



# IL GUSTO TOSCANO

UNTERWEGS ZWISCHEN LUCCA UND PISA  
VON JÖRG TEUSCHER

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

Das ist die eine Seite, die andere klingt weniger traumhaft. Dauerrezession, Firmenpleiten, Schuldendrama, Steuerwillkür. Das Chaos ist auch in der Toskana allgegenwärtig. Die einzige Branche im Aufwind, nicht nur in der Toskana, scheint die Kulinarik.

Manufaktuelle Lebensmittelproduzenten erobern mit der Natürlichkeit ihrer Produkte und mit deren Güte neue Märkte. Einfallsreiche Gastronomen kommen ins Boot und propagieren eine neue italienische Küche mit starkem Lokalcharakter.

Wir besuchten eine Schokoladenmacherin in Pontedera, eine Olivenbäuerin und Ölproduzentin in Massarosa, einen Sternekoch in Forte dei Marmi und einen Pizzabäcker in Pitrasanta, deren Unternehmergeist Hochachtung verdient.





„Es war eine Zufallsbekanntschaft. ‚Probier mal‘, sagte eine italienische Freundin, bei der ich zu Gast war. Ich lehnte dankend ab und dachte dabei an den supersüßen, mit Sojalecithin in Form gebrachten Schokoladenaufstrich, dessen Werbepresenz das Konsumverhalten ganzer Generationen bestimmt und den ich noch nie mochte. Irgendwie überzeugte mich meine Gastgeberin dann doch. Crema Toscana al Cacao also und keine Frage: diese Masse hat Klasse.“ jt



Schokoladenmacherin und Amedei-Chefin: Cecilia Tessieri.

Ort des Geschehens ist Pontedera, ein Städtchen ein paar Kilometer außerhalb von Pisa, dessen Name kaum einer mit Schokolade, sondern alle nur mit der sagenhaften Vespa in Zusammenhang bringen.

Hier also gründete Cecilia Tessieri vor 13 Jahren nach schokoladigen Wanderjahren, die sie durch Belgien, Frankreich und Deutschland führten und ihr den Titel „Maître chocolatier“ einbrachten, ihre Manufaktur.

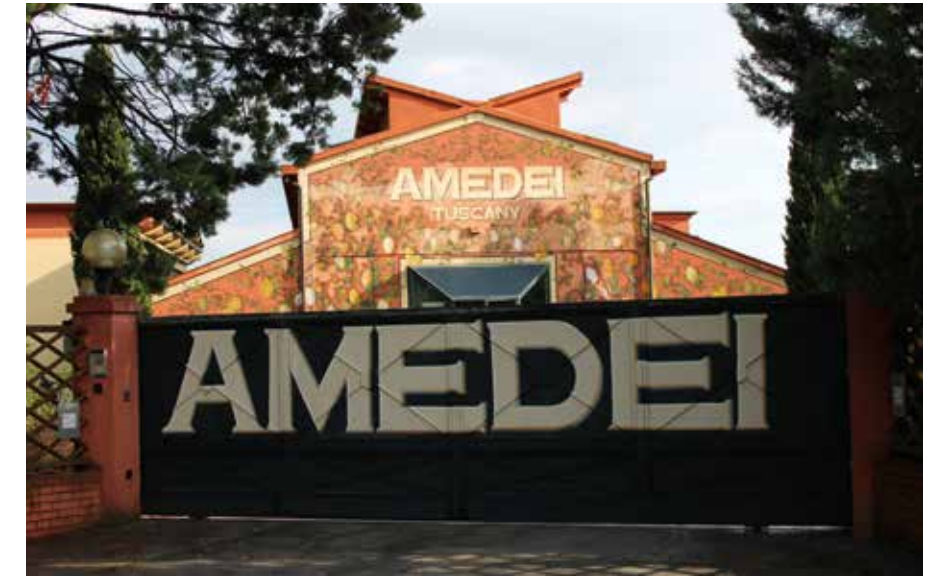
„Klein, aber fein“, so beschreibt sie ihre Philosophie. Keine Massenware also, kein süßer Mainstream, womit wir wieder bei den Zutaten wären. Die Kakaobohnen kommen aus Madagaskar, Ekuador, Jamaika, Grenada, Trinidad und Venezuela, die berühmten Haselnüsse Tonda Gentile Tribolata werden aus dem benachbarten Piemont geliefert, industrielle Zusatzstoffe sind ein absolutes Tabu.

Und das schmeckt man eben.

AMEDEI SRL

Via San Gervasio 29  
I - 56025 La Rotta - Pontedera  
Tel. 0039 - 0587 48 32 08

www.amedei.it



„Alles ist eine Frage der Zutaten“, bedankt sich Amedei-Chefin Cecilia Tessieri artig für das Geschmackskompliment. Die 46-Jährige sitzt uns in einem Raum gegenüber, dessen Grobheit noch deutlich daran erinnert, dass die heutige Amedei-Schokoladenmanufaktur früher mal eine Gießerei war. Nackte Ziegelwände, starke Stahlträger, Treppen aus Eisen für die Ewigkeit.

„Die Halle stand leer und war von ihrer Größe her geeignet“, erklärt Cecilia Tessieri. Und: ein kompletter Neubau hätte sicher das Hundertfache der Renovierung gekostet.







Olivenbäuerin und Ölproduzentin: Andrea Lehmann.



„Es ist schon einige Jahre her, dass ich das Olivenöl des toskanischen Landgutes Il Casone 1729 kennenlernte. Seitdem begleitet mich sein feiner Duft nach frisch gemähtem Gras, sein mandelartiges Aroma, der an Artischocken erinnernde Geschmack und die langsam einsetzende peperoncinoartige Schärfe. Es mag pathetisch klingen, aber für mich ist dieses Öl ein geschmackliches Kunstwerk und ein kulinarischer Naturschatz.“ jt

aus unreifer Walnuss, Rauch und anhaltender Bitterkeit zusammensetzt, aber nicht ins Unangenehme schlägt.“

Spitzenkoch Joachim Wissler nennt das Öl harmonisch, „obwohl es kräftig ist, ja geballt.“ Sein Fazit: „Wie ein Parfüm – nur für den dosierten Gebrauch.“

Die Olivenbäuerin und Ölproduzentin Andrea Lehmann, die gemeinsam mit ihrem Sohn Alexander – derzeit Kulinariistik-Student an der Slow-Food-Universität Pollenzo – das Landgut Il Casone in der Provinz Lucca betreibt, kann mit diesem Urteil sehr gut leben, zumal es Spitzenöle schwer haben angesichts der Menge perfide aufgepeppter Massenware mit fragwürdigen sensorischen Qualitäten und zweifelhafter Herkunft.

Wir besuchten die Produzentin eines der besten toskanischen Olivenöle nach der diesjährigen Ernte auf Ihrem Gut in Massarosa, fernab der großen Straßen.

**Wie fiel denn die Ernte 2013 aus?**

2013 war ein schwieriges Jahr, vor allem durch die komplizierten Witterungsverhältnisse im Frühling und Sommer. Wir haben dennoch 11.402 Kilogramm Oliven geerntet und daraus 988 Liter Öl extra vergine gewonnen.

**Das klingt nach ziemlich wenig...**

Die Ausbeute lag bei 7,9%, das ist tatsächlich nicht hoch, aber wir ernten



Fernab der großen Straßen: Il Casone 1729.

Thomas Platt, einer der kenntnisreichsten deutschen Journalisten, was Lebensmittel betrifft, hatte eine gute Idee. Er bat zehn Spitzenköche des Landes um eine Olivenölprobe.

Die ließ er dann von Joachim Wissler, einem der kenntnisreichsten deutschen Küchenchefs, was Lebensmittel betrifft, verkosten. Das Ergebnis konnte man in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung (3.11.2013) lesen.

Unter den Probanden auch das Olio extra vergine Il Casone 1729: „Es signalisiert eine außerordentliche Intensität“ heißt es in der Expertise, „die sich



14 Tage lang Sonne und Schweiß: Olivenernte auf Il Casone.



sehr früh, also in der Zeit der sogenannten Rotreife, in der sich die grüne Olive ganz langsam zu färben beginnt und in der sie naturgemäß noch wenig Öl hat.

**Weshalb warten Sie nicht, bis die Oliven völlig reif sind?**

Vollreife Oliven geben zwar mehr Öl, aber ihre sensorischen Qualitäten sind schlechter als zu Beginn der Reife.

**Was meinen Sie mit „sensorische Qualitäten“?**

Den typisch toskanischen Geschmack.

**Können Sie ihn beschreiben?**

Bei früher Ernte charaktervoll, rustikal, grasig bis mandelartig, ohne Fehlgerüche und pfeffrig. Das Öl völlig ausgereifter oder überreifer Oliven ist schwer, fett und fast aromenfrei.

**Wie viele Ölproduzenten gibt es eigentlich in Ihrer Region?**

Das weiß ich nicht genau, aber in der Toskana insgesamt gibt es 70.000 Produzenten. Auf 93.000 Hektar wachsen 14 Millionen Olivenbäume.

**Wovon ist denn die Qualität eines Öls noch abhängig, außer vom Erntezeitpunkt?**

Die Qualität beginnt beim Baumschnitt im Februar. Hier geht es um Ertragsreduzierung, ähnlich wie beim Wein. Ein zweiter wichtiger Faktor ist die Düngung – wir arbeiten mit einer



Fortschrittliche Technologie in der Ölmühle: Frantoio di Massarosa.



Grünes Gold: Olio extra vergine Il Casone 1729.

Bio-Mischung aus Mineralien, Spurenelementen, Pflanzenauszügen und ätherischen Ölen, also ohne Chemie. Qualitätsbestimmend sind außerdem die Erntetechnologie – wir pflücken beispielsweise ausschließlich von Hand – und die Technik der Ölmühle.

**Welche Rolle spielt die Mühle?**

Eine sehr große, das haben viele Ölproduzenten lange unterschätzt. Es gibt in Italien die hübsche Formulierung, dass Oliven unschuldig sind – bis zur Mühle. Wir haben hier in Massarosa zum Glück einen Mühlenbetrieb, der große Erfahrung besitzt und technisch auf dem neuesten Stand ist.

**Angesichts dieses Aufwandes wundert man sich natürlich, dass Olivenöle in Supermärkten stehen, deren Literpreis bei zwei bis drei Euro liegt.**

Da muss sich niemand wundern. Bei keinem Lebensmittel wird soviel gepanscht wie beim Olivenöl.

**Was meinen Sie damit?**

Zum Beispiel, dass Billigöle etwa aus Nordafrika nach Italien importiert, hier mit italienischem Öl verschnitten und dann als Extra vergine verramscht werden. Ein Öl, das für 1,89 Euro im Regal steht, kann kein ethisches Produkt sein.

**Die italienische Regierung hat aber doch in diesem Jahr ein Gesetz erlassen, um das zu verhindern.**

Ja, das Gesetz ist in Kraft. Es soll Etikettenschwindel verhindern, indem in Italien abgefüllte Öle die Herkunft deutlich auf dem Hauptetikett tragen müssen. Aber, bitte, wer will das denn kontrollieren?

**Was raten Sie dem Verbraucher?**

Dem guten Geschmack zu vertrauen. Vielen Dank für das Gespräch.

IL CASONE 1729

Via delle Fonti 369  
I - 55054 Massarosa  
Tel. 0039 - 0584 99 80 25

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





„Die Frage kam überraschend. In einer launigen Runde in Florenz baten mich Kollegen um Auskunft, welche italienischen Spitzenköche eigentlich in Deutschland bekannt seien. Ich druckste – Heinz Beck, der Deutsche in Rom, Massimo Bottura, Nadia und Giovanni Santini, Luisa Valazza, naja, usw. Mit einem halben Dutzend weiterer Namen konfrontiert, schüttelte ich den Kopf. Die neue italienische Regionalküche? Nie gehört. Zumindest bei einem ihrer toskanischen Vertreter war ich dann zu Gast.“ jt



Küchenchef im Ristorante La Magnolia und Sternekoch: Andrea Mattei.

**Kennen Sie den Noma-Küchenchef René Redzepi persönlich?**

Ja, ich habe Ende des vorigen Jahres bei ihm ein mehrwöchiges Praktikum absolviert.

**Was hat Sie am meisten fasziniert?**

Die Tatsache, dass im Noma selbst im tiefsten Winter mit einheimischen skandinavischen Produkten gekocht wird. Angesichts dessen, was zu dieser Zeit da im Norden verfügbar ist – Kohl, Wurzeln, Rinden und Gräser – hätte ich, ehrlich gesagt, das Handtuch geworfen.

**Wie stehen Sie überhaupt zur neuen Regionalküche?**

Aufgeschlossen, deshalb bin ich ja auch ins Noma gegangen. Und die Arbeit dort hat mich darin bestärkt, dass dieser Weg richtig ist.

**Das heißt, dieser – wie wir in Deutschland sagen – Nova-Regio-Küche gehört die Zukunft?**

Ich glaube, dass die Küche der Zukunft vor allem auf geschmacksstarke, das heißt sensorisch reife einheimische Lebensmittel setzen wird, nicht nur auf die bekannten, sondern auch auf solche, die wir bisher nicht in unseren Küchen verarbeitet haben, Rhabarberwurzel zum Beispiel oder verschiedene Rübensorten mit stark bitteren Noten, die hier in der Toskana wachsen.



La Magnolia-Küchenchef Andrea Mattei mit...



...SousChef David De Lucia...



Andrea Mattei, Jahrgang 1979, Sternekoch im Byron-Hotelrestaurant La Magnolia im noblen Seebad Forte dei Marmi, gehört zu jener Riege junger italienischer Küchenkünstler, die sich der kreativen Verarbeitung vor allem einheimischer Produkte verschrieben haben. Seine Küche ist originell, aber nicht surreal, auf allzu gewagte Verbindungen oder vorlaute Aromen verzichtet er allerdings zugunsten der kulinarischen Klarheit.

Sein Vorbild ist René Redzepi, Küchenchef des Kopenhagener Restaurants Noma.



...und Metzgermeister Silvano Albani aus Pietrasanta.





Auf Ihrer aktuellen Speisekarte steht auch ein Gericht, dass an Ihre Noma-Erfahrungen erinnert.

Ja, ich habe es „D’après Redzepi – dall’esperienza al Noma“ genannt.

**Was verbirgt sich dahinter?**

Das ist ein Stück Lauchstange, die in der Pfanne ohne Fett geröstet wird. Dazu gibt es Caprino, das ist ein quark-ähnlicher Käse aus pasteurisierter Ziegenmilch und gebrannten Buchweizen.

**Wie reagieren Ihre Gäste darauf?**

Wenn sie erstmal das Lauchin-nere freigelegt haben, finden sie es geschmacklich hervorragend.

Alles redet derzeit über die Weiterentwicklung der vegetarischen Küche. Werden Sie irgendwann im La Magnolia auf Fleisch verzichten?

Nein, wahrscheinlich nicht. Es gibt hier in Norditalien alte Rinderrassen, deren Fleisch sich mit allem messen kann, das ich kenne. Also Fleisch wird es immer geben, auch Fisch.



**RISTORANTE LA MAGNOLIA**

Viale Morin 46  
I - 55042 Forte dei Marmi  
Tel. 0039 - 0584 787 052

[www.hotelbyron.net](http://www.hotelbyron.net)







Pizzabäcker und Apogeo-Inhaber: Massimo Giovannini.



„Tre spicchi, also drei Tortenstücke, braucht man für einen Platz im Pizza-Olymp. Und weil es dort nicht viele Plätze gibt, gehen Italiens Gambero-Rosso-Tester dementsprechend knauserig mit ihren Tortenstücken um. Ich suchte nach einer höchstbestückten Pizzeria auf meiner toskanischen Reiseroute, fand das Apogeo Giannini in Pietrasanta – ohnehin eine Stadt, die ich liebe – und merkte mir einen Besuch vor. Als ich mich dann auf den Weg machte, hatte ich einen mittelalterlichen Palazzo im Sinn, doch dann kam alles ganz anders.“ jt

„In una zona marginale di Pietrasanta“, so beschreibt der Gastroguide „Pizzeria d'Italia“ des römischen Gambero-Rosso-Gourmetverlags die Lage einer der besten Pizzerien des Landes.

Was im Italienischen noch einigermaßen freundlich klingt, erweist sich in Wirklichkeit als ein ziemlicher Un-Ort, gemessen etwa an den idyllischen Gassen und dem Marktplatz der toskanischen Kleinstadt Pietrasanta, rund 30 Kilometer nördlich von Pisa.

Darauf angesprochen, was ihn bewegte, ausgerechnet hier, am Stadtrand, zwischen einer Shell-Tankstelle und

dem tristen Charme eines Versicherungsgebäudes und eines Supermarktes eine Pizzeria zu eröffnen, lächelt Massimo Giovannini vielsagend.

Statt einer wort- und gestenreichen italienischen Antwort, weist seine Hand in den langgestreckten Gasträum. Wir verstehen auch ohne Worte.

An den zwanzig Tischen gibt es keinen leeren Stuhl, offensichtlich gut situierte Krawattenträger sitzen neben jungem Volk im lässigen T-Shirt-Outfit, dazu Familien, eine Gruppe betagter Herren, zu der sich später noch einige Damen gesellen, die den ohnehin hohen Geräuschpegel weiter steigen lassen.

Der Service wuselt, und hinter dem meterlangen Tresen wirbeln drei Köche, als gelte es, eine Pizza-Schnellback-Weltmeisterschaft zu gewinnen.

Die Bons kommen im Minutentakt: Bufala porcini e crudo S. Daniele, Pere pecorino e lardo, Calzone gamberi lardo di colonnata, rucola, pomodorini e fiordilatte, Burrata e alici, Carpaccio di manzo, Salumi di mare – 41 verschiedene Sorten stehen auf der Karte.

Doch es ist weder die Zahl der Varianten noch das Tempo ihrer Herstellung, die Massimo Giovannini zu einem der höchstdekorierten Pizzabäcker Italiens machten.

Auch wenn es etwas abgehoben klingen mag: Der 46-jährige gelernte Koch interpretiert den belegten Teigfladen, der seinen Ursprung im alten Rom hatte und mit dem die Italiener später die ganze Welt mehr oder weniger beglückten, mit Expertise und Erfahrung neu.

Das heißt, Giovannini setzt zuerst auf die Qualität des Teigs. „Meine wichtigsten Grundprodukte sind Mehl und eine natürliche Mutterhefe“, erklärt er, und zeigt verschiedene italienische Weizenmehle, dazu Erbsen- und Kichererbsenmehl.

Dann spricht der Pizzabäcker über Mischungsverhältnisse und Teigführung und vergisst nicht zu erwähnen, dass es am Ende eben auch noch ein paar geschmackliche Geheimnisse gibt, bevor





daraus jenes außen knusprige und innen lockere Fladenbrot wird, dass auch jedem guten deutschen Bäckermeister zur Ehre reichen würde.

Nichts mit hauchdünn und kekshart, wie andernorts so oft praktiziert und auch nichts mit der häufig anzutreffenden Fladen-Flug-Show.

„Solche Mätzchen machen die Pizza nicht besser“, sagt Giovannini. Eher schon die Beläge, die der Pizzaiolo gemeinsam mit seinem Freund, dem Sternekoch Andrea Mattei (s. unser Bericht ab Seite 98) entwickelt hat.

Die beiden kombinierten klassische Toskana-Spezialitäten – etwa Kaninchen und Steinpilze oder Pecorino und Lardo di colonnata – womit die Fladenbrote erst belegt werden, wenn sie im Holzofen fertig gebacken, aber noch heiß sind.

Dass bei diesen Zutaten Frische und Güte die wichtigsten kulinarischen Kriterien sind, versteht sich bei dem lan-

desweiten Ruf von Giovannini und Mattei von selbst.

Zu ihren jüngsten Pizza-Belag-Kreationen gehören gegrillte Jakobsmuscheln mit Kichererbsenpüree und gegrillter Thunfisch mit Fenchel und Orangen. „Gourmet-Pizza“ nennen die beiden diese Gerichte, im Gegensatz etwa zu traditionellen Margherita, Marinara oder Napoli, die Giovannini natürlich mit der gleichen Sorgfalt zubereitet.

Geschmacksfreier Analogkäse, welches Gemüse und salzige Allerweltsalami sind allerdings keine Erfindung deutscher Pizzabäcker. „Sowas gibt es auch in Italien an jeder zweiten Ecke“, hören wir von Kennern des Landes.

Massimo Giovannini ist angetreten, dem Billig-billiger-am-billigsten-Trend etwas entgegenzusetzen, das der vorjährige Finalist der „Pizza e Pasta Expo“ in Paris, einer Art Weltmeisterschaft der italienischen Kochkunst, schlicht mit „Qualitätessen“ beschreibt.

Der in seinen Einschätzungen meist recht rüde italienische Gastronomieführer „Pizzeria d'Italia“ jedenfalls vergab für Massimo Giovanninis Pizzeria in Pietrasanta die höchste Bewertung. Auch sonst waren die Tester des Lobes darüber voll, dass hier ein Nationalgericht mal so zubereitet wird, wie es dieser Nation gebührt.

Und wir schließlich wissen nach unserem Besuch auch, weshalb Massimo Giovannini sein Bistro in Pietrasanta ausgerechnet „Apogeo“ nannte. Die deutsche Übersetzung lautet schließlich – Höhepunkt.

**PIZZERIA APOGEO**

Via Aurelia Sud 14  
I - 55045 Pietrasanta  
Tel. 0039 - 0584 793 394

[www.pizzeriaapogeo.it](http://www.pizzeriaapogeo.it)

**pizza**

**L'innovazione**

- Apogeo: € 10,00  
*fiordilatte melanzane grigliate pom.fresco parmigiano reggiano e lardo di colonnata.*
- Caprese: € 10,00  
*Bufala dop passata di pomodoro fresco, basilico e olio al basilico.*
- € 10,00  
*alici del mar cantabrico e filetti di pomodoro.*
- € 10,00  
*ro: di pom.fresco,alici del mar cantabrico e frutto del capper.*
- € 11,00  
*ffumicato,erba cipollina e pepe arlecchino.*
- € 11,00  
*ada e salmone.*
- € 11,00  
*fresco alle erbe aromatiche,*
- € 10,00  
*ia, scaglie di pecorino e mosto cotto d'uva.*
- € 10,00  
*izza di stagione; chiedere al personale.*

*N.B. queste pizze non sono modificabili!*



**SUPERMERCATO**  
**Centro Italia**  
GESCHMACK IST KAUFLICH  
**Berlins grösste Italienauswahl**

**45 ANNI**  
**IL SUPERMERCATO**  
DAL 1968  
**CENTRO ITALIA**  
~DAS ITALIENISCHE KAUFHAUS~

**Einzel- und Großhandel • Direktimportpreise • 3.000 Artikel**

**AN ALLEN FILIALEN KOSTENLOS PARKEN**

**Charlottenburg**  
Sophie-Charlotten-Strasse 9-10  
14059 Berlin-Charlottenburg  
Öffnungszeiten:  
Mo. bis Fr.: 9.00 - 18.30 Uhr  
Sa.: 10.00 - 16.00 Uhr

**Marienfelde**  
Großbeerenstraße 169-171  
12277 Berlin-Marienfelde  
Öffnungszeiten:  
Mo. bis Fr.: 9.00 - 18.30 Uhr  
Sa.: 9.00 - 14.00 Uhr

**Prenzlauer Berg**  
Greifswalder Straße 80c  
10405 Berlin-Prenzlauer Berg  
Öffnungszeiten:  
Mo. bis Do.: 10.00 - 19.00 Uhr  
Fr.: 10.00 - 20.00 Uhr, Sa.: 10.00 - 16.00 Uhr