

IL GUSTO TO

TEIL 2: EINE KULINARISCHE WINTERREISE

VON JÖRG TEUSCHER



SCANO



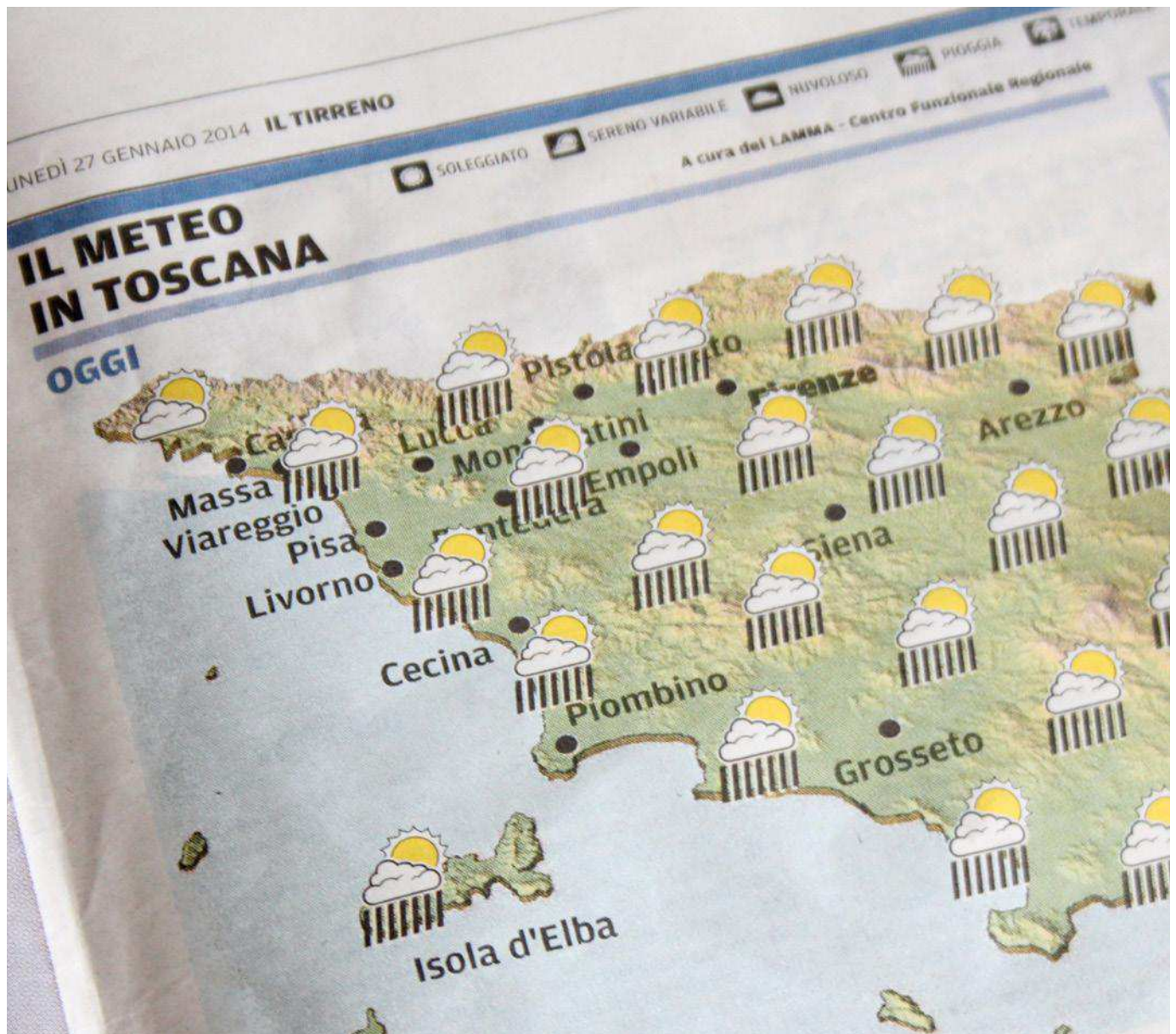
Vielen Deutschen ist die Toskana besser vertraut als das Allgäu oder der Spreewald, immerhin wurde eine ganze Generation hier kulinarisch sozialisiert.

Und so zieht es Tausende jedes Jahr ein paar Tage in die Provinz zwischen Apennin und Tyrrhenischem Meer. Ich gestehe, dazuzugehören.

Am liebsten bin ich abseits der großen Straßen unterwegs, meide Florenz, das riesige Museum, Pisa und Siena, wenn man mal von der dortigen Enoteca italiana absieht, die den besten Einblick gibt in die gesamte Weinproduktion des Landes.

Während einer kulinarischen Winterreise lernte ich Menschen kennen, denen die Qualität regionaler Lebensmittel jenseits des Supermarkteinerleis besonders am Herzen liegt.





Die Wetterkarte der Tageszeitung „Il Tirreno“ dokumentiert, was den Winter 2014 in der Toskana ausmacht: Regen.

Dauerregen, Landregen, Starkregen. Und wenn es mal nicht regnet, nieselt es. Dazu gibt es Bilder von unterspülten Straßen, abgerutschten Hängen, und man wird das Gefühl nicht los, dass die nebelgraue Tristesse irgendwie zu diesem Land in der Krise passt.

„Wetter hin, Krise her, jetzt müssen die Olivenbäume verschnitten werden“, erklärt Andrea Lehmann, die gemein-

sam mit ihrem Sohn Alexander das Landgut Il Casone in der Provinz Lucca betreibt: 1.350 Olivenbäume auf vier Hektar steiler Terrassenlandschaft.

„Ein perfekter Baumschnitt ist die erste Voraussetzung für ein Öl höchster Qualität“, fügt sie hinzu. Doch nicht nur das. Er ist auch eine Bedingung dafür, dass in der Toskana nicht das passiert, was in Apulien, im Süden des Landes, geschehen ist.

Im größten italienischen Anbaugebiet sind derzeit rund 8.000 Hektar Oliven-

haine, die nicht oder nur mäßig gepflegt wurden, von Xylella fastidiosa befallen, einem Schädling, der den Wasserhaushalt der Bäume blockiert. Das Resultat: sie vertrocknen von innen und sterben ab.

Also kämpfen sich Cornelio Raffi und seine Helfer Andrea, Antonio und Claudio in jeder leidlich trockenen Stunde von Baum zu Baum. Zwei Monate werden die vier Männer gut zu tun haben.

Wir verabschieden uns und fahren zur Metzgerei von Silvano Albani.



Silvano Albani

56 Jahre

Metzgermeister

Pietrasanta Loc. Africa









„Krise? Vorbei! Die Toskana findet zu sich selbst zurück“, schrieb jüngst das Hamburger Gourmet-Journal *Der Feinschmecker* über das Sehnsuchtsziel der Deutschen.

„Kulinarisch mag das für die Luxus-hotels und Nobelrestaurants stimmen“, erregt sich Metzgermeister und Rinderzüchter Silvano Albani, „aber nicht für die normalen Leute.“

Der 56-Jährige, der selbst im Hochsommer Pudelmütze trägt, weiß wovon er spricht. „Die Toskaner sind ausge-

sprochene Fleischesser, sie mögen es auf jede Art und vor allem reichlich“, sagt er. Und fährt fort: „Doch wo kaufen die meisten ihr Fleisch? Im Supermarkt! Billige Ware aus Massentrieben in der halben Welt!“ Das Problem kommt uns bekannt vor.

Albani betreibt eine kleine Metzgerei in Africa, einem Vorort von Pietrasanta, der wahrscheinlich schönsten Stadt in der Versilia. „Zu Zeiten meines Vaters gab es hier rund 40 Macellerias, heute sind es bestenfalls noch sieben.“

In Africa ist er der letzte Handwerksmetzger. Er züchtet Rinder, baut Futter an, nur schlachten darf er nicht mehr selbst. „Zu viele Vorschriften.“

Trotzdem bleibt Silvano Albani bei seinem Credo: natürliche Produkte mit natürlichem Geschmack.

Kunden, die das wollen, werden bei ihm bestens bedient. Zugstück ist natürlich seine bistecca alla fiorentina, ein kiloschweres Monstersteak samt Knochen und Filet. Das kaufen bei ihm sogar Sterneköche.



Schwerstarbeit im Morgengrauen: Die Schlachter Oreste und Luigi, v.li.

Silvano Albani hatte zum Schlachten eingeladen, nicht ohne darauf zu verweisen, dass heutzutage wieder mehr toskanische Familien privat Schweine hielten. Ob aus Gründen des Genusses oder des Sparzwangs, das ließ er offen.

Die Sau, der an diesem Morgen mittels eines gezielten Bolzenschusses und eines ebensolchen Stiches in die Halsschlagader der Garaus gemacht wurde, gehört Adriano Biagi, einem Metallbaumeister mit eigener Werkstatt und Garten am Ortsrand von Africa.

Hier lebte das Tier vergleichsweise idyllisch, länger als ein Jahr lang. „Das Durchschnittsalter in den Massenställen beträgt 153 Tage“, erklärt Albani, „153 Tage in fensterlosen Ställen auf betonkalten Spaltböden.“

Die Hausschlachtung erfolgt nach einer einstudierten Choreografie. Die Hauptakteure des archaischen Rituals sind, neben dem Schwein, Luigi und Oreste. Die beiden Männer arbeiten schnell und schweigend und gönnen sich erst einen kräftigen Schluck Chianti, als

die beiden Schweinehälften am Ausleger eines Gabelstaplers hängen.

Das große Wursten wie in Deutschland findet hier nicht statt. „Das meiste Fleisch wird gepökelt“, sagt Meister Albani, „dazu kommen bei uns noch einige Spezialitäten: Mortadella nostrale, eine Art Salami; Sanguinaccio, eine leicht süße Blutwurst, in die auch die Bäckchen, die Lunge und die Zunge gehören und Panchettina arrotolata aus gepökelttem Schweinebauch und Schwarte.“





Luciana dalle Mura

65 Jahre

Gemüsebauerin

Capezzano Pianore





Natale Frati, Lucianas Ehemann





„La serra“, das klingt so wunderbar nach Erde, Sonne und Heiterkeit des Südens, vor allem, wenn das „serra“ extrem gedehnt ausgesprochen und die erste Silbe stark betont wird.

Doch nicht dieses Klages wegen kommen so viele Leute auf Luciana dalle Mura Hof, um Gemüse zu kaufen. Es sind die Vielfalt des Angebots und dessen Frische, die Kunden selbst aus dem gut 20 Autominuten entfernten Viareggio anziehen. „La serra“ übrigens heißt nichts anderes als „Gewächshaus“.

Knapp zwei Hektar bewirtschaftet Luciana dalle Mura unter Glas, hinzu kommen einige Freiflächen.

Seit 1981 baut sie Gemüse an, in dritter Generation. Rund 50 Sorten wachsen auf ihrem Hof, das meiste Saatgut zieht sie selbst.

Besonders stolz ist Luciana auf ihre neun Salat- und elf Tomatensorten, darunter die alte Sorte „Cuore die bue“, eine Traumtomate. „Kommen Sie im Mai oder Juni wieder, dann können Sie sich von ihrem Duft und Geschmack

verzaubern lassen!“ Tatsächlich, die sonst eher sachliche Gemüsebäuerin sagt „verzaubern“, „incantare“.

Ihren guten Ruf schuf sie sich außerdem mit verschiedenen Kohl- und Wurzelgemüsen. Auf die Frage, ob sie Biobäuerin sei, hat Luciana offenbar schon gewartet. „Auch in Italien gilt für bio: je billiger, desto besser“, zuckt sie mit den Schultern und ergänzt: „Ich arbeite wahrscheinlich biologischer als viele Biolandwirte, aber die Auflagen und Kontrollen sind einfach zu teuer.“



Luca Tabarrani

54 Jahre

Fischhändler

Piano di Mommio





... und abends zu Renzo: Conny, Luca und Carlo, v.li.

Abends in der Dorfkneipe von Piano di Mommio. Hier treffen sich alle zum Dämmerchoppen, zum Aperò, wie es in der Toskana heißt. Reiche und Arme, Arbeitslose, Bauern, Handwerker, Unternehmer. Ferrarifahrer und solche, die zu Fuß kommen.

Der Kamin verbreitet wohlige Wärme, Martina serviert Wein, die Spielautomaten glühen. An einem Ecktisch hat das Briscola-Quartett Platz genommen. Gespielt wird mit vierzig Karten, zwei gegen zwei, nach jeden Stich wird dis-

kutiert, als ginge es um Geld oder Leben, obwohl es weder um das eine und schon gar nicht um das andere geht.

Ich lerne Luca Tabarrani kennen. Der kräftige Mittfünfziger ist Fischhändler, eine Kapazität in seinem Metier und eine Institution in der Gegend. Gemeinsam mit seiner Frau Marcella bietet er auf Wochenmärkten in Lucca, Camaiore und Capezzano Pianore frischen Fisch an. An zwei Tagen in der Woche beliefert er private Kunden und staunt, dass es sowas in Deutschland nicht gibt.

Wir fahren auf den Mercato ittico, den Fischmarkt von Viareggio, eine der größten Hafenstädte an diesem Teil der toskanischen Küste. Hier werden die Fänge des Tages versteigert. Der erste Eindruck: große Vielfalt, kleine Mengen, mehr Kunden als Ware.

„Nur sechs Schiffe waren heute draußen“, bestätigt der Händler das Bild. Die Fischerei ist ein schwieriges Geschäft geworden, die Preise für fangfrischen Mittelmeerfisch sind dementsprechend hoch.



Abendstimmung: Der Fischereihafen von Viareggio







Sogliole nostrale, frische Seezungen beispielsweise, kosten 30 Euro pro Kilo, und die Mittelmeermakrele schlägt mit einem Kilopreis von immerhin noch 10 Euro zu Buche.

Trotzdem kommen die Leute und kaufen, wenn Marcella und Luca mit ihrem postgelben Fiat-Kühlwagen auf den Märkten in der Provinzhauptstadt oder den anderen Orten der Region auftauchen. „Sicher ist es weniger geworden“, sagt Luca, „aber die heimischen Fische stehen trotzdem weiter hoch im Kurs.“

Das Gütezeichen steht auf den Preisschildern und heißt „mediterraneo“. Fische aus internationalen Aquakulturen genießen, obwohl preiswerter, in der Toskana nur ein geringes kulinarisches Renommee.

Luca Tabarrani weist auf eine fast leere Kiste: „Ghiozzi, tracini und canocchie, die sogenannten Arme-Leute-Meerestiere, sind schon ausverkauft.“ Kein Wunder, nicht nur wegen des Preises. Die kleinen Suppenfische und der sogenannte Heuschreckenkrebs mit seinem

feinen hummerartigen Fleisch sind die wichtigsten Zutaten für die berühmte toskanische Cacciucco.

„Unser traditioneller Fischeintopf, zu dem auch noch Knurrhahn, Petermännchen und Tintenfisch gehören, ist geschmacklich der Bouillabaisse marseillaise durchaus ebenbürtig“, lächelt Tabarrani.

Immerhin, er sagt „ebenbürtig“ und nicht „überlegen“, soviel Bescheidenheit ist selten in der Toskana. Vor allem, wenn es um die Küche der Region geht.

Vittoriano Pierucci

60 Jahre

Gastronom

Capezzano Pianore







Die Pierucci-Familie: Vater Vittoriano, Mutter Lida, Tochter Barbara, Sohn Daniele

Das Restaurant La Dogana, zu deutsch „Das Zollhaus“, liegt in der Nähe von Pietrasanta auf einem Berg, zu dem es nur eine Zufahrt gibt, mehr Weg als Straße. Das muss man wissen, und dann muss man es noch finden. „Ein typischer Geheimtipp“, sagten Freunde.

Ganz so geheim kann es aber wohl dann doch nicht sein, denn schon an diesem ganz normalen Mittwochmittag sind rechts und links der steilen Auffahrt kaum noch freie Parkplätze zu bekommen.

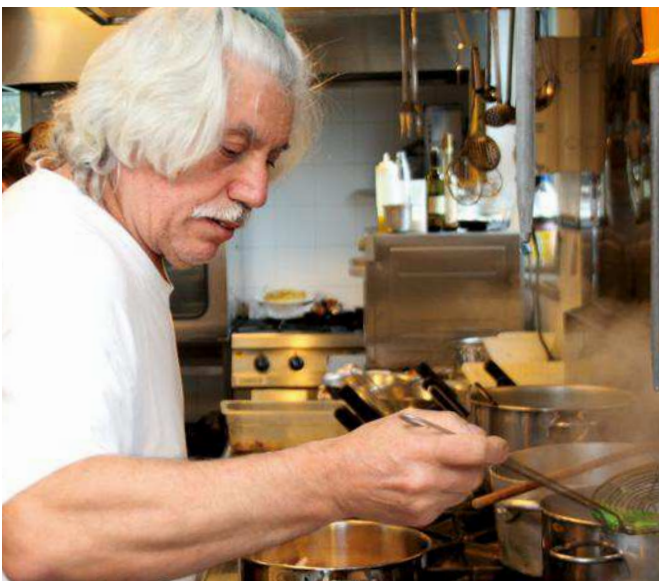
Die Aussicht bis hinunter an den Strand von Forte dei Marmi ist atemberaubend und wahrscheinlich in den sanfteren Jahreszeiten am romantischsten, wenn man die Sonne spektakulär über dem Meer untergehen sehen kann.

Vittoriano Pierucci, der Patron des Hauses, ist ein Mann mit einem Fellini-Face, und das liegt nicht nur an der himmelblauen Haarspange, mit der er seine graue Pracht bändigt.

Der 60-Jährige ist Koch aus Leidenschaft und genauso leidenschaftlich

spricht er darüber: über toskanische Klassiker und spontane Kreativ-Gerichte, über die beiden Abteilungen seiner kleinen Speisekarte, „Mare und Terra“, über seine wichtigsten kulinarischen Regeln. „Sei beim Kochen einfach und klar“, sagt Pierucci, „dann bist du toskanisch.“

Wir nehmen Platz, das Ambiente ist mediterran luzid, ein hoher Raum, große Fenster, viel helles Holz, schöne Bilder, Kochbücher, eine Wohltat für die Augen.





Der Renner des Restaurants sind Tagliatelle Nere, schwarze Bandnudeln, natürlich hausgemacht, die mit gegrillten Meeresfrüchten serviert werden. Ein Gericht, gekocht nach der Devise „leicht und lecker“.

Drei „Mare“- und drei „Terra“- Hauptgerichte gibt es, dreimal Fisch und dreimal Fleisch also.

Petto d' Anatra al pepe verde, Entenbrust mit einer Sauce von grünem Pfeffer, ist eine souveräne Sache. Die Brust hat das Braten ohne kompletten

Saftverlust überstanden, die Jus teilt sich der wohlschmeckenden Sauce mit, das ist perfektes Handwerk und im Ergebnis eben ein kulinarisches Erlebnis.

Pierucci hat, seit er am Herd steht, keine der modischen Wellen mitgemacht, die in der Vergangenheit auch die toskanische Gastronomie heimsuchten. „Alle reden jetzt von der Rückkehr zum Ursprung unserer Küche“, grinst er, „wir nicht, wir haben diesen Ursprung nie vergessen und unsere Basis nie verlassen.“

Dass das so bleibt, dafür sorgen neben seiner Frau Lida auch Sohn Daniele, der die Hotelfachschule in Massa absolviert hat und Tochter Barbara. Sie studiert in Pisa Önologie und berät die Gäste fachkundig. „Wir sind eben ein typischer Familienbetrieb“, so Pierucci.

RISTORANTE LA DOGANA



Via delle Pianore 20
Capezzano Pianore (Lu)
Tel. + 39 (0)584 – 91 51 59
www.ristoranteladogana.com