dem

stückchen gereicht. Damit nicht genug: Es gibt zart gegarte Pute in der Brühe, und handgemachte „grattoni“, per Hand geriebene Suppeneinlage aus Hartweizenmehl, Eiern, Parmiggiano Reggiano und etwas Petersilie. Was ist ein italienischer Weihnachtsschmaus ohne „dolci“, die süße Nachspeise? Grazia macht Gebäck mit einer raffinierten Füllung aus Mandeln, Feigen, Schokolade, Kichererbsen, Orange, Zimt und Traubenmost.

Und es wird gesungen. „Großen Spaß haben wir immer beim Karaoke-Singen“, sagt Piero und lacht. Am liebsten schmettert er dann Italo-Songs aus den 1960er und 1970er Jahren. An der großen Tafel werden auch Karten gespielt, auch gibt es lustige Wortspiele.

Ein geschmückter Tannenbaum fehlt genauso wenig wie die traditionelle Krippe. Ja, und es gibt sie auch, die traditionelle Bescherung. „Meistens zu Mitternacht“, sagt Domingo. Denn es kann schon mal sein, dass die Feier am Heiligen Abend bis in die frühen Morgenstunden dauert. Italiener pflegen es, zu feiern. Auch wenn sie 2000 Kilometer von zuhause weg sind. JAC



Giuseppe D'Ambrosio zaubert die Spaghetti „Alla San Giannidd“.