

Duisburger Affogati

Es ist gerade ein Vierteljahr her, dass uns ein guter Freund nach dem gemeinsamen Mahl in Rhodt/Südpfalz zu einem uns unbekanntem Dessert einlud, einem Affogato. Unser Freund hatte sich in den 80er Jahren nach dem Studienabschluss an der Duisburger Uni in der Welt umgesehen, in Italien sogar zum Zusatzstudium der Landessprache, um sich schließlich in der Südpfalz niederzulassen. Im Herbst 2023 also überrascht er uns mit der Köstlichkeit eines Affogato. Das ist eine in einem Espresso „untergegangene“ Portion Speiseeis. Daheim berichten wir anderen Mitbürgern von dieser Entdeckung für die Zunge. Nur scheint in Duisburg, wie wir bis vor Kurzem, niemand solche Affogati zu kennen. Doch dieser Tage die größte Überraschung! Als wir in Neudorf ein italienisches Traditionslokal aufsuchen, staunen wir nicht schlecht. Zur normalen Speisekarte wird uns sogar eine separate Dessertkarte „Carta die nostri Affogati“ gereicht. Man offeriert in einem Espresso oder in einem von ca. 40 verschiedenen alkoholischen Getränken der Wahl versenktes Eis, wiederum nach Wahl: Vanille-, Schokoladen-, Walnuss-, Erdbeer- oder Zitroneneis! Gern setzen wir je ein i-Tüpfelchen auf unsere Mahlzeit, ein Vanilleeis auf Baileys und ein klassisches, in einem Espresso untergehendes Vanilleeis. Traumhaft. Und wir lernen dazu: Warum in die Ferne schweifen – liegt das Köstliche doch so nah, mitten in Duisburg... **HOS**