



Brief **LETTERA**



Nr. 52

September 2008

INFORMATIONEN VON **amicizia** FÜR **amicizia**

Liebe Leser, liebe Freunde, cari amici,

läuft Ihnen das Wasser auch schon im Munde zusammen, wenn Sie so richtig prächtige Steinpilze vor sich sehen? Dieses Jahr soll ein gutes werden für diese Köstlichkeit. Wir wünschen beim Wandern mit Pilze-Suchen viel Freude und viel Erfolg! Aber immer daran denken: Nichts Unbekanntes nehmen, lieber verzichten! Daß der Herbst eingezogen ist, sehen Sie an der Pinnwand - das Reiseangebot ist nicht mehr groß.

Wenn Sie diese LETTERA in der Hand halten, wird vermutlich die Gruppe der Italienisch-Lernenden gerade unterwegs in Trient sein und die Kulturreisenden werden sich überlegen, was sie in den Koffer packen. Beide Reisen sind ausgebucht.

Mitfahren können Sie aber noch bei der Seniorenreise mit Marcello oder bei der Wander- / Nordic-Walking-Tour. Viele Plätze sind nicht mehr frei, daher die Bitte, sich bei Interesse umgehend zu melden; s. auch Seite 2.

In den letzten 2 Lettera-Ausgaben hatten wir berichtet, daß am 2. Advent der Chor von Pisa in der Marktkirche singen wird. Leider klappt das nicht, was wir sehr bedauern. Die Finanzen reichen nicht aus, und Sponsoren sind in Italien genauso knapp wie in Deutschland!

Stattdessen bieten wir am 1. Advent wieder einen Advents-Kaffee an, zusammen mit der WMK (Wiesbadener Musik- und Kunstschule) - ähnlich wie im vergangenen Jahr! Das war ein gelungener Nachmittag, der allen Beteiligten sicherlich in guter Erinnerung geblieben ist.

Außerdem bitte den Termin vormerken für die nächste Mitgliederversammlung mit Vorstandswahl, s. rechts. In der nächsten Ausgabe unserer „Lettera“ werden wir Sie nochmals darauf hinweisen.

Es grüßt Sie / Euch sehr herzlich

Ihr / Euer Vorstand



Inhalt:

In eigener Sache / Pinnwand	Seite 1
Reisen und „Advents-Kaffee“	Seite 2
Zeitungsbericht über „amicizia e.V.“	Seite 3
Tavarnelle und „Stele von Wiesbaden“	Seite 4
ital. Heimatkunde „Seborga“	Seite 4
Die Pizza	Seite 5
„Bunte Seite“, Bottarga, Impressum	Seite 6



pinnwand



Reisen:

Es sind noch Plätze frei für:

Seniorenreise mit Marcello
3. bis 11. Oktober 2008 (s.S.2)

Wander-/Nordic-Walking-Reise
10. bis 18.10.2008 (s.S. 2)

schon für 2009:

Frühlingsreise „Lido di Jesolo“
8. bis 16.5.2009 (s.S. 2)

Termin-Vormerkungen:

Advents-Kaffee

1. Advent

Sonntag, 30. November 2008

14.30 - 17.00 Uhr

Bürgerhaus Sonnenberg, Kaisersaal

Mitglieder-Versammlung

mit **Neuwahl des Vorstands:**

Freitag, **16. Januar 2009**, 19 Uhr

Bürgerhaus WI-Sonnenberg, Vereinsraum I

„Ristorante Marcello“ macht Ferien:
5. bis 12. Januar 2009

Stammtische entsprechend verabreden!

Stammtisch:

jeden 1. Mittwoch im Monat, ca. 19 Uhr

Italienischer Stammtisch:

jeden 1. Dienstag im Monat, ca. 19 Uhr

Beide Stammtische im

*Ristorante „Marcello“
König-Adolf-Str. 6
Wiesbaden-Sonnenberg
Tel.: 0611 / 540420*



Reisen, für die noch einige Plätze zur Verfügung stehen:

Seniorenreise mit Marcello

03. bis 11. Oktober 2008

Ferienanlage mit kleinen Reihenhäusern im Grünen, nahe am Meer: „Riva degli Etruschi“, San Vincenzo / Toscana

Ausflüge nach - Lucca

- Insel Elba
- Markt von Cecina, Bolgheri
- San Miniato al Tedesco
- Massa Marittima

und ein Wandertag in der nahen Umgebung

Reisepreis: 490,-- € Mitglieder
540,-- € Nichtmitglieder
150,-- € Einzelzimmer-Zuschlag
(nur in begrenzter Anzahl vorhanden)

Info und Anmeldung:

Marcello Caldori, Telefon: 0611 / 540420

Wander- / Nordic-Walking-Reise

10. bis 18. Oktober 2008

Quartier in der allseits beliebten Anlage Poggio d'Oro bei San Donato / Toscana
Eine Fachfrau für Nordic Walking steht zur Verfügung;
wer lieber ohne Stöcke geht, kann das genauso gut tun.

Markante Besichtigungs- und Wander-Touren:

- Monteriggione / nahe Siena
- Rignana - Montegozo - Greve / Chianti
- Chiusdino - Abbazia San Galgano
- Arezzo
- Lucardo - Certaldo alto
- Volterra

Reisepreis: 640,-- € Mitglieder
690,-- € Nichtmitglieder

Info und Anmeldung:

Walter Pagel, Telefon: 0611 / 520956

Bei allen Reisen sind Änderungen der Programme vorbehalten!

Für die noch in diesem Jahr stattfindenden Reisen bitten wir bei Interesse um schnellstmögliche Anmeldung!

Advents-Kaffee

1. Advent 2008

Sonntag, 30. November
von 14.30 bis 17 Uhr
Bürgerhaus WI-Sonnenberg
Kaisersaal

Wie auch im vergangenen Jahr werden Musizierende der Wiesbadener Musik- und Kunstschule die Programmgestaltung übernehmen.

Eintritt frei!

Vorschau auf 2009:

Frühlingsreise 2009 nach Lido di Jesolo

08. bis 16. Mai 2009

- 08.05. Abfahrt 11 h
Zwischenübernachtung Wipptalerhof / Brenner
- 09.05. Über Verona → Lido di Jesolo, Adlon Hotel
- 10.05. Strandspaziergang, Weinprobe im Hotel
- 11.05. Bootstour zu den Inseln vor Venedig:
S.Francesco, Torcello und S.Lazzaro
- 12.05. San Daniele mit Besuch einer *Prosciuttificio*, in der der berühmte Schinken hergestellt wird
- 13.05. - entweder frei
- oder separat organisierter Ausflug nach Venedig, der nicht im Reisepreis enthalten ist
- 14.05. Rundfahrt über die Piave-Weinstraße, Weinprobe typischer Weine der Region
- 15.05. Markt in Jesolo Alto
Zeit zum Spazierengehen und Koffer packen
Gala-Abendessen
- 16.05. Rückfahrt. Ankunft Wiesbaden gegen 22 Uhr

- Änderungen der Ausflüge vorbehalten -

Reisepreis: 545,-- € Mitglieder
595,-- € Nichtmitglieder
130,-- € Einzelzimmer-Zuschlag (nur in begrenzter Anzahl vorhanden)

Info und Anmeldung:

Hans-Peter Klein, Wiesbadener Str. 60,
65197 Wiesbaden
Telefon: 0611 / 419840

Wer das „Wiesbadener Tagblatt“ nicht abonniert hat, kann hier den Artikel über unseren Verein von Ingeborg Toth nachlesen, der am 19. Juli 2008 veröffentlicht wurde:

Freundschaft und Hilfe für Schwächere

Deutsch-italienischer Verein „Amicizia“ setzt sich für soziale Partnerschaft ein

Eine Vereinigung deutscher Italophiler? „Amicizia“, der deutsch-italienische Verein für soziale Partnerschaft, ist weit mehr. In 28 Jahren wurde aus einem Freundeskreis der Italien-Liebhaber ein Verein mit fast 500 Mitgliedern - aus dem kulturellen und sozialen Leben dieser Stadt nicht mehr wegzudenken.

Mit und durch „Amicizia“ sind bis heute mehr als 3500 Wiesbadener nach Italien zu über 75 Veranstaltungen gereist. An die 1500 Italiener waren bei über 60 Veranstaltungen in Wiesbaden zu Gast. Der Verein „Amicizia“ kümmerte sich in all den Jahren um Behinderte, sozial Schwache, Kinder, Jugendliche und Senioren, so der Vorsitzende Michael Müller, im Hessischen Wirtschaftsministerium tätig. In den 22 Jahren, in denen er an der Spitze der Vereinigung steht, sei sich „Amicizia“ treu geblieben. Was man mache, habe Kultur und sei Kultur. Vieles davon dokumentiert in der „Lettera“, dem Vereinsblatt, das liebevoll von Brigitte Mohr gestaltet wird. Sie organisiert auch die Sprachreisen.

Zum „Giro del Chianti Classico“ lädt regelmäßig Organisator Günter Riege die Radfahrer ein. Der zweite Vorsitzende Hans-Peter Klein lässt sich Jahr für Jahr ein reizvolles Ziel für seine „Frühlingsreise“ einfallen - in die Abruzzen oder an den Gardasee. Herbert und Elisabeth Lahr betreuen die Ferienfreizeiten behinderter Kinder. Mit 15 000 Euro wurde allein eine Toskana-Reise der Friedrich-von-Bodelschwingh-Schule für Körperbehinderte finanziert. Solche Ausgaben reißen Schatzmeister Volker Kliemt dicke Löcher ins Budget. Um solche sozial anspruchsvollen Aktivitäten überhaupt möglich zu machen, werden viele der übrigen Reisen veranstaltet. Müller, der die regelmäßigen Kulturreisen betreut, sieht den Verein als Träger und Verfechter einer Botschaft. Nach der hat man Schwächeren zu helfen. Ausgetauscht werde aber auch das Wissen über die Alltagskultur, von Land zu Land, so Müller. Dass die Toskana zum Austauschpartner wurde, ergab sich durch verschiedene Umstände.

Im Rückblick betrachtet ist die Fokussierung auf eine Region ein Segen:

Besitzt man doch nach fast drei Jahrzehnten zwischen Florenz und Siena viele Ansprechpartner. Sie tragen mit dazu bei, dass sich die Gruppen aus Wiesbaden Einblicke in eine der malerischsten Regionen Italiens verschaffen dürfen, wie sie Touristen nie bekommen können.

Die Reisen für Italienfreunde,- um in geselliger Runde zu kochen oder um Senioren erholsame Tage am Meer zu gönnen,- sind knapp kalkuliert: „Wir wollen ja keine Gewinne machen“, so Müller. Was übrig bleibt, wird in die sozialen Projekte gesteckt: Für Klassenfahrten behinderter Wiesbadener Schülerinnen und Schüler ans Meer, für Konzertreisen der Jugendmusikschule.

Jüngstes Projekt war ein Kochkurs mitten im Chianti-Classic-Gebiet, für Schülerinnen und Schüler der Elly-Heuss-Schule. Dabei haben die „Amicizia“-Begleiter gelernt: Wir mögen etwas, weil wir es kennen. Deswegen werden die Kinderkochkurse in der Toskana sicherlich fortgesetzt.



Man sehe und staune, wie gut die Jungs der Elly-Heuss-Schule servieren können!

Der Verein „Amicizia“ ist stolz auf die engen Kontakte zur Wiesbadener Jugendmusikschule. Ihr musikalischer Direktor Christoph Nielbock bietet eine Erklärung an, weshalb es sich schwieriger gestaltet, Italiener nach Hessen zu holen als Deutsche in die Toskana zu bringen. Das Interesse sei auf der anderen Seite nicht geringer. Aber oft scheitert ein Gegenbesuch daran, dass Chöre oder Jugendgruppen einfach nicht in der Lage seien, einen Beitrag zu den Reisekosten zu leisten;- dies falle deutschen Gruppen leichter.

Im „Amicizia“-Gründungsjahr 1980 sah die Welt anders aus als heute: Zentrale Forderung war die Anerkennung der faktischen Einwanderungssituation. Der Ruf nach einer konsequenten Integrationspolitik wurde laut. Es ging um die reale Gleichberechtigung der so genannten „zweiten Generation“ bei Bildung und Ausbildung, bei Arbeit und Wohnen. Die Gründung von „Amicizia“ war ein Beitrag, die italienischen „Gastarbeiter“ zu integrieren, die nach Wiesbaden gekommen waren. Michael Müller: „Aber die sind heute längst integriert.“

Unser aktuelles Problem ist, dass wir ein Verein geworden sind, der unter fast 500 Mitgliedern nicht mal zehn Prozent Italiener hat.“

Der Verein wurde im wesentlichen von drei Leuten aus der Taufe gehoben: Von Achim Exner, damals Sozialdezernent, von dem ZDF-Journalisten Dieter Busch und dem Gastwirt Marcello Caldori. Die lustigste Anekdote zur „Amicizia“-Gründungsgeschichte hat Wiesbadens Ex-Oberbürgermeister parat.

Exner, schon immer ein Anhänger italienischer Küche, erinnerte sich, dass er vor achtundzwanzig Jahren in kleiner Runde in Marcello Caldoris Trattoria in der Taunusstraße saß.

Kleine italienische Heimatkunde

Um sich herum eine Handvoll Gründungswilliger. Man überlegte, wie das Kind heißen soll, das man aus der Taufe zu heben gedachte. Exner kam der sozialdemokratische Gruß „Freundschaft“ in den Sinn:
„Marcello, was heißt Freundschaft auf italienisch?“

Dass die Zahl der Italiener im Verein in fast drei Jahrzehnten so dramatisch geschrumpft ist, hat zur Folge: Es kommt keine Doppelspitze mehr zustande.

Der „Presidente“ der Anfangsjahre hat auch viel Farbe in den Verein gebracht. Bis hin zu einer Theatergruppe, die im Saal des Bürgerzentrums Adlerstraße selbstgeschriebene Stücke aufführte: in italienischer Sprache.

An jedem ersten Mittwoch im Monat trifft man sich ab 19 Uhr bei Marcello im Bürgerhaus Sonnenberg, am Stammtisch, an dem Deutsch gesprochen wird. An jedem ersten Dienstag im Monat finden sich Vereinsmitglieder und Gäste jeweils ab 19 Uhr am italienischen Stammtisch ein.

Tavarnelle/Val di Pesa und die „Stele von Wiesbaden“

Wer schon länger in unserem Verein ist, kommt nicht umhin, die Bedeutung von Tavarnelle gebührend zu bewundern:

Zum einen ist es der Geburtsort von unserem Gründungsmitglied „Marcello“. Das allein ist aber noch nicht das alles Entscheidende, aber:

Weil Marcello dort geboren ist und weil er dort heute noch bekannt ist wie der berühmte bunte Hund, und weil er in seiner Heimatgemeinde so viel für „amicizia“ geworben hat, hat die Gemeinde Tavarnelle in den vergangenen Jahrzehnten sehr viel für und mit uns gemeinsam getan. Vom Bürgermeister bis zur Hausfrau, vom Künstler bis zum kleinen Handwerker, auf allen Ebenen hat man sich engagiert, Feste veranstaltet, Spiele organisiert, Fahrten gemacht, immer mit dem Gedanken, Gewinne zu erzielen und diese für Kinder und sozial Schwache zu verwenden.

In 2010 wird „amicizia e.V.“ 30 Jahre alt, auch die Akteure sind ein paar Tage älter geworden und hin und wieder zieht man zwischendurch Bilanz.

Nachdem nun durch den Künstler K.-M. Hartmann die Idee der „Stele von Wiesbaden“ aufkam, die überall für Toleranz werben soll (in der Wiesbader Presse wurde mehrfach davon berichtet), hat Marcello sich für den Gedanken begeistert und möchte eine solche Stele in Tavarnelle aufstellen lassen. Nicht die große, 60 m hohe Stele, die eines Tages auf einer Taunuskuppe stehen soll, sondern eine 6-m-Stele, genauso gefertigt aus verzinktem Stahl mit roten Glaselementen, zu einem Preis von 5.000,- €.

Wäre das nicht eine tolle Jubiläums-Aktion?
Sponsoren sind herzlich willkommen!
Rückfragen bei Marcello oder Brigitte Mohr.

In der Regel ist man ja schon ganz glücklich, wenn man die 20 Regionen Italiens zusammenbekommt, wenn man aber gefragt wird, „**wo liegt das Fürstentum Seborga?**“ kann man sich zunächst nur wundern, ob man richtig gehört hat. „Fürstentum“ ?? Etwas Souveraines?? Ja, das ist in der Tat fraglich.



Aber zunächst der Ort Seborga, ohne den Zusatz „Fürstentum“:

Er wurde 954 gegründet, liegt 3 km entfernt vom Ligurischen Meer, auf 520 m Höhe, mit einer Einwohnerzahl von 321 Seelen und gehört offiziell zur Provinz Imperia in Ligurien, an der Blumenriviera. Es ist ein Ort außerhalb des Gewöhnlichen, mitten in den Mimosen, voller Geschichte und Atmosphäre.

Die Aussicht auf das nahe Fürstentum Monaco und die ganze französische Côte d'Azur ist atemberaubend, aber die Aussicht auf Anerkennung als souveräner Staat scheint nicht ganz so großartig zu sein.

Seit den 1960er Jahren versucht der Unternehmer Giorgio Carbone mit historischen Untersuchungen nachzuweisen, daß Seborga bei der Aufteilung europäischer Gebiete nach den napoleonischen Kriegen weder beim Wiener Kongreß (1815) noch bei der Gründung der italienischen Republik (1946) einer Staatsmacht unterstellt wurde. 1963 waren die Einwohner Seborgas so sehr von Carbones Argumenten überzeugt, daß sie ihn zum Fürsten wählten, und seither nennt er sich auch Georgio I, Principe di Seborga. 1993 wurde in Seborga das „Antike Fürstentum Seborga“ ausgerufen und Giorgio Carbone erneut zum Fürsten ernannt. Zwischen 1994 und 1996 ließ man in Seborga sogar die alte Währung, den Luigino, prägen, ebenso gibt es Briefmarken, u.a. mit dem Konterfei des Fürsten, die jedoch nicht offiziell anerkannt sind, aber von Touristen gerne gekauft werden.

Die Einwohner sind eindeutig Italiener, die der italienischen Rechtsordnung voll unterliegen, erstaunlicherweise aber hat der italienische Staat bisher keine rechtlichen Schritte gegen die Unabhängigkeitserklärung unternommen. Einen Erfolg können die Einwohner von Seborga jedoch für sich verbuchen:

Seit der „Unabhängigkeitserklärung“ hat der Tourismus wesentlich zugenommen!

Woher sie kommt? Keiner weiß es so ganz genau. Schon 1000 vor Chr. aßen die Etrusker Fladen, auf heißem Stein gebacken, und belegten sie anschließend mit verschiedenen Zutaten. Später die Griechen belegten ihre Fladen **vor** dem Backen mit dem, was ihnen schmeckte, aber eine der Hauptsachen, die zur Pizza gehört, das sind ja die Tomaten, und die kamen erst 1520 aus Südamerika nach Italien.



Pizzaiolo - nicht mit Handtuch, sondern mit Pizzateig!

Verbürgt ist aber die weltweit

älteste - noch existierende - Pizzeria:

Die 1830 gegründete „Pizzeria Port'Alba“ in Neapel.

59 Jahre später lieferte ein *pizzaiolo* (Pizzabäcker) aus einer anderen Pizzeria an König Umberto I. und seine Gattin Margherita von Savoyen drei verschieden belegte *pizze*; die mit den italienischen Farben (**grün**: Basilikum, **weiß**: Mozzarella, **rot**: Tomaten) fand bei der Königin den größten Gefallen. Seither gibt es die „Pizza Margherita“, die – weltweit - die am meisten gegessene sein soll.

Nun könnte man denken, so eine Pizza Margherita herzustellen sei kein Problem. Ja und Nein! Die „wahre neapolitanische Pizza“ hat offenbar weltweit mit einer riesigen Menge an Plagiaten zu kämpfen. Schnell gemacht, das stimmt, aber auf das Wie kommt es an. Der Teig: Wasser, Mehl und Salz. Ist doch ganz simpel! Von wegen! Mit der Beschaffenheit des Wassers fängt es an: Nicht zu kalkhaltig, nicht zu kalt, nicht zu warm, Salzmenge in Abhängigkeit von der Qualität des Wassers. Dann das Kneten und schließlich das Ausziehen des Teiges zu einer dünnen runden Scheibe! Entscheidend weiterhin der Belag: Nur die allerbesten und frischesten Zutaten dürfen es sein. Nicht weniger wichtig: Der spezielle Holzofen, richtiges Holz und eine Temperatur zwischen 400 und 450° C.

Inzwischen gibt es sogar einen „Verein der echten neapolitanischen Pizza“, der einen Antrag bei der EU-Kommission gestellt hat zum Schutz eben dieser Pizza, auf daß Qualität und Tradition erhalten bleiben! Vielleicht gibt es dann bald eine „Pizza DOC“ (*Denominazione di Origine Controllata* – wie beim Wein!)

Gute Zutaten vorausgesetzt, schmeckt die Pizza nicht nur gut, sondern ist auch gesund, speziell für's Herz. Die Universität von Mailand hat aufgrund einer Studie festgestellt, daß sich das Infarktrisiko auf die Hälfte verringert, wenn man einmal pro Woche eine Pizza isst. Tomaten und Mozzarella haben Bestandteile, die den Herzkranzgefäßen gut tun.

War die Pizza in der Vergangenheit ein Gericht der Armen, ist sie – je nach Belag – heute nicht mehr ganz so billig, jedoch meistens noch akzeptabel.

Aber Achtung, wenn Sie nach New York kommen:

Dort gibt es einen stadtbekanntesten Gastronomen, der den berühmten italienischen Teigfladen mit Kaviar belegt. Diese Pizza ist halt ein bisschen teurer, aber für umgerechnet 750,- € zu haben!!

Im folgenden finden Sie einen Beitrag zur Pizza von einem echten Neapolitaner, der heute leider nicht mehr lebt, von

Domenico Rea, scrittore e giornalista italiano 1921–1994

So wie die Spaghetti den *scugnizzi* entsprechen, den neapolitanischen Gassenjungen, die barfuß herumlaufen, behende wie Katzen, dünn wie ein Faden, beweglich und tänzelnd wie Akrobaten, so entspricht die Pizza Neapels Form und der Psychologie seiner Einwohner. Die Pizza ist eine runde Scheibe, sie ist rund wie die drei Kardinalpunkte des neapolitanischen Liedes, wie die Sonne, der Mond und das Meer. Die Pizza ist barock wie Neapels Türme, wie die Kirchen, wie die Palazzi mit ihren Wendeltreppen. Die einzige Ebene, die es in Neapel gibt, ist das Meer und die einzige Ebene, die ihm gleichkommt, ist der flache Boden der Pizza. Die Pizza ist so rund, so wie der Golf von Neapel – umfasst von der sorrentinischen Küste, von Capri, Ischia und Procida – eine Mulde bildet. Ihr angesengter Rand gleicht dem verkrusteten Küstenstrich. Die Mozzarella, würfelig auf die Pizzawiese gestreut, erinnert an das Weiß der Segelschiffe so wie die Tomaten an die roten Segel der Piraten erinnern, und das grüne Basilikum deutet das Lächeln des Schaums auf den Wellen an, wenn das Meer ruhig ist. Aber hiermit hören die Ähnlichkeiten der Pizza mit Neapel noch nicht auf.

Die Pizza ist ein Schnellgericht, das man in zwei, drei Minuten zubereitet, denn die Neapolitaner – man weiß nicht warum oder wozu – haben es immer eilig. Um die Pizza zu essen, braucht man keinen Tisch zu decken. Man braucht keine Gabel, weder Messer noch Löffel. Bis vorgestern haben die Neapolitaner die Pizza immer mit den Händen gehalten, so wie man, ohne sich von seinen Gedanken abbringen zu lassen, eine zusammengefaltete Zeitung in der Hand hält. Aber der eigentliche Grund ihrer Verbreitung ist ihr geringer Preis. Einst kostete eine Pizza ein paar *Centesimi*, und heute kostet sie nur wenige tausend Lire oder weniger, wenn man sie vom Ofen wegkauft. In einem Land, das berühmt ist für seine Armut, ist das ausschlaggebend.

Neapel

Neapel, das sind 1.000 Farben,
Neapel, das sind 1.000 Ängste,
Neapel, das ist die Stimme der Kinder,
die langsam, langsam sich erhebt
und du weißt, dass du nicht allein bist.
Neapel ist eine bittere Sonne
Neapel ist der Geruch von Meer
Neapel ist ein schmutziges Stück Papier
und keiner kümmert sich darum
und jeder wartet auf sein Schicksal.
Neapel ist ein Wandern
in engen steilen Gassen
Neapel ist ein einziger Traum
und alle auf der Welt wissen das,
aber die Wahrheit kennen sie nicht..

(Pino Daniele, * 1955 in Neapel, Jazz- und Rock-Musiker)

Selleriesalat mit Bottarga / Insalata di sedano e bottarga

für 4 Personen

4 Stangen Staudensellerie mit Grün
1 Stück Gurke (ca. 200 g)
200 g kleine Cocktailtomaten
1 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Stück Bottarga - s. unten (ca. 30 g)
1/2 Bund Petersilie

Sellerie in feine Scheiben schneiden, das Grün fein hacken. Das geschälte Gurkenstück der Länge nach vierteln und quer in hauchdünne Scheiben schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Zitronensaft mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einer Gabel cremig schlagen. Sellerie, Gurke und Tomaten untermischen und auf Teller verteilen. Vom Bottarga mit dem Trüffelhobel pro Portion einige Späne über den Salat hobeln. Petersilie waschen, Blättchen fein hacken und zusammen mit dem gehackten Sellerie-Grün über den Salat streuen.

Bottarga - der Kaviar in Form



Im September ziehen die Fischer von Sardinien eine besondere Kostbarkeit an Land: Die Meeräschen (*cefali*). Interessant sind hierbei die weiblichen Tiere – wegen ihrer Eier und wegen der nur ihnen eigenen robusten Säckchen, in denen die Eier gesammelt sind. Diese bernsteinfarbenen Säckchen müssen vorsichtig ausgelöst, von Venen befreit und für 2 bis 4 Stunden in ein Salzbad kommen. Anschließend werden die Säckchen gründlich gewaschen und für 1 bis 2 Wochen zum Trocknen ausgelegt. Das ist schon alles. Bottarga gibt es auch aus Frankreich, aber der hochwertigste soll der von Sardinien Küste sein. Ihren Preis hat diese Spezialität, denn es muß sorgfältig von Hand gearbeitet werden. Besonders schöne und unversehrte Bottarga-Stücke kosten ca. 12 bis 15,— € für 100 g, die 2. Wahl, die vor Ort gerieben und in Gläser abgepackt oder in Folie eingeschweißt wird, ist etwas billiger. Aber man braucht sehr wenig von dem würzig-aromatischen Bottarga, um ein Gericht zu verfeinern. Entweder gibt man ihn gerieben oder in dünnen Scheiben auf Spaghetti, oder macht ein Carpaccio aus fein geschnittenen Scheiben mit Zitronensaft und Olivenöl oder macht einen Selleriesalat, wie er hier oben beschrieben ist.

Empfehlung für diesen Herbst:

Früh morgens „in die Pilze gehen“!
Dieses Jahr scheint für Pilzfreunde ein gutes zu werden!



Und hier kommt der - in der Lettera 51 - angekündigte
Pleitegeier,

dem Sie hoffentlich niemals aus der Nähe ins Auge sehen müssen!!



Das Wort **Pleite** heißt hebräisch Entrinnen, Rettung. Ursprünglich ist die Flucht vor der Schuldhaft gemeint. Im 19. Jh. erschien das Wort zunächst in der Berliner Verbrechersprache und ging in die Umgangssprache über. Der Pleite-„Geier“ war ganz einfach der Pleite-„Geher“. Daß man dabei an den Vogel denkt, ist offenbar eine jüngere Erscheinung. Als Pleitegeier wird auch oft der Adler des Reichs- bzw. Bundeswappens bezeichnet.

Impressum:

Postanschrift für Vorschläge usw.:
„Lettera“ c/o Brigitte Mohr
Am Rebenhang 44
65207 Wiesbaden
Tel.: 06127 / 61340 - Fax: 06127 / 4631
e-mail: brigitte@mohr-bach.de

Auflage: 500
Druck: BKS GmbH
Fritz-Haber-Str. 4
65203 Wiesbaden
Tel.: 0611 / 92850-0

amicizia e.V. im Internet: www.amicizia.de
e-mail: Info@amicizia.de