

Ausgabe No.2 / 2015

# la gazzetta del *La Villetta*

Die Küche  
Siziliens

Seite 3

Sizilianische  
Gerichte  
& Rezepte

Seite 4-6

Cusumano  
& Cos

Seite 7-8





## Liebe Kunden, Liebe Gäste,

in wohl kaum einem anderen Teil Italiens wird der Zubereitung und dem Genuss von Speisen und Getränken so viel Aufmerksamkeit geschenkt wie auf Sizilien. 6 Jahre lang war ich der glückliche Teil einer sizilianischen Familie im äußersten Südosten in Ragusa und Modica, erfuhr eine unbegrenzte Gastfreundlichkeit und erlebte höchstpersönlich, wie sich sizilianische Familienmitglieder, vor allem die Großmütter direkt nach dem frühzeitigen Aufstehen nur eine einzige wichtige Frage stellten:

**WAS KOCHEN WIR HEUTE?**

Michaela Metzger, Sommeliere

In dieser Ausgabe möchten wir Sie einladen, uns auf dieser Reise zu begleiten, geben Einblicke in eine international beeinflusste Esskultur und Geschichte, stellen Gerichte, Rezepte, Weine und Produkte vor, die Sie bei uns im Restaurant genießen oder im Laden kaufen können.

**Viel Vergnügen bei der Lektüre wünschen  
Klaus-Karsten Heidsiek und seine Mitarbeiter.**

# Die Küche Siziliens

Der Frage **WAS KOCHEN WIR HEUTE?** folgten ein lautstarker Besuch auf dem Markt, eine wiederum lautstarke zeitintensive Zubereitung der Speisen und ein ebenfalls lautes, weil personenstarkes Mittagessen. Selbstverständlich wird ein simples „Nein danke, ich bin satt.“ weder gehört, noch verstanden und schon gar nicht akzeptiert und Zack-Nachschlag! Erst nach Stunden folgt diese Stille der Mittagsruhe, in der man bei gluthießer Mittagshitze das Gefühl bekommt, alles Leben sei aus allen Straßen gewichen. Nach der Mittagspause wiederholt sich dieses Prozedere bis in einen sternenreichen sizilianischen Nachthimmel ...

Auf Grund 3000 Jahre andauernder Kolonisation Siziliens durch verschiedenste Kulturen, finden wir heute viele internationale Einflüsse z.B. in der Architektur, Sprache, Musik und nicht zuletzt in der Küche: so brachten die Griechen den Wein und die Oliven, die Römer den Hartweizen, also die Nudeln, die Byzantiner das süßsaure und die Araber eine Küchenrevolution: sie versüßten die sizilianische Küche mit Zucker, Mandeln, Marzipan und überraschten mit neuen Gewürzen. Ohne sie gäbe es außerdem keine Zitrusfrüchte. Danach kamen die Normannen mit ihrem Fleisch und zuletzt importierten die Spanier wichtige Gemüsesorten wie Tomaten, Paprika und Auberginen und Produkte aus der Neuen Welt, wie z.B. Kakao. Deshalb schmeckt die sizilianische Küche bunt, süß, herzhaft, exotisch, bodenständig und geheimnisvoll, wie sich die Insel selbst auch präsentiert.

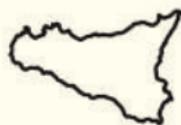
Das reichlich eingesetzte sizilianische Olivenöl ist besonders fruchtig und die Lage der Insel zwischen drei Meeren legt die Verwendung von heimischem Meersalz nahe. Noch vor wenigen Dekaden konnte man sorgenfrei Meeresfrüchte und Fische direkt fangfrisch genießen. Inzwischen sind vor allem Thun- und Schwertfisch stark überfischt und im Bestand gefährdet. Fleisch kommt wenig, aber in höchster Qualität zum Einsatz und die vielfache Verwendung von Innereien weist auf den Ursprung der sizilianischen Küche in armen Bauernstuben hin, wo Fleisch eine Kostbarkeit war.

Sizilianischer Wein wird hauptsächlich aus autochthonen Rebsorten, wie Grillo, Catarrato, Inzolia und Nero d'Avola gewonnen und steht zu einem guten Preis auf dem internationalen Markt.

Wer die geballte Vielfalt dieser Rohstoffe auf der Insel erleben möchte, dem empfehle ich den wohl bekanntesten, größten und beeindruckendsten Markt Palermos: **La Vucciria!**

Michaela Metzger, Sommeliere

# Sizilianische Wochen in der La Villetta



Nachdem wir Ihnen Sizilien näher gebracht und hoffentlich Ihr Interesse an der sizilianischen Küche geweckt haben, werden wir in den nächsten Wochen wechselnde Gerichte und korrespondierende Weine auf unserer Speisekarte anbieten. **Sie erkennen diese am Sizilien-Symbol. Wir wünschen guten Appetit!**

## Caponata

Wer die wunderbaren Kriminalromane von Andrea Camilleri kennt, der erinnert sich vielleicht auch an das eine oder andere Gericht, das Commissario Montalbano mit großem Behagen verspeist. Dies ist eines davon.



### Zubereitung

Die Auberginen in ca. 3 x 3 cm, die Zwiebeln in 1 x 1 cm, den geschälten Sellerie in 1 x 1 cm und die gehäuteten Tomaten in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

Nun die Auberginen in einer Teflonpfanne mit wenig Olivenöl garen. Die Zwiebeln und den Sellerie in separaten Pfannen ebenfalls garen. Den Weißweinessig zusammen mit dem Zucker einkochen bis eine honigähnliche Konsistenz entsteht.

Abschließend die Zwiebeln, den Sellerie und die Auberginen zusammen mit den Oliven, Kapern, Pinienkernen und Tomaten gut durchschwenken und mit etwas von dem eingekochten Sirup, Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

### Zutaten

3 mittelgroße Auberginen  
4-5 Tomaten  
2 Stangen Staudensellerie  
2 Zwiebeln  
50 g Oliven ohne Stein  
2 EL kleine Kapern

1 EL Pinienkerne  
Olivenöl  
Basilikum  
4 EL Weißweinessig  
2 EL Zucker  
Salz + Pfeffer

# Arancini

sind frittierte Reisbällchen, die mit unterschiedlichen Füllungen gefüllt sind. Der Name leitet sich von der Farbe und der Form ab, die an kleine Orangen erinnert. Arancino ist nämlich das italienische Wort für "kleine Orange".



# Pasta con le sarde

## Zubereitung

Die frischen Sardinen putzen und ohne Kopf und Gräten in Stücke schneiden. Den Fenchel putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Fenchelgrün aufheben und in etwas Olivenöl weich dünsten. In der Zwischenzeit die Linguine im Salzwasser al dente kochen (ca. 11 min.). Nun in einer Pfanne die Sardinenstücke mit etwas fein geschnittenem Knoblauch anbraten. Den weichen Fenchel dazu geben und alles mit etwas Weißwein ablöschen. Die Pasta und die Pinienkerne dazugeben und gut durchschwenken. Das ganze mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit dem Fenchelgrün dekorieren.

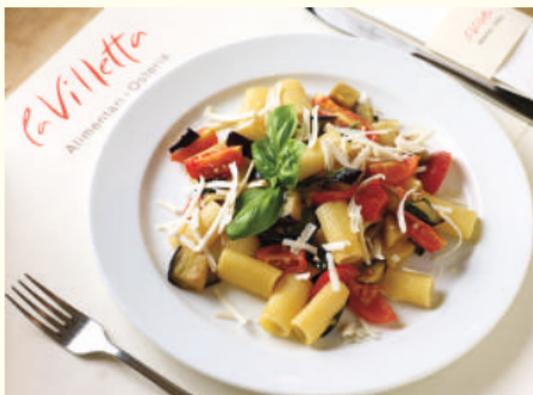
## Zutaten für 4 Personen

400 g Linguine  
8-10 mittelgroße Sardinen  
1 Fenchelknolle o. wilder Fenchel  
1 Knoblauchzehe

1-2 EL geröstete Pinienkerne  
Olivenöl  
Weißwein  
Salz und Pfeffer

# Pasta alla norma

ist ein Originalrezept aus Catania mit typisch mediterranen Geschmacksnuancen. Nach Überlieferung war Nino Martoglio, ein sizilianischer Schriftsteller und Dichter, so von der außergewöhnlichen Schmackhaftigkeit dieses Gerichts beeindruckt,



dass er es mit der Norma verglich, der berühmten Oper des Komponisten Vincenzo Bellini aus Catania. Seitdem trägt dieses köstliche Gericht den Namen Pasta alla Norma.



# Cassata

alla siciliana (von arabisch *qas'at* ‚runde Schüssel‘ oder auch von *torta di cacio* ‚Käsetorte‘) ist eine berühmte italienische Schichttorte aus Sizilien, die ursprünglich nur zu Ostern und bei Hochzeiten serviert wurde.

Sie besteht aus einer Creme aus Ricotta und Zucker, die abwechselnd mit Pan di Spagna, einer Biskuitart, in eine Schüssel oder Form geschichtet und gut gekühlt, gestürzt und mit einer Glasur aus Zucker oder Schokoladencreme überzogen serviert wird. Dekoriert wird diese Torte mit kandierten Früchten und Mustern aus farbiger Zuckerglasur. Je nach Rezept werden der Cassata noch Pistazien oder Pinienkerne, Stückchen von Bitterschokolade, Zimt, Orangenblütenwasser, Maraschino oder Likör aus Orangen hinzu gegeben.



# CUSUMANO

Der Löwe steht für Mut, die Sonne für Sizilien

## Cusumano Der Löwe von Sizilien

Im Nordosten Siziliens liegt in der Provinz Palermos ein Weingut, das der gesamten Insel im Bereich der Weinproduktion zu Ansehen verholfen hat. Vor mehr als 40 Jahren gründete Francesco Cusumano genau hier in Partinico seine eigene Winzerei. Schon damals wusste er um das Potenzial sizilianischer Weine und wollte dieses ausschöpfen. Dabei liegt seiner Weinherstellung ein wichtiger Gedanke zugrunde: Es gibt für jede Rebsorte einen optimalen Standort. Mit diesem Vorsatz ging Cusumano auf die Suche nach Anbaugebieten auf der gesamten Insel, um ideale Voraussetzungen für seine Weine zu finden.



Diego Cusumano: Die Zeit ist reif für Qualitätsweine aus Sizilien!

Er erwarb Weinberge in verschiedensten Gebieten, immer darauf bedacht, dass sie zu seinen Rebsorten passen. Er wählte Anbauflächen für Insolia und Nero d'Avola aus; legte aber auch großen Wert auf die Verwendung internationaler Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot. Akribisch wählte Cusumano die Regionen mit den besten mikroklimatischen

Bedingungen für seine Pflanzen aus und brachte sein Weingut somit auf eine beeindruckende Größe von 140 Hektar.

Als in den neunziger Jahren Cusumanos Söhne in den Betrieb eintraten, beschleunigte sich die Entwicklung des Weinguts. Man ließ eine neue Kellerei errichten und stattete das Unternehmen mit modernster Technik aus. Heute verfügt Cusumano über Edelstahlgärtanks mit Temperaturkontrolle, französische Barriques und ein klimatisiertes Lager.

Quelle: <http://spitzenweine.welt.de>

# Weingut Cos

## Winzer & Architekten

1980 – noch als Studenten – produzierten die drei Freunde Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti und Cirino Strano aus den Trauben der Weingärten ihrer Eltern ihren ersten Wein: 1.500 Flaschen, die sie nach Palermo verkauften.

Dann übernahmen sie das 3 ha kleine Weingut von Cilias Vater und gründeten das Projekt COS, zusammengesetzt aus den Initialen ihrer Familiennamen.

1985 stieg Strano aus, um sich seinem Beruf als Mediziner zu widmen. Cilia und Occhipinti wurden Architekten, blieben aber auch Winzer – und wurden bald zu Avantgardisten: Sie konzentrierten sich auf das Terroir, naturnahes Arbeiten und entschieden sich bereits in den 1990er-Jahren für biodynamischen Weinbau, in einer Zeit, als „Bio“ und „Qualität“ in Siziliens Weinbranche noch selten gehörte Fremdwörter waren.

Dank reduzierter Kellertechnik, handwerklich geprägter, naturnaher Arbeitsphilosophie und weiser Beschränkung auf autochthone Rebsorten sind die Weine von COS nicht nur von höchster Qualität, sondern auch regionaltypisch, eigenständig und charakterstark – „superb natural wines“, wie sie in der englischsprachigen Presse einmal genannt wurden.

Im Jahr 2000 gingen Cilia und Occhipinti einen Schritt weiter: Sie begannen, Wein in 400 Liter-Amphoren aus Terracotta zu produzieren. Mittlerweile zählt das auf über 30 ha gewachsene Weingut COS mit rund 150 Stück Amphoren zu den größten Amphoren-Kellereien der Welt.

So werden der Pithos Bianco aus Grecanico-Trauben und der Pithos Rosso aus Frappato und Nero d'Avola zur Gänze in Amphoren vergoren und gereift



# Weinempfehlungen

## Cusumano



### 2013 ANGIMBÉ

Rebsorten: 70% Insolia / 30% Chardonnay  
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol. Farbe: hellgelb  
Duft: intensiv, frische und fruchtig, erinnert an Äpfel  
Geschmack: feine frische Säure, fruchtig.

9,60 EUR/0,75 l



### 2013 DISUERI

Rebsorte: 100% Nero d'Avola  
Weinberg: Tenuta San Giacomo, Butera  
Alkoholgehalt: 14 % Vol. Farbe: dunkles Rubin  
Duft: intensiv, fruchtig, erinnert an Kirschen  
Geschmack: fruchtig, feine frische Säure, guter Körper

8,90 EUR/0,75 l

## Cos

### 2013 RAMI



Rebsorten: 50% Grecanico, 50% Inzolia  
Alkoholgehalt: 12 % Vol. Farbe: Funkelndes goldgelb mit deutlichen bernsteinfarbenen Reflexen.  
Duft: Anfangs Kräuter, danach fruchtige Aromen, wie Weinbergspfirsich, Zitronen-/Apfelschale und getrocknete Aprikosen  
Geschmack: würzig und anregend, kräutrige und herzhaft Note

17,90 EUR/0,75 l

### 2014 NERO DI LUPO



Rebsorte: 100% Nero d'Avola  
Alkoholgehalt: 12% Farbe: Funkelndes Purpurrot mit zarten schwarzen Reflexen. Duft: Würzig nach schwarzer Beere und etwas roter Frucht. Geschmack: Satte Kirsche und schöne Würzigkeit. Ganz urwüchsige Natur und einem Hauch von Moderne.

17,90 EUR/0,75 l

# Sizilianische Produkte in unserem Feinkostladen

## MARMELLATA DI ARANCE DI SICILIA

von Marchesi di San Giuliano

Früchte aus biologischem Anbau. von Hand in großen Kupferkesseln gekochte Konfitüre. Frisch geschnittene Orangen, deren Schale, frischer Saft von Limonen sowie unraffiniertes Rohrzucker. Schmeckt extrem reintonig und intensiv und wirkt mit ihrer feinen Bitternote und zurückhaltenden Süße ausgesprochen elegant. Fruchtanteil von 48 %

11,70 EUR/460 g



## OLIVA VERDE NOCELLARA

Olis Solé

handgepflückte Oliven. ungefiltert. Sortenreines Öl mit stark ausgeprägtem Duft und fruchtiger Frische. Dieses Oliva Verde ist zu 100% aus Nocellara- Oliven hergestellt. Natives Olivenöl extra, Erste Güteklasse - ausschließlich mit mechanischem Verfahren gewonnen. Kaltgepresst.

23,30 EUR/500 ml



## CAPPER SOTT'OLIO

von Di Gennaro

Kapern in nativem Olivenöl extra; Viele sagen, die Kapern der Insel Salina vor Sizilien seien die besten der Welt: Überzeugen Sie sich selbst! Fruchtig, aromatisch, würzig!

7,40 EUR/100 g



## PECORINO SICILIANO SEMISTAG

von Taibi

Mittelalter Schafskäse, mit weichem und frischem Teig 4 bis 6 Monate gereift

2,50 EUR/100 g





Mitdenken.  
Mitmachen.  
Genießen!

## Gefilte Fest Dresden

**Deutsches Hygiene-Museum Dresden**  
**Sonntag, 1. November 2015**  
**13-18 Uhr**

Essen ist lecker! Und verbindet! Im Judentum ist es außerdem noch sinnstiftend. Zutaten aus allen Winkeln der Erde treffen auf eine klar definierte Kaschrut (koschere Speiseregeln). Das Ergebnis ist eine Mischung aus regionalen Besonderheiten und quasi globalen Vorschriften. Das „Gefilte Fest Dresden“ macht mit Präsentationen, Kochshows und einem passenden Kinderprogramm die traditionelle jüdische Küche und ihren modernen Einfluss auf das ethisch bewusste Essen erlebbar.

Außerdem wartet auf die Besucher ein regionaler Marktplatz der Ideen und Genüsse.

Alle Details unter:  
[www.juedische-woche-dresden.de](http://www.juedische-woche-dresden.de)

Reservierungen für Ihre Weihnachtsfeier oder Catering  
unter 0351-315990 oder per E-Mail an [info@la-villetta.com](mailto:info@la-villetta.com)



Wein-  
empfehlungen  
Seite 9

Produkte  
aus dem  
Feinkostladen  
Seite 10

Gefilte  
Fest Dresden  
Seite 11

*La Villetta*

ALIMENTARI OSTERIA

Augsburger Str. 43 01309 Dresden  
Telefon 0351 / 315 99 0  
[www.la-villetta.com](http://www.la-villetta.com)

24. Dezember  
9 bis 14 Uhr

25. - 26. Dezember  
geschlossen

31. Dezember  
9 bis 18 Uhr

1. Januar 2015  
geschlossen

*Villa-Marie*

RESTAURANT - BAR

Fährgäßchen 1 01309 Dresden  
Telefon 0351 / 315 44 0  
[www.villa-marie.com](http://www.villa-marie.com)

24. Dezember  
geschlossen

25. Dezember  
11 bis 15 Uhr Weihnachtsbuffet

26. Dezember  
11.30 bis 1 Uhr

31. Dezember  
ab 11:30 Uhr geöffnet  
ab 18:00 Uhr Silvestermenü

1. Januar  
10 bis 1 Uhr  
Neujahrsbrunch 10 bis 14 Uhr



An der Frauenkirche | 01067 Dresden  
Telefon 0351 / 484 33 60  
[www.piazza-nova.de](http://www.piazza-nova.de)

24. Dezember  
geschlossen

ab 25. Dezember  
10 bis 24 Uhr

tägl. Frühstücksangebot