



15. April 2008

War Ihnen bewusst, dass sich im Wort  
**GASTRONOMIE** ein anderes versteckt:  
**ASTRONOMIE** ?

Vielleicht, weil uns die Kunst der  
Essenszubereitung dem Universum näher bringt ...  
Oder weil dies zumindest eine schöne Vorstellung  
ist ...



**So wie der Dampf die Muscheln öffnet,  
so öffnen die würzigen Aromen der Küche des  
Südens unsere Herzen.**

*Eine unvergleichliche Erfahrung ist ein gemeinsames Essen an den Tischen des Südens, denn dies sind Momente, in denen der Geschmack der Gerichte verschmilzt mit der Freude am Zusammensein, in denen mit jedem Gang, in jedem Duft und jedem Geschmack Gefühle und Bedeutungen transportiert werden. Variiert durch die Beziehung zu einem Gegenüber, ebenso wie durch Jahreszeit und Gegend.*



*Eintauchen in die rituelle Kochkunst des italienischen Südens. Ähnlich und doch immer ganz anders, bereits in wenigen Kilometern Entfernung, so wie auch die Dialekte unterschiedliche Färbungen annehmen und die Zubereitungen von Ort zu Ort neue Namen erhalten.*



*Gefüllt mit einer tausendjährigen Geschichte, deren Einflüsse, seien es arabische, französische, spanische, normannische oder weitere, Jahrhundert um Jahrhundert von den Südtalienern aufgenommen wurden, verfeinert und geschützt, so dass man sie heute noch schmecken kann.*



*Die "Treccia di mozzarella salata di Agerola", der zum Zopf geflochtene gesalzene Mozzarella, "N'duija piccante calabrese", die teuflischscharfe Wurst aus Kalabrien, aber auch das würzige Fleisch des Salento, das in lauen Sommernächten auf der Piazza und in den Gässchen der Dörfer gemeinsam gegrillt wird, dagegen die Süßspeisen rund um die Zitrone aus Positano, die urtypischen Maccheroni aus Gagnano, die Pasta "Gricia" Romana – Ein solcher Triumph der Farben und Gaumenfreuden birgt in sich ein Gestirn aus Mikrokosmen von unschätzbarem Wert.*



*Ein gastronomisches Universum, das nie enden wird, uns zu verblüffen.*



**Auf den Reisen mit Meridianosedici kommt Tag für Tag an besonders eindrucksvollen Orten durch Pausen von hohem önologischem Wert die kulinarische Seite des Reisens zur Entfaltung.**

Eingetaucht in die Natur oder mitten im historischen Kontext werden Gerichte und Weine verkostet, die zwar immer charakteristisch für die bereiste Gegend sind, die man aber nie als banal oder zufällig bezeichnen kann, sondern die eine elegante, kreative und weise dosierte Zubereitung zu erkennen geben.

[Mehr ...](#)