



Zusammenarbeit Italien – Österreich / Interreg Italien - Österreich

Treviso und Kärnten: ein „Integrationsmenü“ Kombination von Speisen und Kennenlernen der Unterschiede

Venedig, August 2012

Im dritten Jahr des Projektes „Ruralnet – Netzwerk zur Entwicklung und Förderung des grenzübergreifenden ländlichen Tourismus“ fanden die „Kulinarischen Erlebnisse“, die in der Provinz Treviso unter Einbindung und Mitwirkung des Landesverbandes Urlaub am Bauernhof Kärnten arrangiert wurden, großen Anklang.

Im Mittelpunkt der sechs äußerst gelungenen Abendessen, die zwischen Dezember und Mai in verschiedenen Betrieben in unterschiedlichen Ortschaften anlässlich lokaler gastronomischer oder kultureller Veranstaltungen organisiert wurden, standen neben den Köchen zweifelsohne auch die Gäste, die die Zubereitung der Speisen oft am Herd selbst ausprobiert haben.

Der italienische Koch Giuliano Fiorotto, der an der Hotelfachschule „Massimo Alberini“ in Treviso lehrt, und die Kärntner Köchin Elisabeth Burgstaller, die sich selbst als Hausfrau bezeichnet, aber auch mit dem Landesverband „Urlaub am Bauernhof Kärnten“ zusammenarbeitet, haben gemeinsam am Herd gestanden, um ein Menü mit Gerichten aus beiden Gebieten zu servieren.

Fiorotto ist der Meinung, dass diese Kombination funktioniert. Die beiden kulinarischen Traditionen können durchaus unter Beibehaltung der eigenen Charakteristiken gemeinsam serviert werden.

Zur traditionellen Küche der österreichischen Partnerregion gehören die Kärntner Nudeln mit verschiedenen Füllungen – Käse, Fleisch, Kräuter, Kartoffeln – Schweine-, Lamm-, aber auch Hirschfleisch, das auf vielfältige Art geschmackvoll geröstet, geschmort und gebraten wird, und unzählige Süßspeisen, angefangen beim Apfelstrudel. In der kulinarischen Tradition der Provinz Treviso steht der Risotto in unzähligen – würzigen und milden – Varianten im Mittelpunkt, während dem Fleisch weniger Aufmerksamkeit zukommt. Eine wichtige Rolle



Grenzüberschreitendes Projektgebiet



Der Koch G. Fiorotto, die Köchin E. Burgstaller, die Sommelière G. Venezia und einige Schüler der Hotelfachschule „Istituto Massimo Alberini“ in Treviso beim vorweihnachtlichen Abendessen in Cison di Valmarino



spielen die raffinierten Vorspeisen mit traditionellen Zutaten, die oft durchaus modern interpretiert werden; es dominieren Molkereiprodukte wie der Weichkäse *Casatella*, Wurstwaren wie *Ossocollo* oder Gemüse wie Spargel.

Große Unterschiede gibt es bei der Verwendung von Fetten. In Kärnten wird Butter oft zusammen mit pflanzlichen Fetten zum Braten erhitzt und zum Anmachen von Speisen verwendet, während in Treviso das native Olivenöl extra vorherrscht. Butter wird nur kalt verwendet, um am Ende den fertigen Risotto zu verfeinern.

Während in Kärnten generell die Kartoffel auch für Füllungen und Krusten viel verwendet wird, kommt in Treviso oft der *Radicchio* zum Einsatz. Der im Übrigen gut als Beilage zu den Kärntner Fleischgerichten passt.

Frau Burgstaller erklärt stolz, in ihre Küche einige Rezepte für Süßspeisen aus den Provinzen Treviso und Udine aufgenommen zu haben. Herr Fiorotto ist der Meinung, dass der Austausch für das gute Gelingen der Menüs nützlich und vorteilhaft ist.

In Treviso gehört praktisch zu jedem Gericht Wein dazu. Während der kulinarischen Veranstaltungen hat die Sommelière Gabriella Venezia unter Berücksichtigung des besonderen Anlasses Weine aus der Herstellung der Gastbetriebe präsentiert, wobei der großen Vielfalt der sog. *Marca Trevigiana* – der Provinz Treviso – Rechnung getragen wurde. Der Wein kann als der große Unterschied zwischen Treviso und Kärnten, das Wein nur in geringen Mengen erzeugt, betrachtet werden. Wein ist das charakteristische Merkmal schlechthin der kulinarischen Kultur der Provinz Treviso.

Die Abendessen, die stets in renommierten Betrieben, wie zum Beispiel die Tenuta Collalto in Susegana oder die Villa Toderini in Codognè stattfanden, machen deutlich, welch hohes Qualitätsniveau der ländliche Tourismus erreichen kann. Spitzenqualität bei der Gastfreundschaft, gepaart mit ökologischer Nachhaltigkeit, Schutz und Aufwertung der einheimischen Erzeugnisse – also genau die Ziele des Projektes Ruralnet.



Gäste des Kulinarischen Erlebnisses in der Villa Bolzonello versuchen sich kurzerhand als „Köche“



Aperitif mit regionaltypischen Produkten vor dem Abendessen in der Villa Bolzonello, Cornuda – TV



Radicchio aus Treviso, *Cjalsons* (Süßspeise aus der Provinz Udine), Gailtaler Brettljause

Material zum Projekt ist unter den folgenden Links zu finden und zum Download verfügbar:

- <http://www.vinodila.it/index.php/lang-it/ruralnet.html>
- <http://giuseppe-capano.cucina-naturale.it/ospitalita-rurale-territorio-e-promozione-in-cucina>
- <http://www.imanicarettidiannare.com/2012/05/evento-culinario-treviso-e-carinzia.html>

Giuseppina Vittadello

Pressebüro des Ruralnet-Projektes im Auftrag der Region Veneto

Centro Studi l'Uomo e l'Ambiente

Sitz, Via Uguccio De Boso 11 - 35124 Padua - Italien

Tel. und Fax +39 049 8806109

giuseppina.vittadello@scienzaegoverno.org

<http://www.scienzaegoverno.org>

E-Mail-Adresse für das Projekt RURALNET: eventi@scienzaegoverno.org

Auf Anfrage sind hochauflösende Bilder der Veranstaltungen „Kulinarische Erlebnisse“ erhältlich.