

Italienische Aromen mitten im Industriegebiet

VON HOLGER KLEINSTÜCK

Überlingen – Kaum ein Land weckt die Sehnsucht nach mediterraner Küche, feinsten Weinen, Sonne und Meer so wie Italien. Leicht lassen sich diese Träume von den Brüdern Roberto und Franco De Sanctis im Überlinger Industriegebiet erfüllen. Dies bewiesen sie erneut mit einer Foodmesse in ihren Verkaufsräumen: Sie präsentierten den Überlinger Italienfreunde vier Meister ihres Faches. „Freunde des Hauses und Hersteller feinsten italienischer Produkte“, präzisierte Franco De Sanctis.

Roberto und Franco De Sanctis haben ein besonderes Händchen, italienisches Flair und mediterrane Küche zu zaubern. Schon im Eingangsbereich ihres Feinkostgeschäftes wehte ein Hauch feinsten Aromen Italiens, kleine Olivenbäume standen entlang des Eingangs Spalier. Mit einem „Benvenuto“ und einem Glas Prosecco oder Weißwein wurden über 150 Gäste empfangen. Roberto und Franco De Sanctis zeigten sich stolz, dass „diese vier Produzenten, die mit viel Leidenschaft ihre Produkte herstellen, zu uns gekommen sind und sich präsentieren“. Man kenne sich teilweise schon recht lange, mittlerweile seien freundschaftliche Strukturen gewachsen. „Man trifft sich immer wieder auf verschiedenen namhaften Foodmessen in Italien. Die Qualität und die Passion für die Produkte der Region verbindet uns“, verriet Franco De Sanctis.

Ein „Piccolo primo assaggio“ – ein Gaumenschmeichler – servierte vorneweg das 1924 gegründete Unternehmen Rustichella d’Abruzzo. Gemeinsam mit Julian Friese, hauseigener Koch der Gebrüder De Sanctis, wurden die verschiedensten Pasta-Sorten zubereitet. Die

Leidenschaft und die Erfahrung, der regionale Hartweizengrieß und das Quellwasser des Gran Sasso Massiv in den Abruzzen östlich von Rom an der Adriaküste sind die wichtigsten Faktoren für den Erfolg des Betriebs.

Weiter ging es mit Crostinis, die mit Produkten des Unternehmens Agromonte, ein Familienbetrieb aus dem Südosten Siziliens, bestrichen wurden. Das Unternehmen ist ein passionierter Produzent von Soßen und Brotaufstrichen mit grünem Spargel oder Artischocke. Spezialisiert ist die Firma auf Cocktailtomatensoßen, die ausschließlich aus sonnengereiften Kirschtomaten hergestellt werden.

Julian Friese überraschte anschließend mit einem Risotto, verfeinert mit einem echten Aceto Balsamico. Das 1605 aus der Taufe gehobene Unternehmen Aceto Balsamico von Giuseppe Giusti ist ältester Balsamico-Produzent der Welt, seit 17 Generationen wird dort produziert. Die Balsamicoessige sind in Jahrhunderte alten Fässern gereift. Hauptbestandteil der Balsamici ist ausgesuchter Traubenmost.

Den süßen Abschluss servierte das 1948 gegründete Unternehmen Marabissi, das 30 Kilometer südlich von Siena in der Toskana Süßwaren wie Panforte, Walnuss- und Schokoladentorten herstellt. In dritter Generation steht die Familie Marabissi für toskanische Gebäck-Spezialitäten, die mit fünf verschiedenen Gewürzen versehen sind.

„Unsere Kunden sind die Könige. Wir nehmen uns immer Zeit, sie in unserer italienischen Oase zu verwöhnen“, sagten die beiden Geschäftsführer und fügten zur Frage des von den Gästen geäußerten Nachschlags mit Augenzwinkern hinzu: „l’anno prossimo!“

Das Unternehmen

- **Das Angebot:** Italienische Spezialitäten und Weine, Partyservice, Weinproben, Kochkurse
- **Kontakt:** De Sanctis GBR – Feines aus Italien, Rengoldhauser Straße 7, 88662 Überlingen, Telefon: 075 51/43 04, Fax: 075 51/16 87, E-Mail: feines@de-sanctis.de, Internet: www.de-sanctis.de
- **Öffnungszeiten:** Dienstag & Freitag: 9 bis 13.30 und 14.30 bis 19 Uhr, Donnerstag: 14.30 bis 19 Uhr, Samstag: 11 bis 14 Uhr, Überlinger Wochenmarkt – Hofstatt Überlingen: Mittwoch & Samstag 8 bis 14 Uhr; Öhninger Wochenmarkt: Freitag 8 bis 12 Uhr



Sie freuten sich über eine gelungene Food-Messe (von links): Franco De Sanctis, Amrani Fadel, Lorenzo Corelli, Donna De Sanctis, Frederico Balli und Roberto De Sanctis.
BILD: HOLGER KLEINSTÜCK



DE SANCTIS
FEINES AUS ITALIEN