

Zuflucht mit Risotto

In der südlichen Toskana laden zwei Schweizer in ein ökologisches Landgut mit Slow-Food-Küche ein. Die Gäste erfahren durch Lust und Genuss, dass Biokost Spaß machen und köstlich schmecken kann.

VON BETTINA MUSALL



Rückzugsort für Zivilisationsgeschädigte: Hügelkette in der Maremma

Die **Rezeption** liegt neben der gläsernen Küchentür. Unwillkürlich schaut jeder Besucher hinein – und kommt sich gleich darauf indiskret vor. Professionelle Küchen machen neugierig. Sie strahlen die intime Aura geheimhaltener Rezepte ihrer Köche aus. Schränke und Arbeitsflächen aus Edelstahl, die jetzt in der Mittagszeit noch unberührt vor sich hin blitzen, kurbeln die kulinarische Phantasie an.

Draußen, vor den Hügelketten der Toskana-Landschaft, summen Wespen zwischen Wein- und Kiwiranken hin und her, die unter einer Pergola Schatten werfen. Irgendwo tuckert ein Traktor. Katzen räkeln sich auf der sonnenwarmen Steinmauer. Ein Esel schreit. Lavendelschwaden nebeln die Sinne ein. Könnte sein, dass die Zeit stehengeblieben ist. Irgendwann, bevor das Wort „Stress“ erfunden wurde.

In der Ferne, am Himmel über Elba, braut sich düsteres Gewölk zusammen. „Ich zieh mal lieber den Computerstecker raus“, sagt Veronica. Da ist sie, die Gegenwart.

Riparbella. Was für ein seltsamer Name. Schützen, wiedergutmachen oder flüchten bedeutet das italienische Wort riparare, das meist nur mit reparieren übersetzt wird. Riparbella heißt das ehemalige Bauerngut in der südlichen Toskana, der Maremma, das die Schweizer Pächter Veronica Malzacher und Christian Prohaska als ökologischen Gasthof bewirtschaften.

Riparbella, schöne Zuflucht, das passt gut zu diesem Ort, an den sich Zivilisationsgeschädigte zurückziehen, um Alltagslasten abzuladen und neue Kraft zu schöpfen – wie überall im Urlaub. Im Podere Riparbella allerdings kommt manches hinzu. Christian und Veronica, wie die Gastgeber schlicht bei ihren

Vornamen genannt werden, laden dazu ein, durch Lust und Genuss am eigenen Leibe zu erfahren, wie köstlich und sinnlich es sein kann, nach den Regeln von Ökolandbau, Biowein und Slow-Food-Küche zu schlemmen, zu zechen und selbst zu kochen.

Ein „gemeinsames Projekt“ suchten die beiden 61-jährigen Schweizer, als sie vor 16 Jahren das einfache Bauernanwesen fünf Kilometer außerhalb der mittelalterlichen Gemeinde Massa Marittima entdeckten. In Kollektiven, Friedens- und Frauenläden, Ökohotels und alternativen Kulturbetrieben, die nach dem Studentenaufbruch 1968 auch in der Eidgenossenschaft gegen Tradition und verknöcherte Arbeitsstrukturen anwirtschafteten, hatten der gelernte Bauleiter und die Hotel- und Gastronomieberaterin Erfahrungen gesammelt, aus denen sie selbständig etwas machen

wollten. „Hier unter der Pergola“, sagt die schmale, weißlockige Frau freudestrahlend, „wusste ich: Das ist ein guter Platz.“

Eine Genossenschaft aus 80 Darlehensgebern kaufte das Haus mit 46 Hektar Wald und Land. Christian und Veronica kämpften sich durch EU-Richtlinien, italienische Bürokratie und Maremma-Findlinge im Erdboden, um Gemüseärten und Weinberge nach biologischen und ökologischen Richtlinien anzulegen.

Er baut Wein und Oliven an, rackert zwischen Ackerfurche, Bio-Paragrafen und elektronischer Fortbildung für seinen Traum von Reben und Früchten, die nur im Notfall mit Kupfer und natürlichen Giften gegen Rebläuse, Mehltau und Olivenfliegen besprüht werden. Wenn im Hochsommer ein halbstündiger Eisregen die zarten Pflanzen verhagelt und auf der dünnen Traubenhaut Risse und Wunden schlägt, ist dem bärtigen Weinzüchter auch schon mal zum Heulen zumute. Gerade dort, wo die Natur und ihre Produkte auf natürliche Art behütet werden, kann Naturgewalt irreparablen Schaden anrichten.

Da braucht es Veronica, deren Optimismus den Widrigkeiten eines Rundum-die-Uhr-Betriebs trotz und auf ihren Mann und die Gäste überspringt. Die Frau scheint über unerschöpfliche Energie- und Zuneigungsreserven zu verfügen. Sie baut Artischocken, Kartoffeln, Tomaten, Auberginen, Kürbisse, Melonen, Peperoni, Salate und alle Kräuter an, die ein Biogarten hergibt. Sie betreut die Gäste, macht die Buchhaltung und den Einkauf. Nebenbei werden zwei kranke Hunde homöopathisch versorgt, zwei Esel und acht Katzen gefüttert.

Was nicht im Garten wächst, wird von Bioproduzenten gekauft: Teigwaren aus Weizen und Dinkel, helles und dunkles Mehl für selbstgebackenes Brot, Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Wildschwein von lokalen Jägern, Fisch aus dem 25 Minuten entfernten Mittelmeer. Im Wald sammelt die Chefin Wildbrombeeren, Hagebutten, Baumerdbeeren und Kornelkirschen, die nach hauseigenen Rezepten zu kühnen Konfitüren-Kreationen für das Frühstücksbuffet werden. Das viergängige Abendmenü stellt Veronica mit ihrer deutschen Köchin Andrea Schiekofer nach Jahreszeit und Angebot zusammen.



Ein guter Platz: Unter der Pergola ranken Weinreben und Kiwis.



Zuerst der Spaß: Kochschüler Joe Bättig rührt das Dinkelrisotto.



Rarität in Bioqualität: Fagioli Zolfini mit Muscheln und Petersilienpesto

Wer hier schon mal gegessen hat, kommt gern wieder, um das Kochen zu lernen. Erwartungsvoll wie Sechsjährige am Tag der Einschulung stehen acht Stammgäste vor der gläsernen Küchentür zu ihrem Kochkurs an. Vormittags haben Karin Bättig, 46, und ihr Mann Joe, 59, Kaufleute aus der Schweiz, mit Veronica auf dem Markt in Massa Marittima eingekauft. Zweieinhalb Kilo Miesmuscheln und 80 Sardellen bei Michele, „der ist zwar teuer“, sagt Veronica, „aber entschieden besser als die Konkurrenz“. Außerdem nimmt der Fischhändler auf Wunsch die winzigen Acciughe aus; heute sollen das die Kochstudenten machen. Die Tomaten bei Carlo, der in seinem ärmellosen T-Shirt wie ein Marlon Brando des Gemüsehandels aussieht, dürfen die Kunden anfassen – und müssen nicht, wie sonst im italienischen Supermarkt, erst Handschuhe überstreifen.

Vor dem Eintritt ins hoteleigene Kochstudio hält Veronica ein kleines Seminar über gesunde und genussvolle Kost alla Riparbella. Für die Vorspeise „Fagioli Zolfini con cozze“ (Bohnen mit Miesmuscheln) werden ganz besondere, von Slow Food geförderte Exemplare gebraucht. Die kleinen weißen Schwefelböhnchen haben eine hauchfeine Schale, zergehen auf der Zunge, dürfen erst nach dem Kochen gesalzen werden – eine echte Rarität in Bioqualität.

Geschmacklich herausragend und vom Aussterben bedroht müssen die Produkte sein, die jene Bewegung für regionale und gute Lebensmittel unterstützt, die damit begann, dass ein paar Genussfreudige vor 22 Jahren an der Spanischen Treppe in Rom gegen die Fast-Food-Welle demonstrierten. Ein Kilo Hülsenfrüchte kostet schon mal 21 Euro – „damit“, so Veronica trocken, „sind sie auch ökonomisch eine Köstlichkeit“. Für die „Pasta corta con acciughe fresche“ (kurze Nudeln mit frischen Sardellen) nimmt Köchin Andrea politisch korrekte sizilianische Teigwaren aus Weizen „dalle terre liberate dalla mafia“: garantiert gewachsen in Mafia-freiem Boden.

Berrit aus Hannover und Margitta aus Eltville, die sich beim Säubern der Miesmuscheln in der Riparbella-Küche kennen lernen, geben nach einer Stunde Schrubben zu, dass sie das „zu Hause wohl eher nicht machen werden“. Bib-

liothekar Michael aus Bielefeld und Musiker Max aus Zürich entdecken beim Ausnehmen der Sardellen überrascht, wie viel trotz des Kommandos „Kopf ab, Schwanz ab, Rückgrat raus“ am Ende doch übrigbleibt. Nebenbei erfahren die Eleven, wie organischer Müll nochmals getrennt wird in Abfall und Kompost und dass die deutsche Regel, Meeressfrüchte nur in Monaten mit „R“ zu essen, in Italien ebenso wenig gilt wie der Grundsatz, Muscheln wegzuwerfen, die sich beim Kochen nicht geöffnet haben – Veronica: „Hier riecht man dran und entscheidet danach.“

Skeptisch lesen die Laienköche das Rezept für „Dinkelrisotto mit Auberginen und Tomaten“ – das klingt denn doch sehr nach Reformhauskost. Aber Veronica ist es ernst mit ihrem Motto: „Zuallererst soll es schmecken und Freude machen.“ Ob es die in Öl aromatisierten Nüsse mit Rosmarin, die duftenden Cherrytomaten oder die kugligen Auberginen in weiß-violetter Baticschale sind: Als das Zwischengericht am Abend verspeist wird, rollen die Augen vor Genuss.

Deutsche Unternehmer und schweizerische Bänkelsänger, Haus- wie Karrierefrauen, ein 80-jähriger Arzt mit seiner schwerkranken Frau und der junge Mailänder Grafikerdesigner Dante, der früher mit dem Motorrad kam und heute mit Frau und Baby anreist – das Podere Riparbella zieht 40 Prozent Stammgäste an, die sich bei allem Zufall immer wieder zu ebenso ungewöhnlichen wie unterhaltsamen Urlaubsgemeinschaften gruppieren. Der Spaß am Kochen und gesundem Essen verbindet Wochenendtouristen mit Langzeiturlaubern. Sie kommen, obwohl das Anwesen keinen Luxus bietet.

Alles hier ist schlicht, wie der Aufenthaltsraum mit Kamin und skandinavischen Freischwingersesseln. Manches ist spartanisch, etwa die elf Zimmer in den Farben der Toskana, die nur auf Wunsch öfter als alle drei Tage gereinigt werden und ohne Schrank, nur mit Regal und Kleiderstange auskommen müssen. Dafür gibt es Duschen, in denen sich auch Männer von der Ausdehnung des Hausherrn (gut zwei Zentner verteilt auf 1,97 Meter) verletzungsfrei bewegen können. Einiges ist auf besondere Weise schön geraten: Im Esssaal mit Bauhaus-geraden Eichentischen nach eigenen Entwürfen erinnern die alten,



Auf dem Markt: Veronica Malzacher und Kochschülerin Karin Bättig



Mutige Kreationen: Pasta corta mit Sardellen und Pinienkernen



Winzer aus Leidenschaft: Christian Prohaska in seinem Keller

gemauerten Rundbögen daran, was hier einmal war – der Stall.

Wirt Christian, der alles von der Architektur bis zum Winzersein im Leben und nicht an der Universität studierte, hat das heruntergekommene Bauernhaus mit Kanonenofen, ohne Strom und fließend Wasser auf den Stand von Holzvergaser-Fußbodenheizung, Sonnenkollektoren und Internetanschluss gebracht.

Dort, wo die Ökologie keine Rolle spielt, sorgt der ästhetische Purismus des Bauherrn dafür, dass Terrassengeländer aus graulackierten Armierungseisen nicht befürchten müssen, für charmant gehalten zu werden – nichts läge Christian Prohaska ferner als Schnörkel, nichts näher als die Alltags-tauglichkeit. Die Auffahrt aus Kies und Schotter verkräftet neben Motorrädern und Limousinen auch den Traktor des Chefs. Es ist dieser gute Geist der Gastgeber, der den vom Recyclingpapier im Büro bis zum preisgekrönten Bio-Olivenöl zertifizierten Öko-Ort wahrhaftig und doch abseits jeder Ideologiehubberei ungemein wohltuend macht.

Das Abendessen, das diesmal der Kochkurs vorbereitet hat, serviert – wie jeden Abend – die Herrin des Hauses. Ihre weiße Kellnerjacke wird von einem roten Schmetterling zusammengehalten. Immer trägt sie Hosen, und sie hat eine Schwäche für bunten Schmuck. An einem der Gemeinschaftstische hat sich ihr Mann zum Essen eingefunden und erklärt, welcher von seinen beiden Rotweinen und den zwei Weißen zum Menü passt. „Meine Beschäftigung mit dem Weinbau kam eindeutig übers Trinken“, sagt der Winzer aus Leidenschaft.

Manchmal wird er von Schweizer Pensionären gefragt, wie lange sie sich die Schuferei auf dem Hof noch antun wollen. „Ich muss hier nicht bleiben“, sagt er. „Auch Südamerika macht mich an.“ Aber zurück und nichts tun?

Da holt er lieber den Traktor raus und stülpt sich dicke Kopfhörer über die Ohren. „Wilde Musik“ mag er am liebsten, „frei arrangiertes Zeug, manchmal Bob Dylan“. Heute sieht man einen winzigen Zipfel vom Meer und ganz hinten die Berge von Korsika. Veronica liebt diesen Blick. „Willentlich aussteigen“, sagt die Aussteigerin, „das ginge hier nicht.“