

# APERITIVO

Tanja Dusy

Klaus Maria  
Einwanger





# ZEIT FÜR EINEN APERITIVO

Natürlich denken auch wir bei »Aperitivo« spontan an ein Glas Aperol, dessen leuchtendes Orange mit der Farbe der untergehenden Sonne wetteifert, an einen lauen Sommerabend in Italien, Unbeschwertheit und Dolce Vita – eben an genau das, wonach man sich an verregneten oder kalten Tagen in Deutschland sehnt.

Dann fällt uns aber auch immer gleich das Café in Bergamo kurz vor Weihnachten ein. Dort wurden plötzlich am späteren Nachmittag riesige Eiskübel mit Prosecco und Wein, dazu Tablettis voller Häppchen aufgefahren. Kaum hatten sich die ersten Gäste von ihren Wintermänteln befreit, hörte man Gläser klirren und im ganzen Lokal herrschte gelöste, heitere Stimmung wie auf einer sommerlichen Piazza.

Das Geheimnis der italienischen Aperitivostunde, der magischen Zeit, in der sich das Leben so unvergleichlich entspannt und leicht anfühlt, scheint in Italien also nicht an eine bestimmte Jahreszeit gebunden zu sein. Sie wird rund ums Jahr und, wenn nicht draußen möglich, dann eben drinnen zelebriert. Das haben wir auf unserer Reise für dieses Buch erfahren.

Gestartet haben wir unsere Tour im Frühjahr in Mailand, die dann mit Unterbrechungen durch insgesamt vier Städte Norditaliens führte. Dabei haben wir viel über die Tradition des Aperitivo in Italien erfahren. Etwa, dass die Zeit dafür meist zwischen 18 und 20 Uhr liegt – aber eben nicht immer. Dass in Venedig eher rund um die Uhr getrunken wird, Aperol mitnichten der einzige Aperitivo ist und dass es die unterschiedlichsten Arten gibt, den Aperitivo zu begehen.

Dankbar waren wir, besonders beim ersten Glas bereits am frühen Vormittag, dass immer auch eine Kleinigkeit zu essen dazu gereicht wird. Und besonders glücklich waren wir, dass zu einem Aperitivo auch immer ein offenes, gutes Gespräch gehört und wir viele neue und spannende Bekanntschaften und Begegnungen machen durften.







# DIE STATIONEN UNSERER REISE

## **MAILAND** ..... 10

Auch in der geschäftig pulsierenden Metropole bleibt stets Zeit für einen entspannten Aperitivodrink: sei es einer hippen Designerbar, einer gemütlichen Viertelskneipe oder abends an den Navigli – Mailands szenigen Kanälen, an denen das Nachtleben tobt.

## **TURIN** ..... 84

In der Geburtsstadt des italienischen Vermouths wird immer noch auf Tradition gesetzt. Historische Kaffeehauskultur und moderner Barbetrieb gehen hier ganz selbstverständlich Hand in Hand und machen die Apertivostunde zum zeitlosen, charaktervollen Ritual.

## **VENEDIG** ..... 138

Wohl kein Ort bietet eine stimmungsvollere Kulisse für echten Aperitivogenuss – sei es abends, wenn die Sonne glutrot im Meer versinkt, oder bereits in aller Frühe in einem der zahllosen Bàcari mit einem Ombra oder Spritz und einem Teller voller typischer Cicchetti dazu.

## **PADUA** ..... 208

Hier findet sich immer ein Ort zum Feiern – sei es im Café, in einer Bar, oder auf einem der malerischen Plätze, für die die Stadt ebenso berühmt ist wie für ihren ikonischen Aperolbitter. Entspannt, gesellig und meist im Freien wird der Aperitivo hier ganz zwanglos zelebriert.

Prefazione ..... 4

Introduzione ..... 8

Adressen und Rezeptregister ..... 236

Impressum ..... 238

# ITALIEN



# MAILAND



Nicht wenige Italiener behaupten, Mailand gehöre gar nicht zu Italien. Zumindest nicht zum entspannten, stets sonnigen Italien, in dem das »dolce far niente«, das süße Nichtstun, Hauptlebensinhalt zu sein scheint. Mailand gilt als »la locomotiva«, die zwar das Land dynamisch am Laufen hält, wo aber südländische Leidenschaft und pralle Lebensfreude wenig Platz finden.

Doch spätestens zur Aperitivostunde entdecken die Mailänder ihre »italianità« auf besondere Art und Weise: Wenn dann die ersten Gläser klirren, Krawatten gelockert werden oder das Sakko abgelegt ist, vereint sich Mailand mit dem Rest Italiens. Lässig, aber elegant begehen die »Milanesi« ihren Aperitivo als Moment entspannter Leichtigkeit und Gelöstheit vom Alltag.







# CAMPARI

## ROT WIE DIE LIEBE

Er wirkt ebenso elegant und extravagant wie die Stadt, aus der er stammt. Und dank seiner signalroten Farbe und dem ungewöhnlichen, bittersüßen Geschmack ist Campari aus Mailand weltberühmt – nicht zuletzt als Herzstück einiger der bekanntesten und beliebtesten Cocktailklassiker, wie etwa des Negroni oder des Americano.

Während das Gläschen Vermouth vor den Mahlzeiten im 18. Jahrhundert eher nur ein Ritual der Oberschicht bei Hofe gewesen war, wurde der Drink vor dem Essen im 19. Jahrhundert endgültig zum geselligen Alltagsritual quer durch alle Gesellschaftsschichten. Gaspere Campari entwickelte seinen Bitter um das Jahr 1860 und setzte ein leuchtendes Signal: Auch dank seiner knalligen Farbe wurde der Campari schnell zum Symbol des italienischen Aperitivo schlechthin.

Für das typische Rot verwendete man einst Karmin, einen aus Cochenilleläusen gewonnenen Farbstoff. Inzwischen ist er durch künstliche Lebensmittelfarbe ersetzt worden. Unverändert dagegen ist die bis heute streng gehütete Rezeptur. Sie beinhaltet über 80 verschiedene Zutaten, Extrakte aus Kräutern, Wurzeln, Rinden und Zitrusfrüchten, die den Bitterlikör vielschichtig und fein ausbalanciert machen.









# CAMPARI SPRITZ

Erfrischend, prickelnd und mit anregender leichter Bitternote ist der Campari Spritz die rote Alternative zum Aperol Spritz. Gemixt werden beide nach der einfachen Faustformel 3:2:1 – und schon kann das Vergnügen losgehen.

6 cl Campari  
9 cl Prosecco  
3 cl Soda (kohlenstoffhaltiges Mineralwasser)

Außerdem:  
Eiswürfel

**FÜR 1 GLAS**  
(Weißweinglas, 640 ml)  
**ZUBEREITUNG:** 5 Min.

- 1** Ein Weinglas mit Eis befüllen. Erst den Campari hineingeben, dann mit Prosecco und Sodawasser aufgießen.
- 2** Profis »befeuchten« den Rand des Glases vor dem Servieren ringsum mit der Orangenscheibe und geben sie dann ins Glas.

## BICICLETTA

Ohne Prosecco, dafür mit Weißwein: 4 cl Campari mit 8 cl gut gekühltem trockenem Weißwein direkt auf Eis in ein Longdrinkglas geben und mit 6–8 cl Soda oder Mineralwasser auffüllen. Woher der Name für die Weinschorle mit Campari kommt? Vielleicht, weil man danach auf dem Fahrrad ganz ordentlich ins Schlingern geraten kann ...

MAILAND





# FRITTATINE DI PASTA

Ebenfalls als Resteverwertung sind frittierte Nudelbällchen in den Straßen Neapels ein preiswerter und beliebter Imbiss direkt auf die Hand. Etwas feiner und gut in Form gebracht, werden sie im *Camparino* zu Drinks serviert – gerne auch als Fingerfood.

50 g TK-Erbsen  
 50 g gekochter Schinken  
 50 g scharfe Salami in dicken Scheiben (z. B. Spianata)  
 30 g Parmesan  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Olivenöl  
 500 ml Milch  
 50 g Butter  
 200 g Mehl  
 Salz | Pfeffer  
 frisch geriebene Muskatnuss  
 250 g Bucatini (röhrenförmige Pasta)  
 80 g Semmelbrösel

Außerdem:  
 Pflanzenöl zum Frittieren

## FÜR 4 PERSONEN

**ZUBEREITUNG:** 45 Min.

**GAREN:** 1 Std. 30 Min.

- 1 Erbsen antauen lassen. Inzwischen Schinken und Salami klein würfeln. Parmesan fein reiben. Zwiebel und Knoblauch schälen und getrennt fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebel goldgelb braten, gegen Ende Knoblauch zugeben. Erbsen, Schinken und Salami dazugeben und 2-3 Min. unter Rühren braten. Vom Herd nehmen.
- 2 Inzwischen die Milch in einem Topf erhitzen. Butter in einem zweiten Topf schmelzen lassen, 70 g Mehl nach und nach unter Rühren mit dem Schneebesen zur Butter geben und anschwitzen. Dann nach und nach unter Rühren warme Milch zugießen, ohne dass sich Klümpchen bilden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 2-3 Min. unter Rühren kochen lassen, sodass eine sehr dicke Béchamelcreme entsteht. Parmesan unterrühren, Topf vom Herd nehmen. Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen.
- 3 Inzwischen Bucatini nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen, in ein Sieb abgießen, kurz kalt abbrausen und abtropfen lassen. Auf ein (möglichst mit etwas Olivenöl bepinseltes) Brett geben und mit einem Messer in 3-5 cm lange Stücke schneiden. In einer Schüssel gründlich mit Béchamel und Erbsenmischung vermengen. Dann in eine mit Frischhaltefolie ausgeschlagene, große Auflaufform geben – die Masse sollte ca. 4 cm hoch darinstehen. Für 2-3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
- 4 Übriges Mehl (130 g) mit 280 ml Wasser in einer Schale glatt verrühren, ca. 10 Min. ruhen lassen. Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben. Die Nudelmasse auf ein Brett stürzen und in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Die Würfel mithilfe von zwei Gabeln erst im Mehlteig wenden, dann abtropfen lassen und rundum in den Bröseln wenden, diese gut andrücken.
- 5 Das Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen (170-180°). Die Würfel darin portionsweise nacheinander in 2-4 Min. goldbraun frittieren, dabei mit einer Siebkelle wenden. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren









# PANINO ROMAGNOLO

Ein weiterer Klassiker aus der *Bar Magenta*. Vorlage für dieses Sandwich ist das Panino Ronny, ein absoluter Verkaufsschlager im legendären Panino-Shop *De Santis* im Mailänder Brera-Viertel, dort allerdings ohne Tomate und Rucola.

- 4 Ciabatta- oder Baguettebrötchen
- 2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)
- 200 g Brie
- 2 Tomaten
- 1 Bund Rucola
- 300 g Parmaschinken in Scheiben
- 50 g weiche Trüffelbutter

## FÜR 4 STÜCK

**ZUBEREITUNG:** 30 Min.

- 1** Die Brötchen waagrecht aufschneiden. Mozzarella trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Den Brie ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Rucola waschen, trocken schütteln und verlesen, Stiele entfernen, die Blätter evtl. kleiner zupfen.
- 2** Schinkenscheiben auf vier kleinen (Arbeits-) Brettern so auslegen, dass sie die Form und Größe des Brötchens haben. Die Briescheiben darauf auslegen und mit Trüffelbutter bestreichen. Die Rucolablättchen darauf anordnen.
- 3** Den Kontaktgrill auf mittlere Stufe vorheizen, die Brötchenhälften darin – evtl. portionsweise nacheinander – 1-2 Min. rösten. Herausnehmen und erst den Mozzarella, dann die Tomatenscheiben auf die unteren Seiten legen. Brötchen schließen und im Kontaktgrill nochmals 3-5 Min. rösten, bis der Käse schmilzt.
- 4** Die Brötchen aus dem Grill nehmen und zügig aufklappen. Die obere Seite auf die vorbereiteten Schinkenhäufchen legen, dann die Brötchenhälften mithilfe des Bretts vorsichtig wenden. Das Brettchen wegnehmen, die unteren Brötchen mit dem geschmolzenen Käse darauflegen, leicht andrücken und das Ganze nochmals wenden. Die Brötchen quer halbieren und sofort servieren.





# BRUSCHETTE MIT AVOCADO UND FRITTIERTEM LAUCH

3 Limetten  
3 reife Avocados  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Msp. Chilipulver  
Salz | Pfeffer  
½ Stange Lauch  
(den unteren Teil)  
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren  
4 dicke Scheiben Weißbrot

**FÜR 4 PERSONEN****ZUBEREITUNG:** 30 Min.**KÜHLEN:** 30 Min.

**1** Den Limettensaft auspressen. Avocados halbieren und Kern und Schale entfernen, das Fruchtfleisch klein schneiden und mit 50 ml Limettensaft übergießen, dann mit einer Gabel fein zermusen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, den weißen Teil längs vierteln und ganz fein zerschneiden, den grünen Teil in feine Ringe schneiden. Beides mit dem Chilipulver unter das Avocadomus mischen, mit Salz, Pfeffer und eventuell nochmals Limettensaft abschmecken. Das Avocadomus ca. 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.

**2** Lauch putzen, längs halbieren, waschen, dann die Hälften quer in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese in einzelne Streifen teilen und gut trocken tupfen. Das Öl in einem Topf oder der Fritteuse auf 160° erhitzen. Die Lauchstreifen portionsweise hineingeben und goldbraun frittieren, dabei mit der Siebkelle wenden. Anschließend auf Küchenpapier geben, salzen und abtropfen lassen.

**3** Die Brotscheiben eventuell halbieren, rösten und abkühlen lassen, dann dick mit Avocado-creme bestreichen. Den Lauch auf der Creme aufhäufen und servieren.







## MI-TO

Campari aus Mailand (»Milano«) und Vermouth aus Turin (»Torino«) – diese besondere Verbindung sah Gaspare Campari. Um 1870 ersann er diesen legendären Cocktail, dessen Name tatsächlich auch wie das italienische Wort für »Mythos« klingt.

4,5 cl Campari  
4,5 cl roter Vermouth  
(z. B. Carpano Antica Formula)

Außerdem:  
Eiswürfel

**FÜR 1 GLAS**  
(Tumbler, 240–360 ml)  
**ZUBEREITUNG:** 5 Min.

- 1 Ein (Rühr-)Glas mit möglichst viel Eis befüllen – die Würfel dürfen ruhig über den Rand stehen. Dann Campari und Vermouth ins Glas gießen und mit einem Barlöffel 20–30 Sek. lang rühren.
- 2 Den Drink durch ein feines Sieb in ein zweites, mit Eis gefülltes Glas gießen und servieren. Wer möchte, kann den Drink auch ohne Eis servieren, dann in einen Tumbler, oder besser noch in ein vorgekühltes Nick-&-Nora-Glas abseihen.

## AMERICANO

Amerikanische Touristen hatten wohl das Problem, dass ihnen der klassische Mi-To zu stark war. Entsprechend dem Americano, bei dem Espresso mit heißem Wasser verlängert wird, reduzierte ein findiger Bartender im *Caffè Campari* die Vermouth- und Camparimenge auf 3 cl, gab sie direkt auf Eis ins Glas und verlängerte sie mit einem Spritzer Soda.

TURIN

## COFFEE NEGRONI

Wie könnte es im kaffeevernarnten Turin auch anders sein: Hier wird selbst der Negroni koffeinhaltig verlängert.

3 cl Campari  
3 cl Gin  
3 cl roter Vermouth  
(z. B. Carpano Antica Formula oder Punt e Mes)  
3 cl frisch gebrühter, abgekühlter Espresso  
(oder starker Kaffee)

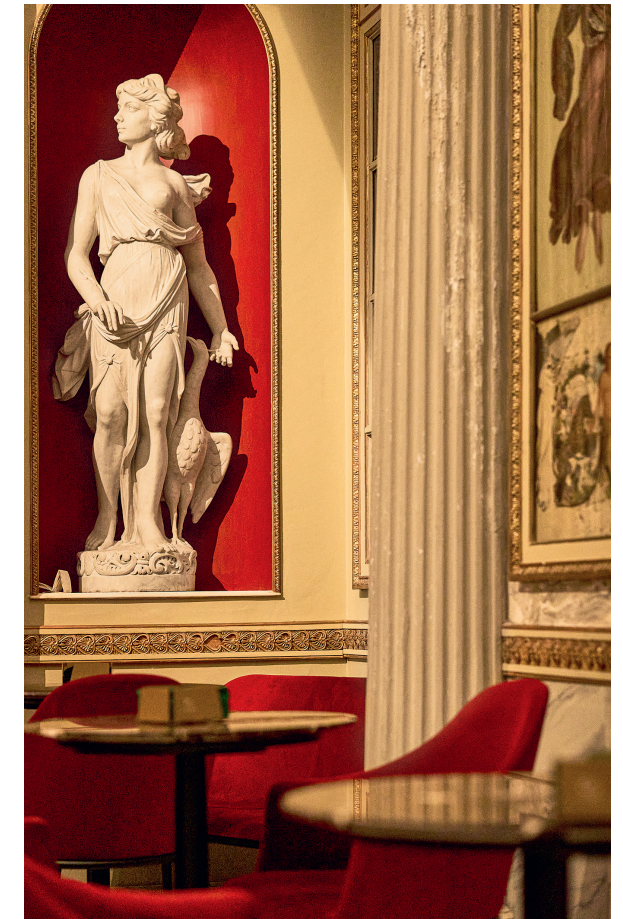
Außerdem:  
Eiswürfel

**FÜR 1 GLAS**  
(Tumbler, 240–360 ml)  
**ZUBEREITUNG:** 5 Min.

- 1 Ein (Rühr-)Glas mit möglichst viel Eis befüllen – die Würfel dürfen ruhig über den Rand stehen. Dann Campari, Gin, Vermouth und Espresso ins Glas gießen. Mit einem Barlöffel 20–30 Sek. lang rühren.
- 2 Den Drink durch ein feines Sieb in ein zweites, mit Eis gefülltes Glas gießen und servieren.

## INFORMAZIONI

Für einen echten Wow-Effekt im Negroni-Glas sorgen übrigens Kaffee-Eiswürfel. Dazu leicht abgekühlten Kaffee in einen Eiswürfelbehälter füllen und 3–5 Std. durchfrieren lassen. Dann einen normalen Negroni mit je gleichen Anteilen Gin, Vermouth und Campari auf Eis kalt rühren und durch ein Sieb in das mit Kaffee-Eiswürfeln gefüllte Glas abseihen.





# AUF EINEN DRINK INS CAFÉ

## EIN STÜCK KAFFEEHAUSKULTUR

Wohl nirgends lässt sich so prächtig Kaffee trinken wie in Turin! Funkelnde Kronleuchter, Spiegelwände, vergoldeter Stuck und jede Menge Plüsch versetzen Besucher zurück ins 19. Jahrhundert. Damals trafen sich Maler, Poeten und Revoluzzer in den großen Kaffeehäusern auf einen Kaffee oder Bicerin, die geschichtete Spezialität aus Kaffee und heißer Schokolade, getoppt mit kalter Sahne.

Ebenso stilvoll wird bis heute die Aperitivozeit begangen, denn in jedem Kaffeehaus gehört eine großzügige, oft prunkvoll ausgestattete Bar zur Grundeinrichtung. In der Geburtsstadt des Vermouths findet sich so gut wie immer ein Mi-To, Negroni oder Americano auf der Karte, ebenso wie viele, oft etwas nostalgisch leicht angestaubte Cocktailklassiker – natürlich immer mit original Turiner Vermouth gemixt!

Und seit jeher werden zu den Aperitivi kleine Häppchen gereicht. Mal sind es ein paar Nüsse und Oliven, manchmal üppige Canapés, Schnittchen, Frittiertes und lokale Wurst- und Käsespezialitäten. Oft ist die Auswahl so reichlich, dass es eigentlich kein Abendessen mehr bräuchte.







## MERCURIO

Im Gegensatz zum Garibaldi – oder Campari Orange – hat auch dieser Drink aus dem *Caffè San Carlo* etwas mehr Umdrehungen durch Wodka und Sherry und leuchtet so richtig sonnig gelb.

5 cl Wodka  
1,5 cl Campari  
1,5 cl Sherry fino  
(z. B. Tío Pepe)  
8 cl frisch gepresster  
Orangensaft  
½ Orangenscheibe

Außerdem:  
Eiswürfel

**FÜR 1 GLAS**  
(Longdrinkglas, 350 ml)  
**ZUBEREITUNG:** 5 Min.

- 1 Das Glas mit Eiswürfeln befüllen. Wodka, Campari und Sherry eingießen und den frisch gepressten, durch ein feines Sieb gefilterten Orangensaft darüber gießen.
- 2 Alles mit dem Barlöffel leicht umrühren, die halbe Orangenscheibe hineingeben und servieren.

## SANCA SPRITZ

Die extrem fruchtige, eher süße Spritzvariante des *Caffè San Carlo* hat es in sich: Anstelle von Prosecco wird dort edler Franciacorta verwendet und dazu noch ein kleines bisschen Tequila ...

5 cl Tequila reposado  
1,5 cl Himbeersirup  
(z. B. von Monin)  
Franciacorta  
(ital. Schaumwein, s. Tipp)

Außerdem:  
Eiswürfel

**FÜR 1 GLAS**  
(Weißweinglas, ca. 640 ml)  
**ZUBEREITUNG:** 5 Min.

- 1 Das Glas großzügig mit Eiswürfeln befüllen.
- 2 Tequila und Himbeersirup ins Glas geben, dann mit Schaumwein auffüllen. Vor dem Servieren alles ganz leicht verrühren.

### INFORMAZIONI

Franciacorta ist ein fein perlender, flaschen-  
gegärter Schaumwein aus der Lombardei,  
der es locker mit einem Champagner auf-  
nehmen kann. Er wird aus Chardonnay-, Pi-  
not-Nero- und einem kleinen Anteil Pinot-  
Bianco-Trauben hergestellt. Champagner  
oder Winzersekt sind gute Alternativen.

TURIN





# FRISELLE

Die Antwort auf Zwieback heißt in Apulien: Friselle. Rösch und richtig gut durchgebacken halten sie längere Zeit und lassen sich dann immer wieder neu wie Crostini belegen.

150 g Pizzamehl (Tipo 00)  
150 g Hartweizengrieß  
(Semola di Grano Duro)  
½ Päckchen Trockenhefe  
Salz  
1 EL Olivenöl

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

## FÜR 8 STÜCK

**ZUBEREITUNG:** 30 Min.

**RUHEN:** 2 Std. 30 Min.

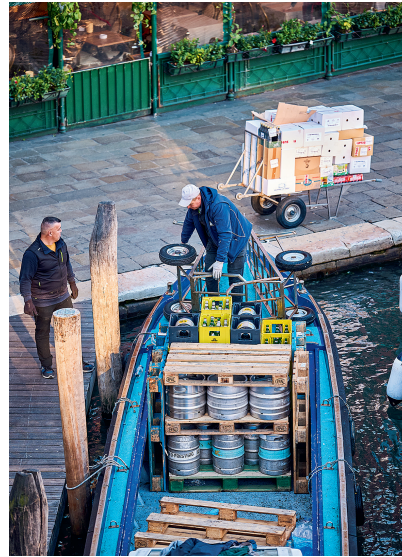
**BACKEN:** 35 Min.

- 1** Mehl und Hartweizengrieß in einer Schüssel mit Hefe und 1 TL Salz mischen. Nach und nach 220 ml lauwarmes Wasser zugeben, dabei mit den Knethaken des Handrührgeräts auf kleiner Stufe kneten. So lange weiterkneten, bis sich alles gut verbunden hat, dann nochmals 5–6 Min. auf hoher Stufe kneten. Zuletzt das Öl von Hand leicht, aber nicht vollständig unterkneten und den Teig dabei zur Kugel formen. In eine große Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur 1½–2 Std. gehen lassen.
- 2** Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und sanft zu einem glatten Rechteck zurechtziehen (dabei nicht kneten). Den Teig in 8 etwa gleich große Stücke teilen. Diese zu Kreisen formen und mit dem Finger ein Loch in der Mitte bilden. Die Teigkreise von diesem Loche her sanft nach außen ziehen, sodass Teigringe (wie Donuts) entstehen. Die Ringe mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, leicht mit Mehl bestäuben und mit einem sauberen Tuch abdecken. So noch einmal ca. 30 Min. gehen lassen.
- 3** Den Backofen auf 200° vorheizen. Die gegangenen Teigringe im heißen Ofen (Mitte) 10–12 Min. backen. Dann herausnehmen und möglichst schnell, solange sie noch warm sind, waagrecht mit einem Brotmesser auseinander-schneiden. Mit den Schnittflächen nach oben auf das Blech legen. Nochmals in den Ofen (Mitte) geben und in 20–25 Min. goldbraun und knusprig backen. Dann entweder frisch lauwarm oder abgekühlt verwenden, ansonsten auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen und luftdicht verpacken – so halten sie gut 7–10 Tage!





# VENEDIG



Die »Serenissima« platzt aus allen Nähten: Auch wenn keine Kreuzfahrtschiffe mehr direkt anlegen dürfen, brandet der endlose Touristenstrom jeden Tag ungebrems in die Lagunenstadt. Die Venezianer nehmen es mehr oder weniger gelassen. Gerne bietet man die perfekte Kulisse und zieht sich in den Hintergrund zurück. Bereits wenige Schritte abseits des Trubels findet sich immer die Gelegenheit für ein ruhiges Innehalten bei einem Gläschen.

Apertitivo, Bàcari, Cicchetti – das reicht als Vokabular zunächst für alle, die Venedig ein wenig anders, nämlich mit dem Gaumen erkunden wollen. Aperitivozeit herrscht im Gegensatz zu anderen norditalienischen Städten von früh bis spät: Schon morgens gönnen sich die Einheimischen in den alteingesessenen Bàcari, den Weinbars, das erste Gläschen mit ein paar Häppchen, die hier Cicchetti heißen.



## UN'OMBRA NUR EIN WINZIGES GLÄSCHEN ...

»Un'ombra«, das gerade einmal 100 ml fassende Gläschen Wein, erhielt seinen Namen wohl von Weinhändlern aus Apulien, die ihre Ware auf Wagen auf dem Markusplatz feil boten. Um den Wein kühl zu halten, folgten sie dabei immer dem »ombra«, dem Schatten, des Glockenturms. Heute stammt der in den gut klimatisierten Bàcari angebotene Wein aus ganz Italien und es darf auch gerne mal ein Gläschen Prosecco, Spritz oder sogar ein kühles Bier sein.





# CROSTINI MIT TOMATEN UND GARNELEN

500 g Cavolo nero (Schwarzkohl)  
 Salz | Pfeffer  
 1 Knoblauchzehe  
 8 EL Olivenöl  
 3 EL Semmelbrösel  
 400 g Kirschtomaten  
 1 TL Dijon-Senf  
 1 Prise Zucker  
 16 küchenfertige Riesengarnelen (ohne Kopf und Schale, à ca. 20 g)  
 8 Scheiben (geröstetes) Baguette  
 Chilimayonnaise (z. B. Sriracha)

**FÜR 8 STÜCK**

**ZUBEREITUNG:** 50 Min.

- 1** Den Schwarzkohl waschen. Dicke Stängel ohne Grün unten wegschneiden, die Blätter evtl. in kürzere Stücke schneiden. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen, Kohl hineingeben und in 4-5 Min. weich garen. Dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Anschließend trocken tupfen, die Blätter von den Blattrippen zupfen und grob zerschneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, darin den Knoblauch andünsten. Kohl zugeben und 1-2 Min. unter Rühren andünsten. Alles salzen, pfeffern und abkühlen lassen.
- 2** 1½ EL Olivenöl in einem beschichteten Pfännchen erhitzen, darin die Semmelbrösel bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten. Dann die Brösel salzen,, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 3** Tomaten waschen und vierteln. Senf und 1½ EL Olivenöl kräftig verschlagen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen, dann die Tomaten damit mischen. Kurz ziehen lassen.
- 4** Inzwischen die Garnelen kalt abspülen und gut trocken tupfen. Falls nötig, am Rücken einschneiden und den schwarzen Darm entfernen. 3 EL Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Garnelen in die Pfanne geben und ca. 4 Min. rundum anbraten, bis sie rosa sind und leicht bräunen. Dann salzen, pfeffern und vom Herd nehmen.
- 5** Jeweils etwas vom Tomatensalat auf den Brotscheiben verteilen und je 2 Garnelen darauflegen. Etwas Schwarzkohl daraufhäufen und mit Bröseln bestreuen. Zum Schluss nach Belieben etwas Chilimayonnaise aufspritzen.





# EIN SPRITZ ITALIEN

Wenn die Sonne über den Dächern Venedigs oder Mailands versinkt, erwacht eine Welt voller Leichtigkeit und Genuss: die Stunde des Aperitivo. Dieses Buch nimmt Sie mit in die glitzernden Bars und versteckten Bacari Norditaliens – an jene Orte, an denen ein Spritz nie nur ein Spritz ist, ein Negroni immer auch ein kleines Ritual und Zeit plötzlich nebensächlich wird.

Lassen Sie sich inspirieren von ikonischen Drinks, kleinen regionalen Köstlichkeiten und der unvergleichlichen Stimmung einer Gegend, die das *dolce far niente* zelebriert. Authentische Rezepte, atmosphärische Fotografien und spannende Geschichten machen jede Seite zu einer Einladung, Italiens Aperitivo-Kultur nicht nur zu probieren, sondern zu erleben – und ein Stück dieser Magie nach Hause zu holen.

