

essen & trinken

Perfektes Paar

SÜSSES MIT HIMBEERE UND PFIRSICH

Der Clou zum Salade niçoise ist die Tomatenessenz im Dressing

ZEIT FÜR BOHNEN
Zu Lamm, Pasta und Crostini

TAKOYAKI
Japanische Bällchen im Trend

AGRITURISMO IN DER TOSKANA

Tomaten auf Vorrat

Eingekocht, eingelegt, getrocknet oder als Essenz fürs Dressing. So fangen wir den Sommer ein





Auf der Fattoria La Violla holt Carmela frisches Holzofenbrot aus der alten Backstube

DER TRAUM VOM EINFACHEN LEBEN

Der Agriturismo ist keine italienische Erfindung. Ferien auf dem Bauernhof gibt es, seit Menschen Urlaub machen. Die Toskana hat das Prinzip perfektioniert – in dem Wissen, wie man es bewahrt. Eine Landpartie zu ausgesuchten Bio-Gütern, fast zu schön um wahr zu sein

TEXT KIRSTEN WULF FOTOS HARLY MUELLER



Die „La Sarda“-Schafe der Fattoria geben die Milch für den Pecorino-Käse

Als Ulla Gromann zum ersten Mal über die Hügelkuppe fuhr, sah sie eine bewegte Landschaft mit Weinbergen, Olivenhainen, Wald und Wiesen. „Die Sonne ging so durch die Bäume, und ich dachte, hier mag ich sein.“ Und dann fanden sie das Gutshaus, mittendrin, auf einer Anhöhe.

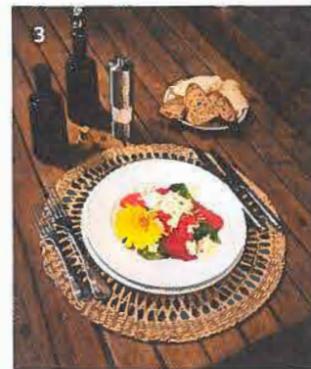
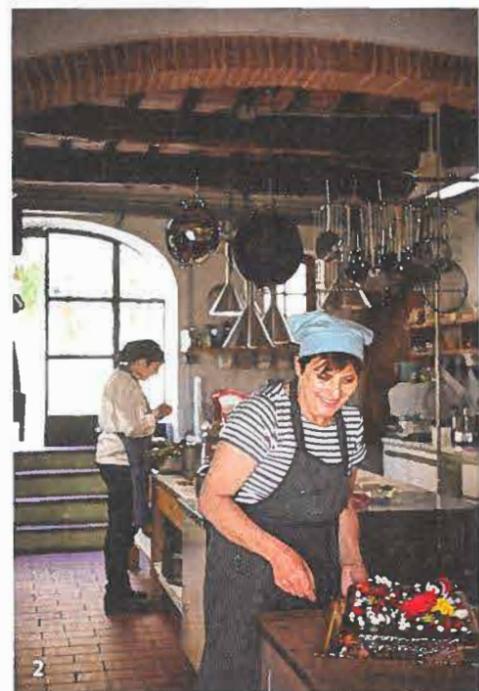
Ein Jahr später, im Sommer 1981, zogen Ulla und ihr Mann Thierry Besançon mit Baby Thilo, Hund und Zimmerpflanzen von Vechta nach Figline im Valdarno, ins Tal des Arno, zwischen Arezzo und Florenz, in dieses halb verfallene Gemäuer mit – bestenfalls – klappernden Fenstern. „Schon 43 Jahre!“, lacht Ulla und legt ihren Strohhut auf den Tisch. Wir sitzen auf der weinumrankten Terrasse und plaudern uns durch die Jahrzehnte, in denen aus dem 350 Jahre alten Gutshaus, das auch mal Ordenssitz, Waisenhaus und Schule gewesen war, die Locanda Casanuova wurde, mit freundlichen, ein wenig klösterlich anmutenden Gästezimmern sparsam eingerichtet, mit wenigen, sorgfältig aufgearbeiteten alten Möbeln.

Die Schönheit im Einfachen spiegelt sich in jedem Winkel des Hauses. Man spaziert durch die Gärten, pausiert in versteckten Nischen zwischen Rosen und Rosmarin. Trifft andere Gäste, lächelt, wechselt vielleicht ein paar Worte. Über die Glyzinien, die wie ein violetter Regenschauer vor dem tomatenroten Seminarhaus aus den Ästen fallen. Das Summen und Sirren und Tschilpen ringsum.

Eigentlich hatten Ulla und Thierry in der Toskana nur nach einem großen Haus mit viel Platz für Gäste gesucht, nicht nach Weinbergen, Olivenhainen, Wald und Wiesen. Aber nun, da sie das Land schon mal hatten, war klar, wenn schon, dann Bio. Sie wurden belächelt, natürlich, es waren die 1980er-Jahre, aber „wir waren überzeugt, dass die ganze Chemie nicht gut ist“. Inzwischen haben die Gärten, Olivenbäume, Felder

CASANUOVA

1 Ulla Gromann und Thierry Besançon (r.) bauten ihr Agriturismo auf einem alten Gut in Figline auf. Sohn Thilo, studierter Landwirt, kümmert sich um die Agrarprodukte des Biobetriebs 2 Giana (v.) und Julia bereiten das Menü vor 3 Rinder-Carpaccio mit Salat aus dem Garten und Parmesan



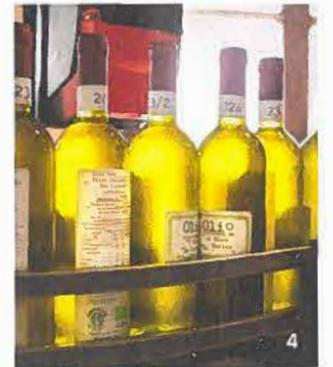
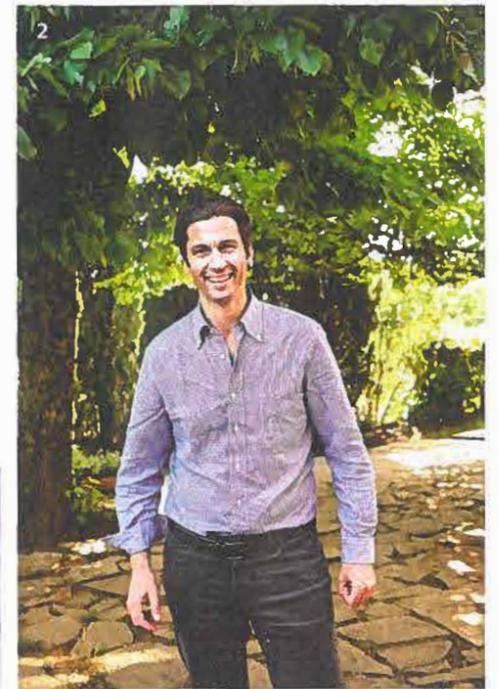
und Weinberge des Guts seit Jahrzehnten kein Pestizid mehr gesehen, und sie strotzen vor sirrendem Leben. Wein und Olivenöl der Locanda Casanuova sind biozertifiziert, im Nutzgarten wachsen Äpfel, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, alte geschmackvolle Sorten, Gemüse, Salate, Kräuter – die Basis für die Küche der Locanda. Das Menü des Tages steht auf der alten Schiefertafel auf der Terrasse. Heute gibt es Fleisch – auch das ist Bio, wird aber dazugekauft. Also, Carpaccio mit Salat aus dem Garten, hausgemachte Pappardelle mit würzigem Entenragout und in Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree.

Schon mit den ersten Gästen, die aus Deutschland anrollten, engagierte Ulla Frauen aus der Nachbarschaft für die Küche. Sie kochten die Rezepte ihrer Mütter und Großmütter, cucina povera, einfache Gerichte, Suppen. Mit der Zeit frischte Ulla vieles auf, und in der Casanuova entstand eine eigene toskanische Küche mit sizilianischen Anklängen, aus Liebe zu den Zitrusfrüchten. Inzwischen hat sie sich aus der Küche zurückgezogen, segnet aber täglich das Menü ab. „Wir müssen unseren Stempel bewahren, machen nicht mehr Großmutter Küche. Aber es darf auch nicht zu fancy werden“, schränkt Ulla ein, „also kleine Portionchen, die gibt's bei mir nicht.“



LA VIALLA

1 Die „Pollo Val d'Arno“-Hühner der Fattoria leben in Freilandgehegen mit viel Auslauf 2 Bandino Lo Franco führt den Familienbetrieb zusammen mit seinen Brüdern Antonio und Gianni 3 Die Rezeption der Fattoria: In 30 Bauernhäuschen auf 17 alte Weiler verteilt residieren die Gäste ohne TV und WLAN 4 La Viallas Olivenöl aus biodynamischem Anbau



Das Abenteuer Casanuova geht derweil in die zweite Generation. Sohn Thilo, studierter Agronom, hat die Weinberge des Vaters übernommen. Mit ersten Erfolgen: Im „Slow Food“-Weinführer 2023 wurde Thilos federleichter Sangiovese „Altoreggi“ 2019 als Vino Slow ausgezeichnet. Auf dem Etikett sitzt ein Kuhreier, „Guardabuoi“ auf Italienisch, mit pfirsichfarbenem Gefieder, Ton in Ton mit dem Wein. Er hat Thilo bei der Arbeit im Feld begleitet. Ein Zeichen für einen lebendigen Boden.

Ist der Boden lebendig, gibt's mehr Insekten, mehr Insekten – mehr Vögel, und die sind der beste Schutz gegen

Insekten“, fasst René Schaack, Ornithologe und Naturfotograf, zusammen und umreißt damit gleich ein Prinzip der Biodynamik: in Kreisläufen denken. Ich treffe ihn auf der Fattoria La Vialla, dem größten biodynamischen, also Demeter-zertifizierten, Betrieb in Italien. Seit drei Jahren kartiert er Vögel auf der Fattoria rund 60 Kilometer nordöstlich von Siena. Er ist begeistert, wie viele verschiedene und auch seltene Arten er sieht – an einem Ort, an dem Landwirtschaft betrieben wird.

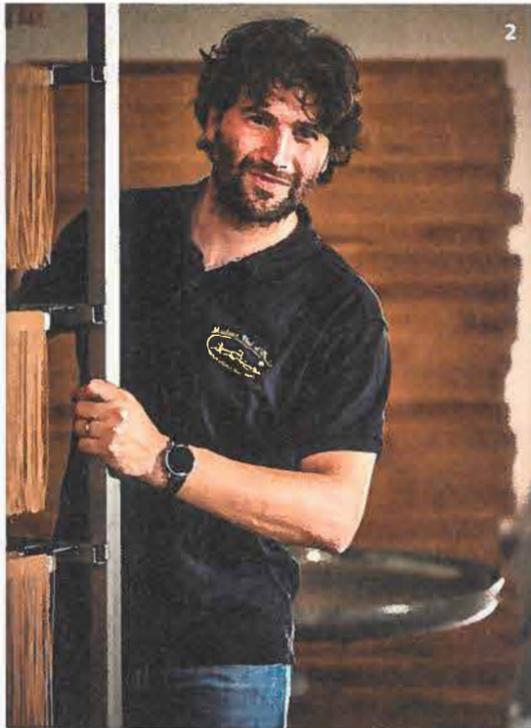
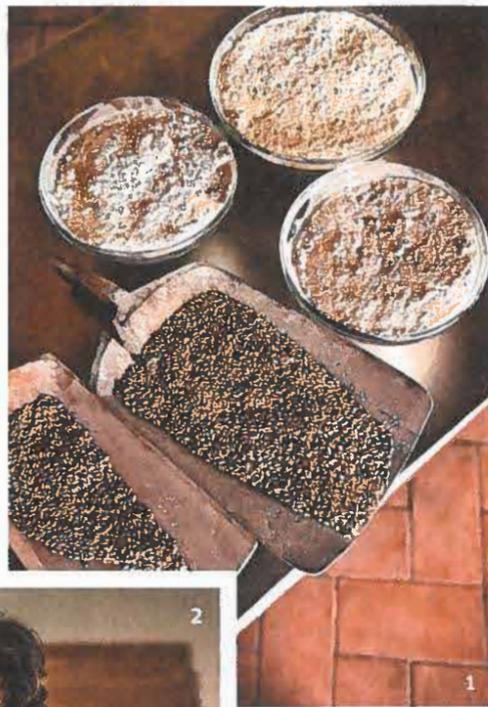
Ein Gleichgewicht zwischen Pflanzen, Tieren und Menschen herstellen, genau das ist das Ziel der drei Brüder Antonio, Gianni und Bandino Lo Franco,

die La Vialla gemeinsam als Familienbetrieb leiten. Die Erde, die sie von ihren Eltern übernommen haben, sie wollen sie gesund und fruchtbar eines Tages an ihre eigenen Kinder weitergeben.

Die Erfolgsgeschichte von La Vialla beginnt 1978 mit einem verfallenen Bauernhaus, hineingedrückt ins Grün der Wälder, das Piero und Giuliana Lo Franco kauften, ein Haus auf dem Land, fürs Wochenende und die Ferien, für Freunde und die kleinen Söhne. Doch dann fanden sie in der Umgebung all die anderen verlassenen Höfe, die der Wald zu verschlucken drohte. Opfer der Landflucht, die in den 1960er-Jahren mit dem Ende der Mezzadria eingesetzt

MULINO VAL D'ORCIA

1 Aus Bio-Weizen wird Bio-Grieß für Bio-Pasta
2 Amedeo Grappi, hier am Regal, an dem Spaghetti trocknen, ist auch Bauer, Müller. In seiner Mühle in Podere Lamone wird das Getreide für seine Makkaroni, Casarecce und Co. gemahlen 3 Mittags kommen im Mühlen-Restaurant neben dem Castello Pici Chianina, dicke traditionelle Spaghetti al ragù, auf den Tisch



und ganze Landstriche entvölkert hatte. Seit dem Spätmittelalter hatten Großgrundbesitzer ihr Land an Bauernfamilien verpachtet, dazu ein Haus, etwas Wald, Wein und Olivenbäume, und die Hälfte, „mezza“, der Erträge bekommen.

Nach und nach erwarben die Lo Francos umliegende Gehöfte, begannen, Bauernhäuschen für Gäste zu restaurieren, die Felder biodynamisch zu bewirtschaften und kündigten irgendwann ihre Jobs in der Textilindustrie. Als Gäste aus Deutschland sich wünschten, das gute Olivenöl und den Wein aus dem Sommerurlaub auch im Winter zu bekommen, begann der Direkthandel. Lieferwagen wurden mit Kisten be-

packt, und die Lo Francos brachten persönlich Wein und Öl bis in den letzten Berliner Hinterhof. Es war der Anfang des Direkthandels, und daran hat sich nichts geändert: La Vialla gibt's nur bei La Vialla, im Hofladen, per Post, Fax oder online bestellt.

So wuchs die Fattoria und umfasst in der Toskana mittlerweile 742 Hektar Demeter-zertifizierte Weinberge, Felder, Olivenhaine, Gemüse- und Obstgärten und 1240 Hektar extensiv genutzten Mischwald. Dazu kommen rund 600 glückliche Hühner und 800 Schafe, die über die abgeernteten Gemüsegelder trappeln, die Reste verwerten und mit ihren Hinterlassen-

schaften gleich noch die Felder düngen. Wer heute auf La Vialla in einem der 17 einst verlassenen Weiler Urlaub macht, ist meist Kunde, will wissen, woher das alles kommt und ob es tatsächlich alles so ist, wie auf den Katalogfotos, die die Sehnsucht nach Italien füttern. Kurz gesagt: Es ist genau so.

Das Zentrum der riesigen Fattoria, dort, wo alle Besucher ankommen, ist der Dorfplatz: toskanische Naturstein-Häuser im Rund, darin dörflich anmutende Hofläden, in denen man die Weine und Olivenöle der Fattoria verkosten und kaufen kann. Mehle, Pasta, Gebäck, Oliven, Gemüse „sott'olio“, Marmeladen, Saucen, Honig, Käse – alles Demeter-zertifiziert auf der Fattoria produziert. Lokale Produktion in Perfektion.

Eine kurze Zypressenallee führt vom Dorfplatz hinauf zum Haupthaus. Unter dem grünen Dach des Feigenbaums warten lange Tische mit rot-weiß karierten Decken, Schüsseln und Platten mit Antipasti gefüllt, pikante grüne oder schwarze Oliven, eingelegt mit Orangen, junger oder gereifter Pecorino, Pizzette, diverse Bruschette – als hätte die Nonna ihre Speisekammer geöffnet. Hinter der Hügelkette des Valdarno versinkt langsam die Sonne, als wir uns zum Essen setzen, alle gemeinsam an den langen Tisch. Einzig irritierend nur, dass niemand am Tisch Italienisch spricht.

Das wahre Toskana-Gefühl stellt sich in einem der Bauernhäuschen ein, die, alle sorgsam restauriert, mit einfachen Bauernmöbeln eingerichtet, in den Hügeln der Fattoria verstreut liegen. Da ist der wuchtige Holztisch, an dem die Bauernfamilie vielleicht gegessen hat. Vor dem Kamin ein Korb mit Holzscheiten – und einer Anleitung, wie man Feuer macht. Auf dem Weg ins Bauernbett kreuzt ein Tausendfüßler den Weg. Gut, ist ja Natur und dies hier ein Biohof, auf dem eben nicht alles totgespritzt wird. Deswegen sind wir ja hier.

Am Morgen dann die Haustür zur Wiese öffnen – und der Sommer flutet



Die alte Buranlage des „Castello di Spedaletto“ im Val d'Orcia

IL CERRETO

1 Maria Probst, Sterne-Köchin und gelernte Metzgerin, verantwortet die – vegetarischen – Menüs 2 Käser Stefano Pascarella legt die Milch für Mozzarella dick 3 Im Hofladen werden die Erzeugnisse des Demeter-Biobetriebs verkauft, natürlich Saisonales wie grüner Spargel 4 Artischocken mit frischen Mandeln und Orangen-Kartoffel-Sauce

herein. Es duftet nach Thymian und Minze. Im Feld unterm Haus palavern und lachen Arbeiter. Und, tatsächlich, da singt einer! Geht noch mehr Italien?

Klar. Wie wär's mit einem Ausblick im Val d'Orcia? Man kennt das Klischee: Haus auf Hügel, geschwungene Weite, Reihen schlanker Zypressen – aber so sieht's hier wirklich aus. Im Frühling leuchten die Hügel im frischen Grün, „ein paar Wochen später ist hier alles gelb“, sagt Amedeo Grappi, im Sommer, wenn der Weizen sich auf den Feldern wiegt. Auf dem schweren Lehmboden wächst wenig anderes, doch Amedeo zeigt auf eine violette Wolke, die im Grün schimmert – blühende Leinsaat für den Fruchtwechsel, damit sich der Boden regeneriert. Amedeos Vater Luchino hat als Junge noch mit dem Ochsen gepflügt, dann kam die Industrialisierung der Landwirtschaft, doch Luchino setzte auf Bio. Keine Pestizide, keine synthetischen Dünger, und alle hielten ihn für verrückt. Er baute alte robuste Weizensorten an, mit wenig Gluten und Garben, die hoch wachsen. Für die Ernte unpraktisch, aber unten, auf dem Boden, ohne Licht und Luft, haben viele Schädlinge erst gar keine Chance. Amedeo folgt dem Vater und mehr noch: In seiner Mühle mahlt er das Bio-Getreide zu Mehl für erstklassige, vollwertige Pasta aus Wasser und Mehl, schonend getrocknet. In seiner kleinen Locanda am Castello di Spedaletto kann man seine saftigen Pici probieren, die traditionellen dicken Spaghetti.

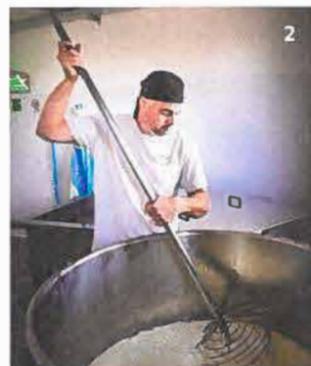
Ankommen auf Il Cerreto. Schnurgerade läuft die Allee aus Zypressen und Pinien auf das Gutshaus zu, ein nüchternes Gebäude um einen wuchtigen quad-



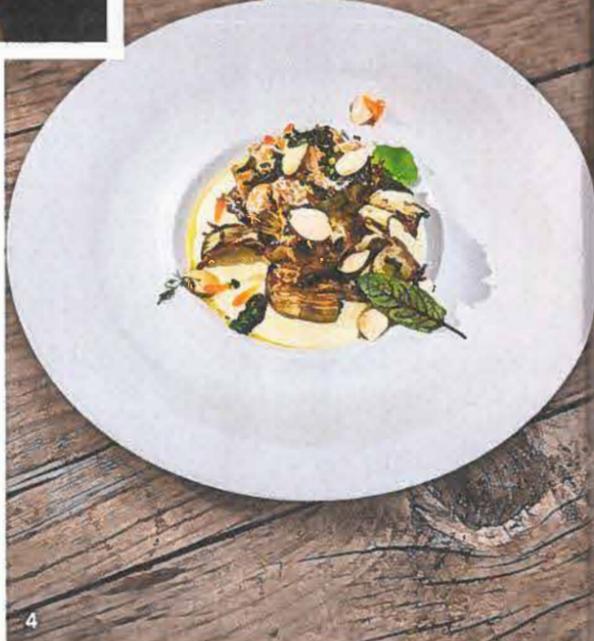
1



3



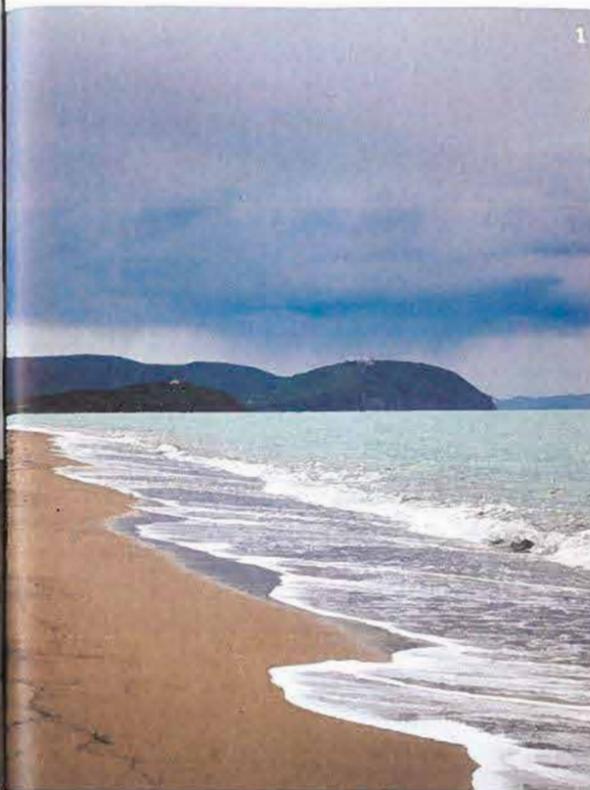
2



4

ratischen Turm. Seit 1980 ist Il Cerreto im Besitz der Mailänder Industriellenfamilie Boni Brivio. Ein konventioneller Betrieb mit Zuckerrübenfeldern, 20 000 Hühnern, 200 Kühen, geleitet von einem Verwalter mit zwei, drei Angestellten. Bis Carlo Boni Brivio, seinerzeit Finanzberater in Mailand, auf die Schriften von Rudolf Steiner stieß, dem Begründer der Anthroposophie und biodynamischen Landwirtschaft. Das veränderte alles. Der Finanzberater zog 1998 mit seiner Familie, seiner Frau Paola und den ersten drei von später fünf Kindern, aus Mailand in die Toskana und begann, Il Cerreto komplett umzukrem-

peln. Ställe und Lagerräume, der Turm und das Gutshaus wurden umgebaut, Hühner und Kühe verkauft, Gästezimmer eingerichtet – keine toskanische Bauernromantik, stattdessen klare Linien, elegantes Mobiliar in hohen, lichten Zimmern und Suiten. Der Agriturismo konnte starten. Dann begann die Umstellung der Landwirtschaft. Es dauerte Jahre, den Boden zu entgiften, nach und nach die Produktion neu zu organisieren – in der biodynamischen Philosophie ist jeder Hof ein eigenständiger Organismus, der als in sich geschlossener Kreislauf funktioniert: So wird das biologisch angebaute Getreide



1



2

COSTA ETRUSCA

1 Zwischen San Vincenzo und der Festung Populonia zieht sich kilometerlang feinsandiger Strand 2 Spinat-Ricotta-Gnudi mit Safrancreme und Käsechips aus der „Osteria Al Braciere“, dem kleinen Restaurant der Fattoria 3 Serena Malfatti und Tochter Veronica führen das Agriturismo in San Vincenzo gemeinsam

in der eigenen Mühle gemahlen, das eigene Mehl zu eigener Pasta verarbeitet. Gedüngt wird nur mit dem gutseigenen Mist, deshalb leben wieder 33 Rinder auf Il Cerreto, für die es 36 Hektar Weideland gibt, eine Melkanlage, eine Käserei und vier Angestellte.

Rühren, schauen, ruhen lassen – Stefano Pascarella zieht die Kelle aus dem Edelstahlbecken mit der warmen Milch. Warten. Worauf? Dass die Molke sich trennt, er den Milchbruch zu Mozzarella verarbeiten kann. Wie lange? Der Käser wiegt den Kopf. „Vier Stunden. Vielleicht fünf, vielleicht dreieinhalb.“ Immer mit der Ruhe. Das ist die Kunst. In der indus-



3

triellen Herstellung von Mozzarella hätte er einen Becher Zitronensäure zur Milch gekippt, eine Abkürzung, die es bei handgemachtem Mozzarella nicht gibt. „Sie, die Milch, kommandiert“, sagt Stefano, und die Milch von den Kühen des Bio-Agriturismo Il Cerreto ist jeden Tag anders, je nachdem, welche Gräser sie sich auf der Wiese oder aus dem Heuhaufen aussuchen. Je bunter und fetter die Wiese, desto geschmackvoller die Milch und auch der Käse.

Maria Probst erwartet den Mozzarella im einstigen Hühnerstall, der jetzt das vegetarische Restaurant beherbergt: ein lichter Raum mit Holztischen und Bam-

busstühlen. Eine halbhoch verglaste Wand gibt den Blick in die Küche frei, die die Sterne-Köchin vor einigen Monaten übernommen hat. Heute ist Pizzabend, vier Varianten werden aufgetischt, der Mozzarella macht auf jeder bellissima figura, vor allem auf der mit vier Käsesorten und Trüffel, „weich und cremig, fast eine erotische Pizza“.

Maria Probst, die ihre Karriere als Metzgerin begann, isst privat immer noch gern Fleisch, aber „der vegetarische und auch vegane Trend ist da und die Zeit reif, den jetzt auf höherem Niveau auszuprobieren“. Sie nimmt's als kreative Herausforderung: „Jeder Teller soll so sein, dass man hinterher sagt ‚Boah, das war gut! Hab nicht gemerkt, dass kein Fisch oder Fleisch drauf ist!‘“

Mit Pasta, vor allem Ravioli oder Cannelloni, sind vegetarische Varianten kein Problem, zum Beispiel ihre Cappelletti, runde Pasta-Hütchen, gefüllt mit rauchiger Zwiebel, in der noch heißen Asche aus dem Holzkohleofen gebacken. Knifflig wird's beim Hauptgang. „Kannst ja nicht immer Auberginen machen. Und die gibt's bei uns ja auch nur im August, wir sind an die Jahreszeiten gebunden.“ Maria Probst klagt auf hohem Niveau. Ihre Linsenwaffeln mit Kichererbsenpüree? Die Artischocken auf mit Orangen aromatisierter sämiger Kartoffelsauce, Gartenkräutern und Mandeln, die zwei Wochen in frischer Milch durchgezogen, bis sie dick und weich mit Parmesan gratiniert wurden? Na, geht doch. Fragt man Maria, was in dieser radikal lokalen vegetarischen Küche anders ist, rauft sie sich die kurzen Haare und ruft, „Alles!“ Das Mehl von den alten Getreidesorten ist toll, hat weniger Gluten, „aber wie kriegt man damit ein anständiges Brot hin? Oder der Rohrzucker, der süßt anders, der Karamell wird nichts mehr, auch das Öl frittiert anders, und überhaupt das Gemüse – alles schmeckt ganz anders!“ Kurz: Es gibt viel zu lernen.

Auch für Nico Miyakawa und seine Frau Bianca Baratti. „Wir wissen heute mehr als vor einem Jahr“, sagt Nico mit einem Zen-Lächeln. Vor einem Jahr hat

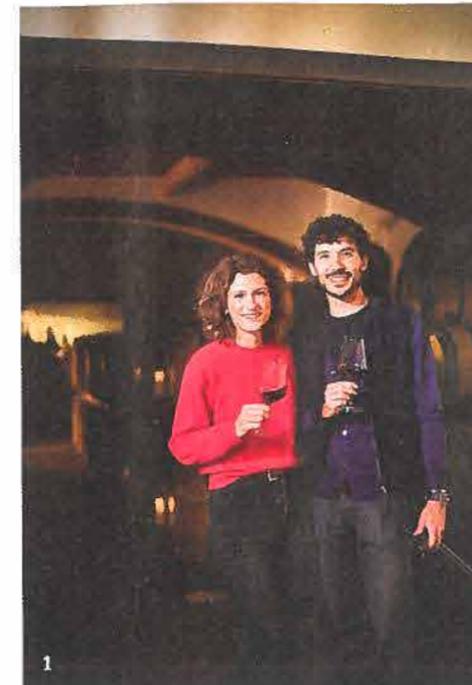


Vom Agriturismo Costa Etrusca oberhalb von San Vincenzo geht der Blick zum Golf von Baratti

das Paar die Verantwortung für das Weingut und das Agriturismo La Bulichella übernommen – mit gerade mal Anfang 30. Es ist ein Familienprojekt, gegründet 1983 von Nicos Großvater, dem Japaner Hideyuki Miyakawa und seiner italienischen Frau Marisa. Alle sieben Kinder sind Teilhaber, leben heute verstreut in der Welt, aber „La Bulichella bleibt das Nest“, sagt Nico, der selbst einige Jahre in Japan und anderen Ländern gelebt hat. Er ist einer von 17 Enkeln, niemand hatte ihn gebeten oder gedrängt, das Familienprojekt weiterzuführen. „Es ist eine Mischung aus Zuneigung und Verantwortung, der Wunsch, in der Natur zu leben und auch etwas zu produzieren, etwas von Qualität.“ So stellten sie sich der Familie vor, und nun ist also die dritte Generation am Start.

Über Bio haben die Gründer 1983 nicht einmal nachgedacht – nichts anderes kam infrage. „Für sie war Respekt voreinander wichtig und gegenüber der Natur“, sagt Bianca, „in der japanischen Kultur hat alles eine Seele, warum hätten sie ihre eigene Erde vergiften sollen?“ Sicher, ist im Weinberg erst einmal eine Krankheit ausgebrochen, ist sie schwer zu heilen. Der Fokus im biologischen Landbau liegt also auf Prävention, dem gesunden, lebendigen Boden, widerstandsfähigen Pflanzen und „der Aufmerksamkeit, man muss genau hinschauen, wie sich die Reben entwickeln“, sagt Nico, und ergänzt: „Ich habe Kollegen, die kennen seit Jahren jeden Rebstock.“ Sie geben ihre Erfahrung weiter. Tag für Tag.

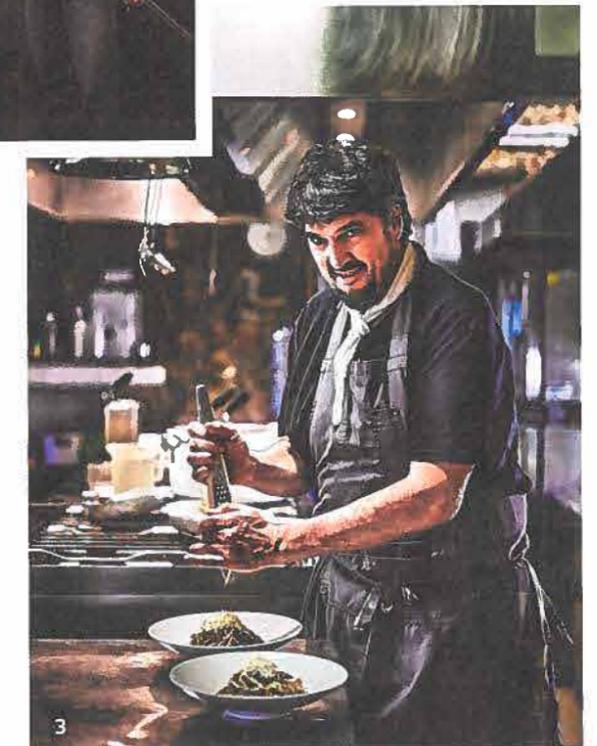
La Bulichella ist nicht groß: 17 Hektar Wein in unterschiedlichen Lagen, vor allem die toskanischen Sorten Sangiovese und Vermentino reifen hier, dazu Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und etwas Petit Verdot. „Klein genug, um mit der nötigen Achtsamkeit zu arbeiten“, betont Nico, der detailverliebt seinen Weinkeller vorstellt: All die verschiedenen Fässer, deren Eichenholz aus unterschiedlichen Wäldern in Frankreich



1



2



3

LA BULICHELLA

- 1 Nico Miyakawa und seine Frau Bianca Baratti leiten das Agriturismo-Weingut, das Nicos Großvater in den 1960er-Jahren gründete
- 2 Auf 17 Hektar Rebfläche wird neben Sangiovese und Vermentino, auch Merlot, Syrah und Petit Verdot angebaut
- 3 Im Restaurant „l’Ciocio“ im benachbarten Suvereto schenkt Chef Fabrizio Caponi prämierte Bio-Weine von Bulichella aus. Caponis Osteria trägt den grünen Michelin-Stern

stammt, jedes Jahr an die Ernte angepasst und unterschiedlich getoastet, also angeröstet, werden. „Wir studieren die Wirkung jedes Barriques auf den jeweiligen Wein. Jede Entscheidung, die ich heute treffe, finde ich erst in einigen Jahren im Wein wieder.“ Eins wird in den Weinen von La Bulichella immer zu schmecken sein: der salzige Wind, der vom nahen Meer durch das Tal der Cornia fächelt.

Etwas weiter nördlich schwingt sich das Hüggelland der Maremma ins Türkisblau des Meeres – auch das ist Toskana. Ein traumhafter Blick von dem Hügel, auf dem sich der Garten des Bio-Agritu-

rismo Costa Etrusca ausbreitet. Unten, nur zwei Kilometer entfernt, blinken die Hotels des Urlaubsorts San Vincenzo, wie von einem anderen Stern. Hier oben stehen Olivenbäume in Blumentepichen, Büsche von Lavendel und Rosmarin duften, blühende Sträucher ranken um die verstreuten Ferienhäuschen. Alles wächst durcheinander. Das soll so sein, damit sich die Pflanzen gegenseitig unterstützen. Kräuter werden getrocknet, einige mit grobem Salz gemischt, Lavendel in Duftsäckchen verpackt, Myrte zu Likör vergoren, das eigene Olivenöl in der „Osteria Al Braciore“, dem kleinen Restaurant der Fattoria, verkocht.

GÜTER & KÜCHEN

Locanda Casanuova San Martino Altoreggi, 52, Figline Valdarno (Firenze), Tel. 0039/55 950 00 27, www.casanuova.info; Anfang November bis Mitte März geschlossen. Das Restaurant ist nach Voranmeldung auch für außerhäusige Gäste geöffnet. Per Mail an: restaurant@casanuova-toscana.it

Fattoria La Vialla Via di Meliciano, 26, Castiglion Fibocchi (Arezzo), Tel. 0039/575 164 64 64, www.lavialla.com

Rund 30 ehemalige Bauernhäuser, vollständig mit Geschirr und Töpfen ausgestattet, ohne WLAN und TV. Die Häuser sind zwei bis drei Jahre im Voraus ausgebucht! Reservierungen: Tel. 0039/575 47 77 20, fattoria@lavialla.it

Bio-Agriturismo Il Cerreto Località Il Cerreto, Pomarance (Pisa), Tel. 0039/058 86 42 13, www.bioagriturismoilcerreto.it
Elegante Zimmer, Hofladen. Das vegetarische Restaurant ist offen für außerhäusige Gäste.

Bio-Agriturismo Costa Etrusca Via del Castelluccio, 127, San Vincenzo (Livorno), Tel. 0039/565 70 26 73, Whatsapp +39/333 208 52 49, www.agriturismocostaetrusca.it
Den besonderen Weitblick genießt man aus den sechs kleinen Bungalows im „Campo alle isole“.

Osteria Al Braciere auf dem Agriturismo Costa Etrusca, Tel. 0039/339 833 05 06. Kreative regionale Küche, vegetarische Alternativen.

La Bulichella Località Bulichella 131, Suvereto (LI), Tel. 0039/565 82 98 92, www.bulichella.it
Schlicht-elegante Zimmer und Apartments im angeschlossenen Agriturismo Suvereto.

Osteria l'Ciocio Piazza dei Giudici, Suvereto (LI), Tel. 0039/565 82 99 47, Mo geschl., Reservierung empfohlen: info@osteriadisuvereto.it, <http://daiciocio.superbexperience.com>
Erstklassige toskanische Küche, teils prämierte Bio-Weine von La Bulichella im Ausschank.

Mulino Val d'Orcia Località Spedaletto (neben dem Castello di Spedaletto), Pienza (Siena), Tel. 0039/578 196 56 19, www.mulinovaldorciasa.it

Locanda del Mulino Località Spedaletto (neben dem Castello di Spedaletto), Pienza, Tel. 0039/366 815 54 37. Das Restaurant zur Mühle, nur mittags geöffnet.



Siena mit seinen schmucken mittelalterlichen Ziegelhäusern ist etwa eine Autostunde von der Fattoria La Vialla entfernt

Im Sommer sitzt man unter Baumwipfeln auf der schattigen Terrasse. Es gibt, „nein, keinen Fisch“, sagt Alessio Sori, der Inhaber. Die Gefahr wäre zu groß, dass etwas übrig bleibt. Fisch darf es bei ihm nur tagesfrisch geben. Dafür gibt es wundervoll angerichtete toskanische Gerichte, kreativ geliftet. Zum Beispiel Gnudi, mintgrüne Klößchen aus Ricotta und Spinat. Diese beiden Zutaten finden sich oft in gefüllter Pasta, aber als Gnudi, übersetzt „die Nackten“, liegen sie ohne ihr Pastakleid auf dem Teller. Nur die Füllung, die man ja sowieso am liebsten nascht. Hier in einer Safrancreme mit Nüssen.

Serena Malfatti, die das Agriturismo Costa Etrusca von ihrem Vater übernommen hatte und heute mit ihrer Tochter Veronica leitet, liebt den Weitblick. Vielleicht lässt die Aussicht auf das Meer die Gedanken etwas weiter schweifen und tiefer gehen. „Ich glaube sehr an individuelle Bewegungen“, sagt Serena, „Bewegungen, die vom individuellen Bewusstsein ausgehen. Das ist die einzige Möglichkeit, einer Wirtschaft entgegenzuwirken, die einzig auf Kosten-Nutzen-Rechnung basiert.“

Die Toskana, ein halbes Jahrhundert und länger Sehnsuchtsort der Deutschen, sie lebt. Und sie ist mir auf dieser

Reise ein Ort der Hoffnung geworden. Die Pioniere der biologischen Landwirtschaft wurden in den 1980ern verspottet. Heute übernehmen ihre Kinder und Enkel. Es sind Projekte, die zeigen, wie Landwirtschaft anders funktionieren kann. „Diese inneren Revolutionen sind wie Samen, die langsam keimen und Wurzeln bilden“, sagt Serena. „Sie werden sich bemerkbar machen.“



»e&t«-Autorin Kirsten Wulf lebt in Genua. Sie hat vor 22 Jahren in der Toskana geheiratet, und noch immer weitet die Schönheit dieser Kulturlandschaft ihr das Herz.