

Vinum

07

Vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN

JULI / AUGUST 2010

PREIS: 6 EURO

WWW.VINUM.DE



Schöne Ferien!

Ligurien • Spanien • Portugal • Elsass • Holland

Der private Weinkeller

Trends und Tipps für
schöneres Lagern

Prickelnde Passion

Die besten deutschen
Winzersekte

INTERVIEW

„Ich will nicht Italiens
Robert Parker sein“

Was Weinkritiker
Luca Maroni antreibt





Focaccia Besser als Pizza

In Ligurien beginnt man seinen Tag stilgerecht mit einem Genueser Frühstück: Focaccia und ein Glas Weisswein. Aus der kleinen Pasticceria dringt der Duft von frischem Mehl, von warmem Brot und geschmolzenem Käse. Gerade kommt wieder eine meterlange Form mit einem saftigen Stück Focaccia aus dem Ofen zum Vorschein. Während sie in handliche Stücke zerteilt wird, lächelt Lucio Bernini zufrieden und drückt mir ein Glas spritzigen Weisswein in die Hand. «Das ist die echte Focaccia di Recco col Formaggio», erklärt er. «Sie ist hauchdünn, wird nur mit Käse belegt und am besten heiss, frisch aus dem Ofen, gegessen.» Gemeinsam mit dem ligurischen Bianco bildet sie um acht Uhr morgens unsere Colazione alla Genovese, unser Genueser Frühstück. Etwas ungewöhnlich, aber g'schmackig, soll es mir die alte Frühstückstradition der Hafenarbeiter von Genua näherbringen. Und mich in die Focac-



cia-Tradition von Recco, einer Küstenstadt östlich von Genua, einführen.

Lucio Bernini ist hauptverantwortlich dafür, dass die Focaccia seiner Heimatstadt bald ein IGP-Produkt werden soll, eine geschützte Ursprungsbezeichnung, für die besondere Produktionsrichtlinien gelten. So darf sie nur im Gebiet von Recco zubereitet werden, es wird vorgeschrieben, welcher Käse verwendet wird, und für den Teig gilt natürlich, dass Hefe tabu ist. «So ist die Focaccia auch ein gesundes Produkt, viel leichter verdaulich als eine Pizza», schwärmt Lucio. In Recco gibt es eine Reihe von Bäckereien und Restaurants, die die Focaccia di Recco col Formaggio propagieren. Meistens allerdings am Abend - als Hauptgericht. Doch eine Focaccia schmeckt auch am Morgen vorzüglich: entweder ganz traditionell mit Käse zubereitet oder, wie auch im Rest Liguriens üblich, mit Zwiebeln belegt. Und ein frischer Bianco aus Ligurien passt hervorragend! Zu testen bei «Da Vittorio», wohin einst die italienischen Schauspielgrößen nach den Theaterpremierer aus dem nahen Genua zum Essen und Feiern kamen - daran erinnern die Autogramme an der Wand.

Da Vittorio, Via Roma 160,
I-16145 Recco, Tel. +39 0185 740 29

Pesto Genovese

Gemörsert, nicht gemixt

Für manche ist es nur eine Sauce, für andere eine Philosophie: das echte Genueser Pesto. Koch und Trattoriabesitzer Andrea de Gatta ist Präsident des Produzentenkonsortiums für Genueser Pesto. Klar also, dass ihm tausend Dinge einfallen, die man damit machen kann. Aber am besten, sagt er, schmeckt die würzige Paste einfach mit einem Stück Weissbrot. «Pesto besteht aus sieben Zutaten: Basilikum Genovese DOP und Knoblauch, was beides zuerst im Mörser zerstoßen wird. Dann natives Olivenöl, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Sardo DOP, Pinienkerne und Meersalz dazugeben und alles gut vermischen, bis man eine frische hellgrüne Masse hat.» Nach der Kostprobe mit Weissbrot serviert er es uns noch mit Gnocchi. Delizios!

Trattoria Andrea, Via Trieste 9C,
I-16145 Genua, Tel. +39 010 31 20 33
Mehr Infos zum Pesto Genovese:
www.pestogenovese.eu