

# GEFRAGT



SERIE  
SO  
SCHMECKT  
DIE WELT



WIE SCHMECKT EIGENTLICH ...

## Rotkehlchen?

Die Journalistin Margherita Bettoni (28) hat als Kind die Sommer im norditalienischen Bergdorf ihrer Oma verbracht und Tante Ida beim Kochen beobachtet. Einmal gab es Rotkehlchen am Spieß.

„Ich besuchte Tante Ida – eigentlich die Cousine meiner Oma – am liebsten, wenn sie am Herd stand. Ich kletterte auf die Sitzbank vor ihrer Küche und schaute durchs Fenster zu, wie sie ein Huhn rupfte oder ein Kaninchen ausnahm. Am liebsten mochte ich, wenn sie ‚Spiedo‘ machte: Wildvögel am Spieß, ein traditionelles Gericht in den Bergen der Lombardei. Zuerst zündete sie Wacholder- oder Buchenholz für die Glut an. Mit einem Spieß durchbohrte sie dann die Vögel vom Hintern bis zum Kopf, die größeren in die Mitte, die kleinen an den Rand. Dazwischen steckte sie Kartoffeln und Salbeiblätter. Sie benutzte meistens Drosseln oder Amseln – und einmal sogar Rotkehlchen. Nach 30 Minuten über der Glut bestrich sie die Tiere mit geschmolzener Butter. Während der Spieß garte, kochte sie Polenta. Kurz vor dem Ende schüttete sie glühende Kohlen nach, so wurden die Vögel schön knusprig. Sie schmeckten immer leicht bitter, nur die Rotkehlchen waren mild. Das Beste waren ihre Köpfe. Wenn man sich durchgebissen hatte, lief einem ihr Gehirn auf die Zunge. Tante Ida war danach immer zufrieden: Das Mädchen aus der Stadt hatte ihren ‚Spiedo‘ geehrt. Nur Onkel Marco machte mir ein schlechtes Gewissen: Den Rest des Tages rief er mir ‚Cip! Cip! Cip!‘ hinterher.“

NÄCHSTE FOLGE: Sandwurm

### DREI WICHTIGE FRAGEN ...

- ❑ IST DAS ERLAUBT? Nein! Die Jagd, der Verkauf und das Importieren von kleineren Vögeln ist in Italien verboten.
- ❑ WAS GIBT'S DAZU? Polenta. Als Vorspeise ist *Minestra sporca* erlaubt: Suppe mit Hühnerfleisch und -innereien.
- ❑ NOCH WAS? Traditionell spießte man zu den Vögeln auch Rippchen, Huhn, Rinderlende oder Kaninchen auf.

## SPAGHETTI?

Nein! Fideuá heißt die Teigware für die spanische Nudel-Paella. Am besten ist sie aus Hartweizen und schwarz, mit der Tinte vom Kalmar gefärbt. So wie sie das Familienunternehmen Sandro Desii entwickelt hat. Die Nudeln werden bei nur 30 Grad langsam und schonend getrocknet – so bleiben sie voller Geschmack und fest im Biss. 250 g ca. 5,90 Euro, über [www.tapasion.com](http://www.tapasion.com).

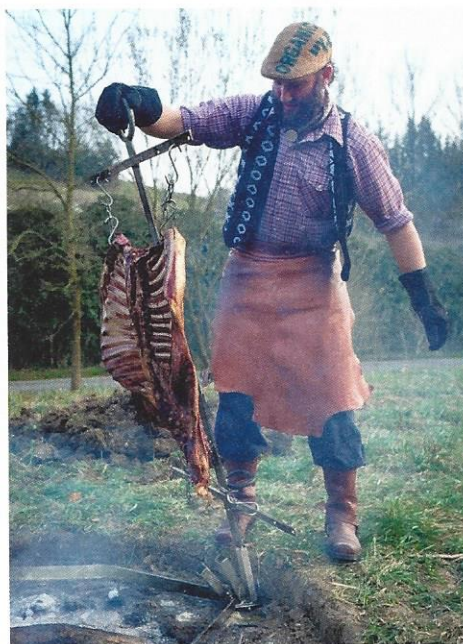


## MEDIZIN GEGEN HÖHENFIEBER?

Aus Kuba und Hawaii reist der verdickte Zuckerrohrsaft in die Dolomiten. Brennmeister Florian Rabanser vom Plunhof brennt ihn dort dann zu einem herben, trockenen „Rhum“, denn er setzt keinen Zucker zu. Gelagert wird er in ehemaligen Süßweinfässern aus dem Burgenland. 50 % Vol. (0,7 l) ca. 40 Euro, über [www.zuplun.it](http://www.zuplun.it).

## WAS GLÜHT DENN DA?

Für Grillkohle muss nicht der Regenwald sterben. Stattdessen kann man einfach zu „Kokoko“ von McBrikett greifen: Briketts aus Kokosnussschalen. Darin steckt mehr Energie als in Eichen- oder Buchenholz. Sie glühen heißer und heizen länger (bis zu 7 Stunden) – ideal für lange Grillprojekte. Die Umwelt freut sich mit. 2 Kilo ca. 5,60 Euro, über [www.mcbrikett.de](http://www.mcbrikett.de).



## SIE PLANEN EIN FEST?

Dann rufen Sie Pablo Bobrik de Boldva an. Er ist gelernter Koch und Schweizer mit argentinischen und osteuropäischen Wurzeln. Als solcher lehrt er nicht nur die Eidgenossen bei privaten und öffentlichen Veranstaltungen das große Grillen. Zu seinen Asado-Fiestas bringt er selbst gemachten Senf, Tapenaden, Chutneys und Würste mit. All das nach Bio- und Demeterstandards. Buchung über [www.biberevents.ch](http://www.biberevents.ch).