

GO
Spezial



A TAVOLA!

ZU GAST IN DER TOSKANA



Essbare Landschaft

Es gibt wenige Landschaften, deren bloße Nennung den Körper so in Wallung bringen können wie die Toskana. Bilder von Zypressenalleen erscheinen vor dem inneren Auge, dahinter ein mächtiges Steinhaus und Hügelketten bis zum Horizont. Man riecht die wilde Minze, den Wiesenthymian, und der Magen sendet Hungersignale. Die Toskana ist eine essbare Landschaft. *Cibo* – die Nahrung – steht im Mittelpunkt ihrer Bewohner. Alte Männer unterhalten sich auf den Dorfplätzen über Politik und über Pasta. Junge Frauen sind stolz auf Rezepte ihrer Großmütter. Steinpilzplätze werden wie Staatsgeheimnisse gehütet. Was Wald, Wiesen und Gärten an Produkten hervorbringen, gilt den Toskanern als heilig. Wie in den beiden vergangenen Jahren haben sich die jungen Autoren der Zeiteinspiegel-Reportageschule auf jenen Teil der Toskana gestürzt, der noch nicht ausgelutscht, abgenagt und zehnmals wiedergekaut ist: die Gegend um die Provinzhauptstadt Arezzo. Hier hat sich bäuerliche Kultur und traditionelle Landwirtschaft noch in ihrer ursprünglichen Form erhalten.

Philipp Maußhardt





Emil

Axel

Louise



Andre

Francisco



Inhalt

01 / EDITORIAL

05 / DIE EISPRINZESSIN. DAS VERRÜCKTESTE GELATO GIBT ES BEI FABIOLA

07 / DER ZUCKERBÄCKER. WO SELBST DER PAPST ZUM SÜNDER WIRD

08 / TOSKANA TOP TEN

10 / MIRELLA MIT DEM HACKEBEIL. DIE METZGERIN MACHT EIN GANZES DORF GLÜCKLICH

16 / GUTE BOHNEN, SCHLECHTE BOHNEN. KAFFEERÖSTER CORSINI BELIEFERT DIE GANZE WELT

21 / DER BARISTA. RENATO SILVETTI VERRÄT DAS GEHEIMNIS EINES GUTEN KAFFEES

22 / ALLES KÄSE. AN DEN QUELLEN DES ARNO WIRD PECORINO NOCH VON HAND GEMACHT

28 / DIE GELIEBTE DES SIGNORE ISEPPI. AREZZOS WINZER HABEN EINE KOOPERATIVE GEGRÜNDET

34 / DA IST WAS IM BUSCH. SIE WAR SEKRETÄRIN. JETZT IST SIE KRÄUTERHEXE

39 / DER PILZSAMMLER. STEINPILZE ZÄHLEN IN DER TOSKANA ZU DEN GRUNDNAHRUNGSMITTELN

40 / MODEL IM MIST. DIE FRAUEN VON LA FRATTA ZÜCHTEN DIE GRÖSSTEN RINDER DER WELT

46 / LEBENSART À LA VIALLA. EIN GESPRÄCH MIT LANDGUTBESITZER ANTONIO LO FRANCO

50 / IM WALD MIT CHE GUEVARA. RITA UND SILVIO PFLEGEN ZUCCHINI UND ALTE IDEALE

54 / DIE MARKETING-MÖNCHE. DAS KLOSTER CAMALDOLI MACHT GESCHÄFTE MIT DER SCHÖNHEIT

60 / PASTA CON PASSIONE. FRANCESCO STILO KOCHT ALTBESANNTES IN NEUEN VARIATIONEN

64 / IMPRESSUM

Links: Du sollst nicht maßlos sein: Haben die Mönche im Kloster Camaldoli mal wieder zu fett gegessen, greifen sie zu Servietten und Magentabletten. Fotograf: Oliver Reinhardt



Die Eisprinzessin

VANILLE UND SCHOKOLADE FINDET FABIOLA BERRETTA LANGWEILIG. SIE STEHT AUF RICOTTA-FEIGE UND SAUER-SÜSSES GELATO AL LIMON

TEXT: DANIELA SCHRÖDER
FOTO: KATHRIN HARMS

> Ihr Reich ist himbeerrosa und erdbeerrot. Die Eisprinzessin regiert über ein Dutzend Bottiche, voll mit cremiger Kühle. Als Krone trägt sie eine sahneweiße Stoffhaube, ihr Zepter ist ein flacher Löffel. Mit dem streicht sie das Beste am Sommer auf knusprige Waffelhörnchen und in pinkfarbene Pappbecher.

Das Schönste an Fabiola Berretta, 21, sind ihre großen, mokkabraunen Augen und ihr helles, klares Lachen. „Piccolo? Medio? Grande?“, fragt Fabiola. Die Kunden schauen sie an und bestellen eine große Portion. Lindgrünes *pistacchio*-Eis, nussiges *croccante*, sauer-süßes *gelato al limon*.

Jeden Morgen fährt Fabiola 30 Kilometer mit dem Zug nach Arezzo, schließt um elf die Tür zu ihrem kleinen Laden an der *Piazza de la Badia* auf. Bis abends um sechs steht sie hinter der Theke der *Gelateria de Cenci*, sechs Tage die Woche. Nur montags ist Fabiola keine Eisprinzessin, montags tanzt sie Ballett. Wenn es im Sommer regnet, dann blättert Fabiola in Magazinen. Oder sie geht auf einen Espresso in die Kaffeebar gegenüber. „Ich mag die Freiheit, die ich hier im Laden habe.“ Ricotta-Eis mit Feige ist ihre Lieblingssorte diesen Sommer.

Ricotta-Feige liebt auch ihr Chef, Konditor Roberto Capitani, 70. Fast jeden Tag schaut Capitani auf eine Eislänge vorbei. „Wunderschön ist unsere Fabiola“, schwärmt er. Da wird die Eisprinzessin erdbeerrot.

<



Der Zuckerbäcker

ER LIEBT ALLES, WAS SÜSS IST. GIANNI LAURENTI ARBEITET ALS KONDITOR UND MÖCHTE DEM PAPST EINE TORTE BACKEN

TEXT: NICOLA MEIER

FOTO: AMRAI COEN

> Das Schlaraffenland versteckt sich in einem schäbigen Hinterhof. Mannshohe Öfen spucken Bleche voll goldbrauner Kekse aus. Mehrstöckige Torten bekommen ein Kleid aus Zuckerguss und bunten Marzipanrosen. Im Backraum der *Pasticceria Magi* wuseln zehn Zuckerbäcker zwischen Knetmaschine, Kuchenformen und Sahnespritzen herum.

Gianni Laurenti streicht an einer der drei riesigen Arbeitsflächen konzentriert Teig- und Cremeschichten auf einen Tortenboden. „Das ist eine Blätterteigtorte, eine *millefoglie*“, sagt er. Unter der weißen Bäckerhaube hat der 24-Jährige seine rückenlangen, braunen Haare zum Zopf gebunden. Von der Statur her sieht Gianni aus, als könne er mühelos ein Schwein zerlegen und abends in der Kneipe sagen, dass Kuchen backen was für Mädchen sei. Aber Gianni ist kein Mann fürs Grobe. Bei ihm leuchten die großen, braunen Augen, wenn er von der Zubereitung seiner Süßwaren spricht.

Gianni wollte schon immer Konditor werden. „Eigentlich bin ich hier in der *pasticceria* geboren“, sagt er. Seine Eltern haben die Zuckerbäckerei mit der Familie Magi aufgebaut. Heute ist die *pasticceria* die größte von Arezzo und bewirtet 700-Mann-Hochzeiten. Als Schulkind kam Gianni jeden Tag in die Konditorei und sah zu, wie aus Bergen von Teig Bleche voller *cornetti* und *cantucci* wurden. Mit 16 ist er von der Schulbank ans Backblech gewechselt. Eine Ausbildung als Konditor hat er nie gemacht. „Hier in der *pasticceria* hatte ich die besten Lehrer.“

Der Konditorjob ist kein Zuckerschlecken. Morgens um halb fünf werden die ersten Teige vorbereitet. Von fünf Uhr früh bis ein Uhr mittags arbeiten die *pasticcieri* durch. Am Mittag mischt sich der Geruch von Schweiß unter den Duft der frisch gebackenen Kekse. Die Gesichter der Zuckerbäcker glänzen. „Ich liebe diese Arbeit“, sagt Gianni. „Je stressiger, desto besser.“

Einmal so gut sein, dass er für jemanden Berühmtes eine Torte machen darf, davon träumt Gianni Laurenti. 1993 war der Papst zu Besuch in Arezzo. Die *Pasticceria Magi* hat ihn damals bewirtet. Stolz zeigt Gianni die Menükarte vom Papstbesuch und die Fotos von *il Papa*. Er selbst war damals erst neun Jahre alt. Ob Gianni auch gerne mal dem Papst eine Torte backen würde? „Natürlich“, sagt er. „Aber es muss nicht der Papst sein. Ich würde jeder hübschen Frau eine Torte backen.“

<

TOSKANA TOP TEN



CANTUCCI – Mandelkekse. Steinhart, aber lecker.
Die deutsche Latte-Macchiato-Fraktion weicht sie im Kaffee auf, der Toskaner aber taucht sie in *Vin Santo*.



VIN SANTO – Klassischer Dessertwein.
Die Süße stammt aus weißen Trauben, die auf dem Dachboden getrocknet werden.



PAN FORTE – Der Lebkuchen der Toskana. Früher buk Mamma das „starke Brot“ nur zu Weihnachten, heute backt sie den klebrigen Kuchen das ganze Jahr über zum Nachtisch.

PECORINO – Käse aus Schafsmilch. Kenner unterscheiden verschiedene Reifegrade: Ganz jung ist er mild und quietscht beim Kauen. Reifer Pecorino ist besonders würzig und eignet sich zum Reiben noch besser als Parmigiano.



SALSICCIA – Italiens Antwort auf Spaniens Chorizo.
In der Toskana produziert jeder Metzger seine eigene Variante, mal paprikascharf, mal fenchelmild. Die fetten Würstchen im Schweinedarm gehören auf den Grill, nicht in die Pfanne.



PORCINO – Zehn Tage nach heftigen Regenfällen sieht man den Wald vor lauter Pilzsammlern nicht mehr. Die Toskaner gelten als völlig steinpilzverrückt. Die Ausbeute wird getrocknet, gegrillt oder gleich roh gegessen.

OLIO – Kein Koch kann ohne, kein Preis ist zu hoch. Ein gutes Olivenöl *extra vergine* aus dem Casentino schmeckt leicht bitter, duftet nach frischen Oliven und kitzelt im Hals.



CROSTINI – Goldbraun getoastete Weißbrot-scheiben mit Olivenöl, Gemüse, Tomaten oder Hühnerleberpaste. Im Gegensatz zur Bruschetta werden Crostini schon vor dem Rösten belegt oder bestrichen. Gereicht zum Aperitif.



SPRIZZ – Leuchtet wie der Sonnenuntergang. Ein Mischgetränk aus Prosecco, einem Spritzer Aperol, Sodawasser und Eiskwürfeln. Garniert wird der Drink mit Orangenschale und Olive.

BISTECCA ALLA FIORENTINA – Das T-Bone-Steak nach Florentiner Art ist eine Spezialität der Toskana. Dort wird es vor allem aus dem Fleisch von Jungochsen der *Chianina*-Rasse zubereitet. Mindestens sechshundert Gramm muss die vier bis sieben Zentimeter dicke Scheibe wiegen. Über Holzkohle grillt man sie blutig bis rosa. Öl, Salz und Pfeffer kommen erst auf dem Teller dazu.



Mirella mit dem Hackebeil

ALS IHR SCHWAGER STARB, ÜBERNAHM MIRELLA NIBI DIE DORFMETZGEREI VON TALLA. SEITDEM HAT SIE MEHR ALS 1500 RINDER ZERLEGT. SIE SELBST DARF ALS DIABETIKERIN KEIN FLEISCH ESSEN

TEXT: AMRAI COEN
FOTO: OLIVER REINHARDT

> Mirella Nibi lässt ein borstiges Schweinebein über die Arbeitsplatte ihrer Metzgerei laufen und macht Grunzgeräusche. Für einen Moment wird die Sau lebendig. Mirella nimmt den Fuß in die rechte, das stoppelige Hinterteil in die linke Hand und haut das Schweineknie präzise auf die Stahlplatte. Wieder und wieder hebt sie das Bein über ihren Kopf und schmettert es auf die Kante. Blut spritzt auf ihre orangefarbene Schürze, Fettbrocken fliegen durch die Luft und landen in ihren kurzen, schwarzen Haaren. BammBammBamm. Bis das Knie bricht. Sie pfeift ein Lied und legt den Knochen frei.

Mirella führt die einzige Metzgerei in Talla, einem verschlafenen Dorf, 30 Kilometer nördlich der Provinzhauptstadt Arezzo. Ihre *macelleria* verbirgt sich in einer Gasse hinter dem Dorfplatz, zwischen Apotheke und Gemüseladen. Nur wer Bescheid weiß, findet hierher.

An Mirellas Fingern, dick wie Würste, kleben trockenes Blut und Fettstückchen. Eine Restaurantköchin aus Arezzo betritt die Metzgerei, kein anderer Kunde steht im Laden. „Zieh eine Nummer“, sagt die Fleischerin und zeigt auf das Gerät an der Wand. Mirella ist stolz auf ihr Nummernsystem. „Italiener sind ungeduldig. Es gibt sonst immer einen besonders Schlaunen, der sich vordrängelt.“ Brav zieht die Köchin ihre Nummer: 73. Mirella drückt auf einen

Knopf, die 73 erscheint über ihr auf einer digitalen Anzeige. „Was kann ich für dich tun?“ „Ein Kilo *salsiccia*“, bestellt die Köchin, Mirellas Spezialität.

In ihrem Metzgerleben hat die 48-Jährige mehr als 1500 Rinder zerlegt. „Das macht mir am meisten Spaß“, sagt sie. „Würstchen machen finde ich langweilig.“ Ihre *salsiccia*, in Schweinsdärme prall gestopfte Würste, sind im Dorf der Renner. Beim eintägigen Straßenfest verdrücken die 1200 Einwohner eine Tonne davon. In den Tagen vor dem großen Fressen vergräbt die Metzgerin ihre Arme in einem gigantischen Berg Schweinehack und formt daraus eine Würstchenkette, fast zwei Kilometer lang. Nur Salz, Pfeffer und Knoblauch mischt sie in die Fleischmasse.

Vor 30 Jahren kneteten Mirellas Hände nicht Salz ins Hackfleisch, sondern massierten Shampoo in die Haare der Kunden. Die 18-Jährige war Friseurin, als sie ihren Mann Massimo, den Tankwart, kennen lernte. Sein Bruder verdiente seine Lire als Metzger in gleich zwei Läden. „Der war nur am Schufteten. Ihm kam meine Hochzeit mit Massimo gerade recht.“ Mirella übernahm eine der Metzgereien. Seitdem steht sie mehr als 70 Stunden die Woche in ihrer *macelleria*, die keine fünf Minuten von ihrer Haustür entfernt liegt. Sieben Tage die Woche ist der Laden geöffnet.

Tagsüber steht Mirella an der Theke. Nachts träumt sie von großen Steaks.





Jesus Christus am Schlachterhaken schaut den Kunden beim Fleischkauf zu.

Salsiccia sind Mirellas Spezialität. Für das Dorffest produziert sie mehr als eine Tonne davon.



Für Mirella signiert: das Foto eines Volleyball-Stars.





Ein Lastwagen parkt in der schmalen Gasse vor der Metzgerei. Schlachter Mario reißt die Hintertür des Lasters auf. Haxen, Rippen, Schnauzen und Därme baumeln an massiven Stahlhaken. Mirella klettert in den Fleischtransporter, greift sich eine Rinderzunge und geht zurück in den Laden. „Einmal die Woche liefert er mir eine Kuh“, sagt die Metzgerin. „Die zerteile ich dann Tag für Tag und verkaufe sie in Scheiben.“

Schlachter Mario schleppt ein Kuhviertel zum Kühlraum. Ein Rinnsal aus Blut tropft aus dem Fleischtransporter auf die Straße vor Marios Füße. Einige Sekunden blickt der kleine Schlachter auf seine Schuhe, dann stürzt ihm ein Kuhbein, so groß wie er selbst, entgegen. Mario versucht es aufzufangen, stemmt sich dagegen, bricht aber unter der schweren Last zusammen. Das Bein klatscht auf den Boden. „Das darf nicht passieren“, schreit er, „bloß nicht Mirella sagen!“ Sein weißer Kittel ist blutgetränkt. Ein zotteliger Hund kommt angerannt und schnüffelt aufgeregt am rohen Fleisch. „Blöder Köter“, schimpft Mario und tritt dem Hund in die Seite. Mit aller Kraft hievt er die Haxe auf seine Schulter und schleppt sie schwankend in den Kühlraum.

Metzgerin Mirella hat vom Haxensturz nichts mitbekommen. Ein Vater und sein kleiner Sohn stehen vor der Fleischtheke. „Ich will ziehen“, ruft der Junge und reißt einen Papierfetzen ab. „Nummer 86!“ Der Vater bestellt sechs *Bistecca Fiorentina*, jedes fast ein Kilo schwer. Der Kleine drückt sich die Nase an der Glastheke platt und schaut zu, wie Mirella mit dem Hackebeil ausholt und dem Rind die Rippen bricht. „Das ist das Größte“, sagt der Junge und zeigt auf ein blutrotes Stück Fleisch. „Das will ich heute Abend essen!“

Jesus Christus, eingerahmt und an einem Schlachterhaken aufgehängt, schaut Vater und Sohn beim Fleischkauf zu. Neben ihm, auch am Schlachterhaken, ein Kalenderbild mit dem nackten Oberkörper eines italienischen Volleyballstars. Der Spieler selbst hat es für die Metzgerin signiert. Fast so stolz wie auf das Autogramm ist sie auf die Kritzelbilder an der Wand. „Die haben meine Enkel gemalt.“ Maurizio ist fünf und möchte Tankwart werden wie sein Opa. Sein Bruder Eduardo ist drei. Mirella sagt, er wolle Metzger lernen. „Er ist meine Nachwuchshoffnung.“



Links: Die digitale Nummernanzeige ist Mirellas ganzer Stolz. Selbst ihre beste Freundin muss eine Nummer ziehen.

Doch erstmal bringt sie ihrer Tochter Manola das Schlachten bei. Sie hofft, dass die 30-Jährige später den Laden übernimmt.

Die Fleischerin drückt Vater und Sohn ein Würstchen in die Hand, sie sollen es im Laden aufessen. „Cappuccino-Pause“, sagt sie, streichelt dem Jungen über den Kopf und verlässt ihr Geschäft. Zwei Häuser weiter betritt sie die Dorfbar, Hände und Schürze sind blutig. Auf der Leinwand läuft die Fußball-Europameisterschaft. Alle Gäste schauen der Metzgerin nach, als liefe sie über einen roten Teppich. „Ciao Mirella“, ruft es aus jeder Ecke. Die wartet auf ihren Kaffee und tauscht mit der Barfrau Dorfklatsch aus.

Mirellas tiefes Lachen klingt nach vielen Stangen Zigaretten. Vor vier Jahren hat ihr der Arzt das Rauchen verboten. „Aber schlimmer als der Nikotinentzug ist das Fleischverbot.“ Die Metzgerin hat Diabetes und muss strenge Diät halten. Kein Zucker, nur eine hauchdünne Scheibe Schinken am Tag, kaum Brot, ein wenig Obst. „Ich leide“, sagt sie und streicht sich über den runden Bauch. „Ich arbeite so viel. Von Pasta und Gemüse werde ich doch nicht satt.“ Rindfleisch vermisst sie am meisten. „Wieder einmal ein Steak essen, davon träume ich.“

In einem Schluck kippt die Metzgerin den Cappuccino hinunter und verlässt die Bar auf ihrem unsichtbaren roten Teppich. „Ciao Mirella“, rufen die anderen Gäste. Auf der Theke steht eine blutige Cappuccino-Tasse.

<

Gute Bohnen, schlechte Bohnen

DER KAFFEERÖSTER CORSINO CORSINI PRODUZIERT EDELSTEN ESPRESSO FÜR ITALIENER.
SEINE MINDERWERTIGEN SORTEN VERSCHERBELT ER NACH DEUTSCHLAND

TEXT: PHILIPP JARKE
FOTO: KATHRIN HARMS

> Nico Milani hütet ein Höllenfeuer. Gleißend schlägt dem untersetzten Glatzkopf die Hitze ins Gesicht, wenn er in die Brennkammer späht. Drinnen faucht eine schenkeldicke Flamme und lässt die Wände glühen, heiße Luft schießt in die Rösttrommel, in der vier Zentner Kaffeebohnen tanzen und auf Metallwände prasseln. Der Lärm ist so gewaltig, dass Milani Ohrenschützer tragen muss. Ein Blick auf den Bildschirm voller Zahlen, die zeigen, was in der Trommel vor sich geht. „Für Espresso brauchen die Bohnen 15 Minuten bei zweihundert Grad“, ruft er durch das Getöse.

Nur mit einer Trommelröstung wie bei *Corsino Corsini* lassen sich Bohnen schonend und absolut gleichmäßig rösten, unverzichtbar für einen guten italienischen Espresso. Billigen Massenkaffee vom Fließband, ultrakurz bei sehr hohen Temperaturen geröstet, wie ihn deutsche Konzerne produzieren, würden Italiener niemals trinken. Eher nehmen sie ungemütliche, in Neonlicht getauchte Stehcafés in Kauf, als bei der Kaffeequalität Abstriche zu machen. Dank dieser italienischen Eigenart können kleine und mittlere Röstereien wie *Corsino Corsini* aus Badia al Pino am Markt bestehen.

Mit dem Rösten angefangen hat Nico Milani vor 13 Jahren. Er war damals Anfang 20 und wollte eigentlich als Fahrer für *Corsini* arbeiten. „Sie haben aber einen starken Mann gesucht, der zentnerschwere Säcke schleppen kann.“

In der Lagerhalle stapeln sie sich fünf Meter hoch, gefüllt mit Bohnen aus allen Kaffeeländern der Welt, von Kolumbien, Peru, Äthiopien bis Indien und Indonesien. Ungeröstet sind sie blassgrün bis weißlich und riechen nach Stroh und Heu. Den Duft, den wir mit frisch gemahlenem Kaffee verbinden, wird ihnen erst Nico Milani mit seinem Höllenfeuer verleihen.

Dichter Qualm steigt aus der Rösttrommel, als er schließlich die Luke öffnet. Abertausend Kaffeebohnen rauschen in das Auffangbecken, wo sie ein kreisender Rechen zum Abkühlen durcheinanderwirbelt, bevor sie in ein Silo gesaugt werden. Pro Tag röstet Milani bis zu fünf Tonnen Kaffee. Den Duft nimmt er schon lange nicht mehr wahr. „Nur wenn ich aus dem Urlaub komme, riech’ ich wieder was für ein paar Tage.“

Ginge es Michele Anedotti ebenso, müsste er seinen Job quittieren. Er wacht als einer von drei Verkostern über die Qualität bei *Corsini*. Neben Geschmack und Farbe zählt der Duft dabei zu den wichtigsten Kriterien. Anedotti steckt seine Nase tief in eine Espressotasse: „Zitrone“, murmelt er, „und Orange.“ Typisch für kolumbianischen Espresso, passend zu seinem feinen, säuerlichen Geschmack. Anedotti schöpft mit einem Löffel etwas Espresso aus der Tasse, legt die Stirn in Falten, saugt mit lautem Schlürfen den Kaffee ein, lässt ihn kurz im Mund wandern und spuckt ihn in ein kleines Waschbecken. Der Kaffeetester nickt zufrieden.

In der Fabrikhalle von *Corsini* lagern Säcke voll mit rohen Kaffeebohnen.





Links: Pro Tag röstet *Corsini* fünf Tonnen Kaffee. In Folie verpackt stapelt er sich bis zur Decke.

Rechts: „Ein leichter Duft von Zitrone.“ Kaffeeverkoster Michele Anedotti bei der Arbeit.



Wäre dies nicht so, gäbe es ein Problem. Der Espresso stammt aus *Corsini's* Edellinie.

Neben den Endprodukten testet er auch Proben von Lieferanten. Dafür röstet er die grünen Bohnen in einer Tischtrommel, mahlt sie in mittlerer Stärke und gießt sie mit kochendem Wasser auf. Anschließend schlürft er den Sud und bewertet ihn: Wie viel Säure hat er? Wie fruchtig schmeckt er? Ist er vollmundig oder eher dünn? Zehn Kategorien umfasst der Test. Wie bei Wein kann Anedotti im Espresso ungeahnte Nuancen schmecken. „Den perfekten Kaffee gibt es trotzdem nicht, die Entscheidung wäre immer subjektiv.“

Draußen eilt Estel Gast auf hohen Schuhen durch die Fabrikhalle, so hastig, dass ihr weißer Kittel um die Beine flattert. Die Holländerin ist für die Exporte zuständig. Um weiterhin zu wachsen, bedient das Traditionsunternehmen auch Märkte, auf denen Qualität nicht so wichtig ist. Es betreibt zum Beispiel eine eigene espressobar-Kette mit Filialen in Saudi-Arabien, Dubai und Ägypten. Für Büros packt *Corsini* seinen Espresso sogar in kreisrunde Portionsbeutel. „Auch wenn der Geschmack dadurch etwas leidet, wollen ihn die Leute trotzdem“, sagt Estel Gast.

Ihr Weg führt an einer ratternden Abfüllmaschine vorbei, die gemahlene Bohnen in goldglänzende

Packungen stopft. Ein einzelner Arbeiter wacht am Ende des Fließbands, wo die Pakete zu 250 Gramm der Reihe nach in Kartons verschwinden. „Diese Maschine“, sagt Estel Gast durch das Rattern und Zischen, „hat unsere Produktivität um 40 Prozent erhöht.“ Kaffee ist ein italienisches Kulturgut, aber auch ein Geschäft. Im vergangenen Jahr hat die Firma 13 Millionen Euro umgesetzt. Trotz allem ist *Corsini* ein Familienunternehmen geblieben: Der Enkel des Firmengründers führt die Geschäfte, die 35 Mitarbeiter stammen fast alle aus der Umgebung.

Allen gemein ist der Ehrgeiz, guten Kaffee zu produzieren. Mittelmäßigen Kaffee mögen sie hier nicht so sehr, verkaufen ihn aber trotzdem. Für Deutschland, die USA und alle anderen Banausen schreddert *Corsini* tonnenweise derbe Robusta-Bohnen zu Filterkaffee. Auch der nach Deutschland verkaufte Espresso ist zweitklassig. Schuld sei die hohe deutsche Kaffeesteuer von über zwei Euro pro Kilo, beteuert Gast. Damit der Preis im Rahmen bleibt, muss *Corsini* den edlen Arabica-Bohnen viel Robusta beimischen. „Dennoch schreiben uns deutsche Kunden, dass dies der leckerste Espresso sei, den sie jemals getrunken hätten“, sagte Estel Gast. „Der Kaffee ist sicher nicht schlecht. Aber ich würde so etwas niemals trinken.“

<



Der Barista

SEIT FÜNF JAHREN SERVIERT RENATO SILVETTI IN SEINER BAR ESPRESSO UND CAPPUCCINO. VON NEUMODISCHEN KAFFEE-TRENDS HÄLT ER NICHTS

TEXT: PHILIPP JARKE

FOTO: KATHRIN HARMS

> Die *Bar Piranha* haben meine Frau Annamaria und ich von unserem Sohn übernommen. Der hatte schon nach einer Saison die Nase voll vom *barista*-Dasein. Also haben wir uns hinter die Theke gestellt. Seither bin ich Gefangener der Bar: Um halb acht schließe ich auf, fege den Gehweg und serviere den Frühaufstehern die ersten *espressi*. Um halb acht am Abend schließe ich wieder ab. So geht das sieben Tage die Woche. Seit fünf Jahren habe ich keinen Tag Urlaub gemacht.

Für einen guten Espresso braucht man neben einer guten Maschine beste Bohnen. Ich benutze eine Arabica-Mischung aus Südamerika und Ostafrika. Außerdem braucht man eine gute Mühle und eine gute Hand, sprich Routine. Ob ein Espresso gelingt, hängt vor allem vom Mahlgrad ab, der sich nach dem Wetter richtet. An Regentagen mahle ich den Kaffee feiner, da ihn die Luftfeuchtigkeit etwas aufquellen lässt. Ist es sehr trocken, muss ich gröber mahlen. Der Zweck des Ganzen: Das Kaffeepulver muss dem Wasser immer den gleichen Widerstand entgegensetzen. Ist er zu klein, rauscht das Wasser durch, ohne den vollen Geschmack aufzunehmen. Ist das Pulver zu fein, wird es im Sieb zu heiß und der Espresso bitter.

Das gemahlene Pulver presse ich dann mit einem Druck von ziemlich genau 25 Kilo ins Sieb. Dabei muss ich absolut gerade drücken, sonst wird das Pulver an der einen Stelle zu dicht und an der anderen zu locker. Das klappt nicht auf Anhieb, genau wie das Milchaufschäumen. Bei meiner *barista*-Ausbildung habe ich sechs Stunden und unzählige Liter Milch gebraucht, bis ich den ersten guten Schaum hinbekommen habe. Die Dampfdüse muss immer einen Fingerbreit in die Milch getaucht bleiben. Hält man sie zu tief, wird die Milch zu schnell heiß, ist man zu hoch, werden die Blasen zu groß. Wenn die Milch beim Aufschäumen im Topf kreist, macht man es richtig.

Ich biete sämtliche Kaffeevarianten an, mit Eis und Kakao, Karamell- und vielen anderen Geschmackszusätzen. Die Touristen bestellen trotzdem fast nur Cappuccino, und die Italiener trinken so was schon gar nicht. Da sind wir Puristen: An der Bar stehen, ein, zwei Schluck *caffè* – fertig. Wer etwas auf sich hält, trinkt seinen Espresso ungesüßt. Ich nehme aber immer etwas Zucker. Kaffee ist trotz allem Geschmackssache.

<

Alles Käse

DIE TOSKANA IST FÜR IHREN PECORINO BERÜHMT. VIELE LAIBE ROLLEN VOM FLIESSBAND. ABER ES GIBT NOCH BAUERN, DIE DEN SCHAFSKÄSE VON HAND MACHEN. MARIO FIORAVANTI IST EINER VON IHNEN

TEXT: NICOLA MEIER
FOTO: OLIVER REINHARDT

> Die dunkelbraun gebrannten Unterarme hängen in weißer, warmer Flüssigkeit. Langsam rührt Mario Fioravanti sie mit den Händen durch. Konzentriert blickt der stämmige Mann in den Bottich, vor dem er tief in den Knien hockt. Unter dem Topf züngeln bläuliche Flammen. In dem kleinen, gefliesten Raum riecht es nach Gas. Marios tellergroße Hände formen im Topf den frischen Käse zu einer Masse. „Ich denke an gar nichts in diesen Minuten“, sagt er und kaut Kaugummi. „Ich rieche nur die Milch.“

Mario ist 50 Jahre alt und macht Käse, seit er denken kann. Schon als kleiner Junge stand er jeden Abend neben seinem Vater vor dem Milchbottich und schaute zu, wie aus Schafsmilch Käse wurde. Ein Schuss Lab, 36 Grad und 40 Minuten Geduld, so hat es Mario als kleiner Junge gelernt. Heute steht sein jüngster Sohn Francesco abends mit ihm in der Käseküche. Gebannt guckt der Fünfjährige zu, wie Papa aus der milchigen Brühe einen weißen Klumpen herausholt und ihn nacheinander in vier löchrige Plastikeimer verteilt, die auf einem kleinen Tisch stehen. Jeden Abend um halb sieben geht das so, sieben Tage die Woche. Nur in der Zeit von Mitte August bis Anfang November haben die Schafe Melkpause. Dann hat Mario käsefrei.

„Der Augenblick, wenn ich den frischen Käse in die Form drücke, das ist mein Lieblingsmoment. Dann merke ich schon, ob er gut wird.“ Mario wischt sich die Hände an der fleckigen Schürze ab. „Wenn er sich an den Seiten ein wenig löst und nach innen wölbt, dann wird er was.“ Leider nicht immer. „Vier-

bis fünfmal im Jahr wird er nichts“, sagt er, „das sind schlimme Tage.“ Seine Stirn legt sich beim Gedanken daran in Falten. Als die letzte Pecorino-Form gefüllt ist, entspannt sich Marios von der Sonne gegerbtes Gesicht. Er lacht, zeigt seine breite Lücke zwischen den Schneidezähnen und streicht seinem Sohn mit der schwieligen Hand über den Kopf. Heute ist ein guter Tag.

Mario liebt seinen Pecorino. „*Tutto naturale*“, alles natürlich, sagt er. „Er schmeckt jeden Tag anders, je nachdem, was die Schafe fressen.“ Je höher die Weiden liegen, desto saftiger ist das Gras für die Schafe. Marios Hof in Pratovecchio liegt 550 Meter über dem Meeresspiegel. „Da wird der Käse viel besser als unten in Arezzo“, sagt er. „Was habe ich schon für schlechten Pecorino gegessen!“, erzählt Mario und verzieht sein Gesicht. Ob maschinell gefertigt oder per Hand, das sieht der Pecorino-Spezialist auf den ersten Blick. Vom Industrie-Pecorino, wie er täglich zu Tausenden vom Fließband rollt, hält er gar nichts. „Die pasteurisieren die Milch“, sagt er und schnauft. „Wenn die Milch auf 74 Grad erhitzt wird, dann ist das doch nur noch gefärbtes Wasser. Wie soll denn daraus guter Käse werden?“

Seit über hundert Jahren wird in der Familie Fioravanti Käse gemacht. Mario ist der Jüngste von vier Geschwistern. Früher hat er als Mechaniker gearbeitet. „Ein guter Job“, sagt Mario. „Aber meine Leidenschaft, das war immer der Käse.“ Dass er eines Tages den Hof übernehmen würde, sei von Anfang

Echte Handarbeit: Jeden Abend taucht Mario Fioravanti seine Arme tief in Schafsmilch.





Mario liebt es, den frischen Pecorino in die Form zu drücken. Seine Frau Silvia und Sohn Francesco packen in der Käseküche mit an.

Seit mehr als hundert Jahren macht Familie Fioravanti Käse. „*Tutto naturale*“, versteht sich.





an klar gewesen. Als sein Vater vor 15 Jahren starb, baute Mario den Familienbetrieb aus. Heute ist er Herr über 36 Hektar Land und zweihundert Schafe. Seine Frau Silvia arbeitet tagsüber als Buchhalterin. Abends hilft sie in der Käserei und nimmt ihm den Papierkram ab. „Die ganze Familie packt mit an“, sagt Mario. „Sonst würde es gar nicht gehen.“

Sein kleines Käsesortiment verkauft er in der nahen Kleinstadt Stia an zwei Supermärkte. „Wir können uns neben den Großen behaupten“, sagt der Kleinbauer. Dass der Agrartourismus in der Region um Arezzo boomt, hilft dem Familienunternehmen. Seit sein Hof im Internet zu finden ist, kommen immer mehr Touristen den kurvigen Weg zur Azienda *Il Fosso* gefahren. Es gab schon Wochen, in denen Mario 30 Pecorini verkauft hat. „Wer ihn einmal probiert hat, kommt wieder.“

Für seinen Traum vom Käse ist Mario weit gereist. Um Geld für den eigenen Hof zu verdienen, ging er Anfang der 80er Jahre nach Libyen. Ein Freund

hatte ihm erzählt, dass man dort als Mechaniker in kurzer Zeit zehnmal so viel Geld scheffeln könne wie daheim. Ein Jahr hielt Mario durch. „Es war schlimm“, sagt er. „Meine Familie und Freunde haben mir furchtbar gefehlt. Aber am Ende hatte ich genug Geld zusammen“, sagt er und rührt weiter im Bottich.

Mit einer Kelle fischt Mario die letzten Käsebröckchen aus dem Pecorino-Wasser. Erst als die Molke sauber ist, dreht er den Gashahn weiter auf. Aus der Käsemolke kocht er Ricotta. Nach ein paar Minuten steigt Dampf aus dem Pott. Mario hält das Thermometer in die weiße Brühe. Der Quecksilberfaden klettert auf knapp 60 Grad. Mario wartet noch zwei, drei Grad ab. „Wenn die Molke zwischen 62 und 65 Grad warm ist, dann kommt Frischmilch dazu“, erklärt er und leert eine Schüssel in den Topf. „So wird der Ricotta noch geschmackvoller.“ Dann muss Mario wieder warten. „Für guten Käse braucht man Geduld“, sagt er. Als die Molke bei 90 Grad

Links: Der Pecorino-Perfektionist ärgert sich über jede kleine Macke an seinem Käse.

Rechts: Auf Mario Fioravantis Hof leben Schafe und Hühner zusammen unter einem Dach.

gelbliche Blasen blubbert, schöpft er mit der Kelle den schneeweißen Frischkäse in kaffeetassengroße Förmchen.

Um kurz nach acht schrubbt sich Mario eineinhalb Stunden Käse machen von den Armen. Mit Francesco geht er über den Hof zum Stall, um nach den Schafen zu sehen. Laut blökend starren die Tiere ihn an. Ihre Wolle ist verfilzt und dreckig. Der Duft der frischen Heuballen kommt gegen den strengen Geruch von Schafskot und Urin nicht an. Der Bauer zündet sich eine Zigarette an, beobachtet seine Tiere. Zweimal täglich melkt er sie, morgens um sieben und abends um fünf. „Meine Schafe geben mir jeden Tag zu essen“, sagt er.

Ob der Hof einmal eines seiner Kinder ernähren wird, weiß er nicht. 19 und 16 sind die älteren, beide in der Ausbildung. Alessio wird Mechaniker, Federica Buchhalterin. „Der Kleine“, sagt Mario, „der könnte es machen. Der ist genauso verrückt nach Schafen wie ich.“ Er inhaliert einen letzten tiefen Zug. „Da würde ich mich freuen“, sagt er. „Schließlich ist Käse machen in unserer Familie Tradition.“ Silvia ruft über den Hof. „Das Abendessen ist gleich fertig.“

Mario macht vor dem Essen noch einen Abstecher. Knarzend öffnet sich die Tür zu seinem Lieblingsort. In dem fensterlosen Lagerraum ist es kühl, die dicken Steinwände schimmern feucht. Hier reift der Pecorino. Hundert Käselaibe liegen auf einem großen Holzregal, die frischen unten, die reifen oben. Die wenige Tage alten Laibe sind noch weiß und weich. So frisch schmeckt der Pecorino mehr nach Milch als nach Käse. Beim Kauen quietscht er zwischen den Zähnen. Je älter er wird, desto gelber und härter werden Rinde und Käseteig. Die Laibe, die Mario zweimal in der Woche zu den Supermärkten fährt, sind 30 bis 40 Tage alt. Der älteste Pecorino im Lager reift seit neun Monaten, seine harte Rinde ist dunkelgelb und trägt einen Pelz aus grün-weißem Schimmel.



Die runden Laibe sind Marios ganzer Stolz. Liebevoll streichelt er die Rinde eines 30 Tage alten Pecorinos. Plötzlich runzelt er die Stirn. Der Käse in seiner Hand hat eine Macke. Er zeigt auf ein Luftloch in der Rinde, drückt mit dem Daumen an der kleinen Blase herum. „Den kann ich nicht mehr verkaufen“, sagt er. „Die Kunden wollen den perfekten Käse.“ Ob er das nicht ein wenig übertrieben findet? Im Gegenteil. „Käse machen lernt man sein ganzes Leben“, sagt Mario. „Nur Perfektionisten machen guten Pecorino.“

<



Azienda Agricola

Il Fosso

Via Fiorentina 28

I-52015 Pratoveccio (AR)

Tel: +39-575-58 39 72

A photograph of a wine cellar filled with large wooden barrels. The barrels are arranged in rows, and a person's hand is visible pointing at one of them. The barrels have a warm, reddish-brown hue. The floor is also made of wood, and the overall atmosphere is rustic and traditional.

Die Geliebte des Signore Iseppi

DIE WEINKOOPERATIVE IN AREZZO VERARBEITET JEDES JAHR 8000 TONNEN TRAUBEN ZU WEIN. SIE ERMÖGLICHT, DASS SOGAR KLEINBAUERN IHREN CHIANTI NACH JAPAN EXPORTIEREN. EINE GESCHICHTE ÜBER DIE PASSION DER KELTEREI

TEXT: OLIVER KEPPLER
FOTO: KATHRIN HARMS





Oben: Nicht nur im Holzfass, sondern auch in haushohen Stahltanks wird der Wein ausgebaut.

Rechts: Viertausend Flaschen in der Stunde laufen über das Fließband der Abfüllanlage.

> Jeden Morgen lässt Signore Iseppi Frau und Kinder zurück, um zu seiner Geliebten zu fahren. Der Weg zu ihr führt durch ockerfarbene Dörfer, die auf sanft geschwungenen Hügeln stehen, vorbei an alten Steinhäusern mit roten Dachziegeln und grünen Fensterläden, entlang der schlanken Zypressen, deren Schatten sich auf den heißen Asphalt der Straße legt. Die Bilderbuch-Landschaft der Toskana lässt Signore Iseppi hinter sich, sein Ziel ist ein Industrieviertel am Stadtrand von Arezzo.

In einer Fabrik nahe der Autobahn lebt Signore Iseppi sein zweites Leben. Seine Geliebte, das ist die *Cantina Vini Tipici Aretino*, die Weinkooperative, in der 520 Winzer der gesamten Region Arezzo organisiert sind. In dieser tristen Fabrik werden Trauben zu Wein verarbeitet. Hinter ihren schmucklosen Mauern steckt aber mehr, nämlich die Idee, dass man gemeinsam stärker ist, dass man sich zusammenschließen muss, um gegen die Großen zu bestehen.

Draußen blüht die Toskana, Grillen zirpen. Gianni Iseppi, Geschäftsführer der Kooperative, sitzt in

seinem Büro. Er trägt einen weinroten Arbeitskittel, darauf eingestickt das Wappen der Kooperative, ein Pferd mit wallender Mähne, das sich auf die Hinterbeine stellt. Iseppi ist 54 Jahre alt, hat einen Dreitagebart, einen grauen Igelhaarschnitt.

Seit fast 30 Jahren arbeitet er an diesem Ort, aber so sagt er das nicht. Er sagt: „Ich arbeite hier seit dem 15. Juli 1980.“ Er hält kurz inne, dann sagt er: „Das ist mein Haus, meine Familie, es ist meine Geliebte.“ Er greift sich eine Flasche *Valdichiana Rosato*, die auf einem Tisch in seinem Büro steht. Iseppi entkorkt sie, füllt ein Glas, schwenkt es leicht, riecht daran und nimmt einen Schluck. Er zieht den Wein genüsslich durch die Zahnlücken. „Dieser Wein gefällt mir besonders“, sagt er. „Er hat eine elegante Struktur, ist fruchtig und frisch.“

Iseppi verbringt sein Leben in einer Fabrik, dabei ist er passionierter Weinbauer. Im Garten hinter seinem Haus baut er die Sangiovese-Traube an. Wein, so sagt er, ist sein Grundnahrungsmittel – und Allzweckwaffe im täglichen Leben. Als ein Gast bei



einer Kostprobe Rotwein auf sein weißes Hemd verschüttet, reibt Iseppi einen Tropfen Weißwein auf den Fleck. „Glauben Sie mir, das hilft.“

Es ist der Weinkooperative zu verdanken, dass es in der Region Arezzo überhaupt noch Weinbauern gibt, davon ist Iseppi überzeugt. „Entweder du hast Glück und besitzt eine Weinkellerei oder du musst deine Trauben auf dem freien Markt verkaufen.“ Dort gebe es Zwischenhändler, die kaum etwas für die Trauben zahlen. Um sich zu organisieren, riefen einige Winzer im Jahr 1970 die Weinkooperative ins Leben. Teilhaber sind bis heute vor allem Kleinbauern. Nur wenige Winzer ernten mehr als 70 Tonnen im Jahr. Die große Masse kommt nicht einmal auf zehn Tonnen. „Gerade sie hätten ohne Kooperative Probleme, die hohen Energiekosten zu decken.“

Mit den Global Players der Weinbranche kann die Kooperative nicht mithalten – erfolgreich ist sie trotzdem. Dreiviertel der Produktion gehen ins Ausland, die Hälfte davon nach Deutschland. Großbritannien, Polen, sogar Japan werden beliefert. Ende des Jahres sollen China und Russland hinzukommen, ein ganzer Container geht nach Thailand.

Probleme, den Wein zu verkaufen, wie man es immer wieder von italienischen Produzenten hört, hat die Kooperative nicht. „Die gesamte Produktion aus dem vergangenen Jahr wird bald verkauft sein“, sagt Iseppi. Vier Millionen Euro haben die Genossen im Jahr 2006 mit ihrem Wein verdient. Zwei Millionen Euro sollen in diesem Jahr in neue Anlagen investiert werden, die Kooperative fördert ihre Bauern mit sechstausend Euro für jeden Hektar Ackerfläche, der erneuert wird.



Von Weinromantik keine Spur: Die Kooperative in Arezzo verkauft ihren Chianti auch auf dem Industriegelände.

Die Weinproduktion ist hochprofessionell. Eine Computersonde prüft die Qualität der Trauben, bevor sie gepresst werden, und teilt sie in vier Kategorien ein. Die unterste Kategorie wird nicht zu Wein verarbeitet, die anderen werden getrennt nach Qualität und Herkunft gepresst und abgefüllt.

Wer aus der gleißenden Sonne Italiens die Hallen der Kooperative betritt, braucht einen Augenblick, bis sich das Auge an das Licht gewöhnt. Die Anlage steht auf Beton. Flaschen laufen über ein Fließband, ein Weinstrahl schießt aus einem Hahn, ein Stempelkissen klebt Etiketten auf das Glas, ein Automat drückt Korken in die Flaschenhälse. Eine Maschine misst die Füllhöhe. Der Abstand zwischen Wein und Flaschenöffnung muss exakt 70 Millimeter betragen, so will es eine Norm der Europäischen Union.

Das Glas auf dem Fließband klirrt ohrenbetäubend, an den Wänden hängen Warnschilder, die auf Ohrenschützer verweisen. Einen Ohrenschutz trägt aber keiner der fünf Angestellten, die hier ihre Arbeit verrichten.

In dieser Fabrikhalle wird es hergestellt, das Lebensgefühl einer ganzen Region: *Chianti Colli Aretino, Valdichiana Bianco, Rosso Barone Albergotti*. Namen, die nach urigen *bottegas* klingen. Doch produziert wird der Wein in einem vollautomatisierten Betrieb. Viertausend Flaschen laufen stündlich durch die Anlage, drei Millionen Flaschen im Jahr, achttausend Tonnen Trauben werden verarbeitet.

Mitte September, wenn die Weinernte auf Hochtouren läuft, ist so viel zu tun, dass Signore Iseppi auf einem klapprigen Bett in einem Lagerraum schläft. Eine Geliebte kann manchmal ganz schön vereinnahmend sein.

Aber Iseppi hat es so gewollt. Er stammt aus einem Dorf bei Venedig. Sein Vater hat auf einem Bauernhof gearbeitet. „Ich bin auf dem Feld geboren“, sagt Iseppi. Mit sechs Jahren hat er gelernt, Traktor zu fahren, mit 16 Jahren besuchte er eine Weinbauschule.

Besuchern zeigt er gern die Lagerräume. Mit großen Schritten eilt er durch die Gänge, durch kaltes Neonlicht hindurch. Steigt eine steile Betontreppe hinab, vorbei an den beiden zehn Meter langen Traubenpressen, die wie Castorbehälter aussehen und besser in ein Weltraumlabor passen würden.

Hier unten im Keller lagert der Wein in 40 Holzfässern, zimmergroß, mehrere Meter hoch.

Der Chianti der Weinkooperative besteht zu gut 80 Prozent aus Sangiovese-Trauben, den klassischen Trauben der Region. Er trägt das Gütesiegel D.O.C.G. – *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*. Es ist das höchste Gütesiegel in Italien.

Iseppi ist stolz auf seinen Wein, auch wenn er es nicht zugibt. „Ich sage nicht, dass man nur den aretinischen Wein trinken soll. Aber probieren müsste man ihn schon einmal.“ Als Einstieg würde Iseppi einen Rotwein empfehlen, der den Namen eines aretinischen Volkshelden trägt – Bricco di Gnicche. „Das war der Robin Hood der Region Arezzo. Er nahm von den Großen und gab es den Kleinen.“

Signore Iseppi, ist das Ihr Lieblingswein? Iseppi antwortet mit breitem Lächeln und strahlenden Augen: „Ich liebe sie alle.“ Signore Iseppi hat nicht nur eine, er hat ganz viele Geliebte.

<



Schon die Etrusker und Römer bauten in der Toskana Trauben an. Bekanntester Wein ist der Chianti aus Sangiovese-Trauben. Weitere Rebsorten der Region sind Canaiolo und Trebbiano sowie Merlot und Cabernet-Sauvignon.

Das Chianti-Anbaugebiet wird in mehrere Zonen unterteilt. Das Chianti Classico befindet sich zwischen Florenz und Siena. Daneben gibt es die Chianti-Gebiete Senesi, Pisane, Rufina, Putto, Montalbano und Aretino, die nicht den Beinamen Classico tragen dürfen.

Cantina dei Vini Tipici
52040 Ponte a Chiani
57/F Arezzo
Tel: +39-575-36 30 38
www.vinitipiciar.it



Da ist was im Busch

DAS HAUS VERSTECKT IM WALD. KEINE KLINGEL AN DER TÜR, NUR EIN WINDSPIEL KLINGT IN DER MITTAGSSTILLE. UND IN DER LUFT LIEGT EIN BETÖRENDE DUFT. DAS IST LUISAS WELT. DIE EINHEIMISCHEN NENNEN SIE „DIE KRÄUTERHEXE“

TEXT: JADRANKA KURSAR
FOTO: OLIVER REINHARDT



> Sanft streichelt Luisa Rossi über die orangefarbenen Blüten der Calendula, schließt die Augen, saugt den süßlichen Duft ein und lächelt. „Die wirksamsten Kräuter sind die wild wachsenden“, sagt sie. Ein Strohhut schützt ihr Gesicht vor der Sommersonne, die in achthundert Meter Höhe besonders stark brennt. Sie beugt sich vor und stutzt Stängel des Bohnenkrauts, damit neue Triebe sprießen können. „Alles braucht seine Zeit“, sagt sie und wendet sich dem Lavendel zu, mit dem sie im selben leisen Ton wie mit ihrer schwarzen Katze spricht.

Seit 21 Jahren ist ein einsam gelegener Hof mitten im Wald ihre Heimat. Sieben Kilometer vom nächsten Dorf entfernt pflegt sie ihren Garten voller Pflanzen, die duften, würzen und heilen. Calendula, Lavendel, Rosmarin, Salbei und Johanniskraut sind ihr Kapital und ihre Passion. Das war nicht immer so. „Mit 17 war ich Bürokraft in einer kleinen Firma in Bergamo“, sagt Luisa, die damals bei ihrer Mutter lebte und jeden Tag eine gebügelte Bluse anzog. Sie sortierte Rechnungen, führte Buch und wurde drei

Jahre später sogar Chefsekretärin. An den Tag, der ihr Leben veränderte, kann sie sich genau erinnern. Ihr Chef forderte sie auf, ein Kuvert zu überstellen. Ins Finanzamt sollte sie fahren, zu einem ranghohen Beamten. „Ich wusste, das war Bestechungsgeld.“ Der Unternehmer fälschte die Lohnabrechnungen seiner Angestellten, um Steuern zu hinterziehen. Rossi streicht sich eine Strähne aus dem Gesicht, wiegt den Kopf hin und her und legt die Finger aufs Herz. „Ich habe mit mir gehadert, ob ich das machen soll. Schließlich habe ich das Kuvert überreicht und am nächsten Tag gekündigt.“ Sie wischt ihre Handflächen ab, als wolle sie imaginären Dreck loswerden. „Ich bin dann weggegangen. Weg aus Bergamo, weg von meiner Mutter, weg von meinem alten Leben.“

Die zierliche Frau steigt mit einer Tonschale voller Kamilleblumen den Weg hinauf zum Steinhaus, vorbei an einem Windspiel, dessen helle Glocken klingen. Auf der Terrasse steht ein geschmückter Altar mit Kräuterschalen, Räucherstäbchen und Fo-

Rechts: Die Kamillentinktur hilft bei Entzündungen.

Unten: Luisa Rossi in ihrem Kräutergarten.



tos eines indischen Gurus. Die Luft ist mit weißen Rauchfäden durchzogen. Sie schaut in die weite Hügellandschaft und atmet durch. „Ist es nicht wunderschön hier?“ Eine kleine Hexenpuppe reitet auf dem Besen vor der Eingangstüre, an der Luisa ihre Sportsandalen auszieht und in Lederlatschen schlüpft. Obwohl die alten Holzfenster weit geöffnet sind, ist es in der Wohnküche hinter der dicken Felssteinmauer kühl. Eine zerkratzte Keramikspüle steht neben dem Kamin, ein paar Scheite brennen darin. In der Ecke des Raumes lächelt eine Porzellanprinzessin aus einem Salbeipotf, daneben stehen ein Patchworksofa und ein Holztisch gespickt mit Wurmstichen. Luisa schwebt lächelnd durch den Raum und verwandelt die Hexenküche mit wenigen Handgriffen in ein Kräuterlabor. Die digitale Küchenwaage zeigt, dass die *Chamomilla recutita* 20 Gramm wiegt. Mit Taschenrechner, Papier und Stift berechnet Luisa das Alkohol-Wasser-Kräuter-Verhältnis für ihre *tintura madri*, ihre homöopathische Tinktur. Penibel füllt sie die durchsichtige Flüssigkeit in den Messbecher,

um anschließend die Kamilleblüten im Schraubglas zu ertränken. Mit einem dicken Filzer schreibt sie „10.06.2008“ auf den Aludeckel und windet ihn solange, bis er klock macht. „Von der herkömmlichen Medizin halte ich nicht viel“, sagt die diplomierte Kräuterkundlerin. Viel eher glaubt sie an das alte Kräuterwissen, das sich aus Erfahrungen speist. Als sie früher zusammen mit ihrer Großmutter durch die Felder lief, Thymian und Rosmarin sammelte, erfuhr sie erstaunliche Dinge. Ihre beiden Cousins hätten im Schulunterricht ständig rumgezappelt. Luisas Großmutter jagte die Burschen durch ein Rosmarinfeld. „Als die Jungs daraufhin ihre Nase wieder in die Bücher steckten, waren sie ruhig und konzentriert. Rosmarin beruhigt das Gemüt und fördert die Konzentration.“ Mehr als 150 Pflanzen und ihre Heilwirkung kennt Luisa Rossi. In ihrer Kräuterküche steht auf jedem Fläschchen und Döschen die lateinische Bezeichnung der Kräuter. Nur nicht der Name Luisa Rossi. „Auf dem Markt habe ich immer Angst, dass mich die Polizei erwischen





Luisa Rossi vor ihrem alten Steinhaus in den Bergen.
Überall stehen Kräutertöpfe.

könnte.“ Denn Luisa hat keine Lizenz zum Verkauf von Kräutermmedizin, und ein Bußgeld von mehreren hundert Euro würde fällig werden. Dennoch steht sie jeden Monat mit ihrem Kräuterstand auf den Märkten von Arezzo und Florenz. Vor allem junge Frauen kaufen ihre Mittel, die gegen Husten, Depressionen und Venenleiden helfen.

An manchen Tagen unterrichtet sie Kinder in Kräuterkunde. „Die Arbeit mit Kindern macht mich besonders glücklich“, sagt sie und öffnet eine knarrende Holzschranktür, holt ein braunes Heft hervor und zeigt mit stolzem Lächeln ein *libro di erbe*, ein Kräuterbuch. Mit einer Kordelschnur selbst gebunden, die Kräuter mit Folie eingeklebt und die Seiten eigenhändig beschriftet, besaß jedes Schulkind am Ende des Unterrichts ein eigenes Kräuterbuch und hatte eine Menge gelernt. Und das nicht nur über Pflanzen. „Wir schlüpfen in Tierrollen und ich erzähle ihnen dazu Kräutergeschichten.“ Die Kinder winden sich wie die Schlange, die sich am liebsten unter dem Fenchel häutet, und grunzen wie ein

Wildschwein, das immer als erstes die Bergminze findet und frisst. Seit einigen Jahren hat Luisa für ihren Unterricht immer weniger Zeit. „Der Winter hier oben ist hart“, sagt sie. Deshalb fährt sie in den Süden, sobald die Ernte beendet ist. „Mexiko, Costa Rica und Indien haben viele Kräuter, die ich noch nicht kenne.“ Vor neun Jahren brachte sie nicht nur neue Kräuter, sondern auch einen neuen Mann mit. Amrit ist ein indischer Sadhu. Einer, der sich vom weltlichen Luxus verabschiedet hat und einen weißen Turban trägt. Jedes Jahr, wenn Kräuter und Märkte der Toskana im Winterschlaf liegen, leben die beiden im indischen Goa. Sobald der Frühling naht und es wieder nach wilden Blumen und Kräutern duftet, kehren sie in den toskanischen Wald zurück. Abends, wenn die kalte Brise über ihre Arme streicht, setzen sie sich im Lotus-Sitz zwischen ihre Kräuter und blicken auf die Sonne, die hinter den grünen Hügeln untertaucht – dort, wo ihre heile Welt endet.

<



Der Pilzsammler

> Luigi, Rentner aus Capigna: Jeden zweiten Tag laufe ich bei Sonnenaufgang durch den Wald und suche Moos und Gras ab. Wie jeder Sammler habe auch ich meine Geheimplätze. Mein größter Fund wog 1,7 Kilo. So einen Riesen findet man aber nur alle paar Jahre. Die beste Zeit für die Pilzsuche ist Oktober, davor wird man aber auch schon fündig. Säubern sollte man Pilze übrigens nie mit Wasser. Am besten die Erde mit einem Pinsel oder einer Gemüsebürste reinigen. Lecker sind Steinpilze angedünstet mit toskanischer Bergminze und Parmesan.

<

Model im Mist

DOMIZIA GIOVENCHE WUCHS AUF DER RINDER-FARM TENUTA LA FRATTA AUF. HEUTE ZÜCHTET SIE ERFOLGREICH DIE WEISSE CHIANINA-RASSE, FÜR DEREN STEAKS MÄNNER AUCH IM WINTER DEN GRILL ANHEIZEN

TEXT: BIRGITT CORDES UND BASTIAN HENRICH
FOTO: KATHRIN HARMS

> Es stinkt. Zwischen Heu, Kuhmist und weißen Rindern steht Domizia Giovenche in knappen Shorts und rosa Flip-Flops im Stall, Fliegen schwirren um ihre langen Haare, in denen eine Gucci-Sonnenbrille steckt. Hunderte Rinderaugen schauen sie an – und wollen nur das eine: Futter. Sie schiebt mit dem Fuß etwas Heu an das Eisengitter, ihre rosa lackierten Fußnägel berühren die schwarze Nase eines Rindes. Dann wird sie selbst zur Kuh. Sie dreht die Füße nach innen, drückt ihre Knie gegeneinander und krümmt ihren Rücken nach vorne. „So soll es nicht sein“, sagt sie und befreit ihre langen, schlanken Beine aus der ungemütlichen Position. „Kühe mit krummen Beinen eignen sich nicht zur Zucht. Sie würden unter dem Gewicht der Bullen zusammenbrechen.“

Die 23-jährige Domizia würde eher als Model denn als Rinderzüchterin durchgehen. Doch Erbe ist Erbe: Sie ist auf *Tenuta la Fratta* aufgewachsen, einer Rinderfarm, 40 Kilometer östlich von Siena. Hier im Val di Chiana wachsen die weltgrößten Rindvieher heran, die *Chianina*-Rasse. Durch das weitläufige Tal fließt der Chiana, der vor rund tausend Jahren das Tal versumpfte. Erst im 19. Jahrhundert wurde die Ebene um den Fluss wieder trockengelegt und ist seither eine der fruchtbarsten Regionen Italiens.

Domizia spielte in ihrer Kindheit nicht mit Barbies, sie spielte mit Rindern, die so viel wogen wie ein Fiat Punto. Vor ihr taten das schon viele andere Mädchen der Familie. Seit 150 Jahren ist *Tenuta la Fratta* fest in Frauenhänden. „Meine Tante Giuliana ist die Chefin, sie hat das Sagen auf der Farm“, erklärt Domizia. „Wir sind aber keine Feministinnen“, fügt sie hinzu. „Es

kamen einfach mehr Mädchen zur Welt. Die Männer hatten nie ein Problem, dass wir Frauen hier die Chefinnen sind.“

Von der Hauptstraße führt eine Schotterpiste zu den ziegelroten Renaissancebauten der *Tenuta*, die inmitten weitläufiger Felder liegt, an deren Rändern verschlafene Dörfer auf grünen Hügeln ruhen. Vor den Stallungen abseits der Wohnhäuser wirbelt ein Traktor Staub auf. Domizia pustet den Dreck von ihrem eng anliegenden T-Shirt, auf dem „Passione Chianina“ steht. Auf Brusthöhe schmiegt ein Bauer sich glücklich an einen Rinderschädel.

„Jedes Tier hat einen Namen. Das hier ist Maria, da drüben, das ist Susanna“, sagt Domizia und schlendert durch den Stall. Am Ende des Ganges ragt der wulstige Nacken von Bulle Orione empor. „Ciao Orio“, sagt sie. Domizia muss ihren Arm über Kopfhöhe heben, um seinen Rücken zu tätscheln. Das Tier zuckt, als sie ihn berührt. „Sie sind zwar Giganten, aber scheu wie Lämmer“, sagt Domizia, die neben Orione winzig wirkt. Der Bulle stotzt vor Muskeln und wiegt über eine Tonne, fast zwanzigmal so viel wie Domizia. Das schwerste Rindvieh der Welt war der Bulle Donetto, der in den fünfziger Jahren auf *Tenuta la Fratta* die Kühe beglückte. Er wog fast zwei Tonnen.

Drei bis vier Monate nach der Geburt entscheiden Domizia und ihre Tante Giuliana, welche Jungtiere sich zur Zucht eignen und später für knapp 3000 Euro verkauft werden können, und welche nach einhalb Jahren beim Metzger enden. Die Auswahl der Zuchtrinder erinnert an eine Miss-Wahl. Die Tiere müssen weißes, fleckenloses Fell haben, Rücken und Beine sollten möglichst lang und gerade sein. „Es ist

„Sie sind zwar Giganten, aber scheu wie Lämmer.“
Domizia Giovenche freut sich jeden Tag, ihre Lieb-
linge zu sehen.





Bulle Orione lässt nicht jeden so nah an sich heran wie den bulgarischen Stallburschen Ivan.



Die Rinder können zwar nicht raus auf die Wiese,
Platz haben sie dennoch genug.



Der Bulle spitzt seine Ohren.
Er hat seine Herde fest im Blick.

wichtig, die *Chianina*-Rasse rein zu halten, da das Fleisch nur unter strengen Kontrollen verkauft werden kann“, sagt Domizia.

Auf den Geschmack der *Chianina*-Rinder kamen die Toskaner erst im 20. Jahrhundert. Davor dienten sie den Bauern als treue Arbeitstiere. Seither ist das zwei Finger dicke T-Bone-Steak *Bistecca alla Fiorentina* aus dem *Chianina*-Rücken, eine toskanische Delikatesse. Für ein Kilo des weltberühmten Steaks zahlen Feinschmecker mehr als 30 Euro. „Die Leute schätzen den zarten, aromatischen Geschmack. Und das Fleisch ist fettarm“, sagt Domizia.

Zuchtbulle Quo bleibt das Schlachtermesser erspart. Ivan führt den massigsten der vier Bullen an einem Seil, das mit einem faustgroßen Ring an seine Nase gebunden ist, durch den Stall. Der Bulgare Ivan ist einer von zwei Stallburschen, die auf *Tenuta la Fratta* die 350 Rinder versorgen. Ihm ist es egal, dass die Frauen auf *Tenuta la Fratta* die Hosen anhaben. Seine dreckigen Jeans stecken in noch dreckigeren Gummistiefeln. Die Tiere muhen lauthals, und ihre Köpfe wandern hinter ihm her. Ivans Lieblinge sind die Bullen Orione, Quo, Nirvano und Sultano. Sie stehen in unterschiedlichen Gehegen, sonst würden sie sich um die weiblichen Rinder streiten.

Bulle Quo bläst seine Nüstern auf und schnauft die Herde an. Unter seinem Bauch baumeln zwei auberginengroße Hoden. Die Bullen auf *la Fratta* sind wahre Hengste. Sie sorgen jedes Jahr für zweihundert Geburten. Den hausinternen Geburtenrekord hält Zingarta. Sie warf in ihrem Kuhleben 44 Kälber.

Ivan treibt die Rinder zum Fressen an das Eisengitter. „Normalerweise stehen die Rinder nicht bis über die Knöchel in ihrer Scheiße“, sagt er und kratzt sich sein graues Doppelkinn, „aber die Maschine war kaputt, ich konnte zwei Wochen nicht ausmisten.“ Dann drückt er einen Knopf am Eingang des Stalles. Eisenstangen schlagen aneinander und die Köpfe der Rinder hängen im Gitter fest. Sie fressen weiter. Ivan startet den Motor eines Kleintraktors und schiebt die stinkende Masse raus auf den Hof.



„Gut, dass Ivan bei uns ist. Die Bulgaren haben ein feines Händchen für die Rinder“, sagt Domizia. Jetzt kann sie sich dem Papierkram widmen. Seit die *Tenuta* ein Biohof ist, muss sie sich fast täglich mit der Bürokratie rumschlagen. Sie würde lieber mehr Zeit in die Vermarktung investieren. „Wir haben einen Großabnehmer in der Toskana, aber ich möchte das Fleisch über unsere Region hinaus verkaufen.“ Sie ist froh, dass Berlusconi wieder Präsident ist. „Der weiß wenigstens, wie man italienische Produkte verkauft. Durch ihn haben wir jetzt wieder einen Agrarminister, der was von Landwirtschaft versteht.“

Zwischen Sandplatz, Rasen und alten Obstbäumen hindurch zeigt sie auf den Flügel des Haupthauses. „Dort wo die zwei Zypressen stehen, gingen früher die Farmkinder in die Schule. Aus unserer Familie besuchte meine Großmutter als letzte den Unterricht.“ Gegenüber der Schule steht die kleine Kirche, in der die Familie schon einige Taufen und Hochzeiten feierte. „Es ist mein Traum, hier zu heiraten.“ Kinder möchte Domizia auch. „Eine Tochter, die in meine Fußstapfen tritt, wäre schön.“ Sie lächelt verlegen, schaut auf ihre Flip-Flops und sagt: „Wenn es ein Junge wird, darf er auch das Matriarchat beenden.“

<

Lebensart à La Vialla

IM DREIECK ZWISCHEN FLORENZ, SIENA UND AREZZO LIEGT DIE FATTORIA LA VIALLA. AUF IHREM TAUSEND HEKTAR GROSSEN LANDGUT PRODUZIERT DIE FAMILIE LO FRANCO BIO-SPEZIALITÄTEN. VOR ALLEM DEUTSCHE TOSKANA-FANS LIEBEN DIE IDYLLISCHE ABGESCHIEDENHEIT. EIN GESPRÄCH MIT DEM JUNIOR-CHEF ANTONIO

TEXT: DANIELA SCHRÖDER

FOTO: KATHRIN HARMS UND OLIVER REINHARDT

>Was ist die Philosophie von La Vialla?

Wir versuchen, unseren Gästen und Kunden zu vermitteln, wie wir sind und wie wir leben. Im Mittelpunkt stehen toskanische Lebensart und herzliche Familienatmosphäre.

Wodurch unterscheidet sich Ihr Betrieb von anderen Agriturismo-Höfen der Region?

Alles, was unsere Gäste bei uns essen und trinken, stammt aus eigener Produktion. Wer bei uns Urlaub auf dem Bauernhof macht, kann den Weg der Produkte vom Feld oder Stall bis auf den Tisch verfolgen.

Was ist das Besondere an Ihren Produkten?

Alles ist nach streng bio-dynamischen Richtlinien angebaut. Wir arbeiten ständig daran, Neuheiten zu entwickeln. Normalerweise bringen wir jährlich ein bis zwei neue Produkte heraus. In diesem Jahr sind es bereits acht. Die Volltreffer sind ein roséfarbener Schaumwein und eine Ricotta-Creme mit Waldfrüchten. Ich liebe es, neue Produkte zu entwickeln, das ist der beste Beweis für Kreativität.

Wer entscheidet, welche Idee in die Produktion geht?

Neue Produkte werden von der ganzen Familie geprüft. Einer von uns kocht, dann wird gemeinsam gegessen und bewertet. Auch die Weine werden so geprüft. Was die Familie gut findet, kommt sofort in die Herstellung. Dafür brauchen wir keinen Markttest mehr.

Was ist Ihr Marketing-Konzept?

Ich mag das Wort „Marketing“ nicht, es klingt viel zu kommerziell. Ich sehe uns nicht als gewinnorientiertes Wirtschaftsunternehmen, sondern als ganzheitlich arbeitenden Familienbetrieb.

Wie wirbt La Vialla?

Markenzeichen des Hauses ist unser dicker Katalog mit kleinen Geschichten aus der Produktion, Rezepten und Familienfotos. Entworfen hat ihn meine Mutter, vieles hat sie selbst illustriert. Zeitungs-Anzeigen schalten wir in Deutschland nicht. Wer sich für *La Vialla* interessiert, bekommt den Warenkatalog zugeschickt.

Wo bleiben die Gäste? Das Essen ist fertig,
also *a tavola*, zu Tisch, ruft die Köchin auf
dem Landgut *La Vialla*.



Ob Olivenöl, Balsamico, Wein oder Kekse:
Auf den Tisch kommen nur Lebensmittel aus
eigener Produktion.





In kleinen Eichenfässern reift das holzige Barrique-Aroma der kräftigen Bio-Weine.



Sommelier und Juniorchef Antonio Lo Franco kümmert sich um Weine und die familiäre Urlaubsatmosphäre.

Woher stammt das Konzept Ihres Unternehmens?

Es gab keinen Masterplan, es gab keinen fertigen Entwurf, alles entstand durch Zufall. Mein Vater arbeitete als Textilunternehmer in Rom und wollte in seiner Heimatregion ein Haus auf dem Land kaufen, wo er mit seiner Familie die Freizeit verbringen und im Garten wühlen konnte. Doch es blieb nicht bei einem Haus, es wurden mehr als 20. *Agriturismo* war der einzige Weg, um die verfallenen Gebäude bewohnbar zu machen und die Felder wieder zu nutzen.

Wie kam es, dass Ihre Familie nicht nur zu Gastgebern, sondern auch zu Bio-Landwirten wurde?

Der Tourismus brachte den Export von Produkten automatisch mit sich. Die Gäste wollten die Produkte aus ihrem Urlaub auch zu Hause. Als ich Student

war, packten wir Weine und Pasta in einen klapprigen Kombi und brachten sie den Kunden bis vor die Haustür. Heute wird per E-Mail oder Fax bestellt und per Post geliefert.

<



Fattoria La Violla

Via di Meliciano 26

I-52029 Castiglion Fibocchi

Tel. +39-575-47 77 20

E-Mail: fattoria@laviolla.it

www.laviolla.it

Im Wald mit Che Guevara

VOR VIELEN JAHREN ZOG RITA MALPHIGI MIT IHRER FAMILIE VON DER STADT IN DIE ABGESCHIEDENHEIT DER BERGE, UM BIO-LEBENSMITTEL ANZUBAUEN. DOCH DIE TOCHTER SCHÄMT SICH HEUTE FÜR DIE BÄUERLICHE LEBENSART

TEXT: HATICE KILICER

FOTO: OLIVER REINHARDT

> Rita Malphigi drückt ein Pfund Johannisbeeren durch eine Pastapresse und reicht Silvio das Mousse über den Tisch. Der schüttet es zusammen mit zwölf Kilo entsteinten Kirschen in einen Kessel und rührt. Die Marmeladenmasse kocht kurz auf, dann zieht sie auf niedriger Temperatur noch eine Viertelstunde lang. „Unsere Tochter schämt sich für uns“, sagt Rita.

Vom Ziffernblatt der Uhr über dem Tisch schaut Che Guevara in die spartanisch eingerichtete Küche. Draußen im Gang kauert Irene, 16 Jahre alt, auf einem Hocker und presst den Telefonhörer fest ans Ohr. Auch hier hat Che alles im Blick: diesmal mit Baskenmütze auf einem Plakat. Sein Konterfei ist auf dem einsamen Bauernhof allgegenwärtig. Selbst im Schlafzimmer von Rita und Silvio darf der Vater aller Revolutionen nicht fehlen. Beleuchtet von der Nachttischlampe hängt er links neben dem Bett.

Che Guevara hätte in dem einsamen toskanischen Gehöft vielleicht ein Guerilla-Camp eingerichtet. So abgelegen liegt es. Drei Kilometer bis zum nächsten Briefkasten, sieben Kilometer zum nächsten Laden, 20 Kilometer zur Schule, mehr als 30 Kilometer zur

nächsten Stadt. Hinter den Wiesen und Gärten fängt gleich der dichte Eichen- und Kastanienwald an. Für Rita und Silvio war es das ideale Gelände für einen Bio-Hof, als sie vor 15 Jahren herzogen, um nach den Regeln des biodynamischen Landbaus ihre ersten Zucchini samen zu säen. Kurz darauf wurde Irene geboren. Seitdem produzieren und verkaufen sie Gemüse, Marmeladen und selbst gemachte Säfte.

Rita hatte Landwirtschaft studiert, Silvio in einer Fabrik gearbeitet. Ihr neues Leben sollte frei sein, frei von Unterdrückung, Ausbeutung und im Einklang mit der Natur. Weg aus der Großstadt, weg von all den krank machenden Zwängen und Konventionen. Sie heirateten auch dann nicht, als Irene geboren war. Jahrelang sprach Ritas Mutter mit ihrer Tochter kein Wort mehr deswegen. Die 44-Jährige trägt Pferdeschwanz, Jeans und Trainingsjacke. Ihre trockenen Lippen würde sie nie mit Lippenstift bestreichen. „Ich will im Einklang leben mit der Natur.“

Rita geht hinaus in den Garten. „Der Boden hier ist nicht mit Chemie verseucht wie in Bologna.“ Rita streift durch Holundersträucher, Zwiebel- und Bohnenfelder, bückt sich. Streichelt eine Zucchini.

Rita Malphigi: „Ich will im
Einklang mit der Natur leben.“







Links oben: Sivio kocht Johannisbeer-Marmelade.
„Ich bin als Kommunist geboren, als Sohn eines Partisanen.“

Links unten: Blick ins Gewächshaus der Bio-Bauern.

Rechts oben: Die Marmelade wird von Hand etikettiert.

Holt einen tiefen Luftzug und sagt: „Die Zucchini halbieren, in Essig- und Zitronensäure einlegen und etwas Olivenöl hinzugeben.“ Ihre Stimme klingt ruhig wie der Wald um sie herum, weich wie die Waben ihrer Himbeeren. Ein paar Euro kriegt sie für ein Pfund eingelegter Zucchini. Jeden Freitag fährt sie mit einem Kleinbus nach Florenz und verkauft Gemüse und Marmeladen auf dem Markt. „Uns reicht der Erlös zum Leben.“

Sie zeigt auf drei Reihen Apfelbäume hinterm Haus. Die Früchte baumeln im April noch grün am Zweig. „*Mela Neta*“, sagt Rita. „Diese Sorte wächst auf toskanischem Boden am besten. Sie wird zwar nur so groß wie eine Aprikose, entwickelt aber einen wunderbar süßlich-sauren Geschmack.“ Rita verwendet weder Kunstdünger noch Insektizide. Dafür hat sie andere Mittel: „Bevor ich Bäume in die Erde pflanze, schaue ich nachts in den Himmel.“ Mondphasen würden das Wachstum der Pflanzen beeinflussen.

Von all dem will ihre Tochter nichts wissen. Irene hasst das Leben im Wald. Die Entfernung macht je-

den Kontakt nach außen schwierig. Ein einziges Mal kam eine Klassenkameradin zu Besuch ins Waldhaus. Jeden Morgen fährt Rita ihre Tochter eine Stunde lang in die Schule, in die nächste Stadt, dorthin, „wo Handarbeit als minderwertig gilt“.

Ob sie glücklich ist? Rita zuckt mit den Schultern. „Manchmal“, sagt sie, aber es gehe ihr nicht nur um persönliches Glück, es gehe auch um Politik. „Wir sind aus Idealismus hergekommen.“ Silvio, ein stämmiger Mann mit Sechstagesbart und Ohrring, übernimmt: „Die Welt ist aufgeteilt in arm und reich. Bei dieser Ungerechtigkeit wollen wir nicht mitmachen. Ich bin als Kommunist geboren, als Sohn eines Partisanen. Ich hoffe, dass auch Irene eine Kommunistin wird.“ Er zeigt auf das Ziffernblatt der Küchenuhr. „Er ist für mich wie Jesus. Ein Held im Kampf gegen die Armut.“

Die Marmelade ist abgefüllt und Irene telefoniert noch immer. „Sobald sie die Schule abgeschlossen hat, wird Irene zum Studium in die Stadt verschwinden“, sagt Rita. „So wie ich einst in den Wald.“

<

Die Marketing-Mönche

DAS KLOSTER VON CAMALDOLI VERKAUFT BONBONS, SCHOKOLADEN UND ANTI-FALTEN-CREMES. NUR DIE WENIGSTEN PRODUKTE STAMMEN VON DEN MÖNCHEN SELBST

TEXT: TANJA KRÄMER
FOTO: OLIVER REINHARDT

> Auf der holprigen Schotterpiste wirbelt Staub auf. Ein roter Fiat Cinquecento brettet am Landgut *La Mausolea* entlang und bremst hart auf dem Parkplatz des Anwesens. Lässig winkt der Fahrer aus dem geöffneten Fenster, in seinem linken Ohr steckt der Knopf eines Mobiltelefons. Sekunden später ist er am schmiedeeisernen Tor und schüttelt seinen Besuchern die Hände. Unter seinem dunklen Bart blitzt ein strahlendes Lächeln hervor. „Padre Arrigo“, stellt er sich vor. *La Mausolea* ist in Gotteshand – geführt von den Mönchen von Camaldoli. „Wollen wir hinein gehen?“, fragt der Padre und weist mit einer Handbewegung den Weg. Die Führung durch einen der ungewöhnlichsten Wirtschaftsbetriebe der Toskana kann beginnen.

Padre Arrigo eilt mit energischen Schritten am massiven Haupthaus aus dem 16. Jahrhundert vorbei. In der Hand hält er einen riesigen Schlüssel für die große, grün gestrichene Tür, durch die einst auch Pferde trabten, um Getreide in die Kornkammer zu bringen. Eine hohe Mauer trennt das herrschaftliche Gebäude von den sanft ansteigenden Hügeln, auf denen die Kamaldulenser Wein anbauen und Getreide für ihre Rinder. Auf einem kleinen Hof, in dessen Mitte eine Kastanie Schatten spendet, springt Arrigo die fünf Stufen zu einem schmalen Gebäude aus unbehauenen Sandsteinen hoch. Sein kräftiger Körper steckt in schlichtem Baumwollhemd und Cordhose. Die für den Kamaldulenserorden typische weiße Kutte hat er in der klösterlichen Zelle acht Kilometer weiter oben in den Bergen gelassen. „Das Tragen der Kutten ist uns Mönchen freigestellt“, erklärt er, „nur

zum Gebet sind sie Pflicht.“ Er öffnet eine einfache Holztür. Kühle, parfümierte Luft dringt ins Freie. Neben der Tür hängt ein schlichtes Schild: *Laboratorio cosmetico*. Das Herz des klösterlichen Wirtschaftsbetriebes, es schlägt in diesem Labor.

An den Wänden des kargen Raumes reihen sich durchsichtige Tüten mit Pulvern, es riecht nach Parfüm und Waschmittel. Zwei blitzblank geputzte Rührmaschinen stehen bereit, um Cremes und Seifen zu mixen. Eine Angestellte schraubt Deckel auf Shampooflaschen, aus der Stereoanlage schallt italienische Popmusik.

Daneben steht Padre Luigi, ein unscheinbarer Mann mit schütterem Haar. „Er ist für die Schönheit des Klosters verantwortlich“, scherzt Arrigo. Padre Luigi lächelt verhalten. Seit 40 Jahren lebt er im Kloster. Davor hat er Pharmazie studiert. Sein Wissen nutzt er nun, um Geld in die Kassen des Klosters zu spülen – mit der Produktion von Seifen, Haarwässerchen und Handcremes. Auch Luigi hat seine Kutte im klösterlichen Schrank gelassen. Nur das Alter unterscheidet ihn von seinen drei weltlichen Angestellten. Der Mönch geht zu einem Tisch, an dem Cremetiegel in Kartons verpackt werden, und hält eines der Töpfchen in die Höhe. *Crema antirughe* steht darauf: Antifaltencreme. „Die hilft auch gegen Cellulite“, sagt Luigi. Er schaut seinen Mönchsbruder verschmitzt an. „Die Schönheit der Natur liegt uns eben sehr am Herzen“, sagt er und kichert. Arrigo lacht laut auf. „Wir schätzen auch die weibliche Seite des Lebens“, kontert er. Außerdem ist die Creme ein Kassenschlager.





[Vorherige Seite: Alte Fotos zeugen von der Tradition klösterlicher Arbeitsteilung: Die Mönche übernehmen das Beten, die Arbeiter die Weinlese.](#)

Oben: Im Kreuzgang des Gästetraktes von Camaldoli wandeln Gottesmänner und Touristen.





CONFETTURA MIRTILLI
GR. 400 € 6,40

CONFETTURA MORE
GR. 400 € 6,40

CONFETTURA PRUGNE
GR. 400 € 5,30

PURO SUCCO
DI MIRTILLO 100%
ML. 200 € 8,50

MIELE ACACIA
GR. 1000 € 9,50

MIELE EUCALIPTUS
GR. 1000 € 8,30

MIELE MELATA
GR. 1000 € 8,30

MIELE CASTAGNO
GR. 1000 € 8,30

ANTICA FARMACIA DEI MONACI CAMALDOLESI
MIRTILLO PAPPA REALE
Fieno GRECO
Conf. 12 fiale per bambini € 11,30

BLISTER
MIELE
€ 5,20



Links: Als gelernter Apotheker ist Padre Luigi für die Schönheit zuständig.

Rechts: Neben Haarwässerchen und Anti-Falten-Cremes produziert der Mönch auch Duftöle.

Wirken die Produkte denn? Padre Luigi reibt sich seine nahezu faltenlose Haut. „Das sieht man doch“, ruft er. Etwa einhunderttausend Einzelpackungen verkaufen die Mönche pro Jahr – über zwei Geschäfte im nur wenige Kilometer entfernten Kloster und der im Wald gelegenen Eremitage, aber auch über das Internet und einen deutschen Versandhandel. Dazu kommen noch Liköre, Weine, Schokoladen, Marmeladen, die alle das klostereigene Label tragen: zwei Tauben, die aus einem Kelch trinken.

Dass rund die Hälfte der Produkte gar nicht im Kloster, sondern von Süßwarenfabriken und Fremdfirmen produziert werden und das heilige Logo nur aufgeklebt ist, wird nicht an die große Kirchenglocke gehängt. Auch was das Kloster mit seinen Produkten verdient, wollen die Mönche lieber nicht sagen. „Betriebsgeheimnis“, flüstert Padre Arrigo. Nur so viel: „Die Marke Kloster verkauft sich schon recht gut.“

Es ist kurz nach vier. Padre Arrigo mag nicht länger plaudern. Er eilt wieder hinaus in die Hitze des toskanischen Sommernachmittags, um nach dem Rechten zu sehen. Ein metallisch klingender Hahnenschrei ertönt: Der Marketing-Mönch zückt sein Mobiltelefon, ein Geschäftsgespräch. Er ist noch nicht fertig, da steht Vorarbeiter Severino vor ihm. Er braucht Anweisungen für das Tagesgeschäft, die Weinreben müssen kontrolliert werden. Knapp zwanzigtausend Flaschen Wein produzieren mehrere Angestellte und etwa ein Dutzend Saisonarbeiter für die Mönche pro Jahr: Rotwein, Weißwein und den Dessertwein *Vin Santo*. Wenn in der Zeit der Weinlese die Arbeit überhand nimmt, helfen auch die Nonnen des Nachbarklosters aus. Padre Arrigo erörtert mit Severino die nächsten Arbeitsschritte. Beim Sprechen gestikuliert er wild mit den Händen, die nicht so aussehen, als ob sie in den letzten Jahren oft Harke und Schaufel gehalten hätten. „Wir Mönche von Camaldoli sind eher für die intellektuellen Arbeiten da“, sagt er.

Im Kosmetiklabor nebenan neigt sich das Tagesgeschäft dem Ende zu. Padre Luigi greift sich seinen schwarzen Aktenkoffer, legt einen blauen Wollpullover über die Schultern und fährt mit dem



Auto hinauf zum Kloster, das nach vielen Kurven mitten im dichten Wald eines Berghanges liegt. Vom Parkplatz aus gelangt man direkt in die alte Apotheke. Früher kamen die Siechen und Kranken hierher. Heute ist die alte Apotheke ein Souvenirladen, Touristen gehen ein und aus. Die schweren, dunklen Regale und Vitrinen aus der Barockzeit sind mit den Produkten des Klosters belegt: Fläschchen mit bunten Likören, Rasierwasser und Lippenpflegestifte reihen sich an Schokoladentafeln, Honig und Lutschpastillen. Auf der rechten Seite der Theke beugen sich gerade zwei Besucher über eine Auslage mit CDs: Neben Platten mit esoterischer Harfenmusik stehen die Liturgien der Klostermesse – eingesungen von den Mönchen von Camaldoli. Padre Luigi würdigt die Besucher keines Blickes. Er steuert zielstrebig auf eine Seitentür der Apotheke zu und verschwindet ins Innere des Klosters. In seine kleine Zelle, in der neben seiner weißen Kutte auch der Fernseher auf ihn wartet. Die Mutter Gottes an der Wand der Apotheke bleibt allein zurück. Sie ist die einzige, die kein Preisschild trägt.

<

Padre Arrigo kommt angesichts der Produktionskraft des klösterlichen Gutes ins Schwärmen.



Das Kloster Camaldoli liegt an einem bewaldeten Berghang nahe Arezzo. Vom Heiligen Romuald 1024 gegründet, verbindet der Orden die Regeln der Benediktiner mit einem Leben in gemeinschaftlicher Abgeschiedenheit. Bis ins 18. Jahrhundert hinein führten die Mönche Krankenhaus und Apotheke, die sie 1810 auf ein Dekret Napoleons hin aufgeben mussten. Damals stiegen die Kamaldulenser auf Kosmetik um. Seit den 50er Jahren vertreiben sie diese auch kommerziell. Heute leben 20 Mönche im Kloster, zehn haben sich in die zum Orden gehörige Einsiedelei im Wald zurückgezogen.

Monastero di Camaldoli
I-52010 Camaldoli/Arezzo
Tel.: +39-575-55 60 12
www.camaldoli.it

Pasta con Passione

FRANCESCO STILO IST DER JUNGE WILDE UNTER ITALIENS KÖCHEN. WER IN SEINEM RESTAURANT LE CHIAVI D'ORO SPEIST, ERLEBT ALTBESANNTES IN NEUEN KOMBINATIONEN

TEXT: DANIELA SCHRÖDER
FOTO: OLIVER REINHARDT

> Am Morgen danach tragen die Tischdecken Rotweinflecken und Pfefferspuren. Unter zerkrumelten Stoffservietten liegen Brotkrümel, an Wassergläsern klebt ein Hauch von Lippenstift. Auf einem der Tische steht ein halbes Dutzend Kristallkelche mit einer bläulichen Pfütze im Bauch. Daraus haben die jungen Köche ihren Feierabendwein getrunken, einen würzig-samtigen *Chianti Classico*, der den Stress eines langen Arbeitstages weich hinunterspült.

Keine sechs Stunden später stehen sie wieder in der Küche, stifteln Zucchini und Karotten, würfeln Zwiebeln, entgräten Fisch. Der Morgen danach ist der Morgen davor im *Le Chiavi D'Oro* (Die goldenen Schlüssel) an der *Piazza San Francesco* in Arezzo. Es ist kurz nach zehn, das rhythmische Zackzackzack von Messern fließt in träge Lounge-Musik. Chefkoch und Inhaber Francesco Stilo fächert mit zwei Gabeln rosarot gegarte Scheiben Schweinefilet auf gedämpfte Mangoldblätter, nebenbei dirigiert er seine drei Köche.

„Tomaso, wie weit bist du mit der Füllung für die Pasta, kann es losgehen?“, fragt Stilo und reicht dem Koch einen gekühlten, eidottergelben Teigklumpen in die Hand. Tomaso Caporali schneidet einen Batzen ab, drückt ihn mit den Fäusten platt, walzt ihn dann mit einem armlangen Nudelholz auf einer dicken Mehlschicht aus. Minutenlang rollt er den Teig in alle Richtungen. Caporali löst die hauchdünne Pastaschicht von der Arbeitsfläche und zieht sie mit den Fingern beider Hände in der Luft auseinander, bis das Licht hindurch scheint wie durch einen Sommerstoff. Der Koch bestäubt den elastischen Teigfladen mit Mehl, faltet ihn mehrmals auf, steckt das

Päckchen in eine Nudelmaschine und walzt es ein Mal, zwei Mal, ein drittes Mal.

Caporali ist der Pasta-Experte des Hauses. „Das ist echte Leidenschaft bei mir“, sagt der 24-Jährige und sticht bierdeckelgroße Scheiben aus der dünnen Teigdecke. „Schon als Kind war ich fasziniert davon, wie meine Mutter und meine Oma für uns frische Pasta gemacht haben.“ Die Nudelwalze hat Haushaltsgröße; die Knetmaschine benutzen Stilos Köche nur für Brotteig, Pastateig walken sie mit der Hand. „Der Knethaken würde die Proteine des Mehls zerstören“, erklärt Stilo. „Das ist bei Brot nicht schlimm, aber bei Pasta schmeckt man es heraus.“ Pro Tag produziert *Le Chiavi D'Oro* dreieinhalb Kilo Nudeln. Daraus kocht das *ristorante* 50 Gourmet-Portionen Pasta, in Italien ohnehin kein Hauptgericht, sondern der Gang vor Fleisch oder Fisch.

Der 35-jährige Stilo gilt als junger Wilder in Arezzos Gastro-Szene, eine von Italiens Antworten auf Deutschlands Tim Mälzer und Englands Jamie Oliver. Seit 18 Jahren verdient Stilo sein Geld am Herd, den Chef-Titel hat er an der internationalen Schule für italienische Küche in Parma erworben. Das Talent am Topf aber steckt Stilo in den Genen: Seine Eltern betreiben seit mehr als zwei Jahrzehnten eine Trattoria im Herzen Arezzos. Dort hatte auch der Sohn gearbeitet, bevor er mit seinen Schwestern Giovanna und Teresa im August 2007 in den meterhohen Räumen eines mittelalterlichen Innenstadtherrenhauses das schlicht-schicke *Le Chiavi D'Oro* eröffnet hat.

Stilo trägt Drei-Tage-Bart und Drei-Streifen-Turnschuhe, er redet so rasend schnell wie er arbeitet.

...und zum Schluss der Parmesan.
Francesco Stilo: „Die Optik des
Essens ist unglaublich wichtig.“





Das *Chiavi d'Oro* liegt in der Altstadt von Arezzo. In der Küche flambiert der Chef noch selbst.

Mit einem Fleischerbeil hackt der Koch einen Teigstrudel in unregelmäßige Bänder. „Schlecht geschnittene Tagliatelle“ heißt die Pasta, erklärt Stilo und lässt eine Handvoll mehlbestäubter Nudeln sanft in sprudelndes Salzwasser gleiten. „*Tagliatelle mal tagliata*, die passen wunderbar zu rustikalen Gerichten, wie sie typisch sind in der Toskana.“

Typisch wie das Ragout aus zartem Entenfleisch, Zucchini, Karotten und Morcheln, das gerade in der Pfanne schmort. „Allein diese lebendigen Farben“, schwärmt Stilo. Er fächelt sich ein Dampfwölkchen in die Nase, schiebt die Designerbrille an ihren Platz und gießt mit Schwung die Pasta ab. „Die Optik des Essens ist unglaublich wichtig, schließlich isst man zuerst mit den Augen“, sagt der Koch und baut in einem tiefen Teller ein Nest aus vanillefarbener Tagliatelle und schokobraunen Entenwürfeln.

Caporali tupft mit einer Tortenspritze eine weißgrüne Creme auf die Nudelscheiben. „Ricotta aus Ziegenmilch mit Thymian, Salz und Majoran“, zählt er auf, drückt die mit Wasser bestrichenen Teigblätter exakt aufeinander, wickelt sich die bauchigen

Halbmonde um den rechten Zeigefinger und biegt sie mit der linken Hand zu einem Mini-Hut. „Fertig sind unsere Cappelletti.“

Nach einem Drei-Minuten-Tanz im Kochwasser setzt Stilo eine Kleingruppe Pasta-Hütchen auf einen Teller. Die Hutkrempe füllt er mit streichholzkurzen Streifen von der Seearbe, einige roh, andere in Olivenöl geschwenkt. Den roséfarbenen Barben-Bissen stellt er hauchdünne Scheibchen grünen Spargel an die Seite. *Mare e monti* hat Stilo das Gericht getauft – Fisch trifft Bergziege. „Zwei bekannte Zutaten zu einer neuen Kombination, zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis zu verschmelzen, das ist eine große Herausforderung für mich.“

Stilos Karte ist übersichtlich und jede Woche neu. „Ich koche puristisch und minimalistisch, hier gibt es erstklassiges Essen, keinen Schnick-Schnack.“ Das komme an bei den jungen, gut verdienenden Gästen, zwei Drittel von ihnen Einheimische, ein Drittel Touristen. Leicht sollen die Gerichte auch sein, sagt er. Leicht wie seine Gnocchi, klein wie ein Zwei-Cent-Stück. „Das Geheimnis sind die Kartoff-



Essen in Wohnzimmer-Atmosphäre: Die Köche Nicolo Lucci, Francesco Stilo und Tomaso Caporali (von links).

feltn.“ Rote, mehlig kochende Kartoffeln aus Umbrien verleihen Stilos Gnocchi eine luftige Weichheit. Caporali hat aus geriebenen *patata rossa di Cetica*, aus Kartoffeln, Mehl, Salz und Ei einen Gnocchi-Teig zubereitet. Daraus rollt er daumendicke Teigwürste, pudert sie in Mehl und zerstückelt die Rollen in Sekundenschnelle mit einem Spachtel.

Neben ihm filetiert Stilo den tennisballgroßen Kopf eines Steinpilzes. Es riecht nach Wald und Moos und Regen. Der Chefkoch verwendet nur frische, unbehandelte Produkte, die er bei kleinen Händlern bezieht. „Frischer geht es nicht, dieser Pilz ist quasi direkt vor unserer Haustür gewachsen.“ Mit einem Fleischerbeil verwandelt Stilo ein Bündel glatter Petersilie in Kräuterflocken. Den beige-braunen Pilzscheibchen gönnt er einen Extra-Schuss Olivenöl und dreht kurz die Gasflamme hoch. Pilzpilzpilz riecht die Nase, in der Küche ist kein Platz mehr für andere Düfte. Die Kartoffelkissen schwimmen drei Minuten im Wasser, dann bettet Stilo sie auf einen vorgewärmten Teller, hebt Pilze und Petersilie unter und träufelt Parmesan-Sauce auf das Gericht. „Fertig

zum Probieren“, sagt der Chefkoch und spießt mit der Gabel einen Gnocchi-Winzling auf.

Im Restaurant glänzen Wein- und Wassergläser neben poliertem Silberbesteck. Die Tischdecken sind blütenweiß, die Servietten faltenfrei gebügelt. Der Morgen danach ist zu Ende.

<



Le Chiavi D'Oro
Piazza San Francesco, 7
52100 Arezzo
Tel. +39-575-40 33 13
info@ristorantelechiavidoro.it

Impressum

Chefredaktion: Philipp Maußhardt und Erdmann Wingert

Autorinnen und Autoren: Amrai Coen, Birgitt Cordes, Bastian Henrichs, Philipp Jarke, Oliver Keppler, Hatice Kilicer, Tanja Krämer, Jadranka Kursar, Nicola Meier und Daniela Schröder

Fotografen: Kathrin Harms und Oliver Reinhardt

Artdirektion und Gestaltung: Maja Smrcek und Patrick Reinhardt

Herausgeber: Zeiteinspiegel-Reportageschule Günter Dahl

c/o Volkshochschule Reutlingen, Spendhausstr. 6, 72764 Reutlingen

Tel: 0 71 21 - 33 61 82, info@reportageschule.de, www.reportageschule.de

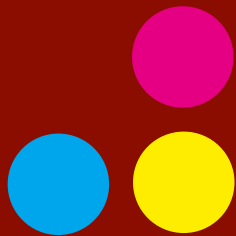
Geschäftsführer: Dr. Ulrich Bausch

Schulmanagement: Stefan Junger

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet sowie Vervielfältigung auf elektronischen Datenträgern bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Herausgebers.



So hart kann recherchieren sein: Im Weinkeller von *La Vialla* (o.l.), Vegetarierin Amrai Coen mit Metzgerin Mirella (o.r.), „Kräuterhexe“ Luisa Rossi verabschiedet Jadranka Kursar (u.l.), kritischer Selbstversuch mit Kirschmarmelade (u.m.), ... *a tavola* auf *La Vialla* (u.r.).



Zeitenspiegel- Reportageschule GÜNTER DAHL

c/o Volkshochschule Reutlingen
Spendhausstr. 6
72764 Reutlingen
Telefon 07121 336182
info@reportageschule.de
www.reportageschule.de

Vertiefung statt Verflachung

„In unserer sich verändernden Medienwelt erscheint mir die Reportage manchmal wie ein Bollwerk, das sich dem Flüchtigen, dem allzu leicht Konsumierbaren entgegenstemmt. Die gute Reportage vermag ein Publikum zu fesseln, von dem angenommen wird, es wolle gar nicht mehr lesen. Wer mitreden und entscheiden wolle, werde auch künftig lesen müssen. So lautet das Credo des ehemaligen Gruner + Jahr-Vorstandsvorsitzenden Gerd Schulte-Hillen. Und er meint wirklich lesen, nicht blättern, schmökern, überfliegen, Kästchen und Sätzchen mit den Augen vertilgen.“

Ingrid Kolb, Kuratoriumsmitglied,
ehem. Leiterin der Henri-Nannen-Journalistenschule

