

# Duisburger Pannini

**I**n meiner Jugend verbrachte ich manchen Urlaub an der Adria. In Bibione-Pineda. Dort bestand mein Frühsport darin, beim Strandbäcker „otto panini“ zu kaufen, acht Brötchen. Neben „Buongiorno!“ und „Arrivederci!“ zählten „otto panini“ zu meinen ersten italienischen Sprachkenntnissen. Seither liebe ich Panini und italienisches Brot (pane), letzteres in jeder Form, vor allem wegen der Großporigkeit und der dünnen, aber kräftigen Kruste. Deutsche Brötchen mögen ja mehr Inhaltsstoffe als Weizenmehl, Hartweizengries, Hefe und Salz enthalten, aber von der Leichtig- und Luftigkeit italienischer Panini kaum eine Spur. Gestern traute ich meinen Augen nicht. Vor dem Geschäft des Großenbau-mer Bäckers verkündet eine Stelltafel: „Sonderangebot Pannini“. Als ich die Verkäuferin frage, welches denn ihre Pannini seien, zeigt sie auf die Ablage mit lang gestreckten dunklen Brötchen.

Na ja, denke ich, sind wohl eher schwer-deutsche Spitzbrötchen. Ich folge der Empfehlung der Verkäuferin und ändere meinen Kaufplan (acht Stück wie anno dunnemals): „Nehmen Sie doch sechs. Je drei sind im Angebot!“ Daheim schmecken die Duisburger Pannini mit drei n tatsächlich wie luftige italienische panini mit zwei n (und mit Blaubeerkonfitüre) – ein Jugendtraum.