



Italienische Küche

Inhalt

1	Regionalküchen	3
2	Italienische Menüfolge	3
2.1	Antipasti.....	3
2.2	primo piatto/1. Hauptgang.....	3
2.3	secondo piatto/2. Hauptgang	4
3	Typische Gerichte	4
3.1	Vorspeisen.....	4
3.2	Suppen und Soßen	4
3.3	Pizzen.....	5
3.4	Pastagerichte.....	5
3.5	Reisgerichte.....	5
3.6	Fischgerichte	6
3.7	Fleischgerichte.....	6
3.8	Desserts	6
3.9	Getränke.....	7
3.9.1	Weine	7
3.9.2	Aperitifs	7
3.9.3	Digestifs.....	7

Als italienische Küche wird die Gesamtheit der spezifisch italienischen Gerichte bezeichnet. Die italienische Küche besteht aus einer Vielzahl von regionalen Küchen, und bedingt durch die geografische Lage und lange Kochtradition kann sie auf eine Vielzahl von Zutaten und Spezialitäten zurückgreifen. Historisch unterscheidet man vor allem zwischen der Cucina alto-borghese (womit die exklusive Kochtradition der höheren Stände seit der Renaissance bezeichnet wird) sowie der Cucina povera (der regionalen bäuerlichen und städtischen Küche).

International bekannte Produkte sind zum Beispiel italienisches Olivenöl, diverse Käsesorten (zum Beispiel Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola), Wurst und Fleischerzeugnisse (wie Mortadella, Salami, San-Daniele-Schinken, Parmaschinken) und natürlich Pasta und Pizza. Dazu kommt das reichhaltige einheimische Weinangebot (zum Beispiel Chianti und Barolo).

In Italien ist üblicherweise das Abendessen die Hauptmahlzeit, die aus einer Vorspeise (Antipasto), zwei Hauptgängen und der Nachspeise besteht.

1 Regionalküchen

Italien ist ein großes Land mit unterschiedlichen klimatischen und geografischen Verhältnissen und mit verschiedenen Volksgruppen. Die einzelnen Regionen hatten eine oft voneinander unabhängige historische Entwicklung. Diese Umstände bringen es mit sich, dass die einzelnen Regionen – oft sogar einzelne Städte und Orte – verschiedenste kulinarische Spezialitäten hervorgebracht haben und sich die regionalen Küchen so sehr unterscheiden, so vielfältig sind, dass eigentlich von einer „italienischen Küche“ gar nicht gesprochen werden kann.[1]

Folgende Regionalküchen können unterschieden werden: Friaul (siehe: Friaulische Küche), Venetien, Trentino-Südtirol (siehe: Trentino-Südtirols Küche), die Lombardei, Aostatal, Piemont, Ligurien (siehe: Ligurische Küche), Emilia-Romagna, die Toskana (siehe: Toskanische Küche), Umbrien, Marken, Latium mit der Hauptstadt Rom, die Abruzzen mit Molise, Kampanien, Apulien, die Basilicata, Kalabrien und die Regionalküchen der beiden Inseln Sizilien (siehe: Sizilianische Küche) und Sardinien.

2 Italienische Menüfolge

Auch im privaten Alltag werden in allen italienischen Regionen die Speisen zum Mittag- und Abendessen in der Regel in zwei Gänge aufgeteilt, den kohlehydratbetonten primo piatto ‚Erster Gang‘ und den eiweißreichen secondo piatto ‚Zweiter Gang‘. Dazu werden oft kalte oder warme antipasti ‚Vorspeisen‘ und meist dolci ‚Desserts‘ gereicht. Die Essensfolge wird meist mit einem Espresso abgeschlossen. Bei festlichen Anlässen werden zu den vier Gängen oft verschiedene Gerichte zur Auswahl oder nacheinander gereicht.

2.1 Antipasti



Abbildung 1 Antipasti

Vor den Hauptgängen ist es in Italien üblich, verschiedene kleine, meist leichte Gerichte zu servieren. Im größeren Rahmen beginnt man mit kalten Antipasti, worauf warme Antipasti folgen. Dabei gibt es eine große und regional unterschiedliche Vielfalt an Gerichten. In Küstengebieten werden oft Antipasti auf Basis von Meeresfrüchten gereicht, während ansonsten Wurst- und Schinkenaufschnitt üblich sind. Anders als in anderen Ländern zählt auch Käse zu den Antipasti. Zusätzlich gibt es zahlreiche Vorspeisengerichte, die auf Gemüse basieren.

2.2 primo piatto/1. Hauptgang

Der erste Hauptgang besteht zumeist aus einem Pasta- oder Gnocchi-Gericht. Vor allem im Norden Italiens wird oft ein Risotto serviert. Auch verschiedene Suppen – creme, zuppe oder minestre – können als erster Gang serviert werden. Zu den primi piatti werden ebenfalls Salate aus Pasta oder Reis gezählt.

2.3 secondo piatto/2. Hauptgang

Der zweite Hauptgang ist entweder ein Fleisch-Gericht oder eines mit Fisch oder anderen Meerestieren. Auch Frittiertes, z. B. gebratene Steinpilze (fritto di porcini), Käse- oder Eigerichte können als secondo piatto gereicht werden.

3 Typische Gerichte

3.1 Vorspeisen



Abbildung 2 Vorspeisen

- ❏ Antipasto all'italiana Caprese – Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- ❏ Bruschetta oder Crostini – geröstetes Brot mit verschiedenem Belag
- ❏ Bresaola – Schinkenspezialität aus der Lombardei
- ❏ Tramezzini – belegte Weissbrotscheiben
- ❏ Mortadella, Salame, Coppa und anderer Wurstaufschnitt, als gemischter Wurstteller als antipasto all'italiana bezeichnet
- ❏ Prosciutto crudo (Rohschinken, z. B. Prosciutto di Parma oder San-Daniele-Schinken)
- ❏ Prosciutto cotto (Kochschinken)

3.2 Suppen und Soßen

- ❏ Trofie col pesto genovese aus der ligurischen Küche Bagna cauda
- ❏ Brodo di Natale /Brodo ripieno
- ❏ Fonduta
- ❏ Minestrone
- ❏ Minestrina
- ❏ Pasta e Fagioli

3.3 Pizzen



Abbildung 3 Pizzen

Die Pizza wird meist als alleiniger Gang verzehrt (piatto unico).

3.4 Pastagerichte



Abbildung 4 Pastagerichte

- ✂ Cannelloni al Ragù, Cannelloni ai Carciofi
- ✂ Penne all'Arrabbiata, Pansotti alla Genovese
- ✂ Rigatoni con la pajata, Rigatoni al Forno con Salsa Aurora
- ✂ Spaghetti Bolognese, Spaghetti alla carbonara, Spaghetti alle vongole, Spaghetti aglio e olio, Spaghetti alla Carrettiera, Spaghetti al nero di seppia, Spaghetti alla puttanesca, Spaghetti con la bottarga, Spaghetti Indiviolati, Spaghetti Siracusani, Spaghetti allo scoglio
- ✂ Tagliatelle alla Boscaiola, Tagliatelle ai Carciofi, Tagliatelle ai Funghi, Tagliatelle al

3.5 Reisgerichte



Abbildung 5 Reisgerichte

Reisgerichte (Risotti) sind vor allem in Norditalien sehr beliebt, vor allem in der Lombardei und der Region um Venedig.

- ✂ Risotto con Agoni, Risotto al Barolo, Sformato al Basilico, Risi e Bisi, Risotto al Cavolfiore
- ✂ Risotto ai Gamberoni, Risotto al Gorgonzola, Risotto indivia e fiori di zucca
- ✂ Risotto alla Milanese oder Safran-Risotto, Risotto con la luganega, Risotto mantecato con Grana Padano
- ✂ Risotto alla Marinara, Riso al nero di seppia, Riso con Piselli, Riso con i Porcini
- ✂ Risotto saltato, Risotto ai Quattro Saperi, Tiella di Riso, Sformato di Riso Dolce

3.6 Fischgerichte



Abbildung 6 Fischgerichte

- ❧ Orata al Cartoccio (Goldbrasse in der Folie zubereitet) Acciughe fritte in pastella, Acciughe in carpione, Acquadella o latterino fritto, Agghiotta di pesce spada, Anguilla marinata
- ❧ Baccalà alla vicentina, Baccalà fritto, Branzino al sale, Brodetto di arselle, Burrida
- ❧ Cacciucco, Calamaretti fritti, Calamari in zimino, Calamari Ripieni, Capesante alla veneziana, Cappon magro, Carpaccio di pesce, Cartoccio di pesce spada, Cozze alla tarantina, Cozze fritte alla viareggina, Cozze ripiene
- ❧ Filetti di Baccalà, Filetti di orata al cartoccio, Fritto misto, Frittata di bianchetti, Frittura mista di pesce
- ❧ Grancevola alla Veneziana

3.7 Fleischgerichte

- ❧ Bistecca alla Fiorentina Agnello al forno – Im Ofen gebratenes Lamm
- ❧ Arrosticini – Eine Grillspezialität aus den Abruzzen
- ❧ Arrosto di vitello – Kalbsbraten
- ❧ Bistecca alla fiorentina – T-Bone-Steak nach Florentiner Art
- ❧ Bollito misto – Gemischtes, gekochtes Fleisch
- ❧ Coda alla vaccinara – Geschmorter Ochsenschwanz
- ❧ Costoletta alla milanese – Mailänder Schnitzel
- ❧ Involtini di vitello – Kleine Kalbsrouladen

3.8 Desserts



Abbildung 7 Desserts

- ❧ Italienisches Eis Budino (Pudding)
- ❧ Früchte
- ❧ Gelato (italienisches Speiseeis)
- ❧ Granita
- ❧ Macedonia (Obstsalat)
- ❧ Panna Cotta
- ❧ Pignolata
- ❧ Sorbet
- ❧ Tiramisù

3.9 Getränke

3.9.1 Weine

Der Weinbau in Italien hat eine lange Tradition und jede Region ihre eigenen Weine. Es gibt über 350 Rebsortenvarietäten. Aufgrund der verschiedenen klimatischen Bedingungen bestehen große geschmackliche Unterschiede zwischen den Weinen, die dementsprechend den regionalen Charakter der unterschiedlichen Küchen bereichern. Qualitativ wird zwischen Qualitätswein und Landwein unterschieden und ausgezeichnet. Mehr als ein Fünftel aller in Italien angebauten Rebsorten sind autochthon. Zu den berühmtesten gehören Sangiovese sowie Nebbiolo.[2]

Der Charakter des Weins entscheidet, zu welchem Gang er serviert wird. Der toskanische Vin Santo ist zum Beispiel ein Dessertwein. In Italien werden neben Stillweinen (vini tranquilli) auch Perl- (vini frizzanti) und Schaumweine (vini spumanti) gekeltert.

3.9.2 Aperitifs

Zu den bekanntesten Getränken, die in Aperitifs wie dem Spritz gemischt werden, gehören Campari, Cinzano und Aperol.

3.9.3 Digestifs

Grappa

Amaro (Kräuterbitter), z. B. Fernet Branca, Ramazzotti, Averna etc.

Limoncello

Abbildung 1 Antipasti	3
Abbildung 2 Vorspeisen	4
Abbildung 3 Pizzen	5
Abbildung 4 Pastagerichte	5
Abbildung 5 Reisgerichte	5
Abbildung 6 Fischgerichte	6
Abbildung 7 Desserts	6