



# DIE FEIGENFÜRSTIN

ANGELIKA RAFFIS CONFETTURI DI FRUTTA DELLA TOSCANA  
VON JÖRG TEUSCHER

Italien ist, wenn schon nicht das, dann zumindest eins der wichtigsten Länder der Feigenverarbeitung.

Aus den Abruzzen beispielsweise kommt ein knallsüßer Mandel-Feigen-Nougat, der als Torrone in Form von Riegeln oder Tafeln angeboten wird.

Eine Spezialität des Friaul, der nordöstlichsten Region Italiens zwischen Alpen und Adria, heißt Prosciutto e fichi, Schinken mit Feigen.

Im Süden, in Kalabrien, liebt man Fichi al carbone, Feigen vom Grill, mit gerösteten Mandeln und Fenchelsamen gefüllt, und in der Toskana schließlich

besitzt das handwerkliche Einkochen der Früchte eine lange Tradition.

Auf dem Landgut Il Casone in der Provinz Lucca, gut 45 Autominuten

westlich von Florenz, nahe des noblen Badeortes Viareggio gelegen, hat sich Angelika Raffi schon vor Jahren dieser Tradition angenommen und kocht mit



San Piero-Feige „Goccia d'oro“



Toskana-Feige Brogiotto nero

feinem Gefühl für Geschmacksnuancen erstklassige Fruchtaufstriche.

Ihre verschiedenen Feigenmarmeladen gelten inzwischen weit über die Region hinaus als kulinarische Offenbarung, fernab der „Zuckersüße“ industriell produzierter Massenware.

Sieben 50 bis 60 Jahre alte Feigenbäume stehen rund um das Il-Casone-Gutshaus – rund zehn Meter hohe Riesen mit dunkler, rauer Rinde und üppigem Blattwerk.

Vier davon gehören zur alten toskanischen Sorte San Piero, die den Beinamen „Goccia d'oro“ trägt, zu deutsch „Goldtröpfchen“, wegen des dickflüssigen, honigsüßen Saftes ihrer Früchte. Die übrigen sind Brogiotto-nero-Feigen, ebenfalls eine Sorte, die seit Ewigkeiten in der Toskana zu Hause ist.

Im Gegensatz zur grünen San Piero hat die Brogiotto nero ein schwarz-violettes Äußeres und kommt weniger süß daher.

Das Problem beider Sorten ist die Ernte von den hohen Bäumen. Angelika Raffis Mann Cornelio absolviert die schweißtreibende Angelegenheit bereits am frühen Morgen, wenn die Kühle der Nacht noch in der Luft liegt. Feige für Feige pflückt er vorsichtig, auf einer langen Leiter balancierend, um die vollreifen Früchte nicht zu beschädigen. Ideale Marmeladenfeigen für die ideale Feigenmarmelade, ganz im Gegensatz zu den diversen Industrieprodukten, die aus noch unreifen Früchten kleiner Plantagenbäume, künstlichem Aroma und viel Zucker hergestellt werden.

Angelika Raffi, die ihre Marmelade ausschließlich aus erntefrischen Feigen kocht, verwendet, bezogen auf ein Kilogramm Frucht, lediglich 200 Gramm des Süßungsmittels, für ihre Spezialität „Fichi piccanti“ außerdem Peperoncini aus dem eigenen Biogarten und einen Schuss des Il-Casone-Olivenöls extra vergine.

Typisch toskanisch, doch selbst hier immer seltener. „Vielleicht sogar verständlich“, sagt Angelika Raffi, „angesichts des Aufwandes, den man mit den sensiblen Früchten treiben muss und dann trotzdem noch gefragt wird, weshalb der Preis – verglichen mit einer x-beliebigen Supermarktware – so hoch sei.“

„Unsere Aufstriche sind eben was für Kenner und basta“, fügt ihr Mann Cornelio kategorisch hinzu. „Noch Fragen?“ Keine Fragen, wir wissen um den Wert guter Lebensmittel.

(Bezug: [www.essbare-landschaften.de](http://www.essbare-landschaften.de))

IL CASONE 1729 S. S. AGRICOLA

Via delle Fonti 369  
55040 Piano di Mommio  
Tel. 0039 - 0584 998 027

[www.ilcasone1729.com](http://www.ilcasone1729.com)

