

Elle a tavola

12-2013

ZU TISCH empfangen

Für die festlichen Anlässe ist der Tisch mit einem klassischen, bestickten Tischtuch geschmückt. Platzteller Bernardaud, eingekerbte Teller KPM; Familienbesteck aus Silber; Gläser Riedel. Herz und Glaskugel Madame Gioia Home.

Giannola Nonino mit den Enkelinnen (von links, die Zwillinge Costanza und Beatrice, 7 Jahre und Gaia, 12), beim Zubereiten der Cjalsons. Die Küche ist mit Tannenzweigen und Beeren von Città Flora, Martignacco (Udine) geschmückt.

Auf dem Land in Friaul, in einem alten, frisch renovierten Gehöft sind wir bei Giannola Nonino und ihrer großen Familie zu einem ganz besonderen Essen eingeladen. Warm und reichhaltig, mit den Duft von Tradition.

Es ist Weihnachten!

Von Luisa Simonetto

Fotos von Francesca Moscheni

Styling Marta Mariani

Cristina Nonino hängt eine Girlande von Maryflor (Mailand) auf. Rechts in der Anrichte, zwischen den Vasen von Venini und dem Eingemachten, die Flaschen mit Kastanienhonig-Destillat Gioiello Nonino und Amaro Nonino. Dekoration Madame Gioia Home.

Wir fahren an Einfriedungsmauern, die Stein für Stein von Experten Händen errichtet wurden und an Reihen von Rebstöcken, die für den Winter bereit sind, entlang. Wir gleiten von einem Ort zum anderen bis zu unserem Zielort: das Nonino Gehöft in Persereano bei Pavia di Udine, unweit des Hauptortes von Friaul. Hier erschallt der Name Nonino wie ein Mantra: die Grappa Brennerei, die sich in der Nähe in Ronchi di Percoto erhebt, hat einen lokalen Wert. Und alle, wirklich alle, kennen Giannola und Benito, das Alchemisten-Paar, das mit Leidenschaft und Begabung das einfache Bauerngetränk zur Königin der Grappa verwandelt hat. Giannola Nonino in Person, mit ihren roten Haaren und ihrem beobachtenden Blick, erwartet uns am Eisentor. „Ihr“ Gehöft, ein großes Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert, könnte keine bessere Eigentümerin haben. Sie ließ es renovieren. Dabei wurde Stein für Stein originalgetreu (sie wurden nummeriert) verwendet und die Holzträger aus Kastanie wurden erhalten. Es scheinen Details zu sein, doch bei den Noninos – Giannola und ihrem Mann, stehen in der Firma die hübschen Töchter Cristina, 50 Jahre, Antonella, 47 und Elisabetta, 45 zur Seite – sind es die Details zusammen mit der Liebe zu den Wurzeln, die den Unterschied ausgemacht haben. Von Anfang an.

Oltre Cent'Anni della Famiglia Nonino

DIE LIEBE LIEGT IM DETAIL

„Weihnachten haben wir bisher immer bei mir gefeiert. Doch dieses Jahr haben wir uns gesagt: Warum versammeln wir uns nicht auf dem Gehöft?“ erklärt Giannola, „und so werden wir es auch machen“.

Caterina, 12 Jahre, eine weitere Enkelin von Giannola Nonino, mit einem Korb voller Weihnachtsdekoration, Madame Gioia Home und Maryflor.

FÜR DIE JÜNGEREN IM HAUS BEDEUTET DER WEIHNACHTSZAUBER AUCH, MIT DEM WEIHNACHTSSCHMUCK ZU SPIELEN.

FEINSTES PORZELLAN UND GOLDRÄNDER, UM DIE WEIHNACHTSGESCHICHTE ZU ERZÄHLEN

Auf der Seite daneben, von links: Elisabetta, Gaia, die kleine Beatrice, Antonella und ihr Mann Luca. Sitzend: Sofia, 16 Jahre, und Costanza. Zweige der Apfelsorte Malus Red Sentinel von Botanica Santa Marizza aus Varmo (Udine). Auf dem Tisch knusprige friaulanische Frico (Käse) Medaillons.

Cjalsons mit Kräutern (gefüllte Nudeln)
Rezept auf Seite 49

Gänsekeule mit Wirsing
Rezept auf Seite 49

Zum Panettone von Cova aus Mailand ein Glas Grappa Nonino Riserva, der 8 Jahre in Barriques ausgebaut wurde.

Das Esszimmer ist geprägt vom wärmenden Feuer des knisternden *fogolar* (offener Kamin). Das im Hohlsaum bestickte Tischtuch sticht hervor. „Es stammt von meiner Urgroßmutter. Es ist schon etwas abgenutzt, empfindlich, ich behandle es wie eine Reliquie. Ich habe viele alte Tischtücher, jedes erzählt eine Geschichte. Für mich ist der Erhalt von Traditionen wesentlich“.

Doch es gibt auch den Sinn für Neues. Wie der Schwall an Zweigen mit kleinen Äpfeln, der sich buchstäblich in einem rot grünen Walzer von der Decke ergießt. Oder das versilberte rétro Herz aus Glas, das mit einem Band die Serviette umschließt. „Wir lassen uns beraten: die Idee mit den kleinen Äpfeln stammt von Ruggero Bosco von der erstklassigen Gärtnerei Botanica Santa Marizza aus Varmo“.

Überall, in Gruppen, sind die wunderbaren Venini Vasen von Giannola zu sehen: weiß, gestreift, leuchtend rot, in allen Farben des Unterholzes. Sie hat mehr als hundert, auch die Töchter haben angefangen sie zu sammeln: übrigens, die Liebesbeziehung zu der Glasmanufaktur aus Murano hat '84 begonnen, als Venini die Flasche mit der integrierten farbigen Traube für den ersten *ÙE*[®], den wertvollen Traubenbrand *Cru Monovitigno*[®] Picolit, geschaffen hat.

Inmitten der Kelche von Baccarat und den professionellen Flöten von Riedel, sind die Gläser eine Hymne an die Transparenz, um das Silber des Bestecks und die Goldränder der Teller zu unterstreichen. „Die eingekerbten tiefen Teller sind sehr alt, sie stammen von KPM, der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin, sie gehörten meiner Mutter. Die flachen Teller kommen dagegen aus Limoges oder von Bernardaud und tragen meine Initialen; meine Töchter Cristina,

Oltre Cent'Anni della Famiglia Nonino

Antonella und Betty haben das gleiche Service mit ihren Initialen. Ich habe sie ihnen als Aussteuer geschenkt.

Das Lächeln der Cousinen Gaia und Costanza. Daneben: die wertvollen Barriques mit den Namen von Antonella, Cristina und Betty Nonino.

DREI GENERATIONEN VERSAMMELN SICH, UM GEMEINSAM WEIHNACHTEN ZU FEIERN, DERWEIL „RUHT“ DER GRAPPA IN DEN BARRIQUES.

TRADITION MIT ETWAS INNOVATION

Doch kommen wir zum Menü: „Es wäre kein Weihnachten, ohne die Genüsse meiner Kindheit: der russische Salat meiner Tante Annina, die *Frico-Lutscher*, die in der Pfanne geschmolzenen lokalen Käsemedaillons, die entsprechend den Anweisungen des friaulanischen Spitzenkochs Gianni Cosetti zubereitet werden“. Die Weihnachts-Klassiker, wie Tortellini in Brühe, wechseln sich mit lokalen Spezialitäten ab: *Musetto* (Schlackwurst) mit *Brovada* (in Trester gegorene Rüben). Brovada ist zum Beispiel auch Bestandteil des Menüs, das den Nonino Preisträgern gereicht wird. „Wir haben den Preis 1975 gestiftet, um die einheimischen Reben Schioppettino, Pignolo und Taccelenghe zu retten und ihn anschließend in einen Preis für hochkarätiges Wissen verwandelt: Ermanno Olmi, Rigoberta Menchù, aber auch Peter Higgs und Fabiola Gianotti, die das „Gottesteilchen“ entdeckt und veröffentlicht haben. Alle haben sich mit uns an den Tisch gesetzt.“ An Weihnachten erlaubt sich Giannola das Vergnügen, mit den Enkelinnen zu kochen. Sie schiebt den Kürbisauflauf, der nach dem Rezept von Küchenchef Romeo Sturma zubereitet wird, in den Ofen; sie knetet den Teig für die *Cjalsons*, die Ravioli aus den Bergen, die sie mit unterschiedlichen Füllungen versieht. Sie allein sind schon ein Fest, das mit den Nachspeisen fortgesetzt wird: der Panettone von Cova aus Mailand und der *Presnitz* mit seinen österreichisch-ungarischen Wurzeln streiten sich um den ersten Rang. Die Etageren sind vollgefüllt mit Datteln, getrockneten Feigen, Trauben. Angestoßen wird jedoch nicht mit Sekt, sondern mit dem 8 Jahre alten Grappa Nonino Riserva. Wir befinden uns schließlich im Haus von Nonino, in Friaul ... Wir hätten nichts anderes erwartet!

Die Rezepte sind für 4 Personen

Kürbisauflauf

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 1 Stunde und 40 Minuten

Für den Auflauf:

400g gelber Kürbis, 2 Eier, 1 Eigelb, 150g frische Sahne, 10 g Butter, Salz

Für die Sauce:

15g Butter, 15g Mehl, 150g Milch, 150g Montasio (8 Monate alter, lokaler Schnittkäse),

Mohnsamen, Pfeffer, Salz

4 kleinere Formen mit Butter ausstreichen. Den Kürbis mit der Schale in Scheiben schneiden und eine Stunde bei 150°C im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen, die Schale entfernen und pürieren. Alle Zutaten für den Auflauf verrühren und in die Formen füllen. Im Ofen, im Wasserbad 40 Minuten bei 130°C garen.

Oltre Cent'Anni della Famiglia Nonino

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Butter im Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen, Milch angießen und kräftig verrühren. Den geriebenen Montasio, Salz und Pfeffer zufügen und kurz köcheln lassen.

Den Kürbisauflauf jeweils mit Sauce überziehen und mit etwas Mohnsamen garnieren.

Cjalsons mit Kräutern

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

250g Mehl, 40g Butter, 60g geräucherter Ricotta, Zimt, Salz

Für die Füllung:

2 gekochte Kartoffeln, 20g Rosinen, 20g geräucherter Ricotta, 20g Kakao, 20g Zucker, 20g Marmelade, 10g Butter, 1 zerdrückter Löffelbiskuit, ¼ Birne, ¼ Apfel, Schale einer Zitrone, Zimt, Petersilie, Minze, Melisse, Majoran, Salz, Pfeffer

Mehl, 1dl warmes Wasser und 10g Butter zu einem Teig verkneten. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung: Kartoffeln zerdrücken und den geriebenen geräucherten Ricotta begeben; je einen halben Löffel kleingeschnittene Kräuter mit der Butter vermengen und in der Pfanne 5 Minuten andünsten. Mit den restlichen Zutaten zu der Kartoffel-Ricotta-Mischung geben und verrühren. Den Nudelteig dünn ausrollen und Kreise mit ca. 7cm Durchmesser ausstechen; die Füllung darauf verteilen. Die Kreise zusammenlegen und gut schließen. In kochendem Salzwasser gar kochen. Mit flüssiger Butter, Ricotta und Zimt servieren.

Gänsekeule mit Wirsing

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 1 Stunde und 30 Minuten

4 Gänsekeulen, Brühe, die aus Gänseknochen zubereitet wird, ½ Wirsing, 2 mittelgroße Kartoffeln, 2 Scheiben Bauchspeck, in Würfel geschnitten

Zum Anrichten:

1 Löffel geriebener Meerrettich, 4 Löffel Hagebuttenmarmelade oder einer anderen Frucht, Fleur de sel, Salz

Keulen in die heiße Brühe geben und eineinhalb Stunden leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden; den Wirsing in Stücke schneiden und kurz blanchieren. Die Speckwürfel in einem Topf andünsten, Kartoffeln, Wirsing und 2dl Brühe begeben. Eine Stunde bei kleiner Flamme kochen, dabei ständig Brühe nachgießen. Mit Salz abschmecken. Keulen und Wirsing auf den Tellern verteilen und mit Meerrettich, Fleur de sel und Marmelade garnieren.

Presnitz

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

200g Blätterteig

Für die Füllung:

50g Walnüsse, 100g Sultaninen, 250g trockene Kekse, 50g Zucker, 100g Honig, 100g Orangeat, 100g Pinienkerne, 60g Zartbitterschokolade, ½ Zitrone, ½ Orange, 5 Esslöffel Grappa, Vanillezucker, 2 Eier

Oltre Cent'Anni della Famiglia Nonino

Sultaninen in Grappa einweichen. Kekse, Schokolade, Zitronen- und Orangenschale reiben. Alle Zutaten für die Füllung, auch den Grappa, abgesehen von 1 Ei miteinander verrühren und zu einer Rolle formen. Den Blätterteig ausbreiten, die Füllung darauf geben und aufrollen. Die Ränder gut andrücken. Den Teil spiralenförmig auf ein Blech legen, und mit Ei bestreichen. Bei 180°C ca. 30 Minuten im Ofen backen.

Siehe auch Video auf elle.it/cucina

Der Familienweinkeller

Grappa

ist weiblich

Für Liebhaber ist der persönliche Weinkeller von Giannola und Benito Nonino ein Paradies. „Wir wählen die Weine für unsere Gerichte sehr sorgfältig aus und geben dabei den ursprünglichen Rebsorten aus unserem Friaul den Vorzug. Dieses Jahr an Weihnachten reichen wir zum Kürbisauflauf den Pinot Bianco (Weißburgunder) von Mario Schiopetto, zu den Cjalsons den Sauvignon Duality von den Weinbauern aus Specogna, Jahrgang 2009, zur Gänsekeule den Merlot Russiz Superiore, ebenfalls Jahrgang 2009. Zur Nachspeise erheben wir die Gläser mit Grappa. „Wir sind da etwas voreingenommen, die besten Wünsche schmecken nach Nonino Cru Monovitigno® Picolit: er befindet sich in der Hall of Fame der renommierten Zeitschrift Spirit Journal, und außerdem feiert er am 1. Dezember sein außerordentlich erfolgreiches 40-jähriges Jubiläum“. Giannola unterstreicht die weibliche Seite von Grappa. „Unser Grappa ist besonders rein, aromatisch und intensiv. Für den Gaumen eine Reise voller Überraschungen“.