



Die Italienische Küche, das Land und seine Produkte

von Ernst Kronreif
Hohlwegwirt

Es gibt keine andere Küche auf der Welt, die so einen Siegeszug angetreten hat. Selbst die besten französischen Köche mussten sich etwas einfallen lassen, um nicht von der Kunst der italienischen Küche überrundet zu werden. Die italienische Küche besticht durch ihre Einfachheit, durch das Ineinanderspielen von vielen Geschmacksrichtungen und natürlich durch die große Produktpalette. Die Waren sind von erstklassiger Qualität.

Tintenfisch, Leichter Käse wie Mozzarella, etc. das ganze mit herrlichem Olivenöl beträufelt, und natürlich frisches Weißbrot.

Isst der Italiener Salat, dann kommt dieser roh auf den Tisch und wird erst kurz vor dem Essen mariniert. Daher steht auf einer italienischen Tafel ausser Salz und Pfeffer immer noch Olivenöl und Balsamico.

Primi piatti, der erste Gang, besteht aus einem Nudelgericht, Polenta oder Risotto.



Jede Region, jeder Landstrich hat Besonderheiten anzubieten, welche meisterhaft zubereitet werden. Dem Feinschmecker, der auf der Suche nach Neuem durch Italien fährt, verschlägt es jeden Tag die Sprache und der Gaumen jubelt vor Entzücken. Die Grundrezepte sind klar und deutlich und auch jeder Hobbykoch kann herrliche Gerichte zubereiten.

Ein Wort zur italienischen Speisenfolge und den Eßgewohnheiten der Italiener

Für den Italiener bedeutet Essen nicht nur Nahrungsaufnahme sondern ist der gesellschaftliche Höhepunkt eines jeden Tages. So ist es selbstverständlich, dass der Italiener dieser Leidenschaft mit Freuden nachgeht.

Der Aperitif steht am Anfang, um sich selbst und seine Geschmacksnerven auf das Kommende zu stimulieren.

Erst dann kommen die Vorspeisen - die Antipasti. Das ist eine Auswahl an vielen kleinen Köstlichkeiten. Gegrilltes Gemüse, wie Zucchini, Melanzani, Paprika, Chippole, Artischockenherzen, Oliven, Pomodori secchi. Rother Schinken-Prosciutto, Salami, Mortadella. Sardinien, Sardellen,

Dann erst kommt das Secondi piatti die Hauptspeise. Die kann bestehen aus Fisch, Fleisch, Geflügel oder Wild dazu gibt es nur Brot und davon braucht der Italiener sehr viel zu seinem Menü.

Nach der Hauptspeise gibt es noch Käse oder natürlich auch Dolce - Süßes.

Natürlich wird jedes Mahl von einem herrlichen Wein begleitet und deren gibt es viele in Italien.

Nach oder auch zum Dessert gehört noch der Ristretto, ein kleiner starker Espresso, und dazu ein Grappa. Ein ausgezeichnetes Mittel um den Magen zu schließen.

Dass so ein Essen natürlich Zeit braucht ist selbstverständlich. Die nimmt sich auch der Italiener, denn das ist ein Teil seiner Kultur. Im großen Kreis der Familie und mit Freunden wird das möglichst oft zelebriert. Denn auch durch die ausgiebige Unterhaltung mit Freunden wird das Essen zum wirklichen Genuss.

Wohl bekomms, meint ihr Wirt aus Überzeugung, Ernst Kronreif vom Gasthof Hohlwegwirt und Biljana Kronreif, Köchin aus Liebe!