

Bäuerliches im Chianti

Eine Genießertour durch die Toskana

Von Brigitte Bonder

Gleich hinter Florenz beginnt sie, die Postkartenlandschaft, die Muse der Künstler der Renaissance. Geschwungene Straßen schlängeln sich über sanfte Hügelketten, Alleen mit spitzen Zypressen führen zu terrakottafarbenen Herrenhäusern. Weinberge wechseln sich mit Olivenhainen ab, mittelalterliche Städte und Dörfer thronen auf den Hügeln. Gourmets genießen besten Rotwein und die typisch toskanische Küche.

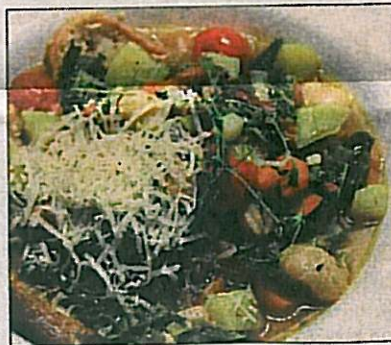
Familiäres Chianti

Der kleine Fiat Cinquecento wirbelt eine riesige Staubwolke auf und schnauft den Schotterweg zur Villa Le Barone hinauf. Fröhlich winkt der Hausherr Count Corso de Larderel am Torbogen und öffnet die knarrende Tür zum antiken Schlafgemach der Villa le Barone.

An diesem sonnigen Nachmittag pflückt die Köchin im weitläufigen Park frische Petersilie für den klassischen toskanischen Gemüseintopf Ribollita. Die ehemals arme, bäuerliche Bevölkerung kochte mit günstigen Zutaten und wärmte auch Speisen vom Vortag wieder auf.

Aroma und Geschmack werden indes besonders intensiv, wenn der Eintopf nach dem Abkühlen noch einmal aufgewärmt wird. Heute ist die toskanische Spezialität auch in Feinschmeckerrestaurants auf der Speisekarte zu finden.

Die Zutaten sind abhängig von der Saison, doch immer gehören weiße Bohnen, Tomaten, Kohl und trockenes Brot hinein. Zuerst wurden Brotscheiben in eine Schüssel gelegt, die Suppe darüber gegeben und das ganze mit Zwiebelringen



Die Ribollita, der zweimal gekochte Gemüseeintopf, war früher ein Arme-Leute-Essen, bei dem Reste vom Vortag verwertet wurden. Heute entdecken Gourmets das besondere Aroma dieser Zubereitungsart. (Foto: Bonder)

bedeckt. Alles wurde im Ofen erhitzt, bis die Zwiebeln goldbraun waren. Auch heute schmeckt die Ribollita aufgewärmt am besten.

Bodenständige Speisen

Die toskanische Küche ist bäuerlichen Ursprungs und gilt als bodenständig, nahrhaft und ideenreich. Der erste Gang eines italienischen Menüs besteht zumeist aus einem Pasta- oder Gnocchi-Gericht, im Norden des Landes können auch Suppen als erster Gang serviert werden. „Zu den Primi Piatti gehört hier in der Region ein Glas Chianti Classico“, empfiehlt der Hausherr der Villa le Barone den edlen Tropfen aus der Flasche mit dem schwarzen Hahn.

Der zweite Gang ist entweder ein Fleisch- oder Fischgericht. An der Küste wird die Fischsuppe Caciucco oder Tonno briaco, also Thunfisch in Wein, serviert. Im Landesinneren geht die Tendenz eindeutig zum Fleisch, besonders Rind, Schwein und Lamm kommen auf den Teller. Oft wird das Fleisch gegrillt, da früher der Kamin als einzige Heizquelle auch zum Kochen verwendet wurde. Als Kleinigkeit zwischendurch empfiehlt sich die toskanische Variante der Pizza, das Fladenbrot Focaccia belegt mit Tomaten, Oliven und Käse. Weltweit bekannt ist das hochwertige Olivenöl aus der Region, auch rund um die Villa le Barone erstrecken sich die weiten Olivenhaine bis zum Horizont.