

FOODSTORY

Ein kulinarisches Paradies in Italien



Die bezaubernde Amalfi-Küste, eine Region, die nicht nur für ihre atemberaubenden Landschaften und charmanten Dörfer bekannt ist, sondern auch für ihre exquisite Küche. Die Amalfi-Küste bietet eine reiche Vielfalt an kulinarischen Genüssen, die das Herz jedes Gourmets höherschlagen lassen. Sie ist zusätzlich noch die Heimat einer der exquisitesten Zitronenarten der Welt. Lasst uns eintauchen in die Aromen und Geschmäcker dieser einzigartigen Region.

EIN ÜBERBLICK

Die Amalfi-Küste erstreckt sich entlang der südlichen Küste der Sorrentinischen Halbinsel in der Region Kampanien. Sie umfasst malerische Orte wie Positano, Ravello und Amalfi, die allesamt mit ihrer natürlichen Schönheit und historischen Bedeutung beeindruckend. Die steilen Klippen, das türkisfarbene Meer und die üppige Vegetation machen die Amalfi-Küste zu einem der schönsten Reiseziele der Welt.

ZITRONEN: DAS GOLD DER AMALFI-KÜSTE

Die Amalfi-Zitronen, lokal bekannt als „Sfusato Amalfitano“, sind mehr als nur Früchte; sie sind ein Symbol für die Kultur, Geschichte und Tradition dieser bezaubernden Region Süditaliens. Sie unterscheiden sich deutlich von anderen Zitronensorten. Sie sind größer, haben eine ellipsoide Form und eine dickere Schale. Ihr Saft ist weniger sauer, was ihnen einen einzigartigen, süßen Geschmack verleiht, der sie ideal für kulinarische Experimente macht. Die Schale dieser Zitronen ist besonders aromatisch und reich an ätherischen Ölen, was sie perfekt für die Herstellung von Limoncello und anderen Delikatessen macht. Die „Limone Costa d'Amalfi“ ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (IGP). Diese Zitronen sind das Herzstück vieler traditioneller Gerichte und Getränke.

LIMONCELLO: DER LIKÖR DER AMALFI-KÜSTE

Limoncello, der berühmte Zitronenlikör, ist wohl das bekannteste Produkt aus Amalfi-Zitronen. Dieser köstliche Likör wird traditionell aus den Schalen der Sfusato Amalfitano hergestellt. Die Herstellung ist ein einfaches, aber präzises Verfahren: Zitronenschalen werden in Alkohol eingelegt, um die ätherischen Öle zu extrahieren. Danach wird diese Mischung mit einem einfachen Sirup aus Wasser und Zucker vermischt. Das Ergebnis ist ein erfrischender, süßer und intensiver Likör, der oft als

Digestif nach dem Essen serviert wird. Limoncello ist nicht nur in Italien, sondern weltweit beliebt und verkörpert den Geschmack und das Flair der Amalfiküste.

EIN FEST DER SINNE

Die Nähe zum Meer macht die Amalfi-Küste zu einem Paradies für Liebhaber von Meeresfrüchten. Täglich frisch gefangen, sind die Meeresfrüchte hier von höchster Qualität und werden in einer Vielzahl von Gerichten verarbeitet. Besonders bekannt sind von dort die Alici di Cetara. Cetara, ein kleines Fischerdorf an der Amalfi-Küste, ist berühmt für seine Sardellen. Diese kleinen Fische werden auf vielfältige Weise zubereitet – ob mariniert, frittiert oder in einer würzigen Tomatensauce – und sind ein Muss für jeden Besucher. Unter den Pastagerichten findet man die Scialatielli ai Frutti di Mare aus Amalfi. Scialatielli sind eine typische Pasta aus der Region, die oft mit einer reichhaltigen Meeresfrüchtesauce serviert wird. Muscheln, Garnelen, Tintenfisch und andere Schätze des Meeres vereinen sich in diesem Gericht zu einem Geschmackserlebnis der Extraklasse. Und zum Nachtisch gibt es die berühmten Sfogliatella. Diese traditionelle neapolitanische Süßspeise hat auch an der Amalfi-Küste ihren festen Platz. Sfogliatella besteht aus knusprigem Blätterteig, der mit einer süßen Ricottafüllung gefüllt ist. Sie wird oft zum Frühstück oder als Nachmittagsnascherei genossen. Nicht zu Vergessen sind die ganzen Zitronengerichte aus dem Goldstück der Region. Von Zitronenrisotto über Zitronenpasta bis hin zu Zitronenkuchen – die Amalfi-Zitrone findet in zahlreichen Rezepten Verwendung. Ihr frisches, zitrusartiges Aroma verleiht den Gerichten eine besondere Note, die man so nur an der Amalfi-Küste findet.

KERAMIK AUS DER AMALFI-REGION: KUNST UND ZITRONEN

Neben den köstlichen Zitronen und dem erfrischenden Limoncello ist die Amalfi-Region auch für ihre farbenfrohe und kunstvolle Keramik bekannt. Viele dieser handgefertigten Kunstwerke sind mit Zitronenmotiven verziert, die die Bedeutung der Frucht für die Region widerspiegeln. Diese Keramikstücke reichen von Geschirr und Fliesen bis hin zu dekorativen Vasen und Töpfen. Die traditionelle Amalfi-Keramik wird oft in leuchtenden Gelb- und Blautönen gehalten, die die Farben des Meeres und der Zitronenbäume widerspiegeln. Jedes Stück wird sorgfältig von Hand bemalt und gebrannt, was es zu einem einzigartigen Kunstwerk macht. Diese Keramiken sind nicht nur wunderschön, sondern auch funktional und finden in vielen Haushalten auf der ganzen Welt Verwendung.

Die Amalfi-Küste ist ein wahres Paradies für Feinschmecker. Die Kombination aus frischen Meeresfrüchten, aromatischen Zitronen, traditionellen Backwaren und hochwertigen Weinen bietet ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis. Ihr findet in unseren Märkten eine Vielzahl an Produkten, die genau aus dieser Region herkommen. Überzeugt euch selbst von den Aromen der Amalfi-Küste. Buon appetito und bis zum nächsten Mal!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

