

#### Großes Segelereignis bei Triest

Zum 52. Mal findet die "Barcolana", die größte Segelregatta weltweit, in Italien statt. Vom 3. bis 11. Oktober gehen zahlreiche internationale Segler an den Start, um sich im Wettsegeln zu messen. Zuschauer können sich in Triest einquartieren, wo sie nicht nur den majestätischen Anblick der Boote genießen, sondern auch die wunderschöne Hafenstadt erkunden können. Der Leuchtturm "Faro della Vittoria" (Foto o.) bietet einen fantastischen Blick auf die Regatta, und wer hautnah dabei sein möchte, kann an Bootsfahrten teilnehmen. Selbst mit Abstand kann die "Barcolana" also erlebt werden. Weitere Informationen unter www.barcolana.it

#### Italiano - Deutsch

il gusto	der Geschmack
leggere	lesen
la vacanza	der Urlaub
i semi di zucca	die Kürbiskerne
le foglie	das Laub
autunnale	herbstlich
i funghi	die Pilze
stufare	schmoren
fare le conserve	einmachen
schiacciare le noci	Nüsse knacken
croccante	knusprig
gli agrumi	die Zitrusfrüchte



# LA DOLCE VITA

Spannende Geschichten, kulinarische Neuheiten und interessante Hotelempfehlungen **für die italienischen Momente** in Ihrem Leben







## Kultur und Landschaft in der Toskana genießen

Mitten in der Toskana, im Val d'Orcia, liegt ein kleines Wellnessparadies, das durch seine Naturverbundenheit und seine Geschichte überzeugt. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts ist das "Posta Marcucci" ein Gasthaus, damals noch mit Poststelle und Lebensmittelgeschäft. Knapp 100 Jahre später wurde das Gasthaus zum Wellnesshotel. Durch Zufall stießen Bauarbeiter hinterm Haus auf eine heiße Quelle, die seitdem die zwei Thermalbecken speist. In ihnen herrschen Temperaturen zwischen 30 und 38 °C und die natürlichen Mineralstoffe sind eine Wohltat für die Haut. Die Zimmer des Hotels sind mit einer Mischung aus antiken und modernen Elementen eingerichtet und bieten einen grandiosen Ausblick auf die umliegende Landschaft. Im Restaurant und in der Bar überzeugen Produkte aus der direkten Umgebung wie köstliches Olivenöl, erntefrisches Gemüse und herrliche Weine. Die Landschaft lädt zum Wandern und Erkunden ein, denn sie bietet mittelalterliche Burgen und Kapellen und traumhafte Naturschauspiele wie kleine Wasserfälle. Weitere Informationen finden Sie unter www.postamarcucci.it/de

# SUSTO GUSTO

## Törtchen in Szene setzen





Die Geschirrtücher (50 x 70 cm, links im Bild) und die Küchenhandtücher (50 x 50 cm, rechts im Bild) von Linvosges mit dem schönen Namen "Zitronenfest" bringen mit ihren frischen Farben und Motiven Glanz in Ihre Küche. Sie bestehen zu 100 % aus Baumwolle. Je 3er-Set ab ca. 12 Euro, www.linvosges.de



## Zeit für den nächsten Pastaabend!

Das Unternehmen Rustichella d'Abruzzo (www.rustichella.it) stellt bereits seit 1924 original italienische Pasta her. Drei Faktoren machen die Pasta von Rustichella zu einer der besten Italiens: hochwertiger Hartweizen, frisches abruzzesisches Quellwasser und die schonende und langsame Trocknung. Das Ergebnis sind Nudeln mit besonderem Geschmack, die den nötigen Biss haben und die typische raue Oberfläche, die Soßen besonders gut haften lässt. **Wer seine Pasta gerne selbst herstellt,** ist mit einem traditionellen Pastaschneider gut beraten. Die "Chitarra" (dt. "Gitarre") besteht aus einem Buchenholzrahmen, der mit dünnen Stahldrähten bespannt ist. Der ausgerollte Nudelteig wird auf die Drähte gelegt und mit dem Rollholz hindurch gedrückt. Durch die beidseitige, unterschiedlich breite Bespannung können 5 mm breite Fettuccine oder 2,5 mm breite Linguine hergestellt werden.

**HARTWEIZENPASTA** aus den Abruzzen (I.) in versch. Sorten (z.B. Penne rigate oder Fettuccine lunghe). je 500-g-Packung für ca. 5 Euro GUTES WERKZEUG Pastaschneider "Chitarra" (r.), ca. 38 Euro

Alle Produkte sind erhältlich unter www.torquato.de





## Leckeres Knusper-Vergnügen in Bioqualität

Wenn schon knabbern, dann vollwertig, natürlich, abwechslungsreich und einfach köstlich, dachte sich Dr. Klaus Karg mit seinem Team, als man bei einer gemütlichen Feierabendrunde zusammensaß. Es fehlte eine kleine, handliche Knabberei als vollwertige Alternative zu Chips & Co. Inspiriert von der Liebe zu den Bergen, der Natur und der eigenen Bäckertradition, entstand so Ende 2018 das Produktkonzept für die "Dr. Karg's HÜTTS". Wie bei allen Spezialitäten des Schwabacher Familienbetriebs kommen hierbei ausschließlich Vollkornmehl, wertvolle Saaten, ein Schuss Olivenöl und weitere natürliche Zutaten in den Teig. Dieser wird dann in die typische Form gebracht und im Ofen schonend knusprig gebacken, nicht frittiert. Die leckeren Vollkorn-Knuspereien gibt es in acht verschiedenen Sorten, vier davon im klassischen und vier im Biosortiment von Dr. Karg's. Weitere Informationen unter www.huetts-knabberei.de

 $Neu\ im\ Regal$  sind die "Bio HÜTTS Olive & Thymian" aus biozertifizierten Zutaten, die einen in die mediterrane Genuss-Gipfelwelt entführen. Der intensive Geschmack von natürlich gereiften schwarzen Oliven harmoniert perfekt mit der aromatischen Thymiannote der Knabberei.

## **♥** LEGGERE



#### Geballtes Wissen

Der Name ist Programm: "Alles über gutes Fleisch" ist ein wunderbares Standardwerk, in dem der erste diplomierte Fleischsommelier Deutschlands, Stephan Otto, Wissenswertes über Ware, Einkauf, Zuschnitte, Zubereitung und Lagerung verrät. In über 100 Rezepten kann das erlernte Wissen dann gekonnt angewandt werden. Dabei liegt der Fokus getreu dem Zeitgeist stets auf hochwertigem Fleisch aus artgerechter Haltung. **EMF Verlag, 36 Euro** 



#### Mehr als ein Kochbuch

Das Buch "Von der Kunst, einen Pfirsich zu essen" von Diana Henry überzeugt mit tollen Rezepten und traumhaften Fotos. Nach Jahreszeiten sortiert, werden die Rezepte als vielfältige 3-Gänge-Menüs präsentiert. Zu jedem Menü erzählt die Autorin eine Geschichte, die vom Reisen träumen lässt. Ars Vivendi Verlag, 30 Euro

#### Freundschaft in Gefahr

1942 soll der zwölfjährige Lorenzo den Krieg bei seinen Großeltern in der friedlichen Toskana überstehen. Dort erlebt er Freundschaft und Glück, doch Krieg und Unrecht holen ihn ein. Als er beschließt, der Deportation von jüdischen Familien nicht mehr tatenlos zuzuse-

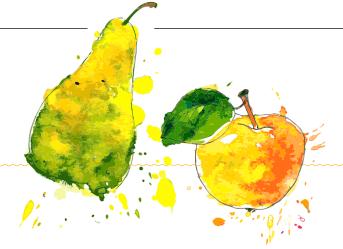
hen, bringt er nicht nur sich in Gefahr. Nicoletta Giampietros Buch "Niemand weiß, dass du hier bist" fesselt und zeichnet ein deutliches Bild vom Zweiten Weltkrieg. **Piper Verlag, 22 Euro** 



#### **Ein Genuss-Workshop**

Die enorme Auswahl an Weinen macht es selbst versierten Weinkennern nicht leicht, die guten von den weniger guten Weinen zu trennen. Noch schwieriger ist es natürlich, wenn man sich (noch) nicht gut auskennt. Deswegen hat Marnie Old den "Workshop Wein" verfasst. Dieses Buch enthält die grundlegenden Kenntnisse rund um Wein und Tipps, wie man ihn professionell verkostet. Nicht nur für Anfänger geeignet! **DK Verlag, 19,95 Euro** 





### Fruchtige Konfitüren

Wir lieben frisch geerntete Früchte und bereiten daraus sehr gerne vielfältige Konfitüren zu, die wir auch in der kalten Jahreszeit auf dem Frühstücksbrötchen genießen können. Hier haben wir Birnen, Aprikosen und Feigen mit dazu passenden feinwürzigen Aromen kombiniert.

BIRNE MIT INGWER 1,5 kg Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr kleine Würfel schneiden. Sie sollten ca. 1 kg ergeben. 30 g Ingwer schälen und sehr fein reiben. Beides mit 500 g Gelierzucker (2:1) in einem Topf aufkochen, leicht pürieren, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiβe Konfitüre sofort in vorgewärmte sterilisierte Gläser geben. Diese verschlieβen und die Konfitüre auskühlen lassen.

APRIKOSE MIT THYMIAN 1,2 kg Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Diese mit 6 Thymianstielen und 500 g Gelierzucker (2:1) in einem Topf aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Thymian entfernen, die heiβe Konfitüre sofort in vorgewärmte sterilisierte Gläser geben. Diese verschlieβen und die Konfitüre auskühlen lassen.

FEIGE MIT LIMETTE 1 kg Feigen waschen, vom Stielansatz befreien und vierteln. Die Schale von 2 Bio-Limetten abreiben, den Saft auspressen. Feigen und Limettensaft in einen Topf geben und pürieren. Limettenschale dazugeben, den Mix dann aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiße Konfitüre sofort in vorgewärmte sterilisierte Gläser geben. Diese verschließen, die Konfitüre auskühlen lassen.





## LESEN ERFÜLLT, BEFLÜGELT UND VERBINDET

Spannende Interviews und unabhängige Rezensionen. Jetzt mit 28 Seiten Krimi-Spezial.



BO-ID: BU19HP

Eine Ausgabe gratis lesen:

buecher-magazin.de
/gratis

