

# Italian Basics



Alles, was man braucht für das dolce vita zu Hause

**GU**

Cornelia Schinharl Sebastian Dickhaut

## Basics: Polenta

*Polenta nera, Polenta di grano saraceno*: »schwarze« Polenta aus Buchweizengrieß

*Polenta bianca*: »weiße« Polenta aus Weizengrieß oder -mehl, oft für Süßspeisen

*Polenta concia*: weiche Maispolenta mit Milch, Butter und Käse drin

## Basics: Gnocchi

*Gnocchi di patate, Gnocchi alla piemontese*: Kartoffelnocken, Rezept [➤](#)

*Gnocchi alla romana*: Grießnocken, ausgestochen und überbacken

*Malfatti, strangolapreti, strozzapreti*: Spinatnocken, je nach Region mit Mehl, Brot gebunden und/oder mit Ricotta gelockert, Rezept [➤](#)



## Salami eccetera

Wie, wir brauchen ein Dach über dem Kopf?  
Erst die wichtigen Dinge: Salame, Prosciutto,  
Formaggio. Und dann wird Urlaub gemacht.

Ah, endlich geschafft. Zwei Stunden lang zum Brenner hoch und dann nochmal sechs Stunden Autostrada bis runter zur Küste, das macht fertig. Dafür zirpen die Zikaden auf dem Campingplatz ganz prima, es duftet nach Pinie mit Sonne und sogar das Meer können wir sehen. Fehlt nur noch was zum Schmecken. Da war doch ein Alimentari am Eingang ... Wie, Zelt aufbauen? Piano, piano. Erst die wichtigen Dinge: Salame. Prosciutto. Formaggio. Und dann wird Urlaub gemacht!

## Salami und mehr

Treffen sich ein Deutscher, ein Italiener und ein Amerikaner. Sagt der Deutsche: »Wir sind die Wurstweltmeister. Über 1500 Sorten!« Fragt der Italiener den Amerikaner: »Magst du Bierwurst?« Sagt der Amerikaner: »Ich kenn' nur Salami. Aber die ist gut!« Wieso ist das so? Weil die alten Italiener auch beim Wurstmachen ihren Pasta-Trick angewandt haben: Nimm nur die allernötigsten Zutaten und bring sie auf die simpelste aller möglichen Arten zusammen. Passt alles, kannst du damit machen was du willst - es wird immer und überall gut sein.

So machten es vor allem die alten Norditaliener, um ihre Not mit dem Schwein in den Griff zu bekommen. Denn sie wollten nicht einsehen, dass man das Fleisch vom monatelang gemästeten Tier in nur einem Winter runterschlingen musste. Also nahmen sie es samt seinem Fett, brachten es mit Salz zusammen, packten es in Därme und hängten das Ganze in die gute Bergluft. Das Salz entzog dem

Fleisch Wasser und nahm damit den Bakterien ihr Element, und was davon noch übrig war, löste sich in der trockenen Luft auf. Nun kümmerte sich das Fett darum, dass die neuen Aromen in alle Zipfel der Wurst gelangten. Am Ende hatten die Italiener dann nicht nur Fleisch für den Sommer, sondern auch die berühmtesten Würste der Welt.

Doch mit denen ist es heute noch so wie mit den Nudeln vor ein paar Jahrzehnten: Viel mehr als fünf exemplarische Sorten kennt man außerhalb Italiens kaum. Deren Vorname ist dabei immer Salami. Innerhalb Italiens tragen den allerdings alleine 50 verschiedene Würste. Und nimmt man noch all die engen Verwandten vom gleichen Fleisch und Salz dazu, dann gibt es zwischen Aosta und Palermo mehr als 500 luftgetrocknete Wurstsorten nach Salami-Art. Ihre Namen sind so unterschiedlich wie ihre Formen, doch ihre Zusammensetzung ist bis heute erstaunlich gleich: mageres Schweinefleisch, auch vom Wildschwein, mal gemischt mit Rind; mindestens 10 % weißer Schweinespeck; zwischen 25 und 40 g Salz je rohes Kilo, das beim Trocknen um ein Drittel schrumpfen kann; Pfeffer, Paprika oder Peperoncino; oft Knoblauch mit Wein. Was vor allem den Unterschied macht, ist die Größe der Fleischstücke, die im Norden eher fein sind wie bei der Mailänder Salami, im Süden dagegen oft grober geschnitten. Unterschied Nr. 2 liegt in Luft, in der die Würste trocknen.

Ursprünglich war es Sache der Natur, bei welcher Wärme, Feuchtigkeit und Windstärke sich das für die Region typische Aroma entwickelte; die Wurstmacher mussten nur den besten Ort und die beste Zeit dafür finden. Zumindest bei den in die weite Welt exportierten Groß-Salami kümmern sie sich nun auch ums Klima: Erst wird bei sommerlichen Temperaturen ein paar Stunden oder Tage angetrocknet, dann bei um die 20 Grad einige Tage bis zu zwei Wochen vorgereift, bis die Wurst außen trocken wird und der Schimmel kommt, der sie bis zum Anschnitt schützen wird. Nun folgt das kühle Trocknen bei nicht mehr als 15 Grad, was 3 bis 6 Monate dauern kann. Bei all dem ändern sich Feuchtigkeit und Luftzug mehrfach. Dann hat die Welt endlich wieder einen Schwung beste Salami für sich. Und die hält fast ewig - wie Nudeln. Einfach genial, dieser Pasta-Trick.

## Prosciutto

Wer im Laden nach Prosciutto fragt, muss sich gleich entscheiden: cotto oder crudo, gekocht oder roh. Beim Crudo ist fast immer Parma- oder San-Daniele-Schinken gemeint.

Gemacht sind beide aus den besten Schweinskeulen, die in Italien zu haben sind, die erst mit Meersalz eingerieben werden, um nach einigen Ruhe- und Pflegemonaten zwischen 9 und 15 Monate an der Luft zu reifen. Und weil diese Luft besonders trocken, würzig und salzarm in den Provinzen Parma und Emilia-

Romagna sowie im Städtchen San Daniele ist, werden die Schinken so herrlich dort.

Zum Genießen wird Prosciutto dünn geschnitten, und zwar frühestens dann, wenn er gekauft wird. Gegessen werden will er weder kühl-schränkalt noch von der Sonne verschwitzt, aber mit allem Fett. Ist er richtig gut, ist er butterzart, nicht zu salzig, fast ein bisschen süßlich (»dolce«) und duftet herrlich nach Wald und Tier zugleich. Dann schmeckt er am besten mit italienischem Weißbrot oder Grissini, aber bitte ohne Butter. Lecker ist auch Obst mit feinem Aroma und wenig Säure dazu, wie Melone, Feige, Traube oder Birne.

## Formaggio

Also gut, was die Käseplatte angeht, da können die Franzosen den Italienern vielleicht noch ein bisschen was vormachen. Wenn wir aber an Anfang und Ende der Käse-Evolution schauen, können wir nur sagen: Viva Italia! Weil keiner macht ganz frischen und ganz alten Käse besser als du. Mozzarella und Parmesan beweisen das. Weswegen die Italiener damit am liebsten auch noch kochen.

Original italienisch ist auch, dass es beim Käse kaum Originale gibt: Die Namen fürs gleiche Stück schwanken von Region zu Region, ebenso wie der Zeitpunkt, wann ein Käse als »reif« angesehen wird. Hier können zumindest Zusätze helfen: Recht junger Käse nennt sich »giovane«, »fresco« oder »nuovo«, mittel bis gut gereifter heißt »stagionato« oder »vecchio«, sehr gut gereifter »stravecchio«, im Endstadium spricht man von »stravecchione« - was für echte Liebhaber. In den Rezepten beziehen wir uns immer auf die (außerhalb Italiens) bekanntesten und verbreitetsten Arten, die unter dem Namen laufen.

## Basics: Salumi

*Salumi*: Wurstwaren (kauft man in der Salumeria)

*Salame*: Salami

*Salame Genovese*: viel Rind, etwas Schwein, Rest Speck; mild gewürzt und kurz getrocknet

*Salame Fabriano*: Schwein und Rind, wenig Speck, kräftig gesalzen und gepfeffert, ohne Knoblauch.

*Salame Felino*: Schwein und Speck, mild gesalzen mit leicht süßlichem, duftigem Aroma.

*Salame Milano*: die Mailänder; einst aus Schwein und ohne Knoblauch zubereitet, heute aus feinen Stücken von Schwein, Rind, Speck zu gleichen Teilen und wenig Knoblauch; kleiner: Milanino

*Salame Napoletano, Napoli*: die Scharfe aus dem Süden; je  $\frac{1}{3}$  Schwein, Rind

und Speck in groben Stücken, reichlich Salz und Knoblauch plus Peperoncino; wird vor dem letzten Trocknen leicht geräuchert, ohne Schimmel; auch für Pizza genommen, ebenso die kleinere Salamella Napoli.

*Finocchiona, Salame Toscano*: Salami aus Schweinefleisch, mit Fenchel gewürzt

*Sopressata, Sopressa*: Presswurst; kann aus edlen Fleischteilen oder wüsten Resten bestehen, nur vom Schwein oder auch vom Rind sein, in großen Stücken oder klein geschnitten sein, geräuchert, getrocknet oder gekocht werden.

*Salsiccia, Luganega*: italienische Schweinemettwurst, 3 - 4 cm dick, gibt's kurz oder lang, roh oder leicht (zu Brot, zum Kochen) bis hart getrocknet

*Cotechino*: Schweinefleischwurst samt Schwarte zum (langen) Kochen; zu Bohnen, Bollito misto

*Zampone*: ähnlich wie Cotechino, in Schweinsfuß gefüllt

*Mortadella*: Italiens berühmte geräucherte Brühwurst aus Schwein, Kalb und Speck mit Pistazien, Durchmesser bis zu Vesparad-Größe

*Prosciutto cotto*: Kochschinken

*Prosciutto di Parma*: 12 - 15 Monate (und mehr) luftgetrockneter Schinken aus Parma und Emilia-Romagna, dessen Lebenslauf streng überwacht wird

*Prosciutto San Daniele*: reift ähnlich kontrolliert wie der Parma, wird aber zuvor in typische Mandolinenform gepresst; darf schon nach 9 Monaten fertig sein

*Coppa*: gesalzener, gerollter und gepresster Schweinenacken, der ebenfalls luftgetrocknet wird

*Bresaola*: gesalzenes, gepresstes und luftgetrocknetes Rindfleisch

*Pancetta*: schmales Stück Schweinebauch, würzig gepökelt, luftgetrocknet

## Basics: Formaggio

Parmesan, Grana, Pecorino, Mozzarella haben einen Extraplatz auf  $\geq$  -  $\geq$ . Wenn hier nichts anderes steht, sind die folgenden Käse aus Kuhmilch gemacht

*Ricotta*: bekannt als quarkähnlicher Frischkäse (r. tipo dolce), der aus erhitzter Kuhmolke gewonnen wird. Auch gesalzen (r. salata), dann oft gereift. Selten aus Schafmolke (r. di pecora)

*Mascarpone*: dickgelegte süße Sahne, die durch Abtropfen im Sieb noch wuchtiger wird

*Provolone*: Filata-Käse, bei dem die Masse mit heißem Wasser gebrüht, geknetet, geformt und oft in Wachs getaucht wird. Oft gereift in Kegel-, Wurst- oder Kugelform, auch geräuchert.

*Robiola*: eigentlich nur kleiner runder Käse in Camembert-Form. Reif mit Rotschimmel ist er am bekanntesten, gibt's aber auch als Frischkäse