



Venedig wie aus dem Bilderbuch: Schönes Wetter und Gondolieri, die auf Touristen warten

Von vielen Küchen inspiriert

# Spezialitäten Venetiens

Für das einzigartige Licht und die außergewöhnliche Lage ist Venedig weltberühmt. Aber kennen Sie auch seine Spezialitäten? Vor allem das Hinterland ist für einen großartigen Prosecco bekannt.

Nach dem Einkaufen gönnen Venezianer sich Cicchetti (Häppchen) und Prosecco



**P**runkvolle Paläste, berühmte Brücken und romantische Gondeln – Venedig bietet ein Highlight nach dem anderen. Auch kulinarisch haben die Lagunenstadt und das Hinterland dem Besucher vieles zu bieten. Hier einige Beispiele aus der venezianischen Küche: Kalbsleber mit Zwiebeln, Weißwein mit gerösteten Polentascheiben, Nudelsuppe mit roten Bohnen, Risi e Bisi, eines der bekanntesten Reisgerichte Venetiens, wie auch Risotto mit schwarzer Tintenfischsoße und, nicht zu vergessen, Radicchio. Der längliche dunkelrote Salat kommt gebacken, gedämpft oder auch roh auf den Tisch. Die Küche gilt allgemein als leicht bekömmlich und basiert hauptsächlich auf Reis und Polenta. Den Reis brachten venezianische Händler im 16. Jahrhundert aus dem Orient mit. In den Sumpfgebieten der Poebene gedieh er prächtig. Mit dem Maismehl, das 100 Jahre später auftauchte, taten sich die Norditaliener allerdings schwer. Erst nach der Pest und einer Hungersnot aßen sie unter Zwang der Regierung den verhassten gelben Brei. Das ist kaum zu fassen, weil es Polenta heute zu fast allen Speisen gibt! Venetien ist Polenta-Land. Ob zu Fisch oder Fleischgerichten oder zu Käse – der Maisgries darf nicht ►



Qual der Wahl in der Bar „Bacarando“. Üppig belegte Cicchetti – ein Gaumenschmaus



Wurst, Fisch, Schinken oder eingebackener Käse – hier findet jeder Appetizer, die ihm schmecken

fehlen. Pasta und Pizza findet man eher im Süden des Landes. Auch schwere Fleischgerichte, die es in anderen Regionen Italiens gibt, sind kaum verbreitet. Geflügel und Innereien zählen eher zu den Spezialitäten Veneziens. Durch die direkte Lage am Mittelmeer spielen Fisch- und Meeresfrüchte die Hauptrolle. Tintenfisch, Aal, Sardinen und Stockfisch heißen die Stars auf dem Teller.

### Seeleute brachten die orientalische Küche nach Venetien

Außerdem wird kräftig gewürzt: Schon früh gab es neben Pfeffer auch Zimt, Gewürznelken, Safran und Korinthen. Schließlich waren Venedig und die Region Venetien über viele Jahrhunderte Zentrum des Handels mit Asien und Arabien. Davon zeugen zahlreiche Gerichte mit ungewöhnlichen Zutaten, beispielsweise gebratene Sardinen auf Zwiebeln mit Essig, Pinienkernen und Rosinen, gern auch mit Honig und Mandeln verfeinert. Die Qualität der Grundzutaten und die Vielfalt der Speisen sind bis

*Ein Bummel durch die engen Gassen Venedigs ist ein Fest für die Sinne: verführerische Düfte und Köstlichkeiten an jeder Ecke.*

heute überwältigend! Die Kaufleute und die Köche konnten also aus dem Vollen schöpfen, was exotische Gerichte, Gewürze und Zutaten betrifft. Diese waren andernorts gar nicht oder nur für viel Geld zu bekommen.

Eine schöne Gepflogenheit ist es in Venedig, sich nach dem Einkauf mit Freunden oder der Familie kurz in einer Bar auf ein Glas Prosecco und einen Appetizer zu treffen. Dort gibt es Häppchen in Hülle und Fülle – eines leckerer als das andere. Italiener nennen das „Cicchetti“.

### Ein neues Gesetz sorgt im Jahr 2009 endlich für Klarheit

Die Bar „Bacarando“ liegt versteckt in einer Seitengasse von Venedig, nahe der Rialto-Brücke. Dort werden Sie von der Vielfalt der Häppchen regelrecht erschlagen. Da kann die Auswahl schon mal etwas länger dauern. Abends lohnt ein Abstecher ins Hilton Hotel. Auf der Dachterrasse hat man einen schönen Panoramablick über Stadt und Hafen. Besuchen Sie unbedingt auch Venedigs kleine Schwester Treviso. Das Restaurant „Le Beccherie“ ist eingerichtet wie ein stylisches Wohnzimmer. Die Küche serviert schmackhafte Speisen, die aussehen wie ein Bild. Im „Le Beccherie“ wurde 1972 das berühmte Dessert Tiramisu erfunden. Pâtissier Manuel Gobb demonstriert, wie die Köstlichkeit entsteht. Ein kulinarischer Hochgenuss sind auch die Weine Venetiens. Lugana, Soave, Bardolino, Valpolicella und Prosecco begeistern nicht nur die Italiener, sondern sind in ganz Europa bekannt und werden gern getrunken. Venedig zählt zu den wichtigsten Weinanbaugebieten Italiens. Rund 20 Prozent aller Weine des Landes werden hier produziert – vor allem für Deutschland.

Bei uns ist besonders der Prosecco sehr beliebt. Meistens kaufen wir die leicht



In der Rooftop Bar des Hilton Hotels wird der berühmte Cocktail Bellini serviert



Alt und Jung treffen sich nach dem Shoppen in den Bars der Lagunenstadt

fruchtige Frizzante-Version. Mit dem billigen Prickelwasser von früher hat das allerdings wenig zu tun. Damals wurde der deutsche Markt wegen der großen Nachfrage mit italienischem Prosecco überschwemmt, Discounter boten ihn zu Schleuderpreisen an. Das Problem war der Name, denn Prosecco stand bis 2009 nicht nur für die Herkunft, sondern auch für die Traubensorte Prosecco. Selbst Weine, die weit entfernt von Venetien angebaut wurden, bekamen ein entsprechendes Etikett. Die Beliebtheit führte zu einem empfindlichen Qualitätsverlust. Dagegen wehrten sich die Prosecco-Erzeuger der neun norditalienischen Provinzen und einigten sich mit der Regierung

auf neue Gesetze. Heute ist Prosecco eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Perl- und Schaumweine aus den Regionen Venetien und Julisch-Friaul. Nur Wein aus dieser Gegend darf sich offiziell Prosecco nennen. Mit dem Qualitätsanspruch stiegen auch die Kontrolle, die Qualität und der Preis für Prosecco.

Seit der Reform 2009 tragen Prosecco-Weine mit geschützter Herkunft den Zusatz DOC oder DOCG. Der Verschluss zeigt eine Banderole mit dem Staatswappen. DOC steht für „Denominazione di origine controllata“ und kennzeichnet Produkte, die aus einem der offiziellen Anbaugebiete stammten. Die Abkürzung DOCG (Denominazione di origine



Im Restaurant „Le Beccherie“ wird das Roastbeef am Tisch tranchiert



Önologe Pietro Poveglian vom Weingut Martellozzo prüft den Wein

controllata e garantita) kennzeichnet die höchste Qualitätsstufe bei Prosecco. Nur Erzeugnisse aus den Gebieten Asolo, Valdobbiadene und Conegliano tragen diese Bezeichnung. Mit der neuen Regelung erhielt die Traube der Region zugleich den Namen Glera. Prosecco-Weine müssen einen Mindestgehalt von 85% Glera-Trauben aufweisen.

### Weinmetropole Venetien – ein prickelndes Vergnügen

Wie entsteht die feinperlige Köstlichkeit? Nach der Ernte werden die Stiele von den Trauben entfernt, und das Pressen beginnt. Dabei trennen sich Most und Traubenhaut. Dann beginnt die erste Gärung, der Most entwickelt sich zum Wein. Anschließend geht es unterschiedlich weiter in den Edelstahltanks mit bis zu 200.000 Litern Fassungsvermögen: Beim Prosecco „Frizzante“ (Perlwein) wird der Wein im Tank mit Kohlensäure versetzt. Die anschließende Abfüllung unter Druck sorgt dafür, dass das Kohlendioxid nicht wieder entweicht. Dieser Prosecco hat mindestens 10,5% Alkohol, einen Flaschendruck von 1 bis 2,5 bar, und die Perlage verfliegt schnell. Beim Prosecco „Spumante“ (Schaumwein) hingegen findet im Tank innerhalb 15–20 Tagen bei einer Temperatur von höchstens 18 °C unter Zugabe von



Jeder Teller wie ein Bild. Ob Schinken mit Feigen oder Meeresfrüchtesalat – im „Le Beccherie“ sind nicht nur die Vorspeisen schön und schmackhaft



Manuel Gobbschichtet Keks und Creme im 90°-Winkel



Zum Schluss sibt der Pâtissier Kakao darüber



Pronto – fertig ist das perfekte Tiramisu

## Tiramisu

Originalrezept aus dem Restaurant „Le Beccherie“ in Treviso (Venetien) von dem Pâtissier Manuel Gobbs

Zutaten für 6–8 Portionen

- ◆ 125 ml Espresso
- ◆ 6 frische Eigelb
- ◆ 125 g Zucker
- ◆ 500 g Mascarpone
- ◆ 30 Löffelbiskuits
- ◆ Kakao zum Bestäuben

- 1 Espresso zubereiten und abkühlen lassen.
- 2 Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig schlagen und Mascarpone unterheben.

3 Die Löffelbiskuits in einer flachen Schale nebeneinanderlegen und mit dem Espresso übergießen. Die Löffelbiskuits sollten sich nicht vollsaugen, sondern nur kurz durchziehen.

4 Anschließend die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform schichten bis der Boden vollständig bedeckt ist. Dann alles mit der Hälfte der Mascarponecreme bedecken. Dann eine zweite Schicht Löffelbiskuits darauflegen und mit der restlichen Mascarponecreme bedecken.

5 Die Oberfläche der Süßspeise mit Kakao bestäuben und das Ganze für 3–4 Stunden oder bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

**Tipp:** Wer mag, kann die Löffelbiskuits auch in einer Mischung aus Espresso und 2 EL Amaretto ziehen lassen.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten  
**Nährwerte pro Portion:** 467 kcal, 19 g E, 28 g F, 33 g KH

Zucker und Hefe eine natürliche zweite Gärung statt. Dadurch entsteht Kohlendioxid, das nicht entweicht, sondern im Wein gebunden wird. Dieser Prosecco hat mindestens 11% Alkohol, der Flaschendruck liegt bei 3 bar und die



Der Unterschied zwischen Prosecco Frizzante und Spumante ist erheblich

Perlage ist lang anhaltend und fein. Gegen Ende der Schaumweinproduktion, die mindestens 30 Tage dauert, senkt der Önologe die Temperatur im Tank ab und stoppt damit die Gärung. Wer jetzt Lust auf italienische Lebensart und spritzigen Prosecco bekommen hat, findet in Venezien zahlreiche Weingüter, auch mit Ausschank. Folgende Kooperativen und Winzer haben wir besucht: Le Rughe in Belluno, Vini Biasiotto in Quero-Vas, Serena Wines in Conegliano, Piera Martellozzo in San Quirino, Ponte in Ponte di Piave. Alle gehören zum Konsortium in Treviso. Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite [www.prosecco.wine](http://www.prosecco.wine). Viel Spaß und wohl bekomms – oder wie die Italiener sagen: Alla salute!

Text und Fotos: Ann-Christin Bafin



Trinkgenuss par excellence im Familienbetrieb Serena Wines in Conegliano