




„Tischleindeckdich “

am Samstag, 24.11.2018 ab 18.30 Uhr

Thema:

„Kulinarische Reise durch das Dreiländereck“

Das **Konzept** von **Tischleindeckdich** in Kurzform:

- Komm` , wenn Du Hunger hast, denn es gibt viel zu essen. Also wie bei Oma früher. *Gegessen wird gemeinsam.*
- Hinsetzen und essen, was auf den Tisch kommt 😊
- Es gibt mehrere Gänge (Vorspeisen, Zwischengänge, Hauptgang, Dessert).
- Du bekommst Wasser und zwei Hausweine so viel du willst bzw. kannst, alles inklusive. Auch das Absackerle am ende ist im Preis enthalten.
- Das Konzept ist nicht geeignet für Vegetarier oder Veganer.
- Alle Produkte an diesem Abend kommen aus dem Dreiländereck und werden frisch zubereitet.
- Der Preis für dieses tolle Event im  beträgt **EUR 55** pro Person.
- **Reservierung unbedingt erforderlich.** Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an oder kontaktieren uns:
hallo@cafe-z.de bzw. **07633-16790**

Agriturismo für Anfänger

Eines haben alle gemeinsam: Es gibt viel zu essen. Das ist so und das bleibt vermutlich auch immer so. Der erste Tipp in der Liste ist also absolut ernst gemeint:

- **Geh nur in einen Agriturismo, wenn du Hunger hast.**
- Es gibt ein *menu fisso / festes Menü*. Das heißt: Hinsetzen und essen, was kommt.
- Überfress dich nicht schon am *Antipasto*. Die **Vorspeisen** sind oft üppig und vielseitig.
- In der Regel kommen noch **drei weitere Gänge**: Pasta-Variationen, Fleisch und das *Dessert / Dolce*.
- Ja, oft möchte man, dass du aufisst. Die Nötigung gehört irgendwie dazu. So **wie bei Oma** eben.
- Die **Kosten** liegen so zwischen 25 und 35 Euro – all inclusive. Mal ist das gefühlt viel zu billig, mal zu teuer ...
- Obligatorisch ist **Rotwein** auf dem Tisch. Der Hauswein ist eigentlich immer gut, mancher ist aber auch nur alkoholisierte Traubensaft – was nicht schlecht sein muss

Wenn er dir nicht schmeckt, frag zum Beispiel nach Weißwein, der ist als offener Wein häufig besser als der Rote.

- Frag auch ruhig nach **Flaschenwein** – den gibt es nicht immer, aber manchmal hat man eine Auswahl von der benachbarten Kooperative oder dem Weinbauern nebenan vorrätig.
- Der **Digestiv** ist im Preis enthalten. Oft als »Dreierlei«: *Mirto, Filu e Ferru* und *Limoncello*. Auch, wenn der eigentlich sizilianisch ist – manch hausgemachter Zitronenlikör auf Sardinien ist ebenfalls super. Vorsicht beim Wild-Durcheinander-Trinken: Das haut manches Schaf aus den Hufen!

- Das Agriturismo-Essen ist **nichts für Vegetarier**. Da gibt es zwar Ausnahmen, und manchmal findet man Lösungen. Aber in der antiken, bäuerlichen Küche wurde immer und wird mit Fleisch gekocht. Und es wird auch alles vom Tier verwendet. Also gibt es auch ab und zu Leber, Pansen oder anderes Gewöhnungsbedürftiges. Immerhin: Die Tiere hatten ein wundervolles Leben bis wir es essen wollten ...
- Eine Variante mit **Fisch** ist der *Ittiturismo*, in der Nähe der Seen, Flüsse und Lagunen der Insel.
- Faustregel 1: Im **Hinterland** sind die besseren Agriturismi als an der Küste. Küstennah gibt es so gut wie

keine Landwirtschaft oder Viehhaltung. Das heißt, im Zweifel ist das *Porcetto* nicht selbst gezogen, der *Pecorino* von irgendwo eingekauft, die Tomaten nicht aus dem Garten und die Betreiber schon gar keine Sarden ... Der Oberhit waren mal Analog-Eier im Beilagensalat ...

- Faustregel 2: Wenn du **kulinarische Vielfalt** willst, findest du die eher im Süden der Insel als im Norden.
- Wer **Sonderwünsche** oder Allergien hat, sollte am besten am Telefon bei der Reservierung fragen, ob die Küche auch darauf eingerichtet ist. Man kennt mittlerweile Begriffe wie *glutenfrei / senza glutine* oder *laktosefrei / senza lattosio* und so mancher [Pecorino wird so hergestellt](#).
- Achte darauf, zur [richtigen Zeit dorthin zu fahren. Auch im Agriturismo isst man in der Regel spät](#).
- Noch ein Wort zur **Ästhetik**: Nicht jeder Agriturismo ist wunderschön, nicht jeder packt noch Mirtozweige zum *Porcetto* und manchmal wird das Futter etwas ruppig präsentiert. Aber vielleicht macht man das durch Herzlichkeit und super Qualität wieder wett.
- Buche in einem Agriturismo die **Halbpension** nur, wenn du dir sicher bist, das auch zu schaffen. Das beste sardische Futter ist nach ein paar Tagen mühsam. Gerade in wärmeren Jahreszeiten ist auch schön, abends mal nichts oder nur ein paar *Gamberoni* zu essen und dann von der Terrasse einfach mit einem Glas Wein in die Landschaft zu schauen.

Ausnahmen bestätigen wie immer die Regel

C A F É