

# Pizza, Pasta & Dolce Vita

In Italien gehört zum wahren Dolce Vita immer ein gutes Essen. Frische Zutaten, viel Gemüse und mediterrane Gewürzkräuter prägen die Küche Italiens.

In den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts wurde Italien zum Sehnsuchtsland vieler Deutscher. Bella Italia steht auch heute noch für Sonne, Meer und molto gusto, für guten Geschmack! Typisch für echt italienischen Gusto sind neben Pasta und Tomaten auch aromatische Gewürzkräuter. Deshalb eroberte seit den 60ern eine mediterrane Gewürzpflanze die deutsche Küche, die bis dahin noch unbekannt war: Oregano.

Die italienischen Klassiker, wie Minestrone, die heute ganz selbstverständlich zum deutschen Küchenalltag dazu gehören, kamen aber nicht nur als Urlaubssouvenirs, sondern auch durch die italienischen Gastarbeiter über die Alpen. So hatten nicht nur „zwei kleine Italiener“, die Conny Froboess 1962 besang, große Sehnsucht nach der südlichen Heimat und dem Essen wie bei „Mama“.

Schon bald wurden die ersten Ristorante von Gastarbeitern eröffnet und mit diesen fasste die italienische Esskultur auch in Deutschland Fuß. Vor allem Pizza und Nudelgerichte wurden jetzt gerne von den deutschen Hausfrauen nachgekocht und besonders die „Pasta Schuta“, die Pasta Asciutta (übersetzt: „Nudeln in einer Sauce serviert“), waren der Top-Favorit. Pasta Schuta wurde und wird auch heute noch gleichgesetzt mit den klassischen Spagetti Bolognese.

Ob Spaghetti, Pizza oder Minestrone, damit es auch zu Hause genauso so lecker wie „beim Italiener“ schmeckt, bietet FUCHS eine Vielfalt würziger Kostbarkeiten im neuen Sortiment, im Gewürz-Universum, das sowohl im Lebensmitteleinzelhandel, als auch im autorisierten Online-Shop [www.so-schmeckts.de](http://www.so-schmeckts.de) erhältlich ist.

## Kulinarisches Speicherstadtpaket

Wir starten um 17.00h im Gewürzmuseum, wo Sie einen würzigen Vortrag erhalten und anschließend Ihr Wissen bei einem unterhaltsamen Gewürzquiz testen. Besichtigung des Museums und der Sonderausstellung „La dolce vita“!

Gegen 18.00h folgen Sie dem angesehenen Hamburger Gewürzkaufmann Jacob Lange (Schauspieler Tobias Brüning) durch die abendliche Speicherstadt. Von den früheren Gewürzspeichern geht es entlang an malerischen Fleeten bis hin zu den ehemaligen Kontoren der Hamburger Pfeffersäcke, in der historischen Deichstraße. Sie waren eine ganz besondere Spezies und lenkten mal die Geschicke unserer Stadt.  
(Dauer ca. 75 Min.)

Anschließend bringt er Sie in das von ihm 1686 erbaute, historische Kaufmannshaus in der Deichstraße 37 dem heutigen Restaurant "Schönes Leben" (ehem. Alt Hamburger Bürgerhaus). Dort genießen Sie folgendes ein 3-Gang Menü:

- Parmesan Süppchen
- Saltimbocca von der Pute mit Parmaschinken und Salbei, Ratatouillegemüse mit Rosmarin und Gnocchi mit Zitronenthymian
- Dessertauswahl:  
Panna Cotta mit Fruchtpüree, Tiramisu und Sorbet mit frischer Minze

Euro 45,00 pro Person inkl. aller genannten Leistungen  
Termine: 05.06., 28.08. und 02.10.2015

Anmeldungen bitte bei  
Spicy's Gewürzmuseum GmbH  
Am Sandtorkai 34 · 20457 Hamburg  
Tel.: 040 / 36 79 89 · Fax 040 / 36 79 92  
Email: [info@spicys.de](mailto:info@spicys.de)



Mit freundlicher Unterstützung:



FUCHS edle Gewürze · D-49198 Dissen  
[www.fuchs-gewuerze.de](http://www.fuchs-gewuerze.de)

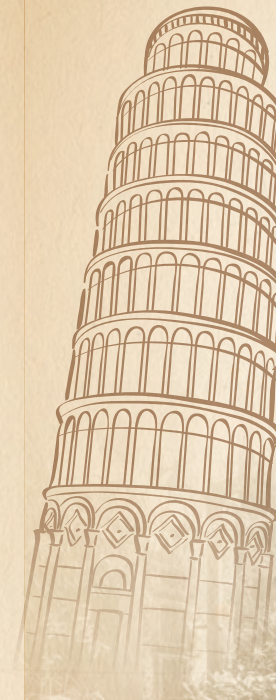
SPICY'S Gewürzmuseum GmbH  
Am Sandtorkai 34 · 20457 Speicherstadt Hamburg  
Telefon 040 367989 · Di. bis So. 10.00–17.00 Uhr  
Von Juli bis Oktober auch montags geöffnet.

WÜRZIGES RAHMENPROGRAMM UNTER:  
[www.spicys.de](http://www.spicys.de)

# La Dolce Vita

## So schmeckt Italien!

Vom 06. Juni bis  
25. Oktober 2015



**SPICY'S**  
Gewürzmuseum GmbH



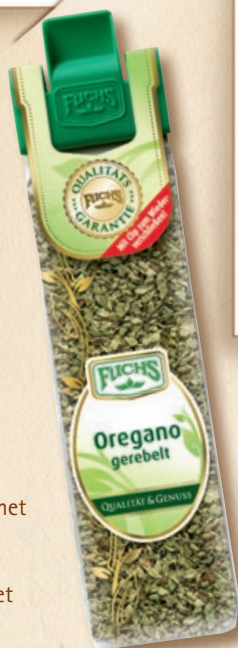
## Klassische Sauce Bolognese

### Zutaten:

300 g Rinderhackfleisch  
 200 g Schweinehackfleisch  
 100 g gewürfelten Parmaschinken  
 150 g kleine Karottenwürfel  
 100 g gewürfelten Staudensellerie  
 200 g Zwiebelwürfel  
 200 ml Rinderfond  
 600 g frische Tomaten  
 400 g passierte Tomaten  
 4 EL Butter  
 4 EL Olivenöl  
 4 EL Tomatenmark  
 1 EL FUCHS Knoblauch gefriergetrocknet  
 1 TL FUCHS Tafelsalz mit Meersalz  
 2 TL FUCHS Oregano gerebelt  
 2 EL FUCHS Petersilie gefriergetrocknet  
 FUCHS Pfeffer weiß aus der Mühle  
 Zucker

### Zubereitung:

Die Tomaten häuten und die Kerne entfernen. Tomatenfleisch in Würfel schneiden. In einem großen Topf das Öl erhitzen, Zwiebelwürfel, Knoblauch und die Karotten zugeben. Unter Rühren 5 Minuten dünsten. Den Sellerie und die Petersilie zufügen, ebenfalls kurz durchschwitzen. Nun beide Hackfleischsorten zugeben und braten, bis es krümelig zerfällt. Den Schinken und 2 EL Butter zugeben und weitere 5 Minuten mitbraten. Tomatenwürfel und passierte Tomaten zugeben, unter Rühren aufkochen und anschließend das Tomatenmark einrühren. Zum Schluss den Rinderfond zugießen und alles im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze 60 Minuten köcheln. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Oregano und gegebenenfalls mit etwas Zucker würzen. Die Sauce für weitere 30 Minuten im leicht geöffneten Topf leicht sämig einkochen. Mit Penne oder Spagetti, al dente gekocht, servieren.



## Minestrone

### Zutaten:

50 g Nudeln z.B. Penne  
 ½ Wirsing  
 2 Möhren  
 300 g Zucchini  
 2 Fleischtomaten  
 3 EL Olivenöl  
 1 ½ Liter Gemüsebrühe  
 250 g Kichererbsen (Dose)  
 1-2 TL Fuchs Pesto Genovese  
 1 EL Fuchs Bruschetta Gewürzmischung  
 Fuchs Pfeffer, schwarz, gemahlen

### Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten, in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Möhren schälen, Zucchini, putzen und beides in Stifte schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, Wirsing dazugeben und kurz andünsten. Bruschetta Gewürzubereitung zugeben. Gemüsebrühe angießen, aufkochen und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Möhren und gespülte Kichererbsen zugeben und etwa 15 Minuten mit garen. Zucchini und Tomaten hinzufügen und weitere fünf Minuten garen. Nudeln dazugeben, kurz erhitzen und mit Pesto, nach Belieben auch mit frisch geriebenem Parmesan, servieren.



## Pizza-Variationen

### Zutaten:

Für den Pizzateig:  
 500 g Weizenmehl Typ 550  
 1 Würfel Backhefe  
 2 EL Olivenöl  
 300 ml lauwarmes Wasser  
 2 TL FUCHS Tafelsalz mit Meersalz  
 Für die Pizzasauce:  
 4 frische, feste Tomaten  
 1 EL Olivenöl  
 400 g Tomaten, gestückelt aus der Dose  
 1 EL FUCHS Knoblauch gefriergetrocknet  
 1 EL FUCHS Pizza Gewürz gerebelt  
 FUCHS Meersalz  
 FUCHS weißer Pfeffer aus der Mühle  
 1TL Zucker

### Belag nach Wunsch, zum Beispiel:

Beizlachs (in Streifen geschnitten) und frischer Dill  
 Parmaschinken (in Streifen geschnitten) und grob gehackte Rucolablätter  
 Ziegenkäse (in Scheiben geschnitten) und frischer Basilikum

### Zubereitung:

Für den Pizza-Teig die Hefe mit etwas Mehl und dem Wasser verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Das restliche Mehl und das Salz in eine Rührschüssel geben, Flüssigkeit zugeben und alles etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten, dabei das Olivenöl zugeben. Den Teig ruhen lassen und solange gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Für die Pizzasauce die frischen Tomaten häuten und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einen Topf geben. Den Knoblauch und die Tomatenwürfel zugeben und unter Rühren aufkochen. Nun die gestückelten Tomaten zufügen und ebenfalls aufkochen. Die Pizzasauce etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen. 10 Minuten vor Schluss Pizza Gewürz zugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, aus der Schüssel entnehmen, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig halbieren und nacheinander dünn ausrollen. Anschließend je nach gewünschter Variante weiterverarbeiten. Grundsätzlich benötigt eine Pizza beim Backen eine hohe Temperatur von unten. Die Temperatur des Backofens auf die höchste Gradzahl einstellen. Das Blech auf die unterste Schiene einschieben. Die Backzeit beträgt etwa 10-12 Minuten.

**Mit Lachs:** Teig in längliche Stücke schneiden, auf ein Blech legen und mit der Pizzasauce bestreichen. Nach dem Backen mit Beizlachsstreifen und frisch gehackten Dill belegen.

**Mit Schinken:** Teig in Dreiecke schneiden, auf ein Blech legen und mit der Pizzasauce bestreichen. Nach dem Backen mit dünnen Parmaschinkenstreifen und gehackten Rucolablättern belegen.

### Mit Ziegenkäse:

Aus dem Teig Mini-Pizzen ausstechen, auf ein Blech legen und mit Pizzasauce bestreichen. Nach dem Backen mit einer Scheibe Ziegenkäse sowie frischem Basilikum belegen.