

Zu Tisch in ... ist eine Reihe halbstündiger [Dokumentarfilme](#) des [ZDF](#) für den [deutsch-französischen](#) Kulturkanal [ARTE](#), gedreht an verschiedenen Schauplätzen weltweit. Der Titel in der französischen Sprachversion ARTEs lautet *Cuisine des terroirs*.

„[http://de.wikipedia.org/wiki/Zu Tisch in ...](http://de.wikipedia.org/wiki/Zu_Tisch_in_...)“
http://php.arte-tv.com/zutischin/index_np.html

<http://www.zdf.de/ZDFde/inhalt/18/0,1872,7231186,00.html>

Das Kamerateam besucht Menschen und begleitet sie durch den Alltag. Nach eigenen Angaben soll die Sendung „sinnlich erfahrbar machen, was die Küche für die Menschen in diesen Regionen bedeutet.“^[1] Während der Sendung wird neben der Zubereitung mehrerer regionaltypischer Rezepte auch die Erzeugung und/oder Erwerb der Zutaten präsentiert.

Die erste Folge war die am 7. Januar 2001^[2] ausgestrahlte *Zu Tisch in [Sardinien](#)*^[3]. Bisher sind über 70 Folgen^[4] ausgestrahlt worden, über 50 davon aus europäischen Regionen^[5]. Neben der Ausstrahlung auf ARTE zeigt das ZDF die Produktion in seinem digitalen [ZDFdokukanal](#).^[6] In Österreich wird die Sendung auf [ORF 2](#) ausgestrahlt.^[7]

Kritiken [\[Bearbeiten\]](#)

„Sparsame Kommentare, ungekünstelte O-Töne, dazu Gesichter, Landschaften, Kochtöpfe, Alltag, statt des üblichen, schwer lustigen Geschnatters.“ (Slow Food 1/2006)

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)

- *Zu Tisch in ...* in der [Internet Movie Database \(deutsch\)](#)

Einzelnachweise [\[Bearbeiten\]](#)

- ↑ ARTE: [Sendungsseite](#)
- ↑ [Erstausstrahlung](#) laut imdb.com
- ↑ Laut [Episodenliste](#) auf imdb.com
- ↑ [Archiv](#) auf der Sendungsseite von www.arte.tv
- ↑ [Zu Tisch in ... Europa](#) mit interaktiver Europakarte
- ↑ ZDFdokukanal: [Sendungsseite](#)
- ↑ ORF Kundendienst: Sendungen von A bis Z: [Zu Tisch in...](#)

Von „[http://de.wikipedia.org/wiki/Zu Tisch in ...](http://de.wikipedia.org/wiki/Zu_Tisch_in_...)“

Kategorien: [ARTE](#) | [Kochsendung](#) | [Dokumentarfilm](#)

http://php.arte-tv.com/zutischin/index_np.html

Zu Tisch in... der Bretagne

In Cancale, einem kleinen Fischerort in der Bretagne, leben die Menschen mit dem Meer und vom Meer.

Weitere Artikel zum Thema

- [Buchweizenpfannkuchen](#)
- [Austernsuppe à la Yoann](#)
- [Fischterrinen mit Jakobsmuscheln](#)
- [Bretonischer Pflaumenflan](#)

So auch Familie Cahue, die in der Bucht des Mont St. Michel Austern züchtet. Es ist ein Leben nach dem Takt der Gezeiten. Denn die meiste Zeit sind die Austernbänke vor Cancale zehn bis zwölf Meter unter Wasser. Nur bei starker Ebbe können die weit draußen wachsenden Austern eingeholt werden. Wenn es alle paar Wochen so weit ist, fahren Vater Philippe und Sohn Yoann mit dem Traktor ins Watt, im Schlepptau eine Barkasse, mit der sie zu den vordersten Austernbänken gelangen.

Dort nehmen sie die großen Drahttaschen mit den ausgewachsenen Austern an Bord und befestigen neue Taschen mit Jungtieren auf den eisernen Gestellen mitten im Meer. Vier Tage lang haben sie täglich gerade mal drei Stunden Zeit fürs Ernten – danach verschwinden die Bänke wieder für Wochen unter Wasser. Arbeit gibt es aber auch dann noch genug. Die Austern müssen gewaschen, gewogen, sortiert und in riesigen Meerwasserbecken gelagert werden. Die Kundschaft will schließlich nicht nur bei Ebbe frische Austern essen. Die Cahues verkaufen ihre Ware direkt vor Ort.

<http://www.arte.tv/de/Willkommen/europa/zu-tisch-in/2319652.html>



Donnerstag, 30.8. um 20.15 Uhr

Abruzzan

- [drucken](#)
- [per E-Mail verschicken](#)

Ein Gewürz, so teuer wie Gold: Safran. Seit Jahrhunderten wird in den Abruzzen, im Hochtal von Navelli, der Safrankrokus angebaut. San Pio delle Camere heißt der kleine Ort in Italien in der Nähe von l'Aquila, wo der Bauer Pio Feneziani seinen Safran anbaut.

Weitere Artikel zum Thema

- [China](#)
- [Der 3-Sternekoch](#)
- [Weinprobe](#)



Heiße Sommer, kalte Winter und ein karger, trockener Boden lassen den Safrankrokus gut gedeihen. Der botanische Name der blau-violett blühenden Safran-Pflanze ist *crocus sativus*.

Im Hochsommer (August) wird die Safranknolle in die Erde gepflanzt; im späten Herbst (Ende Oktober/Anfang November) die Blüte geerntet.

Schon eine winzige Menge des Luxusgewürzes reicht, um einem Gericht ein starkes, etwas bitteres Aroma zu verleihen und es „safrangelb“ zu färben. „Zafra“ kommt aus dem Arabischen und bedeutet: gelb sein. Im Mittelalter stieg Safran zum Statussymbol auf. Es war teurer als Gold und wurde auch als Heilmittel, Aphrodisiakum und als Farbstoff verwendet.



Die große Ära des edlen, goldroten Fadens ging im vorletzten Jahrhundert durch synthetische Färbe- und Würzmittel zu Ende. Für die feine Küche ist Safran jedoch auch heute noch unerlässlich.

Aus den gelben Stempeln des Krokuskelches gewinnt man winzige Mengen an Safran, dadurch dass

sie am Kamin auf Sieben getrocknet werden. Die Ausbeute dieser mühevollen Prozedur ist allerdings gering.

Die gelbe Farbe entsteht erst dann, wenn der Safran gekocht wird. Im frischen Zustand hat er einen orangegelben Ton. Die zarten Fäden werden daher meist in Flüssigkeit eingeweicht. Sie würzen süße und salzige Speisen. Ein Risotto Milanese, eine Bouillabaisse und eine Paella Valenciana wären ohne Safran nicht denkbar. Er gibt diesen Gerichten ihre leuchtende Farbe und ihren unverwechselbaren Geschmack: eine leichte Süße, die an Honig erinnert, mit einer zarten, bitteren Nuance.

Erstellt: 03-03-05

Letzte Änderung: 03-08-07

Algarve

- [drucken](#)
- [per E-Mail verschicken](#)



Die Fischerei bestimmt an der Algarve, dem südlichsten Küstenstreifen Portugals, den Lebensrhythmus vieler Menschen. Noch vor Sonnenaufgang legen die Küstenfischer ab. Auf dem Meer werden die kilometerlangen Netze ausgeworfen und erst wieder eingezogen, wenn die Sonne über dem Horizont steht. Mal gibt es einen reichen Fang, mal ist nur wenig im Netz. Auch das, was sie fangen, wechselt von Tag zu Tag. Nur eines bleibt gleich: das Meeresgetier, das Mittags und Abends auf den Tisch kommt, ist wirklich immer frisch. Die Fischgerichte der Algarve haben den besonderen Geschmack des Meeres.

Doch all die delikatsten frischen Seefische, Kopffüßler und Krustentiere haben den Appetit der Portugiesen für konservierten Fisch nicht schmälern können. Nach wie vor wird Kabeljau auf Stockgestellen luftgetrocknet oder eingesalzen und auf Klippen ausgelegt, bis seinem zarten Fleisch alle Flüssigkeit entzogen ist. Stockfisch und Klippfisch kann man lange lagern, ohne dass er verdirbt. Doch ob er lange liegen bleibt, ist fraglich. Denn selbst dort, wo das Meer eine schöne Strecke entfernt ist, kommen Stock- und Klippfisch wöchentlich ein- oder zweimal auf den Tisch - zum Beispiel als PASTEIS DE BACALHAO, wie Amalia Conceição sie kocht.

Fisch ist nicht das einzige, was die Algarve für den Gaumen bietet. Hier gibt es auch sehr süßes, buntes Marzipankonfekt, das an den Orient erinnert. Das Besondere daran ist, dass das Mandelmehl mit einem Zuckersirup gekocht und nicht einfach mit Puderzucker verknetet wird. Die Mandelbäume hat ein Maurenfürst vor vielen Jahrhunderten für seine Frau ins Land gebracht. Sie sollte sich an der winterlichen Mandelblüte erfreuen.

Erstellt: 04-05-04

Letzte Änderung: 10-07-03

Allgäu

- [drucken](#)
- [per E-Mail verschicken](#)

Das Allgäu ist vielleicht die beliebteste Ferienregion Deutschlands. An der Grenze zwischen Süddeutschland und Österreich gelegen, findet man Seen, Schlösser und Berge wie aus dem Bilderbuch. Eine solche Idylle lässt oftmals vermuten, dass die Realität dahinter ganz anders aussieht. Aber weit gefehlt: Die Allgäuer sind flexibel und meistern die Gratwanderung zwischen Tradition und Moderne vorbildlich.



Familie Schraudolf lebt auf einem einsamen Bauernhof am Rande von Oberstdorf. Die Schraudolfs sind bereits seit Generationen leidenschaftliche Skisportler. Der Urgroßvater hat bereits in den 30er Jahren die erste Oberstdorfer Skischule gegründet. Großvater Leo und sein Sohn Vinzenz arbeiten noch heute im Winter als Skilehrer. Leo in der eigenen Skischule, Vinzenz als Jugendtrainer beim Skiklub Oberstdorf. In dem bekannten Ferienort ist es üblich, dass im Winter viele Bauern auch als Skilehrer oder in der Gastronomie arbeiten und sich im Sommer um das Vieh und die Landwirtschaft kümmern. Vinzenz hat im letzten Jahr den kleinen Bauernhof mit 18 Kühen vom Vater übernommen, seine Frau Liesl kümmert sich um die Ferienwohnungen der Familie. Finanziell überleben kann die Familie nur aus dem Mix der Einkünfte. Vinzenz und Liesl haben dennoch nicht lange gezögert den Hof zu übernehmen, für sie ist es eine Herzensangelegenheit. „Die Tiere und die Natur möchte ich nicht missen“, sagt Liesl Schraudolf. Ebenso wichtig ist ihr auch die Musik. Sie bringt den Kindern im Ort Sommer wie Winter das Ziehharmonika spielen bei und natürlich musiziert sie auch selbst.



Zweimal am Tag müssen die Männer die Kühe melken, vor und nach dem Skikurs. An den Wochenenden steht der Stall natürlich auch auf dem Programm, aber dann finden in der Wintersaison natürlich auch die Wettkämpfe statt. Und die beiden Kinder sind schon ganz vorne mit dabei. Obwohl Liesl mit Haushalt, Kindern und Feriengästen genug zu tun hat, schwört sie auf Produkte aus eigener Herstellung. Ihr geht nichts über eigene Butter und so nimmt sie sich auch die Zeit einmal im Monat selbst zu buttern.

Liesl kocht oft vor, gegessen wird oft in Etappen, weil alle Familienmitglieder andere Termine haben.

Wenn Schwierigkeiten in der Logistik der Familienplanung auftreten, kann auch immer die Oma einspringen: „Ich habe gar nicht gewusst, dass der Beruf Oma so wichtig ist“, meint Ursula Schraudolf. Seitdem sie im letzten Herbst pensioniert wurde, häufen sich die Anfragen. Beim Kochen, Putzen oder als Taxi ist die Oma gefordert. Und ihre Apfelkühle sind legendär und schmecken natürlich besonders gut, wenn man durchgefroren und erschöpft von einem Tag auf der Piste zurückkommt.

Erstellt: 01-12-06

Letzte Änderung: 01-12-06

Andalusien

- [drucken](#)
- [per E-Mail verschicken](#)



Andalusien - wer denkt da nicht an Córdoba, Sevilla und Granada - Städte mit großartiger maurischer Architektur. Die Mauren haben diese Landschaft im Süden der iberischen Halbinsel viele Jahrhunderte beherrscht und Land und Leuten ihren Stempel aufgedrückt. Sie perfektionierten die Bewässerungsanlagen aus römischer Zeit, die vielerorts erst den Ackerbau ermöglichen.

Denn Regen fällt nur in den milden Wintermonaten. Im Sommer steigt das Thermometer bis

auf 40°C.

Die Küche Andalusiens hat sich diesem Klima angepasst. Leichte Kost ist gefragt. Die berühmte *Gazpacho*, eine kalte Gemüsesuppe, stammt aus Andalusien. Sie wurde am Feldrain und im Weinberg als Mittagsmahl serviert. Eine lange Tradition haben auch die in Olivenöl gebackenen Speisen, die überhaupt nicht fettig schmecken. *Zona de fritos* nennen die Spanier daher den Süden ihres Landes. Rosas FRITÀ und Pablos CALABAZA FRITÀ sind typisch andalusische Gerichte - und zwar auch, was die Verwendung von meist frischen Mandeln betrifft. Den Mandelbaum haben die Araber aus Nordafrika ebenso nach Andalusien gebracht wie die den Küchenbrauch, mit Mandeln die Sauce anzureichern.

Montag, 20.8. um 20.15 Uhr

Aostatal

- [drucken](#)
- [per E-Mail verschicken](#)

Eine kleine Alm "Alpage Plan Veylé" im äußersten Nordwesten Italiens, auf dem Weg zum "Piccolo San Bernardo" - nicht weit von Frankreich.



Heute beginnt der Almauftrieb im Aosta-Tal. 120 Kühe werden mit Lkws auf 2000 Meter Höhe transportiert, denn nach der langen Zeit im Stall ist ein Fußmarsch für die Kühe zu beschwerlich. Den ganzen Sommer über bleiben die Tiere hoch oben auf der Alm und liefern die Milch für eine Spezialität der Region: den Fontina-Käse.

Der junge italienische Bergbauer Cassiano Treboud und seine Frau Barbara leben unten im Tal. Während der Sommermonate lebt und arbeitet der erfahrene Senner Remo Lillaz mit drei Kuhhirten auf der Alm. Sie sind eine bunt zusammengewürfelte Gruppe: ein Italiener, ein Albaner und ein Marokkaner. Christen und Moslems an einem Tisch.

Der Fontina wird in reiner Handarbeit hergestellt, dafür ist Remo zuständig, er kocht auch jeden Tag für die Männer. Eine natürliche, einfache Küche mit vielen frischen Kräutern von der Almwiese und vor allem mit Fontina; der steht fast immer auf seinem Speiseplan. Auch wenn manchmal in der einsam gelegenen Almküche Zutaten fehlen - den Männern hier oben schmeckt es nach getaner Arbeit einfach köstlich.

Baden

- [drucken](#)
- [per E-Mail verschicken](#)



Frühling in Baden, ganz nahe am Elsass und an Frankreich mit der hier mal einfachen, mal raffinierten Kost. Baden - das bedeutet Spargel, zwei, drei, viermal die Woche auf dem Tisch, denn zwischen Ende April und Ende Juni ist Saison und nur frisch ist Spargel wirklich die Delikatesse, die der Kenner schätzt. Gute Küche beruht eben auf guten Zutaten - das weiß man in Baden, wo man die kulinarischen Freuden des Lebens gerne genießt.

Und so schwört denn Bauer Klaus Schröder auf den „Schwetzinger Meisterschuss“, die Spargelsorte, die er auf seinem Hof in Reilingen anbaut. Für die Schröders ist dieser Spargel ein so alltägliches Gericht, dass sie ihn eigentlich nie als Stangenspargel zubereiten - wie diejenigen, die ein besonderes Gemüse auch besonders zubereiten wollen.

Der „Meisterschuss“ ist, wie der Name schon sagt, ein regionales Produkt. Aber ob Baden oder Beelitz, Loire-Tal oder Argenteuil - in jedem Anbaugebiet hält man den eigenen Spargel für den besten und zählt stolz die berühmten und weitentfernten Städte auf, in denen er aufgetragen wird.

Und diesen Stolz kann man durchaus haben. Denn Spargelanbau ist eine mühsame und kostspielige Angelegenheit: Erst im dritten Jahr dürfen auf einem neu angelegten Feld die ersten Sprossen gestochen werden. Man nimmt dazu ein abgewinkeltes Spezialmesser. Immer wieder müssen die Spargeldämme geglättet werden. Nur an Rissen auf dem Damm erkennen der Bauer und seine Erntehelfer, dass eine weiße Spargelspitze aus dem Erdreich dringt. Soll sie weiß bleiben, muss sofort geerntet werden. Mehrmals am Tag geht es deshalb raus aufs Spargelfeld. Auch das Unkrautjäten und das Sortieren der verschiedenen Qualitäten ist Handarbeit. Und bleibt das Thermometer im Mai einmal unten, gibt es gar Fröste oder Dauerregen, dann ist die Ernte in Gefahr.

Das Ergebnis dieser Mühen, der weiße Spargel, ist sowohl in Deutschland als auch in Frankreich die gängigste Sorte. Sein Geschmack ist weniger intensiv als der des grünen Spargels, bei dem die Hausfrau nur die holzigen Enden kappen muss. Schälen ist nicht nötig. Die kleinste Sorte ist der violette Spargel mit seinem fruchtigen Geschmack. Man findet ihn allerdings nicht gerade oft auf unseren Märkten.

Erstellt: 04-05-04

Letzte Änderung: 11-06-03

Freitag, 24.8. um 20.15 Uhr

Baskenland

- [drucken](#)
- [per E-Mail verschicken](#)

Das Baskenland ist vor allem wegen seiner Autonomie-Bestrebungen in den Schlagzeilen. Weniger bekannt ist, dass die gebirgige Region am Golf von Biskaya im Norden Spaniens eine Hochburg für Feinschmecker ist.



Einheimische Spitzenköche haben die Anregungen der nouvelle cuisine aus dem Nachbarland Frankreich aufgenommen und der einheimischen Küchentradition angepasst, die auf der Verwendung allerbesten, vor allem frischer Grundzutaten beruht. Vielleicht spielt dabei eine Rolle, dass es auch ein französisches Baskenland gibt, das als Vermittler auftreten kann.

Die Basken wissen gutes Essen und Trinken zu schätzen, sind freigebig und gastfreundlich, heimatverbunden, patriotisch, mit einem starken Gefühl der Zusammengehörigkeit, das dennoch Individualismus zulässt. Dieses Zusammengehörigkeitsgefühl findet seinen Ausdruck in einem ausgeprägten Vereinsleben, in dem die gastronomischen Gesellschaften des Baskenlandes einen bedeutenden Platz einnehmen.

Diese Kochgesellschaften sind richtige Männerbünde - erst in jüngster Zeit werden auch Frauen zugelassen und zwar am Tisch zu gemeinsamen Mahlzeiten, auf keinen Fall in der Küche. Dort kochen nach wie vor die Männer mit dem Fleisch, dem Fisch, den Meeresfrüchten und dem Gemüse, das aus der eigenen Region stammt.

Das heißt natürlich nicht, dass die Küche eine reine Männerdomäne ist. Zuhause herrschen eher patriarchalische Strukturen, dort stehen nach wie vor die Frauen am Herd. Aber auch hier wird mit einem wachen Sinn für das Charakteristische eines Lebensmittels gekocht und versucht, das Beste herauszuholen.

Erstellt: 04-05-04

Letzte Änderung: 25-06-03

Familien stellen ihre Rezepte sowie die Besonderheiten der regionalen Produkte vor und zeigen, wie sie noch die unverfälschte Küche ihrer jeweiligen Region zelebrieren.

Provence

"Zu Tisch in..." besucht Rose-Marie, die alle Bewohner ihres ehemaligen Weinguts zu einer vorweihnachtlichen Feier und zur traditionellen Lasagnesuppe eingeladen hat. Den Weihnachtsabend feiert sie mit ihrer Familie und zelebriert dabei einen besonderen Weihnachtsbrauch dieser Region: Die 13 Desserts, mit denen die weihnachtliche Fastenzeit beendet und der Festtagsschmaus abgerundet werden. Was genau als Nachspeisen serviert wird, ist aber in jedem Dorf verschieden. Rose-Marie backt für das Fest mit ihrer Familie unter anderem eine Panade, einen mit Melonenmarmelade gefüllten Kuchen.

Südalgerien

Die Oase Mertoutek ist mit ihren 300 Einwohnern die einzige größere Siedlung im Teffedest, einem Gebirgszug im südlichen Algerien. Es ist ein fruchtbares Stück Land, das inmitten der größten Wüste der Welt, der Sahara, liegt. Wer hier lebt, gehört zum Volk der Tuareg. Sie verkörperten einst das Inbild eines freien omadischen Lebens, das keine staatlichen Grenzen

anerkannte. Dürrekatastrophen, politische Unruhen und Unterdrückung zwangen aber die meisten dazu, sesshaft zu werden.

Moldawien

In dem Familienbetrieb von Jura David muss jeder mit anpacken, auch seine Frau und ihre fünf Kinder. Das ist Voraussetzung, wenn man es im armen Moldawien zu etwas bringen will. Der 39-jährige Landwirt bestellt seine drei Hektar Ackerfläche ohne Maschinen, denn die kann er sich nicht leisten. Neben der harten Arbeit auf ihrem Hof bleibt den Davids aber noch genügend Zeit zum Leben - und zum Feiern mit den Freunden. Bei diesen Festen bereiten Vera und ihre Freundinnen typisch moldawische Gerichte zu: Galuste zum Beispiel - mit Reis und Hack gefüllte Paprikaschoten, Kohl- und Weinblätter. Dazu gibt es Fleischspieße vom Grill - seit jeher eine Domäne der Männer.

Kalabrien

Im Süden von Italien leben Beppo und seine Familie von der Landwirtschaft. Sie bauen Süßholzwurzeln an, die allgemein als Unkraut gelten, doch zur Lakritzherstellung dienen. Schon als kleiner Junge half Beppo Oliveto, seinem Vater, die Äcker von einem seltsamen Unkraut zu befreien: Die Süßholzwurzel wächst in Kalabrien wild und behindert so die Bauern beim Pflanzen und Ernten. Beppo verdient noch heute mit diesem Unkraut sein Geld. Weil die Familie vom Süßholzverkauf allein nicht leben kann, halten sie Kühe und Schafe, deren Milch sie zu Käse, besonders Ricotta verarbeiten. Beppos Frau Enza herrscht über die Küche. Hausgemachte Pasta, frische Salsicce oder kalabresische Pizza aus dem eigenen Ofen - wenn Enza kocht, schmeckt es immer gut. Nicht zuletzt deshalb ist in ihrer Küche immer etwas los.

Argentinien

Daniel Perez und seine Frau Miriam flüchten regelmäßig an den Wochenenden aus dem hektischen Buenos Aires auf ihr Gut "La Querencia". In der argentinischen Pampa, wenige Stunden von der Großstadt entfernt, fühlt sich der Pferdenarr am wohlsten. Hier kann er sich rund um die Uhr seinen vier Dutzend Reittieren widmen. Seine Frau Miriam hingegen zieht es vor, sich am Swimmingpool auszuruhen und die Nachmittage mit Daniels Vater, Freunden und Nachbarn zu verbringen. Auf dem Gut steht ein großes Grillfest an, zu dem das Ehepaar viele Freunde aus der Stadt erwartet. Zu Tisch begleitet die Familie bei den Vorbereitungen und schaut auf den Grill und in die Kochtöpfe der Argentinier.

Weitere Folgen der Reihe

- [Zu Tisch im Aosta-Tal](#)
- [Zu Tisch im Schwarzwald](#)
- [Zu Tisch in Weißrussland](#)
- [Zu Tisch in Böhmen](#)
- [Zu Tisch in der Schweiz](#)

- [Zu Tisch in Ungarn](#)
- [Zu Tisch in Quercy](#)
- [Zu Tisch in Wallonien](#)
- [Zu Tisch im Aosta-Tal](#)
- [Zu Tisch in...Europa](#)

Bretagne

In Cancale, einem kleinen Fischerort in der Bretagne, leben die Menschen mit dem Meer und vom Meer. So auch Familie Cahue, die in der Bucht des Mont St. Michel Austern züchtet. Es ist ein Leben nach dem Takt der Gezeiten. Denn die meiste Zeit sind die Austernbänke vor Cancale zehn bis zwölf Meter unter Wasser. Nur bei starker Ebbe können die weit draußen wachsenden Austern eingeholt werden. Wenn es alle paar Wochen so weit ist, fahren Vater Philippe und Sohn Yoann mit dem Traktor ins Watt, im Schlepptau eine Barkasse, mit der sie zu den vordersten Austernbänken gelangen. Vier Tage lang haben sie täglich gerade mal drei Stunden Zeit fürs Ernten - danach verschwinden die Bänke wieder für Wochen unter Wasser.

Katalonien

Katalonien liegt im Nordosten der iberischen Halbinsel, zwischen den Pyrenäen und der Mittelmeerküste. Die Bewohner Kataloniens halten sich für die "Preußen" Spaniens, denn aus ihrer Sicht sind sie fleißiger, zuverlässiger und mutiger und erwirtschaften dazu noch das höchste Bruttosozialprodukt im Vergleich zu anderen Regionen Spaniens. Die Katalanen gelten außerdem als einfallsreiche Köche. Typische Gerichte sind "Arroz à la Catalana", ein Reisgericht mit Kaninchen oder Hühnerfleisch, "Excalibada", gegrilltes Gemüse in Olivenöl, und "Conill con caragols", Kaninchen mit Schnecken und Aioli.

Staffel 1

Staffel 1, Folge 1: [Sardinien](#)

Erstausstrahlung—**7. Januar 2001**

Staffel 1, Folge 2: [Böhmen](#)

Erstausstrahlung—**4. Februar 2001**

Staffel 1, Folge 3: [Andalusien](#)

Erstausstrahlung—**4. März 2001**

Staffel 1, Folge 4: [Wallonien](#)

Erstausstrahlung—**1. April 2001**

Staffel 1, Folge 5: [Die Algarve](#)

Erstausstrahlung—**29. April 2001**

Staffel 1, Folge 6: [Ungarn](#)

Erstausstrahlung—**27. Mai 2001**

Staffel 1, Folge 7: [Baden](#)

Erstausstrahlung—**24. Juni 2001**

Staffel 1, Folge 8: [Das Piemont](#)

Erstausstrahlung—**5. August 2001**

Staffel 1, Folge 9: [Auf dem Peloponnes](#)

Erstausstrahlung—**2. September 2001**

Staffel 1, Folge 10: [Schottland](#)

Erstausstrahlung—**30. September 2001**

Staffel 1, Folge 11: [Norwegen](#)

Erstausstrahlung—**4. November 2001**

Staffel 1, Folge 12: [Normandie](#)
Erstausstrahlung—**2. Dezember 2001**

Staffel 1, Folge 13: [Polen](#)
Erstausstrahlung—**6. Januar 2002**

Staffel 1, Folge 14: [Bresse](#)
Erstausstrahlung—**3. Februar 2002**

Staffel 1, Folge 15: [Die Ukraine](#)
Erstausstrahlung—**3. März 2002**

Staffel 1, Folge 16: [Brandenburg](#)
Erstausstrahlung—**31. März 2002**

Staffel 1, Folge 17: [Die Basilicata](#)
Erstausstrahlung—**4. Mai 2002**

Staffel 1, Folge 18: [Dalmatien](#)
Erstausstrahlung—**26. Mai 2002**

Staffel 1, Folge 19: [Das Baskenland](#)
Erstausstrahlung—**7. Juli 2002**

Staffel 1, Folge 20: [Finnland](#)
Erstausstrahlung—**4. August 2002**

Staffel 1, Folge 21: [Litauen](#)

Erstausstrahlung—**1. September 2002**

Staffel 1, Folge 22: [Die Steiermark](#)

Erstausstrahlung—**6. Oktober 2002**

Staffel 1, Folge 23: [Die Türkei](#)

Erstausstrahlung—**3. November 2002**

Staffel 1, Folge 24: [Sachsen](#)

Erstausstrahlung—**1. Dezember 2002**

Staffel 1, Folge 25: [Quercy](#)

Erstausstrahlung—**5. Januar 2003**

Staffel 1, Folge 26: [Lothringen](#)

Erstausstrahlung—**2. Februar 2003**

Staffel 1, Folge 27: [Friesland](#)

Erstausstrahlung—**2. März 2003**

Staffel 1, Folge 28: [Russland](#)

Erstausstrahlung—**6. April 2003**

Staffel 1, Folge 29: [Wales](#)

Erstausstrahlung—**4. Mai 2003**

Staffel 1, Folge 30: [Rumänien](#)

Erstausstrahlung—**1. Juni 2003**

Staffel 1, Folge 31: [Mallorca](#)

Erstausstrahlung—**31. August 2003**

Staffel 1, Folge 32: [Der Auvergne](#)

Erstausstrahlung—**5. Oktober 2003**

Staffel 1, Folge 33: [Franken](#)

Erstausstrahlung—**2. November 2003**

Staffel 1, Folge 34: [Schweden](#)

Erstausstrahlung—**7. Dezember 2003**

Staffel 1, Folge 35: [Der Schweiz](#)

Erstausstrahlung—**4. Januar 2004**

Staffel 1, Folge 36: [Sizilien](#)

Erstausstrahlung—**1. Februar 2004**

Staffel 1, Folge 37: [Tunesien](#)

Erstausstrahlung—**29. Februar 2004**

Staffel 1, Folge 38: [Aosta-Tal](#)

Erstausstrahlung—**4. April 2004**

Staffel 1, Folge 39: [Schlesien](#)

Erstausstrahlung—**23. Mai 2004**

Staffel 1, Folge 40: [Weißrussland](#)

Erstausstrahlung—**6. Juni 2004**

Staffel 1, Folge 41: [Zypern](#)

Erstausstrahlung—**12. September 2004**

Staffel 1, Folge 42: [Niederlande](#)

Erstausstrahlung—**10. Oktober 2004**

Staffel 1, Folge 43: [Bulgarien](#)

Erstausstrahlung—**7. November 2004**

Staffel 1, Folge 44: [Kampanien](#)

Erstausstrahlung—**5. Dezember 2004**

Staffel 1, Folge 45: [Schwarzwald](#)

Erstausstrahlung—**2. Januar 2005**

Staffel 1, Folge 46: [Estland](#)

Erstausstrahlung—**6. Februar 2005**

Staffel 1, Folge 47: [Die Abruzzen](#)

Erstausstrahlung—**6. März 2005**

Staffel 1, Folge 48: [Korsika](#)

Erstausstrahlung—**3. April 2005**

Staffel 1, Folge 49: [Der Wachau](#)

Erstausstrahlung—**1. Mai 2005**

Staffel 1, Folge 50: [La Palma](#)

Erstausstrahlung—**5. Juni 2005**

Staffel 1, Folge 51: [Extremadura](#)

Erstausstrahlung—**8. Juli 2005**

Staffel 1, Folge 52: [Slowenien](#)

Erstausstrahlung—**30. Oktober 2005**

Staffel 1, Folge 53: [Thüringen](#)

Erstausstrahlung—**6. November 2005**

Staffel 1, Folge 54: [Kirgisistan](#)

Erstausstrahlung—**4. Dezember 2005**

Staffel 1, Folge 55: [Marseille](#)

Erstausstrahlung—**1. Januar 2006**

Staffel 1, Folge 56: [Seeland](#)

Erstausstrahlung—**5. Februar 2006**

Staffel 1, Folge 57: [Irland](#)

Erstausstrahlung—**5. März 2006**

Staffel 1, Folge 58: [Guadeloupe](#)

Erstausstrahlung—**30. April 2006**

Staffel 1, Folge 59: [Tessin](#)

Erstausstrahlung—**4. Juni 2006**

Staffel 1, Folge 60: [Den Marken](#)

Erstausstrahlung—**3. September 2006**

Staffel 1, Folge 61: [Budapest](#)

Erstausstrahlung—**1. Oktober 2006**

Staffel 1, Folge 62: [Island](#)

Erstausstrahlung—**5. November 2006**

Staffel 1, Folge 63: [Allgäu](#)

Erstausstrahlung—**3. Dezember 2006**

Staffel 1, Folge 64: [Im Atlasgebirge](#)

Erstausstrahlung—**31. Dezember 2006**

Staffel 1, Folge 65: [Im St. Petersburger Land](#)

Erstausstrahlung—**4. Februar 2007**

Staffel unbekannt

[Der Bretagne](#)

Erstausstrahlung—**3. Juni 2007**

[Katalonien](#)

Erstausstrahlung—**6. Mai 2007**

[La Réunion](#)

Erstausstrahlung—**4. März 2007**

[Makedonien](#)

Erstausstrahlung—**2. April 2006**

[Waldviertel](#)

Erstausstrahlung—**1. April 2007**

[Westfalen](#)

Erstausstrahlung—**7. September 2008**

Weitere Links

[Besetzung aller Folgen](#)

Freitag, 10.8. um 20.15 Uhr

Sardinien

- [drucken](#)
- [per E-Mail verschicken](#)

Wiederholung: Freitag, 17.8.07 um 14.00 Uhr

Sardinien gehört zwar seit Mitte des 19. Jh. zu Italien, geht aber kulinarisch eigene Wege.



Was den Italienern die Pasta, ist den Sarden das traditionelle Hirtenbrot: Es bildet die Grundlage vieler Gerichte und ist noch heute als Beilage unersetzlich. Wenn die Sarden Pasta essen, dann sind das vor allem Teigtaschen wie Aurelias CULURGIONIS.

An der Küste wird mit dem gekocht, was die Fischer einholen: Sardinen, Thunfisch Langusten. Die Hirten und Bauern im Inneren der Insel verwenden Produkte der Agrar- und Weidewirtschaft: Getreide, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Auberginen.

Fleisch, Milch und Käse von den Schaf- und Ziegenherden, denen eine buschige Macchia aus Rosmarin, Thymian, wildem Fenchel, Wacholder, Minze und Myrte als Nahrung dient. Über das Meer kamen weitere Gewürze wie Orangenblütenwasser, Zimt, Muskatnuss und Safran nach Sardinien. Die Spanier führten feines Olivenöl ein.