Kulinarische Weltreise

Spritz-Tour im Prosecco Gebiet

Toskana, Champagne, Bordeaux? Nett, aber überlaufen und kein Geheimtipp mehr. Wer heute nach einem Weingebiet sucht, das Genuss und Leichtigkeit verbindet, sollte weiter nordöstlich schauen: ins Prosecco DOC-Gebiet zwischen Veneto und Friaul-Julisch Venetien. Innerhalb kurzer Distanzen treffen Weinberge auf alpine Landschaften, idyllische Agriturismi und Venedigs Lagune.

Das Prosecco-Gebiet lässt sich als viertägiger Kurztrip erleben - mit Treviso als Ausgangspunkt. Die Stadt ist kleiner, ruhiger und zugänglicher als Venedig, liegt aber mitten in der Weinregion. Wer hier ankommt, braucht keinen großen Plan - ein Spaziergang entlang der Kanäle, ein Glas Prosecco DOC solo oder als Spritz-Cocktail auf einer Piazza und ein Abendessen in einer gemütlichen Trattoria bieten alles für einen ersten genussvollen Reisetag.



Treviso ist kleiner, ruhiger und zugänglicher als Venedig, liegt aber mitten in der Weinregion. Werkfotos: Casa Prosecco Deutschland

Am zweiten Tag führt die Route hinaus in die Weinlandschaft rund um Treviso. Zwischen Reben mit Panoramaaussicht wird bei den familiengeführten Weingütern erlebbar, wie viel Handwerk und Herkunft in einer Flasche Prosecco DOC steckt. Eine Verkostung oder Kellerführung ist dabei oft der schönste Programmpunkt des Tages - informativ, spannend und dennoch verständlich ohne viel Blabla. Wer mag, kombiniert den Ausflug mit einem einfachen Picknick im Weinberg oder mit einem Mittagessen in einer hübschen Osteria.

Der dritte Tag gehört Venedig - aber ohne Pflichtprogramm oder Zeitdruck. Statt großer Menü-Dramaturgie lohnt sich ein Streifzug durch die Bacar, die traditionellen Weinbars der Lagunenstadt. Dort treffen sich Einheimische und Besucher zum Lunch mit Antipasti und einem Glas Prosecco DOC. Bruschetta, saftige Hackbällchen, Sardinen und Artischocken nach venezianischer Art oder cremiger Stockfisch zeigen, warum der Schaumwein als Foodpairing so gut funktioniert: Seine Frische und feine Perlage balancieren salzige, cremige, frittierte oder süßsaure Aromen perfekt aus.



Viel Handwerk und Herkunft steckt in einer Flasche Prosecco DOC.

Zum Abschluss lohnt sich ein Abstecher nach Padua oder Udine. Padua begeistert mit malerischen Arkaden, belebten Plätzen und einer inspirierenden Aperitivo-Kultur; Udine zeigt die kulinarische Schnittstelle zwischen Alpen und Meer - sei es der Schinken San Daniele DOP oder das traditionelle Gericht Frico, ein herzhafter Käse-Kartoffel-Fladen. Wer mehr Zeit hat, fährt nach Triest und entdeckt dort Hafenflair, Kaffeehauskultur und würzige Fisch-Eintöpfe.

Louisiana

Let the good times roll: Louisianas Kultur ist geprägt von französischen, kreolischen und Cajun-Einflüssen. Spezialitäten wie Okra, Pekannuss-Pralinen oder Jambalaya gehören ebenso zur regionalen Küche wie zahlreiche Meeresfrüchtegerichte. Scharfe Gewürze dürfen ebenfalls nicht fehlen. Mehr als 3.000 Restaurants, darunter mehrere Sterne-Restaurants, sowie zahlreiche kulinarische Festivals prägen die Gastronomieszene des US-Bundesstaates am Golf von Mexico. In der größten Stadt New Orleans treffen die vielen Enflüsse zusammen.



Pecans: Die amerikanische Verwandten der Wallnuss werden in Kuchen verarbeitet. Werkfoto: New Orleans & Company

Genuss und Nachhaltigkeit

Weiße Sandstrände, türkisfarbene Lagunen und üppige tropische Landschaften prägen das Bild der Inseln von Tahiti. Weniger bekannt ist jedoch die außergewöhnliche Küche des Inselparadieses im Pazifik.

Die Brotfrucht gehört seit Jahrhunderten zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der polynesischen Inseln. Die Frucht wächst an großen Bäumen und überzeugt durch ihre Vielseitigkeit: Sie kann gebacken, gekocht, frittiert oder zu Mehl verarbeitet werden.

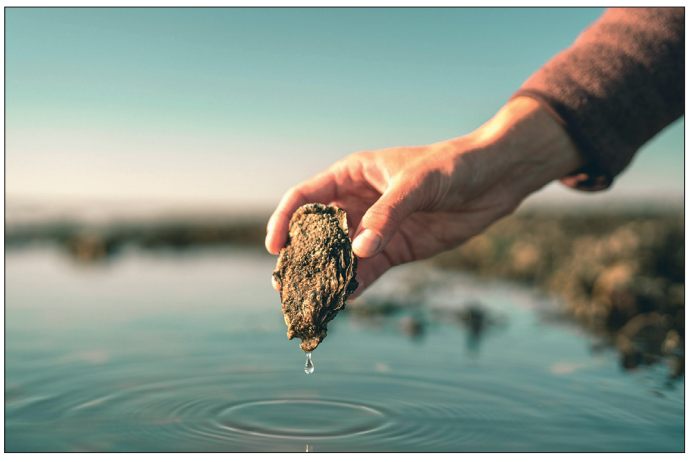
Ebenso bedeutend ist Taro, eine Wurzelknolle, die in vielen traditionellen Gerichten Verwendung findet. Sie liefert komplexe Kohlenhydrate, Ballaststoffe sowie wertvolle Mineralstoffe und wird auf den Inseln von Tahiti sowohl herzhaft als auch süß zubereitet.

International bekannt sind die Inseln vor allem für seine Tahiti-Vanille. Im Gegensatz zur weit verbreiteten Bourbon-Vanille zeichnet sie sich durch ein besonders fruchtiges Aroma mit feinen Noten von Kirsche, Pflaume und Anis aus. Die empfindlichen Vanilleschoten werden von Hand bestäubt, geerntet und über mehrere Monate verarbeitet. Das Ergebnis ist eine der exklusivsten Vanillesorten der Welt, die von Spitzenköchen sehr geschätzt wird.

Die polynesische Küche zeigt eindrucksvoll, wie traditionelle Ernährung und moderne Nachhaltigkeit zusammenfinden können. Viele Zutaten stammen direkt von den Inseln, werden saisonal angebaut und anschließend schonend verarbeitet.



Tahiti-Vanille: Die Küche des Inselparadieses ist seit Generationen eng mit der Natur verbunden. Werkfoto: Tahiti Tourisme



Lange Tradition: Die Dänen haben Austern bereits seit der Steinzeit auf der Speisekarte. Werkfoto: VisitDenmark/Mads Tolstrup

Schlemmen in Dänemark

Deutsche Urlauber lieben die Klassiker der dänischen Küche: ein üppig belegtes Smørrebrød, frischen Fisch von der Küste, den klassischen Hotdog oder ein süßes Teilchen vom Bäcker. Die wenigsten verbinden Dänemark mit einer Spezialität, die mit dem Jet-Set verbunden wird: die Auster.

Austern werden heute oft mit schicken Restaurants und teurem Champagner in Verbindung gebracht, aber Dänen haben Austern tatsächlich bereits seit der Steinzeit auf der Speisekarte. Die Delikatesse war ganz offensichtlich ein großer Hit unter den Steinzeitmenschen: Archäologen haben in einigen Siedlungen Austernschalen gefunden, die bis auf 4000 v. Chr. zurückdatiert werden können.

Safari geht in Dänemark ein bisschen anders: Statt Ausschau nach den „Big 5“ zu halten, geht es auf die Suche nach etwas kleineren Meeresbewohnern. Meist werden die Austernsafaris von kundigen Naturführern geleitet, die alle Tricks und Tipps für eine erfolgreiche Tour kennen.

Der Limfjord ist nicht nur Ursprungsort für einige der besten Austern der Welt, auch andere Schalentiere wie Muscheln und viele Fischarten von dort sind bekannt für ihre Qualität. Kein Wunder also, dass sich Nykøbing Mors auf der dortigen Insel Mors zu Dänemarks Schalentierhauptstadt gemausert hat.

In Salzlake

Sehr beliebt ist bei vielen ein Salat mit Feta. Wer im Supermarkt allerdings zu einem weißen Käse in Salzlake greift, hat nicht automatisch einen griechischen „Feta“ aus Schafsmilch in der Hand. Neben Feta liegen im Kühlregal meist verschiedene Hirtenkäse oder weiße Käse in Salzlake, die allerdings häufig aus Kuhmilch hergestellt werden und meist günstiger sind. Ein genauer Blick auf die Verpackung lohnt sich daher. Fehlt in der Bezeichnung oder Zutatenliste der Hinweis auf Schafs- oder Ziegenmilch, handelt es sich um Käse aus Kuhmilch. Nur Produkte mit der Bezeichnung „Feta“ sind durch die EU-Kennzeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ geschützt. Sie garantiert, dass der Käse nach festgelegten Vorgaben aus Schafs- und gegebenenfalls Ziegenmilch hergestellt wurde, in Salzlake gereift ist und in einer bestimmten Region Griechenlands produziert wurde.



Feta - leckerer Käse in Salzlake. Werkfoto: VZ NRW/adpic

Herstellernachweise: **Spritz-Tour:** Casa Prosecco Deutschland, ff.k Public Relations GmbH, Christoph-Probst-Weg 4, 20251 Hamburg, Tel.: 040/611356-38; **Genuss:** Tahiti Tourisme c/o Global Communication Experts GmbH, Hanauer Landstr. 184, 60314 Frankfurt, Tel.: 069/175371-034; **Schlemmen:** VisitDenmark, Glockengießerwall 2, 20095 Hamburg, www.visitdenmark.com; **Louisiana:** Fremdenverkehrsbüro New Orleans & Louisiana c/o Wiechmann Tourism Service GmbH, Bornheimer Landwehr 33, 60385 Frankfurt am Main, Tel.: 069/25538-210; **In:** Verbraucherzentrale NRW, Helmholtzstr. 19, 40215 Düsseldorf, Tel.: 0211/91380-1101; Redaktionelle Bearbeitung: AST