

Neues aus der Kräuterküche

Glatte Petersilie, Majoran, Oregano und Thymian sind die Stars der venezianischen Küche. Ein guter Grund, sie in diesem Frühling anzupflanzen.

Am schönsten erweitert man seinen kulinarischen Horizont mit einer kleinen Reise: In der Region zwischen Venedig und Treviso haben wir eine junge und moderne Kräuterküche entdeckt, die uns direkt Lust zum Nachkochen gemacht hat. Nun ist die venezianische Küche ohnehin berühmt für ihre aussergewöhnlichen Aromen: Viele der orientalischen Gewürze wie Pfeffer, Safran, Zimt oder Gewürznelken erreichten in Venedig erstmals europäischen Boden. Und es gab Zeiten, in denen die venezianischen Adligen auf unglaublich pfeff-

rige Speisen schworen – aber nur, um ihren Reichtum vorzuzeigen! Heute prägen eine ganze Reihe von Kräuterpflanzen die Küche des Veneto und verleihen ihr ein unverwechselbares Aroma.

Elegante Aromen

Glatten Petersilie, Majoran, Oregano und Thymian – das sind die vier aromatischen Kräuter, die die Kochkultur im Veneto prägen. Die glatte Petersilie ist mit Abstand die wichtigste Kräuterwürze und gibt vielen Gerichten eine frischgrüne Note. Oregano, bei uns das Trockenkraut schlechthin,



Übrigens: Thymian, Oregano und Majoran können auch während der Blüte geerntet werden.

spielt im Veneto vor allem bei speziellen Pouletrezepten eine Rolle, wo er frisch gepflückt gerne mit einem Zweiglein Thymian kombiniert wird. Und wann haben Sie zuletzt mit Majoran gekocht? Noch gar nie? Das samtig zarte Kräutlein mit dem parfümartigen Duft verleiht zum Beispiel venezianischen Fischgerichten, aber auch Bohnen und Hülsenfrüchten ein spezielles und höchst elegantes Aroma.

Alle vier Kräuter brauchen einen sonnigen, windgeschützten Standort und können laufend geerntet werden. Sensible Kräuter wie Majoran dürfen aber erst nach den Eisheiligen von Mitte Mai permanent ins Freie.



Venezia und seine klassischen Gerichte

Spezialitäten

Das gehört zur Küche des Veneto



Mais in Form von Polenta gehört im Veneto beinahe zu jedem Essen. Daher verwendet man auch nicht irgendwelches Polentamehl sondern betreibt von Familie zu Familie ein grossangelegte Recherche, welche Maissorte vom welchem Produzenten die beste ist. Die «Farina di Mais Maranello» der Azienda Agricola De Tacchi bei Padova steht im Ruf, eine Polenta mit einem besonders intensiven Maisgeschmack zu sein.



BIGOLI – Venezianische Spaghetti
Die Bigoli kommen im Ursprung aus dem Veneto, man verwendet sie anstelle von Spaghetti. Sie sind rauher als Spaghetti und können daher mehr Sauce aufnehmen. Oft sind die Bigoli auch dicker und häufig aus dunklem Mehl hergestellt. Besonders zu empfehlen sind die «Bigoli Nobili» von Sgambaro, einer kleinen Produktionsfirma, die auf höchste Qualität setzt. Jolly Sgambaro, Castello di Godego (TV)

gb. Die Küche des Veneto pflegt eine feine Klinge: Zarte Aromen alternieren gekonnt mit kräftigen Speisen. Vier Nahrungsmittel geben der gesamten Region einen eindeutigen Charakter.

Reis, Polenta, Baccalà und Bohnen

Wir haben in unserer kleinen Auswahl von klassischen Gerichten aus dem Veneto diesmal die Bohnensuppe weggelassen. (Das Rezept ist aber im Journal 01 nachzulesen. Zudem gibt es im Journal 09 aus Lucca eine hervorragende Bohnensuppe mit Dinkel).

Reis gab es im Veneto schon früh. Ihn importierte die Republik Venedig aus Arabien, da sie dem Nahen Osten ohnehin durch den Gewürzhandel verbunden war. Nach 1500 begann man in der Gegend von Verona selber Reis anzupflanzen – und noch heute wird dort der Vialone angebaut.

Die Bohnen finden ihre Verbreitung im gleichen Zeitraum wie der Mais. Dieser gelangte im 16. Jahrhundert nach Venedig und wurde den Grossgrundbesitzern der Region zum Anpflanzen aufgezwungen, trotz des erbitterten Widerstands ihrer Bauern.

Der Baccalà, der typische Klippfisch, soll sogar noch früher in die Küche des Veneto eingegangen sein. Die Legende besagt, dass ein venezianisches Handelsschiff in einem Sturm abgetrieben wurde und vor Norwegen ankern musste. Bis die Wetterbedingungen ein Weitersegeln erlaubten, blieb die Besatzung für einige Zeit an Land. Dort kam sie in den Genuss eines Klippfisches, den die Norweger mit viel Können zubereiteten.

Und weil die Gestrandeten Venezianer waren, machten sie auch gleich ein Geschäft daraus und brachten den gepökelten Klippfisch als «baccalà» viele Jahrhunderte lang als Delikatesse in ihre Stadt.

Kräuter und Gewürze

Als Seefahrernation machten die Venezianer schon sehr früh Bekanntschaft mit orientalischen Gewürzen wie Pfeffer, Zimt, Gewürznelken und Korinthen. Diese Gewürze findet man denn auch in zahlreichen Speisen wieder. So wird eines der traditionellen venezianischen Gerichte, die «Sarade in saor» (Sardellen in einer süsssauren Sauce) mit Pfefferkörnern und Korinthen zubereitet. Die Kombination aus regionalen Nahrungsmitteln und schon früh importierten Spezialitäten ist sicherlich für die bemerkenswerte Vielfalt der venezianischen Küche verantwortlich. Hinzu kommt eine ausgesprochen traditionelle Einstellung, was die Zubereitung von Speisen anbelangt: Nie übertreibt die Küche: Ihre Gerichte sind nie zu süss und nie zu salzig - und das seit Jahrhunderten. Das gilt auch für die Süssspeisen. Die traditionellen «Zaletti» (Rezept auf Seite 111) werden mit Maismehl zubereitet und besitzen dabei nur einen Hauch von Maisgeschmack.

Die Küche des Veneto hat das Massvolle und Ausgewogene aus ihrer Tradition heraus zu einer wahren Meisterschaft kultiviert. Aber im Unterschied zu anderen Regionen Italiens (wie zum Beispiel der Toskana) haben es nur wenige Gerichte des Veneto auf die Menükarten der Welt geschafft. (Der Zabaione ist da eine grosse Ausnahme). Das mag an der scheinbaren Einfachheit der Gerichte liegen, die auf der Gegenseite jedoch eine um so bessere Qualität der Grundprodukte und auch ein ziemliches Mass an Kochkompetenz verlangen.

