

An-den-vier-Enden-der-Welt.de Reise-Lounge - Erlebnisse

EAT JESOLO: Mit der Exzellenz der Gastronomie und des Weins den Badeort, die Lagune und Venezien zu jeder Jahreszeit neu entdecken

4. April 2019

Jesolo - einst das Traumziel deutscher Strandurlauber - lockt nicht nur mit dem berühmten Lido, einem heißen Nachtleben und freundlichen Komforthotels, sondern mit einem ganz besonderen Anlass, in das legendäre Städtchen an der Adria zu reisen: **EAT JESOLO** - so heißt das Projekt, das letzten Dezember im Palazzo Balbi vorgestellt wurde und das zu auserwählten kulinarischen Höhepunkten der Region einlädt.

Zu **Jesolo** und **Venezien** gehören selbstverständlich die Strände, die Seen, die Berge, die Kultur, die Architektur, die Kunst und die Geschichte, aber auch ein unglaublich vielfältiges, traditionsreiches Essen und köstliche Weine. Und das alles nicht nur als Begleitung eines Sommerurlaubs, sondern praktisch zu jeder Jahreszeit, denn **Jesolo** und das **Veneto** haben auch im Winter ihre ganz eigenartigen Reize.

Nun hat ein Netzwerk der renommierten Restaurants und Hotels **Hotel Imperia**, **Terrazza Sorriso**, **Ristorante Veliero**, **Ristorante Laguna**, **Ristorante Forte del '48**, **Ristorante Da Omar**, **Ristorante Alla Darsena**, **Locanda Al Ponte de Fero** und **Locanda Al Piave** die Initiative ergriffen, um als Botschafter des Territoriums den Gästen

in **Jesolo** und darüber hinaus die **Exzellenz der Gastronomie** und des **Weins** durch **besondere Angebote** und **Veranstaltungen** näher zu bringen. Die **Erfahrung** und die **finanziellen Ressourcen** vor allem von **Confcommercio San Donà-Jesolo**, aber auch der **Città di Jesolo** und der **Regione del Veneto** unterstützen das Projekt ganz wesentlich. Denn es zielt darauf ab, **Tourismus, Lebensmittel** und **Kultur** **zusammenzubringen** und deutlich zu machen, welche **kulinarischen Schätze** die **Region Venezien** über den Badetourismus hinaus **anzubieten** hat. Dabei muss sich die Begegnung mit **EAT JESOLO** keineswegs auf die **kulinarischen Höhepunkte** der Stadt beschränken. Denn auch die **nähere und weitere Umgebung** mit **weniger bekannten Gebieten** offerieren ihre **ureigene Küche** und **authentische Weine** sowohl für **bodenständige Genießer** als auch für **Gourmets**. Nicht nur die **Gäste** sollen von der **Initiative** Nutzen haben, es sollen auch die **Produzenten, der Handel** und die **Dienstleister** animiert werden, sich auf **lokale Speisen** und **Weine** zu **konzentrieren** und **lokale Produkte** zu **bevorzugen**.

Eine ganz **eigene Rolle** wird im Rahmen des Projekts **modernen Medien** wie dem **Internet** zukommen. Gastronomen sind aufgefordert, die **Website** ihres **Restaurants** oder **Hotels** zu **aktualisieren**, eine **Facebook-Seite** zu erstellen und **Informationsmaterial** zu den **Produkten** und **Speisen** bereit zu halten. Die **digitale Plattform "MyFood"** wurde **aktiviert**, um in **mehreren Sprachen** die **Menüs** **vorzuführen** und zu **erläutern**. Auf den **Speisekarten** wird die **Angabe** der **Produkte "Made in Veneto"** zu finden sein und möglichst auch ein **QR-Code**, der zu den **Geschichten** über die **verwendeten Lebensmittel** führt oder zu der **Erklärung**, die **jedem Gericht** gewidmet ist.

Eine der großen **Stützen** von **EAT JESOLO** ist der **Zusammenschluss "Jesolo Chefs"** aus einigen **Restaurants** und **Hotels**, die den Touristen **einzigartige Kreationen** aus der **einheimischen Gastronomie** anbieten. Das meint aber **nicht** eine **abgehobene sterile Fantasieküche**, sondern die **Neuentdeckung** und **Wiederbelebung** der **Traditionen**, wie man sie von **zu Hause** kannte und **weitgehend verloren** hat. "Es ist eine **uralte Küche**", erklärte der **Chefkoch Renato Manfré** vom **Restaurant Laguna**, der zusammen mit seinem **Restaurantkollegen Omar Augusto Zorzetto** vom "**da Omar**" an das **einzigartige gastronomischen Erbe** der **Lagune** und der **lokalen Restaurants** anknüpft und die **Gäste begeistert**.

Was man dann auf dem **Teller** und im **Glas** hat, ist auch immer eine **Rückkehr** in das **gastronomische** und **önologische Terroir**, in das jeder durch die **verschiedenen Zutaten, Speisen** und **Rezepte** tief **eintauchen** kann. Ebenso wichtig ist die **damit verbundene Begegnung** mit der **Identität**, dem **Lebensstil**, den **Menschen** und ihren **Jahrzehnte** und **Jahrhunderte** alten **Inspirationen** in **Küche** und **Keller**. Jeder, der sich hier **richtig einbringt**, kann sich für eine **herrliche Zeit** **zugehörig** fühlen zur **faszinierenden kulinarischen Kultur** und den **liebenswürdigen Menschen** von **Jesolo** und der **Lagune**. Indes geht es **keineswegs** um eine **rückwärts gewandte Küche**, die **Historie** aufwärmt und auf **Vintage Level** verharret. Vielmehr dient die **Tradition** als **Basis**, um mit **jedem Rezept, jedem Produkt, jeder Speise** und **jedem Wein** zugleich die **Werte der Zukunft** auszudrücken. Für die **Gäste** des **Lebensmittel- und Weintourismus** gibt es zudem **önologastronomische Programme**, die den **Zugang** zu den **Produkten, Rezepten** und **Speisen** erleichtern: Man

kann Familien und Künstler treffen, für einen Tag Winzer sein, bei der Käseherstellung mitmachen oder Kochkurse belegen.

Im März dieses Jahres machte das Projekt EAT JESOLO im Rahmen der Internationalen Tourismusbörse auch in Deutschland Station. Im italienischen Spitzenrestaurant "Malatesta" mit Blick auf den Gendarmenmarkt in Berlin stellte sich EAT JESOLO in Anwesenheit von Gastronomen und Hotelliers aus Jesolo vor. Mit Spitzenprodukten, DOP-Marken und typischen Gerichten der Region, die die Chefs Renato Manfré, vom Restaurant Laguna und Omar Augusto Zorzetto vom Restaurant Da Omar kochten, erlebte man venezianische Küche und Tradition.

Der Stadtrat für Tourismus der Stadt Jesolo, Flavia Pastò, wies auf die starke Beziehung zwischen dem Tourismus und der Produktion von Lebensmitteln und Wein hin, die mit dem Projekt EAT JESOLO im Interesse der gesamten Region gefördert und dauerhaft gefestigt werden soll. Der Präsident von Confcommercio San Donà-Jesolo, Angelo Faloppa, hob hervor, dass bei dem Projekt großartige Köche zusammenkommen und mit Begeisterung Informationen und Ratschläge austauschen, um das bedeutende Erbe der Produkte, der Werte und Erfahrungen, das die Region den Gästen anbieten kann, immer weiter zu entwickeln. Professor Luigi Reitani, Direktor des Italienischen Instituts von Berlin und Kulturattaché der italienische Botschaft, brachte es schließlich auf den Punkt: "Essen ist Kultur, natürlich weil es ein Ausdruck des Menschen ist, der die Natur in Werte umwandelt. Das Essen ist in Italien in besonderer Weise von Wert, es ist ein ritueller Wert, es ist eine Art, zusammen zu sein, es ist Sozialität

und es ist auch **etwas Besonderes**, das eine **Lebensweise unterscheidet** und **charakterisiert**."

Tatsächlich haben **Italien, Venetien und Jesolo** eine **Tradition engster Verbindung von Tourismus und gutem Essen und Trinken**, um das sie beneidet werden. Das Projekt **EAT JESOLO** trägt dazu **bei**, dass davon **nicht nur die Urlauber**, die das **Land so sehr lieben**, sondern **auch Jesolo** und die **umliegenden Gebiete** davon **profitieren** können.

Renato Manfré, Chef im Restaurant **Laguna**, und **Omar Augusto Zorzetto**, Chef im Restaurant **Da Omar**, stellen gemeinsam die Initiative **„Jesolo Chefs“** zum Erhalt des **gastronomischen Erbes** der Region vor (in italienischer Sprache mit deutscher Übersetzung).

Matteo Rizzante, **General Manager** der **Rizzante Hotels** in **Jesolo**, nimmt Sie mit zu den **touristischen und kulinarischen Höhepunkten Jesolos** (in englischer Sprache).

Professor Luigi Reitani, **Direktor** des **Italienischen Kulturinstituts** in **Berlin** und **Kulturattaché** der **italienischen Botschaft**, verbindet die **Werte** von **Kultur, Tourismus und Kulinarik** in **Venezien** und weit darüber hinaus.

INFO-KASTEN

Das **Menü terra di venezia/Land of Venice** mit den passenden **Weinen**:

Appetizer:

marinierte **Sardinen**, kleine Füllhölzer mit **Tintenfischfarbe**, cremiger venezianischer **Stockfisch**, grüner **Spargel** aus Vicenza

Spritz aus Venedig

Die **Herkunft** des **Spritz** ist auf die Gewohnheiten der Soldaten zurückzuführen, als **Venedig** noch Teil der **Österreichisch-Ungarischen Monarchie** war. Die Bezeichnung kommt von „**spritzen**“ und bezieht sich auf das **Verdünnen** des **Weins** mit **Sprudelwasser**.

Prosecco Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

Soc. Agr. Scandolera Snc, Colbertardo di Vidor TV

Risotto al radicchio aus Treviso und Muschelgericht aus der Lagune

Für die **Bezeichnung Radicchio Rosso di Treviso IGP** muss der Radicchio aus dem **Gebiet** der Provinzen **Treviso, Padua** und **Venedig** kommen und mit den **traditionellen Techniken** der **Treibkultur** und der **Bleichung verarbeitet** werden, bei der die Bündel von Radicchio nach dessen Ernte in **Wannen** voll mit **fließendem Quellwasser** gelegt werden bis man nach ca. 15 Tagen und der **Entstehung neuer Sprossen** den **Radicchio beschneidet, wäscht** und **verpackt**.

Bigoli Pasta mit Sardellensauce

Die **Bigoli** sind eine Art von **Pasta**, die den **Spaghetti** nahe kommen, die jedoch **dicker** sind und eine **raue und durchlässige Oberfläche** haben, die die **Sauce** gut an sich **bindet**. Die **Sauce** wird mit fein geschnittenen Zwiebeln und Sardellen (oder Sardinen) zubereitet, die langsam in

Nativem Olivenöl Extra aufgelöst werden. **Bigoli** werden **traditionell** am Vorabend von Weihnachten, Karfreitag, Aschermittwoch und all jenen liturgischen Anlässen **gegessen**, an denen Mäßigung und Enthaltung von Speisen angesagt ist.

Manzoni Bianco D.O.C. del Montello e Colli Asolani

Serafini&Vidotto, Nervesa della Battaglia TV

Gebackener Livenza Aal

Der **Aal** des **Livenza** wächst **ohne jeglichen Eingriff** von Fischzucht im gleichnamigen Fluss nicht weit von **Jesolo** auf.

Gemischte Asiago-Käse Platte mit Barena-Honig von der Lagune und Senf aus Vicenza

In der **Hochebene** von **Asiago** wird seit rund 2.000 Jahren ein schmackhafter **Käse** hergestellt. Die **Technik** der Käseproduktion breitete sich am Anfang des **siebzehnten Jahrhunderts** auf die Gebiete in der Nähe der **Hochebene** von **Asiago** über die Bergkette Pedemontana, die umliegenden Ebenen und die nahen Trientiner Alpen aus. Heute wird **reifer** und **junger Asiago** hergestellt.

Veneto I.G.T. (100% Merlot)

Italo Cescon, artigiano del vino, Roncadelle di Ormelle TV

Venezianische Frittelle (Krapfen) mit Eiercreme und Marsala

Schon seit der **Renaissance** sind die **Frittelle** das **Dessert** der **Feierlichkeiten** des Karnevals. Es wurde später zum „**Nationalen Dessert des Staates Venetien**“ ernannt und für lange Zeit in den

Gassen von Venedig ausschließlich von den „Fritoleri“ **erzeugt** und **verkauft**.

Gebäck aus Venedig und Grappa "Selezione Bortolo Nardini"

Die **Zaeti** sind Gebäcke, deren **Ursprünge** geschichtlich sehr **weit zurück** liegen. Es wird angenommen, dass die Zaeti aus dem **Gebiet Belluno, Udine und Pordenone** stammen, wo sie einer einfachen, **bäuerlichen Tradition** entspringen, die seit Jahrhunderten **Maismehl** verwendete. Der **Name Zaeti** bezieht sich auf die **Farbe**, die das **Maismehl** (zal = gelb) dem Gebäck verleiht. In der **Lagune** wurden sie mit **Rosinen verfeinert** und es ist **Brauch**, sie in **süßen Wein einzutauchen**.

Dindarello Bianco Passito Veneto I.G.T.

Maculan Vignaiuoli in Breganze VI (100% Moscato)

➡ **mehr Infos**

über Urlaub in Jesolo

<https://www.jesolo.it/de>

➡ **mehr Infos**

über die Gemeinde Jesolo (in italienischer Sprache)

<http://www.comune.jesolo.ve.it/home>



mehr Infos

über die Region Veneto

<https://www.veneto.eu/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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

Vier-enden-der-welt@t-online.de