Leben und genießen wie im Süden

Reise durch die Aromen Siziliens

Auf dem Ätna, in den Kastanienwäldern. Auf Pantelleria, inmitten von Strauchreben, Ergebnis einer Jahrhunderte alten Anbautradition. Oder unter Bäumen voller Quitten - eine Reise durch die Aromen Siziliens lohnt vor Ort oder am heimischen Kochtopf.



Erstklassige Weine, hervorragendes Essen und zuckersüße Nachspeisen: Sizilien ist definitiv ein Ort für Genießer. Werkfoto: Regione Sicilia

Sizilien ist als Heimat für seine „süßen Weine“ bekannt und kann auf 23 anerkannte DOC-Sorten (Denominazione di Origine Controllata), eine DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), die Cerasuolo di Vittoria, und sieben IGT (Indicazione Geografica Tipica) zählen. Dazu gehört die Pantelleria DOC mit Moscato-Weinen (Passito und Moscato), die aus den Trauben der aus den eigentümlichen Strauchreben, die in 20 Zentimeter tiefen Mulden, der sie vor dem Wind gezogen werden, gekeltert werden. Weitere DOC sind Malvasia delle Lipari, Mamertino di Milazzo, Marsala, Sambuca di Sicilia, Alcamo und sogar der Ätna. Nicht zu vergessen die IGT, von Avola über Salina nach Terre Siciliane und Valle del Belìce.

Wenn es um gutes Essen geht, kommt man an einem weiteren Produkt mit geschützter Herkunft nicht vorbei: Eolie DOP (Denominazione di origine protetta) - den äolischen Kapern. Auf dem Archipel (oder auch nur der Region Messina) sind Kapern weit und breit zu finden, ebenso wie viele Rezepte, um sie auf verschiedene Arten zu genießen. Beispielsweise werden in einer Sauce Kapern mit Thunfisch und Minze kombiniert , um Pasta zu verfeinern. Oder man isst sie einfach so, entsalzt sie, und würzt (was als „cunzati“ bezeichnet wird) sie dann mit zwei Knoblauchzehen, etwas frischem Chili, Öl, Oregano und Essig. Hier findet man auch Cucunci, die Früchte des Kapernstrauchs (eigentlich eine Knospe). Sie sind größer und eigneten sich geschnitten zur Zubereitung leckerer Salate.

Zu den bekanntesten Olivensorten gehören Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belìce, Nocellara etnea, Ogliarola Messina, Santagatese und Tonda iblea. Sie werden auf viele verschiedene Arten konsumiert. Aus ihnen wird aber auch natives Olivenöl extra aus sechs DOP-Sorten hergestellt: Monti Iblei (in der Region Ragusano), Valli Trapanesi, Val di Mazara (Westsizilien), Monte Etna, Valle del Belìce (zwischen Agrigento, Palermo und Trapani) und Valdemone (Gebiet Messina).

Weitaus ungewöhnlicher ist der Rhythmus der Bronte-Pistazie. Sie wird nur alle zwei Jahre geerntet. Von Pesto bis hin zu einer schwindelerregenden Vielfalt an Süßspeisen gibt es zahlreiche Möglichkeiten sie zu genießen, doch sei man vor Betrug gewarnt. Das echte sizilianische Produkt erkennt man an der Form: Die äußere Schale ist länglich, leicht zusammengedrückt und von der Größe einer Olive, während der smaragdgrüne Samen von einer rubinroten Haut umhüllt ist.

Flüssiges Gold der Küche

Ohne Olivenöl geht in den Mittelmeerländern nichts. Fast nichts. Zumindest nicht in der Küche. Und das zu Recht.

Vor allem natives Olivenöl extra hat einen einzigartigen Geschmack, der viele Gerichte verfeinert, ohne sie zu dominieren. Ob Kochen, Braten oder Backen - die Vielseitigkeit macht das flüssige Gold zu einem unersetzlichen Helfer in der Küche. Übrigens auch hierzulande. Immer mehr Deutsche wissen die geschmacklichen und gesundheitlichen Vorzüge von Olivenöl zu schätzen. Olivenöl hat ein breites Geschmacksspektrum, das von mild und buttrig bis kräftig und pfeffrig reicht. Diese Geschmacksprofile können beispielsweise Salatdressings eine bemerkenswerte Tiefe und Komplexität verleihen. Außerdem lässt sich Olivenöl hervorragend mit anderen Zutaten wie Essig, Zitronensaft, Senf und Kräutern kombinieren.



Flüssiges Gold: Olivenöl aus Europa hat viele gesundheitliche Vorteile. Werkfoto: Olive Oil World Tour

Stoffe, die Akzente setzen

Mit einer Markise wird die Terrasse zur Erweiterung des Innenbereichs: geschützt, gemütlich und einladend.

Dabei kommt dem Markisentuch eine besondere Bedeutung zu, denn ausgefahren nimmt es eine große Fläche ein und prägt damit die Optik des Außenbereichs entscheidend mit. Ein Spezialist hat sein mehr als 200 Tuchdessins umfassendes Sortiment erweitert. Die exklusive Miniserie besteht aus zehn sorgfältig ausgewählten Markisenstoffen, die in vier harmonische Farbthemen unterteilt sind. Während die Farbwelt Traube & Beere ein heimeliges Ambiente erzeugt, verbreitet Sand & Toffee mediterranes Flair im grünen Wohnzimmer. Die sanften Grüntöne der Farbwelt Pistazie & Salbei sorgen für erfrischende Leichtigkeit und eine entspannte Atmosphäre auf der Terrasse. Und das Farbthema Stein & Basalt steht für Kraft und Stärke.



Eine Markise eröffnet neue Perspektiven für erholsame Stunden im Freien. Werkfoto: Markilux

Mediterran

Dieses Möbel präsentiert sich als modulare Sofakollektion, die Vielseitigkeit neu definieren möchte. Geschwungene und eckige Module lassen sich flexibel kombinieren und ermöglichen unterschiedlichste Konfigurationen. Die Wahl zwischen Metall- oder Holzstrukturen erweitert den gestalterischen Spielraum zusätzlich. Ergänzt wird das System durch Beistelltische, deren Tischplatten die Wärme von Holz mit der Widerstandsfähigkeit keramischer Oberflächen verbinden. Die Kollektion schafft fließende Übergänge zwischen Architektur und Außenraum und ist tief verwurzelt an der spanischen Costa Blanca, wo Sonne, Meer und mediterrane Landschaft den Alltag prägen. Modulare Vielfalt, hohe Materialqualität und architektonischen Anspruch sollen die Produkte auszeichnen.



Die Kollektion möchte fließende Übergänge zwischen Architektur und Außenraum schaffen. Werkfoto: Musola

Schutzstruktur



Das herzhafte Pilzragout, eine mediterrane Garnelenpfanne oder ein saftiges Steak: Kochen macht glücklich, wenn die Pfanne perfekte Bratergebnisse liefert und auch nach intensivem Einsatz makellos bleibt. Die Keramik-Antihaftversiegelung setzt auf eine zukunftsweisende Kombination aus verstärkten Mineralpartikeln und einer mehrschichtigen Schutzstruktur. Sie ist viermal langlebiger als die Standardbeschichtung des Herstellers und damit die bislang widerstandsfähigste Keramik-Reihe. Selbst bei intensiver Nutzung, hoher Hitze oder dem Einsatz metallener Küchenutensilien bleibt die Oberfläche glatt, kratzfest und antihaftend. So bewahren die Pfannen lange ihre Optik und liefern die gleiche Leistung wie am ersten Tag. Werkfoto: Tefal

Herstellernachweise: **Reise:** Frau Daniela Lo Cascio - Head of the Department of Tourism, Sport and Entertainment of the Region of Sicily, Tel.: +39/095/7470254, daniela.locascio@regione.sicilia.it; **Flüssiges:** Hansmann PR - Brunnthaler & Geisler GmbH, Lipowskystr. 15, 81373 München, Tel.: 089/36054990; **Stoffe:** markilux GmbH + Co. KG, Hansestr. 53, 48282 Emsdetten, Tel.: 02572/1531-333; **Mediterran:** Musola c/o Home. Made. Storys., Eppendorfer Landstr. 62, 20249 Hamburg, Tel.: 0178/3860090; **Schutzstruktur:** Groupe SEB Deutschland GmbH, Theodor-Stern-Kai 1, 60596 Frankfurt am Main, Tel.: 069/85040;

Redaktionelle Bearbeitung: AST