

Essen & Trinken

Italien ist kulinarisch ein Paradies, da macht die toskanische Küche keine Ausnahme, dazu ist sie noch sehr bekömmlich: Gekocht wird traditionell mit wenig Fett und viel Gemüse. Das Fleisch wird oft über Holzkohle gegrillt.

Im Land, wo die Zitronen blühen, begnügt man sich nicht mit einem Hauptgericht. Der Magen wird durch diverse *antipasti* (Vorspeisen) und am besten noch durch einen Aperitivo auf das Hauptgericht vorbereitet. Als *primo piatto* (erster Gang) folgt dann Suppe oder Pasta (Teigwaren), wobei in der Toskana Nudelgerichte eigentlich nicht zur traditionellen Küche zählen. Der *secondo* (Hauptgang) besteht in der Regel aus Fleisch oder Fisch (teuer), die Beilagen (*contorni*) müssen meist extra bestellt werden.

In Touristenorten werden häufig sog. Festpreismenüs (*menù a prezzo fisso* oder *menù turistico*) angeboten – oft die einzige preiswerte Art, seinen Magen mehr oder weniger angenehm zu füllen. Wer es liebt, à la carte zu speisen, muss tiefer in die Tasche greifen – und auf den Listenpreis werden oft noch 2–4 € für *coperto* (Gedeck) aufgeschlagen.

Die Unterschiede zwischen den einzelnen Lokalgattungen verwischen zusehends. Gemeinsam ist ihnen, dass sie fast alle einen Ruhetag in der Woche haben (an der Tür angeschlagen).

Ristorante: Das (auch preislich) gehobene Speiselokal, wohin man Freunde und Geschäftspartner ausführt. Reiche Auswahl an Antipasti, die oft fein säuberlich auf einer Theke in der Nähe des Eingangs aufgereiht sind. Geboten werden überregionale italienische Küche und regionale Spezialitäten, die je nach geographischer Lage ihren Schwerpunkt auf Fleisch oder Fisch haben.

Trattoria: Ursprünglich die einfachere, bodenständigere und auch preiswertere Variante. Typische Trattorie werden meist seit Generationen als Familienbetrieb geführt, auf dem Speisetzettel stehen hauptsächlich Gerichte der

regionalen Küche. Inzwischen hat sich manches geändert. So nennen sich viele Ristoranti Trattoria, sei es, um eine gewisse „Volkstümlichkeit“ vorzuspiegeln, sei es, weil man sich dieser Tradition wirklich verpflichtet fühlt und entsprechend arbeitet. Die Bezeichnung Trattoria sagt nichts über die Preise aus, meist isst man dort genauso oder fast genauso teuer wie im Ristorante.

Osteria: Traditionell das Gasthaus um die Ecke, wo der kleine Angestellte seine Mittagspause verbrachte und seinen *quartino* (Viertel Liter Wein) trank. Die echte Nachbarschafts-Osteria hat heute in ganz Italien Seltenheitswert. Die Bezeichnung besagt gar nichts mehr, dahinter kann sich auch ein gestyltes Restaurant verbergen. Zuerst mal einen Blick hinein (und auf die Speisekarte) werfen, bevor man sich setzt.

Pizzeria: Wer auf Nummer sicher gehen will, preislich wie kulinarisch, kehrt hier ein. Das Angebot ist wenig exotisch, und es ist durchaus üblich, auf die Vorspeise zu verzichten und nur ein Gericht zu bestellen, sei es Pizza oder eine Nudelspeise mit Salat. Nicht von ungefähr trifft man hier meist die Dorfjugend, die in den teuren Ristoranti höchstens im Familienverband auftaucht.

Birreria: Der Name täuscht, denn man trifft sich hier nicht nur zum Biertrinken, sondern auch zum Essen. Es werden vollständige Mahlzeiten serviert.

Enoteca, Vineria oder **Vinaio:** Weinlokal mit meist großem Angebot regionaler und überregionaler Weine. Man nimmt ein paar der oft sehr leckeren Snacks zu sich und probiert sich genüsslich durch die Weinkarte.

Tavola Calda/Rosticceria: Den ganzen Tag warm gehaltene Speisen, viele Salate, Sandwiches etc. Meist relativ preiswert, Speisen oft zum Mitnehmen.

Paninoteca: die Fastfood-Variante, bei der man auch das am Nachmittag aufkommende Hungergefühl mit lecker belegten Brötchen stil-



Die Köchin nach getaner Arbeit

len kann, klassisch mit toskanischem Schinken oder Pecorinokäse.

Bar: An jeder Straßenecke – hier kehrt man tagsüber im Vorübergehen ein, um am Tresen morgens einen Cappuccino, tagsüber einen Caffè oder abends eine Grappa zu schlürfen, ein paar Worte zu wechseln und sich von der Arbeit zu erholen. Abends fungiert die Bar als Treffpunkt. Auch dann spielt Alkohol hier nur eine sympathische Nebenrolle. Sitzgelegenheiten sind rar, man diskutiert im Stehen. Inzwischen haben viele Bars aber Stühle und Tische im Freien aufgestellt, an denen man oft deutlich mehr zahlt als am Tresen.

Caffè: Die Übergänge zur Bar sind fließend. Entspricht unserem Café, meist mit ausgedehnter Freiluftzone an exponierten Plätzen und Straßen. Wenn man Platz nimmt, steigen die Preise!

Frühstück (prima colazione)

Kann man sich in Italien abgewöhnen. Kaum ein Italiener frühstückt ausgiebig, meist reicht ein *cornetto* (Hörnchen) oder eine *pasta* (Gebäck) in der nächsten Bar, dazu ein hastig heruntergekippter Cappuccino. Auch in den Hotels fällt das Frühstück in der Regel bescheiden aus.

Hat man sich erst an den morgentlichen Ritus gewöhnt, werden die köstlich mit Aprikosenmarmelade gefüllten Brioche und der sorgfältig zubereitete Cappuccino genau das sein, was man zu Hause vermissen wird – stehend, in der Bar, am Morgen!

Vorspeisen (antipasti)

Meist sind sie sehr individuell nach Art des Hauses zusammengestellt. Typisch sind z. B. *prosciutto con melone* (geräucherter Schinken mit Melone) oder toskanische Hartwurstsorten, garniert mit Oliven und manchmal etwas Salat. Manchmal gibt es auch *frutti di mare*, einen leckeren Meeresfrüchtesalat, oder *finocchiona*, eine mit Fenchel gewürzte Salami. Der toskanische Klassiker sind *crostini neri*, kleine geröstete Weißbrotsscheiben mit Hühnerleberpastete.

Wer das Mahl fleischlos beginnen möchte: *crostini* gibt es natürlich auch als Vegi-Variante mit Pilz- oder Olivenpaté; *sottoli* sind eingelegte, gegrillte Gemüsesorten wie Zucchini, Paprika, Auberginen, Kapern oder getrocknete Tomaten. Oder wie wäre es mit einer



Die perfekte Reifung

insalata di ceci, ein Kichererbsensalat, oder mit frittierten Zucchini-Blüten oder einer *panzanella*, dem schmackhaften toskanischen Brotsalat? Auch die toskanischen Schafskäsesorten sind ausgezeichnet: den *pecorino* gibt es je nach Reifegrad von mild bis würzig-pikant. Last but not least ist die *bruschetta al pomodoro* – geröstetes Weißbrot mit Knoblauch, Tomate, Basilikum und Olivenöl – der Inbegriff einer einfachen wie köstlichen Vorspeise.

Erster Gang (primo piatto)

Minestre: Dazu zählen Suppen, aber auch Teigwaren und Reisgerichte.

Zuppa: Am bekanntesten ist Minestrone, eine dicke Gemüsesuppe mit allem, was der Garten zur entsprechenden Jahreszeit hergibt. Typisch für die Toskana ist die *minestrone lunigianese* mit Bohnen, Kastanien, Reis und diversen Kräutern. Eine reichhaltigere Abart ist *minestrone alla casalinga* mit Kartoffeln, Sellerie, Tomaten, Kohl, pürierten Bohnen und Nudeln. In einer einfachen Trattoria kommt auch häufig *consome*

(Fleischbrühe) mit Hühnerfleisch und Nudeln auf den Tisch.

Pasta: Teigwaren werden als Vor-, aber auch als Hauptgericht serviert. Es gibt einige hundert verschiedene Nudelarten, die sich durch Rezeptur, Form oder Füllung unterscheiden. Eine gute Trattoria verzichtet auf industriell hergestellte Teigwaren; man macht sie selber oder kauft sie beim Nudelbäcker ein.

Hauptgerichte (secondi piatti)

Ob Fisch oder Fleisch entscheidet die Gaumenlust und nicht zuletzt der Geldbeutel: In der Toskana wird viel Wert auf Qualität gelegt, und die ist auch hier teuer. Eine Alternative sind die Klassiker der toskanischen Bauernküche, der sogenannten „Arme-Leute-Küche“, die die Auswahl an Hauptgerichten preiswert und sättigend mit pflanzlichem bereichern – da kann der Fleischfresser glatt zum Vegetarier werden. Beispielsweise mit einer *pappa al pomodoro*, einer Tomaten-Brot-Suppe, einer *ribollita*, dem herzhaften Eintopf aus Schwarzkohl, oder der bereits

erwähnten *panzanella*, dem deftigen Brotsalat. Als *contorni* (Beilagen) kommen häufig weiße Bohnen, Mangold oder Spinat auf den Tisch; sie müssen, wie gesagt, normalerweise extra bestellt werden.

Fleischgerichte: Bekanntestes toskanisches Gericht ist wohl die *bistecca alla fiorentina*. Das Beefsteak wird ohne Fett und ungesalzen auf den Holzkohlegrill gelegt, damit der Saft nicht verlorenght. Es soll mindestens 500 Gramm schwer sein. Probieren Sie es einmal in einem Restaurant, billig ist das allerdings nicht.

Fischgerichte: Wegen der Meeresnähe ist die Auswahl an Fisch und Krebsge tier groß. Auf jeden Fall mal *cacciucco* versuchen, die Livorneser Fischsuppe – ein duftendes Allerlei aus Krabben, rosig-zarten Tintenfischchen, Aal, Langusten und Ähnlichem mehr in einem fein abgeschmeckten Sud.

Pizza: Für Budget-Touristen ist sie neben den vegetarischen Gerichten (→ Kastentext) oft die einzige Möglich-

keit, eine preiswerte Mahlzeit zu bekommen. Die italienischen Pizzabäcker bei uns im Exil gehen oft verschwenderisch mit dem Belag um: dicke Schinkenscheiben, viel Käse ... In Italien dagegen fällt der Belag sparsamer aus, dafür ist der Boden unnachahmlich knusprig.

Eis (gelato)

Das italienische Eis gilt als das beste der Welt, seine Herstellung ist (fast) eine Kunst – *gelato artigianato*, wie man oft liest, heißt nicht künstlich hergestellt, sondern kunstfertig. Die präsentierten Sorten gehen meist in die Dutzende. Mittlerweile gibt es mehrere Ketten, die vorwiegend biologisch angebaute Zutaten verwenden. Herrlich erfrischend und aromatisch ist auch *granita*, ein flüssig-körniges Eisgemisch, das in großen Rührgeräten den Tag über frisch gehalten wird. Häufige Geschmacksrichtungen sind *menta* (Minze), *limone* (Zitrone), *aranciata* (Orange) und *caffè*.

Forno a legna – die beste Pizza kommt aus dem Steinofen



Toskanischer Gaumenschmaus ...

... mit Fleisch oder Fisch

Arista alla fiorentina: Deftige Rinderlende (die würzigste kommt aus dem saftig grünen Chiana-Tal), das Fleisch wird mit Öl und Knoblauch eingerieben, mit Rosmarin gewürzt und dann auf Holzkohle gegrillt. Serviert wird das Fleisch mit zerlassener Butter, Spinat, Gemüse oder Pilzen.

Calamari ripieni: Tintenfische, gefüllt mit Ei, Knoblauch, Petersilie und Semmelbröseln, kräftig gewürzt und in Öl gebraten. Dazu Tomatensoße.

Lombatine di vitello con funghi: Kalbsslende, in Butter gebraten und mit Champignons und Tomatensoße weichgeschmort.

Pollo alla fiorentina: gewürzte Hühnerfleischstückchen, in einem Ausbackteig goldbraun frittiert.

Polpette: Hackfleischbällchen mit Petersilie, Schinkenstückchen, Ei, Muskatnuss und geriebenem Parmesan.

Trippa alla fiorentina: gekochte Kutteln mit Zwiebeln, Tomatenmark, Petersilie, Salbei und Parmesan.

... für vegane und vegetarische Gourmets

Finocchi in tegame: Fenchel, in Öl gedünstet mit Knoblauch und Zwiebeln.

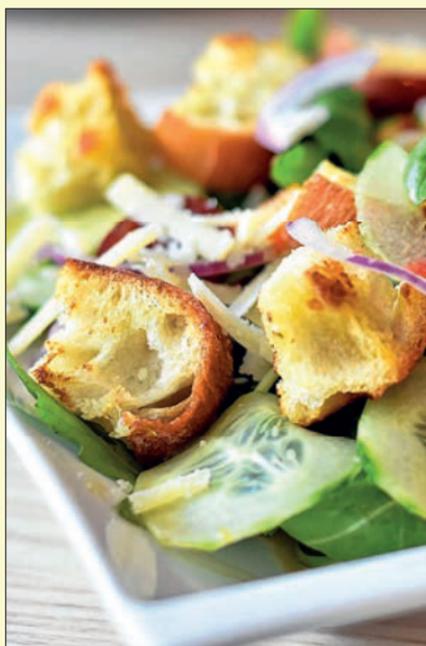
Pappa al pomodoro: kalte Tomatensuppe, die mit Weißbrot angedickt und mit Olivenöl, Knoblauch und frischem Basilikum abgeschmeckt wird.

Panzanella: gilt als klassisches „Arme-Leute-Gericht“: Salat aus Brot vom Vortag, angereichert mit frischen Tomaten, Stängensellerie, Zwiebeln, Olivenöl und Basilikum. Köstlich besonders an heißen Sommertagen.

Polenta alla toscana: gerösteter Maisbrei mit Zwiebeln, Petersilie, Rosmarin und schwarzen Oliven, überstreut mit geriebenem Parmesan.

Ribollita: die „Wiederaufgekochte“, ein Eintopf-Klassiker aus weißen Bohnen, Brot von gestern, allerlei Gemüsesorten, darunter oft *cavolo nero*, eine herzhaft-schwarzkohlartige Sorte.

Salsa d'erbe all'uso toscano: toskanische Kräutersoße mit in Olivenöl eingeweichtem Weißbrot, Knoblauch, Oliven, Estragon, Oregano und Essig.



Panzanella – Brotsalat



Horizontale Flaschenlagerung in einer Enoteca in Montalcino

Wein

Noch bis in die 1970er-Jahre hatte das Wort „fiasco“ eine Doppelbedeutung, bezeichnete es doch die traditionelle Korbflasche für den Chianti und zugleich die meist haarsträubende Qualität ihres Inhalts. Damals war der Chianti – lange das Synonym für jeden toskanischen Wein – zu einem unbekömmlichen Massenprodukt verkommen.

Doch Anfang der 1980er-Jahre entwickelte sich etwas, was man ein wenig blumig, aber gar nicht falsch als das „italienische Weinwunder“ bezeichnet hat. Vorreiter dieser önologischen Revolution waren die Produzenten der Toskana.

Kraftvoll, mit hohem Alkohol- und Tanningehalt versehen, körperreich und tief – so präsentiert sich der toskanische **Rotwein** heute. Das Tannin macht ihn gut lagerfähig – 10 bis 20 Jahre bei Spitzengewächsen! In dieser Zeit entwickelt er immer mehr Komplexität und Tiefe in Geschmack und Bou-

quet. Ähnliche Charakteristiken besitzen, abgesehen vom Tanningehalt, auch die **weißen Sorten**. Einer der Wegbereiter der neuen toskanischen Weinkultur war neben den Traditionshäusern Antinori, Biondi Santi und Ricasoli der Marchese Mario Incisa della Rocchetta, einer der Mitbegründer des WWF. Als im Zweiten Weltkrieg die in italienischen Adelskreisen geschätzten französischen Weine knapp wurden, pflanzte er – zunächst nur für den Eigenbedarf – auf seinem Weingut Tenuta San Guido bei Bolgheri die Rebsorte Cabernet Sauvignon an. Erst ab



Brunello-Traube kurz vor der Lese

1968 brachte er diesen Wein mit der Bezeichnung *Sassicaia* in den Handel (benannt nach den vielen Steinen = *sassi* im Boden). Hochkompetenter Macher dieses Weines und vieler weiterer Spitzenprodukte des toskanischen Weinwunders war der legendäre Önologe Giacomo Tachis († 2016), der jahrzehntlang für Antinori arbeitete (Marchese Piero Antinori war ein Neffe des Marchese Mario Incisa della Rocchetta), sich für eine Beschränkung der Erntemengen einsetzte und das Barrique in Italien hoffähig machte. Weitere große Erfolge hat er in den Jahren seiner Pensionierung auf Sardinien erzielt. Weinmacher ähnlicher Statur sind auch die Gebrüder Riccardo und Renzo Cottarella – Riccardo, der Ältere, berät zahlreiche Weingüter in Mittel- und Süditalien, und Renzo, der Jüngere, ist Nachfolger von Giacomo Tachis bei Antinori. Mit ihrem Können, das sie auch in Frankreich und Deutschland erworben hatten, sind diese Experten der Motor der Entwicklung. Dazu kom-

men als großes Potential die phantastischen Böden und Pflanzgründe der Toskana (oft muschelkalkdurchsetzter Gallestro), eine große Vielfalt autochthoner Traubensorten (zuerst Sangiovese in seinen verschiedenen Varietäten) und die Unternehmungs- und Innovationsfreude der Weingutbesitzer – das Haus Avignonesi als leuchtendes Beispiel.

Entstanden sind so **zweierlei Qualitätslinien**: zum einen die nach dem italienischen Weingesetz definierten DOC- und DOCG-Weine bestimmter Anbaugebiete und zum anderen die sog. *Supertoskaner*, die nach diesem Gesetz nur als VDTs (*Vini da Tavola*) eingestuft werden, weil sie aufgrund ihrer Rezepturen gegen die DOC- bzw. DOCG-Regeln verstoßen. Aber gerade die Supertoskaner sind in der Mehrheit Spitzenweine von internationalem Format geworden, z. B. der *Sassicaia* (Tenuta San Guido), der *Vigna L'Appartita* (Castello di Ama) und aus dem Hause der Marchesi Antinori der *Solaia*, der

Tignanello und der *Guado al Tasso*. Bei den DOCG-Spezifikationen sind allerdings ebenso Weine von größter Statur zu finden: großartige Vertreter des *Chianti*, des *Brunello di Montalcino*, des *Vino Nobile di Montepulciano*, des *Morrellino di Scansano* oder des *Vernaccia di San Gimignano* (um nur einige zu nennen). Die Zentren der neuen Weinkultur sind in der nördlichen wie südlichen Toskana zu finden, u. a. in Castellina, Greve, Gaiole, Panzano, Radda in Chianti, Barberino und im Val d'Elsa.

Leider haben die toskanischen Weine, die international Furore gemacht haben, seit Jahren eine nahezu hysterische Preisexplosion erlebt. So wurde im Jahr 2001 der sog. „Jahrhundertjahrgang“ 1997 vermarktet. Der *Solaia '97*, als größter italienischer Wein des 20. Jh. gepriesen, ließ damals seinen Einstiegspreis von 60 € schnell hinter sich. Wer ihn dann ein wenig später noch sichtete und für umgerechnet 200 bis 350 € erstehen durfte, konnte sich glücklich schätzen.

Ein wesentlicher Ratschlag für Weinfreunde mit normalem Budget ist daher, sich in kompetenten Weinhandlungen beraten zu lassen, und zwar bezüglich ähnlich hochwertiger, aber noch nicht so bekannter Weine. Denn das Weinwunder ist beileibe nicht an sein Ende gelangt, und jedes Jahr kom-

men neue wunderbare Tropfen dazu. Außerdem ist es sehr lohnenswert, sich auch in der Nachbarschaft der Spitzenlagen umzusehen und dort zu verkosten. Zu empfehlen sind z. B. der *Montescudaio* (in der Nähe von Bolgheri), der auch als *Tignanello di Poveri* bekannt ist, der *Chianti Rufina Riserva DOCG* (Fattoria Selvapiana in Pontassieve) oder der *Poggio ai Chiari* (Casa Emma in Barberino Val d'Elsa).

Es gibt allerdings auch Fehlentwicklungen zu verzeichnen, wie etwa ein zu großzügiger Einsatz neuer kleiner Eichenfässer (Barriques), der zu einem Einheitsgeschmack von allesüberbietenden Vanillenoten führen kann. Dabei ist das Potential der Reben, der Böden, des Klimas und der Sonne so groß, dass sanft gesteuerte Weine, die ohne große Kellertricks sich selbst und ihrer Natur überlassen werden, wunderbare Ergebnisse zeitigen. Oft sind diese Weine „biologisch“, ohne dass dies besonders angestrebt oder betont werden muss. Schönstes Beispiel ist der *Brunello Paradiso di Manfredi* mit seiner großen Individualität, was die einzelnen Jahrgänge angeht. Auch der *Brunello von Gianfranco Soldera* ist Ergebnis einer Weinphilosophie von großem Einfühlungsvermögen in die Kräfte der Natur.

Rubinrotes Fiasco

Der rote *Chianti* spritzte nur so; die „fiaschi“ (Flaschen), dickbauchig und bastumhüllt, flogen nach der Theatervorstellung auf die Bühne. Nicht, weil der Wein nicht mundete, er machte die Gemüter impulsiv – doch was die Schauspieler boten, sprengte die Grenzen des Erträglichen. Das passierte irgendwann im 13. Jh. und wurde *fiasco* genannt – das Wort für ein missglücktes Unternehmen war geboren. Heute wird der Chianti, der wohl bekannteste italienische Wein, nicht mehr in den bauchigen Ballonflaschen abgefüllt, sondern kommt wie alle Qualitätsweine in Bordeaux-Flaschen.