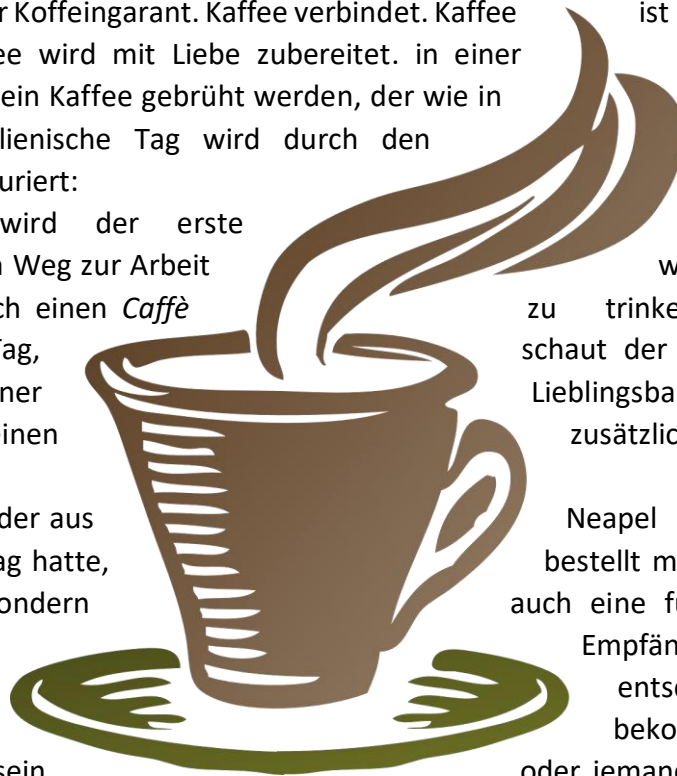


Die italienische Kultur kennen lernen

Wir Deutsche würden wahrscheinlich Pizza oder Pasta als das kulinarische Meisterwerk Italiens krönen. Die Bewohner Italiens sehen das anders. Für sie ist es ganz klar der *Caffè*. Nichts vereint Italiener mehr als die Liebe zum Kaffee. Ob im armen Süden oder im hochentwickelten Norden – alle lieben Kaffee. Kaffee ist vielmehr als ein Heißgetränk oder ein überlebenswichtiger Kaffeingarant. Kaffee verbindet. Kaffee ist Teil des sozialen Miteinanders. Kaffee wird mit Liebe zubereitet. in einer klassischen Bialetti kann auch zuhause ein Kaffee gebrüht werden, der wie in einer Bar schmeckt. Der italienische Tag wird durch den Verzehr dieses Heißgetränks strukturiert:

Früh, zuhause, wird der erste getrunken. Auf dem Weg zur Arbeit angehalten um noch einen *Caffè* besonders guten Tag, einmal in seiner *Caffè* für sich und einen bestellen.

Das ist ein Brauch, der aus man einen guten Tag hatte, eine Tasse Kaffee, sondern Man kennt den Barista wird Gratskaffee bedürftige Person sein, ob er eine kleine Aufmunterung gebrauchen könnte.



Cappuccino wird dann in einer Bar zu trinken. Nach einem schaut der Italiener auch noch Lieblingsbar vorbei um einen zusätzlichen *Caffè sospeso* zu

Neapel entstammt: Wenn bestellt man nicht nur für sich auch eine für jemand fremdes. Empfänger nicht und der/die entscheiden wer den bekommt. Das kann eine oder jemand, der aussieht als,

Sollten Sie auf ihrer nächsten Italienreise Lust auf einen *Caffè* verspüren, sind folgende Dinge zu beachten:

Was wir Deutsche als ein Café bezeichnen, bezeichnet der Italiener als eine *Bar*. In Italien ist ein *Caffè* ein Espresso, kein deutscher Filterkaffee. Dafür müssten Sie einen Americano bestellen.

Und wenn Sie in einer Bar einen *Caffè* bestellen, achten Sie darauf, dass Sie zuerst an der *Cassa* bezahlen um dann mit ihrem *scontrino* (Kassenzettel) zur Barista zu gehen um sich Ihren *Caffè* abzuholen.

Danach heißt es nur noch genießen