Insel-Herrlichkeit vor Sizilien:
Ein Dutzend Eilande liegt vor Sizilien – angefangen bei den Liparischen Inseln bis zu Favignana. Im Inserin

REISE

Gut speisen auf Rhodos:
Die Insel ist bekannt für ihre Küche. 2019 bekam sie die Auszeichnung „Europäische gastronomische Region". Im Inserin

75. Jahrgang - Nr. 40 **Freitag/Samstag, 2./3. Oktober 2020**

Italienisches Landschaftsgemälde: *Rund um San Donato in Fronzano im Hinterland von Florenz wechseln Olivenbäume und Reben. Die Toskana ist berühmt für diese gesunden Kraftpakete und den Rebensaft.* *Foto: dontlanti/ stock.adobe.com*

Gourmettrip in der Toskana

Bauernhofurlaub auf italienisch: Kochen mit der Señora des Hauses

So lässt es sich leben: *Ausblick vor der Terrasse des Landgutes auf die Hügel der italienischen Bilderbuchlandschaft.* *Foto: Bisping*

Die Liebe geht durch den Magen: *Die Betriebe des Agriturismo müssen eigene Produkte herstellen und anbieten.* *Foto: Bisping*

Es ist fast dunkel, die frittierten Zucchini, hausgemachten Tagliatelle mit Ragù und auch die knoblauchsauren Scaloppine mit Zitronensalbe setzt Salat aus grünen Bohnen, roten Zwiebeln und süßen Tomaten längst aufgegessen, als über der Terrasse Unruhe entsteht. Alle knacken, Schnaufen und laute Trappeln durchbrechen die Stille. Keine zwanzig Meter vom Tisch entfernt trabt eine Gruppe Wildschweine den Hang hinauf. „Die kommen wegen der Birnen", sagt Grazia Bosso, die eben noch das Rezept für ihre Kalbsschnitzel erklärte. Auf Fallobst haben die Tiere es abgesehen, und das nicht zum ersten Mal.

„Einmal ist eine Wildschweinsau mit sieben Frischlingen unter der voll besetzten Tafel durchgerannt", erzählt ihr Mann Riccardo. „Alle rugen die Füße hoch, da waren die Tiere auch schon weg." Die Gäste machen große Augen. Schon am Vorabend hatten während des Abendessens Rehe vorbeigeschaut. Die Natur und ihre Protagonisten machen sich nicht schlecht als Kulisse für Grazias Kochkunst, die auf besten Zutaten und bodenständigen regionalen Gerichten basiert. Der Hügel über dem Tal des Arno verwandelt sich nach Einbruch der Dämmerung in Wildnis, dann pirschen die Gäste miteinander und mit den Gastgebern, die zu jedem Baum und jedem Stein eine Geschichte kennen. Für die deutschsprachigen Gäste ist angenehm, dass die beiden, die viele Jahre lang in Köln lebten, auf Deutsch so flüssig erzählen wie auf Italienisch.

Riccardo und Grazia Bosso kauften das Landgut im Sprengel San Donato in Fronzano, nachdem sie sich an einem frühen Winteraug im Jahr 2009 in das im 14. Jahrhundert erbaute Haus und seine noch älteren Nebengebäude verliebten – trotz des fastenen Hinmels und des desolaten Zustands der Gebäude. Die Grundmauern des ehemaligen Stalls, heute das Domizil der beiden, datieren aus dem Jahr 1020. Knapp zehn Hektar Land mit Wald und 830 Olivenbäumen gehören zum Gutshof, der nach mehrmonatiger Sanierung als Agriturismo mit fünf Gästezimmern und einer Suite wiedergeboren wurde, dekoriert mit vielen Erinnerungsstücken von Grazias Brautstrauß hinter Glas bis zu Familienfotos.

Mit Urlaub auf dem Bauernhof ist dieser Begriff nur unzureichend übersetzt, denn für den echten Agriturismo gilt, dass er eigene Produkte herstellen und anbieten muss. Die Spanierin der Betriebe, von denen es allein in der Toskana über 3.000 gibt, reicht von bescheidenen Bauernhof bis zum Landsitzhaus. Meist geht es gemütlich zu. Die Gäste essen zusammen, das ist Teil des Konzepts, weshalb diese Art des Urlaubs für Fürtreterinnen weniger geeignet ist. In Zeiten der Pandemie sind man mit Hygienehinsteinand zwischen den Parteien und stets im Freien. Ein Faible für die regionale Küche eint die Gäste ebenso wie der Wunsch, mehr über die Toskana herauszufinden. Dafür sorgen die Gastgeber.

Das Essen steht im Mittelpunkt der Aufklärungsarbeit, schließlich ist das Italien. Grazia kocht allabendlich Menüs, die sie im Morgengrauen ersonnen hat und die überwiegend aus Produkten und Erzeugnissen aus eigenem Anbau bestehen – von der Marmelade über das Olivenöl und zahlreiche Gemüsesorten bis hin zum Limoncello. Riccardo geleitet bis vor kurzem zwischen der Toskana und Köln. Nun kümmert auch er sich hauptberuflich um den Agriturismo, gibt Tipps für Ausflüge nach Florenz, Arezzo oder zur Abtei von Vallombrosa und organisiert für die Gäste Besuche bei Produzenten regionaler Spezialitäten. „Wenn man sich in anderen Ländern umschaut, erkennt man, dass das Essen in Italien anders betrachtet wird", formuliert er die unumstößliche Tatsache, dass Nachlässigkeit in kulinarischen Fragen den Dingen gehört, die Italiener nicht zu toleranzieren gilt.

So nimmt Riccardo die Gäste mit zum Einkauf in San Giovanni Valdarno. In dem mittelalterlichen Städtchen findet samstags normalerweise in der Altstadt ein Markt statt, der sich vom der Piazza vor dem Palazzo d'Arnolfo aus dem 12. Jahrhundert in die umliegenden Straßen ergießt, wegen Corona ist er auf den Parkplatz des Fußballstadions verlegt worden, wo mehr Platz ist. Als erstes geht es zum Bäcker. Zwar backt Grazia alles selbst, doch wüsst man das Kleine, nach Brot und Mortadella duftende Geschäft L'Antico Forno zeigen, das es zu überregionalem Ruhm gebracht hat. Denn Inhaber Alessandro Cano stellte am 15. Juli 2018 die mit 126,94 Metern längste Focaccia der Welt her. So ist es im Guinness Buch der Rekorde und auf einem Schild an der Fassade nachzulesen. Die Gäste probieren und nicken zustimmend. Fast noch besser wird es auf dem Markt, wo sie Lacrima dell'Asta kosten, einen zarten Pecorino aus der Provinz Grosseto.

Bei den Metzgern seines Vertrauens kauft Riccardo Florentiner Steaks fürs Grillen am Abend. Die Brüder Andrea und Carlo Fabbrini führen das Geschäft „bei Gradbraten weiter und zählen zu den selten gewordenen Metzgern, die noch traditionellen Tarne Valdorno herstellen. Dieser köstliche, haltgetrocknete Schinken von mehr als zweihundert Kilogramm schweren Schweinen bringt die Vereinigung Slow Food im Schwäbischen. Für die wird die gesamte Schweineköpfe samt Ruoch und Borsten verwendet, an dass der Schinken zwanzig Kilogramm oder mehr wiegt und stolze achtzig Zentimeter lang ist. Sechzig bis neunzig Tage muss der mit Pfeffer, Knoblauch, Wacholder und Kräutern behandelte Schinken reifen. „Und zwar im optimalen Klima, damit er nicht zu schnell trocken wird", sagt Andrea Fabbrini. Er schneidet einen Tarne von 2014 auf und richtet Probierteller mit dem kostbaren Schinken, mit Trüffel- und Pesthelnlaum an und füllt dazu eine Flasche Chianti. Dann beginnt er mit der Vorbereitung der gewaltigen Florentinischen Steaks, die er unter Riccardos konzentrierten Blick weisungsgemäß in dicke Scheiben geschnitten hat. Mit Knoblauch, Rosmarin, Salbei und Zitronensalbe wirrt Fabbrini sie, dann kommen Pfeffer, Salz und Chili hinzu; schließlich wickelt er sie liebevoll in Papier.

Kochinteressierte Urlauber dürfen Grazia normalerweise bei der Bereitung frischer Pasta zusehen oder helfen. Wegen Corona ist das nun nicht möglich. Dafür bringt sie mit jedem Gang auch ein Rezept aus der Küche. Für den Grillabend hat sie ansetzlie der Pasta als ersten Gang einen Salat aus Dinkel, Kapern, Artischocken, Gurken, Pecorino und Minze bereitet, dann neben den Steaks und den ebenfalls in San Giovanni Valdarno erworbenen Salsicce und Rippchen, die Riccardo im genauerten Grill perfekt gart, schafft man nicht mehr allzu viel. Ein Stück Brot verbraucht, fast ohne Salz gebacken, dient mit einer unverschämten Besteuerung von Salz zu Beginn des 16. Jahrhunderts verzichtet man in der Toskana darauf.

Die Kochgeschichten, die während des Mahls erzählt werden, sind ebenso unterhaltsam wie Riccardos Berichte über die bekanntern unter den Nachbarn, zu denen im Umkreis Sting und Russell Crowe gehören. Von letzterem sehe man nichts, Sting hingegen, der einen passablen Wein macht und ein Restaurant für amerikanische Publikum betreibe, sei öfter in Figline Valdarno anzutreffen. Die Steaks sind weich wie Butter. Zikaden singen, Stimmen ersterben. Die Wildschweine lassen heute nichts von sich hören.

Stefanie Bisping

Beim Hin- und Rückflug nach Florenz fallen rund 479 Kilogramm CO_2 pro Passagier an. Die Kompensation beträgt zwölf Euro.
www.atmosfair.de

Informationen

Anreise: Der nächstgelegene Flughafen ist Florenz. Er wird beispielsweise von Lufthansa oder Air Dolomiti in knapp eineinhalb Stunden ab Frankfurt angeflogen. Flüge gibt es ab 124 Euro pro Euro.

Aufenthalt: Eine Liste von Agriturismi findet man im Netz unter www.agriturismo.it/de

Podere Piccioto: Das Agriturismo liegt in San Donato in Fronzano auf dem Gemeindegebiet von Reggello, der Olivenöl-Hauptstadt der Toskana. Das Doppelzimmer mit Frühstück kostet hier pro Erwachsenem in der Hauptsaison ab 98 Euro, in der Nebensaison ab 45 Euro.

Kinder von zwei bis zwölf Jahren erhalten 50 Prozent, Kinder ab 13 Jahren 40 Prozent Ermäßigung. Das vielgängige Abendmenü kostet 27 Euro. Kinder erhalten je nach Alter und Essgewohnheiten Ermäßigung. Informationen unter: www.agriturismopodereparcioto.com