

Amore, Gin und Schweinebraten

Masse war hier noch nie ein Thema; Mitten in der Toskana bieten Agriturismo und Riccardo Buzio und Riccardo Buzio mit ihrem Agriturismo Ferien, die genau in unsere Zeit passen

Nun wenigstens ein Apfel, Amore? Eine weißt hier Grazia, und ihr mögen ohne Frühstück zu erkommern, ist eher schwierig. Von der Küche aus hat sie den perfekten Überblick über den Hof im witzigen San Donato mitten in der Toskana. „Ich bin mit vielen Geschwister aufgewachsen“, erzählt sie, „deshalb bis ich erst zufrieden, wenn es allen gut geht“. Das heißt in Italien: Alle sind angekommen und fühlen sich mindestens wie zu Hause.

„Familäre Atmosphäre“ nennt sich das in den Rezepten, erklärt Riccardo, und sein Riccardo muss natürlich nicht erst nachdenken, als sie vor zwölf Jahren das „Podere Piccolo“ in den Hügeln über der Kleinstadt Reggello gekauft hat. Bei der warmen Lage ging der Toskanerbraten zum Geschäft und wusste genau, was sie auf ihrem zehn Hektar großen Anwesen nicht wollten. Also sitzen die Gäste an einer langen Tafele auf der Terrasse, und wenn Grazia abends auftritt, ist das für die meisten der Höhepunkte des Tages. Italiervisch Bodenständig mit gewissen raffinierten, kann locker widerstehen. Ulisse Podere gibt alles her, Gemüse und Obst sowieso, auch das Olivenöl ist selbst eingekauft. Riccardo, „und dem besten Olivenöl in der nahen Umgebung.“

„Wobei sich „besorgen“ ein bisschen zu schönend anhört. Der Haushalt ist so etwas wie ein Sport oder besser eine Spinnerei für sehr gute, solide hergestellt Produkte.“ „Ohne Speisereisen“, sagt er dann tatsächlich, „man muss wirklich schön, das ist ein schönes, präzises Deutsch mit ambienten Alltagsgegenständen über die Lippen geht.“

Vierzig Jahre hat er in Köln gelebt und dort für verschiedene Zeitschriften gearbeitet, dann selbst eine Firma gegründet und Touren nach Italien angeboten. „Ich weiß, wie der Hase läuft“, ist wieder so ein Spruch, den er gerne verwendet, und schon ist man mit Riccardo mitten in einem Gespräch über Gott und die Welt. Und über die Regie-



Vom Fenster des Podere Piccolo blickt man aufs Arnotal und ist gerade mal eine halbe Zuglinie von Florenz entfernt.

Foto: cp/Podere Piccolo



Die Bienen werden in San Donato im Agriturismo.



Grazia, Riccardo und Romeo auf der Terrasse. Abends spielt man im Sommer draußen.



ring in Rom. Zwanzig Jahre lang hat er beim Deutschlandfunk eine Sendung für Italien gemacht – mit Nachrichten aus Genenna.

Riccardo weiß, wo man den besten Schinken und zarte Cuken ist

Da kommt man nicht umhin, Vergleiche zu ziehen. Und wahrscheinlich gibt es nur wenige, die dem Deutschen dieses Italien mit all seinen politischen Karikaturen und Kapriolen so fundiert erläutern können – Stirzener inklusive –, um doch immer wieder bei den Vorzügen auf anderen Gebieten zu landen.

Über Weine kann Riccardo bis tief in die Nacht philosophieren, und wer ihn eine Kai-

te unter die Nase schiebt, erblüht und wie man sein feine Tropfen gelagert. Oder wo es dem besten Schinken gibt. In der Casa del Prosciutto in Vicchio nämlich, wo man im nahen Florenz noch traditionelle Trippa, also Kurelle, bekommt oder in Arezzo ein Eis zum Dulzschmelzen.

Das Podere liegt in weitläufigem Abstand zu den touristischen Zentren. Man hat hier seine heilige Ruhe und braucht dennoch nicht lange, um in die Umkleekabinen in Leonardo-Geburtsstadt Vinci mit ihrem famos geschmuckten Museo Leonardo oder auch Poggia, wo in der imposanten Alten Burg Hunderte Zinfiguren aus der Schlacht von Campaldino im 13. Jahrhundert erismen; die Florentiner Gärten haben seinerzeit die Ghibellinen von

Arezzo vertrieben. Als auch Dante Alighieri sei beobachtet im Sattel.

„Wie es drauf angeht, findet an jeder Ecke bedeutende Kultur, das hat der Toskana (besonders) Touristen besocht, um Leonardo-Jahr 2019 noch einige mehr als sonst; Entgegenrecht hart traf die Menschen neben unzähligen Corona-Opfern der Lockdown im März. Gerade die kleineren Orte ohne jede Industrie leben von Fremdenverkehr, betont Riccardo.“

Kürzlich erst hat er mit Freunden aus Rom eine Motorrad-Tour durchs Chianti-Gebiet unternommen. Das selbst bei Florenz, der sonst besten Urlaubsorten. Macerata am Marktplatz von Greve, hätten sie sofort einen Platz bekommen. Das legendäre Tatar vom Chianina-Rind sei zwar ein

Italien gewesen, resiniert er, aber richtig gut hätte es erst geschmeckt, als noch ein paar Ausflieger dazu kamen.

„Wie es jetzt läuft mit den Touristen? „Ende Juni sind die ersten Gäste wieder bei uns eingeträufelt“, sagt Grazia, „andererseits wär mir die Decke auf dem Kopf gefallen“. Sie braucht den Umtrieb, hört dem Leuten gerne zu, wenn sie von ihrem Stellfzügen erzählen. Und nun erwartet sich das Landhaus mit seinen gerade mal sechs Zimmern, die sie mit viel Liebe renoviert und ganz unterschiedlich eingerichtet hat, als Glücksfal.

Man tritt sich nicht auf die Füße, kann sich zurücklehnen in irgendeine Ecke des großen Gartens und ist doch gleich allein. Was ihr selbst guttun, genießen auch die anderen. Oft sind es Stammgäste, die die

Bussen seit Jahren begleiten und klopft ihre Lieblingsrezepte haben.

Im Ofen schmeckt die Lagasse vor sich hat, das Rezept stammt von Grazias Großmutter aus dem Piemont. Der Schweinebraten braucht noch eine Weile, so dass genug Zeit für einen Aperitivo bleibt. Riccardo holt die Glas und gießt ihn in goldene Gläser: „Das ist unser spezielles Kosterwasser“.

Die Mönche hier oben haben ein Händchen für Hochprozentiges

Die Mönche im gut zehn Kilometer entfernten Vallombrosa haben ein Händchen für Hochprozentiges, aber die Wacholderbrennerei ist der Renner. Im „Vallis umbrosa“, dem schattigen Tal mit seinen dichten Wäldern, haben sich vor fast tausend Jahren Benediktiner niedergelassen und den Orden der Vallombrosaner gegründet. Selbst im August ist es angenehm kühl um die Ältere, aber das verleiht den benachteiligten Flammen sehr köstlichen Duft der Sommerfrische. Und nun merkt man, auch noch den Duft der alten Tannen aus dem kristallinen Gin herausschmecken.

Auf dem Tisch landet die Bienenkacke, und die dampfende Lagasse vertreibt jeden Gedanken an dunkle Nachtdinonen. Raten Romano schießt nervös um die Stühle und weiß doch, dass erst einmal die Gäste dran sind. Saftiges Abendrot hat sich mittlerweile über Arnotal gelegt. Grazia trinkt Olivenöl und Bienen, während Riccardo über die Vorzüge ausstreuender Rebstöcke glänzt und für ein junges Paar aus dem Badischen Adressen und Routen auf einen Zettel listet.

„Nicht schmeifen, Amore, das Fleisch war“, liest er mit seiner Innenseite aus der Küche. Riccardo liest und kontext Minuten später mit einer virtuos transkribierten Arista alla Fiorentina zurück. Zusammen sind die beiden wirklich abschlagbar.

Christine Sigg

Agriturismo-Besuche unter agriturismo.it. Das Podere Piccolo bietet von April bis Ende Oktober Zimmern mit Frühstück ab 45 Euro. Reservierung und Tag. Die Abendessen sind von vier Gästen bis zu zwei Euro. Information auf www.agriturismopiccino.it. Tel.: 0039-055 805 2165