

KULTURSCHÄTZE DURCH MEINE BRILLE BETRACHTET VON MONIKA KELLERMANN



Kurve um Kurve schlingelt sich die Straße von Negrar hinauf nach Sant'Anna d'Alfaedo, aber der Weg lohnt sich, nicht nur der herrlichen Aussicht wegen. Hier oben, auf der Hochebene der Lessinia hat Corrado Benedetti einen wirklich verlockenden Genussladen errichtet, aber das ist längst nicht alles!

Der Großvater von Corrado hatte in dem abgelegenen Bergdorf einen Familienbetrieb, der sich auf die Herstellung von Würsten und Käse spezialisiert hat. Sein Vater eröffnete dazu eine Trattoria, in der es ausschließlich Gerichte aus heimischen Produkten gab. Als dann Corrado in den 90er Jahren den Betrieb seiner Eltern übernahm, konzentrierte er sich fortan ausschließlich auf die Herstellung aromatischer Würste und die Reifung feinsten Käse. Die Trattoria wurde geschlossen und durch einen ansprechenden, weitläufigen Laden ersetzt. Im Keller unter dem Verkaufsladen sind zwei Schaufelkeller, einer für Schinken und Würste, einer für Käse. In diesem herrlichen Ambiente kann man sich mit Würst, Schinken und Käse verwöhnen lassen. Begleitend dazu gibt es Mostarde, Amaronegelee und unterschiedlichste Honigsorten – alles aus eigener Produktion. Einzigartig ist seine Lardo-Creme, die würzig mit Rosmarin abgeschmeckt ist und auf Bauernbrot einfach umwerfend schmeckt. Der Laden und die darunterliegenden Reifekeller sind für Feinschmecker das reinste

Benedetti – Das Wurst- und Käseparadies auf der Lessinia



Schlaraffenland. Neben den hausgemachten Spezialitäten gibt es auch viele andere Lebensmittel, die dem kritischen Geschmack von Signor Benedetti und seinem Team standhielten und die Genießer erfreuen. Gleich hinter dem Verkaufsgeschäft geht es zur neu erbauten modernen Produktionsstätte mit den Reiferäumen, in denen unter anderem Monte Veronese-Käse bis zu 60 Monate reifen. Eine außergewöhnliche Köstlichkeit ist auch der nur hier oben hergestellte, mit Salbei und Rosmarin marinierte Cimbro-Käse. Es ist schier unglaublich wie viele verschiedene Würste und Schinken es gibt, mal mit mal ohne Knoblauch, mal mit Kräutern, mal würziger mal milder gewürzt – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Der Ausflug hinauf nach Sant Anna d'Alfaedo ist für die ganze Familie



empfehlenswert, denn oben auf der Lessinia gibt es viele Wanderwege und Corrado Benedetti hat einen sehr schönen «Bosco Allegro» (Foto rechts) errichtet. Das ist ein großzügiger Picknickplatz mit Feuerstellen, wo man das Fleisch, das man bei Benedetti gekauft hat, gleich

grillen kann. Sie können aber einfach auch ihre Schinken und Käse auspacken und gleich mal Brotzeit machen. Den Kindern wird es auch nicht langweilig, denn es gibt in Sichtweite einen Kinderspielplatz und dahinter ein Wildgehege mit Damwild, Schafen und Esel. Auch an die Camper hat der pfiffige Signor Benedetti gedacht. Denn, wer will schon nach einer ausgiebigen Jause mit einem oder mehreren Gläschen Valpolicella noch Autofahren?



Mein ganz besonderer Respekt gilt seit jeher denjenigen Produzenten oder Gastronomen, die weit ab vom Touristenrummel es dennoch wagen, etwas Außergewöhnliches auf die Beine zu stellen. Corrado Benedetti ist das gelungen!

Bei den Einheimischen im weiten Umkreis von Verona sind die Produkte von Benedetti seit langen geschätzt, er und sein Team freuen sich aber, wenn auch Gardasee-Touristen auf die Lessinia kommen. Wenn es am See mal wieder sehr heiß ist, dann nichts wie hinauf – dort ist es immer einige Grade kühler – und dann schmecken Salami, Käse und Co. gleich noch mal so gut.

Corrado Benedetti – Croce dello Schioppo, 1 - 37020 Sant'Anna d'Alfaedo (Lessinia) www.corradobenedetti.it

