

SERIE BLICK IN FREMDE KOCHTÖPFE TOSKANA

## Bäuerlich speisen im Chianti



Die malerische Landschaft der Toskana inspirierte viele Künstler der Renaissance. Die toskanische Küche gilt als bodenständig, nahrhaft und ideenreich. Zu den typischen Gerichten gehört die Ribollita. Mehr Rezepte sieht, wer sein Smartphone mit der alive-App über das Foto hält.

FOTOS: THINKSTOCKFOTOS.DE/RONNYBAS/BRIGITTE BONDER (2)

Gleich hinter Florenz beginnt sie, die Postkartenlandschaft, die Muse der Künstler der Renaissance. Gourmets genießen dort Rotwein, Tonno briaco und Focaccia.

VON BRIGITTE BONDER

Es ist Idylle pur: Geschwungene Straßen schlängeln 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.

**Familiär und gemütlich** Der kleine Fiat Cinquecento wirbelt eine riesige Staubwolke auf und schnauft den Schotterweg zur Villa Le Barone hinauf. Die befestigten Straßen von Pinzano im Chianti hat er längst hinter sich gelassen und

rollt durch die Weinberge zum antiken Herrenhaus der Bildhauerfamilie Della Robbia. Fröhlich winkt der Hausherr Count Corso de Larderel am Torbogen. Seine Cousine Herzogin Franca Visconti hat die ehemalige Fattoria, den italienischen Bauernhof, in ein kleines Hotel mit 30 Zimmern umgewandelt. „Im Chianti geht es sehr gemütlich und familiär zu“, sagt der Graf sichtlich gespannt und öffnet die knarrende Zimmertür zum antiken Schlafgemach der Villa Le Barone.

**Aufgewärmtes vom Vortag** An diesem sonnigen Nachmittag pflückt die Köchin im weitläufigen Park der Villa frische Petersilie für den klassisch toskanischen Gemüseintopf Ribollita. Die Region in Norditalien ist bekannt für einfache Gerichte mit großem Geschmack. Die ehemals arme bäuerliche Bevölkerung kochte mit günstigen Zutaten und wärmte



Die Villa Le Barone war einst Bauernhof, jetzt ist sie ein Hotel.

auch Speisen vom Vortag wieder auf. Ribollita galt ursprünglich als ein Arme-Leute-Essen und bedeutet so viel wie „erneut gekocht“. Denn das Aroma und der Geschmack entfalten sich besonders intensiv, wenn der Eintopf nach dem Abkühlen noch einmal aufgewärmt wird.

**Brot und Zwiebelringe** Heute ist die toskanische Spezialität auch in Feinschmeckerrestaurants auf der Speisekarte zu finden. Die Zutaten der Ribollita sind abhängig von der Saison, doch immer gehören weiße Bohnen, Tomaten, Kohl und trockenes Brot hinein. Ursprünglich bestand die Gemüsesuppe aus den Resten der Suppe vom Vortag. Zuerst wurden Brotscheiben in eine Schüssel gelegt, die Suppe darüber gegeben und das ganze mit Zwiebelringen bedeckt. Alles wurde im Ofen erhitzt, bis die Zwiebeln goldbraun waren. Auch heute schmeckt die Ribollita aufgewärmt am besten.

**Bodenständige Speisen** Die toskanische Küche 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

### REZEPT

#### Ribollita



- 1 Zucchini
- 1 Kartoffel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Handvoll altbackenes Brot
- Petersilie, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Brot

**Zubereitung** Weiße Bohnen abtropfen lassen, die Hälfte pürieren. Zwiebeln schälen, hacken, anbraten. Den Kohl in Streifen schneiden, Möhren und Staudensellerie klein schneiden. Alle Zutaten mit dem Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und nach Bedarf mit Gemüsebrühe aufgießen und weichkochen. Alle Bohnen zum Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Brot auf die Teller legen, Suppe darüber gießen, mit etwas Olivenöl und Parmesan garnieren und servieren.

#### Zutaten für 4 Personen

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Dose weiße Bohnen
- 2 Möhren
- 1 Staudensellerie
- 1 Dose kleine, geschälte Tomaten
- 1 kleiner Schwarzkohl oder Wirsing

werden. „Zu 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. In 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.

RP

Hier ist Leben drin.

Von Adrenalinschub bis Ruhepol  
Die ganze Welt des Reisens jeden Samstag in Reise & Welt.

Mallorca im Überblick! 2014  
Jetzt auch als App!

Insel gut, alles gut!

Überall im gut sortierten Buch- und Zeitschriftenhandel.

www.rp-media.de

Anzeigen bringen das Schaufenster ins Haus

www.kozica.de

Angebote April / Mai / Juni 1W ab 2W ab

Mallorca: Calimera Estalaya, 4* AI	389,-	619,-
Rhodos: Kalithea Mare Palace, 4* HP	389,-	529,-
Kos: Horizon Beach, Mastichari 4* HP	499,-	749,-
Gran Can.: Calimera Esplendidos 4* AI	599,-	919,-
C. de la Luz: Hipotel Barossa G, 4* HP	539,-	819,-
Fuert: Faro Jandia (Meerblick), 4-5* HP	739,-	1099,-

URLAUB-AUF-SEE-DE

AIDA Luna Metropolen Kurzreise 21. Mai 4Tg ab	399,-
AIDA Aura Adria 26. April und Mai 1W ab	1099,-
AIDA Stella Nordeuropa 10.5./16./19./16.3. 2W ab	1199,-
AIDA Sol Nordeuropa 12./26.07.14. 2W ab	1549,-
AIDA Mar Mallorca-Kombi 10Tage 18./25. März/01. April 3Tage 3-4* H. Mallorca + 1 Woche AIDA Mar ab	799,-
AIDA Diva 12 Tage Türkei-Kombi Mai/Juni/Sep. und Okt. 5 Tage 5* AI Hotel + 1 Woche Aida 12 Tage ab	1199,-
TUI Cruises Premium Alles Inklusiv Balkanspezial Mein Schiff 1 Südsee 2.7.6.26.8. 8Tg ab	1895,-
Mein Schiff 3 11 Tage Mittelmeer-Kombi Sep. & Okt. 4Tg Malta 5* ÜF Hotel + 1W Mein Schiff 3 ab	1999,-

0201 8 30 30 20  
Kozica Reisen GmbH - Meybuschhof 46a - 45327 Essen

### Sie bekommen volle Aufmerksamkeit.

Anzeigen in dieser Zeitung machen neugierig. Und Sie können mit der Gesamtausgabe rund 1 Million Leser erreichen.

SCHAUNSLAND REISEN

Türkei TIPPS 1 Woche pro Person:

Lara	Supersparzimmer/AI
Lara Family Club & Suite 4* Toller Strandbereich	ab 485€ Verl.-Woche 189€*
Side	Supersparzimmer/AI
Defne Defnem 5* Das 2013 neu eröffnete Hotel der beliebten Defne-Gruppe	ab 544€ Verl.-Woche 179€*
Side	Doppelzimmer/AI
Febeach Side 4* Bei Stammgästen beliebtes Hotel	ab 529€ Verl.-Woche 169€*
Lara	DZ Meerblick/AI
Delphin Palace 5* Osmanischer Stil gepaart mit Service auf höchstem Niveau	ab 799€ Verl.-Woche 439€*

Lara Family Club & Suite Defne Defnem Febeach Side Defne Palace

\*Abflüge NRW, Preise p.P. inklusive Flug und Hoteltransfer. Gültig für die Sommersaison 2014!

Attraktive Angebote erhalten Sie in Ihrem Reisebüro. Katalogbestellung unter [www.schaunsland-reisen.de](http://www.schaunsland-reisen.de) oder 0203/99 405-687  
Schaunsland-Reisen GmbH, Stresemannstraße 80, 47051 Duisburg

### RHEINISCHE POST



### Interesse?

Schalten Sie gezielt Ihre Anzeige in unserem Reisemarkt „Reise & Welt“. Frau Stephanie Scheren informiert Sie gerne über Termine, Platzierungs- und Gestaltungsmöglichkeiten.

Stephanie Scheren

Telefon: 0211 505-2468  
Telefax: 0211 505-1002468

E-Mail: [stephanie.scheren@rp-media.de](mailto:stephanie.scheren@rp-media.de)

Hier ist Leben drin. RP