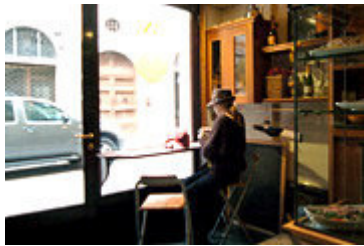



stern.de
<http://www.stern.de/reise/europa/toskana-essbare-landschaft-1515313.html>
 Erscheinungsdatum: 17. Oktober 2009, 18:01 Uhr

Toskana:

Essbare Landschaft

Die Organisation "Slow Food" ist die Hüterin des guten Geschmacks. Sie fordert von Produzenten bedingungslose Qualität und fördert den Absatz regionaler Lebensmittel. Ein Streifzug mit Luciano Bertini, dem Slow-Food-Präsidenten von Pistoia durch seine Stadt. **Von Arwen Möller**



In den Bars und Restaurants von Pistoia wird viel regionales Essen serviert
 © Picture-Alliance

Langsam lenkt er den Wagen über den Kiesweg auf das toskanische Landhaus zu. Staub wirbelt auf, legt sich auf die grünen Weinblätter am Wegesrand. Der sehnige, ältere Mann hinter dem Steuer ist Luciano Bertini, Slow-Food-Chef und Zeremonienmeister der regionalen Spezialitäten Pistoias. Im Brotberuf ist Bertini Finanzfachmann. Seine kulinarische Passion sieht man ihm nicht an.

Slow-Food setzt sich für eine nachhaltige Landwirtschaft und die Vermarktung regionaler Produkte ein. Ihre Mitglieder bezeichnen sich als bewusste Genießer. Doch Luciano Bertini wirkt eher wie ein

Asket, ein Schamane.

Die erste Station seiner kulinarischen Reise ist die Azienda Agricola Giuseppe Marini. Das Landgut, zwanzig Hektar groß, von der Abendsonne hell erleuchtet, ist innen dunkel und kühl. Die Vin Santo-Probe findet im oberen Geschoss des Landguts statt, dort lagern die 50-Liter-Fässer mit dem süßen Wein.

Drei Jahre hinter Zement

"Jedes Fass hat seinen eigenen Geschmack", sagt Giuseppe Marini, "je nach Holz, Alter und den vergangenen Jahrgängen, die im Fass gelagert haben." Für den toskanischen Dessertwein trocknen unterm Dach die Trauben, um dann als Rosinen gepresst zu werden. Luftdicht verschlossen mit Zement, kann er nur noch durch das Holz atmen, fermentieren, reifen. Mit weißer Kreide stehen die Nummern 6, 7, 8 auf den Deckeln geschrieben. Sie bezeichnen den Jahrgang des Vin Santo, der nach drei Jahren auf Flaschen gezogen wird.



Gefunden in

Reporter Reisen, Heft 1, "Pistoia, Toskana", aus der Edition Zeitenspiegel, ISBN 9783927704206, 6,50 Euro, www.reporterreisen.com

"Es ist die Kunst des Produzenten, die Charaktere der Weinfässer so zu kombinieren, dass sich der Wein in einen ausbalancierten Vin Santo verwandelt", erklärt Bertini. Auf dem Holztisch vor ihm steht ein Glas mit bersteinfarbener Flüssigkeit. Eine weiße Serviette als Unterlage lässt den Vin Santo leuchten. Gegen Licht betrachtet Bertini die Farbe, die öligen Schlieren der Flüssigkeit im Glas. Dann schwenkt er es, riecht und schlürft schließlich den ersten Schluck. Mandel, Vanille, auch Kastanie. Winzer Marinis Augen leuchten.

"Man schmeckt die Leidenschaft des Produzenten", sagt Bertini, "denn ein Produkt ist erst dann gut, wenn auch der Produzent leidenschaftlich bei der Sache ist." Für Bertini gibt es zwei Sorten von Produzenten: solche wie Marini und solche, die Nahrung nur schnell und billig herstellen. Doch

Nahrung ohne Nachhaltigkeit ist für ihn keine Nahrung. Nur die erste Sorte hat er darum für die Stationen seiner Spezialitäten-Tour gewählt, und Station zwei ist La Dolce Peonia - eine kleine Bäckerei im eleganten Norden von Pistoia.

Öko darf auch süß sein

"Ciao Luciano", aus dem lindgrünen Raum strahlt Emanuela Regi mit weißer Schürze und Bäckermütze. Die gelernte Zuckerbäckerin hat vor drei Jahren ihre Bäckerei aufgemacht, mit Mitte 30. In ihrer Backstube experimentiert Emanuela Regi mit hochwertigen, meist biologischen Zutaten. "Ich backe viel mit Rohrzucker und Vollkornmehl", sagt sie. Vollkorn, das ist in Italien untypisch. Das Korn für die Backwaren wächst in der Region. Eine ihrer besonderen Kreationen sind die Croccantine Mais e Mirtilli, Mais-Heidelbeer-Kekse. Luciano Bertini probiert den Keks. "Essen ist der letzte Schritt der Landwirtschaft", erklärt Bertini seine ganzheitliche Sicht auf die Ernährung. Regional und nachhaltig sollte produziert werden, doch süß schmecken darf es schon.

Die dritte Station ist eine Süßigkeiten-Manufaktur. "Bruno Corsini dal 1918" steht in Jugendstil-Lettern über der Eingangstür an der Piazza San Francesco. Hinter der historischen Ladentheke steht Giorgia Corsini. Sie ist die Chefin der "süßen Tradition Pistoias", an der seit der Gründung durch ihren Urgroßvater nur Frauen arbeiten. "Das ist unser berühmtes Igel-Konfekt", stellt die elegante Pistoieserin ein Zuckerwerk vor, rundum stachelig wie ein Igel, gefüllt mit Mandeln oder Fenchelsamen. Der Alptraum jedes Zahnarztes.

Verführerische Zuckereier

Durch einen Torbogen geht Giorgia in den Arbeitsraum der Konfetterie. Es duftet nach Koriander, Anis und Schokolade. "Das ist der Arbeitsraum, il laboratorio", sagt sie und erklärt wortreich die historischen Kupferbottiche und das Produktionsverfahren. Palettenweise Zucker stapelt sich, Säcke voll Kakaobohnen, fertige Schokoladenblöcke liegen in großen Kühlschränken.

"Die Zutaten sind ganz einfach, das Geheimnis liegt in der Verarbeitung", sagt Giorgia. Die Herstellung des Zuckerkonfekts dauert mindestens vier Stunden. Am Ende stehen die kleinen weißen Eier in Konfektgläsern im Ladenregal: Confetto al Cocomero, al Amarena, al Mela Verde. Bertini kostet, schließt die Augen und lächelt. Das handgearbeitete Traditions-Konfekt verführt auch den Wächter des guten Geschmacks.

Göttlich wie die griechische Gaia, die Erde in Göttergestalt, endet die Slow-Food-Tour auf der Terrasse der Osteria La BotteGaia. Zwischen dem Baptisterium und der Piazza della Sala betreiben Carlo Malentacelli und Alessandro Olmi seit 2001 ihr mehrfach ausgezeichnetes Restaurant. Mit pistoieser und toskanischen Spezialitäten, soweit möglich von Produzenten in der Zone "chilometro zero", null Kilometer entfernt.

"Der Mensch ist, was er isst"

"Terra o mare?", fragt Carlo Malentacelli. Kulinarisch auf dem Boden bleiben oder ans Meer? Mit zwei Antipasti Meeresfrüchtesalat und Trüffelkroketten, entscheidet der Gast sich für beides. Hafen und Bergdorf tauchen nacheinander vor dem inneren Auge auf. Über Primo, Secondo und Dolce - Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise - schlängelt sich der Geschmackssinn durch die pistoieser Landschaft. Die hausgemachte Schokolade zum Caffè beschließt den Abend mit einer Explosion. So weich, so voll, so leicht. "Was ist da drin?" Carlo Malentacelli gibt nur das halbe Geheimnis preis: "Kakao, Butter und Sahne, der Rest ist Arbeit."

Draußen auf der Terrasse neben dem Baptisterium taucht die blaue Stunde den Marmor und das Travertin in ein mystisches Licht. Drinnen beim Abschiedsgetränk, im mittelalterlichen Lagerraum, beschließt Slow-Food-Chef Luciano Bertini seine Reise. Seine Lebensphilosophie lautet: "Der Mensch ist, was er isst."

Von den Ölgemälden an den Wänden der Osteria lächeln dicke Frauen.

Von Arwen Möller

EXTRA ARCHIV

© 2009 stern.de GmbH