

## DAS ERSTE FRÜHSTÜCK IN ITALIEN: LA PRIMA COLAZIONE

Unser deutsches Frühstück mit Schinken, Käse und Ei ist in Italien unüblich.

Morgens geht es unter der Woche schnell in Italien. Ein reich gedeckter Tisch mit vielen Speisen und Gesprächen? Fehlannonce! Das verlegen vor allem die Südtaliener eher auf die späten Abendstunden. Wahrscheinlich ist das auch ein Grund für die kargen Frühstücksgewohnheiten.

Das **erste Frühstück „La prima Colazione“** wird meistens unterwegs im Stehen in einer Bar eingenommen: Das liegt neben der Eile am Morgen auch daran, dass in vielen italienischen Bars für einen Sitzplatz eine Servicegebühr fällig wird. Hinsetzen macht das Frühstück also teurer. Ob zuhause oder auswärts. Das erste Frühstück ist spärlich: Es besteht aus einem Kaffee und einem Hörnchen, **Cornetto** oder auch **Brioche** genannt. Die Hörnchen sind süß gefüllt – mit Marmelade oder Schokoladencreme. Eine Alternative ist **Pane e Marmellata**, also ein Marmeladenbrot. Es muss auf jeden Fall süß sein!

Der **Kaffee ist meistens ein Espresso**. Manche Italiener trinken aber auch zum Frühstück und nur zum Frühstück (niemals nach elf Uhr) einen Cappuccino oder Caffè Latte mit viel heißer Milch.

## DAS ZWEITE FRÜHSTÜCK GEGEN 10 UHR: LA SECONDA COLAZIONE:

Weil das erste Frühstück schnell und klein ausfällt, gibt es schon **gegen 10 Uhr das zweite Frühstück**. Auch da sind Caffè und Cornetto gerne gesehen. Alternativ bereiten die Italiener jetzt aber auch **Tramezzini, Panini oder Bruschetta**, mit Mozzarella, Wurst und frischen Zutaten belegte Weißbrotscheiben, zu. Am Wochenende sieht die Sache ganz anders aus. Jetzt haben die Italiener Zeit und nehmen sie sich auch. Es wird ausgiebig gefrühstückt, oft mit Freunden und der ganzen Familie. Die gemütliche Zeremonie dauert gerne bis in den Nachmittag hinein. Dazu backen Italiener gerne selbst luftiges Weißbrot wie Ciabatta oder Focaccia. Dazu gibt es Schinken und Wurstspezialitäten und jede Menge Käse. Auch Tomaten, gegrillte Paprika und Oliven stehen auf dem Tisch. Süßes Obst wie Weintrauben oder Honigmelonen dürfen auch nicht fehlen. Natürlich gibt es Caffè in der individuell bevorzugten Zubereitungsart dazu. Im Laufe des Essens wechseln sie aber gerne auch zum Rotwein. Italiener trinken bekanntlich liebend gerne und oft Rotwein zum Essen – aber immer nur ein paar Schlucke. Nicht so viel, dass sie betrunken werden.

Soweit zum Thema "Frühstück" in Italien. Regionale Unterschiede sind durchaus vorhanden aber im Grundsatz gilt das oben beschriebene.

*Buon appetito ti augura*

*Heinz-Uwe Teuscher 26.04.2022*