



Verkauft sich wie geschmiert: Olivenöl.



Verlängert den Sommer: Alles, was gelb ist.



Scharf, schärfer: Chorizzo wärmt das Herz.



Der Klassiker: Pastis aus Frankreich. Bilder: SN/FISCHER

Kulinarische Souvenirs

Über den Zauber des Urlaubs, duftende Gärten und griechischen Wein haben Dichter und Sänger Hymnen geschrieben. Wahr ist, dass Ferien einen unverwechselbaren Geschmack hinterlassen. Wir haben hier einmal zusammen gefasst, wonach Sie Ausschau halten sollten.

ILSE FISCHER

Ferienlaune erklärt fast alles. Und so schmeckt mit Blick über das blaue Meer und begleitet von einem Zikadenkonzert der harzige Retsina im dickwandigen Glas traumhaft. Oder auch der Vino della casa, den ein bärtiger Patron mit Grandezza serviert.

Man sollte sich aber nicht gleich den Kofferraum mit allem vollpacken, was einem im Urlaub unterkommt, sondern sich das Glücksgefühl jenes Abends im Herzen bewahren – denn im billigen Wein findet man es daheim nicht wieder. Echte Glücksbringer sind dagegen hochwertige kulinarische Besonderheiten, die das Urlaubsgefühl konservieren. Davon soll hier die Rede sein.

Nach Italien müsste der Genießer diesbezüglich mit dem Lkw fahren. Vor allem, wenn es in eher unbekanntere Regionen geht. Im Süden lohnt ein Cirò, ein üppig-würziger Rotwein aus Kalabrien, oder ein mächtiger Taurasi, Kampaniens bester Roter. Dazu zau-

Glück ist, wenn einem die Wirtin ihr Rezept für Coq au Vin verrät

bern ein Pecorino, eine Ndjua (würzige Wurstpaste) zusammen mit einem Bund frischem Oregano unbeschwerte Tage herbei. Edel sind der sizilianische Dessertwein Zibibio, der Vin Santo aus der Toskana oder ein Banyuls aus Südfrankreich. Kultig ist der Fernet mit schwarzem Etikett oder der giftgrüne Minzsirup aus Frankreich. Auch exzellente Olivenöle aus dem Triestiner Karst oder den Apilles im Herzen der Provence, vom Chateau d'Estoublon oder Jean Marie Cornille, verlängern den Sommer bis in den Winter.

Was ist typisch französisch? Vin rouge, Café creme, Pastis? – klar! Es sollte aber immer etwas Besonderes sein. Der beste Pastis der Welt ist der von Henri Bardouin, den man nur in kleinen Läden oder in den Filialen der Weinhandelskette „Nicolas“ bekommt.

Die winzigen Oliven aus Nizza oder Sospel, dazu ein paar Flaschen der köstlichen Weißweine der AOC Bellet-Nice, und einem Abend à la française steht nichts mehr im Wege. Verrät einem die Bistrowirtin auch



Essen mit Aussicht: Urlauber vor der Vercingetorix-Statue bei Alesie im Burgund.

Bild: SN/PETER GNAIGER

noch das Rezept für ihr Coq au vin, dann werden sich Ihre Freunde augenzwinkernd wünschen, dass Sie bald wieder verreisen. Auch ein Büchlein sollte man sich zulegen, in dem Rezepte und Anregungen notiert werden. Gelesen an kalten Tagen, geht daheim im Herzen immer wieder die Sonne auf.

Freude bereiten auch Sherrys von „fino“ (trocken) bis „oloroso“ (honigsüß) und würzige Chorizos aus Spanien. Aus Italien, dem Land, wo die Zitronen blühen, kommt der Zitronenlikör (Limoncello), ein besonderer aus der Konditorei Pansa in Amalfi, wo man auch Zitronenhonig und kandierte Zitrusfrüchte einpacken sollte.

Griechisches Essen riecht ohnehin immer nach Urlaub. Bringt man aber noch einen speziellen Ouzo mit oder gutes Olivenöl, dazu eine ausgefallene Glasflasche vom Dorfmarkt, ist man der nächsten Griechenlandreise schon wieder näher.

Die Stadtflaneure in Venedig sollten auch

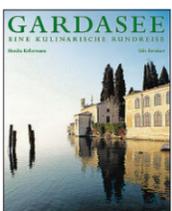
Machen Sie es wie Marco Polo:
Bringen Sie Gewürze mit

nicht vergessen, dass die Liebe zu dieser Stadt durch den Magen geht: Als kulinarische Mitbringsel bieten sich hier Käse, Schinken, Essig oder ausgefallene Teigwaren an. Halten Sie auch stets Ausschau nach türkischen Knabbermischungen aus gerösteten und gesalzene Nüssen. Der Kauf gut verpackter Grissini, zart, knusprig und handgemacht vom italienischen Bäcker, sowie von spanischen Salzmandeln zum Sherry ist ebenso Pflicht. Und auch von Gewürzen, die das Gepäck nicht belasten und in den Wintermonaten nicht nur den Punsch würzen.

Auf nordafrikanischen oder französischen Märkten sollte man mutig sein, offen für neue Geschmackserlebnisse und sich ein buntes Sortiment aus Aromen zusammenstellen. Das hat unter anderen schon Marco Polo zu Weltruhm verholfen.

Der beste Tipp für Mitbringsel kam allerdings noch nicht vor. Denn das sind und bleiben nun mal die ganz persönlichen, geheimen kulinarischen Entdeckungen, die unsere Urlaube immer so besonders machen.

NACHlese



Daten und Fakten

Man kann seinen Urlaub all inclusive in einer Touristenhochburg verbringen. Man kann sich aber auch wie bei einer Expedition durch unwirtliche Gegenden plagen. Den goldenen Mittelweg wählen jene Individualtouristen, die Kulturlandschaften auf der Suche nach Genuss bereisen. Ein klassisches Urlaubsziel für Genießer ist seit Jahrzehnten der Gardasee, dem nun vom Verlag Collection Rolf Heyne ein opulentes Denkmal gesetzt wurde: Mit dem Bildband „Gardasee – eine kulinarische Rundreise“ lädt Monika Kaufmann zu einem kulinarischen Streifzug ein. So schön wie in diesem Bildband wurde der Gardasee noch nie präsentiert: Was auch an den prächtigen Fotos von Udo Bernhart liegt. Die bewirken nämlich, dass man bereits beim ersten Blättern nur noch ans Kofferpacken denkt. **PSG**

SPEISE Tagebuch

Kann man Essen lernen?

Meine Lieben, das war peinlich: Es war 1986 im Wohnwagen meines französischen Onkels Patrick. Der steht im Sommer immer an einem Stausee in der Auvergne. Ich war 16 Jahre alt, und woher sollte ich wissen, dass Franzosen sogar im Wohnwagen mehrgängig kochen. Da musste ein Österreicher doch annehmen, dass Salat auf dem Tisch die einzige Speise bleiben würde. Und, na ja: Ich hatte Hunger. Nicht einmal die großen Augen meiner Gastgeber irritierten mich, während ich gierig Brot und Salat verschlang und immer wieder um Nachschlag bat. Als dann die in Olivenöl eingelegten Sardinen, das Coq au Vin und die Käseplatte aufgetragen wurden, brachte ich nichts mehr runter. Das war schade.

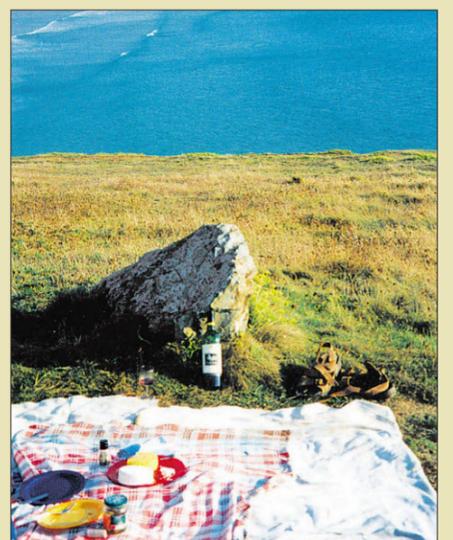
Hat Esskultur mit Geld zu tun?

Zwei Jahre später war ich per Anhalter durch Frankreich unterwegs. Ich half einem Lkw-Fahrer beim Abladen in Beauvais. Die Firma hieß Spontex. Den Namen vergesse ich nie. Es war Mittag. Da

waren alle auf Mittagspause – ohne Ausnahme. Die Arbeiter saßen mit ihren „Blaumännern“ in der Kantine. Manche mit ölverschmiertem Gesicht. Auch sie genossen ihr mehrgängiges Menü. Der Espresso wurde stehend bei einem Plausch an der Bar getrunken, dann packten einige ihre Decke und legten sich zufrieden unter eine alte Platane.

Das Glück liegt in der Wiese

Irgendwann kommt jeder Frankreichreisende dahinter, warum die Lebenserwartung der Franzosen zu den höchsten der Welt zählt. Sicher: Sie kochen gut und ihre Zutaten sind von ausgewählter Güte. Aber zum Lebensglück gehört mehr: Franzosen etwa sitzen im Sommer überall rum. Auf Wiesen, in Parks, am Meer. Stets haben sie irgendwas zum Essen und zum Trinken dabei. Und wenn nicht, dann kaufen sie in der nächsten Epicerie, Charcuterie oder Boulangerie ein. Nein: Es ist nicht das Essen, das glücklich macht. Das Glück liegt in der Wiese. Das täte es auch – oder erst recht – bei uns daheim. **PETER GNAIGER**



Der Klassiker: Picknick am Meer.

Bild: SN/GNAIGER