

Heißgetränke
all'italiana:

So schmeckt der Winter

Ob auf dem Weihnachtsmarkt, beim Après-Ski oder zu Hause auf dem Sofa: Leckere Wintergetränke wärmen Körper und Seele. Die Italiener haben ihre ganz eigenen Variationen der feikulinarischen „Wärmflaschen“ – auf Basis von Wein oder Schnaps, von Kaffee oder Kakao.

■ VON MARION TRUTTER

Es ist ein Bild für Götter – im wahrsten Sinne des Wortes. Wenn an kalten Wintertagen im Aostatal die grolla kreist, fühlt man sich unweigerlich an uralte Rituale erinnert: Bläuliche Flammen schlagen in die Luft, hochprozentiger Dampf benebelt den Kopf, und es hat tatsächlich etwas Mystisches, wenn das Gefäß mit dem edlen Trank reihum weitergereicht wird. Der Name des hölzernen Trinkgefäßes geht auf das Wort „Gral“ zurück und ursprünglich verstand man unter Grolla eine Art gedrechselten Weinkelch aus Holz mit hoch aufragendem Deckel. Die Sitte, gemeinsam aus einem Kelch zu trinken, kannten schon die Griechen und Römer, die Juden und Christen des Altertums, die Kreuzritter oder auch die Ritter der Tafelrunde.

In Nordwestitalien und den benachbarten Regionen Frankreichs war es schon im Mittelalter üblich, mit Gästen die hölzerne Grolla zu teilen und dabei Segenwünsche auszusprechen, um göttliches Wohlwollen und Schutz zu erbitten. Das Gefäß wurde von Vater zu Sohn weitervererbt, sorgfältig



Heiße Liebe:
Mit dem Feuer der Grolla feiert man im Aostatal die Freundschaft.

© Emico Romanzzi



Gewürze
wie Sternanis, Kardamom und Zimt gehören in jeden Glühwein.



Der Bombardino
aus Eierlikör, Brandy und Sahne heizt an kalten Tagen so richtig ein.



verwahrt und nur zu ganz besonderen Anlässen aus dem Schrank geholt.

Wenn heute im Aostatal von grolla die Rede ist, meint man damit meist die coppa dell'amicizia, den „Freundschaftsbecher“. Dieses Trinkgefäß ist ebenfalls aus Holz gearbeitet, jedoch als eine Art flache Kanne mit großer Öffnung, die ein kunstvoll geschnitzter Deckel schließt. Rundum finden sich meist vier oder sechs Tüllen, aus denen reihum getrunken wird. Bis heute stellen Kunsthandwerker im Aostatal solche grolla als Souvenirs und Sammlerstücke her. Aus der heiligen „Schnabeltasse“, die bis zu zwei Liter fassen kann, trinkt man traditionell den caffè alla valdostana,

eine wärmende Melange aus Kaffee, Grappa und Zitruschalen, die manchmal auch noch durch Kräuterlikör verfeinert wird. Für zusätzlichen Genuss und mystische Stimmung wird der Rand des Gefäßes mit Zucker bestreut, mit Grappa übergossen und diese Mischung dann angezündet. Der dadurch entstehende Karamell tropft in die Flüssigkeit, bis der Deckel aufgesetzt wird und das Feuer erlischt. Danach sollte die Grolla stetig kreisen und erst abgestellt werden, wenn das letzte Schlückchen ausgetrunken ist – damit die Freundschaft nicht zerbricht.

Natürlich kennt man im Weinland Italien auch ganz normalen Glühwein. Ursprünglich im Mittelalter als Heilmittel gegen allerlei winterliche Zipperlein wie Erkältung oder Frieren erfunden, wird der vin brulé (oder auch französisch vin brûlé) wie bei uns auf Weihnachtsmärkten und in Skihütten, bei Winterwande-

Seelenwärmer:
Heiße Schokolade schmeckt pur oder mit feinen winterlichen Gewürzen.



rungen oder am heimischen Ofen ausgesetzt – fein gewürzt mit Zitrusfrüchten, Zimt, Sternanis und anderen wärmenden Aromen. Heutzutage kommen gern auch mal Äpfel oder Birnen mit ins Glas und außerdem exotische Gewürze wie Ingwer oder Kardamom. Die Italiener genießen Glühwein besonders gern zu gerösteten Kastanien, und er schmeckt auch wunderbar zu einem Südtiroler Apfelstrudel.

SÜSSE SEELENNÄHRUNG

Während man in Italien einen gepflegten vin brulé gern an Heiligabend vor oder nach der Mitternachtsmesse genießt, ist der 25. Dezember der Tag der heißen Schokolade. Anders als bei uns, gibt man der süßen Schleckerei gern eine ordentliche Portion Speisestärke bei, damit sie richtig schön dick wird, so dass förmlich der Löffel darin stehen bleibt. Eine ganz besondere Variation ist heiße Schokolade mit Kürbis (cioccolata calda alla zucca). Dabei mischt man Milch und weiße Schokolade mit gekochtem und püriertem Kürbis und würzt mit etwas Zimt. Im Süden des Landes kizelt hin und wieder auch cioccolatabianca calda con mandorle den Gaumen: heiße Milch mit weißer Schokolade und Mandelbutter.



Offenes Feuer
wärmt nicht nur
Körper und Seele,
sondern auch
den vin brulé.



Ein beliebter Stimmungsaufheller im Winter ist auch der **bombardino**: Diese wahre Kalorien- und Alkoholbombe besteht aus Eierlikör und Brandy, wird manchmal mit etwas heißer Milch verdünnt und immer mit einer Haube aus Schlagsahne verziert. Der ebenso nahrhafte wie tückische Trunk wird gern auf Skihütten oder bei Après-Ski-Partys serviert, und er ist so süß und mächtig, dass er auch ein wunderbares Des-

sert hergibt. Die Varianten für das kleine Bömbchen sind vielfältig, etwa mit Kaffee oder Kakao sowie mit alkoholischen Variationen wie Rum oder Whisky.

HEISSE GESCHENKE

Darüber hinaus sind in Italien – wie in anderen kühlen Regionen – auch Kräutertees ein beliebtes Wintergetränk. Dafür eignen sich mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Salbei ebenso wie Alpenkräuter oder getrocknete Früchte und Blüten. Wenn Sie zum Fest mal eine **tisana di Natale**, also einen Weihnachtstee, verschenken möchten, mischen Sie einfach aromatische Zutaten wie Kräuter, Rosen- und Malvenblüten, Hagebutten, getrocknete schwarze Johannisbeeren, getrocknete Orangen- und Zitronenschalen, Zimtstangen, Sternanis oder was sonst noch nach Weihnachten schmeckt. Das Ganze in hübsche Gläser oder Zellophantüten verpackt und weihnachtlich verziert – fertig ist ein ebenso preisgünstiges wie gesundes Geschenk, das Augen und Gaumen erfreut.



Bombardino
mit Eierlikör

Für 4 Personen

- 125 ml Schlagsahne
- Zucker nach Geschmack
- 150 ml Eierlikör
- 50 ml Weinbrand
- Kakao- oder Zimtpulver zum Garnieren

Zubereitung

Die Schlagsahne (nach Wunsch mit etwas Zucker) steif schlagen. In einem Topf Eierlikör und Brandy mischen und unter Rühren erhitzen, ohne die Mischung zum Kochen zu bringen. In kleine, hitzefeste Gläser füllen, die Schlagsahne darauf drapieren und nach Belieben mit Kakao oder Zimt bestreuen.

Variation: Wenn das Getränk leichter und alkoholärmer sein soll, können Sie auch noch 200 ml Milch zufügen.

Caffè alla valdostana
Aostataler Kaffee

Für 4 Personen

- 150 ml starker Kaffee (nach Originalrezept lieber aufgebriht als aus der Espressomaschine)
- 125 ml Grappa
- 25 ml Genepy (Kräuterlikör)
- 4 EL Zucker
- Schale von ½ Bio-Orange
- Schale von ½ Bio-Zitrone

Zubereitung

Den Kaffee in einem Topf mit der Hälfte des Grappa, dem Genepy, Zucker sowie Orangen- und Zitronenschale bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Heiß in die Grolla oder den Aostataler Freundschaftsbecher gießen. Den Rand des Gefäßes mit Zucker bestreuen und vorsichtig etwas Grappa darüber gießen. Den restlichen



Foto © Osteria da Nando

Grappa über die Kaffeemischung gießen. Anzünden und mit einem Holzlöffel so lange umrühren, bis der Zucker karamellisiert ist. Dann den Deckel aufsetzen und dadurch die Flammen löschen. Dann lässt man den Freundschaftsbecher kreisen und jeder trinkt aus einem anderen Trinkschnabel.

Für 4 Personen

- 50 g Bitterschokolade
- 750 ml Vollmilch
- 2-3 EL Zucker (nach Geschmack)
- 25 g Mais- oder Kartoffelstärke
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Schuss Brandy oder Rum (optional)
- Schlagsahne nach Geschmack

Zubereitung

Die Bitterschokolade mit einem Messer grob hacken. Die kalte Milch mit Zucker, Stärke, Kakaopulver, Zimt, Muskat und Brandy oder Rum (falls Alkohol gewünscht) mischen und mit dem Schneebesen gut durchrühren. Dann die gehackte Bitterschokolade zugeben und alles zusammen in einem Topf unter stetigem Rühren zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme unter Rühren 3-4 Min. köcheln lassen, damit die Stärke den

Cioccolata calda alla cannella
Heiße Schokolade mit Zimt



Kakao eindicken kann. In Tassen, Gläser oder Becher füllen, je nach Gusto mit geschlagener Sahne verziern und sofort heiß servieren.

Tipp: Aus den festen Zutaten können Sie auch ein selbstgemachtes Kakaopulver zaubern. Dafür die Schokolade im Mixer mahlen und mit Zucker, Stärke, Kakaopulver und Gewürzen mischen. Hübsch verpackt ein wunderbares Geschenk!