



Appetitliche Vorspeisen gehören in Italien einfach dazu

Essen und Trinken

Eine Oberitalienreise ist immer auch eine kulinarische Reise: Tiroler Knödel und zarte Tortellini, üppige Fischsuppe und saftiger Parmaschinken, Risotto mit Meeresfrüchten und geröstete Polenta – die Küche Oberitaliens ist so vielfältig wie die Landschaft seiner acht Regionen.

Die stark regionale Ausprägung der oberitalienischen Küche ist geografisch und politisch bedingt. Die Alpen und der gebirgige Apennin haben die Isolierung einzelner Landschaften begünstigt und bis ins 19. Jh. bestand Italien aus einer Vielzahl Kleinstaaten. Oft wechseln die Spezialitäten sogar von Ort zu Ort und immer wieder wird man Neues entdecken.

Informationen zu den wichtigsten regionalen Gerichten und Spezialitäten finden Sie jeweils im Vorspann der Kapitel zu den einzelnen Regionen.

Speisenabfolge und Preise: Zum Speisen nimmt man sich in Italien gern

Zeit. Die Einheimischen verwenden kaum eine Speisekarte, sondern lassen sich die Tagesspezialitäten lieber vom Kellner erzählen. Mit einem Hauptgericht, wie in Deutschland üblich, begnügt man sich oft nicht. Zunächst kostet man einen der zahlreichen **antipasti** (Vorspeisen), dann folgt der **primo piatto** (erster Gang, meist Nudeln oder Reis), anschließend der **secondo** (Hauptgang, Fleisch oder Fisch), zu guter Letzt das **Dessert**. Der secondo wird gelegentlich ohne **contorni** (Beilagen) serviert, diese müssen dann extra bestellt werden.

Wer sich auf ein solch üppiges Menü einlässt, muss keine Angst haben, hungrig wieder aufzustehen. Doch es

hat seinen Preis. Essen gehen ist in Italien kein ganz billiger Spaß, wobei Fisch generell teurer ist als Fleisch. Sparfüchse können in Touristenorten jedoch häufig ein günstiges Festpreismenü (**Menu a prezzo fisso** oder **menu turistico**) wählen. Weiterhin bleibt die Möglichkeit, nur einen *primo piatto* zu wählen, also z. B. ein Nudelgericht, dazu Salat. Vor allem mittags ist das üblich. Ansonsten heißt das Zauberwort Pizza – für Budget-Reisende oft die einzige preiswerte Option, den knurrenden Magen zufrieden zu stellen. In den größeren Städten wie Mailand und Turin trifft sich die Jugend dagegen am frühen Abend zum preisgünstigen **Aperitivo** (→ S. 506).

Preiskalkulation: Bei jeder Mahlzeit werden (außer in Südtirol) pro Person zwischen 1,50 und 3 € für *Pane e Coperto* (Brot und Gedeck) berechnet. *Servizio* (Bedienung) ist dagegen meist im Preis enthalten – jedoch nicht immer, vor allem in gehobeneren Lokalen muss man dafür noch oft 10–15 % Aufpreis in Kauf nehmen.

Trinkgeld: Aufrunden bei der Rechnungsstellung („Machen Sie vierzig“ etc.) ist üblich. Man lässt sich das Wechselgeld komplett zurückgeben und lässt je nach Zufriedenheit etwas liegen.

Hochsaison: In beliebten Restaurants sind abends oft alle Tische vorreserviert. Diesem Trend muss man sich leider manchmal anpassen oder man nimmt Wartezeiten in Kauf.

Bezahlen: Immer häufiger wird erwartet, dass man nach dem Essen direkt an der Kasse des Restaurants zahlt und geht und nicht erst auf den Ober wartet. Fragen Sie im Zweifelsfall nach.

Die Lokale: Die Unterschiede zwischen den einzelnen Gattungen verwischen sich zusehends. Die meisten Lokale haben einen Ruhetag in der Woche und sind einmal im Jahr (im Binnenland oft im August) für mehrere Wochen geschlossen.

Ristorante: eher das gehobene (auch preislich) Speiselokal, wohin man seine Freunde und Geschäftspartner ausführt.

Trattoria: ihrem Ursprung nach die bodenständigere, ursprünglich auch preiswertere Variante. Oft Familienbetriebe seit Generationen, in denen man hauptsächlich die regionale Küche pflegt. Inzwischen nennen sich aber auch viele Ristoranti Trattoria, die Bezeichnung sagt deswegen noch nichts über die Preise aus.

Osteria: traditionell das Gasthaus um die Ecke, wo die Arbeiter und Angestellten in der Mittagspause essen und man sich abends zum Weintrinken trifft. Heute oft liebevoll eingerichtete Weinstuben mit interessantem Speisen- und Weinangebot. Zum Wein kostet man hier vielfältige Appetithappen, kalte Platten (*taglieri*) und traditionelle Gerichte regionaler Prägung. In Venedig werden die Osterie **Bàcari** genannt.

Enoteca oder **Vineria:** Weinhandlung bzw. Weinlokal mit meist großem Angebot regionaler und überregionaler Weine. Entspricht im Prinzip der Osteria, jedoch werden in erster Linie Weine verkauft. Auch hier kann man oft neben Wein ein paar Happen oder Snacks probieren.

Pizzeria: für alle, die auf Nummer sicher gehen wollen, sowohl preislich als auch vom wenig „exotischen“ Angebot. Bestellungen von einem einzigen Gericht sind üblich, sei es Pizza oder eine Nudelspeise inkl. Salat.

Spaghetteria: spezialisiert auf Nudelgerichte, oft mit angeschlossener Pizzeria, im Allgemeinen preisgünstig.

Birreria: entgegen dem Namen nicht eine Kneipe, in der nur getrunken wird, sondern ein Bierlokal, in dem ganze Mahlzeiten serviert werden. Man trifft sich hier zum Essen und Biertrinken.

Tavola Calda/Rosticceria: den ganzen Tag warm gehaltene Speisen, Schwergewicht auf Salaten, Sandwiches (*panini*) etc. Meist relativ preiswert, Speisen oft zum Mitnehmen.

Self-Services: hauptsächlich in Großstädten zu finden. Neben der internationalen Burgerkultur gibt es auch italienische Gerichte, ansonsten auch Pizza vom Blech, Fassbier etc.

Pizza al Taglio: Pizza vom Blech zum Mitnehmen ist preislich günstig und erfreut sich vor allem bei jüngeren Menschen großer Beliebtheit.

Speisen und Zutaten

Im hoch industrialisierten und dicht besiedelten Norden Italiens spielt die



Mittags in der Osteria

Fleischproduktion eine große Rolle. Man isst nicht immer leicht, verwendet üppige Soßen, kocht viel mit Butter oder Schweineschmalz, Nudeln werden mit Eiern hergestellt. Auch die Gemüsepalette ist reichhaltig, die Salate zeigen sich dagegen oft stereotyp und ohne spezielle Note. Lecker und nahrhaft sind die **Vorspeisenbüfets**, die in manchen Restaurants zur Selbstbedienung bereit stehen (→ Aperitivo, S. 506).

Cucina a „chilometro zero“: Alle Zutaten der Küche stammen aus der näheren Umgebung und haben extrem kurze Transportwege.

Frühstück (prima colazione): Kaum ein Italiener frühstückt kräftig, meist reicht ein Brioche oder Hörnchen (**cornetto**) in der nächsten Bar, dazu ein hastig runtergekippter Cappuccino. Dementsprechend gibt es kaum Cafés mit Frühstücksangebot. Man kann sich aber meist einen Toast oder ein belegtes Panino bestellen. Auch in Hotels fällt die erste Tagesmahlzeit oft bescheiden aus, doch hat man sich hier und dort

den nordischen Wünschen angepasst und ein reichhaltiges Frühstücksbüfett ist kein Fremdwort mehr, vor allem in Südtirol und um den Gardasee.

Antipasti: Zu den vielen variantenreichen Vorspeisen zählen z. B. geräucherter Schinken mit Melone, **bresaola** (gekochter Rinderschinken), zartes **carpaccio** (hauchdünne Scheiben rohes Rinderfilet), **caprese** (Mozzarella mit Tomaten), regionale Wurstsorten, Thunfisch, **frutti di mare** (Meeresfrüchte), **cocktail di gamberetti** (Garnelencocktail), **sarde in saor** (marinierte Sardinen), eingelegetes Gemüse. Beliebt ist auch **bruschetta**, frisch geröstetes Brot mit Olivenöl und Knoblauch und verschiedenem Belag (z. B. gehackte Tomaten oder Schinken), das noch warm serviert wird.

Fisch und Meeresgetier (pesce e frutti di mare): Fisch ist generell teuer. Er wird in den Speisekarten nach Gewicht berechnet und ausgewiesen. 100 g (*un'etto*) beginnen bei etwa 6–8 €, um die 15–18 € zahlt man für eine durchschnittliche Portion. Preiswerter sind

die zahlreichen Nudelgerichte, die mit Muscheln garniert sind: **spaghetti alle vongole**, **spaghetti con arselle** etc. Ein besonderer Leckerbissen sind die **frutti di mare**, Scampi, Muscheln und kleine Fischchen, die z. B. als üppige Garnierung eines Risotto serviert werden.

Die traditionelle Fischsuppe (**cacciucco**, **burridda** oder **brodetto**) hat in jeder Region ihre eigene Zubereitungsart. Verwendet wird alles, was nicht anderweitig verbraucht werden kann – von Tintenfischen über verschiedene Fischarten bis zu Miesmuscheln und sogar Schnecken.

Meeresfische **branzino** (Wolfsbarsch), **mormora** (Streifenbrasse), **orata** (Goldbarsch), **pesce spada** (Schwertfisch), **salmone** (Lachs), **sarago** (Ringbrasse), **sardine** (Sardine), **sogliola** (Seezunge), **spigola** (Seehecht), **triglia** (Rotbarbe).

Seefische **carpione** (Gardaseeforelle), **coregone/lavarello** (Blaufelchen), **luccio** (Hecht), **pesce persico** (Barsch), **tinca** (Schleie), **trota** (Bachforelle), **trota salmوناتa** (Lachsforelle).

Muscheln und Meeresgetier **aragosta** (Languste), **arselle** (Herzmuscheln), **astice** (große, blaue Langusten mit Scheren), **cozze**

(Miesmuscheln), **gamberoni** (große Krabben, ca. 10 cm lang), **granzevola** (Meeresspinne), **scampi** (kleine Krabben), **seppia** (Tintenfisch), **vongole** (Venusmuscheln).

Fleisch, Wurst und Schinken (carne, salsiccia e prosciutto): Die Po-Ebene ist Zentrum der italienischen Schweinemast und Rinderzucht. Hier dreht sich alles ums Fleisch, die Küche ist oft gehaltvoll und schwer. Vor allem in der Lombardei und in der Emilia-Romagna kann man die typischen Fleischgerichte kosten, z. B. **filetto** (Filet), **scaloppina** (Schnitzel) oder **saltimbocca** (Kalbsmedaillon). Salami und Mortadella sind bekannte Wurstprodukte, an den Apenninhängen bei Parma wird der berühmte **Parmaschinken** hergestellt. Im September beginnt die Jagdzeit und entsprechend viele Kaninchen (**coniglio**) finden den Weg in die Kochtöpfe.

Bollito misto: wird überall in Oberitalien serviert, hauptsächlich im Binnenland – bis zu sechs verschiedene Fleischsorten (Rind, Kalb, Huhn u. a.), die zusammen geschmort und gekocht werden.

Carne salada e fasoi: Spezialität des Trentino, hauchdünne Scheiben von gepökeltem

Frischer Fisch ist überall zu haben



Rindfleisch, in Olivenöl getaucht und gegrillt, serviert mit weißen Bohnen.

Costoletta alla milanese: das berühmte „Wiener Schnitzel“, das eigentlich aus Mailand stammt und dessen Rezept von den österreichischen Besitzern unter Feldmarschall Radetzky nach Wien transferiert wurde.

Ossobuco: Kalbshaxe mit Knochen, in Scheiben geschnitten und in Wein gegart. Vor allem in der Lombardei verbreitet.

Spezzatino: Kalbsgulasch, oft mit Erbsen oder anderem Gemüse angereichert.

Tagliata: großes Fleischstück bzw. Steak.

Tagliere: verschiedene Sorten Wurst, Schinken und Käse (*misto salumi, prosciutto e formaggi*), serviert auf einem rustikalen Holzbrett.

Zampone: gefüllter Schweinefuß, Spezialität der Emilia-Romagna (→ Modena).

Wurstwaren Zahllose regionale Wurstsorten werden in der Po-Ebene hergestellt. Eine besonders angesehene **Salami** stammt aus Felino bei Parma.

Schinken Ein Jahr lang trocknen die mit Schmalz und Salz eingeriebenen Schweinekeulen in den klimatisierten Hallen um Langhirano bei Parma (Emilia-Romagna), bis der **Parma-schinken** seinen typischen nussartigen Geschmack entwickelt. Ein weiterer berühmter Schinken stammt aus **San Daniele del Friuli** in Friaul-Julisch Venetien, begehrt ist auch der **Culatello** aus Zibello bei Parma.

Teigwaren (pasta): Sie werden als Vor- oder Hauptgericht gegessen. Es gibt im Land einige Hundert verschiedene Nudelarten, die sich durch Rezeptur, Form oder Füllung unterscheiden. Gute Restaurants verzichten auf die industriell gefertigten Teigwaren und stellen sie selber her. Die Erzeugnisse der kleinen „Nudelbäckereien“ sind qualitativ besser und haben einen höheren Eigehalt.

Überall in Oberitalien gibt es das leckere Gericht **pasta e fagioli** (auch: **pasta e fasoi**), Nudeln und rote Bohnen, zu einer dicken Suppe vermengt, schmackhaft und sättigend.

Agnolotti: handgemachte Nudeltaschen, die mit Fleisch gefüllt sind. Kommen aus dem Piemont und entsprechen den ligurischen **Ravioli**.



Salume e prosciutto

Bigoli: lange dicke Spagetti ähnlichen Nudeln aus Venetien.

Cappellacci und **Cappelletti:** gefüllte Nudeltaschen in Hutform.

Gnocchi: Klößchen auf Kartoffel- oder Hartweizengriesbasis.

Crespelle: Crêpes, meist gefüllt mit Schinken oder Käse.

Lasagne (al forno): geschichtete Nudellagen mit Hackfleisch und Käse.

Penne: feste, röhrenförmige Nudeln, die man bequem mit der Gabelspitze aufspießen kann. Besonders lecker *all'arrabiata* (scharf).

Rigatoni: die bekannten Röhrennudeln mit geriffelter Oberfläche stammen ursprünglich aus Bologna.

Strangolapreti: die „Priesterwürger“ sind kleine grüne Klößchen aus Spinat, Eiern und Mehl.

Tagliatelle: Bandnudeln.

Tortellini: berühmte Bologneser Spezialität, kleine Teigringe mit gehacktem Schweinefleisch, *Prosciutto* (Schinken) oder Parmesan

gefüllt, serviert in klarer Fleischbrühe. **Tortelloni** sind etwas größer und mit Gemüse gefüllt.

Trenette: eckige Bandnudeln, die vor allem an der ligurischen Riviera gegessen werden.

Reis und Mais (riso e mais): Hauptsächlich in der Po-Ebene sind sie eine wichtige Grundlage vieler Mahlzeiten. Beides wird in großem Maßstab angebaut, Italien ist der bedeutendste Reisproduzent Europas. Risotto-Gerichte sind vor allem im Veneto, in der Lombardei und im Piemont häufig, ansonsten wird in ganz Oberitalien der geröstete Maisbrei bzw. -kuchen (**polenta**) zu zahlreichen Mahlzeiten gereicht und hat fast die Bedeutung unserer Kartoffeln.

Suppen (minestre): Am bekanntesten ist die **minestrone**, eine dicke Gemüsesuppe mit Pasta-Einlage und allem, was der Garten zur entsprechenden Jahreszeit hergibt.

Gemüse und Salat (verdure e insalata): Es gibt eine vielfältige Auswahl, je nach Region unterschiedlich. In den höheren Lagen der Alpen und des

Apennin wachsen leckere Steinpilze (**funghi porcini**), die als Beilagen zu zahlreichen Gerichten verwendet werden. Piemont ist das berühmte Trüffel-Land, wo der sündhaft teure, weiße Knollenpilz **tartufo** unterirdisch wächst und geraspelt Bestandteil vieler Mahlzeiten ist. In der Po-Ebene gedeihen zahlreiche Gemüse, darunter **piselli** (Erbsen), **carciofo** (Artischocken), Broccoli, **finocchio** (Fenchel), **rucola** (Rauke) und **fagioli** (weiße Bohnen). In Ligurien wachsen die besten Kräuter und Oliven, das köstliche, rot-weiß geäderte, leicht bittere Gemüse namens **radicchio** stammt aus Venetien (speziell aus Treviso). Sehr häufig als Salat- und Pizzabelag verwendet wird die knackig-grüne **rucola** (Rauke).

Olivenöl und Essig (olio e aceto): Olivenöle aus Friaul-Julisch Venetien und Ligurien genießen von den oberitalienischen Regionen den besten Ruf. Achten Sie auf die geschützte Ursprungsbezeichnung „DOP“ (*denominazione di origine protetta*) und kaufen Sie nur dort, wo Sie auch verkosten können.

Viel Auswahl am Wochenmarkt



Weiterführende Informationen zu **Oli-venöl** finden Sie auf unserer Website fohrerrolivenoel.de.

Aceto balsamico, der berühmte Essig von Modena, wird aus Trebbiano-Trauben hergestellt und jahre-, oft jahrzehntelang in schweren Fässern aus verschiedenen Hölzern gelagert, bis er die nötige Reife bekommt. Jeder Holztyp trägt seinen Anteil zum Geschmack des Aceto bei. Aus 100 kg Trauben werden letztendlich etwa ein-einhalb Liter Aceto Balsamico höchster Qualität. Ein Stück Fleisch damit gewürzt, dazu einen prickelnden Lambrusco – eine wirkliche Delikatesse. Für den Salat verwendet man diese Kostbarkeit nicht.

Käse (formaggio): Die Käseherstellung ist ein bedeutender Wirtschaftszweig, die Palette der Sorten ist reichhaltig.

Bel paese: edler Käse, weich und mild im Aroma.

Fontina: bekanntester Käse des Aostatal, sehr delikater, für Fondue-Gerichte bevorzugt.

Gorgonzola: aus der Po-Ebene, scharf und würzig.

Mozzarella: aus Kuh- oder Büffelmilch, weich und leicht säuerlich. Wird oft als Antipasto oder Pizzabelag gegessen, ist aber eher in Süditalien heimisch.

Parmigiano Reggiano: der berühmte echte Parmesankäse hat einen delikater würzigen Geschmack und wird vorzugsweise gerieben zum Würzen verwendet. Bis er seine höchste Güte erreicht, muss er 20–24 Monate lang reifen.

Ricotta: quarkähnlicher Frischkäse, als Brotbelag geeignet.

Eis (gelato): Das italienische Eis genießt Weltruf und seine Herstellung gilt als Kunst – **gelato artigianato**, wie man oft liest, heißt nicht künstlich hergestellt, sondern vielmehr kunstfertig. Vor allem in den größeren Städten gibt es oft eine ganze Reihe von hervorragenden *Gelaterie*. Herrlich erfrischend und aromatisch ist auch **granita**, ein flüssig-körniges Eisgemisch, das in großen Rührgeräten den ganzen Tag über frisch gehalten wird.



Beste Qualität und reiches Angebot

Wein

2500 Jahre Weinbau, mehrere Hundert Weine, riesiges Exportaufkommen in alle Welt. Italien gilt als eine der führenden Weinnationen. Wer die besten Tropfen aufzählt, kommt nach dem berühmten Chianti aus der Toskana meist schnell auf oberitalienische Weine zu sprechen.

Speziell die Weine aus **Piemont** und **Friaul-Julisch Venetien** genießen einen ausgezeichneten Ruf und einige der bedeutendsten Anbauggebiete des Landes liegen im Norden des Stiefels. So werden im Friaul in den Colli Orientali und im Collio, dem Hügelland an der slowenischen Grenze, u. a. die berühmten Weißweine **Friulano** (vormals: Tocai Friulano), **Pinot bianco**, **Pinot grigio**, **Ribolla** und **Chardonnay** produziert, im Piemont hat man um Asti und



Wein von der „Tankstelle“

Alba in den Anbaugebieten Monferrato und Langhe die Wahl zwischen den Rotweinen **Barolo**, **Barbaresco** und **Barbera**. In Venetien um Verona und Vicenza gibt es **Valpolicella**, **Amarone** und **Soave**, nördlich von Treviso den Schaumwein **Prosecco** und bei Modena den spritzigen **Lambrusco**.

Wenn Sie im Restaurant keinen speziellen Wunsch haben, fragen Sie nach dem offen servierten **vino della casa** (Hauswein). In guten Lokalen stammt er von lokalen Weinbergen und meist ist er wesentlich preiswerter als Flaschenweine (1/2 ltr. Weißwein = *un mezzo litro di vino bianco* oder verkürzt: *un mezzo di bianco*, 3/4 ltr. = *tre quarti*, 1 ltr. = *un litro*). In Cafés, Bars, Weinhandlungen und Osterien ist das glasweise Bestellen (*un bicchiere di vino ...*) üblich.

Für die Weinverkostung gibt es mindestens eine gut sortierte **enoteca** (Weinhandlung bzw. Weinstube mit Verkauf) in jeder Stadt, in der man einen repräsentativen Querschnitt durch die regionalen Tropfen findet. Die

Produzenten selber sind nicht immer auf den Besuch von Endverbrauchern eingerichtet. Vor allem die großen, angesehenen Weingüter in Piemont und Friaul empfangen Besucher, wenn überhaupt, nur nach Voranmeldung. Manchmal haben sie aber auch eigene Probierräume eingerichtet. Viele der kleinen, unbekannteren Anbieter können dagegen problemlos besucht werden, z. B. in den Colli Euganei bei Padua.

Amarone della Valpolicella: der edelste aller Veroneser Weine, alkoholreich (15 % vol), voll und schwer im Geschmack, gleichzeitig aber mit burgunderhafter Milde, leicht bitterer Beigeschmack (*amaro* = bitter). Nach 20-jähriger Lagerung zeigt er portweinähnliche Züge, aber meist trinkt man ihn jünger.

Asti Spumante: süßer Schaumwein aus dem Piemont.

Barbera: kraftvoller Rotwein mit vollem Körper und geringem Anteil an Tannin.

Bardolino: Rotwein vom Ostufer des Gardasees. Weniger edel als vielmehr populär, weil leicht und süffig.

Barolo: der berühmteste Rote Piemonts, gehaltvoll und aromatisch.

Franciacorta: Italiens renommierter Schaumwein mit DOCG-Prädikat stammt aus dem gleichnamigen Gebiet südlich vom Iseo-See.

Tipps für die Weinauswahl

Wer einen guten Tropfen kosten will, muss auswählen. Folgende Faustregel kann hilfreich sein: Die Weine aus dem hügeligen Voralpengebiet sind in aller Regel den Massenprodukten aus der Po-Ebene weit überlegen, auch wenn sie denselben Namen tragen. Achten Sie immer auf die Ursprungsbezeichnung eines Weines und suchen Sie notfalls den Ort auf der Karte. Qualitätsweine werden ausgezeichnet mit **DOC** (*denominazione di origine controllata* = kontrollierte Ursprungsbezeichnung), die allerbesten mit **DOCG** (*denominazione di origine controllata e garantita* = kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung). **Indicazione geografica tipica** weist ebenfalls auf einen bestimmten Herkunftsort hin und kann durchaus gute Weine bezeichnen, einfache Tafelweine nennt man **vino della tavola**.

Friulano: bekanntester Weißwein des Friaul mit ausgeprägter Frische und Leichtigkeit.

Gewürztraminer: trockener und aromatischer Weißwein aus Südtirol, im Herbst Kostprobe des „neuen“ Gewürztraminers.

Kalterer See: voller, fruchtiger Südtiroler Rotwein mit leichtem Mandelgeschmack.

Lambrusco: Spitzenreiter aus der Emilia-Romagna, rot und prickelnd.

Lugana: beliebter Weißwein vom südlichen Gardasee.

Marzemino: traditioneller Rotwein aus dem Trentino, den schon Mozart gelobt hat.

Pinot Grigio: trockener Weißer, z. B. aus dem Grenzgebiet zu Slowenien, fein und delikater, einer der beliebtesten Weine des Friaul.

Prosecco: perlender Schaumwein aus Venetien, alkoholarm, leicht und fruchtig, spritzig und prickelnd, in süßen oder trockenen Varianten. Als bester Prosecco gilt der **Cartizze** aus der Gegend um Valdobbiadene.

Recioto della Valpolicella: der süße Bruder des Amarone, mit bitterem Unterton, ebenfalls

alkoholreich, inzwischen fast schon zur Rarität geworden.

Sciacchetrà: der Süßwein aus den Cinque Terre gilt als kostbarster Tropfen Liguriens – eine echte Rarität und fast unbezahlbar. Vorsicht vor Etikettenschwindel.

Soave: aus der Gegend um Verona, mild und leicht. Es gibt recht unterschiedliche Qualitäten.

Terrano: herber Rotwein aus dem Friaul.

Valpolicella: zwischen Gardasee und Verona, schmeckt dunkel und ausgereift am besten. Viel Masse, aber auch Klasse, wenn er aus bekannten Weingütern der Region wie Masi und Zenato kommt.

„**Andemo a beber un'ombra**“: Schon mittags heizt im Sommer die Sonne die Straßen auf. Was ist da schöner, als ein Gläschen Wein im Schatten zu genießen – *un ombra* (ein Schatten) nennt man das in Norditalien, wobei aber wirklich nur ein Gläschen gemeint ist.

Sonstige Getränke

Kaffee: Italien ist seit Jahrhunderten der führende Kaffeeproduzent Europas, über Venedig und Triest kamen die ersten Kaffeelieferungen aus dem Orient. Wer *un caffè* bestellt, erhält jedoch keine ordentliche Tasse Kaffee, sondern einen kräftigen Espresso, zwei Schlückchen in winziger Tasse, die es aber in sich haben. Wem dies zu wenig ist, der bestellt einen *caffè doppio* (doppelter Espresso) oder einen *caffè lungo* (beim Brühen wird die doppelte Wassermenge verwendet) oder einen *Caffè americano*.

Cappuccino: Milchkaffee in „normaler Größe“, halb Milch, halb Kaffee.

Caffè americano: Espresso, der mit heißem Wasser gemischt wird, allerdings im Gegensatz zum *Caffè lungo* erst nach dem Brühen.

Caffè corretto: Espresso mit einem Schuss Schnaps, Grappa etc.

Caffè macchiato: der Mini-Cappuccino, ein Espresso mit einer kleinen Haube aus Milchschaum.

Auf einen Aperitivo ...

Leuchtend orange, ein bisschen süß, ein wenig herb, in jedem Fall wunderbar erfrischend – das ist der wohl beliebteste Aperitiv in Italien. Der aromatische Appetitanreger heißt in den Regionen Veneto und Friaul **Spritz** (gesprochen mit spitzem „Sp“ und langem „i“) oder **Veneziano**, in der Lombardei ist er als **Pirlo** bekannt. Es handelt sich dabei um Weißwein oder Prosecco mit Mineralwasser und einer Beigabe von Campari oder Aperol, serviert auf Eis mit einer Zitronen-/Orangenscheibe oder einer großen, grünen Olive mit Kern. Die Bezeichnung Spritz geht auf die Zugehörigkeit zu Österreich im 19. Jh. zurück, Wein mit Soda gemischt war damals ein „Gespritzter“.

Konkurrenz macht dem Spritz der in Verona kreierte **Chiaré**, ein Cocktail aus Holundersirup, Sodawasser und dem Rosé-Sekt Chiaretto aus Bardolino, bestückt mit Limettenstücken und Minzeblättern. Die Südtiroler Variante (mit Prosecco statt Spumante) ist in Deutschland als **Hugo** wohlbekannt.

Latte macchiato: heiße Milch mit einem Espresso.

Bier: Nicht zuletzt das populäre Oktoberfest hat dazu beigetragen, dass Bier in Italien einen wahren Siegeszug angetreten hat. Fast jedes Restaurant bietet inzwischen Fassbier, bekannte Marken sind Peroni/Nastro Azzurro, Dreher und Moretti, aber auch kleine lokale Craft-Beer-Brauereien gibt es mittlerweile in Mengen. Wer **birra piccola** bestellt, erhält 0,2 oder 0,3 ltr., **birra media** bedeutet 0,4 ltr., bei **birra grande** werden 0,5 ltr. im Glas oder Krug Bier serviert.

Spirituosen: Jede Bar verfügt über ein Riesenangebot verschiedenster Tropfen, oft knallig bunt eingefärbt, z. B. mit Pfefferminze leuchtend grün. **Grappa** (fem.) ist ein hochprozentiger Schnaps aus gepresstem Trester (Traubenkerne und -haut), der überall in den „kalten“ Regionen im Norden Italiens in unterschiedlichsten Qualitäten gebrannt wird. Besonders groß ist das Angebot in Bassano del Grappa (Venetien).

Amaretto: lombardischer Likör mit Mandelduft und herber Süße. Vanille und viele weitere Aromen runden den Geschmack ab. Kühl trinken, mit Orangensaft oder Kaffee. 25 %.

Cynar: Aperitif aus Artischockensaft und Kräutern, 16,5 %.

Ramazotti: ein Magenbitter aus über 30 Kräutern, der anfangs extrem süß, dann angenehm bitter schmeckt.

Aperitif: Die weltbekannten Wermutgetränke **Cinzano** und **Martini** wurden im 18./19. Jh. erfunden. Ersteres stammt aus dem Piemont und ist ein Cuveé aus Weißweinen, angereichert mit zahlreichen Aromastoffen und Kräutern, darunter Wermut (Alkoholgehalt 15 %). **Campari** wurde von Gaspare Campari in Novara nahe Mailand erfunden, bei seiner Produktion werden 60 streng geheim gehaltene Zutaten in destilliertem Wasser eingeweicht und mit Ethanol versetzt (Alkoholgehalt 25 %). Der zunehmend beliebte **Aperol** (seit 1919) stammt aus Padua, ist deutlich leichter als die vorgenannten (11 %) und besteht aus Bitterorangen, Rhabarber, Chinarinde, Enzian und aromatischen Kräutern.