

# Die Versilia



## ● KULINARISCHE EXKURSION *Versilia*

„Die Toskana ist ein Lebensgefühl“, so verkünden es die Reiseführer. Sie preisen die landschaftliche Vielfalt, die Pinienwälder, Olivenhaine und Weinberge, die hochprozentige Sonnengarantie und die allgegenwärtigen Spuren vergangener Kulturen. Die Toskana – ein Sehnsuchtsziel.

Das gilt für die rund 23.000 km<sup>2</sup> große (die Fläche entspricht etwa der von Mecklenburg-Vorpommern) mittelitalienische Region im Allgemeinen wie für die Versilia im Besonderen. Die historische Kulturlandschaft im Nordwesten der Toskana erstreckt sich zwischen der Küste des Ligurischen Meeres und den Bergen der Apuanischen Alpen von Marina di Massa im Norden bis nach Torre del Lago Puccini im Süden (s. Karte S. 87). Namensgeber des Landstrichs ist übrigens das zwölf Kilometer lange Flüsschen Versilia, das seinen Ursprung im Zusammenfluss der Bergbäche Serra und Vezza hat und das bei Forte dei Marmi ins Meer mündet.



Zusammenfluss von Serra und Vezza in Seravezza.



Küste des Ligurischen Meeres bei Viareggio.

Die Versilia ist touristisch geprägt. Vor allem sind es die über 40 Kilometer langen Sandstrände, deretwegen Gäste aus der halben Welt hierher kommen. In den Badeorten, die sich fast Übergangslos aneinanderreihen, ist man auf den sommerlichen Touristenansturm eingestellt – vom Backpacker-Hostel bis zur Luxusherberge, vom Streetfoodstand bis zum Sternerestaurant.

Abseits der großen Straßen und fern des Trubels gibt es aber auch stille, pittoreske Bergdörfer, in denen Kirchen und Klöster viel über die lange Geschichte der Versilia erzählen. Die Römer bauten die ersten Straßen und gründeten Siedlungen, später besetzten die Langobarden das Territorium und gaben ihm sein heutiges Gepräge.

Die größten Städte der Versilia sind Viareggio, Camaiore und Pietrasanta. Camaiore und Pietrasanta sind mittelalterliche Stadtgründungen, während der frühere Fischerort Viareggio erst durch den Bauboom im frühen 20. Jahrhundert zum Seebad avancierte.

Invito  
nella  
Versilia\*

\* EINLADUNG IN DIE VERSILIA



Ausläufer der Apuanischen Alpen bei Stazzema.



Città d'arte – Stadt der Kunst: Pietrasanta.

## UNTERWEGS IN EINER HISTORISCHEN KULTURLANDSCHAFT

### TEIL 1: OLIVENERNTE AUF DEM LANDGUT IL CASONE 1729

VON JÖRG TEUSCHER



Bekannte Hafenstadt: Viareggio.

Pietrasanta, 1255 gegründet, ist ein Ort des Marmors und seiner Bearbeitung: „Pietra“ heißt Stein und „santa“ bedeutet heilig.

Keine 20 Kilometer entfernt erstrecken sich die weltbekannten Marmorbrüche von Carrara, von deren Ruhm wohl auch Pietrasanta ein wenig abbekam. Das belegt nicht zuletzt die historische Kulisse des malerischen Städtchens – der Dom San Martino, die Klosterkirche Chiesa di San Agostino und der ziegelrote Campanile, den übrigens Michelangelo entworfen haben soll. Viel Vergangenheit eben.

Die Gegenwart in Pietrasanta ist von Handel und Wandel geprägt, viele charmante kleine Geschäfte säumen die schmalen Straßen, Mode, Kunsthandwerkliches und – Galerien, Galerien, Galerien.

Es gibt ein Skulpturenmuseum und viel Kunst im öffentlichen Raum: Fernando Botero, Guisepppe Carta, Emanuele Gianelli, Igor Mitoraj ... Keine Frage, der Pietrasanta-Beiname „Città d'arte – Stadt der Kunst“ besteht zu Recht.



Mondänes Seebad: Forte dei Marmi.

Ganz anders Forte dei Marmi. Hier gibt es zwar auch viel Kunst – die berühmten Bronzeskulpturen von Anna Chomy beispielsweise oder die Marmorstatuen von Arturo Dazzi – aber deswegen kommt keiner nach Forte (Auskenner gebrauchen natürlich die Kurzform!).

Nein, Forte dei Marmi ist kein Ort kontemplativer Stadtspaziergänge, sondern ein Catwalk zum Schaulaufen. Man trägt Birkin Bag von Hermès, güldene Sneaker von Prada, natürlich die passenden Cinéma-Sunglasses und neuerdings diese grellbunten Shirts, vor denen alle Träume der Karibik verblasen. Es gibt in Europa wohl keinen zweiten so kleinen Ort, in dem sich dermaßen viele Edelboutiquen drängeln: Armani, Gucci, Ferragamo, Prada, Valentino, Vilebrequin...

Forte dei Marmi ist nichts für Asketen und arme Schlucker, und das gilt nicht nur für die modischen Offerten. Auch Mailands Feinkost-Ikone Peck hat hier jüngst eine Dependence eröffnet – ebenso wie der Edelmetzger Pantano Carni aus dem Veneto.

Die Ureinwohner der Versilia sind – typisch toskanisch – ein ebenso meinungsstarkes wie meinungsbeharendes Völkchen. Vier Menschen – vier Ansichten – ein Konsens ist da selten in Sicht. Lediglich wenn es um die Diskussions-Dauerbrenner Kicken und Kochen geht, ist man sich zumindest darin einig, dass man Bewährtes auf keinen Fall ändern sollte. „Squadra che vince non si cambia“, diesen Satz hört man hier deshalb häufig. Er gilt, wie gesagt, sowohl für den Fußball als auch die Essenzubereitung.

Weil ich von Letzterem mehr verstehe als vom italienischen Nationalsport, bleibe ich beim Thema Küche. Squadra che vince non si cambia, das heißt in der Versilia, dass viele Gerichte, die täglich auf den Tisch kommen, sich seit Caterina de' Medici kaum verändert haben. Der Autor Aldo Santini sprach in diesem Zusammenhang schon vor Jahren von „einer Küche der Vernunft“ – traditionsbewusst, produktbezogen, verlässlich.

Aus schlichten Grundprodukten entstehen mit einfachen Mitteln, aber großer Sorgfalt Speisen, die frei von jeglicher Originalitätssucht und Effekthascherei sind, dennoch aber Kultstatus genießen: das berühmte Monstersteak Bistecca alla Fiorentina, die beliebte Fischsuppe Cacciucco, der würzige Brotsalat Panzanella, der grandiose Kastanienkuchen Castagnaccio, viele Pasta- und Bohnengerichte, etwa Pasta e Fagioli, Fagioli all'uccelletto oder – mein Favorit – Fagioli all'olio. Dabei handelt es sich um einen Salat aus gekochten weißen Cannellini-Bohnen, Knoblauch, Salbei und einem kräftigen Schuss toskanischem Olivenöl, das den Geschmack der kleinen zart-cremigen Hülsenfrüchte sowohl verstärkt als auch verfeinert.

Wenn es sich dann noch um ein exzellentes Olio extra vergine handelt – wie das vom Landgut Il Casone 1729 in Piano di Mommio – dann wird aus diesem einfachen Alltagsgericht sogar eine kulinarische Offenbarung. Übrigens: Der Legende nach sollen es die Fagioli all'olio gewesen sein, die den Toskanern den Beinamen „Mangiafagioli“ – Bohnenfresser – einbrachten.





**Il-Casone-Olivenhain mit historischen Trockenmauer-Terrassen.**

Andrea Lehmann ist eine toughe Frau, tatkräftig, entscheidungsstark und von unerschütterlichem Optimismus. Eigenschaften, die man wohl braucht, um aus einem in die Jahre gekommenen Landgut inmitten der grünen Hügel der Versillia ein intimes Gesamtkunstwerk zu machen und ein verwildertes Areal ringsum wieder in das zu verwandeln, was es mal war – ein vor Jahrhunderten angelegter Olivenhain.

Das alles begann vor 25 Jahren mit dem Erwerb des Il-Casone-Anwesens in Piano di Mommio, rund 30 Autominuten nördlich von Pisa, dessen verbrieft Wurzeln bis in das Jahr 1729 zurückreichen. Heute bewirtschaftet Andrea Lehmann das Landgut gemeinsam mit Sohn Alexander, Master-Absolvent der Universität für Gastronomische

Wissenschaften in Pollenzo, ihrer Schwester Angelika und deren Mann Cornelio. Neben der Vermietung bestausgestatteter Suiten gilt ihr ganzes Augenmerk dem rekultivierten Olivenhain mit seinen über 1.100 uralten und rund 250 neu gepflanzten Bäumen.

„Aus Respekt vor der ältesten Kulturpflanze der Menschheit und diesem einzigartigen Biotop bewirtschaften wir unseren Hain nach ökologischen Grundsätzen“, erklärt Andrea Lehmann. Dass sie dafür viel mehr tun als es die Bio-Richtlinien verlangen, das sagt sie nicht.

Ob sich die Mühen des Jahres gelohnt haben, zeigt sich allerdings erst im Herbst. Ende September, Anfang Oktober ist Erntezeit, Hochzeit für die Il-Casone-Familie und ihre Helfer.



**Auswanderer, Landgutbesitzer und Olivenbauern: Andrea Lehmann...**



**...und ihr Sohn Alexander.**



Auf Il Casone beginnt die Ernte, wenn die Oliven die Rotreife erreicht haben, das heißt, wenn die grünen Früchte einen ersten rötlichen Schimmer aufweisen. In diesem Jahr ist das der 4. Oktober.

Früher haben die Olivenbauern der Gegend darüber nur schallend gelacht – sowohl über den frühen Erntezeitpunkt als auch über die Tatsache, dass eine Frau ihn festgelegt hat. Im Macho-Land Italien ist Olivenenernte Männersache. Punkt. Inzwischen allerdings folgen viele Produzenten Andrea Lehmanns Je-früher-desto-besser-Prinzip. Es hat sich herumgesprochen, dass die reifen Oliven zwar weniger, dafür aber geschmacksintensiveres Öl liefern.

Der Showdown beginnt montagmorgens um sieben. Die Erntebrigade kommt, man kennt sich, man begrüßt sich, soviel Zeit muss sein. Ciao Alessio. Ciao Alex. Ciao Claudio. Ciao Leo. Ciao Manuel. Ciao Federica. Ciao Valentina. Ciao Sunny. Ciao Horst.

Horst und Susanne Guth kommen aus Neustadt am Titisee und nehmen seit 15 Jahren Urlaub, um auf Il Casone als Erntehelfer zu arbeiten. Sie kennen sich aus und verstehen – für Nicht-Italiener überlebenswichtig – auch die wichtigsten Ernte-Vokabeln: cassetta = die Kiste, rete = das Netz und avanti sbrigati, das heißt „beeile dich“.

Cornelio ist der Brigade-General. Der 71-Jährige war mal Alpinist-Korporal, dementsprechend klingen seine Ansagen. Olivenernte ist schließlich kein Kindergeburtstag. Die Aufgaben der Erntehelfer sind fix, es gibt Schüttler, Leser, Träger und Netzeleger.

Am höchsten in der Rangordnung sind die Schüttler. Sie bedienen ein Gerät, das verniedlichend Manina heißt, aber sechs, sieben Kilo wiegt und so lang ist wie eine Stabhochsprungstange. Am oberen Ende befinden sich zwei kammähnliche Plastikteile, die druckluftbewegt, die Äste schütteln, damit die Oliven in die Netze fallen.

Die Leser sammeln sie dort auf und befördern sie in Kisten. Das ist die leichteste Arbeit, weshalb die Leser auch auf der untersten Stufe der Erntehelfer-Hierarchie stehen.

Die Träger müssen die 15-Kilo-Kisten zu den Sammelstellen schleppen, und die Netzeleger schließlich sind Spezialisten, die wissen, wie wichtig sie sind. Alle stehen auf dem Schlauch, wenn die handballfeldgroßen Netze nicht dort liegen, wo sie liegen müssen.

Übrigens: Andrea Lehmann hat diese Textpassage gelesen und den Kopf geschüttelt. „Ich will mal so sagen“, kritisiert sie, „Olivenernte ist unbedingtes Teamwork, keiner kann ohne den anderen.“





Il-Casone-Erntebrigade-General Cornelio Raffi: Siesta auf italienisch.

„Oliven sind unschuldig – bis zur Ölmühle“, titelte vor einiger Zeit ein deutsches Food-Magazin. „Das klingt sicher gut, aber wenn damit gemeint ist, dass sich einzig und allein dort entscheidet, welche Qualität ein Olivenöl am Ende aufweist, dann geht diese Überschrift am Kern der Sache vorbei“, so Alexander Lehmann.

Der 29-jährige Olivenbauer weiß, wovon er spricht. Er hat sich während seines Studiums an der Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, der Slow-Food-Universität im piemontesischen Pollenzo, intensiv mit dem Thema Ölqualität beschäftigt und sogar eine Bachelorarbeit darüber geschrieben. „Neben den Auswirkungen des Klimawandels, die wir kaum beeinflussen können“, sagt er, „haben auch viele subjektive Faktoren Einfluss auf die Qualität des Olivenöls – die Pflege des Hains, der Baumschnitt, die Düngung und der Pflanzenschutz ebenso wie Erntezeitpunkt, Erntetempo und -technologie und am Ende dieser Kette natürlich auch die Arbeit der Ölmühle.“

Rund 4.600 solcher Mahlbetriebe, so genannter Frantoios, gibt es in Italien. Darunter sind viele kleine Klitschen mit museumsreifer Technik, eher Ölvernichter als Ölproduzenten, aber auch eine ganze Reihe höchst modern ausgestatteter Unternehmen.

Zu letzteren gehört die Frantoio di Massarosa, rund 15 Autominuten vom Landgut Il Casone entfernt. Der 1997 gegründete Familienbetrieb – an der Seite von Inhaberin Miria Del Carlo und ihrem Mann Marco Leverone arbeiten auch Tochter Deborah und Sohn William – liegt in einem Gewerbegebiet außerhalb des Ortes.

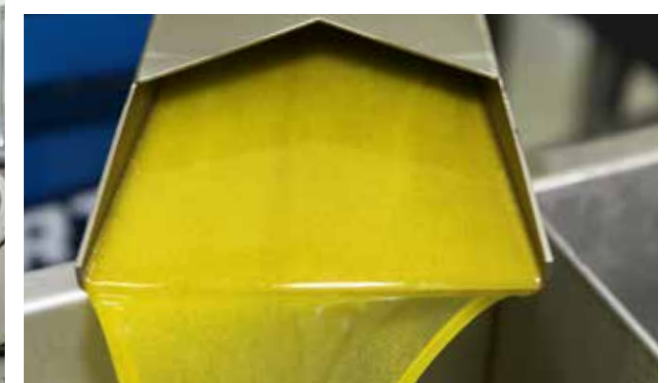
In einer schmucklosen Halle regiert high tech. 250.000 Euro hat die Familie in den letzten Jahren in die Ausstattung ihrer Mühle gesteckt, kein Wunder, dass die Frantoio di Massarosa als Branchenprimus der Gegend gilt, Olivenbauern selbst von weit her ihre Früchte zum Pressen bringen und ein Andrang herrscht als gäbe es hier Öl umsonst.

Die Prozedur der Gewinnung des grünen Goldes dauert rund eine dreiviertel Stunde. Die Oliven werden gewaschen, von Blättern und Zweigen getrennt und in einer luftdicht verschlossenen Apparatur zu Brei gemahlen und gepresst. Das entstandene Öl-Wasser-Gemisch wird in eine Zentrifuge gepumpt und dort in seine Bestandteile getrennt. Anschließend erfolgt die Filtration des Öles, aus dem pastösen Trester werden Holz- und Kohleanzünder hergestellt. Übrigens: Nirgendwo im Produktionsprozess dürfen 27 Grad Celsius überschritten werden – nur wenn das gewährleistet ist, gilt das Öl als kaltgepresst.





Frantodi Massarosa  
Tel. 0584 978034  
Nome: CASONE  
Olive kg: 427 kg  
Olio kg:                      Resa:  
Filtrazione: **BIO**  
Acidità: \_\_\_\_\_  
Varie: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_\_\_





Am Ende eines Erntetages: Aus 452 Kilogramm Oliven wurden 74 Liter Olio extra vergine, die nun in den Keller kommen.

Am 14. Oktober um 12.00 Uhr mittags sind rund 1.400 Olivenbäume geschüttelt, die Netze eingerollt und in den Tanks des Il-Casone-Ölkellers lagern summa summarum 700 Liter Olio extra vergine.

Wie in der Ölmühle herrscht auch hier moderne Technik. Terrakotta-Amphoren mit Holzdeckeln als Ölbehälter, das war einmal. „Wir füllen unser Öl von Anfang an in Edelstahl tanks, die mit einer Anlage zur Stickstoffüberschichtung des gelagerten Öls verbunden ist“, so Andrea Lehmann. Der Grund liegt auf der Hand: Olivenöl ist zwar nicht im selben Maß oxidationsanfällig wie etwa Wein, aber auch Olivenöl altert unter Lufteinfluss. „Deshalb erfolgt die Abfüllung in Flaschen auch erst, wenn eine Bestellung eingegangen ist.“

Und die kommen schon Mitte Oktober reichlich – möglicherweise auch deshalb, weil Tester dem Il-Casone-Olivenöl des Jahrganges 2021 ein erstklassiges Zeugnis ausgestellt haben. „Es besticht“, heißt es da, „durch seine satte olivgrüne Farbe, seinen ausgeprägt würzigen, bittermandeligen Duft, eine artischockenartige Adstringenz, die feine, sich steigernde peperoncinoartige Schärfe und eine warme, vegetale Bitterkeit...“ Das Testerchinesisch könnte man vielleicht so übersetzen: „Nicht milder Mainstream, sondern kraftvolle Individualität.“

Immer noch zu geschwollen? Dann eben ganz schlicht: „Spitze“. Das akzeptiert dann auch Öl-Lady Andrea Lehmann mit ihrer Totalaversion gegen hochtrabende Formulierungen.

Das Befüllen der Flaschen, das Verschließen mit Naturkorken, das Versiegeln mit Bienenwachs, das Etikettieren und Verpacken ist übrigens Handarbeit – und Teamwork.

An der Seite der Chefin agieren ihre Schwester Angelika und Hans Diener, pensionierter Handwerksmeister aus dem baden-württembergischen Tuttlingen, profunder Italienkenner und seit Jahren Gast auf Il Casone. Er sagt: „Wer kulinarisch wirklich mitreden will, kommt an diesem Olivenöl nicht vorbei.“ Wer den Meister kennt, weiß, dass dieser Satz kein billiges Kompliment ist.

**IL CASONE 1729**



Via delle Fonti, 369  
55054 Massarosa Fraz. Piano di Mommio  
Tel. +39 0584 – 998 025  
[www.ilcasone1729.com](http://www.ilcasone1729.com)

