

TOSKANA

Urlaub auf dem Bauernhof auf Italienisch



Die Terrasse der Podere Picciolo bietet einen tollen Ausblick auf die zehn Hektar Land des Gutshofes aus dem 16. Jahrhundert.

VON STEFANIE BISPING

Agriturismo gilt als besonders naturnah – und bietet viele kulinarische Erkenntnisse.

Es ist fast dunkel, die frittierten Zucchini, hausgemachten Tagliatelle mit Ragú und auch die hauchdünnen Scaloppine mit Zitronensoße nebst Salat aus grünen Bohnen, roten Zwiebeln und süßen Tomaten sind längst aufgegessen, als über der Terrasse Unruhe entsteht. Äste knacken, Schnauben und lautes Trappeln zerreißen die Stille. Keine 20 Meter vom Tisch entfernt trabt eine Gruppe Wildschweine den Hang hinauf. „Die kommen wegen der Birnen“, sagt Grazia Busso, die eben noch ihr Rezept für Kalbschnitzel erklärte. Auf Fallobst haben die Tiere es abgesehen, und das nicht zum ersten Mal. „Einmal ist eine Wildschwein-Sau mit zehn Frischlingen unter der voll besetzten Tafel durchgerannt“, erzählt ihr Mann Riccardo. Schon am Vorabend hatten während des Abendessens Rehe vorbeigeschaut. Der Hügel über dem Tal des Arno verwandelt sich nach Einbruch der Dämmerung in Wildnis. Dazu plaudern die Gäste miteinander und mit den Gastgeber. Für die deutschsprachigen Gäste ist angenehm, dass die beiden, die lange in Köln lebten, auf Deutsch so flüssig erzählen wie auf Italienisch.

Riccardo und Grazia Busso kauften das Landgut in San Donato in Fronsano, nachdem sie sich Hals über Kopf in das im 16. Jahrhundert erbaute Haus und seine noch älteren Nebengebäuden verliebten. Die Grundmauern des ehemaligen Stalls, heute das Domizil der beiden, datieren aus dem Jahr 1020. Knapp zehn Hektar Land



Grazia Busso stellt frische Pasta selbst her. FOTOS: STEFANIE BISPING

mit Wald und 830 Olivenbäumen gehören zum Gutshof, der als Agriturismo mit fünf Gästezimmern und einer Suite wiedergeboren wurde.

Mit Urlaub auf dem Bauernhof ist dieser Begriff nur unzureichend übersetzt, denn der echte Agriturismo muss eigene Produkte herstellen und anbieten. Die Spannweite der Betriebe, von denen es in der Toskana über 2500 gibt, reicht vom Bauernhof bis zum Landschloss. Meist geht es persönlich zu. Die Gäste essen zusammen, in Zeiten der Pandemie mit Sicherheitsabstand und stets im Freien. Ein Faible für die regionale Küche eint sie ebenso wie der Wunsch, mehr über die Toskana zu erfahren. Dafür sorgen die jeweiligen Gastgeber.



Auch die Antipasti-Teller sind auf Landgütern wie dem von Grazia und Riccardo Busso gefüllt mit regionalen Speisen.

Das Essen steht im Mittelpunkt der Aufklärungsarbeit. Grazia kocht allabendlich Menüs, die sie im Morgenrauen eronnen hat und die überwiegend aus Produkten aus eigenem Anbau bestehen. Riccardo gibt Tipps für Ausflüge nach Florenz oder Arezzo und organisiert Besuche bei Produzenten regionaler Spezialitäten. „In Italien wird das Essen anders betrachtet wird“, formuliert er diplomatisch die unumstößliche Tatsache, dass Italiener kulinarische Nachlässigkeiten nicht tolerieren.

So nimmt Riccardo die Gäste mit zum Einkauf ins mittelalterliche Städtchen San Giovanni Valdarno. Als Erstes geht es zum Bäcker. Zwar backt Grazia selbst, doch will er ihnen das nach Brot und Mortadel-

la duftende Geschäft L'Antico Forno zeigen, das es zu Ruhm gebracht hat. Denn Inhaber Alessandro Canu stellte am 15. Juli 2018 die mit 120,94 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.

Bei den Metzgern seines Vertrauens kauft Riccardo Florentiner Steaks fürs Grillen am Abend. Die Brüder Andrea und Carlo Fabbrini führen das Geschäft des Großvaters weiter und zählen zu den wenigen Metzgern, die noch traditionellen Tarese Valdarno herstellen. Dieser luftgetrocknete Schinken von mehr als 200 Kilogramm schweren Schweinen bringt ihn ins Schwärmen. Für

ihn wird die gesamte Schweinehälfte samt Bauch und Rücken verwendet, sodass der Schinken mindestens 20 Kilogramm wiegt und 80 Zentimeter lang ist. 60 bis 90 Tage muss der mit Pfeffer, Knoblauch, Wacholder und Kräutern behandelte Schinken reifen. Andrea Fabbrini schneidet einen Tarese auf, richtet Probierteller an und öffnet eine Flasche Chianti. Dann beginnt er mit der Vorbereitung der gewaltigen florentinischen Steaks, die Riccardo bestellt hat. Mit Knoblauch, Rosmarin, Salbei und Zitronenschale würzt er sie.

Kochinteressierte Urlauber dürfen Grazia normalerweise bei der Herstellung frischer Pasta zusehen oder helfen; wegen der Pandemie ist das noch nicht möglich. Dafür bringt sie

INFO

Italien-Urlaub auf dem Bauernhof

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

Podere Picciolo Das Agriturismo liegt in San Donato in Fronsano auf dem Gemeindegebiet von Reggello, der Olivenöl-Hauptstadt der Toskana. Das Doppelzimmer mit Frühstück kostet pro Erwachsenen in der Hauptsaison ab 59 Euro, in der Nebensaison ab 45 Euro. Kinder von zwei bis zwölf Jahren erhalten 50 Prozent, Kinder ab 13 Jahren 40 Prozent Ermäßigung. Das viergängige Abendmenü kostet 27 Euro; Kinder erhalten je nach Alter und Essgewohnheiten Ermäßigung. Es ist von April bis Anfang Dezember geöffnet.

www.agriturismo.poderepicciolo.com

mit jedem Gang ein Rezept aus der Küche. Für den Grillabend hat sie einen Salat aus Dinkel, Kapern, Artischocken, Gurken, Peccorino und Minze bereitet, denn neben den Steaks und den ebenfalls in San Giovanni Valdarno erworbenen Salsicce und Rippchen, die Riccardo im gemauerten Grill perfekt gart, schafft man ohnehin nicht viel zu essen. Die Steaks sind köstlich und weich wie Butter. Die Wildschweine lassen heute ausnahmsweise nichts von sich hören.