

essen & trinken

KARTOFFELSALAT
*rei Alternativen
r Heiligabend*

**LÜHWEIN &
EBKUCHEN**
*e schönsten
eihnachtsmärkte*

**IE SÜSS
ON DIR!**
*eschenke
s der Küche*

keinen Stress
**SCHNELLE
ND LEICHTE
EZEPTTE**

Frohlocket:
Ente mit
Knödeln und
genialer Sauce

Wunderbare Weihnachten

*mit Ente, Rinderfilet, Fisch oder vegetarisch.
er feine Menüs für Sie und Ihre Gäste – himmlisch!*

Neu!
**LECKERE
AUFLÄUFE
OHNE
FLEISCH**



Bringt italienische
Esskultur nach
Göttingen: Remo Viani





„Olivenöl ist der Schlüssel zu allem“

Remo Viani ging ein Jahr lang in Italien auf Erkundungstour. Schließlich musste er die Heimat seines Vaters erstmal für sich erobern, bevor er dessen Feinkostgroßhandel in Göttingen übernehmen konnte. Seitdem ist er mit dem dazugehörigen Laden „Viani Alimentari“ leidenschaftlicher Botschafter der Cucina Italiana

FOTOS NICOLE STRASSER TEXT ANTJE FASSHAUER

Dass er für seinen Laden in der Göttinger Innenstadt das Ciabatta anliefern lassen musste, hat Remo Viani wirklich gefuchst. Seit fünf Jahren befindet sich das Geschäft in einem Fachwerkhaus in unmittelbarer Nähe zum Wochenmarkt. Die Feinschmecker der Universitätsstadt veredeln hier ihren Wocheneinkauf und seit des Hypes um Tonic Water schneien auch immer mehr Studenten auf einen Gin Tonic herein, denn hier wird er mit Acqua Tonica di Chinotto gemixt. In der Frischetheke locken Burrata aus Andria und Wildschweinsalami aus der Toskana, neben Regalen voll mit Wein, frischer Pasta, verschiedenster Essige und, das ist Ehrensache, erlesener Öle. Zum Caffè aus der Cimbali-Maschine wird Torta di cioccolato serviert, wenn gewünscht auch erst nach dem Genuss des Tagesgerichtes *Piatto del giorno*. Das wird in der Küche nebenan zubereitet, das Geschäft besitzt nämlich zwei Eingänge. Auf die Auslage mit den frischen Broten blickt

Remo Viani seit Kurzem jedenfalls ein bisschen stolzer: Seit vor zwei Monaten ein Bäckermeister aus Italien da war und seinen Mitarbeitern gezeigt hat, wie sie in der Mini-Backstube eine perfekte Kruste für das Ciabatta zaubern, schmeckt auf einmal auch das Brot genau so, wie er es von seinen Reisen in die Heimat seines Vaters kennt.

Den Zugang zur Kultur seines Vaters zu finden, war für Remo Viani anfangs eine Art Arbeitsauftrag. Für Antonio Viani stand jedenfalls fest: Wenn sein jüngster Sohn den Feinkostgroßhandel in Zukunft übernehmen würde, müsste er bis dahin perfekt Italienisch sprechen. Von Ligurien bis Palermo funktioniert schließlich alles über Beziehungen, und in den Verhandlungen mit Olivenbauern, Winzern und Trüffelhändlern sollte man feine Zwischentöne möglichst verstehen. Dank regelmäßiger Familienurlaube in Pietra Ligure bei Nonna Lulla wurde im Hause Viani von Mama Ingrid zwar überwiegend



Vorn im Laden zeigt sich italienischer Käse von seiner besten Seite, hinten in der Backstube werden täglich sechs verschiedene Brote gebacken. Dafür gingen Vianis Mitarbeiter für zweieinhalb Monate bei einem italienischen Bäckermeister in die Lehre

italienisch gekocht, dabei jedoch Deutsch gesprochen. Also reiste Remo 1994 nach Mailand und lernte sowohl die Sprache seines Vaters als auch dessen Wurzeln kennen. Er blieb ein ganzes Jahr und besuchte die wichtigsten Produzenten und deren Betriebe. „Nach meiner Reise kannte ich Italien besser als Deutschland“, beschreibt Remo den Moment, als sich das große Erbe eher unvermutet zu einem Traumjob entwickelte. Denn eigentlich wollte er nach seiner Erkundungstour nur Teilzeit in die Firma seines Vaters einsteigen und wie bisher in der Werbeagentur arbeiten, die er gemeinsam mit seinem Bruder Stefano nach dem Zivildienst gegründet hatte. „Das Wissen um die Herkunft und die Herstellung hat bei mir noch einmal eine ganz andere Wertschätzung für unsere Produkte entstehen lassen. Die Reisen sind bis heute das Schönste für mich, weil man vor Ort erleben kann, wie in kleinen Manufakturen etwas Besonderes entsteht.“

Etwa das Öl, das für Remo Viani der Schlüssel zu allem ist. Zur Bistecca alla fiorentina, diesem wuchtigen T-Bone-Steak vom Jungochsen, würde ein ligurisches Olivenöl nicht passen – viel zu mild. Stattdessen bitte ein toskanisches, das schmeckt pfeffrig-grün mit leichten Bitternoten. Über solch regionale Eigenheiten und darüber, dass Olivenöl die Ausgangsbasis für fast jedes traditionell italienische Gericht ist, kann der 47-Jährige stundenlang genüsslich sinnieren. Etliche Anekdoten zur Herkunft von Focaccia, Minestrone und der besten Haselnusscreme (aus dem Piemont!) fließen charmant nebenbei ein.

Bei so viel Begeisterung für die kulinarische Kultur seines Landes fiel es dann auch Antonio Viani erstaunlich leicht, die Führungsrolle abzugeben, da gab es kein Kleben am Chefessell und gut gemeintes Einmischen. Statt in seine alte Firma zieht es

den Viani-Senior, mittlerweile 79, regelmäßig zurück in seine Heimat Ligurien. Die ehemalige Pension von Großmama Lulla ist zum Mittelpunkt des italienischen Zweigs der Familie geworden. „Mein Vater strahlte bei der Übergabe ein unglaublich großes Vertrauen aus, dass ich das alles schon meistern würde“, erinnert sich Remo, bei dessen sportlicher Statur man wegen all der berufsbedingten Schlemmerei fast ein wenig das Genießerbüchlein vermisst. Liegt bestimmt an dem energetischen Zupackermodus, mit dem er den Betrieb nun schon seit 1997 leitet.

Göttingen, die Heimatstadt von Ingrid Viani, bleibt nicht nur wegen der günstigen geografischen Lage in der Mitte Deutschlands Firmensitz der GmbH. Von hier aus werden fast 3500 Geschäfte beliefert, darunter Feinkost Käfer und Dallmayr in München, das KaDeWe in Berlin und Oschätzchen in Hamburg. Die Wahl aus über 2000 Produkten wird den Kunden durch einen detailreich gestalteten Katalog erleichtert, derzeit steht auch ein neuer Online-Shop in den Startlöchern. Bei der Gestaltung solcher Projekte hilft dem Unternehmer bis heute seine frühere Arbeit als Grafikdesigner. Vom Etikett für den Pesto nach Familienrezept bis hin zu den Fotos für den Firmen-Blog: Für alles hat er klare Visionen, um die Ausarbeitung kümmert sich bis heute überwiegend die Agentur seines Bruders. Wenn später einmal eine seiner Töchter, Anna (13) und Zoe (10), die Firma übernehmen möchte, würde er sich natürlich freuen, ausgedehnte Italien-Reisen scheinen als Motivationshilfe bestens zu funktionieren – aber das hat ja noch ein wenig Zeit. —

Viani Alimentari Lange-Geismar-Straße 21, 37073 Göttingen
Tel. 05 51/38 11 95 67, Mo–Fr 10–18.30, Sa 9–16 Uhr. www.viani.de



Klar, dass ein Feinkosthändler nur beste Zutaten für seine Pasta wählt. Die Penne von Remo Viani bestechen durch die leicht liebliche, herrlich aromatische Tomatensauce mit würzigem Wurstbrät. Das Einfache kann so gut sein!

Penne con salsiccia

* EINFACH

Für 4 Portionen

- 1 Zwiebel (ca. 60 g)
- 2 Knoblauchzehen (angedrückt)
- 1 Möhre (ca. 100 g)
- 1 Staudensellerie
- 8 Stiele glatte Petersilie
- 500 g Salsiccia (Fenchelwurst)
- 3–4 El Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ Tl Chiliflocken (ersatzweise Olio al peperoncino)
- 1 El Tomatenmark
- Meersalz
- 100 ml Rotwein
- 2 Dosen San-Marzano-Tomaten (à 400 g)
- Zimtpulver
- gemahlene Nelken
- 400 g Penne
- 40 g Parmigiano Reggiano (mindestens 18 Monate gereift)

1. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Möhre putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Staudensellerie putzen, eventuell entfädeln und in feine Würfel schneiden. Von der Petersilie die unteren dicken Stiele fein schneiden und beiseitestellen. Petersilienblätter mit den feinen Stielen fein schneiden.

2. Pelle von der Salsiccia entfernen. Olivenöl in einem großen flachen Topf erhitzen, das Wurstbrät rundum kurz anbraten. Mit der Gabel (oder dem Holzlöffel) in 1–2 cm große Stücke teilen und ca. 5 Minuten weiterbraten, bis alles gleichmäßig braun und leicht angebraten ist (nicht zu lange braten, da das Brät sonst zu trocken wird). Brät mit der Schaumkelle aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. In dem Topf im verbliebenen Fett Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Sellerie, Petersilienstiele, Lorbeer, Chili und Tomatenmark anbraten. Mit Salz würzen und bei mittlerer bis starker Hitze unter regelmäßigem Rühren ca. 10 Minuten dünsten. Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit fast ganz verdampfen lassen. Tomaten zugeben, mit 1 Prise Zimt, 1 Prise Nelke und Salz würzen. Sauce zugedeckt bei milder Hitze ca. 1 Stunde leicht kochen lassen. Nach 30 Minuten das Wurstbrät zugeben.

3. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen. Petersilienblätter in die fertige Sauce geben. Käse grob raspeln. Nudeln und Sauce mischen und in vorgewärmten Pasta-Tellern anrichten, mit Käse bestreuen und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten plus Garzeit ca. 1:15 Stunden
PRO PORTION 36 g E, 44 g F, 77 g KH = 880 kcal (3686 kJ)

Tipp Remo Viani empfiehlt zu den Penne con salsiccia einen leichten, aber aromatischen Rotwein, z.B. Barbera del Monferrato oder einen Chianti.

Bringt italienische
Esskultur nach
Göttingen: Remo Viani



Fremde
Küchen
in Deutschland
Italien



„Olivenöl ist der Schlüssel zu allem“

Remo Viani ging ein Jahr lang in Italien auf Erkundungstour. Schließlich musste er die Heimat seines Vaters erstmal für sich erobern, bevor er dessen Feinkostgroßhandel in Göttingen übernehmen konnte. Seitdem ist er mit dem dazugehörigen Laden „Viani Alimentari“ leidenschaftlicher Botschafter der Cucina Italiana

FOTOS NICOLE STRASSER TEXT ANTJE FASSHAUER

Dass er für seinen Laden in der Göttinger Innenstadt das Ciabatta anliefern lassen musste, hat Remo Viani wirklich gefuchst. Seit fünf Jahren befindet sich das Geschäft in einem Fachwerkhaus in unmittelbarer Nähe zum Wochenmarkt. Die Feinschmecker der Universitätsstadt veredeln hier ihren Wocheneinkauf und seit des Hypes um Tonic Water schneien auch immer mehr Studenten auf einen Gin Tonic herein, denn hier wird er mit Acqua Tonica di Chinotto gemixt. In der Frischetheke locken Burrata aus Andria und Wildschweinsalami aus der Toskana, neben Regalen voll mit Wein, frischer Pasta, verschiedenster Essige und, das ist Ehrensache, erlesener Öle. Zum Caffè aus der Cimbali-Maschine wird Torta di cioccolato serviert, wenn gewünscht auch erst nach dem Genuss des Tagesgerichtes *Piatto del giorno*. Das wird in der Küche nebenan zubereitet, das Geschäft besitzt nämlich zwei Eingänge. Auf die Auslage mit den frischen Broten blickt

Remo Viani seit Kurzem jedenfalls ein bisschen stolzer: Seit vor zwei Monaten ein Bäckermeister aus Italien da war und seinen Mitarbeitern gezeigt hat, wie sie in der Mini-Backstube eine perfekte Kruste für das Ciabatta zaubern, schmeckt auf einmal auch das Brot genau so, wie er es von seinen Reisen in die Heimat seines Vaters kennt.

Den Zugang zur Kultur seines Vaters zu finden, war für Remo Viani anfangs eine Art Arbeitsauftrag. Für Antonio Viani stand jedenfalls fest: Wenn sein jüngster Sohn den Feinkostgroßhandel in Zukunft übernehmen würde, müsste er bis dahin perfekt Italienisch sprechen. Von Ligurien bis Palermo funktioniert schließlich alles über Beziehungen, und in den Verhandlungen mit Olivenbauern, Winzern und Trüffelhändlern sollte man feine Zwischentöne möglichst verstehen. Dank regelmäßiger Familienurlaube in Pietra Ligure bei Nonna Lulla wurde im Hause Viani von Mama Ingrid zwar überwiegend



Stadt, Land, Genuss

— Essen und Reisen sind das Schönste überhaupt und in Kombination unschlagbar. Auf der kulinarischen Europakarte können Sie die Spezialitäten freirubbeln, die Sie schon vor Ort probiert haben: etwa Bouillabaisse in Südfrankreich. An dieser Stelle wird die Schrift dann farbig. Je mehr Sie rumkommen, desto bunter wird also die Karte. Die Legende zeigt, wo Sie am besten Fleisch, Fisch, süß oder vegetarisch essen können. Ein tolles Geschenk für Weltenbummler. „Rubbel-Europakarte“, 80x60 cm, ca. 30 Euro, über www.geschenkidee.de

FÜR ITALIENLIEBHABER

BUON NATALE, AMARENA!

Manchmal ist es nur eine Zutat, die den großen Unterschied macht. So auch bei diesem Panettone, der mit Amarena-Kirschen angereichert wurde. Und schon bekommt der italienische Weihnachtskuchen eine ganz neue Geschmacksdimension. „Amarena Fabbri“, ca. 40 Euro, über www.oschaetzchen.com



FÜR SEEBÄREN

HOCHPROZENTIG

Ein Rum ganz nach Tradition der britischen Marine: Als die Karibik noch begehrtes Ziel der Seemänner war, füllten sie ihre Rumfässer in den Inselhäfen immer wieder auf. So entstand der Navy Rum Blend. Der „Gunroom Navy Rum“ ist eine Komposition aus Sorten von Jamaika, Guyana, Barbados und Trinidad und mit seinen 65 Vol.-% ganz schön stark, überzeugt aber durch ausgewogene Eleganz (500 ml, ca. 35 Euro). www.rumundco.de



FÜR KRACHMACHER

IM SCHLEUDERGANG

Holz ist die Leidenschaft von Designer Dietmar Mechsner. Nüsse anscheinend auch. Der Nussknacker „Nuss Kracher“ aus Eichenholz funktioniert wie eine Schleuder: Nuss in die Rundung unten einlegen, Handgriff spannen und auf die Nuss zurückschnappen lassen. Von Design im Dorf, ca. 70 Euro, über www.connox.de



Nussknacker mit Zugkraft

MARKTHALLE, ROTTERDAM

STAUNEN UND GENIEßEN

Sie ist die neue Sehenswürdigkeit an der Maas: Im Oktober 2014 wurde die Markthalle eröffnet, seitdem schlenderten mehr als sechs Millionen Besucher unter der mit übergroßen Früchten, Käfern und Blumen bemalten Decke der Halle entlang. Mehrere Restaurants gibt es hier und etwa 100 Marktstände mit so ziemlich allem, was gut ist: von Bio-Gemüse bis Feinkost aus Asien.

www.markthalrotterdam.nl



Märkte
der Welt
Teil 5



FÜR ÄSTHETEN

Liegt gut in der Hand

Was für Kurven! Die Wasserkaraffe „Aqua“ stellen wir gern auf den Tisch, zumal sie sich dank ihrer schlanken Mitte gut greifen lässt – erleichtert das Einschenken enorm. Es gibt sie in verschiedenen Größen von 250 ml bis 2,5 l, ab ca. 17 Euro, von Gabriel-Glas. www.gabriel-glas.at



FÜR PURISTEN

SPANIENS BESTE

Bei der Familie Riera geht es nur um die Wurst – und das schon in der sechsten Generation. Das Rezept für die spanische Edelsalami „Salchichon de Vic IGP“ stammt von 1852: Fleisch von Schweinen aus eigener Haltung, Salz, Pfeffer, Salpeter. Mindestens vier Monate muss sie dann reifen, bis sie ihren milden natürlichen Geschmack bekommt. Ca. 350 g, ca. 20 Euro, über www.dinsesculinarium.de



Aliz Takács Frieß schätzt ungarische Spezialitäten kleiner Manufakturen – und „Fabric Csokoládé“

FÜR GRENZGÄNGER

JENSEITS VON PAPRIKA

Wer Ungarn hört, denkt an Gulasch, Salami und Paprika. Natürlich hat die Donau-Republik viel mehr zu bieten. Aliz Takács Frieß kennt die Vielfalt der Spezialitäten, die kleine Manufakturen in ihrer einstigen Heimat erzeugen, oft nach alten, von Generation zu Generation überlieferten Rezepten. Viele in Bio-Qualität, ohne offiziell so zertifiziert zu sein. Nusscremes, Aufstriche, Chutneys, Essige, Öle, Sirupe hat der Online-Shop „Ungarische Leckerei“ im Programm. Und zwölf temperamentvolle Sorten handgeschöpfte „Csokoládé“ – darunter eine weiße mit Zitrone und Zimt und eine 66-%ige mit Kakao-Nibs, die bei den „International Chocolate Awards“ in London ausgezeichnet wurden. Paprika führt sie übrigens auch – als köstliche Marmelade. Die Schokoladen (70–85 g) kosten ca. 6,50 Euro. www.dieungarischeleckerei.de