

Ausgabe 22 / Frühling 2019

FOOD *next*

D A S F O O D M A G A Z I N D E R S V G R O U P



*Saluti
dalla Puglia*

***Bedrohtes
grünes Gold***
Die Olivenöl-Story

***Köstliches
Pane Pugliese***
In der Ruhe liegt die Kraft

***Orecchiette
della Nonna***
Wir zeigen wie's geht



Poetisches Apulien:
Typisches Bild in
Alberobello, das
bekannt ist für
seine vielen Trulli –
weiss getünchte
Steinhäuser mit
kegelförmigen Dächern.

Liebe Leserin, lieber Leser

Viele kennen und lieben Italien. Haben die grossen Städte von Mailand über Rom bis Neapel erkundet, die Toskana oder das Piemont entdeckt, im blauen Meer bei Sizilien oder Sardinien gebadet. Doch nur die wenigsten waren schon mal ganz unten am Stiefelabsatz, in Apulien.

Ein Fehler! Apulien ist mehr als nur eine Reise wert. Lange Zeit war die Region vom Touristenstrom abgeschnitten, und so haben sich noch alte Bräuche gehalten, blieb die Gegend praktisch unangetastet. Dabei hat Apulien enorm viel zu bieten, das Land zwischen dem adriatischen und dem ionischen Meer ist so abwechslungsreich wie kaum eine andere Region Italiens.

Wir wollen mit dieser Ausgabe von Foodnext Apulien unseren Leserinnen und Lesern näher bringen. Von der Geschichte berichten, die besten Rezepte präsentieren, Tipps rund um Wein und Reisen geben. Dazu passt auch die Erlebniswoche «Apulien» vom 13. bis 17. Mai 2019 in den SV Betrieben. Lassen Sie sich von der Region bezaubern und inspirieren – ich bin sicher, Ihre nächste Italienreise wird Sie nach Apulien führen.

Claudio Schmitz,
Director Marketing

IMPRESSUM

FOODnext Das Foodmagazin der SV Group / Ausgabe 22, Frühling 2019 / Koordination: Patrizia Piattella, SV (Schweiz) AG; Konzept und Realisation: Medienart AG, Aurorastrasse 27, 5000 Aarau, www.medienart.ch; Redaktion und Autoren: Jean-Pierre Ritler, Andreas März, Raffaella Usai; Layout: Martin Kurzbein (Art Direction), Jean-Pierre Ritler; Rezepte: Stefan Wälty, Katharina Arrigoni; Styling: Daniel Aeschlimann; Fotos: Daniel Aeschlimann, Andreas März, Raffaella Usai, Jean-Pierre Ritler, iStock / Angelo D'Amico, kvika/Shutterstock, StevanZZ/Shutterstock.com, Pressway/Tiziano Pandolfi, Torrevento; Übersetzung: Cap Azur Production; Druck: Ib-Print AG



04



08



14



18



29



30

4 Land der Meere

Einführung in das Land der Reben, des Weins und der Trulli

8 Orecchiette di Nonna Teresa

Wie man Apuliens Nationalgericht richtig zubereitet

10 Nero di Troia

Der Geheimtipp für Weinliebhaber

13 Kurz-Interview

Wie Antonio de Giorgi von Lecce nach Basel kam

14 Bedrohtes grünes Gold

Wieso Apuliens Olivenbäume langsam aussterben

17 Reisetipps

Wie und wann man am besten in den Süden reist

18 Die Vielfalt Apuliens

Die besten Rezepte zum Nachkochen

29 Frisch, frischer, Burrata

Was man über die bessere Mozzarella wissen muss

30 Benvenuti in Italia

Die SPIGA-Erfolgsstory

34 Lesenswertes Apulien

Büchertipps

35 Erlebniswoche Apulien

in der SV Group

Panorama von Vieste am äussersten Ende der Gargano-Halbinsel, die 65 km weit ins adriatische Meer hineinragt.





Land der Meere

Apulien, äusserster Zipfel Italiens. Das Land der Olivenbäume, der Reben und der Trulli. Eine Region, die sich mit ihrer farbenfrohen Landschaft, ihrer herzlichen Gastfreundschaft und ihren kulinarischen Traditionen direkt den Weg in die Herzen der Besucher bahnt. Und ein für die meisten von uns unbekannter Teil Italiens, der sich zu entdecken lohnt. Kommen Sie mit uns auf eine Reise durch das Land zwischen zwei Meeren.



1 Gegen die sommerliche Hitze: Die Trullis aus Trockenmauerwerk bleiben innen angenehm kühl. **2** Strassenszene in Trani: In der Nacht beleben sich die Städte. **3** Salinen in Margherita di Savoia, wo jährlich 600 Millionen Kilo Salz auf 4500 Hektar Beckenoberfläche gewonnen werden. **4** Paradies der Feinschmecker: Das Angebot an frischem Gemüse, Obst und Kräutern ist enorm.

Apulien ist sympathisch! Man mag Apulien. Apulien ist schön. Zwischen zwei Meeren, dem adriatischen und dem ionischen, liegt im Absatz Italiens ein bezauberndes Land. Gross ist es, fast 400 Autokilometer lang. Voller Geschichte ist es, voller Schönheit und Lebenslust. Und abwechslungsreich wie kaum eine andere Region Italiens. Die wunderschönen Strände, alten Städte und atemberaubende Landschaften werden nur noch übertrumpft von der Gastfreundschaft der Bewohner.

Das Vermächtnis des Kaisers

Schon Friedrich der Zweite, Kaiser des „Heiligen römischen Reiches“ (1194-1250), hat sich den grössten Teil seiner Amtszeit in Sizilien und Nordapulien aufgehalten und seinen Territorien mit Schlössern und Residenzen eine lange Reihe von Sehenswürdigkeiten beschert. Friedrichs beachtlichstes Bauwerk ist das Castel del Monte bei Corato – auch wenn

den Historikern bis heute nicht klar ist, welchen Zweck das Schloss hatte.

Doch nach dieser Zeit ist Ruhe eingekehrt. Apulien war weit weg und andere Regionen Italiens wurden zu den Lieblingen der Touristen. Nur langsam erwacht jetzt das Interesse an dem unbekanntem Land im Süden, das so viel zu bieten hat.

Machen Sie es dem Kaiser nach: Wer die Entfernung nicht scheut, den verwöhnen die gastfreundlichen Apulier mit farnefrohen, ortstypischen, überaus vielseitigen Gerichten, hervorragenden Weinen, Landschaften und Küsten sowie einem schier unerschöpflichen Angebot an Zeugnissen einer bewegten Geschichte. Ein Reise in den Süden lohnt sich also auf jeden Fall. Denn wenn auch Bilder und Worte an dieser Stelle vieles schaffen können: Nur wer einmal selber dort war, kann dem Zauber Apuliens endgültig verfallen.



Die «weisse Stadt» Ostuni in der Provinz von Brindisi bekam ihren Übernamen aufgrund der typischen niedrigen Häuser aus Kalkstein in den engen Gassen des Ortszentrums.



Poetisches Baden: Die Grotta della Poesia bei Roca Vecchia.

**ZUR PERSON**

Teresa Ciardo stammt aus Lecce und wohnt seit über 40 Jahren in Ebikon (LU). Sie zeigt, wie man Orecchiette selber herstellt. Das Video dazu gibt es auf: bit.ly/foodnext

Orecchiette di Nonna Teresa

Keine andere Pasta ist typischer für Apulien: Orecchiette (übersetzt «Öhrchen») werden am besten von Hand gemacht.

Ein Aufwand, der sich lohnt: Die echten Orecchiette sind unverschämt köstlich.

Schritt-für-Schritt: So gelingt es auch bei Ihnen

**Der Teig**

Knöpfmehl, Wasser und etwas Salz werden gemischt und solange kräftig geknetet, bis ein glatter Teig entsteht. Er sollte elastisch, aber nicht zu weich sein, da ansonsten die Orecchiette beim Verformen zerreißen.

**Die Rolle**

Der Teig kommt in Klarsichtfolie gepackt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Danach daraus Rollen mit einem Durchmesser von ca. 1 cm formen. Von diesen Rollen ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.

**Das Messer**

Mit einem gezackten Küchenmesser werden die kleinen Rollen flachgedrückt: Das Messer anlegen, hinunterdrücken und mit einer sanften Bewegung nach hinten wegziehen. So entsteht die Grundform der Orecchiette.

**Der Finger**

Die flachen Teigstücke werden über einen Finger gelegt und sorgfältig nach unten gezogen. Fertig ist die Orecchiette. Sie kann gleich frisch gekocht oder für späteren Genuss an der Luft getrocknet werden.

Orecchiette con Cima di rapa

Für 4–6 Personen

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

RUHEN LASSEN: ca. 30 Minuten

Orecchiette

400 g Knöpfelmehl
1 Prise Salz
2 dl lauwarmes Wasser
Wenig Knöpfelmehl zum Formen

Cima di rapa

2 Knoblauchzehen,
in Scheibchen
4 EL Olivenöl
350 g Cima di rapa, gerüstet,
in Stücken
0,5 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
50 g Pecorino, gerieben

ORECCHIETTE Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Wasser in die Mulde giessen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Küchenfolie eingewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Pastateig in 2 Portionen teilen. Jede Portion auf wenig Mehl zu einer Rolle von ca. 1 cm Durchmesser formen.

In ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Mit einem gezackten Küchenmesser und Daumen zu Orecchiette formen.

In siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten al dente kochen, abgiessen.

CIMA DI RAPA Knoblauch im heissen Öl andämpfen. Cima di rapa dazugeben und kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiesen, 5 Minuten köcheln lassen, würzen. Orecchiette mit Cima di rapa mischen, mit Pecorino servieren.



Das Castel del Monte gibt der gleichnamigen Appellation in Nordapulien ihren Namen. Die Burg hat acht Seiten, acht Säle im Erdgeschoss und acht Türme, die ebenfalls achteckig sind und jeweils an einer der acht Kanten liegen. Der Grund für diese Bauart wie auch der Zweck der Burg ist bis heute ein Mysterium.





Unser Geheimtipp

Nero di Troia

Die nordapulische Sorte Nero di Troia ergibt dunkle, kirschenfruchtige, knackige Weine und gewinnt zunehmend Freunde unter Weinliebhabern und Winzern.

Die Ebenen im Norden Apuliens sind fruchtbar, überall finden sich Felder mit Gemüse und Getreide, dazwischen auch Parzellen mit Olivenbäumen und Reben. Zwei sehr unterschiedliche Arten von Wein entstehen hier: Masse und Klasse. Sangiovese und Montepulciano, vor allem aber Trebbiano und Bombino Bianco ergeben dank Bewässerung und Pergelanlagen unglaubliche Erträge: 60, manchmal 70 Tonnen Trauben pro Hektar sind keine Seltenheit. Riesige Kelteranlagen pressen aus aufgepumpten Trauben Saft, der dann in der Emilia Romagna und im Veneto vergoren, verschnitten, konfektioniert und als ursprungsloser Billigwein an unersättliche Supermarktketten geliefert wird.

Nördlich von Bari entsteht aber auch Wertvolles. Bekannteste Appellation ist Castel del Monte im Hinterland von Andria. Für

rote Qualitätsweine werden hier Nero di Troia, Montepulciano, Aglianico sowie weitere Sorten angebaut. Als richtig autochthon gilt jedoch nur der Nero di Troia.

Der Schwarze aus Troia

Aus dem griechischen Troia soll die Sorte stammen, von einem siegreichen Krieger hergebracht. Manche meinen auch, ihr Ursprung liege in Albanien. Sagen und Vermutungen zirkulieren manche, doch niemand weiss sicher, woher die Sorte wirklich stammt. Sehr beliebt war der Nero di Troia bis vor kurzer Zeit nicht, denn er ist krankheitsanfällig, erbringt eher geringe Erträge und ist auch im Keller anspruchsvoll. Für sowas hatte man in Apulien lange Zeit keine Verwendung, denn Qualitätswein war nicht gefragt. Doch diese Zeiten sind nun vorbei.

Es gab auch in Apulien immer schon Winzer, die es sich nicht nehmen liessen, gegen den Trend zu Massen- und Verschnittwein, Weine von Qualität und Persönlichkeit auf die Flasche zu bringen. In Nordapulien machten sich bereits in den 80er Jahren Rivera, Santa Lucia und Torrevento einen Namen für hervorragende Qualität. Der berühmteste Wein der Appellation Castel del Monte, Riveras Il Falcone, eine Cuvée aus 70 Prozent Nero di Troia und 30 Prozent Montepulciano, wurde zum ersten Mal im Jahr 1950 präsentiert. Doch reinsortig wurde der Nero di Troia erst viel später ausgebaut.

Francesco Liantonio von Torrevento schätzt, dass mittlerweile rund 30 reinsortige Weine aus Nero di Troia auf dem Markt sind. Sein Weingut allein macht schon deren fünf. Denn die Sorte eignet sich nicht nur für strukturierte Weine, sondern auch für preisgünstige Qualitäten: Die Erträge für die unterschiedlichen Weintypen bewegen sich zwischen 4000 und mehr als 12 000 Kilogramm Trauben pro Hektar.

Apulien liegt tief im Süden, präziser: im äussersten Osten Italiens. Die Bedingungen für den Weinbau oben im Norden Apuliens unterscheiden sich stark von denen im Süden, beispielsweise des Salento. Nero di Troia reift vergleichsweise spät, frühestens wird er Anfang Oktober gelesen, manchmal auch Mitte oder gar Ende Oktober. Je nach Jahrgang, Trau-

benbehang und Höhenlage. Lässt man den Trauben nicht genügend Zeit für die Ausreife, neigen sie zu harten Tanninen. Für Qualitätsweine ist es deshalb unerlässlich, nicht mehr als sieben bis acht Tonnen Trauben pro Hektar zu belassen, damit eine gleichmässige Ausreife auch in schwierigeren Jahren gewährleistet ist.

Top-Appellation Castel del Monte

In der Appellation Castel del Monte liegen die Weinberge auf 200 bis 600 Meter Höhe. Auch wenn die Tagestemperaturen im Sommer 40 Grad Celsius erreichen können, kühlt Thermikbedingte Kaltluft der nahen Berge die Weinberge nachts auch dann ab, wenn eigentlich Windstille herrscht. Das nur 20 Kilometer entfernte Meer trägt ebenso zur Abkühlung bei. Zusammen mit der kirschtigen Frucht des Nero di Troia ist die besondere Lage der Anbaugelände in Apuliens Norden der Grund dafür, dass Weine dieser Sorte einen vergleichsweise nördlichen, kühlen Charakter besitzen.

Apulien ist im Wandel. Massenweine werden immer weniger und wo der Weinbau überlebt, stellen die Produzenten auf autochthone Sorten um, die sich für die Abfüllung eignen. Fremde Sorten sind aus der Mode geraten, Negroamaro (11 400 ha) stagniert, Primitivo (11 700 ha) boomt und der Nero di Troia (2500 ha) gewinnt rasch an Beliebtheit.

Die drei wichtigsten Sorten Apuliens



DER ELEGANTE

Uva di Troia

Ausschliesslich in Nordapulien gedeiht die Troia-Traube (Uva di Troia).

Hier entstehen tanningepägte, eher kühle Weine mit dunkelfruchtigen, kirschtigen Noten. In der Appellation Castel del Monte findet man die grösste Dichte an Qualitätsbetrieben. Es ist nicht allein das imposante Schloss, das dem Weinbau Aufmerksamkeit verschafft. Der nur von einer dünnen Erdschicht bedeckte Kalkfelsen erlaubt keine Massenproduktion, Qualität im Weinberg ist die einzige Option.



DER FRISCHE

Negroamaro

Bei modernen, sauberen Negroamaro haben die früher üblichen wachsig, überreifen Noten fruchtigen, manchmal an Fruchtkonfitüre erinnernden Aromen Platz gemacht.

Diese Weine sind frisch, fruchtig und können sich wirklich sehen lassen. Aus dem südlichsten Zipfel Italiens erwartet man möglicherweise Säurearmes, doch der Negroamaro zeichnet sich gerade durch seine typisch knackige Säure aus, dank der er zum idealen Essensbegleiter wird.



DER BELIEBTE

Primitivo

Ebenfalls aus dem südlichen Apulien stammt der Primitivo. Primitivo ist er allerdings nur im Sinne von frühreifend. Vor allem in heißeren Gebieten bringt er es auf beachtliche Gradationen. Doch das Interessante ist weniger der Alkohol als seine intensive Frucht, die von aromatischen Kräutern über Kaffee bis hin zu Passitonoten reicht. Seit sich der Primitivo im Ausland einer gewissen Beliebtheit erfreut, hat sich sein Anbau über das ganze Salento ausgebreitet.

**ZUR PERSON**

Antonio de Giorgi (60) stammt aus Lecce, ganz im Süden Apuliens. Sein Leben lang hat er in der Gastrobranche gearbeitet. Heute arbeitet er im SV Betrieb «Osteria Dodici» auf dem Novartis Campus in Basel.

«Immer wenn ich in Apulien das Fenster öffne, scheint die Sonne.»

Antonio de Giorgi war 17 Jahre jung, als er sich von Lecce auf die Reise in den Norden machte. «Anders als die anderen Jungen wollte ich aber nicht aus Apulien weg. Bloss etwas reisen, Sprachen lernen und in der Gastronomie Erfahrungen sammeln. Danach wäre ich wieder nach Hause gekommen und hätte hier die Touristen in ihrer Sprache bedienen können.»

Das war vor 43 Jahren – und Antonio ist nie wieder zurückgekommen. Wie das Leben so spielt, trug es ihn unter anderem nach Schottland, Frankreich, Deutschland und am Schluss in die Schweiz. Dazu kamen die Liebe seines Lebens, eine Französin, und vier Kinder. «Irgendwann war es klar, dass ich wohl erst nach der Pension zurückkommen würde.» Dafür baute er sich wie viele Emigranten ein Haus in Apulien. Er lächelt: «Das Haus ist bis heute nicht fertig geworden. Inzwischen weiss ich, dass ich im Norden bleiben werde. In fünf Jahren werde ich pensioniert, und da freue ich mich, meinen Garten in Frankreich in Ruhe pflegen zu dürfen.»

Den Kontakt mit Apulien hat er aber nie abgebrochen. Jedes Jahr ging es für die grosse Familie zurück an den untersten

Spitz des Stiefelsabsatzes. «Und da habe ich immer wieder grosse Diskussionen. Wieso macht ihr nicht mehr aus der Region, wieso lässt Ihr Euch dieses politische System gefallen?» Antonio wird lebhaft. «Ja, vielleicht bin ich in all den Jahren zu einem richtigen Schweizer geworden. Mir gefallen Disziplin und harte Arbeit. Mich regt das System des Südens immer mehr auf.»

Bei aller Kritik ist er dennoch stolz auf seine Heimat. «Ich darf mich über Italien aufregen. Wenn das aber ein Ausländer macht, dann werde ich sauer.» Denn trotz der Distanz ist er immer noch im Herzen Apulier. Und gibt gleich noch Tipps für den Besuch in seiner Heimat: «Haltet Euch zum Übernachten von der Küste fern, sucht ein Hotel im Landesinnern. Erstens ist es dort günstiger, zweitens das Essen besser und drittens kann man so bequem zwei unterschiedliche Meere am gleichen Tag besuchen.»

Was vermisst er von Apulien am meisten? Auf die Abschlussfrage wird Antonios Blick weich. «Wenn ich dort aufwache und morgens das Fenster öffne, scheint die Sonne. Es scheint immer die Sonne. Das habe ich hier im Norden nicht!»



Bedrohtes GRÜNES GOLD

Seit 2013 werden die Olivenhaine im Salento, dem südlichsten Teil Apuliens, von einer heimtückischen Krankheit heimgesucht: Die Olivenbäume vertrocknen von der Krone an abwärts und sterben in kurzer Zeit komplett ab. Dafür ist in erster Linie das Feuerbakterium *Xylella fastidiosa* verantwortlich, vor dessen Ausbreitung inzwischen in ganz Europa die Angst umgeht.



1 Typischer, gesunder Olivenbaum im Salento (vor vier Jahren). **2** Erstes Anzeichen der Krankheit, die Blattspitzen vertrocknen. **3** Im Jahr darauf sterben ganze Zweige ab. **4** Das unausweichliche Endstadium: Nach der Infektion dauert es zwischen 18 Monaten und vier Jahren, bis Krone und Stamm tot sind. Der Wurzelstock treibt noch eine Zeitlang aus, bis auch er abstirbt.

Seit der Entdeckung der Krankheit 2013 in Gallipoli ist das Xylella-Bakterium 140 Kilometer stiefelaufwärts gewandert, eine trostlose Landschaft von Baumgerippen hinter sich lassend. Die Geschwindigkeit, mit der sich das Bakterium ausbreitet – fast 30 Kilometer pro Jahr –, ist beängstigend.

Bis jetzt gibt es kein Gegenmittel. Auch vorbeugende Massnahmen – Freihalten des Bodens, Beschnitt und Stärkung der Bäume, Bekämpfung des Überträgers – können die Infizierung neuer Olivenhaine bestenfalls aufschieben, aber nicht aufhalten. Xylella ist nicht wählerisch und befällt sowohl herbizidverseuchte als auch biologisch bewirtschaftete, gepflegte wie ungepflegte Olivenhaine. Die anfängliche Hoffnung, dass gut gepflegte Olivenbäume verschont werden könnten, hat sich angesichts der undifferenziert fortschreitenden Krankheit verflüchtigt. Wie Donato Boscia, Anti-Xylella-Forscher in Bari erklärt, könnte sich die Ausbreitung jedoch verlangsamen, weil die Dichte des Überträgerinsekts (Schaumzikade) gegen Norden abnimmt, weil die Bauern bei Bari das Gras kurz halten oder unterpflügen, weil das Klima kühler wird... aber stoppen lässt sie sich nicht.

Wie damals bei der Reblaus

Es ist wie vor 150 Jahren, als die Reblaus nach Europa kam und die europäischen Weinberge vernichtete. In der Not versuchte man es damals mit Chemie, was überaus gefährlich war, denn das in die Wurzelzone gepumpte Gas war nicht nur giftig, sondern auch explosiv. Die Lösung des Problems lag auf der Hand, als klar wurde, dass die amerikanischen Rebsorten gegen die Reblaus resistent sind. Da die Reblaus für ihre Entwicklung auf den Umweg über die Wurzeln angewiesen ist, versperrte man ihr quasi den Weg, indem man für den unteren Teil der Rebpflanze eine resistente Sorte wählte und auf diese die europäische Sorte pflanzte.

Auch im Falle der Xylella ist die chemische Bekämpfung keine Option. Denn die Bakterien reagieren nicht darauf und das Überträgerinsekt bräuhete häufige, quadratkilometerweise Duschen mit dem giftigen Zeug, was nicht nur sie, sondern



Das Xylella-Bakterium hat die stolzen, viele hundert Jahre alten Olivenhaine des südlichen Salento in Baumfriedhöfe verwandelt.

sämtliches Leben abtöten würde und für das Ökosystem der betroffenen Gebiete nicht zu verantwortende Folgen hätte.

Welche Sorte ist immun?

Gegen die Krankheit hilft allein Resistenz. Man forscht deshalb nach Olivensorten, denen das Bakterium nichts anhaben kann. Zwei solcher Cultivars sind schon bekannt, Leccino und Favolosa. Im Moment ist es für alle ziemlich frustrierend, nur diese zwei resistente Olivensorten zur Verfügung zu haben, wovon Favolosa eine Neuzüchtung ist und Leccino eine Sorte ohne herausragende qualitative Eigenschaften.

Doch gibt es unter den 400 italienischen Olivensorten vermutlich noch weitere, die der Krankheit widerstehen. Nur weiss man eben nicht welche. Nach ihnen wird in diesen Jahren in Apulien geforscht. Doch wird es noch dauern, bis die Olivenbauern in anderen Regionen erfahren, ob ihre Olivenhaine gefährdet sind oder nicht und was sie ohne Risiko anpflanzen können. Denn die Forscher möchten nicht riskieren, wissenschaftlich nicht gesicherte Resultate herauszugeben. Mit falschen Empfehlungen könnten sie beträchtlichen Schaden anrichten.

Die Feinde der Xylella-Feinde

Zu Beginn der Xylella-Ausbreitung richtete sich die Wut der Menschen, selbst mancher Politiker, der Staatsanwaltschaft und Teilen der Presse, nicht gegen die Krankheit selbst sondern gegen jene, die dem Bakterium mittels Forschung und dem Fällen kranker und benachbarter gesunder Bäume Einhalt gebieten wollten.

Die Anfeindungen gegen Giuseppe Silletti, ehemaliger Anti-Xylella-Sonderbeauftragter der Regierung von Seiten einer ebenso unheiligen wie undurchsichtigen Allianz von wütenden Bauern, Berufsaktivisten, fanatischen Umweltschützern, Populisten, subventionsreichen Grossgrundbesitzern, Verschwörungsfantasten und Wunderheilern verhalf dem Bakterium zu einem Vorsprung, der nicht mehr aufzuholen ist.

Giuseppe Silletti wollte das Bakterium bereits 2015 mittels Rodungen aufhalten. Doch Teile der Bevölkerung stellten sich den Motorsägen und Baggern entgegen und kurz darauf wurde der Plan gerichtlich durchkreuzt. Auf Druck der öffentlichen Meinung wurde anstelle des Bakteriums Silletti unschädlich gemacht und in Rente befördert. Die unpopulären Rodungen blieben grösstenteils aus, der Weg für Xylella war wieder frei. Die Bäume, die Silletti damals fällen wollte, sind heute übrigens alle vertrocknet, dazu riesige Flächen, die möglicherweise hätten gerettet werden können.

Langsam scheint sich ein Teil der öffentlichen Meinung jedoch in eine vernünftige Richtung zu wenden. Doch bleibt die Lage für die Olivenbauern im Salento dramatisch und für alle andern bedrohlich. Wenn der Vormarsch von Xylella nicht gestoppt werden kann, bleibt nichts anderes übrig, als sich auf ein Leben mit dem Feuerbakterium einzustellen, denn ein Allheilmittel dagegen ist nicht in Sicht. Insofern stellt die Xylella-Invasion wohl eine der größten Herausforderungen für Europas Landwirtschaft dar.

Reisen nach Apulien



Ein Obst- und Gemüsebauer wartet am Hafen von Otranto auf seine Kunden. Hier dreht sich die Welt ein wenig langsamer.

WIE HINKOMMEN?

Mit dem Auto ist man lange unterwegs: Rund 1000 Kilometer trennen Zürich von Foggia im Norden Apuliens. Von dort bis an die Südspitze sind es nochmals 360 Kilometer. Antonio de Giorgi (siehe Seite 13) empfiehlt, die Autofahrt nach und von Apulien in mehreren Tagen abzuwickeln und damit auch den Rest Italiens kennenzulernen. Zudem hat das Auto den Vorteil, dass man den Kofferraum mit kulinarischen Köstlichkeiten und Wein füllen kann, nach denen man sich nach dem Apulien-Urlaub zuhause sehnt.

Schneller geht es mit dem Flugzeug, der direkte Flug von Zürich nach Bari dauert 1 Stunde und 50 Minuten. Apulien hat mit Brindisi und Bari zwei Flughäfen. Von April bis Oktober fliegt Swiss vier Mal pro Woche direkt nach Bari. Günstiger, wenn auch zeitraubender, sind Flüge mit Zwischenlandung. Zum Beispiel mit Lufthansa via München nach Bari oder zuerst mit Lufthansa nach Stuttgart und von dort mit Eurowings nach Bari. Geld sparen können Sie zudem, wenn Sie früh buchen. Je nachdem, von wo Sie anreisen, sind die direkten Flüge von easyJet ab Basel oder Genf statt ab Zürich eine günstige Alternative. An den Airports lassen sich ohne Probleme Autos mieten, was sehr empfehlenswert ist. Der öffentliche Verkehr ist im Süden Italiens chronisch verspätet und schlecht ausgebaut.

Die Bahnfahrt stresst Sie und die Natur am wenigsten. Allerdings muss man sich auch hier etwas Zeit lassen, von Zürich bis Lecce dauert die Fahrt rund 13 Stunden. Also Zeit genug, um sich in die reiche Geschichte Apuliens einzulesen (siehe Seite 34). Dabei müssen Reisende nur einmal in Mailand umsteigen, danach donnert der bequeme Superzug Frecciarossa mit 200 Stundenkilometer bis ans Ziel.

WANN REISEN?

Besonders gut gefällt Apulien im Mai und Juni, wenn zwischen den Olivenbäumen der rote Mohn leuchtet, und im Herbst, wenn der Strand menschenleer, aber das Meer noch angenehm warm ist. In den Monaten Juli und August sind die Strandabschnitte überbevölkert, da selbst die Einheimischen ihre Freizeit dort verbringen. September ist vom Klima her der perfekte Reisemonat.



Die nahezu unberührte Küstenlandschaft südlich von Otranto.

WAS SEHEN?

Der Platz hier reicht bei weitem nicht aus, um alle Sehenswürdigkeiten Apuliens aufzulisten. Kaufen Sie sich einen Reiseführer, lesen Sie Merum (siehe Seite 34) und surfen Sie sich durchs Internet. Lassen Sie sich inspirieren, denn alleine die Vorfreude ist schon ein Teil der Reise ...



Uferpromenade in Bari bei Sonnenuntergang.



Pasta con ragù di carne e salsiccia

Rezept Seite 28

Die Vielfalt Apuliens

Die apulische Küche gehört zu den vielfältigsten in ganz Italien und ist geradezu der Inbegriff der berühmten cucina mediterranea. Doch auch in der Schweiz kann der Zauber Apuliens nachgekocht werden – hier finden Sie ein paar Vorschläge dazu.

Insalata di finocchio

Rezept Seite 28



Spaghetti alle cozze e basilico

Rezept Seite 28





Alici al forno

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 30 Minuten

600 g Sardellen, küchenfertig
Salz, Pfeffer
50 g Paniermehl
50 g Petersilie, fein gehackt

2 Knoblauchzehen,
fein gehackt
0,5 dl Olivenöl
Salz, Pfeffer
100 g Datteritomaten, halbiert

Sardellen innen und aussen kalt
abspülen, trockentupfen, aufs
Backblech legen, würzen. Panier-

mehl, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl
mischen, würzen. Masse über die Sar-
dellen verteilen, Tomaten darüber legen.

BACKEN In der Mitte des auf 200 °C
vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten
überbacken.

**Pollo arrosto
con polenta**

Pollo arrosto con polenta

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

BACKEN: ca. 40 Minuten

Pollo

- 8 Pouletoberschenkel
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Rosmarinweig, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Gemüse

- ½ Zwiebel, in Streifen
- 1 Knoblauchzehe, in Scheibchen
- 2 EL Olivenöl
- 8 grüne Spargeln, in Stücken
- 3 Bundzwiebeln, in Stücken
- 100 g tiefgekühlte Erbsen
- 50 g Jungspinat
- 1 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer

Polenta

- 1 l Gemüsebouillon
- 200 g grobkörniger Maisgriess, z.B. Bramata
- 50 g Mascarpone
- 30 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

POLLO Poulet mit Knoblauch, Rosmarin und Öl einreiben, würzen. In einer ofenfesten Bratpfanne auf der Hautseite knusprig anbraten. Mit der Pfanne in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten braten.

GEMÜSE Zwiebel und Knoblauch im Öl andämpfen. Spargeln, Bundzwiebeln, Erbsen und Spinat kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, 5 Minuten köcheln lassen, würzen.

POLENTA Bouillon aufkochen, Hitze reduzieren. Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. 10 Minuten köcheln lassen. Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 30 Minuten ziehen lassen. Mascarpone und Parmesan darunterühren, würzen.



Taralli

Für ca. 40 Stück

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

RUHEN LASSEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 30 Minuten

Backpapier für das Blech

- 500 g Weismehl
- 1 TL Salz
- 2 TL Anis
- 1,75 dl Weisswein
- 1,75 dl Olivenöl

Mehl, Salz und Anis mischen. Wein und Öl dazugießen, alles gut mischen, zu einem weichen Teig kneten, zu einer

Kugel formen, zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Teig in 6 Portionen teilen. Jede Portion zu einer Rolle von ca. ¾ cm Durchmesser formen. In ca. 8 cm lange Stücke schneiden, Schlaufen formen. Portionenweise in siedendem Salzwasser ca. 4 Minuten ziehen lassen, auf einem Küchentuch abtropfen. Ringe auf das vorbereitete Blech legen.

BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.

TIPP Mehlmischung mit 1 EL gehacktem Rosmarin ergänzen.



Pane Pugliese

Pane Pugliese

Für 1 Brot

ZUBEREITEN: 24–36 Stunden
(je nachdem, ob man das Brot mit oder ohne Übernachtgare macht)

BACKEN: ca. 45 Minuten
Küchenmaschine mit Knethaken oder von Hand

SAUERTEIG

5 g Aktives Weizen-Anstellgut*
50 g Wasser, zimmerwarm
25 g Weizen-Vollkornmehl
30 g Weizen-Weissmehl

AUTOLYSETEIG

450 g Hartweizenmehl
340 g Wasser, zimmerwarm

HAUPTTEIG

Ganzer Sauerteig**
10 g Salz
40–80 g Wasser, zimmerwarm

SAUERTEIG Tag 1, abends: das Wasser und das aktive Weizen-Anstellgut in ein Glas geben und mit einem Löffel vermischen. Die Mehle zugeben und ebenfalls gut untermischen. Lose bedeckt über Nacht bei ca. 25°C fermentieren lassen. Die Sauerteigkultur sollte sich über Nacht mindestens verdoppeln.

AUTOLYSETEIG Tag 2, am nächsten Morgen: zuerst das Wasser und dann das Hartweizenmehl in die Teigschüssel geben und 3 Minuten auf niedriger Stufe

vermischen. Bedecken und 30 – 60 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

Jetzt den reifen Sauerteig, dann das Salz auf niedriger Stufe einkneten und während den nächsten 10 Minuten tröpfchenweise weitere 40 – 80 g Wasser zum Teig geben. Und zwar so viel, bis sich der Teig gerade noch vom Schüsselrand löst und sehr weich ist. Am Schluss ist der Teig bereits recht elastisch und straff.

Ideale Teigtemperatur: ca. 25°C

STOCKGARE/TEIG FALTEN Den Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Gratinform oder in eine kleine Teigwanne geben und nach 30, 60 und 90 Minuten mit der nassen Hand rundherum zur Mitte falten. Den Teig nur so weit dehnen, dass er nicht reisst! Dazwischen immer wieder gut bedecken. Dann nochmals 2 – 3 Stunden unberührt gären lassen, bis der Teig blasig und luftig ist. Teig beobachten!

FORMEN Den Teig sehr vorsichtig – und ohne ihn zu entgasen – auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche «stürzen», mit der Teigkarte von der Arbeitsfläche lösen und von Hand zu einer straffen Kugel einschlagen. Mit dem Schluss nach oben in einen gut und gleichmässig bemehlten Gärkorb – alternativ in eine mit einem Küchentuch ausgelegte Schüssel – legen.

STÜCKGARE Den Teig im Gärkorb oder in der Schüssel und mit einem trockenen Küchentuch bedeckt, 4 – 16 Stunden bei 5 – 6°C im Kühlschrank gären und festigen lassen.

EINSCHNEIDEN/BACKEN Die Teigkugel vorsichtig vom Gärkorb auf ein Backpapier stürzen und vor dem Backen wie gewünscht mit einem scharfen Messer einschneiden. Im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 10 Minuten bei 240°C mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Dann weitere 30 – 35 Minuten bei 210°C fertig backen. Für ein besonders knuspriges Brot die Ofentüre während den letzten 5 Minuten einen kleinen Spalt öffnen.

TIPP Das Pane Pugliese eignet sich sehr gut, um im Gusseisentopf zu backen: Topf 40 Minuten leer aufheizen und das Brot auf Backpapier 15 Minuten bei 240°C mit Deckel, anschliessend 25 – 30 Minuten bei 210°C ohne Deckel backen.

* Wie man das Anstellgut herstellt, erfahren Sie auf www.besondersgut.ch/foodnext Aktiv heisst, die Sauerteigkultur muss sich innerhalb von 4 – 6 Stunden bei ca. 25°C verdoppeln.

** Was noch am Glas klebt, mit 10 g Wasser und 10 g Mehl füttern, in einem kleinen Glas fermentieren lassen und als neues Anstellgut verwenden.



Der Sauerteig

Für das Pane Pugliese braucht man einen Sauerteig. Wie man das Anstellgut dazu herstellt, erfahren Sie detailliert auf www.besondersgut.ch/foodnext



Das Backen

Noch knuspriger wird das köstliche Pane Pugliese, wenn es mit Hilfe eines Gusseisentopfs gebacken wird.

Sporcamuss



Sporcamuss

Für ca. 30 Stück

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

Backpapier für das Blech

Blätterteigkissen

500 g Blätterteig

1 Eigelb

1 EL Kaffeerahm

2 EL Zucker

Crème

1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark und Schote

4 dl Milch

2 Eigelb

40 g Maisstärke

120 g Zucker

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, abgetropft

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Wenig Puderzucker

BLÄTTERTEIGKISSEN Teig auf wenig Mehl ca. 5 mm dick zu einem Rechteck auswallen, auf das vorbereitete Blech legen. Eigelb und Rahm verrühren, Teig damit bestreichen, mit Zucker bestreuen. Blätterteig mit dem Teigrädchen oder einem scharfen Messer in Quadrate von 5 cm Kantenlänge schneiden.

BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

CRÈME Vanille mit 3 dl Milch aufkochen. Eigelb, Maisstärke, Zucker und Zitronenschale mit der restlichen Milch in einer Schüssel verrühren. Siedend heisse Milch unter Rühren zur Eimasse geben. Zurück in die Pfanne giessen, unter ständigem Rühren 1 Minute köcheln lassen. Gelatine begeben, verrühren, Masse durch ein feines Sieb in die Schüssel streichen, abkühlen lassen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Blätterteigkissen horizontal halbieren, mit der Crème füllen, mit Puderzucker bestäuben.



Torta all'arancia

Für 1 Kuchen 26 cm

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 40 Minuten

1 Springform von ca. 26 cm

Wenig Butter für die Form

Biskuit

3 Eier

250 g Zucker

0,8 dl Olivenöl

1,5 dl Orangensaft

1 Bio-Orange, abgeriebene Schale

250 g Weissmehl

1 Pk. Backpulver

Belag

2 Orangen, Saft ausgepresst

1 Zitrone, Saft ausgepresst

50 g Zucker

1 Bio-Orange, in dünnen Scheiben

BISKUIT Eier mit Zucker schaumig rühren. Öl dazugeben und 5 Minuteniterrühren. Orangensaft und -schale begeben. Weissmehl und Backpulver mischen, darunterühren. Teig in die vorbereitete Form geben.

BACKEN In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen. Biskuit in der Form abkühlen lassen. Mit einem Zahnstocher stupfen.

BELAG Orangen- und Zitronensaft mit Zucker aufkochen, Orangenscheiben darin 20 Minuten köcheln lassen. Orangenscheiben auf dem Kuchen verteilen, Kuchen mit dem Orangensud tränken.

TIPP Um zu prüfen ob der Kuchen fertig gebacken ist, eignet sich die Nadelprobe: Kuchen an der dicksten Stelle mit einem Holzspiesschen einstechen. Klebt beim Rausziehen kein Teig daran, ist der Kuchen fertig gebacken. Andernfalls kurz weiterbacken.



Pasta con ragù di carne e salsiccia

Für 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde

Ragout

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 150 g Stangensellerie, in Würfeln
- 1 Rüebli, in Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 200 g gehacktes Rindfleisch
- 150 g italienische Salsiccia, Fleisch aus der Hülle gedrückt
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 Dose gehackte Tomaten, ca. 400 g
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer

Pasta

- 500 g Penne
- 50 g Pecorino, gehobelt
- 1 Bund Basilikum, gezupft

RAGOUT Gemüse im heissen Öl 10–15 Minuten andämpfen. Fleisch und Salsiccia dazugeben und 5 Minuten mitbraten. Bouillon, Tomaten und Lorbeer dazugeben, Sauce 1 Stunde köcheln lassen, würzen.

PASTA Penne in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen, mit der Sauce mischen und mit Pecorino und Basilikum verfeinern.



Insalata di finocchio

Für 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

Salat

- 2 Fenchel, fein gehobelt
- 1 rote Zwiebel, in feinen Ringen
- 0,5 dl Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 2 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Fenchel mit den restlichen Zutaten mischen, 5 Minuten ziehen lassen.



Spaghetti alle cozze e basilico

Für 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Sauce

- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 0,5 dl Olivenöl
- 2 Sardellenfilets, abgetropft
- 2 EL Kapern, abgetropft
- 1 Dose gehackte Tomaten, ca. 400 g
- ½ Bund Basilikum, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer

Cozze

- 800 g Miesmuscheln, geputzt
- 2 EL Olivenöl
- 0,5 dl Weisswein
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 500 g Spaghetti

SAUCE Zwiebel und Knoblauch im heissen Öl andämpfen. Sardellen, Kapern und Tomaten dazugeben. 30 Minuten köcheln lassen, Basilikum dazugeben, würzen.

COZZE Muscheln unter fliessendem, kaltem Wasser gründlich reinigen. Bereits geöffnete Muscheln wegwerfen, sie sind ungeniessbar. Cozze im heissen Öl ca. 2 Minuten andämpfen. Wein, Zitronenschale und -saft dazugeben, zugedeckt 5 Minuten dämpfen. Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen, mit der Sauce mischen und mit den Cozze anrichten.



Frisch, frischer, Burrata

Das kulinarische Aushängeschild Apuliens ist die Burrata. Zwar ist sie weniger berühmt als die Mozzarella aus Kampanien, aber mittlerweile auch in internationalen Gourmetkreisen immer mehr geschätzt.

Burrata schmeckt – ähnlich wie die mit ihr verwandte Mozzarella aus Kampanien – nur frisch so herrlich. Exportiert wird der cremig-sahnige Frischkäse natürlich trotzdem, aber am besten schmeckt sie vor Ort. Allein schon dafür lohnt es sich, nach Apulien zu fahren.

Während Mozzarella bereits seit Jahrhunderten existiert, ist die Geschichte der Burrata verhältnismässig jung. Die Mehrheit nennt als Geburtsstunde die 20er-Jahre des letzten Jahrhunderts, als in einem sehr kalten Winter die Bauern rund um Andria nach einem Schneesturm tagelang von der Aussenwelt abgetrennt waren und somit ihre Waren nicht verkaufen konnten. Der Käser Lorenzo Bianchino machte aus der Not eine Tugend und kam auf die Idee, gesponnene Paste aus Mozzarella als Schutzhülle zu verwenden, um seinen Rahm vor dem Verderben zu retten – die Burrata war erfunden!

Echte Burrata ist sehr weich und hat eine hauchdünne Aussenschicht, maximal zwei, drei Millimeter dick. An der Füllung lässt sich erkennen, ob sie maschinell oder handwerklich hergestellt wurde. Die Mozzarella-Stränge der Füllung dürfen nicht einheitlich, sondern müssen ungleichmässig von Hand gepulvt sein. Wichtig ist auch, dass die Burrata nicht säuerlich schmeckt.

Verbraucher finden auf dem Markt Burrata und Burrata di Andria IGP, die in ganz Apulien hergestellt werden darf. Um für den Export eine längere Haltbarkeit zu ermöglichen, darf der Burrata di Andria IGP ultrahocherhitzte H-Sahne zugegeben werden. Allerdings übertrifft die Herstellung mit frischem Rahm die andere geschmacklich bei weitem. Burrata ohne IGP-Angabe kann sogar auf der ganzen Welt erzeugt werden, der Begriff ist nicht geschützt.

Benvenuti in Italia – die SPIGA-Erfolgsgeschichte

**Knusprige Pizza, frische Pasta und als krönender Abschluss ein Tiramisù.
Die SPIGA Ristoranti stehen für guten Geschmack und italienische Lebensfreude
– mittlerweile an sechs Standorten in der Schweiz. Von Ungeplantem und
spontanen Ideen und wie daraus eine Erfolgsgeschichte wurde.**

ERSTENS KOMMT ES ANDERS

Italienisches Essen bedeutet Lebensfreude und Genuss, begleitet von einem Hauch Ferien. Kein Wunder, sind italienische Restaurants nach wie vor so beliebt und werden es wohl immer bleiben. Dementsprechend gross ist das Angebot. Einem neuen Restaurant sollte also eine sorgfältige Planung vorausgehen, basierend auf einem gut durchdachten Konzept. Könnte man meinen – manchmal sind spontane Aktionen aber auch die besten, wie das Beispiel von SPIGA zeigt.

Es war 2008, als eines der geplanten Restaurantprojekte im neu eröffneten Einkaufszentrum Westside in Bern von einem Moment auf den anderen zum Erliegen kam. Der Mieter war weg, und der Vermieter stand plötzlich mit leeren Händen da. Notgedrungen stampte der vom Vermieter beauftragte Gastronomieplaner mit einem interdisziplinären Team innerhalb weniger Monate ein völliges neues Konzept aus dem Boden: Pizza, Pasta, Salate und Dolci, ergänzt mit einer italienischen Kaffeebar. Das erste SPIGA Ristorante eröffnete im Oktober 2008.

So unerwartet wie das Konzept entstanden war, so unerwartet schlug es ein: Am selben Counter bestellen, bezahlen und das Essen innerhalb von wenigen Minuten mitnehmen. Ein Selbstbedienungskonzept, das nicht nur kurze Wartezeiten garantiert, sondern auch Frische, Geschmack und diese für die italienische Küche typische Lebensfreude in sich vereint. Sinnbildlich steht dafür auch der Name: «Spiga», das italienische Wort für «Ähre», weist auf den Weizen, die Grundzutat unserer Pasta und Pizza, hin.

AUF ZU NEUEN UFFERN

Nach gut einem Jahr war es für die Konzeptentwickler an der Zeit, die nächste Phase einzuläuten. Auf der Suche nach

einem geeigneten Käufer kamen wir ins Spiel. Bestandteil des Vertrags war nicht nur der Erwerb des Brands und des gesamten Konzepts, sondern auch eine geeignete Mietfläche für ein zweites SPIGA im Glattzentrum in Wallisellen.

Im Oktober 2010 eröffnete das zweite SPIGA im Glattzentrum unter unserer Regie. Zu unserer Freude lief dieses Ristorante ebenfalls bestens an. Die kurzen Wartezeiten, die beliebte italienische Küche und das gemütliche Ambiente waren die idealen Komponenten für ein Restaurant an diesem geschäftigen und gut besuchten Standort.



AUF DER ERFOLGSWELLE

Vom Erfolg der ersten SPIGA Ristoranti beflügelt, starteten wir in den Jahren

2013/14 richtig in die Expansion. Wir eröffneten gleich vier neue Ristoranti: 2013 in der Steinenvorstadt in Basel, an der Löwenstrasse in Zürich, im Fischpark in Wien und 2014 an der Eisengasse in Basel. Aufgrund der drei Standorte in Basel und Zürich verpassten wir dem Auftritt einen moderneren und frischeren Look. Dafür verabschiedeten wir uns von der Ähre im Logo und nahmen als neue Byline «Ristorante Bar e Caffè» hinzu.

NEUAUSRICHTUNG

Zu jeder Erfolgsgeschichte gehören Rückschläge. 2016 mussten wir das SPIGA Ristorante in der Steinenvorstadt in Basel schliessen. Doch aus Fehlern lernt man bekanntlich. Das war bei uns nicht anders. SPIGA ist ein gut funktionierendes und zeitloses Konzept. Wir haben aber gelernt, dass die Rahmenbedingungen dabei von zentraler Bedeutung sind – in unserem Fall die Wahl des richtigen Standorts.



SPIGA Westside 2009



SPIGA Glatt 2010



SPIGA Seedammcenter 2018



Mélange de café maison
«L'Onesto».

Zugleich war dies der richtige Zeitpunkt, um unsere Positionierung zu schärfen. Am Bild des unkomplizierten und sympathischen Italieners hielten wir natürlich weiterhin fest. Dies war seit Beginn Teil unseres Erfolgsrezepts. Damit einhergehend unsere seit jeher gelebte Gastfreundschaft.

Deutlicher als in den Jahren zuvor wollten wir die SPIGA Ristoranti als gemütlichen Treffpunkt für alle festigen. Am Morgen, über Mittag und am Abend. Passend dazu optimierten wir laufend das Erscheinungsbild in den Ristoranti: Der für die neuen Betriebe in Zürich und Basel typische rote Marmor wurde zu einem Erkennungsmerkmal, genauso wie der Lounge-Bereich mit den bequemen grossen Sesseln.

DIE ERFOLGSGESCHICHTE GEHT WEITER

Am 10. Oktober 2018 feierten wir unser 10-jähriges Jubiläum. Passend dazu brachten wir mit SPIGA 2.0 frischen Wind in unsere Restaurants: Anstelle des Grüns trat ein dunkles Marmor-Rot, und das Logo erfuhr eine leichte Anpassung für ein frischeres Erscheinungsbild.

Das bereits im September 2018 eröffnete SPIGA im Seedamm-Center in Pfäffikon (SZ) kam als erstes Ristorante im neuen Look daher. Es ist nach dem SPIGA im Westside, Glattzentrum und Shoppi Tivoli bereits der vierte Standort in einem Einkaufszentrum.

Gleichzeitig mit dem Re-Branding wurde auch das Menu angepasst: Neue Gerichte kamen auf die Karte, das vegetarische Angebot wurde erweitert, ebenso wie das Salat-Angebot. In allen Ristoranti wird das Menu neu auf digitalen Screens angezeigt.

Auch das Thema Nachhaltigkeit hat bei uns einen hohen Stellenwert. Neben Themen wie Wiesenmilch, Schweizer Fleisch, Freiland Eier etc. entwickelten wir im Jubiläumsjahr unsere hauseigene Kaffeemischung, «SPIGA Espresso L'Onesto», in Zusammenarbeit mit der Rösterei Bertschi in Birsfelden. Der Kaffee stammt aus nachhaltiger und fairer Produktion und zeichnet sich durch sein intensives Aroma aus. Er ist in allen SPIGA Ristoranti auch für Zuhause erhältlich. Passend dazu lancierten wir zum Jahresanfang 2019 unseren eigenen Refill-Cup, die nachhaltige Alternative zum konventionellen Take-away-Becher.

Natürlich wollen wir uns nicht auf unseren Lorbeeren ausruhen. Im Dezember 2019 ist ein weiteres SPIGA geplant: Dieses Mal zieht es uns in den Osten der Schweiz, nach Chur. Wir freuen uns, auch hier unsere Gäste mit italienischer Lebensfreude und feinen Gerichten in der Mittagspause und am Feierabend zu verwöhnen.



SPIGA Eisengasse 2014

L'HISTOIRE DE SPIGA AU FIL DES ANS:



10 JAHRE VOLLER VERÄNDERUNGEN: ALLE SPIGA-LOGOS IM ÜBERBLICK

<p>2008 - 09</p>	<p>2010 - 13</p>	<p>2014 - 18</p>	<p>Seit 2018</p>
------------------	------------------	------------------	------------------

Standorte: Löwenstrasse, Zürich | Glattzentrum, Wallisellen | Seedamm-Center, Pfäffikon (SZ) | Westside, Bern | Eisengasse, Basel | Foodcourt, Shoppi Tivoli, Spreitenbach | Fischapark, Wiener Neustadt (AT) | Steinbock, Chur (ab Dez 2019)

Konzept: Die SPIGA Ristoranti bieten ihren Gästen über Mittag und am Abend frische Pasta, hausgemachte Pizzen und eine grosse Auswahl an Salaten. Das Counter-System mit offener Küche ermöglicht einen schnellen Service und garantiert den Gästen kurze Wartezeiten. An der italienischen Kaffeebar servieren wir Kaffee- sowie Teespezialitäten und feine Dolci.

Lesenswertes Apulien

Köstlich



Eines der schönsten Bücher über Apuliens Küche mit 90 unkomplizierten, authentischen Rezepten, garniert mit tollen Bildern. Hier wird die Lust geweckt, sich sofort in die Küche zu begeben.

«Apulien» von Luca Lorusso und Vivienne Polak, Christian Verlag, gebunden, 25,3x20 cm, 256 Seiten, Fr. 45.90

Kompetent



Seit 25 Jahren ist «Merum» Garant für unabhängigen Journalismus über Wein und Olivenöl aus Italien. Über Apulien berichtet Merum ausführlich in der Jubiläums-Ausgabe 1/2019.

www.shop.merum.info
Heftpreis € 13.50
Jahresabo € 78.00

Opulent



Opulentes kulturhistorisches Kochlesebuch über die Geschichte und Küche Apuliens, das in einer eigenwilligen, aber sympathischen Form daherkommt.

«Das Vermächtnis der L'Ambasciata della Puglia» von Gerhart Ginner, gebunden, 21x29,7 cm, 484 Seiten, EUR 172,98, erhältlich bei Amazon

Poetisch



Sympathisches und wunderschön fotografiertes Buch mit spannenden Geschichten über Land und Menschen an einem Rande Europas.

«Apulien - Typen, Träumer, Lebenskünstler: Land und Menschen an einem Rande Europas» von Katja Büllmann, Corso-Verlag, gebunden, Format 24,4 x 17,4 cm, 128 Seiten, Fr. 31.90

Historisch



Apulienhistoriker Stephan Winkler präsentiert uns Geschichte, Geschichten und über 40 Rezepte aus dem unbekanntem, wildromantischen Tal der Trulli.

«Apulien - Entdecken und genießen im Tal der Trulli» von Stephan Winkler, Werd & Weber, 24,7 x 18,9 cm, 176 Seiten, Fr. 40.00

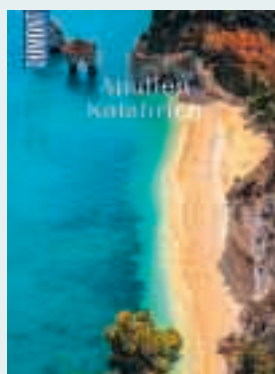
Praktisch



In bewährter Merian live-Manier bietet dieser Führer kompakt und übersichtlich alles Wissenswerte für einen gelungenen Aufenthalt in Apulien.

«MERIAN live! Reiseführer Apulien» von Nicoletta De Rossi, Graefe und Unzer Verlag, 126 Seiten, e-Pub Fr. 9.90, Taschenbuch Fr. 18.90

Verlockend



Wer schon vor den Ferien in schönen Bildern schwelgen will, für den ist dieser Bildatlas genau das Richtige. Inkl. zuverlässigen Karten, praktischen Hinweise, Hintergrundinformationen u.v.m.

«Apulien, Kalabrien» von Barbara Schaefer, DuMont-Verlag, 283 x 210 cm, 120 Seiten, Fr. 11.90

Genussreich



Dieses Buch gehört eigentlich in das Gepäck eines jeden Italien-Reisenden! Wer authentisch, gut und günstig essen will, kommt am Slow Food-Osterie-Führer nicht herum.

«Apulien» von Luca Lorusso und Vivienne Polak, Christian Verlag, gebunden, 25,3x20 cm, 256 Seiten, Fr. 45.90

CUCINA
PUGLIESE



ERLEBNISWOCHE APULIEN

13. – 17. Mai 2019
in den SV Betrieben



*Entdecken & geniessen
Sie die Vielfalt des Südens!*

SO SIEHT GUTE PASTA AUS.


AB DEZEMBER 2019
NEU AUCH IN CHUR.

EISENGASSE • BASEL
GLATTZENTRUM • WALLISELLEN
LÖWENSTRASSE • ZÜRICH
SEEDAMM-CENTER • PFÄFFIKON SZ
SHOPPI TIVOLI • SPREITENBACH
WESTSIDE • BERN

RISTORANTE
BAR e CAFFÈ
SPIGA