



Hier bringt man die neusten toskanischen Abenteuer unter die Leute: Apéro auf der «Riparbella»-Terrasse in der Abendsonne.

ADRIAN KREBS

«Signore e signori, la cena è pronta»

Schlemmen und faulenzten auf dem Podere Riparbella in der Südtoskana

In der südtoskanischen Maremma gibt es nicht nur schöne Strände, sondern auch ein weitläufiges Hinterland zu entdecken. Eine gute Basis dafür ist das Podere Riparbella bei Massa Marittima. Die entspannende Synthese von Öko-hotel und Agroturismo bietet neben Einblicken und Aussichten auch eine Küche, für die sich die Reise fast alleine lohnt.

Nach einem langen Tag an einem der pinien-gesäumten Strände oder auf Wanderung in der wilden Natur gibt es fast nichts Besseres als den Apéro auf der «Riparbella»-Terrasse. Zu einem Glas hauseigenem Weissen oder einem Bierchen knabbert man an den Grissini und lässt den Blick durch die blühende Vegetation an den hügeligen Horizont wandern, wo bei klarem Wetter das Meer schimmert und Elba in der Ferne ruht. Dann plötzlich lockt aus der Nähe die Stimme von Veronica Malzacher: «Signore e signori, la cena è pronta.» Ein Ruck geht durch den leicht ermatteten Körper. Die Aussicht auf einen weiteren köstlichen Viergänger aus der Küche der Hausherrin macht selbst dem müdesten Gast Beine.

Legendäre Panna Cotta mit Lavendel

An kürzeren und längeren Holztischen nimmt die Gästeschar Platz. Der Antipasto ist häufig ein Salat, gespickt mit den Erzeugnissen aus dem üppigen Garten. Dann folgt die Pasta, heute zum Beispiel Pici, die dicken Spaghetti, welche über 20 Minuten Kochzeit brauchen, an einer Sauce aus Baumnüssen, selbstredend auch diese mit Herkunft «Riparbella». Der Secondo piatto ist immer wieder für eine Überraschung gut: Der geräuchte

Gut zu wissen

Anreise: Die übliche Route führt mit dem Nachtzug oder Cisalpino nach Florenz und von dort weiter nach Follonica. Es gibt regelmässige Busverbindungen von Follonica nach Massa Marittima, wo man sich abholen lassen kann. Mit dem Auto dauert die Anreise aus der Schweiz zirka acht Stunden. Interessant ist auch eine Kombination der Verkehrsmittel: Zug nach Florenz, von dort weiter per Mietwagen. Das eröffnet aufschlussreiche Einblicke ins Hinterland und ermöglicht den Besuch von Stränden, die mit den öffentlichen Verkehrsmitteln nur schwierig zu erreichen sind.

Buchung: Direkt bei www.riparbella.com. Das Podere ist von Mitte November bis vor Ostern geschlossen, über Weihnachten und Neujahr aber während zweier Wochen geöffnet.

Scamorza-Käse kombiniert mit rotem Chicorino im Blätterteig ist eine Entdeckung. Das Dessert dagegen, die unter Stammgästen legendäre Panna Cotta mit Lavendel, garniert mit einem Traubengelee, ist schon ein Klassiker.

Die Küche von Veronica vereint Einflüsse aus allen Teilen Italiens, sie lässt ihrer Phantasie freien Lauf und ist bemüht um kreative Zubereitung. Was resultiert, ist ein stets mündender, aber nicht einfach zu beschreibender kulinarischer Panoramaweg, eine leichte und doch rustikale Küche, immer zubereitet mit möglichst hochwertigen und frischen Rohstoffen. Jeden Gang kündigt die Küchenchefin persönlich an, auf Italienisch und auf Deutsch. Dabei erklärt sie zum Beispiel, dass die Pici nicht aus dem Supermercato, sondern aus kleingewerblicher Bioproduktion im

Val d'Orcia stammen. Oder dass das Fleisch für die würzige Salsiccia einst auf den Knochen von glücklichen Freiland Schweinen in der näheren Umgebung heranwuchs. Oder dass die dazu servierte Schwefelbohnen nur dank einem Förderprojekt von Slow Food überhaupt noch angebaut werden.

1700 Olivenbäume jeden Alters

Zum Essen trinkt der geneigte Gast mit Vorteil einen Wein von den Rebbergen aus der Gegend oder – noch naheliegender – vom Betrieb selber. Damit kommen wir ins Tätigkeitsfeld von Christian Prohaska. Veronicas Partner ist als Winzer ein Autodidakt und produziert auf einer Fläche von knapp 5 Hektaren diverse Weiss- und Rotweine, vorwiegend aus den einheimischen roten Sorten Sangiovese und Aleatico sowie dem weissen Vermentino. Je nach Rebjahr schmecken die Weine etwas verschieden, da Christian bei der Vinifizierung nur unterstützend eingreifen will, statt einen technischen Wein herzustellen, der im Keller «gemacht» wurde.

Neben den Reben wachsen auf den gut 55 Hektaren rund um den Betrieb auch 1700 Olivenbäume jeden Alters und verschiedenster Sorten. Christian Prohaska versucht sich auch hier akribisch an die bestmögliche Qualität heranzuarbeiten. Frühe Ernte, möglichst wenige verletzte Oliven und Verarbeitung unter Sauerstoffabschluss sind einige seiner wichtigsten Erfolgsrezepte. Unnötig zu sagen, dass es ihm nicht immer oder nur mit viel gutem Zureden gelingt, in der lokalen Ölmühle die nötige Sorgfalt zu erwirken.

Zu viel Bürokratie und zu wenig Personal

Auch nach 15 Jahren auf «Riparbella» fällt es dem emigrierten Paar aus der Region Zürich nicht immer leicht, mit den örtlichen Gepflogenheiten zurechtzukommen. Die zunehmende Bürokratie und die ständig wechselnden Gesetze machen ihnen ebenso zu schaffen wie das mangelnde Qualitätsbewusstsein und die Opferhaltung vieler Einheimischer. Die Suche nach den richtigen Mitarbeitern in der Küche und auf dem Feld ist ein ständiger Begleiter der Agrogastronomie, seit sie 1993 hier angefangen haben. Christian war vorher Architekt, Veronica Mitbegründerin des genossenschaftlichen «Rössli» in Stäfa und später Küchenchefin im «Ucliva» in Waltensburg. Mit der Unterstützung einer in der Schweiz beheimateten Genossenschaft, die den Kauf finanziert hat, konnten sie ihre Vorstellungen vom ökologischen Agro-Hotel «ohne missionarischen Eifer» im eigenen Betrieb umsetzen.

Seither ist «Riparbella» kontinuierlich gewachsen und bietet heute 11 Zimmer mit 20 Betten. In eines von diesen lassen wir uns nach dem letzten Schluck Wein fallen. Am Morgen scheint die Sonne, und die Zikaden zirpen ihren lautstarken Gruss zum neuen Tag. Unter der schattigen Pergola wartet mit dem ausgiebigen Frühstücksbuffet bereits der nächste kulinarische Höhepunkt. Alles ist bereit für einen weiteren ereignisreichen Tag im Herzen der Maremma.

Adrian Krebs

In der «France profonde»

Im Département Ardèche lässt sich bestens Landluft schnuppern

Das französische Département Ardèche bietet dem Besucher eine reizvolle Landschaft und eine reiche regionale Kultur. Wer will, kann der Landwirtschaft ein gutes Stück näher kommen.

Wir befinden uns auf halbem Weg zum 1753 Meter hohen Mont Mézenc. Pascale, unsere Gastgeberin der Table d'Hôte, hat ihre Gummistiefel angezogen. Mit Korb und Schere geht es los. Sie will ihre Gäste einstimmen auf die Düfte der heimischen Flora und wettert gegen die geschmackliche Uniformierung industriell hergestellter Nahrungsmittel. Sie selber verwendet zum Kochen nur Biogemüse, kauft Fleisch und Geflügel beim Biobauern und sammelt Salat und Kräuter selbst. Die Wiese schimmert in allen Farben. Vergissmeinnicht und Weidenröschen blühen zwischen Holunder und Hornklee. Pascale deutet auf den Tautropfen, der sich in einem der Blätter des Frauenmantels gesammelt hat. Dann stülpt sie das Blatt der Pflanze um: «Hier haben Sie ein Cape, wie es die Frauen früher trugen.» Die Heilpflanze hat sich bei Frauenleiden bewährt.

Anhaltende Landflucht

Auf dem Gipfel weht ein frischer Wind. Ringsum weiden Kühe. Zu unserer Rechten erhebt sich der Mont Gerbier-de-Jonc. Hier entspringt die Loire. Im Hintergrund liegt das Rhonetal, und am Horizont vermuten wir den Montblanc. Das Département Ardèche mit seinen Schluchten und Kalksteinhöhlen ist nach dem gleichnamigen Fluss benannt, dessen reissende Stromschnellen viele Kanu- und Kajakfahrer in ihren Bann ziehen. Die extremen Klima-Unterschiede der Region sorgen für eine grosse Vielfalt, aber auch für schwierige Anbaubedingungen. Deswegen verlor die Ardèche im Laufe des vergangenen Jahrhunderts durch Abwanderung gut ein Drittel der Bevölkerung. In den 1970er Jahren aber folgten viele Aussteiger dem Ruf zurück zur Natur. Einigen ist es gelungen, von ihren Erträgen aus der Landwirtschaft zu leben. Gleichzeitig lassen verfallene Gehöfte und brachliegendes Land auf eine weiterhin rückläufige Agrarwirtschaft schliessen.

Ehemalige Seidenspinnerei

Im Eyrieux-Tal breiten sich zwischen Laubwäldern terrassenförmig angelegte Obstweiden und Gemüseparzellen aus. In einem Seitental liegt ganz verborgen «Au fil de soi», eine weitere Table d'Hôte, mit der Auszeichnung Öko-Unterkunft. Man hört nur das Rauschen der Auzène, die durch das drei Hektaren grosse Anwesen fliesst. Ein Paradies für Kinder und Erwachsene gleichermaßen. In den Wipfeln alter Kiefern hängt ein Baumhaus. Schade, dass es vermietet ist! Doch das junge Paar lädt uns freundlich zur Besichtigung ein. Also klettern wir die Leiter hinauf und beschnuppern die Magie des hängenden Heimes. Zum Glück ruft Leander, der achtjährige Sohn der Besitzer, zum Abendessen. Die Oma sei unruhig, denn die Caillettes seien schon durch, flüstert er seiner Mutter ins Ohr.

Anne und Jérôme Legros haben die alte Seidenspinnerei vor zwei Jahren gekauft und sie vor dem endgültigen Verfall bewahrt. Die Fabrik konnte sich gegen die chinesische Konkurrenz nicht durchsetzen und musste 1972 schliessen. Mit Restaurierungsarbeiten ist das Paar vertraut. Es hat zusammen mit Jugendlichen und Studenten während 18 Jahren jeweils einen Monat im Jahr das Schloss seiner Heimatstadt Le Cheylard in Fronarbeit restauriert. – Im «Au fil de soi» fühlt man sich wohl und geborgen. Vor allem, wenn man an einem kühlen Frühsommerabend ins wohlige warme Zimmer zurückkehrt. Als hätten die Heinzelmännchen die Heizung angestellt.

Suse Rabel-Harbering

Gut zu wissen

Anreise mit dem Auto: N 7 bis Valence, danach auf der Landstrasse D 533 bis Lamastre, dann über die D 578 bis Le Cheylard und weiter auf der D 20 bis Saint-Martin-de-Valamas bzw. auf der D 237 bis nach Saint-Martial. Später zurück nach Le Cheylard, auf der D 120 durch das schöne Eyrieux-Tal bis nach St-Sauveur-de-Montagut und auf der D 251 bis Issamoulenc.

Unterkunft: «Le Hameau Gourmand», Condas, 07310 Saint-Martial, Telefon 0033 475 292 844. – «Au fil de soi», Pont de Foalix, 07190 Issamoulenc, Telefon 0033 475 640 673, www.aufilde-soi07.fr.

Weitere Informationen: www.franceguide.com, www.ardeche-guide.com.



Kürzestferien auf dem historischen Bauernhof

Ballenberg bietet auf kleinem Raum Höfe aus allen Landesgegenden

ark. Es gibt kaum einen Lehrer, Schüler oder Frauenverein, der nicht mindestens einmal auf dem Ballenberg war. Deshalb erntet man häufig leicht gelangweilte Reaktionen, wenn die Rede auf das Freilichtmuseum gelenkt wird. Zu Unrecht. Erstens kommen immer wieder neue Gebäude dazu, und zweitens erlebt man die Ansammlung von historischen Immobilien als Erwachsener ganz anders denn als Schüler, als Individualist ganz anders als im Vereinsverband. Der Ballenberg bietet sich geradezu an als «Einstiegsdroge» für Ferien auf dem Bauernhof.

Hier stehen auf kleinem Raum Höfe aus allen Landesgegenden. Wer sich also inspirieren lassen möchte für einen längeren Aufenthalt zwischen Stall, Feld und Küche, der kann sich hier das klassische Appenzeller Heimetli ebenso zu Gemüte führen, wie den hablichen Baselländer Hof und das bernische Bauerngut, wie es unsereins aus Schwarzweissfilmen mit Annebäbi Jowäger und anderen Gotthelf-Klassikern kennt. Auch die

Sprachgrenze lässt sich bequem zu Fuss überschreiten. Zuhinterst im Wald lockt das stattliche Jurahaus und unten am Hang ein Auszug aus der kleinräumigen Tessiner Landwirtschaft, samt Grotto zur Stärkung. All diese historischen Gebäude stehen nicht nur zur Dekoration in der Landschaft, sie sind belebt.

An Pflügen und allerlei Handwerkzeug ziehen Pferde, Ochsen und Menschen im passenden Outfit. In engen Stüblein sitzen Weberinnen und Schnitzer. Raumnot und Arbeitsaufwand dokumentieren die harten Lebensbedingungen, unter denen ein Grossteil der Landbevölkerung bis vor wenigen Jahrzehnten die Existenz sichern musste. In den Rauchküchen hängen wie zum Kontrast die Würste so dicht, dass man die Decke kaum mehr sieht. In der Käserei dampft die erhitzte Milch, und die Rührarbeit treibt dem chächigen Senn die Schweisstropfen auf die Stirn. Schade, kann man sich nicht gleich ins Federbett legen.

www.ballenberg.ch