



VIVI L'ESPERIENZA DEL VERO FAR WEST CON IL MENÙ

BUD SPENCER

CON I FAGIOLI ORIGINALI IN PADELLA, SALSICCIA, PANE E BIBITA - 12€

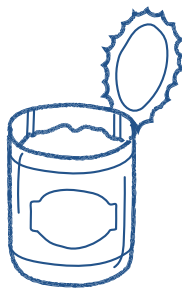
FAGIOLI
BUD SPENCER
CON SALSICCIA E PANE
PACCHETTO 400g



Wie der Vater, so der Sohn:
Giuseppe Pedersoli
mit Karton-Bud-Spencer.



FILMFOOD



TERENCE HILL, BUD SPENCER UND DIE BOHNEN

Das Duo Bud Spencer und Terence Hill ist eine Legende, und sie wird jetzt auch dank einer witzigen kulinarischen Idee von Giuseppe Pedersoli – dem Sohn von Bud Spencer – am Leben erhalten. Was es mit dieser auf sich hat, erklärte Pedersoli im Filmstudio-Freizeitpark Cinecittà World in Rom.

Text **Didier Bernasconi** Fotos **Andrea Di Lorenzo**

Abgeschlagen, schmutzig und hungrig von seiner Reise durch die Wüste betritt «Der müde Joe» (Terence Hill, heute 86) den Saloon. Von zwei Banditen beäugt, setzt er sich an einen Tisch. «Wenn du bezahlen kannst, gebe ich dir einen Teller Bohnen mit Speck», erklingt die Stimme des Saloon-Besitzers. Anstelle der servierten Portion greift sich Terence Hill gleich die ganze Pfanne und verschlingt die Riesenmenge unter staunenden Blicken. Die berühmte Eröffnungsszene von «Die rechte und die linke Hand des Teufels» (1970) ist Teil einer kollektiven Erinnerung gleich mehrerer Generationen. Die Cinecittà World, der Filmthemenpark im römischen Castel Romano, würdigt diese Erinnerung jetzt auf besondere Weise.

Aus der Not geboren

Der auf dem Gelände des Filmproduzenten Dino De Laurentis (1919–2010) erbaute Filmstudio-Freizeitpark lässt Besucher:innen in eine Reihe von Filmgenres eintauchen. Da gibt es Settings aus Filmen des antiken Roms, wo auch das Remake des US-Monumentalfilms «Ben Hur» (2016) gedreht wurde. Oder ein Theater, in dem Szenen aus «Die Stimme des Mondes» (1990), dem letzten Film Federico Fellinis (1920–1993), aufgenommen wurden. Das Ziel ist heute jedoch das Restaurant Saloon im Sektor «Wilder Westen».

Hier wartet bereits Giuseppe Pedersoli (64), der Sohn von Bud Spencer (eigentlich



Filmreife Reise: Der Cinecittà-Filmstudio-Park bei Rom zeigt diverse historische und moderne Filmkulissen.

Carlo Pedersoli, 1929–2016). Das Restaurant, das zum gastronomischen Angebot des Freizeitparks gehört, bietet dank der Partnerschaft mit Pedersoli ein spezielles Filmmenü an. Dieses beinhaltet auch die berühmten Bohnen à la Bud Spencer und Terence Hill, die in verschiedenen Varianten und ausschliesslich in der Pfanne serviert werden. Die Idee: die Besucher:innen des Parks auf originelle Weise zusammenzubringen und dabei die Filme zu feiern, die die Geschichte des italienischen Kinos und Fernsehens geprägt → Seite 30



Ohne rauchende Colts: Western-Setting mit dem Restaurant Saloon, wo man die berühmten Pfannen-Bohnen erhält.

→ haben. Denn das Gericht kommt nicht nur in «Die rechte und die linke Hand des Teufels» vor, sondern auch in anderen Filmen des beliebten Duos, wie etwa in «Vier Fäuste für ein Halleluja» (1971) oder «Auch die Engel essen Bohnen» (1973). Giuseppe Pedersoli erklärt: «Da die Bohnen während der Dreharbeiten aufgrund der Wiederholungen der Szenen mehrmals gegessen werden mussten, erfand mein Vater damals spontan ein Rezept, das sie besonders schmackhaft macht», erzählt Giuseppe Pedersoli. So wurde aus der Not eine köstliche Tugend.

Denn neben seiner Berufung als Schauspieler und Spitzensportler, erzählt Giuseppe Pedersoli weiter, hatte sein Vater Carlo auch eine Leidenschaft für das Kochen. «An einige seiner Experimente in der Küche erinnere ich mich mit sehr viel Heiterkeit. So etwa an die Spaghetti mit Cornflakes-Sauce, die, wie man sich vorstellen kann, nicht besonders gut schmeckten.»

Auch ohne die Westernkulisse des Restaurants Saloon nachbilden zu müssen, kann man zu Hause die Erinnerung an Bud Spencer und Terence Hill kulinarisch wachrufen. Denn seit rund vier Jahren gibt es das Bohnen-Rezept auf Initiative des Unternehmens Bud Power auch im Grosshandel zu kaufen. Die Firma wurde von Giuseppe Pedersoli und seinen Söhnen Carlo und Alessandro mit dem Ziel gegründet, den Vater respektive Grossvater in Ehren zu halten. Jetzt gibt es die Bohnen auch bei Coop: in der klassischen Rezeptur nach Bud Spencer und in einer etwas schärferen Tex-Mex-Version.

«Die Schweiz gehörte zusammen mit Deutschland zu den ersten Ländern ausserhalb Italiens, die Interesse an unserem Lebensmittel gezeigt haben», sagt Giuseppe Pedersoli. Die Zutaten in der Dose stammen dabei alle aus Italien: von den Tomaten über die Zwiebeln bis hin zu den Bohnen. Letztere werden von einer Reihe italienischer Konsortien ge-

Lieblinge im Pfännchen: Giuseppe Pedersoli mit den Bohnen nach Bud Spencers Art.



erntet. Die Rezeptur wird dann in einer Fabrik in Rovereto im Trentino umgesetzt.

Der Erfolg dieses Fertiggerichts hängt sicherlich mit dem Namen Bud Spencer zusammen, jedoch auch mit der guten Qualität des Produktes. Die Nostalgie und die emotionale Bindung der Konsument:innen an ein Stück Filmkultur dürften ebenfalls ein Erfolgsfaktor sein. Giuseppe Pedersoli beschreibt die Filme mit Bud Spencer und Terence Hill so auch als «zeitlose Märchen», die auf den ersten Blick leicht erscheinen, aber Erwachsene und Kinder zusammenbringen und zudem wichtige Werte vermitteln. «Jemand hat uns kürzlich kontaktiert und gesagt, dass er die Dose sogar aufbewahrt hat und jetzt als Behälter und Vase verwendet.» Eine Anekdote, die zweifellos auch Bud Spencer ein Lächeln entlocken würde. ■

Western in der Dose

Mit diesen zwei Bohnen-Gerichten lässt es sich daheim im Lebensgefühl der Filmwelt von Bud Spencer und Terence Hill schwelgen.



Mexikanische Inspiration:
Bohnen nach Bud Spencer Tex Mex,
Fr. 3.95/400 g

Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten.



Original-Rezept:
Bohnen nach Bud Spencer mit Speck,
Fr. 3.95/400 g

Nur online erhältlich unter: www.coop.ch

JETZT IM REGAL

Mehr zum Thema Italien, Film und Kulinariik auf Seite 34. →



REZEPT

Bohnen nach Bud Spencer

Für 4 Personen

Was es braucht

- etwas Bratöl
- 1 weisse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g geräucherter Speck
- 500 g vorgekochte Borlotti-Bohnen
- 400 g Tomatenmark
- getrocknete Kräuter wie Petersilie, Oregano, Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben rustikales Brot

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebel klein hacken und mit etwas Öl scharf an-

braten. Warten, bis die Zwiebel goldbraun ist, dann den zuvor in Würfel geschnittenen Speck hinzufügen. Einige Minuten lang anbraten. Anschliessend Bohnen, Tomatenmark und Kräuter hinzufügen. Mindestens eine Viertelstunde kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. *Servieren:* Wie es die Tradition will, werden die Bohnen nach Bud Spencer aus der Pfanne mit einem Holzlöffel gegessen. Halten Sie ein grosszügiges Stück rustikales Brot bereit, um es ins Gericht zu tunken.

ANZEIGE

ITALPIZZA
ITALY'S #1 BRAND OF PIZZA

26x38 Margherita

26x38 Prosciutto Funghi

la NUMERO UNO
con Cioè Pizzeria

Salamino

Margherita

Prosciutto

5 Formaggi