

falstaff / mai 2019

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

FLUSSABWÄRTS
WEINVIELFALT
AN DER DONAU

AUF NACH OSLO!
DIE RASTLOSE
STADT IM NORDEN

BEST OF
DIE SCHÖNSTEN
WOCHENMÄRKTE



Sizilien

TRAUMINSEL FÜR GENIESSER

ÖSTERREICHISCHE POST AG, MZ 02Z030053 M, FALSTAFF VERLAGS-GMBH, FÜHRICHGASSE 8, 1010 WIEN





150 Jahre Averna: Das Jubiläum des sizilianischen Familienunternehmens wurde 2018 gefeiert.



SIZILIANISCHES LEBENSGEFÜHL

Sommer und mediterrane Leichtigkeit im Glas: Auf Sizilien entstehen aromatische Spirits aus regionalen Zitrusfrüchten und Kräutern, die auf der ganzen Welt getrunken werden.

TEXT JULIA STALLER-NIEDERHAMMER

Wird ein Kind in die Averna-Familie geboren, werden seine Lippen mit einem Tropfen des gleichnamigen Kräuterlikörs benetzt. Es ist der etwas originelle, aber stolze Ausdruck einer langen Familiengeschichte, die hinter dem weltweit beliebten Likör steckt. Das Rezept für Averna wurde bereits im 19. Jahrhundert von einem Mönch entwickelt und ist seit 1854 im Besitz der Familie. Heute zählt der Likör zu den meistverkauften Produkten Siziliens. Trotz des Erfolgs ist Averna ein Familienunternehmen geblieben. Seit fünf Generationen wird das Rezept von den Avernas streng gehütet – vierzig bis sechzig Zutaten sollen im süß-bitteren Likör stecken.

Averna ist nur das prominenteste Beispiel für eine Reihe spannender Liköre und Spirits aus Sizilien (siehe rechts). Vielleicht liegt das im besonderen Klima dieser Region



begründet, das eine Kräutervielfalt sprießen lässt und den Zitrusanbau begünstigt. In jedem Fall ist es Ausdruck der Aperitivo-Kultur, der frühabends gebräut wird. Während zum Ausklang des Tages Liköre wie Averna oder Amara gespritzt und mit einer Scheibe Zitrone getrunken werden, werden sie als Digestif einfach pur genossen.



Der aromatische Bitterlikör wird aus mediterranen Kräutern, Wurzeln, Rinden und Fruchtschalen hergestellt. Das genaue Rezept wird von der Familie Averna streng gehütet. amaroaverna.com, € 14,99



Wird sizilianischer Wein mit Kräutern versetzt, entsteht dieser wunderbare Wermut. Ein Aperitif, dessen süßlicher Geschmack besonders gut mit Käse und Oliven harmoniert. alagnavini.com, € 8,50



Der Panarea Island Gin ist nach seinem Ursprungsort, einer sizilianischen Insel, benannt. Im Gin stecken ausschließlich regionale Zutaten wie Koriander, Myrte und Orangenschalen. panareagin.it, € 27,90



Der süß-bittere Likör wird aus aromatischen Blutorange gewonnen, die am Fuße des Ätna wachsen, und mit regionalen Kräutern verfeinert. rossasicily.com, € 20,-