



REISE

Toskana KÜCHENGELAGE AUF DEM LAND

An manchen Orten ist das Glück perfekt. Zum Beispiel in einem gemütlichen Landhotel, in dem man die Natur erlebt, mit viel Liebe bekocht wird und Freunde fürs Leben findet



120 FÜR SIE 21/2021



Es ist fast dunkel. Die frittierten Zucchini, hausgemachten Tagliatelle mit Ragù und die hauchdünnen Scaloppine mit Zitronensoße nebst Salat aus grünen Bohnen sind längst aufgegessen, als neben der Terrasse ganz plötzlich Unruhe entsteht. Knackende Äste, Schnauben und lautes Trappeln durchbrechen die Stille. Keine 20 Meter vom Tisch entfernt trabt eine Gruppe Wildschweine den Hang hinauf. „Die kommen wegen der Birnen“, sagt Grazia Busso, die uns eben noch das Rezept für ihre Kalbsschnitzel erklärt hat. Auf Fallobst haben die Tiere es abgesehen, und das nicht zum ersten Mal.

Schon am Vorabend hatten während des Abendessens Rehe vorbeigeschaut. Die Natur und die überwiegend in den Hügeln über dem Tal des Arno bildende perfekte Kulisse für Grazias Kochkunst, die auf besten Zutaten und regionalen Rezepten basiert. Jeden Abend kocht sie hier in ihrem Agriturismo „Podere Picciolo“ Menüs, die sie im Morgengrauen ersinnt und die überwiegend aus Produkten und Erzeugnissen aus eigenem Anbau bestehen – von den Tomaten bis zum Olivenöl. Vor der Pandemie durfte sich, wer wollte, nachmittags an der Herstellung frischer Pasta beteiligen; das ist noch nicht wieder möglich. Dafür bringt Grazia nun mit jedem Gang auch ein Rezept aus der Küche, etwa für das „bequeme Brot“, dessen Teig man schnell nachmittags ansetzt und am anderen Morgen in den Ofen schiebt. Wir Gäste genießen jeden Gang auf der Terrasse des historischen Bauernhofs, erzählen einander von unseren Ausflügen und plaudern mit den Gastgebern. Grazia und Riccardo Busso lebten viele Jahre lang in Köln



FRISCHE FOCACCIA
Grazia bereitet alles selbst zu, vom Weißbrot über die Pasta bis hin zu köstlicher Focaccia, einem Fladenbrot mit Kräutern

und erzählen deshalb auf Deutsch so flüssig wie auf Italienisch. Die beiden kauften das Landgut im Dörfchen San Donato in Fronzano, nachdem sie sich an einem trüben Wintertag vor zwölf Jahren jäh in das im 16. Jahrhundert erbaute Haus und seine noch älteren Nebengebäude verliebten – trotz des desolaten Zustands des Hofes. 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 dazu. Nach der Sanierung wurde er als Agriturismo, ein Bauernhof, auf dem Produkte hergestellt und angeboten werden, mit fünf Gästezimmern und einer Suite wiedergeboren. Gäste von Agriturismo eint meist ein Faible für kulinarische Freuden. ➤➤

ENDLOSER GENUSS
Abendsonne in der Toskana bedeutet „Aperitivo“-Zeit. Wenn Weinberge und Olivenhaine vom goldenen Licht weichgezeichnet werden, wie hier im malerischen Val d’Orcia

FÜR SIE 21/2021 121

REISE

NATURSCHAUSPIEL
Zwischen Arezzo und Florenz liegt das Arno-Tal „Le Balze“ mit seinen spektakulär geformten Schluchten



Stannnen und genießen



PASTA UND AMORE
Kulinarischer Genuss wartet an jeder Ecke, hier in San Donato in Poggio



MARKT-GLÜCK
Unbedingt probieren: „Lacrime dell’Amiata“, der zarte Pecorino aus Grosseto



BUON APPETITO
Köstliche Pizza, Bruschetta, Focaccia frisch aus dem Ofen

Die Spannweite der Betriebe, von denen es allein in der Toskana über 2500 gibt, reicht vom kleinen Bauernhof bis zum Landschloss. Und meist geht es persönlich zu. Das „Podere Picciolo“ ist mit Antiqui-

täten, Erbstätten und Erinnerungen der Bussos eingerichtet. In der ersten Etage hängt Grazias Brautstrauß hinter Glas, die handgearbeiteten Torten- und Käsehauben stammen von ihrer Mutter, der Ofen auf der Terrasse für den Espresso zwischendurch gehörte ihrer Großmutter. Die Zimmer haben keine Nummern, sondern tragen die Namen alter Handwerke. Meins heißt „Stagnino“ nach dem Klempner, ist mit seinen schönen Möbeln und Aussicht auf Zypressen und den Olivenhain aber viel romantischer, als das klingt. Die anderen tragen die Bezeichnungen für Kutscher, Gerber, Töpfer und Bettmacher.

Jeder meiner Urlaubstage beginnt mit dem Gesang der Vögel. Über dem Arno-Tal liegt jetzt noch ein Nebelstreifen. Am Tag faulenze ich in der Spätsommersonne am Pool oder erkunde die Umgebung, die mehr Sehenswürdigkeiten hat als manches Land. Riccardo kennt die Geheimtipps der Umgebung, wie das verträumte „Grand Hotel Vallombrosa“ in Salsitino, das auf 980 Meter Höhe einen Panorama-

Fotos: Stefanie Bisping (3), dpa/Picture-Alliance, Huber Images, Stockfood

122 FÜR SIE 21/2021

blick bis nach Florenz bietet und immer eine Adresse für die Florentiner Haute-volee war. Es liegt wie die nahe Abtei von Vallombrosa nur wenige Kilometer oberhalb des Gutshofs inmitten von Kiefernwäldern, die wohlhabende Florentiner einst eigens aus Pflanzen aus Nordeuropa anlegen ließen, um es hier oben in den Sommermonaten schön schattig und angenehm kühl zu haben.

Samstags findet im mittelalterlichen Städtchen San Giovanni Valdarno ein Markt statt, der sich von der Piazza vor dem Palazzo d’Arnolfo aus dem 12. Jahrhundert in die umliegenden Straßen ergießt. Ich probiere „Lacrime dell’Amiata“, einen zarten Pecorino aus der Provinz Grosseto, und kaufe Honig und Oliven als Mitbringsel für zu Hause. Auch die Altstadt ist voller interessanter kleiner Läden. Die Bäckerei „L’Antico Forno“, in der es nach frischem Brot und Mortadella duftet, hat es sogar zu überregionalem Ruhm gebracht, weil der Inhaber Alessandro Canu 2018 die mit 120,94 Metern längste Focaccia der Welt herstellte. Ich probiere eines der deutlich kleineren, noch warmen Exemplare, die einfach wunderbar schmecken.

Außerdem hat Riccardo mir einen Besuch beim Metzger seines Vertrauens ans Herz gelegt. Die Brüder Andrea und Carlo Fabbrini führen das Geschäft ihres Großvaters weiter und zählen zu den selten gewordenen Metzgern, die noch traditionellen „Tarse Valdarno“ herstellen. Dieser köstliche, luftgetrocknete Schinken von über zweihundert Kilo schweren Schweinen bringt auch die Vereinigung Slow Food ins Schwärmen. Bis neunzig Tage muss der mit Pfeffer, Knoblauch, Wacholder und Kräutern veredelte Schinken reifen. „Und zwar im optimalen Klima, damit er nicht trocken wird“, erklärt Andrea Fabbrini. Er schneidet einen kostbaren Schinken auf und richtet Probiersteller damit an, auch mit Trüffel- und Fenchelsalami. Eines schmeckt besser als das andere.

Die Stadt Florenz, die nur zwanzig Zugminuten entfernt liegt, katapultiert mich in eine andere Welt. Ich lasse mich

durch die Altstadt am Arno treiben, die seit Jahrhunderten Schauplatz von Geniestreichen und Geistesblitzen ist, wo die Menschen liebten und litten wie anderswo, aber dabei immer von grenzenloser Schönheit umgeben waren. Von den vielen Restaurants, Geschäften und den tollen Eisdielen, aus deren Theken Berge köstlicher Eissorten buchstäblich hervorquellen, gar nicht zu reden.

Mit einer neuen Handtasche und schmerzenden Füßen kehre ich am Abend zurück ins Agriturismo, wo sich die anderen gerade zum Aperitivo auf der Terrasse versammeln. Das Paar aus München war in Arezzo, die gut gelaunte Düsseldorferin in Florenz, die Familie aus Sachsen hat es bis nach Siena geschafft. Jetzt ist nicht mehr zu tun, als an der legendären Tafel zu nehmen und sich auf die Köstlichkeiten zu freuen, die Grazia sich heute für unser Gelage ausgedacht hat.

TEXT STEFANIE BISPING

TIPPS FÜR DIE TOSKANA ZWISCHEN HIMMEL UND ZYPRESSEN

Hinkommen: Mit dem Zug fährt man recht komfortabel bis Florenz; bei zeitiger Buchung gibt es das Ticket z.B. von München ab 29,90 Euro pro Strecke. Von Florenz aus mit der Bahn weiter nach Reggello, wo man sich abholen lassen kann. Oder mit dem Auto über Modena und Florenz nach Reggello. Florenz wird dazu von diversen Fluggesellschaften angefliegen (z.B. mit Lufthansa/Air Dolomiti ab/bis München für 380 Euro).

hier pro Erwachsenen in der Hauptsaison ab 59 Euro, in der Nebensaison ab 45 Euro. Das viergängige Abendmenü wird mit 27 Euro berechnet. Infos: agriturismopoderepicciolo.com

Aktivitäten: Reggello liegt ideal für Wanderungen und Weinverkostungen sowie für Tagestrips nach Florenz (ca. 20 Zugminuten) oder Arezzo (ca. 40 Zugminuten).

Urlaub auf dem Bauernhof: Der Gutshof „Podere Picciolo“ liegt in San Donato in Fronzano auf dem Gemeindegebiet von Reggello, der Olivenöl-Hauptstadt der Toskana. Das Doppelzimmer mit Frühstück kostet



der Stadt Florenz bietet und immer eine Adresse für die Florentiner Haute-volee war. Es liegt wie die nahe Abtei von Vallombrosa nur wenige Kilometer oberhalb des Gutshofs inmitten von Kiefernwäldern, die wohlhabende Florentiner einst eigens aus Pflanzen aus Nordeuropa anlegen ließen, um es hier oben in den Sommermonaten schön schattig und angenehm kühl zu haben.

Samstags findet im mittelalterlichen Städtchen San Giovanni Valdarno ein Markt statt, der sich von der Piazza vor dem Palazzo d’Arnolfo aus dem 12. Jahrhundert in die umliegenden Straßen ergießt. Ich probiere „Lacrime dell’Amiata“, einen zarten Pecorino aus der Provinz Grosseto, und kaufe Honig und Oliven als Mitbringsel für zu Hause. Auch die Altstadt ist voller interessanter kleiner Läden. Die Bäckerei „L’Antico Forno“, in der es nach frischem Brot und Mortadella duftet, hat es sogar zu überregionalem Ruhm gebracht, weil der Inhaber Alessandro Canu 2018 die mit 120,94 Metern längste Focaccia der Welt herstellte. Ich probiere eines der deutlich kleineren, noch warmen Exemplare, die einfach wunderbar schmecken.

Außerdem hat Riccardo mir einen Besuch beim Metzger seines Vertrauens ans Herz gelegt. Die Brüder Andrea und Carlo Fabbrini führen das Geschäft ihres Großvaters weiter und zählen zu den selten gewordenen Metzgern, die noch traditionellen „Tarse Valdarno“ herstellen. Dieser köstliche, luftgetrocknete Schinken von über zweihundert Kilo schweren Schweinen bringt auch die Vereinigung Slow Food ins Schwärmen. Bis neunzig Tage muss der mit Pfeffer, Knoblauch, Wacholder und Kräutern veredelte Schinken reifen. „Und zwar im optimalen Klima, damit er nicht trocken wird“, erklärt Andrea Fabbrini. Er schneidet einen kostbaren Schinken auf und richtet Probiersteller damit an, auch mit Trüffel- und Fenchelsalami. Eines schmeckt besser als das andere.

Die Stadt Florenz, die nur zwanzig Zugminuten entfernt liegt, katapultiert mich in eine andere Welt. Ich lasse mich



(ESS-)KULTUR IN FLORENZ
Der perfekte Plan: ländlich logieren im ruhigen Agriturismo und auf Tagestrips die quirligen Städte wie Florenz entdecken

FÜR SIE 21/2021 123