

PORT CULINAIRE

EIN KULINARISCHER SAMMELBAND

REPORTAGEN • REZEPTE • WARENKUNDE

Ausgabe 7 – 2008 • Deutschland € 19,90
Österreich € 22,00 • Luxemburg € 23,00 • Schweiz SFR 37,00

Mille Miglia – 1000 kulinarische Meilen durch Italien,
Goldrausch in Marokko – Arganöl, Irish Lamb,
Bio-Fisch aus deutschen Teichen, "Aufgeweckt" ...



Edition 
Port Culinaire

Auszeichnungen
für Port Culinaire



NOISEVEN

Ich lernte Vincenzo Paradiso während der Messe "Lust auf Genuss" in Stuttgart kennen. Dort überzeugte er auf unserer Port Culinaire Showbühne durch innovative Rezepte mit starken molekularen Einflüssen. Zunächst dachte ich, es handelte sich um den Künstlernamen des jungen Chefs aus Italien, kein Mensch heißt wirklich von Haus aus so phantasievoll. Vincenzo aber doch. Getoppt wurde das Ganze dann durch die Information, dass sein Restaurant Mille Miglia heißt. Tausend Meilen nach der legendären Oldtimer Rallye in Italien. Warum? Es befindet sich mitten in einem Autohaus, das wie viele Restaurants als Zeichen der Qualität mit einem Stern gekrönt ist. Lorinser im tiefsten schwäbischen Waiblingen. Nicht irgendein Autohaus der Nobelmarke, nein, noch nobler, denn Lorinser ist gleichzeitig Edeltuner. Umringt von solchen Geschossen und wundervollen Oldtimern verschiedener Marken, die zum Teil auch die "Mille Miglia" gefahren sind, kann man im Restaurant richtig edel speisen. Hier findet man klassischen italienischen Service, moderne Küche und gute Weine. Die Idee zu einer kulinarischen Mille Miglia war schnell geboren und Manfred Lorinser gab Vincenzo für dieses Projekt frei und somit selbst grünes Licht für die Reise. T.R.

Samstag den 5.7.2008
Köln - Waiblingen (229 Meilen)

Der Rucksack ist gepackt. Ich sitze auf dem Fensterbrett und warte auf das Auto, das mich Richtung Stiefel bringen wird. Zusammen mit Thomas und Carola Ruhl werde ich eine Woche durch Italien reisen, auf der Suche nach Trüffeln, Wein, Olivenölen und vielem mehr. Kurz gesagt: Es geht wieder um die besten Produkte und deren Hersteller. Um vier Uhr nachmittags geht es los. Wir starten nach Waiblingen bei Stuttgart, dem ersten Boxenstopp auf unserer Reise. Hier treffen wir Vincenzo Paradiso, Chefkoch des Restaurants Mille Miglia. Vincenzo, seines Zeichens Sizilianer, wird uns nach Italien begleiten und nach besten Kräften an jenen Stellen übersetzen, an denen uns unser Englisch nicht weiterbringt. Gegen Abend treffen wir in Waiblingen ein und bringen zuerst einmal die Koffer ins Hotel. Das ist nicht so einfach wie man meinen sollte: Erst nach mehreren Anläufen finden wir eine Tür des Hotels, die nicht verschlossen ist und nehmen den Hintereingang. Das

macht man wohl so im Schwäbischen. Weil uns allen die Mägen knurren, machen wir uns auf den Weg zum Autohaus Lorinser, in dessen Obergeschoss das Restaurant untergebracht ist: Ein vollverglastes, topmodernes Gebäude voller schicker Fahrzeuge des großen deutschen Herstellers mit dem Stern im Emblem. Wir bestaunen die Wagen, besonders die Oldtimer, bevor wir in dem komfortablen Gasträum des Restaurants Platz nehmen. Hier ist alles offen und weitläufig: Durch ein großes Fenster werfen wir einen Blick in die Küche, wo wir die Köche bei der Arbeit beobachten können. Vincenzo serviert uns an diesem Abend ein Sondermenü: Hummersalat, Süppchen von weißen Bohnen mit gebratener Jakobsmuschel, Limettensorbet, Kalbsfilet auf mediterranem Gemüse und zum Abschluss eine Erdbeerkaltschale mit Honigspaghetti. Satt, angeschwipst und todmüde fallen wir in die Betten. Am folgenden Tag wartet eine lange Reise auf uns.



Mille Miglia, das Original. Unter diesem Namen fanden zwischen 1927 und 1957 Autostraßenrennen in Norditalien statt. Ab 1977 erfolgte eine Neuauflage der Motorsportveranstaltung mit historischen Automobilen, allerdings nicht mehr auf Zeit, sondern auf Zuverlässigkeit. Auch unsere kulinarische Mille Miglia führt uns durch Italiens Norden. Weder auf Zeit noch auf Zuverlässigkeit, nur auf der Suche nach Genuss.

Text: Sybille Kärcher /
Thomas Ruhl

MILLE MIGLIA

TAUSEND KULINARISCHE MEILEN DURCH ITALIEN.
EIN REISETAGEBUCH PART ONE

Wir kommen zu spät, die Trüffelsuche hat länger gedauert als wir dachten. Aber das macht nichts, wir sind hier ja schließlich in Italien. Raffaella steht in aller Seelenruhe auf dem Hof des Anwesens, als wir ankommen. Freude-stahlend heißt sie uns willkommen. Viel Zeit zum verschnaufen bleibt uns allerdings nicht, wir steigen sofort wieder in die Autos und machen uns auf den Weg in einen der Weinberge der Familie Bologna. Raffaella lacht und entschuldigt sich für ihren Fahrstil: Sie hat vor kurzem den Führerschein bestanden. Der Wind fährt uns in die Kleider, als wir durch den Weinberg streifen. Barbera, Cabernet Sauvignon und Merlot wird hier angebaut. Insgesamt gehören der Familie Bologna 50 Hektar Land, auf denen ihre Reben wachsen. Seit drei Generationen macht die Familie ihren eigenen Wein: Raffaella und ihr Bruder Beppe haben das Weingut von ihrem Vater Giacomo übernommen, der die Weinberge seines Vaters Guiseppe erbte. Raffaella und ihr Ehemann Dr. Norbert Reinisch führen die Geschäfte. Beppe kümmert sich um die Weine und seine Frau Christina erledigt die Verwaltung. Die Mutter Anna Bologna hält die Zügel noch immer fest in der Hand. Ihr verstorbener Mann Giacomo nannte sein Weingut Braida nach dem Spitznamen seines Vaters, der Sonntags immer Faustball spielte und auf dem Spielfeld mit diesem Kosenamen gerufen wurde. Raffaellas Vater hatte sich dem Erfolg der lokalen alten Reben verschrieben. Er glaubte fest daran, dass die Barbera des Piemonts großen französischen Weinen um nichts nachstehen müssten. Seinen ersten Barbera aus dem Jahr 1962 nannte er scherzhaft "La Monella", was übersetzt so viel bedeutet wie "der Fratz". Giacomo bettete dieses erste Kind seiner Reben, und auch alle anderen nach ihm, in kleinen Fässern aus französischer Eiche, entgegen der vielen Stimmen, die ihm davon abrieten. Heute werden die Weine von Raffaella und Guiseppe in Stahltanks gelagert, bevor sie in die alten Holzfässer zur Veredelung und letztendlich in Flaschen zur Reifung umgesiedelt werden. Das liegt vor allen Dingen an den klimatischen Verhältnissen Nord-

italiens: Die Winter sind hier kalt und die Jahresniederschlagsmenge ist höher, als in den südlichen Landesteilen. Um große Qualitätsschwankungen zu verhindern, wird der junge Wein die erste Zeit in Stahltanks gefüllt. Fällt während dieser Zeit viel Regen, so müssen Raffaella und Guiseppe Hefe zusetzen um eine ordentliche Gärung zu erzeugen. Die Menschen hier haben eine einfache Faustregel: Die Jahre, in denen es viele Trüffel gibt, sind keine guten Weinjahre. Auf insgesamt 1.800 qm liegt der Traubensaft in den Gewölben des Weinguts, dessen terracottafarben verputzte Fassaden sich auf einer Fläche von 5.000 qm erheben. Insgesamt verfügen Bolognas über mehr als 24 Hektar Pflanzfläche, auf denen hauptsächlich Barbera, Grignolino, Pinot nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Moscato und Dolcetto angebaut werden. Aber auch an Rheinriesling und Chardonnay versuchen sich die Geschwister Bologna mit Erfolg. 25 Angestellte helfen ihnen dabei, den täglichen Berg Arbeit zu bewältigen, den das Weingut verursacht. Zur jährlichen Weinlese sind es sogar 40. Sie alle tragen dazu bei, die 1/2 Millionen Flaschen zu erzeugen, die das Weingut Braida im Jahr verkauft: Mehr als die Hälfte davon in Italien, aber auch nach Deutschland, in die Schweiz, nach Japan, Korea und in die USA. Nachdem wir in den Weinkellern Stahltanks und Eichenfässer begutachtet haben, spendiert uns Raffaella noch eine kleine Weinprobe. Wir trinken einen trockenen Asso di Fiori Chardonnay von einem grünlichen Strohgelb, dessen dichtes Bukett Noten von Vanille und Röstaromen enthält. Danach schenkt uns Raffaella noch ein Glas Il Bacialé nach, eine Cuvée aus Barbera, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Name dieses Weins stammt aus dem piemontesischen Dialekt und bedeutet so viel wie "Der Heiratsvermittler". Ein Wortspiel, das sich auf die Vermählung der unterschiedlichen Weine in dieser leuchtend rubinroten Cuvée bezieht. Dieser Wein hat einen würzigen Duft, sein Geschmack erinnert an Brombeeren, Pflaume und Zimt. Gut und gerne könnten wir auf diese Art und Weise das

gesamte Weinangebot des Weinguts durchprobieren, doch unsere Mägen knurren und erinnern uns daran, dass wir außer ein paar kleinen Trüffelsnacks seit dem Frühstück nichts gegessen haben. Raffaella weiß Rat und lädt uns in die von ihrem Cousin geführte Trattoria i Bologna zum Abendessen ein. Hier lassen wir den Abend bei gutem Essen gemütlich ausklingen, denn morgen wartet ein spannendes Programm auf uns.

Trattoria i Bologna
Via N. Sardi, 4
14030 Rocchetta Tanaro (Asti)
Fon: +39 0141 644600
Email: trattoria.ibologna@libero.it



In der Trattoria i Bologna sucht der Gast die weine selber im Humido





Wer Grissini nur aus dem Supermarkt kennt, sollte diese hausgemachten hier und die Schwiegermutterzungen einmal probieren. Die gehen auch zu einer edlen Mahlzeit.



"Il Panatè" di Mario Fongo & C. s.r.l.
Via Case Piana, 17
14030 Rocchetta Tanaro (Asti)
Fon: +39 0141 644764
Email: mafongo@tin.it
Web: mariofongo.com

Turin - Rocchetta Tanaro (Asti)
(713 Meilen)

Wir sind mit Giovanni Fongo verabredet, der in Rocchetta Tanaro Grissini und andere Brotspezialitäten herstellt. Der kleine Betrieb ist seit drei Generationen in Familienbesitz: 1945 gegründet vom Großvater Giovanni, 20 Jahre später übergegangen an dessen Sohn Mario und heute geleitet von Giovanni Fongo, der den Namen seines Ahnherren trägt. Alle haben das Bäckerhandwerk erlernt. Giovanni stellt heute mit seinen 22 Mitarbeitern täglich 800 kg Grissini her. Er führt uns in die Backstube, um uns die Produktionsprozesse zu erklären. Hier herrscht eine unglaubliche Hitze, die niemandem etwas auszumachen scheint. Nun ja, man gewöhnt sich wohl daran, wenn man jeden Tag hier Brote backt. Die einfachen Grissini, so erklärt uns Giovanni stolz, enthalten nichts als natürliche Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Olivenöl und Schweineschmalz. Traditionell ist ein Grissiniteig fettfrei, aber der Bäckermeister hat seine eigene Einstellung zu diesem Thema. Aber nicht nur die Basiszubereitung bietet Fongo an, sondern auch verschiedene Geschmacksrichtungen: Sesam, Rosmarin, schwarze Olive und Walnuss. Aus einer riesigen Teigmasse werden Stücke abgestochen und in eine Maschine gegeben, die daraus dünne, lange Fäden auf ein Förderband ausspuckt. Zwei von Giovanni's Mitarbei-

tern ziehen diese Fäden gerade und verteilen sie ordentlich auf Blechen. Vor dem Backen werden die Grissini noch mit Maisgrieß bestäubt, damit sie nicht zusammenkleben können. Aber nicht nur die klassischen Grissinistangen stellt Giovanni Fongo her, sondern auch eine Spezialität, die hier scherzhaft "le Lingue di Suocera" genannt wird, was übersetzt "die Schwiegermutterzungen" bedeutet. Hierbei handelt es sich um einen langen dünnen Brotfladen, der in seiner Form tatsächlich ein wenig an eine Zunge erinnert. Der Teig, nach einem Familienrezept hergestellt, enthält nur Weizenmehl, Wasser, Hefe, Olivenöl und Salz. Aber neben dieser einfachen Variante gibt es die Schwiegermutterzungen auch mit Rosmarin, Parmesan oder Chili aromatisiert. Jede Stunde müssen die unterschiedlichen Teige, die bei Giovanni Fongo verarbeitet werden, frisch hergestellt werden. Ein Produktionsgang verschlingt alleine 50 Kilo der Rohmasse. Staunend stehen wir vor einem großen, fahrbaren Tisch, auf dem sich diese Teigmassen ausbreiten. Wir schauen uns verschiedene Produktionsgänge an, bevor wir beschließen, weiter zu ziehen. Wir haben noch ein gutes Stück Fahrt vor uns: Das nächste Ziel unserer Reise heißt Parma. Wir wollen die Stadt noch am Abend erreichen, eine Unterkunft für die Nacht finden und bei Pasta und Wein den Tag ausklingen lassen.

GRISSINI HANDGEMACHT UND RUNZELIGE SCHWIEGERMUTTERZUNGEN

