

Artikel Video

# Basilikum: Aroma animiert Amore

Zwischen Pegnitz und Piazza vom 16. April 2011 - 15.04. 16:14 Uhr

**NÜRNBERG** - Was zwischen Pegnitz und Piazza passiert, erzählt unsere NZ-Kolumnistin Nicoletta De Rossi. Jeden Samstag lädt sie mit einem Video-Beitrag zum Italienischlernen ein. Heute lässt sich Nico die Herstellung eines original italienischen Pesto zeigen.

Video zum Thema



## Pesto: Die grüne Sauce Italiens (P+P)

Was zwischen Pegnitz und Piazza passiert, erzählt unsere NZ-Kolumnistin Nicoletta De Rossi. Jeden Samstag lädt sie mit einem Video-Beitrag zum Italienischlernen ein. Heute lässt sich Nico die Herstellung eines original italienischen Pesto zeigen.

zum Video

Vor ein paar Tagen habe ich meinen grünen Daumen auf die Probe gestellt und Basilikum gesät: Laut der Packung sollte un metro quadrato di basilico (ein Quadratmeter Basilikum) wachsen. Wenn nicht, werde ich Basilikumtöpfe demnächst wohl kaufen müssen, denn ohne diese aromatische Pflanze kann man, besonders in der schönen Saison, kaum „italienisch kochen“.

Denken wir nur an den Salat Caprese, die Pizza Margherita oder den Pesto: Die duftende Kräuterpflanze ist auf der Halbinsel einfach unentbehrlich! Die italienischen Verdi (Grünen) sollten statt der lächelnden Sonne vielleicht besser das Basilikum als Symbol für ihre

### Links zum Thema

Hier geht es zur Ital. Tourismus-Zentrale

Partei nehmen: Grüner ginge es nicht, und vielleicht würden Sie so sogar mehr Stimmen bekommen! Basilikum ist aber bereits das gastronomische Symbol Liguriens schlechthin

und Hauptbestandteil seiner berühmtesten Soße: des Pesto.

## Pesto: die grüne Soße

Der Name Pesto kommt vom Verfahren seiner Zubereitung, denn tutti gli ingredienti vengono pestati nel mortaio (alle Zutaten werden im Mörser zerstoßen) – traditionell sollte man einen Marmormörser und einen Holzstößel benutzen, genauso wie Basilikum D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta – mit geschützter Herkunftsbezeichnung) und extra natives ligurisches Olivenöl. In den Mörser kommen noch Pinienkerne, Knoblauch, geriebenen Parmigiano-Reggiano oder Pecorino und eine Prise Salz – der Anteil an Knoblauch bei gleichbleibender Menge wurde in den letzten Jahren stark reduziert: Es gibt sogar Pesto ganz ohne Knoblauch. Welches ist aber das wahre Rezept für Pesto? Jede ligurische Familie besitzt ein eigenes, daher kann niemand etwas falsch machen! Bis zum 24. März 2012 hat man Zeit, um sich bei der Zubereitung zu üben, denn dann wird il IV Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio (die vierte Weltmeisterschaft des Genueser Pesto im Mörser) in Genua ausgetragen.

Alle Feinschmecker – nicht nur die Profis – können am Wettbewerb teilnehmen (www.pestochampionship.it). Pesto ist mittlerweile die zweithäufigst verwendete Soße zu Nudeln, so dass pasta al pesto inzwischen auch im Langenscheidts Sprachführer „Italienisch erleben“ zu finden ist. Traditionell wird Pesto als Soße für die typisch ligurischen Pastasorten Trenette und Trofie verwendet, aber er schmeckt mit allen Nudelsorten, nel minestrone (in der Minestrone), auf geröstetem Brot und auch zu Fisch- und Fleischgerichten. Aber: Un occhio pesto (Ein blaues Auge) und buio pesto (stockdunkel) sind keine kulinarischen Spezialitäten!

## Symbol für ewige Liebe

Bei den Römern der Antike galt Basilikum als Symbol für die ewige Liebe. Nach der moderneren Tradition bedeutete ein Basilikumtopf auf dem Balkon eine erwiderte Liebe – wie könnte es in Italia wohl anders sein? Giovanni Boccaccio übertreibt in seiner tragikomischen Geschichte über Lisetta da Messina im „Dekameron“: Hier geht es um einen sehr „suspekten“ Basilikumtopf!

Ob die Seerepublik Genua bei der heutigen Regata Storica delle Antiche Repubbliche Marinare (historischen Regatta der italienischen Seerepubliken) in Gaeta Basilikum dabei haben wird? Sein betörender Duft könnte vielleicht als „Geheimwaffe“ gegen die Besatzungen von Amalfi, Venedig und Pisa bei der sportlichen Regatta wirkungsvoll sein.

Zum Thema

### Zwischen Pegnitz und Piazza



Fr. 25.11.11  
Zum Fest Schaumwein statt Glühwein



Fr. 18.11.11  
Gutes Olivenöl zu gewinnen



Fr. 11.11.11  
Auch Frauen können Fußball lieben

Themenarchiv Zwischen Pegnitz und Piazza

-Anzeige-  
TASSIMO Das Geheimnis liegt im Barcode  
JETZT ONLINE KAUFEN  
BOSCH  
STYLING



Mi. 14.12.11  
Tolle Ideen aus Eine-Welt-Läden



Di. 13.12.11  
Heiße Schotten und Spanier mit Schuss



Di. 13.12.11  
Italienisch essen im Wohnzimmer

Di. 13.12.11  
Selbstversuch: Ein Kurs für Rettungsschwimmer



Di. 13.12.11  
Kinderbetreuung für die Ärmsten

Themenarchiv Nürnberg plus



Mi. 14.12.11  
Tolle Ideen aus Eine-Welt-Läden



Di. 13.12.11  
Heiße Schotten und Spanier mit Schuss



Di. 13.12.11  
Italienisch essen im Wohnzimmer

Di. 13.12.11  
Selbstversuch: Ein Kurs für Rettungsschwimmer



Di. 13.12.11  
Kinderbetreuung für die Ärmsten

Themenarchiv Nürnberg plus