

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Kulinarisches Italien: Die Region Molise

16. Mai 2011

Zwischen den Abruzzen, Apulien, Latium und Kampanien eingefügt liegt die **Region Molise**, die kleinste und jüngste und in Deutschland wohl unbekannteste Region Italiens. Dennoch bietet sie eine außerordentliche Vielfalt an Natur und Kultur: von den Stränden der Adria um Termoli bis zum Skigebiet von Campitello Matese, vom Naturschutzgebiet Guardiaregia bis zu den zahlreichen Burgen und mittelalterlichen Orten, von den Ausgrabungen der samnitischen und römischen Zeit bis hin zur barocken Sakralkunst. Es ist eine Gegend, die zu entdecken sich lohnt: unberührte Landschaften, in die bisher wenige Touristen ihren Fuß gesetzt haben.

Der kleine Landstrich lebt auch heute noch von der **Landwirtschaft** und ist geprägt von Geschichte und Kultur, von herrlichen Landschaften mit ganz besonderen Farbtönen und einer unversehrten Umwelt. Fruchtbare Erde, Getreidefelder, Olivenhaine und Weinberge machen das Bild von Molise aus. Die **Köstlichkeiten** dieses Landes gehen auf uralte **Traditionen** zurück, die fest im Leben der Hirten und Bauern verwurzelt sind. Und so sind es vor allem einfache Gerichte, die mit den Jahreszeiten wechseln. Die Tradition der Zubereitung von Pasta ist weltberühmt, aber das ist noch lange nicht alles. Unendlich viele **Erzeugnisse** bereichern die Vielfalt und Qualität der Küche mit Produkten der Erde, aber auch mit Gerichten aus dem Meer und Fischspezialitäten, insbesondere der berühmten **Fischsuppe** aus Termoli, Brodetto alla termolese di tornola.

Die Wurstwaren

Köstlich sind die zahlreichen **Schweinswürste**, die jahrhundertlang fast die einzige Fett- und Proteinquelle einer Bevölkerung darstellten, die vor allem an eine Ernährung auf der Basis von

Gemüse und Mehlspeisen gewöhnt war, weil diese wegen ihrer Haltbarkeit das ganze Jahr über konsumiert werden konnten. Die Würste und Fleischwaren aus Molise gehören zu den berühmtesten Italiens: Fleischwurst, Leberwurst (Saggicciotti), Presssack, Schinken, und die so genannten Capocolli und **Campanelle** (Schweinefleisch, das mit scharfer Peperoni getrocknet wird) und und ofengetrocknete Pampanera (Bauchspeck mit Chili). sind die gefragtesten Spezialitäten, die zum Teil zwar industriell, aber immer noch nach den alten handwerklichen Methoden hergestellt werden.

Der Käse

Genießen sie in Molise frischen Ricotta, Giuncate, Caciocavallo, Scamorza, Trecce, Stracciate, die Mantecchia, eine große mit **Butter** gefüllte Scamorza aus Kuhmilch und schließlich auch verschiedene Sorten von strengerem **Schafskäse**. Der **Caciocavallo** hat einen Ehrenplatz beim Käse aus Molise. Er wird mit Rohmilch gemacht und lagert vorzugsweise in steinernen Kellergewölben. Sein strenger Geschmack ist einzigartig unter den fädenziehenden Käsesorten. Ein typisches Gericht aus Campobasso, das man auf jeden Fall probieren sollte, ist **Casce e ova**, das aus Ei, Fleisch oder Innereien vom Lamm und Gemüse zubereitet wird. Auch Pecorino, Scamorza und Trecce sind überall zu finden. In der Gegend von Venafro und seit kurzem auch in den Bergen von San Giuliano del Sannio werden Büffel für die Herstellung der berühmten **Mozzarella** gezüchtet, aus San Giuliano stammen daneben auch andere Käsesorten mit verschiedenen Reifezeiten.

Die Süßspeisen

Die Süßspeisen des Molise werden zu den religiösen und familiären Feierlichkeiten genossen. Sie werden aus Honig, gekochtem Most, Kirchererbsenteig und Marmelade zubereitet. Berühmt sind die Cauciuri, eine mit **Kichererbsenteig** gefüllte Süßspeise, **Caragnole**, ein Weihnachtshappen mit Teigbändern, die mit gekochtem Most oder Marmelade gefüllten **Peccellate** und Bocconotti, die Mostarda d'uva (eine typische molisanische Marmelade), die Ostie farcite (gefüllte

Oblaten mit Nüssen und Mandeln) und Cippillati (gebackene, mit Sauerkirschen gefüllte Ravioli), die jede gute Mahlzeit beschließen.

Das Olivenöl

In dieser Region hat der Olivenbaum schon Jahrhunderte vor dem Beginn des Christentums einen idealen Lebensraum gefunden. Und das Olivenöl, vor allem das als "**Liciniano**" bekannte Öl, das in **Venafro** an der Grenze zu Kampanien und Latium hergestellt wird, erzielte schon in der Antike Anerkennung und großen Ruhm. Seinen Namen trägt es zu Ehren des römischen Patriziers Marco Licinio. Berühmt ist auch die Sorte "**Gentile**" aus **Larino**, der antiken Hauptstadt des Volks der Frentaner. Alle rühmten diese Olivenöle, Dichter und Schriftsteller wie Juvenal und Flaccus, Historiker wie Strabon, Redner wie Cicero, die großen Verfechter der Landwirtschaft, von Cato bis Varro, und auch Vertreter der Gastronomie, allen voran der große Feinschmecker **Apicius**.

Die Olivenhaine stehen auf 14.000 ha Fläche, es gibt 116 Ölmühlen über die gesamte Region verteilt. Die **autochthone Olivensorte** "Gentile di Larino" ist die am weitesten verbreitete, mit etwa einer Million Bäume, was einem Drittel der gesamten Olivenbäume in Molise entspricht. Sie alle schauen von den Hügeln zur nahen Adria hinab. Das gesamte Gebiet entlang der Adriaküste im unteren Teil der Region Molise produziert das Olivenöl **extra vergine Molise DOP**. Nur in den Berggebieten wachsen keine Olivenbäume. Neben der bereits erwähnten Olivensorte "Gentile di Larino", können zur Herstellung von Olivenöl in Molise zu mindestens 80% andere autochthone Sorten wie "Aurina" oder "Licinia", die "schwarze Olive aus Colletorto" und "Leccino" verwendet werden, die auch in dieser Region Einzug gehalten hat. Aus den Oliven werden hier mittelstark und intensiv fruchtige Öle hergestellt mit einem angenehmen, leicht scharfen Geschmack.

Die Weine

Der **DOC-Wein Biferno** kommt aus dem in der Provinz **Campobasso** gelegenen Gebiet. Er wird als Rot, Rosé und Weiß hergestellt. Der

Rotwein wird aus Trauben der Rebsorten Montepulciano, Trebbiano toscano, Aglianico sowie eventuell einer kleinen Menge anderer Rebsorten mit hellen oder dunklen, nicht aromatischen Trauben gekeltert. Nach einer Lagerung von mindestens drei Jahren kann er als "Riserva" eingestuft werden; der **Roséwein** wird aus denselben Rebsorten wie der Rotwein hergestellt; der Weißwein wird mit Trauben der Rebsorten Trebbiano toscano, Bombino bianco und Malvasia bianca produziert.

Mouse oder **Del Molise** kommt aus einem großen Gebiet in der Region. Die Anbauflächen befinden sich auf den Hügeln und am Fuße der Hügel in etwa siebzig Gemeinden der Provinzen Campobasso und Isernia, einschließlich der Provinzhauptstädte. Er wird produziert aus den Trauben der folgenden Rebsorten (mindestens 85%), denen geringe Mengen Trauben anderer Sorten der gleichen Farbe zugegeben werden dürfen:

Weißweine

Chardonnay (auch als "Spumante"), Falanghina, Greco Bianco, Moscato, Moscato Passito, Moscato Spumante, Pinot Bianco (auch als "Spumante"), Sauvignon, Trebbiano und Aglianico, der auch ein "Riserva" sein kann.

Rotweine:

Cabernet Sauvignon, auch als "Novello" (Primeur) und "Riserva"), Sangiovese, Tintilia (auch als "Riserva").

Der **Pentro di Isernia** oder **Pentro** wächst auf der von der Sonne beschienenen Seite der Hügel in einer Höhe von nicht mehr als 500 bis 600 Metern in der Provinz **Isernia**. Er kann als Rot, Rosé und Weiß hergestellt werden. Der **Rotwein** wird aus Trauben der Rebsorten Montepulciano und Sangiovese, eventuell unter Beimengung einer geringen Menge anderer Rebsorten mit dunklen Trauben gekeltert; der **Rosé** wird aus denselben Trauben wie der Rotwein hergestellt; der **Weißwein** wird aus Trauben der Rebsorten

Trebbiano Toscano und Bombino Bianco erzeugt, eventuell unter Beimengung anderer heller Trauben.

Molise ist eine Region, wo Kunst, Geschichte, Natur und Gastronomie ein genussreiches Reiseerlebnis garantieren.

Der bekannte italienische Önologe und Gourmet-Spezialist **Pasquale di Lena** begeistert sich im **Hör-Erlebnis** über die Weine aus Molise.

➡ mehr Infos über Molise
vom Fremdenverkehrsamt

<http://www.italia.it/de/italien-entdecken/molise.html>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de