

Gemellaggio Vicenza-Essen - Ja zur Partnerschaft unserer Convivien

24. Mai 2013 - Unser Mitglied **Joseph Greis** hatte die Essener Convivienleitung kurzfristig in den Showroom seines Unternehmens **terràmica** eingeladen. **Francesca Barbieri**, aktives Slow Food Mitglied, Olivenölproduzentin und Freundin von ihm, aus dem schönen Hügelland der **Berici** in der Nähe von Vicenza/Veneto, der nördlichsten Olivenölregion Italiens, die Olivenöl mit ausgezeichneter Qualität erzeugt, war in Essen und präsentierte persönlich „ihr Olivenöl“.

In vielen Gesprächen zwischen Josef und Francesca, die ihr jeweiliges Convivium in Vicenza und Essen einbezogen, entwickelte sich die Idee, freundschaftliche, convivienpartnerschaftliche Beziehungen zu entwickeln.

Unsere letzte Mitgliederversammlung im September 2014 hatte diese Idee begrüßt und sich über eine Einladung des Conviviums zum Jahresabschlussessen „**Pranzo degli auguri della Condotta Slow Food del Vicentino**“ am 30. November 2014 gefreut. Eine Arbeitsgruppe unseres Conviviums hat dieses Treffen vorbereitet.



Francesca Barbieri und Joseph Greis

Freitag, 28. November 2014

Ende November startete eine Gruppe von 7 Mitgliedern zum Besuch des Conviviums Vicenza. Nach einem Flug von Düsseldorf nach Venedig und der Weiterfahrt nach Vicenza mit einem kurzen Zwischenaufenthalt trafen wir am späten Nachmittag bei unseren Gastgebern in **Lapio** (bei Vicenza) ein.



Francesca Barbieri, die neben der Olivenölproduktion noch das **Agriturismo Marani** in Lapio (Arcugnano) betreibt, war für die nächsten Tage unsere freundliche Gastgeberin. Sie bereitete uns zum Empfang ein wunderbares Abendessen mit den Produkten des Landes zu, welches wir ausgiebig und mit Genuss zu uns genommen haben.

Wir konnten einen Vorspeiseteller mit einem Käse aus Venetien, dem **Asiago-Käse***), Salami **Sopressa Vicentina** und Polenta mit Gemüse-Sticks genießen, bekamen eine Kürbissuppe serviert und konnten danach **Kaninchen** und **Perlhuhnbrust** mit angemachten **Bohnen**, **Karden** und **Polenta** schlemmen. Zum Nachtisch wurde uns ein **Apfel-Crumble mit Vanilleeis** gereicht - der **Grappa**, der von Francescas Mann produziert wird, hat dieses Essen dann endgültig abgerundet. Francescas Mann produziert auch Weine und Sekt unter den Namen **Marani**, die eine gute Begleitung unseres Essens waren.

Samstag, 29. November 2014

Nach einem ausgiebigen Frühstück à la Francesca begann unser „offizieller“ Besuchsteil. **Michela Menegus**, die „Organisationschefin“ des Conviviums, die uns führte und begleitete, hatte einen Tag voller Besuche und Gespräche vorbereitet.

Nach einer kurzen Fahrt in eines der berühmtesten Anbauzonen für Reis in der Region Venetien, Grumolo delle Abadesse, starten wir mit dem Besuch der **Azienda Agricola De Tacchi** im kleinen Ort **Grantortino di Gazzo nel Padovano**. Die Geschichte dieser Azienda reicht zurück bis in das Jahr 1573.





Reis ist eines der beiden Anbauprodukte der Azienda, das andere ist Mais. Daraus hergestellt wird Reis für Risotto, Polenta-Mehl, natürlich auch Mais-Nudeln und köstliche Kekse sowie Mais-Bier.



Das Credo der Azienda ist die „*Bewahrung jahrhunderter alter Traditionen beim Anbau verbunden mit dem Schutz der landwirtschaftlichen Nutzfläche, die natürliche Bearbeitung und Weiterverarbeitung der Produkte mit dem Ziel höchster Qualität und Reinheit ganz im Sinne der Slow Food Grundsätze*“ - wie uns der Besitzer, Herr **Francesco de Tacchi**, bei unserem Besuch erklärte.

So ist es deshalb auch kein Zufall, dass zwei der Produkte der Azienda den Status eines **Presidio-Produktes** durch Slow Food erhalten haben. Es sind der Reis **Vialone Nano**, von der Hand geschält, wie es seit dem 17. Jahrhundert Tradition ist und das Maismehl **Biancoperla**. Hier „*genießt man echte Natur mit historischen Aromen, beides heute selten geworden*“.

Danach ging es nach Vicenza. Nach einem kurzen Stadtrundgang in Vicenza führte uns Michaela in den Untergrund von Vicenza, in die **Gastronomia Il Ceppo**.

Oben ein Feinkostgeschäft wurde im Keller des *Corso Palladio* im Herzen des historischen Zentrums von Vicenza ein „*gastronomischer Traum*“, wie es der Besitzer Osvaldo Banner nennt, verwirklicht. In dem kleinen unterirdischen Bistro, umrahmt von Wein- und Grappa-Spezialitäten, wo man die historischen Ausgrabungen durch einen Glasboden unter dem Tisch betrachten konnte, wurde - für uns überraschend - eine *Spezialität* präsentiert, die die Tradition und Innovation der venezianischen und der vicentinischen Küche widerspiegelt: *Baccalà* - Stockfisch. Dass die "*Baccalà Alla Vicentina*", die wir in verschiedenen Zubereitungen probieren und genießen konnten, von der „*Confraternita del Baccalà Alla Vicentina*“ mehrfach preisgekrönt wurde, überraschte uns dann nicht mehr.



Baccalà-Variationen „Il Ceppo“

Der Besuch der *Gastronomia Il Ceppo* - das war eine Reise zwischen Antike und Heute, zwischen Tradition und Innovation. Hier spürten wir die Seele der venezianischen und vicentinischen Küche, die sich in den Gerichten widerspiegelte: Die Liebe zum Produkt, das Bodenständige und das Saisonale, die Liebe zum Detail ... alles, damit es einem gut schmeckt und man zufrieden ist.

Nach dem Essen stand die Fahrt an zu einem der besten Hersteller von **Panettone**, einer Kuchenspezialität, die traditionell in der Weihnachtszeit gegessen wird, zur **Pasticceria Loison** in *Costabissara*, einem Vorort von Vicenza.

Seit 1938 wird jetzt in der dritten Generation in der Pasticceria diese eigentlich „Mailänder Spezialität“ Panettone hergestellt. „*Tradition ist unsere Hauptzutat, und Leidenschaft ist, was unsere Öfen heizt*“ beschreibt der heutige Firmenleiter und Chef **Alessandro Dario**

Loison seine Philosophie. Mehr als 75 Jahre Erfahrung und Fortschritt in Kombinieren von Backkunst und Qualität, von Kreativität mit unternehmerischen Geist, **in Abwägung von Tradition und Neuerung** finden sich in den Produkten der Pasticceria Loison wieder, die ihre Produkte heute in aller Welt vertreibt.



„Das Backen kann man nicht treiben. Die Panettone fordert viel Zeit in der Herstellung, um sich zu verbinden, aber vor allem um den Geschmack zu erhöhen.“ Über 72 Stunden dauert so der Vorgang, der in der handwerklichen Produktionsweise auch nicht forciert werden kann, bevor Alessandro Dario mit der sensorischen Qualität, d. h. mit Aussehen, Anfühlen, Geruch und Geschmack seiner Produkte zufrieden ist.

Dass er mit seiner Anschauung, mit seiner Arbeitsweise Mitglied und Unterstützer von Slow Food ist und intensiv mit Slow Food zusammenarbeitet, ist eigentlich zwangsläufig gegeben.



Die Panettone der Pasticceria Loison war demzufolge natürlich auch ein Bestandteil des Jahresabschlussessens am nächsten Tag.

Wir konnten vor Ort verschiedene Panettone-Variationen probieren, auch „Neuerungen“, die er anstrebt, um nicht nur Panettone zur Weihnachtszeit verkaufen zu können sondern darauf aufbauende andere Leckereien über das ganze Jahr. Wie beliebt seine Panettone bei den Italienern ist, konnten wir direkt erfahren - wir konnten keine Panettone kaufen, da die Wartezeit in seinem der Produktion angeschlossenen Ladengeschäft mehr als 90 Minuten gedauert hätte.

Auf uns wartete aber bereits ein weiterer kulinarischer Höhepunkt des Tages - der Besuch der **Distilleria Schiavo** - ebenfalls in *Costabissara* zu Hause.

Mit der Destillationsanlage der Distilleria konnten wir die traditionelle Herstellung von **Grappa** pur sehen. Diese Anlage gehört zu den wenigen, noch arbeitenden historischen Destilliergerätschaften. Die kleinen kupfernen Destillierkolben werden unter Niederdruck und Niedertemperatur mit direktem Dampf nach alter handwerklicher Tradition **„Distillata Artigianalmente“** geführt. **„Seit 1887 bereits in der 5. Generation“** wie uns der jetzige Firmeninhaber **Giuseppe Schiavo** stolz in seinem **„Museum“**, in dem man die Gerätschaften besichtigen kann, erläutert. Die Schnapsproduktion wird nach seinen Ausführungen noch heute in der **„antiken Destillerie“** durchgeführt



„Grappa in höchster Qualität entsteht im Wechsel- und Zusammenspiel zwischen der Art der Destillierkolben, der Qualität des Rohstoffes, der Arbeitstemperatur und der in den Jahren vom ‚Destillateur‘ erworbenen Erfahrung.“ Der Destillationsvorgang, das Brennen, wird dabei ständig beobachtet - visuell und vor allem mit riechen und schmecken. Mit der

Erfahrung des Destillateurs wird so versucht, das beste Ergebnis für den Duft als auch für den Geschmack zu bekommen.

Im Probierraum konnten wir dieses nachvollziehen. Die Grappe von Guido Schiavo basieren auf den Trauben der Region - sie haben vielfältige Auszeichnungen und Preise erhalten. Slow Food Italien zählt sie zu den besten handwerklich erzeugten Grappe in Italien.

Eine Besonderheit ist die Verarbeitung der seltenen, autochthonen Rebsorte *Clinton*. Für diesen Grappa werden die besten seltenen dunklen Trauben aus der bäuerlichen Tradition der Region ausgewählt.

Mit dem Inkrafttreten der EU-Weinmarktordnung, mit der verboten wurde, als Hybridreben eingestufte Reben für Qualitätsweine zu verwenden, wurde die Traube von der Liste der in der EU zugelassenen Trauben gestrichen und der Vertrieb von Grappa unter dem Namen der Rebsorte „*Clinton*“ verboten.



Wie im *Journal of Vicenza* berichtet, wurden drei Destillieren, die diesen Grappa weiter herstellten, zu jeweils 200 € Geldstrafe verurteilt mit der Auflage, diesen Grappa so nicht mehr zu vertreiben. Es gab einen Aufschrei der Empörung. Tausende von Unterschriften wurden für die Verteidigung der alten und beliebten lokalen Tradition gesammelt.

Wir konnten diesen Grappa probieren: weiß, trocken im Geschmack, leicht nussig mit Röstaromen, mit einem angenehmen Geruch. „*La vera grappa veneta di una volta*“ - ein Grappa nach alter venezianischer Art - erläuterte uns Guido Schiavo. Er produziert und vertreibt seine *Clinton-Grappa* mit großem Erfolg weiter. Auf dem Flaschenetikett wird die Rebe allerdings nicht mehr namentlich genannt sondern als „*Uve nere della tradizione contadina*“ - „Schwarze Trauben aus bäuerlicher Tradition“ - beschrieben. Der Grappa hat jetzt den Namen **Grappa La Proibita** (die Verbotene).

Mit dem Besuch des Restaurants „**Damini e Affini**“ in *Arzignano* schlossen wir diesen Tag genussvoll ab.

Das „**Damini e Affini**“ ist ein recht ungewöhnliches Restaurant. Es befindet sich, man könnte fast sagen „nebenbei“ jedoch irgendwie homogen und raffiniert integriert, in einer Metzgerei mit einem Delikatessengeschäft von höchster Qualität. **Giorgio**, der Koch und **Gianpiero Damini**, der Metzger und Restaurantchef betreiben gemeinsam dieses Restaurant.

Beide stehen für beste Qualität. Man arbeitet hier heute noch wie früher - die Brüder suchen lange und ausführlich, um „ihren“ Züchter zu finden, der durch besondere Fleischqualität heraussticht, bei dem die gesunde, natürliche und streng kontrollierte Tierzucht im Vordergrund steht. Ebenso sorgfältig werden die im Delikatessengeschäft angebotenen Produkte ausgesucht und verkostet. Es wird nur das Beste für die Kunden ausgewählt, als ob es für die eigene Familie wäre. Mit „*Mehr als gut ... gesund!*“ beschreiben die Brüder ihre „**Daminische Philosophie**“.

Es ist ein Restaurant für „**Fleischesser**“ das traditionell, aber auch modern und kreativ die Speisen zubereitet, immer aber fast „**künstlerisch**“ serviert.

Sonntag, 30. November 2014

Am nächsten Vormittag konnten wir die den historischen Stadtkern von **Vicenza** ein bisschen kennen lernen.

Vicenza liegt in der Region *Venetien* etwa 60 km nordwestlich von Venedig, ist Hauptstadt der gleichnamigen Provinz mit über 110.000 Einwohnern.

Vicenza ist eine vornehme und elegante Stadt. Sie weist eine große Zahl von Palazzi aus dem 15. bis 18. Jahrhundert auf, von denen die bekanntesten von **Andrea Palladio**, dem wichtigsten Architekten der norditalienischen Renaissance, stammen. Die **Villa La Rotonda**, die **Basilica Palladiana** sowie das **Teatro Olimpico** sind drei Hauptwerke Palladios. Die „Villa La Rotonda“, auf einem Hügel thronend, gilt mit ihren vier gleichen Seiten einem perfekt geometrischen Würfel gleichend, als die bedeutendste Villa Palladios.



- l.o. - Basilica di Monte Berico
- l.u. - Palladios „Teatro Olimpico“ Bühne
- r.o. - Palladios „Basilica Palladiana“ mit Turm u. Marktplatz - Erzeugermarkt regionaler Produkte

Die „Basilica“ mit ihrem markanten Tonnengewölbe ist vom Bautyp her eigentlich keine Basilika im klassischen Sinne, sondern vom Erbauer als Markt- und Gerichtsstätte gestaltet.



Stadtbesichtigung (v.l.) Joseph Greis, Karla Knoche-Weniger, Manfred Weniger, Bettina Borowski, Hans-Jürgen Schneider, Elsbeth Trzaska, Hans-Georg Greif

Überragt wird der Platz von einem beeindruckenden Turm, dem „Torre di Piazza“, der fast 80 m Höhe erreicht und aus dem 12. Jahrhundert stammt. Mit dem „Teatro Olimpico“ schuf Palladio das erste nachantike freistehende Theatergebäude Europas.

Doch die Straßenzügen Vicenzas sind nicht nur mit Palladios Palästen gesäumt. Zahlreiche weitere schöne Paläste, sowie mittelalterliche Befestigungsanlagen und auch römische Ausgrabungen gehören zum einzigartigen Stadtbild.

Im Jahr 1994 trug die UNESCO Vicenza als „die Stadt des Palladio“ in die Liste des UNESCO-Welterbes ein. 1996 wurde das Welterbe um die Palladianischen Villen außerhalb des

Stadtkerns erweitert und heißt dementsprechend nun „**Stadt des Palladio und der Palladianischen Villen Venetiens**“.

Mit der Schmuckwaren- und Bekleidungsindustrie gehört Vicenza zu den reichsten Städten Italiens. Es gibt in der Umgebung Marmorsteinbrüche, Schwefel-, Kupfer- und Silberminen sowie den Abbau von Braunkohle und Kaolin.

Das Umland Vicenzas ist allerdings überwiegend landwirtschaftlich geprägt. Wichtige Produkte sind Wein, Weizen, Mais, Olivenöl, ebenso Kirschen und Spargel *Bassano del Grappa*.

Wenn man sieht, wie nah Vicenza bei anderen sogenannten erstrangigen touristischen Zentren Norditaliens liegt (*Padua, Verona, Bassano del Grappa, Treviso, nicht zuletzt Venedig*), dann kann man diese schöne Stadt unbedingt, ja sogar nur, als Ausgangspunkt für einen Besuch der Region Venetien empfehlen.

Anlass und Höhepunkt unserer Reise war die Teilnahme am **Pranzo degli auguri della Condotta Slow Food del Vicentino** (dem Jahresessen des Conviviums Vicenza). Es fand statt in der **Trattoria Zamboni** in *Arcugnano*. Natürlich findet man die Trattoria auch in dem von Slow Food Italien herausgegebenen gastronomischen Reiseführer „**Osterie d'Italia**“. Zu Recht, wie wir später beim Menü feststellen konnten.

Über 80 Teilnehmer von Slow Food Vicenza füllten den Saal. Junggebliebene, Junge und ganz Junge, die Kinder, feierten hier „ihr Familienfest“, mit Spaß und Freude, ausgelassen und genussvoll.



Als Gastgeschenk hatten wir besten „**Westfälischen Knochenschinken g.g.A.**“ vom *Bunten Bentheimer Weideschwein*, einem Arche-Passagier, der **Metzgerei Christoph Laschke**, Gründungsmitglied der „*Schutzgemeinsch. Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten*“ aus Heek mitgebracht. Er wurde sofort als Bestandteil beim „*Aperitivo di Benvenuto*“ mitgereicht und mit Begeisterung in kürzester Zeit von unseren italienischen Slow Food-Freunden genussvoll verzehrt. Er hat ihnen einfach gut geschmeckt. Als Josef Greis im Grußwort unserer Delegation erwähnte, dass „*schon die Römer wussten, dass in Westfalen die besten Schinken produziert wurden*“ und sie deshalb auch „*keine Mühen scheuten, die veredelten Schweinehintern mitsamt den Knochen in ihre Heimat zu transportieren - zu Pferd und zu Fuß den Rhein entlang über die Alpen*“, es Dokumente gibt, die aussagen, dass der Parmaschinken darauf zurückzuführen ist, gab es schon ein erstauntes Raunen im Saal.

Zum Menü bei diesem Jahresessen:

Zum „*Aperitivo di Benvenuto*“ gab es *Crostini mit Wildmousse, gegrilltes Gemüse, sopressa nostrana* - regionale Salamispezialität -, *grana dop* - gereifter alter Käse -, *Polenta mit Schnecken* und *dadolata di fegato di maile* - eine Schweineleberspezialität - und natürlich unseren *Westfälischen Knochenschinken*. Begleitet von einem Sekt aus einer regionalen Traube, einem *Tai rosso Brut Cantina Pegoraro*.

Es folgte eine typisch-venetianische Weihnachtssuppe, eine „*zuppa d’oca con carciofi, finferle e barboni*“ - eine Gänsesuppe mit Artischocken, Pfifferlingen und einer regionalen Pilzart, die uns niemand übersetzen konnte.

Risotto con rise di Grumolo della Abbadessa - diesen Risottoreis hatten wir am Vortag kennengelernt - war angemacht mit *Herve*, einem belgischen, sehr intensiven und pikanten Weichkäse, ein Slow Food-Presidi-Mitglied.

Die Überraschung für uns - es gab dazu *Molun Mosel Riesling Bio 2011* vom Weingut Melsheimer aus der Lage *Reiler Mullay-Hofberg* aus Reil. Joseph Greis hatte ihn vorher einmal zu einem Käse- und Olivenölfest mitgebracht, wobei dieser Wein so gut angenommen wurde, dass er hier beim Festessen präsentiert wurde.

Das Hauptgericht war ein Spanferkelkotelett *Costolette di Maialino con salsa ai mirtilli melle e senape dolce*, also mit einer Cranberry-Apfelsauce und süßem Senf. Dazu gab es einen roten Venetowein, *Polveriera Rosso Veneto IGT 2013* vom Weingut *Piovene Porto Godi* aus *Toara di Villaga (VI)*.

Wie erwähnt, gab es eine wunderbare „*il primo panettone*“ der *Pastericcia Loison* mit einer *crema all’olio Evo del Berici*, einer Creme mit Olivenöl aus dem *Berici*. Abgerundet zum vollen Genuss mit einem *Gambellara Recioto Spumante Classico 24 Monate* - ausgezeichnet mit einer Goldmedaille vom *Consorzio DOC Gambellara*.



In seinem Grußwort hatte Joseph Greis unsere Freude, das Convivium Vicenza kennen zu lernen, an dieser Jahresfeier teilnehmen zu dürfen zum Ausdruck gebracht und mit dem Wunsch verbunden, gemeinsam zu überlegen, wie man diesen ersten Kontakt vertiefen und ausbauen kann, um zu freundschaftlichen Beziehungen, zum Austausch, zum Aufbau einer Partnerschaft zwischen den Convivien zu kommen. Unsere Bereitschaft dazu hat er bekundet und unter großem Beifall das Convivium Vicenza zum Besuch nach Essen eingeladen.



Mauro Pasquali, *presidente regionale* der Region Vicentino, hat dieses in seiner Antwort aufgenommen. Er führte u. a. aus, dass es immer noch Vorurteile gegenüber der „deutschen Küche“ gibt, er aber aus eigener Anschauung sagen kann, dass die deutsche Küche eine gute Küche ist und er die Einladung gerne entgegennimmt. Man werde „einen Bus chartern“, um beim Gegenbesuch möglichst viele Slow Foodler aus Vicenza davon zu überzeugen.

Ein Höhepunkt des Festes war eine Tombola mit von Unterstützern und Freunden von Slow Food gestifteten Preisen: Olivenöl, Wein, Reis, Polenta, Gutscheine für Restaurantbesuche und vieles mehr. Die anwesenden Kinder hatten hier eine große Freude und viel Spaß, die Gewinner zu ermitteln und die Gewinne zu verteilen. Mitglieder unserer Gruppe haben dabei auch einiges an Gewinnen mitnehmen können.



Einhellig waren wir der Meinung, dass wir überlegen sollten, wie wir auch in unserem Convivium so ein ausgelassenes, spaßmachendes, aber dennoch anspruchsvolles Slow Food-Familienfest gestalten können.

Nach „caffè artigianale selezione arabica“ und dem Genuss von Grappa erholten wir uns für kurze Zeit im Agriturismo. Am späteren Abend besuchten wir noch einmal die *Trattoria Zamboni* zu einem kleinen internen Abschiedsessen.

Montag, 01. Dezember 2014

Venetien ist Weinland. „Eingeklemmt“ zwischen den Weinriesen Valpolicella, Soave, Pinot Grigio und Prosecco bemühen sich mittlerweile wieder Produzenten hier in den Hügeln der Collo Berici das Image des Weingebietes aufzubessern, für eine Zukunft in der italienischen Weinwelt.

Ein paar Unbeirrbare halten dabei an der Rebsorte **Tocai Rosso**, heute auch als **Tai Rosso** bezeichnet, fest. Der Tai Rosso wurde von den Päpsten aus Avignon im 13. Jahrhundert in die Gegend von Padua und Vicenza gebracht. Es handelt sich um einen alten *Grenache-Klon*, der sich über Jahrhunderte weiterentwickelt hat.

So besuchten wir am letzten Tag noch in *Longare* bei Vicenza die Kellerei **Societa' Agricola Colle di Bugano**. Die Familie **Gaetano Zanini** baut natürlich die Tai Rosso-Rebe an, daneben *Sauvignon* und *Pinot Noir* und für Weißwein die **Garganega-Rebe**.

Der Weinkeller ist in den Hügeln von Bugano „eingegraben“. Hier findet der Wein ideale klimatische Bedingungen vor, um heranzureifen.

Wir konnten verschiedene Weine probieren. Der Weißwein aus der Garganega-Rebe hat eine große Dichte, würzig, blumig mit einem mineralischen Anklang. Die Weine aus der Tai Rosso-Rebe hatten ein sehr fruchtiges, gefälliges Aroma. Der Ausbau im Barrique-Fass hatte den Wein gut abgerundet mit einer schönen Balance zwischen Säure, Frucht und Tannin.



Mit der aktuellen italienischen „Slow Wine 2014“-Ausgabe wird der **Colli Berici Tai Rosso Il Brolo 2012** der Kellerei **Colle di Bugano** besonders hervorgehoben: „Anklang an kleine rote Früchte und Gewürze, eingebundene Säure mit einem angenehm bitteren Finale - ein guter angenehmer täglicher Wein.“

Nach diesem Besuch ging es zurück zum Flughafen Venedig zum Rückflug „nach Haus“. Mit Wehmut, dass es am Ende ein nur so kurzer Besuch war, mit Dankbarkeit für die Gastfreundschaft, die wir spüren und erleben konnten, mit Enthusiasmus, auf diesem Besuch aufbauend eine Partnerschaft zu entwickeln.

Fazit:

Es gibt also viele Anknüpfungspunkte, Schnittmengen für eine partnerschaftliche Beziehung unserer Convivien Vicenza und Essen. Beide Städte tragen mit stolz Auszeichnungen der UNESCO (*Welterbe*), besitzen ein kulturell bedeutendes Erbe (*Palladio, Palladianische Villen Venetiens, Folkwang-Museum und -hochschule, Zeche Zollverein*) - ja es gibt sogar eine Tradition beim Kohleabbau und der metallverarbeitenden Industrie in beiden Städten. Und unser Essen ist auch eine schöne grüne Stadt mit erstklassiger Lage im Zentrum des Ruhrgebietes.

Wir haben also viel zu diskutieren.

Karla Knoche-Weniger, Manfred Weniger

Fotos: H.-G. Greif, J. Greis, K. Knoche-Weniger, H.-J. Schneider, M. Weniger

Adressen:

Übernachtung/Restaurants

- **Agriturismo Marani** - Francesca Barbieri - *Via Zambalda 52, 36057 Arcugnano (VI) località Lapio* www.agriturismomarani.it/de/ - info@agriturismomarani.com
- **Il Ceppo srl** - *Corso Andrea Palladio 196, 36100 Vicenza (VI)* - www.gastronomiailceppo.com - Restaurant
- **Damini e Affini** - *Via Generale Cadorna 31, 36071 Arzignano (VI)* - www.daminieaffini.com - Restaurant
- **Trattoria Zamboni** - *Via S. Croce 73, 36057 Arcugnano (VI) località Lapio* - www.trattoriazamboni.it - Restaurant

Einkauf

- **Azienda Agricola De Tacchi** - *Via Garibaldi 54, 35010 Grantortino di Gazzo (PD)* - www.detacchi.it/ - Reis, Mais ...
- **Pasticceria Loison** - *Str. Pasubio 6, 36030 Costabissara (VI)* - www.loison.com/ - Pannetone ...
- **Distilleria Schiavo s.n.c.** - *Via G. Mazzini, 39, 36030 Costabissara (VI)* - www.schiavograppa.com - Grappa, Likör, Prosecco
- **Società Agricola Colle di Bugano** - *Via Bugano- 36023 Longare (VI)* - www.villeagricole.com - Wein
- **Il Ceppo srl** - *Corso Andrea Palladio 196, 36100 Vicenza (VI)* - www.gastronomiailceppo.com - Feinkost
- **Damini e Affini** - *Via Generale Cadorna 31, 36071 Arzignano (VI)* - www.daminieaffini.com - Spezialitäten der Region, Metzgerei
- **OLIBEA - Olivicoltori Berici Associati** - *Piazza del Simposio 3, 36024 Nanto (VI)* - www.olibea.it/ - Olivenöl-Kooperative des Berici - hier erhält man die Adressen für den Einkauf beim Produzenten

(6 Olivenöle des Berici sind im renommierten Führer "Guida agli Extravergini" von Slow Food Italien ausgezeichnet, darunter auch das Olivenöl von Francesca Barbieri, Azienda Agricola Marani)

Anhang:

- *) **Asiago-Käse:** benannt nach dem Herstellungsort Asiago in Venetien. Es handelt sich bei diesem Käse um einen weicheren Käse, der mild und dennoch würzig schmeckt. Früher wurde zu seiner Herstellung Schafmilch verwendet, die heute aber durch Kuhmilch ersetzt ist.

Es gibt verschiedene Varianten, die sich in der Reifezeit unterscheiden: *Asiago Pressato (fresco)* mit einer Reifezeit von 20 bis 40 Tagen; *Asiago d'Allevo (stagionato)* mit den Reifezeiten *Mezzano* (Reifezeit von drei bis acht Monate, *Vecchio* (Reifung von 9 bis 18 Monaten) und *Stravecchio* (Reifedauer von zwei oder mehr Jahren). Für den *Asiagokäse Fresco* wird ein leichter Weißwein oder ein milder Roséwein empfohlen, für den reiferen *Asiagokäse d'Allevo* hingegen wird die Weinempfehlung von der Reifezeit abhängig gemacht - je länger die Reifedauer des Käses, desto kräftiger und strukturierter sollte der Wein dazu sein.

Der Asiagokäse wird von einem eigenen *Consorzio* geschützt, das *Consorzio per la tutela del formaggio Asiago*.

) **Panettone ist eigentlich eine Mailänder Kuchenspezialität, die dort traditionell in der Weihnachtszeit verzehrt wird.

Panettone wird traditionell aus *Weizensauerteig* hergestellt daher die lange Herstellzeit. In Betrieben, die nicht handwerklich nach traditioneller Methode herstellen, wird heute auch mit Backhefe gelockert und Produktionszeit erheblich verkürzt.

Sein typisches und spezielles Aroma erhält Panettone also durch die Verwendung von Weizensauer. Der Teig ist weich, aber noch knetbar, enthält in der traditionellen Form kandidierte Früchte und Rosinen. Panettone wird traditionell in speziellen Papiermanschetten gebacken, wodurch der Kuchen eine Kuppelgestalt von etwa 20 Zentimeter Höhe bekommt. Er wird in Scheiben serviert, dazu gibt es heiße, süße Getränke oder süßen Wein - zum Beispiel *Spumante* oder *Moscato*.