

Marte Meo oder die Phänomenologie der Italienischen Küche

Ein kulinarisches Beispiel eines gelungenen Reviews.
von Lorenzo Kuhlmann

Marte Meo© Aufbaukurs bei Markus Bach (MMI) in München
03.08.2026

Aperitivo

Das Startsignal eines kulinarischen Beisammenseins.

Prosecco, crodino o lo Spritz, sind hier unser Coffee, Cookies and the Dog.

Die Atmosphäre wird warm, man geht in den zwischenmenschlichen Austausch und gleichzeitig wächst die Vorfreude auf das gemeinsame Essen.

Antipasti

Die Neugierde und Freude wecken.

Positive Spannung und Vorhersehbarkeit schaffen.

Den Hunger füttern.

Primi

Das Standbild und der erste Clip, serviert auf einem sauber angerichteten Teller.

Jede Zutat ist einzeln sichtbar.

Man isst einen kleinen Happen des gleichen Gerichts und kostet die Geschmäcker detailliert aus.

Schauen, ob es geschmeckt hat. Hören, was genau? Welche Gefühle wurden geweckt?

Darauf achten, dass nicht der ganze Hunger gestillt ist, aber nun doch etwas im Bauch ist!

Secondi

Der zweite Clip, serviert auf einem sauber angerichteten Teller.

Schließt sich geschmacklich dem Ersten an.

Er dient dem Abschluss und ist meist deftiger als der erste.

Eine Muschel mit einer Perle.

Im Herzen, in der Hand, im Verstand.

Darauf Achten, dass auch das Dessert noch einen Platz bekommt.

Dessert

Das ist die „Abrundung“.

Die Reflexion.

Der Ausklang.

Man geht mit einem süßen Beigeschmack und dem Wissen um ein gutes Essen zurück ins Leben.

Digestivi, solo per lo Chef!

Man hält kurz inne, betrachtet den gelungenen Abend.

Eine Grappa.

Happ Happ.

Das ist mein Werk.