

Gisela Hopfmüller | Franz Hlavac

111 Genüsse
in Friaul und
Julisch Venetien,
die man probiert
haben muss



emons:

Vorwort

Es läuft einem das Wasser im Mund zusammen! Von den Bergen bis zum Meer – Friaul-Julisch Venetien, die nordöstlichste Region Italiens, ist nicht nur ihre Landschaft betreffend von reizvoller Vielfalt, auch die Kulinarik und die Enogastronomie überraschen mit eindrucksvoller Reichhaltigkeit. Wie spannend ist es, die Unterschiede zwischen dem Friaul (den Provinzen Udine und Pordenone) und Julisch Venetien (den Provinzen Gorizia und Triest) zu entdecken!

Einige der Genüsse haben Kultstatus, wie etwa der Rohschinken *Prosciutto crudo di San Daniele*, andere sind weitgehend unbekannt, zum Beispiel uralte Käsesorten wie der *Formadi Frant* oder der *Salato*. Sowohl die zahlreichen örtlichen Pro-Locho-Verbände, die im Land traditionelle Kulinarik und Kultur fördern, als auch die Slow-Food-Bewegung, die sich als Gegenmodell zum Fast Food um die Erhaltung selten gewordener Speisen und Produkte bemüht, haben da wichtige Rollen.

Der romanische, slawische und deutsche Kulturkreis überschneiden einander in der Region Friaul-Julisch Venetien – eine italienische Region entspricht etwa einem deutschen oder österreichischen Bundesland –, und das hinterlässt natürlich seine kulinarischen Spuren. Die Habsburgermonarchie, die Venezianer, die Slawen aus dem Osten, sie alle haben ihre eigene Küche mitgebracht. Vieles davon hat sich erhalten, teils in ganz traditioneller, teils in modernisierter Form, in jedem Fall überzeugend.

Die autochthonen, also heimischen Weine der Region – weiße wie rote, von *Friulano* bis *Piculit Neri* – sind oft wenig bekannt, obwohl es sich mehr als lohnt, sie zu kosten. Und so kann sich jeder auf ein Geschmacksabenteuer einlassen, im Land selbst die Gaumenfreuden probieren sowie viele Anregungen für das Genießen mit nach Hause nehmen. Es sind schließlich oft die erreichbaren kleinen Genüsse, die das Leben bereichern.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten
© der Fotografien: Gisela Hopfmüller und Franz Hlavac
© Covermotiv: [shutterstock.com/Pixel-Shot](https://www.shutterstock.com/Pixel-Shot)
Covergestaltung: Karolin Meinert
Lektorat: Julia Lorenzer
Gestaltung: Anja Sauerland, nach einem
Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben
Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck
Printed in Germany 2024
ISBN 978-3-7408-2022-0

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

1 Blecs

Buchweizennudeln ohne feste Form

Wie in so vielen Fällen gilt auch hier: jede Familie hat ihre eigene Version der *Blecs*. Aber eine Besonderheit bleibt: Es wird Mehl aus Buchweizen verwendet, italienisch *grano saraceno*, friulanisch *pajan*. Gemischt mit Maismehl und Weizenmehl plus Eiern und Salz, entsteht ein Teig mit besonderem, etwas nussigem Geschmack. Buchweizen ist bekanntlich kein Getreide, sondern gehört zur Familie der Knöterichgewächse, botanisch Polygonaceae. Seine Samen verdienen den modernen Namen Superfood, denn sie sind besonders reich an Vitaminen, Mineralien und Eiweiß.

Früher galt Buchweizen im nördlichen Bergland als Armeleuteessen. Bis in die 1960er Jahre wurde die anspruchslose Pflanze im Friaul oft angebaut. Mit steigendem Wohlstand fand der *grano saraceno* weniger Beachtung, aber in den letzten Jahren sind wieder mehr Felder zu sehen, und der Buchweizen wird als gesunde Alternative zum Getreide wiederentdeckt.

Blecs sind eine Pasta ohne spezielle Form. Sie ähneln den *maltagliati*. So wie bei diesen wird der ausgerollte Teig entweder einfach mit den Händen zerrissen oder mit einem Messer oder einem Teigrad in unregelmäßige Stücke – viereckige oder dreieckige – zerschnitten. Es entstehen also Teigfetzen. Das Wort *Blecs* bezeichnet eigentlich Stoffstücke.

Die *Blecs* werden ein paar Minuten in Salzwasser gekocht. Inzwischen wird Butter zerlassen, und Maismehl sowie oft auch frischer Salbei werden darin geröstet, bis alles schön goldfarben ist. Damit werden die fertig gekochten *Blecs* vermischt. *Montasio stravecchio* wird darübergerieben. Jede Art von Fleischragout passt natürlich auch zu diesen Buchweizennudeln, etwa aus Rinderbacke und Gemüse, aufgegossen mit dem Rotwein Tazzelenghe. In den Provinzen Gorizia und Triest wird diese Nudelart »Biechi« genannt. Hier wird sie auch oft nur mit Weizenmehl gemacht. *Biechi con il gallo* bedeutet, dass ein Sugo mit einer Hühnerkeule versehen wird.



Zutaten für den *Blecs*-Teig (4 Pers.): 160 g Weizenmehl (Typ 00), 100 g Buchweizenmehl, 50 g Maismehl, 70 g Butter, 3 Eier, Salz; für den Sugo: 150 g Butter, 50 g Maismehl, eventuell 10 Salbeiblätter, 80 g Montasio stravecchio | **Tipp** Wer keine Lust hat, den Teig der *Blecs* selbst zu machen: Es gibt sie in Lebensmittelgeschäften auch fertig, erzeugt von Bio-Betrieben wie zum Beispiel Renzo Nadalutti in Reana del Rojale nördlich von Udine (www.nadalutti.com).

16 Pitina

Das Fleischlaibchen aus der Räucherammer

Sie hat die Form eines Hamburgers, ist aber viel delikater: Die *Pitina* ist eine Spezialität der Berggegend hinter Pordenone und Maniago, speziell der Täler Val Tramontina, Valcellina und Val Colvera. Entstanden ist das Rezept vor gut 200 Jahren aus der Notwendigkeit, das Fleisch im Herbst und Winter haltbar zu machen, ursprünglich Wild (Reh oder Gämse), das die Jäger nach Hause brachten, aber auch Schaf- und Ziegenfleisch. Heute gibt es überdies Varianten mit Schweine- und Rindfleisch.

Das Fleisch wird mit dem Messer ganz fein gehackt (heutzutage auch oft faschiert) und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Wildem Fenchel, Kräutern, Knoblauch und Wein vermischt. Daraus werden Fleischlaibchen geformt, diese werden in Polentamehl gewälzt. Das Räuchern erfolgte ursprünglich im Kamin des offenen Feuers, das früher in jeder Küche brannte. Nun geschieht es in Räucherammern, wo die *Pitina* drei bis vier Tage im Rauch von aromatischen Hölzern, etwa von Buchenholz, bleibt. Auch Wacholderzweige kommen wegen ihres charakteristischen Dufts ins Feuer. 30 Tage soll sie danach ruhen.

Die *Pitina* wird in Scheiben geschnitten und wie eine Salami gegessen, alternativ wird sie kurz in der Pfanne gebraten und mit einem Schuss Essig oder mit Zwiebeln und Polenta serviert. Oder sie verfeinert in kleinen Stückchen eine Kartoffelsuppe.

Die Rezepturen können von Ort zu Ort variieren, etwa in der Würzung durch Kräuter, aber auch in der Größe des Fleischlaibchens und im Namen: Die *Pitina* des Val Tramontina heißt im Ort Andreis im Valcellina *Peta* (sie ist deutlich größer), und in Claut wird sie *Petuccia* genannt. Die Slow-Food-Bewegung, als Gegenpol zum Fast Food aktiv um die Erhaltung regionaler Produkte mit Tradition bemüht, hat die *Pitina* als Presidio-Produkt ausgezeichnet, also als schützenswerte Spezialität. In den Fleischereien der Gegend ist sie überall zu bekommen und in den Trattorien zu probieren.

Adresse Macelleria Polese, Piazza Italia 1, 33085 Maniago (PN), www.pitina.it; Macelleria Bier, Via Roma 1, 33093 Meduno (PN), www.macbier.it



97__Mirtillo

Heidelbeerlikör mit Klasse

Mehr als 42 Prozent der Landesfläche von Friaul-Julisch Venetien sind Bergland, gebildet von den Friaulischen Dolomiten, den Karnischen und den Julischen Alpen. Platz genug also für Wald und damit Platz genug für Heidelbeeren. Die werden gern gesammelt. Roh gegessen oder verarbeitet in Kuchen, Keksen oder Eis – in jedem Fall sind die »kleinen Schwarzen« ein Genuss. Viel weniger bekannt ist, dass aus den *mirtilli*, wie die Heidelbeeren auf Italienisch heißen, vorzüglicher Likör gemacht wird: der Mirtillo. Namhafte Destillieren der Region, zum Beispiel Domenis, Bepi Tosolini, Buiese oder Pagura, haben eigene Rezeptvarianten entwickelt. Wer sich da durchkosten will, hat einiges zu tun.

Die Basis für den Mirtillo ist entweder reiner Alkohol oder Grappa. Wer den zu Hause hat und außerdem noch frische Heidelbeeren, kann starten, um seinen eigenen Mirtillo herzustellen. Die gewaschenen, abgetrockneten Beeren werden in einen verschließbaren Glasbehälter mit Grappa gelegt und bleiben dort etwa zwei Wochen (immer wieder schütteln!). Dann das Ganze durch ein Sieb gießen, um die Heidelbeeren zu entfernen, Zucker in heißem Wasser auflösen, und wenn dieser Sirup ganz ausgekühlt ist, mit dem Alkohol mischen. In Flaschen füllen, diese an einen dunklen, kühlen Ort stellen und sich noch einen Monat gedulden. Dann ist der Mirtillo trinkfertig. Ein Gläschen gefällig? Schmeckt auch über Eis geträufelt vorzüglich. Wer die Heidelbeeren aus dem Alkohol nicht wegwerfen will, belässt sie entweder im Mirtillo oder verwendet sie als Basis für eine Marmelade.

Der kleine Ort Avasinis nahe der Autobahnabfahrt Gemona-Osoppo widmet den *mirtilli* (und den *lamponi*, den Himbeeren) im August ein eigenes Fest. Neben dem Likör finden Genießer dort auch Heidelbeer-Süßigkeiten wie Torten, Kekse, Brot, Eis und Marmeladen, der Großteil davon wird nach alten Rezepten der Einheimischen hergestellt.



Adresse Festa del Lamponi e del Mirtillo: Pro Loco amici di Avasinis, Via Piloni 2, 33010 Avasinis (UD), www.prolocoavasinis.org | **Zutaten** für Mirtillo auf Grappabasis: 200 g Heidelbeeren, 1 l Grappa, ½ l Wasser, 300 g Zucker | **Tipp** Mirtillo mit Tonic, Eis und Zitrone wird zu einem erfrischenden Drink.