

Brioche

20/88 C 1940 D
DM3,- Mi. 21.9.88

Das Magazin für

auf die Accessoires kommt's an
**TASCHEN, GÜRTEL,
TÜCHER, UHREN
ZUM BESTELLEN**

Partnerschaft
**IST DIE ZWEITE
HE GLÜCKLICHER?**

endlich wieder Chancen
10 NEUE BERUFE

dekoration
**GANZ TOLLE SACHEN
AUS ALLER WELT**

Schön und natürlich

50 FRISUREN

**TRENTINO:
WO ITALIEN
NORDISCH
WIRD**

KRAFTVOLLER WEIN, HERZHAFTES ESSEN

Es gibt noch viel zu entdecken in der italienischen Küche. Zum Beispiel unsere Trentiner Rezepte. Sie stammen von Mutter und Tochter Foradori, die im norditalienischen Städtchen Mezzolombardo ein Weingut führen. Sie ließen uns nicht nur in ihre Küche, sondern auch von ihrem ungewöhnlichen Rotwein probieren.



**AUF HALBER
STRECKE
ZWISCHEN
BOZEN UND
DEM GARDA-
SEE: MEZZO-
LOMBARDO,
DIE ADRESSE
DER FORADORIS**

Rezepte
ab
Seite 252

Hasenkeule, mariniert in Terodelgo, einem typischen Rotwein der Region, und vielen Gewürzen, dann mit Rosinen, Speck und Orangen geschmort.

Fotos: Heino Bänderob; Styling: Mona Kremplien



ELISABETTA IN IHREM LABOR: HIER SAMMELT SIE „DATEN“ IHRER WEINE WIE SÄUREGRAD UND ALKOHOLGEHALT



Spinat-Gnocchi aus Kartoffelteig heißen hier „strangola preti“ (erwürgte Priester), weil – so die Legende – nimmersatte Kirchenmänner einst davon zu viele aßen.

Klack. Ausgerechnet jetzt fällt das Schummerlicht im Kellergewölbe der Azienda Agricola Foradori ganz aus. Von Elisabetta, der 23jährigen Winzerin, ist nicht mal mehr ein Schatten zu erahnen. In gut zwei Meter Höhe balanciert sie auf einer knorrigen Holzleiter, angelehnt an ein gewaltiges Weinfäß von 8000 Liter Inhalt. Da drin reift ihr Jüngster heran, der 87er Teroldego; und mit einer langen Glaspipette holt sie nun von oben eine Kostprobe dieses Roten aus dem Faß.

Teroldego. Mit der Betonung auf dem ersten O. Befragt nach Art und Herkunft dieses

Rotweins, tappen selbst viele Italiener im dunkeln. Es sei denn, sie sind Trentiner. Oder Kenner eben. Und wissen dann, daß die älteste Rebsorte der Region nur hier auf bescheidenen 300 Hektar kieshaltigem, trockenem Boden einen wirklich typischen Teroldego ergibt.

„Er ist“, sagt Elisabetta, „ein wenig wie wir hier im Norden. Und wir sind ein Bergvolk. Ein ganz anderer Menschen-schlag als die Italiener weiter im Süden. Man sagt, wir seien eigenwillig und verschlossen. Ein bißchen ist auch der Teroldego so. Man muß ihn ein bißchen studieren.“

Klack. Elisabetta Foradoris Mutter Gabriella hat sich mit Erfolg am Sicherungskasten zu schaffen gemacht. Bei Licht betrachtet funkelt der noch unfertige, junge Teroldego rubinrot im Glas, und er schmeckt und duftet etwas nach schwarzen Johannisbeeren. Nach einem Jahr im Faß wird er in Flaschen gefüllt. Erst dann hat er seine weiche Fülle und Feinheit entwickelt. Am besten, meint Elisabetta, man läßt ihm dann mindestens noch zwei, besser drei Jahre Ruhe, bevor man die Flasche entkorkt.

Zum Vergleich darum eine Probe des 85ers. Mit ihm gab



Im Trentino werden Äpfel im großen Stil angebaut. Auch Signora Foradori hat ein Lieblingsrezept für Apfelkuchen.



In den Flüssen und Bächen des Etschtals gibt's schöne Forellen. Zum Einlegen in Weißwein, intensiv duftende Kräuter und Zitronen, zum Beispiet.



Brotzeit in den Bergen: deftiger Speck und trockenes Kümmelbrot. Gut dazu paßt Rotwein.

die junge Winzerin übrigens seinerzeit ihr Debüt, als sie – gerade zwanzig Jahre alt – mit ihrem Önologendiplom (Önologie: Wissenschaft vom Wein) in der Tasche die berühmte Weinbauschule im benachbarten San Michele all' Adige verließ. Seitdem läßt die Konkurrenz dieses ehrgeizige Mädchen nicht mehr aus den Augen.

Dem reifen Roten sieht man seine Kraft schon an: beinahe schwarz wirkt er, die Reflexe im Glas blitzen dunkelviolet. Trotz des hohen Tanningehalts – er „gerbt“ die Sinne nicht, im Gegenteil, samtig-voll mit intensiven Frucht-nuancen, die jetzt stark an Himbeeren erinnern, füllt er den Mund. Im Laufe seiner Al-

terung hat der Teroldego sogar eine leichte, vanilleähnliche Süße im Duft angenommen. Elisabettas ganzer Stolz aber ist der „Vigneto Morei“, gekeltert aus ihren besten Teroldego-Lagen; eine Art „Riserva“ also, die nur für die vielversprechendsten Jah-resernten in Frage kommt. (Der 87er etwa hatte durch die schlechte Witterung kurz vor der Lese nicht das Zeug zu dieser Auszeichnung.) Elisabettas Stammkunden reißen ihr den Auserwählten des Jahres 85 aus den Händen. „Damals war das Wetter bis in den Oktober noch schön“, erklärt Elisabetta. „In solchen Jahren ernten wir so spät wie möglich. Je länger die Trauben am Stock blei-



Bergkäse: Spressa di Roncone, Grana Trentino, Vezzena Stravecchio und Taleggio.

ben, desto mehr Stoff hat nachher der Wein.“ Das kann man wohl sagen! Dieser Tropfen ist – im wahrsten Sinne des Wortes – eine Wucht. Noch „fetter“, körperreicher. Und man schmeckt ihn auch dann noch eine ganze Weile, wenn er längst die Kehle hinuntergeflossen ist. Schwierig, diesen eigenwilligen Wein mit prominenteren Roten zu vergleichen. Ein junger, fruchtiger Côtes-du-Rhône käme ihm wohl noch am nächsten. Elisabetta. Schön, wenn sie plötzlich lacht; ihre stille Würde könnte einen sonst beunruhigen. In ihrer Biographie gibt es keine „Ausfallzeiten“, weder durch wilde Eskapaden noch durch verträumtes Nichtstun. Zielstrebig ist sie gewesen. Und mußte es wohl auch sein. Ihr Vater starb schon 1976 mit 38 Jahren. Seiner Frau und dem einzigen Kind hinterließ er zehn Hektar Rebfläche plus sieben Hektar Apfel- und Birnenplantagen. Die Witwe Foradori hat es mit Zähigkeit und Hilfe vor allem von Carlo, einem treuen Angestellten ihres Mannes, geschafft, den Hof weiter zu bewirtschaften, bis ihre Tochter endlich die volle Verantwortung für den Wein übernehmen konnte. Seit drei Jahren nun hängt in



Waldpilze: Auf den bunten Märkten der kleinen Städte des Trentino reißt man sich darum.

Elisabettas kleinem Labor die gerahmte Urkunde, die sie als „Enotecnico“ auszeichnet. Noch, glaubt Elisabetta, hat sie ihren Teroldego nicht zur einsamen Spitzenklasse geführt. „Er könnte noch viel besser werden.“ Darum müssen schließlich auch ihre wenigen Angestellten vor ihr kapitulieren – auch wenn einige vom Alter her ihre Väter sein könnten: Neuerungen in der Kellertechnik oder in den Weinbergen setzt sie durch, den leidigen Einwand „Das haben wir aber bisher immer so gemacht“ läßt sie nicht gelten. Wann immer es geht, arbeitet Elisabetta selbst in den Weingärten der Ebene oder in 700 Meter Höhe, wo ihre weißen Trauben reifen. ▶



Poularde mit einer – sehr sättigenden – Füllung aus typischen Zutaten der Region: Pinienkerne, Haselnüsse, Käse, Brot und Rindermark. Herbstlich-üppig!



„Crocchette di fagioli“: frittierte Kroketten aus pürierten weißen Bohnen, gewürzt mit Petersilie und etwas Knoblauch. Als Beilage zum Sonntagsbraten.

Rezepte
ab
Seite 252



POLENTA WIRD ÜBER DEM HOLZFEUER BESONDERS GUT. DIE AZIENDA GIBT ES SEIT 1901

„Ich bin sehr mit unserem Boden verwachsen.“ Hätte es überhaupt Alternativen zur Winzerei gegeben? „Ja, mich interessieren Philosophie und Literatur. Vorletztes Jahr war ich sogar an der Uni in Trento eingeschrieben. Aber nachts schlief ich dann immer über den Büchern ein. 24 Stunden am Tag sind zu wenig für beides – und der Wein ist mir wichtiger.“

In der großen Küche der Azienda brennt ein Feuer. Die Flammen lodern aus dem gemauerten Herd gegen einen großen Kupferkessel, in dem ein gelber Brei träge blubbert.

Das, meint Elisabetta, sei die archaische – und beste – Methode, eine Polenta zu kochen. Ihre Mutter rührt darin mit einem Riesenspatel, in der Form einem Baseballschläger zum Verwechseln ähnlich. Auf den leichten Röstgeschmack durch das Holzfeuer, sagt die Signora, komme es nämlich an bei einem guten Maisbrei.

Sie kocht Trentiner Spezialitäten für uns, schreibt uns ihre Rezepte auf. Und erklärt, daß ein Teroldego am besten zu kräftigem Essen paßt. Ideal sind Wildgerichte oder Rindfleisch, aber auch ein Risotto wird sehr aromatisch (und sehr violett), wenn man den Reis darin gart.

Die Tochter überläßt die Kocherei, zumal vor Zuschauern, ihrer Mutter und erzählt lieber weiter über ihren Wein. 120 000 Flaschen werden jährlich abgefüllt. Neben Teroldego (60 Prozent) erzeugen die Foradori-Frauen sechs weitere Weine. Lagrein, ein Verwandter des Teroldego in Rot und Rosé, Pinot Nero aus Blauburgundertrauben und drei feine Weiße – Pinot Bianco, Chardonnay und Traminer Aromatico, sprich Gewürztraminer.

Alle tragen auf dem Etikett die italienische Herkunftsbe-

zeichnung DOC (Denominazione di Origine Controllata), die verbürgt, daß es sich um Qualitätsweine aus kontrolliertem Anbau handelt.

In den kommenden Monaten, wenn der Jahrgang 1988 Elisabettas ganze Kunst beansprucht, wird es turbulent werden. Denn inzwischen steht das nächste Projekt: Es heißt Familie. Im Mai hat Elisabetta einen deutschen Lehrbeauftragten der Weinbauschule geheiratet. Und jetzt erwartet sie ein Baby. Mezzolombardo döst in der spätsommerlichen Mittagshitze. Ein Mönch in wehender brauner Kutte radelt vorbei. Es ist der Glöckner vom kleinen Franziskanerkloster gegenüber. Auch in dieser Gegend hatten jahrhundertlang die Mönche verschiedener Orden das Know-how fürs Weinmachen. Heute ist das eine ganz und gar weltliche Sache – für Leute wie Elisabetta.

Madeleine Jakits

TRENTINO-REZEPTE ZU DEN FOTOS AB SEITE 248

Süß-saure Hasenkeulen

(Foto S. 248; 3 Portionen)

1/2 l Rotwein, 2 Lorbeerblätter, 2 Stengel Sellerie, 2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 1 Teel. Rosmarinnadeln, 2 Zweige Salbei, 10 Wacholderbeeren, 2 Hasenkeulen, 4 EBl. Olivenöl, 50 g durchwachsener Speck, 2 EBl. Rosinen, 50 g Zartbitterschokolade, 2 EBl. Essig, evtl. Soßenbinder (Instant), 2 EBl. Orangeat, Salz, frisch gemahlener Pfeffer.

Rotwein, Lorbeerblätter, Selleriescheibchen, zerdrückten Knoblauch, Zwiebelringe, Rosmarinnadeln, gehackte Salbeiblätter und Wacholderbeeren vermischen. Über die Hasenkeulen gießen und zugedeckt etwa zehn Stunden, am besten über Nacht, stehenlassen. Hasenkeulen aus der Marinade nehmen, trockentupfen und in heißem Öl rundherum braun anbraten. ▶



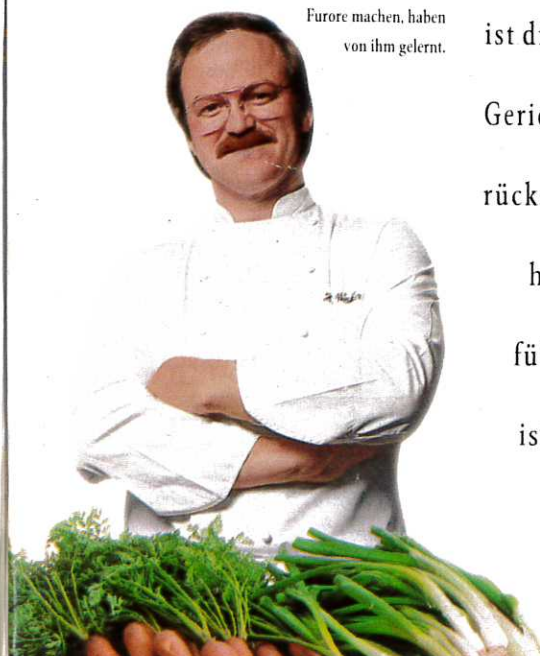
Handgriffe für eine „polenta smalzada“: So heißt im Trentiner Dialekt der mit Ei, Käse und Butter veredelte Maisbrei. Was den Südtalienern die Nudeln sind, ist den Trentinern ihre Polenta.

Spitzenköche schwören auf Uncle Ben's Reis.



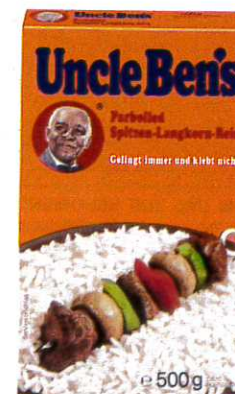
Möhren-Reis mit Lammrücken.

Seit zehn Jahren kommen Feinschmecker im Münchner 3-Sterne-Restaurant „Tantris“ in den Genuß der Kochkunst von Heinz Winkler. Viele Küchenchefs, die hierzulande Furore machen, haben von ihm gelernt.



„Ich persönlich esse gerne Reis, weil er mit vielen Speisen sehr gut harmoniert. Im übrigen ist die Beilage für mich genauso wichtig wie das Gericht, d.h. wenn ich einen erstklassigen Lammrücken habe, muß auch die Beilage dasselbe hohe Niveau erreichen. Uncle Ben's Reis erfüllt alle Ansprüche, die ich an Reis stelle: Er ist locker, körnig und wohlschmeckend.“

Heinz Winkler



Uncle Ben's Spitzen-Langkorn-Reis stammt nur aus sorgfältig ausgewählten Anbaugebieten. Durch die Parboiled-Veredelung bleibt er stets locker und körnig. Uncle Ben's - gelingt immer und klebt nicht. Übrigens: Dies und zwölf weitere Spitzenkoch-Rezepte bekommen Sie von Uncle Ben's, Postfach 022, 2816 Kirchlinteln. Postkarte genügt.