



Aussprache & Betonung

Die richtige Aussprache stellt im Italienischen kein besonderes Problem dar. Etwas gewöhnungsbedürftig sind lediglich das **c** und das **g**. Vor **a**, **o** und **u** wird **c** wie das deutsche „k“ und **g** wie das deutsche „g“ gesprochen, also:

ca	in	carne	Fleisch
co	in	coltello	Messer
cu	in	culinario	kulinarisch
ga	in	pagare	bezahlen
go	in	fungo	Pilz
gu	in	gusto	Geschmack

Kauderwelsch-AusspracheTrainer

*Falls Sie sich die wichtigsten Sätze und Wörter, die in diesem Buch vorkommen, einmal von einer Italienerin gesprochen anhören möchten, kann Ihnen Ihre Buchhandlung den **AusspracheTrainer** (auf Audio-CD) zu diesem Buch besorgen. Sie bekommen es auch über unseren Internetshop www.reise-know-how.de.*

Vor **e** und **i** klingt das **c** wie „tsch“ im Deutschen, das **g** wie „dsch“:

ce	in	cena	Abendessen
ci	in	cipolla	Zwiebel
ge	in	gelato	Eis
g	in	giallo	gelb

Sollen **c** und **g** auch vor **a**, **o** oder **u** wie „tsch“ bzw. „dsch“ gesprochen werden, so wird ein – nicht gesprochenes – **i** eingefügt:

cia	in	arancia	Orange
cio	in	nocciola	Haselnuss
ciu	in	acciuga	Sardelle
gia	in	mangiare	essen



gio	in	formaggio	Käse
giu	in	giusto	richtig

Sollen hingegen **c** oder **g** auch vor **e** oder **i** wie deutsch „k“ oder „g“ gesprochen werden, fügt man ein – ebenfalls nicht zu hörendes – **h** ein:

che	in	forchetta	Gabel
chi	in	chilo	Kilo
ghe	in	acciughe	Sardellen
ghi	in	funghi	Pilze

Ansonsten sind noch folgende Buchstaben-(kombinationen) zu beachten:

ai / eu / ie	immer getrennt gesprochen: fornaio (Bäcker), eucalipto (Eukalyptus), miele (Honig)
gl	gesprochen wie „lj“, in bottiglia (Flasche)
gn	gesprochen wie „nj“, in prugna (Pflaume)
h	ist immer stumm, wird also nicht gesprochen, in ho (ich habe)
qu	klingt nicht wie „kw“, sondern eher wie „ku“, in quanto (wie viel)
r	ist stets ein gerolltes Zungen-„r“, in resto (Rest)
st	ist wirklich ein „st“ und kein „scht“, in stomaco (Magen)
v	gesprochen wie w, in vino (Wein)
z	weicher als im Deutschen, eher wie „ds“, in zuppa (Suppe)



Aussprache & Betonung

Noch ein Wort zur Betonung: Normalerweise liegt die Betonung im Italienischen auf der vorletzten Silbe. Bei Wörtern, die diese Regel durchbrechen, habe ich den zu betonenden Vokal unterstrichen (**tavola** = Tisch). Wörter, deren Hauptton auf der letzten Silbe liegt, tragen ohnehin einen Akzent (**caffè** = Kaffee).





Das kulinarische Italien

Die Regionen

Italien ist nicht gleich Italien. Das gilt nicht nur für die geschichtliche und kulturelle Entwicklung, die Mentalität, die Sprache und die Infrastruktur, sondern natürlich auch für die Küche. Und so sehr sich der industrialisierte Norden vom mitunter an ein Dritte-Welt-Land erinnernden Süden unterscheidet, so sehr unterscheiden sich auch die kulinarischen Spezialitäten und Besonderheiten der verschiedenen Regionen. Eine „italienische Küche“ im eigentlichen Sinn gibt es gar nicht.

Wer würde beispielsweise auf die Idee kommen, dass nicht wenige Italiener Reis einer **pasta** vorziehen und zum Kochen eher Butter als Olivenöl verwenden? Das glauben Sie nicht? Dann fahren Sie doch mal in den **Piemonte** – wo es die größten Reisfelder Europas gibt – oder in die **Lombardia** – wo der berühmte, mit Safran zubereitete **risotto alla milanese** herkommt! Doch denken die meisten beim Piemont wahrscheinlich noch viel mehr an die weißen Trüffel aus Alba oder die allgegenwärtigen **grissini**, von **Barolo**, **Barbera** und **Nebbiolo** oder dem Sekt aus **Asti** mal ganz zu schweigen. Und die Lombardei kann immerhin mit **Campari** aufwarten und hat **Gorgonzola** oder **Taleggio** zu bieten.

Wenig verwunderlich sind gewiss die Knödel, der Speck oder der Strudel, die man im



*Hätten Sie gewusst, dass **Puglia** die größte Weinbauregion der Welt (wenngleich stärker auf Quantität als auf Qualität ausgerichtet) und gleichzeitig die Kornkammer Italiens ist? Prima, dann war die Investition in dieses Buch nicht vergebens! Ach so, ja, und die **orecchiette**, Sie wissen schon, diese komischen Nudeln in Ohrform, sind auch von hier.*

Alto Adige, wie Südtirol auf Italienisch heißt, aufgetischt bekommt – zwischen Brenner und Bozen rechnet man halt doch mit der bodenständigen, österreichisch geprägten Küche.

Auch im **Veneto** spielt der Reis eine große Rolle, **risi e bisi** hat dort seinen Ursprung. Aber auch die leckeren **gnocchi** kommen dort her, genauer gesagt aus Verona. Nicht weniger prägend für die venetische Küche ist die **polenta** und der **radicchio**. Von den Weinen sind der **Bardolino**, der **Valpolicella** und der **Soave** Vielen bestens bekannt, und eine Flasche **Prosecco di Valdobbiadene** haben sicher auch die meisten schon einmal geköpft.

Noch weiter östlich, in **Friuli-Venezia Giulia**, wo der **San Daniele**-Schinken seine Heimat hat, mischen sich österreichische, italienische und slowenische Einflüsse, und man stößt dort auf Zutaten wie Kümmel oder Meerrettich, die man im übrigen Italien kaum findet.

Wenn eine Stadt schon den Beinamen **la grassa** (die „Fette“) trägt, ahnt man gleich, dass man hier einiges erwarten darf. **Bologna**, die uns neben den **tortellini** auch die **mortadella** geschenkt hat, ist die Hauptstadt einer der esslustigsten Regionen Italiens, der **Emilia-Romagna**. Hier ist alles etwas üppiger als üblich – oder auch nötig –, was sich auch in den hauptsächlich „gefüllten“ Pasta-Variationen niederschlägt. Doch damit nicht genug: Auch **Parma** mit ihrem berühmten Schinken und ihrem nicht minder berühmten Käse liegt schließlich in dieser Region.



Einen bescheidenen, dafür aber umso verführerischen Beitrag zur „italienischen“ Küche hat **Liguria** mit dem **pesto** geleistet – allein für diese köstliche Sauce aus Basilikum, Olivenöl, Pinienkernen, Knoblauch und Käse muss man die Bewohner lieben. Im übrigen gibt es in **Pontedassio** ein Spaghetti-Museum zu bewundern.

Wie schon im Norden Italiens ist man auch in der **Toscana** nicht wirklich versessen auf **pasta**. Als **primo**, als ersten Gang also, nimmt man hier lieber eine anständige Suppe zu sich. Ansonsten wird der Speiseplan stark von Oliven, Brot und Hülsenfrüchten geprägt. **Chianti** und **Brunello** müssen sicher nicht eigens erwähnt werden.

Oliven spielen auch in den **Marche** eine große Rolle, hier gibt es die großen grünen **ascolane**. Doch darf in einer Region, die den größten Fischereihafen Italiens, **San Benedetto del Tronto**, beherbergt, natürlich auch ein vernünftiger **brodetto** nicht fehlen, zu dem dann der hier angebaute **Verdicchio** vorzüglich passt.

Nicht vergessen seien schließlich die schwarzen Trüffel, die man allerdings auch im benachbarten Umbrien findet, das man durchaus als „Grill-Region“ bezeichnen könnte. An den verschiedenen Fleischspießen oder auch der **porchetta**, dem mit Fenchel gefüllten – und auch in den **Marche** sehr geschätzten – Spanferkel, kommt man in **Umbria** eigentlich nicht vorbei.



Scharf wird es in den beiden Regionen **Abruzzo** und **Molise**: Hier finden **peperoncini** großen Absatz – und Einsatz. Und jetzt raten Sie mal, wo die Zubereitungsart **all'arrabbiata** erfunden wurde? Richtig, darauf trinken wir jetzt einen Schluck **Trebbiano** oder **Montepulciano**. Übrigens ist dies auch das beste Safran-Anbaugebiet Italiens.

Im **Lazio** (da, wo der **Frascati** herkommt) kann man von einer recht gemüselastigen





und, mit Ausnahme des häufig zubereiteten **abbacchio** (Milchlamm), wenig charakteristischen Küche sprechen. Dafür ist die **pizza** aus Neapel umso charakteristischer. Und weil sie nun mal auf eine vernünftige **pizza** gehört, hat natürlich auch die **mozzarella** in der **Campania** ihr Zuhause, wobei die „richtige“ aus Büffelkuhmilch, **di bufala**, zu sein hat.

In der **Basilicata** wie auch in **Calabria** geht's wieder scharf her, da haben **peperoncini**-Gerichte immer Hochsaison. Außerdem sollten Sie in der Stiefelspitze unbedingt **melanzane**, also Auberginen, in einer der zahllosen Zubereitungsarten probieren.

Auf **Sicilia** wachsen nicht nur Orangen und Zitronen, nein, die Bewohner haben auch eine besondere Vorliebe für Süßes, ob die mit **ricotta** und kandierten Früchten gefüllten **cannoli** oder die **cassata alla siciliana**, eine Sünde in Form einer Biskuittorte. Und runtergespült wird das Ganze dann mit einem Schluck süßen **Marsala**. Dass man dazwischen gelegentlich auch mal was Herzhaftes braucht, wissen natürlich auch die **siciliani** – und haben deshalb die **maccheroni** erfunden.

Fehlt noch **Sardegna**, die große Unnahbare, auf der ein Viertel aller Schafe Italiens grasen. Lamm ist somit stets auf dem Speiseplan zu finden, besonders gern **al carraxiu**, was bedeutet, dass man es stundenlang mit diversen Kräutern in einem Erdloch gart. Und auch auf **pecorino** muss man hier nie verzichten.

*Kurios ist noch das „Notenpapier“, die **carta da musica**: ein knuspriges Brot – dünn wie Notenpapier. Auf dem wurden zwar nicht alle Noten notiert, die die Küchen Italiens zum Klingen bringen, aber doch schon mal eine kleine Ouvertüre komponiert.*



Kulinarische Feste

Das kulinarische Jahr

Die Kunst der Gastfreundschaft: Bertinoro

*Die Gastfreundschaft zur Vollendung getrieben haben die Bewohner von Bertinoro, einem hübschen Städtchen in der Romagna, die, wohl der häufigen Auseinandersetzungen und Streitigkeiten müde, im 13. Jahrhundert die **colonna degli anelli** (Ringsäule) vor ihrem Rathaus aufstellten, an der sich für jede Familie ein Ring befand. Kam ein Fremder in den Ort, entschied der Ring, an dem er sein Pferd festband, darüber, welche Familie ihn beherbergen durfte.*

Eine nahezu unüberschaubare Zahl von kulinarischen Festen macht auch dem Uneingeweihten schnell deutlich, dass man den Tafelfreuden in Italien oft und gern zuspricht. Nur annähernd alle Feierlichkeiten aufführen zu wollen, wäre ein uferloses Unterfangen, doch zumindest einige wichtige seien hier kurz erwähnt.

Das „kulinarische Jahr“ wird Mitte März in Madonna di Campiglio, dem bekannten Skisportort, mit der **Mostra Vini Spumanti** eingeleitet. Ende Mai ist dann die Obstsaison in vollem Gang, Zeit für die Südtiroler in Auer das Apfelfest, **Festa della Mela**, zu feiern, dem sich die Piemontesen im Borgo San Martino dann einige Tage später, Anfang Juni mit dem Erdbeerfest, **Festa della Fragola**, anschließen.

Im Herbst sind natürlich vor allem dem Wein eine Reihe von „Ehrerbietungen“ vorbehalten. Anfang September begehen die Römer die **Sagra dell’Uva**, eine Woche später wird in der Toscana die **Rassegna del Chianti Classico** abgehalten, und im Oktober sind die Bozener mit ihrer **Festa dell’Uva** an der Reihe.

Doch gibt es auch in dieser Jahreszeit ein wichtiges Ereignis, das nicht den Reben gewidmet ist: In Alba (Piemont) findet, von allen Gourmets sehnsüchtig erwartet, am 1. Oktobersonntag die **Fiera del Tartufo**, die Trüffelmesse statt.

O bere o affogare!



O bere o affogare!

Trink oder ertrink!

Wie könnte man eine Nation besser kennenlernen als wenn man ihr zuhört, wie sie übers Essen und Trinken denkt und redet? Die umgangssprachlichen Wendungen zu diesem Thema vermitteln ein recht anschauliches Bild über die Italiener, und auch wenn ich mich hier auf die mir bekannten Sprichwörter und Ausdrücke aus meiner „Heimatregion“, dem Veneto, beschränke, so können diese doch als **pars pro toto** gelten, also repräsentativ für das ganze Land.

Da man also nicht von der Luft lebt,
veneto: **de aria no se vive/**
italiano: **di aria non si vive,**
und der Mund bekanntlich die Beine trägt –

la boca porta le gambe/
la bocca porta le gambe

– nutzt man jeden Bissen, der sich bietet,
schließlich will man ja nicht als Dummkopf
gelten,

co' capita un bon bocon, mona chi no ne
aprofita/

quando capita un buon boccone, stolto chi
non ne approfitta.

Außerdem wird man bei Tisch nicht älter,
a tola no se vien veci/

a tavola non si invecchia,

wobei andererseits der Wein die Milch der
Älteren ist,



O bere o affogare!

el vin l'è 'l late dei veci/

il vino è il latte dei vecchi,

man den besten Wein aber, wie man weiß, bei den Pfarrern findet,

el bon vin se trova dai paroci/

il buon vino si trova dai preti,

aber auch die möge Gott vor Essern bewahren, die nicht trinken:

Dio te varda da un magnador che no beve/

Dio ti guardi da un mangiatore che non beve.

Wer keinen Appetit hat, ist entweder krank oder hat schon gegessen,

chi no g'ha fame o l'è malà o l'ha magnà/

chi non ha appetito è ammalato oppure ha mangiato,

denn wer Hunger hat, dem schmeckt alles,

co se g'ha fame, tuto sa da bon/

quando si ha fame tutto piace.

Obwohl es auch heißt, dass man sich beim Essen ganz den eigenen Vorlieben hingeben darf und sich nur bei der Kleidung nach der Allgemeinheit richten soll,

magnar a modo suo e vestir a modo dei altri/

mangiare alla propria maniera e vestire come tutti.

Auf jeden Fall ist der das Essen dann beschließende Kaffee am besten mit den drei – allerdings nur im Dialekt vorhandenen – „s“: Wenn man ihn im Sitzen, heiß und ohne dafür zu bezahlen genießt:

El caffè l'è bon con tre s: sentà, scotando e scrocando.

Il caffè è buono con tre s: seduti, quando è caldo e si beve gratis.



Was wäre Italien ohne seinen köstlichen Rebensaft? Schmeckt der **Chianti** oder **Orvieto** an einem schattigen Plätzchen unter freiem Himmel am Ursprungsort genossen auch noch um einiges besser, so lassen die flüssigen Köstlichkeiten doch auch zu Hause im trüben Deutschland jedes Essen gleich zu einem von herrlichen Urlaubserinnerungen geprägten Festmahl werden.

Nachfolgend werden die bekanntesten 50 Weine mit ihrer jeweiligen Herkunftsregion und der „zuständigen“ Rebsorte aufgeführt, daran anschließend finden sich einige wissenswerte Begriffe rund um den Wein.

Albana (<i>Romagna</i>)	Albana
Asti Spumante (<i>Piemonte</i>)	Moscato
Barbaresco (<i>Piemonte</i>)	Nebbiolo
Barbera d'Alba (<i>Piemonte</i>)	Barbera
Bardolino (<i>Veneto</i>)	Corvina, Negrara, Rossana
Barolo (<i>Piemonte</i>)	Nebbiolo
Bianco di Custoza (<i>Veneto</i>)	Trebbiano, Garganega
Brunello (<i>Toscana</i>)	Sangiovese
Cabernet (<i>Veneto</i>)	Cabernet
Castelli Romani (<i>Lazio</i>)	Trebbiano



Cerasuolo di Vittoria (Sicilia)	Frappato, Calabrese
Cesanese (Lazio)	Cesanese
Chianti (Toscana)	Sangiovese
Cinque Terre (Liguria)	Albarola, Bosco, Vermentino, Trebiano
Colli Albani (Lazio)	Trebiano
Colli Berici (Veneto)	versch. Trauben (u. a. Garganega, Tocai, Pinot bianco)
Dolcetto (Piemonte)	Dolcetto
Elba (Toscana)	Trebiano / Sangiovese (Weißwein / Rotwein)
Est! Est! Est! (Lazio)	Trebiano
Frascati (Lazio)	Trebiano
Gavi (Piemonte)	Cortese
Grave (Friuli)	versch. Trauben (u. a. Merlot, Cabernet, Pinot)
Greco di Tufo (Campania)	Greco, Coda di volpe bianca
Lambrusco (Emilia-Romagna)	Lambrusco
Malvasia (Sardegna)	Malvasia
Marsala (Sicilia)	Catarratto, Grillo
Marzemino (Trentino)	Marzemino
Merlot (Lazio)	Merlot
Montepulciano (Toscana/ Abruzzi)	Sangiovese
Moscato	Moscato

besonders Südtalien



Nuragus (<i>Sardegna</i>)	Nuragus, Trebiano
Orvieto (<i>Umbria</i>)	Trebiano, Grechetto
Ostuni (<i>Puglia</i>)	Impigno, Francavilla
Piave (<i>Veneto</i>)	Merlot, Tocai, Cabernet, Verduzzo
Pinot Bianco (<i>Veneto</i>)	Pinot bianco
Pinot Grigio (<i>Veneto/Friuli</i>)	Pinot grigio
Pinot Nero (<i>Friuli</i>)	Pinot nero
Prosecco (<i>Veneto</i>)	Prosecco
Recioto (<i>Veneto</i>)	versch. Trauben (je nach Herkunft – Valpolicella / Soave)
Sangiovese (<i>Romagna/ Marche</i>)	Sangiovese
Soave (<i>Veneto</i>)	Garganega, Trebiano
Taurasi (<i>Campania</i>)	Aglianico
Terlano (<i>Alto Adige</i>)	Pinot, Riesling
Tocai (<i>Veneto/Lombardia</i>)	Tocai
Trebiano (<i>Romagna/ Abruzzi</i>)	Trebiano
Valpolicella (<i>Veneto</i>)	Corvina, Rondinella, Molinara
Verdicchio (<i>Marche</i>)	Verdicchio
Verduzzo (<i>Friuli</i>)	Verduzzo
Vermentino (<i>Liguria</i>)	Vermentino
Vernaccia (<i>Toscana</i>)	Vernaccia



amabile	lieblich
annata	Jahrgang
apribottiglie (<i>m</i>)	Flaschenöffner
bianco	Weißwein
botte (<i>w</i>)	Fass
cantina	Weinkeller
cavatappi (<i>m</i>)	Korkenzieher
chiaro	Rosé
classico	nur aus dem Kern des Anbaugebiets
degustazione (<i>w</i>)	Weinprobe
denominazione (<i>w</i>)	Bezeichnung

denominazione di origine controllata (DOC)

kontrollierte Herkunftsbezeichnung
gesetzlich festgelegtes Anbaugebiet

denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)

kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung
höchste Qualitätsansprüche, staatliche Kontrollen

dolce	süß
enoteca	Weinhandlung
fiasco	strohummantelte 1,5-Liter-Flasche
frizzante	moussierend
gradazione alcolica	Alkoholgehalt
imbottigliatore (<i>m</i>)	Abfüller
indicazione geografica tipica	genaue Lagebezeichnung



produttore (<i>m</i>)	Erzeuger
rosato	Rosé
rosso	Rotwein
riserva	mindestens drei Jahre gelagert
secco	trocken
semisecco	halbtrocken
spumante (<i>m</i>)	Sekt
superiore	mindestens ein Jahr gelagert
tappo	Korken
uva	Traube
vendemmia	Weinlese, Traubenernte
vigna	Weinberg
vin santo	süßer Dessertwein
vino da tavola	Tafelwein
vino di qualità	Qualitätswein
vino nostrano	Wein aus der Gegend
vino novello	junger Wein
vino sfuso	offener Wein (<i>vom Fass</i>)
vite (<i>w</i>)	Rebe
viticoltore (<i>m</i>)	Winzer
viticoltura	Weinbau
vitigno	Rebsorte