

ORIGINAL

MAGAZIN. ZEIT FÜR LEBENSKULTUR

WERTE

Wie Gesellschaften funktionieren

Riace und die Flüchtlinge Ein Dorf erfindet sich neu / **Die Union hat sich entsolidarisiert** Ein Gespräch mit Franz Fischler / **Die vergessenen Griechen** Griechenlands Mittelschicht gibt nicht auf / **Essen bei Freunden** Habibi&Hawara in Wien / **Werte, Wandel und das Wanken** Interview mit dem Philosophen Franz Schuh / **Von Rechts und Links** Der Brenner brennt / **Weit mehr als Möbel** Alternativen für das Leben in Flüchtlingsunterkünften / **Wo die Zeit (noch) stillsteht** Alpe Hutla / **HIRSCH** Das Rotwild im Alpenraum / **Wilde Schweine und große Weine** Vom Wesen der Langhe / **Ich glaube an Europa** Ein Gespräch mit Aaron Friesz / **Mein Wunsch** Christian Futscher

Wilde Schweine und große Weine

Vom Wesen der Langhe

Von Jürgen Schmücking

Sie kamen in der Nacht. Nicht in irgendeiner Nacht wohlgerückt. Blutmond. In der Nacht, in der der Mond besonders dunkel und der Erde so nah ist, dass die Nacht trotzdem heller als andere ist. Um halb zwei haben sie die Wiese vor meinem Zimmerfenster entdeckt. Und die Regentonne. Fast zwei Stunden lang haben sie sich dort vergnügt. Ein markerschütterndes Geschrei und Gezeter. Sie haben die Regentonne malträtiert und einen ohrenbetäubenden Lärm gemacht. Ganz offensichtlich hatten sie ihren Spaß dabei. Nach zwei Stunden war der Spuk vorbei. Die Wildschweine zogen weiter. Wahrscheinlich haben sie sich nur von ihrem Kollegen verabschiedet. Von der Decke in meinem Zimmer hing meine Beute. Eine sensationell gute Wildschweinsalami aus einer kleinen Macelleria in Monforte d'Alba.



Casa Bocciarda, Roddino. Fotos Jürgen Schmücking

2000 Weinstöcke der Rebsorte Pinot Nero haben sie an den Hängen vor dem Haus gepflanzt. Die drei Freunde beleben damit eine alte Tradition und vor allem eine alte Kulturlandschaft wieder

Die Bocciarda, das Haus, in dem diese Begegnung stattgefunden hat, steht etwas außerhalb von Roddino in der Langhe. Das Haus ist ein Juwel. Ein Refugium, in dem Raum keine Rolle spielt und die Zeit stillzustehen scheint. Es ist ein altes, renoviertes landwirtschaftliches Anwesen, zu erreichen nur über eine schmale Straße durch Wald und Felder. Das Haus selbst bietet Platz für zwei bis drei Familien oder einer kleinen Gruppe von Freunden.

Rund um das Anwesen werden gerade die alten Weingärten rekultiviert. Die Rieden von Roddino waren wegen ihrer steilen Lage schwierig zu bewirtschaften. Jetzt machen sich zwei Winzer, die Barolisten Mauro Veglio und Gianfranco Alessandria, gemeinsam mit dem Gartenbauer Jörg Amann daran, dort Wein zu machen. 2000 Weinstöcke der Rebsorte Pinot Nero haben sie an den Hängen vor dem Haus gepflanzt. Die drei Freunde beleben damit eine alte Tradition und vor allem eine alte Kulturlandschaft wieder. Im Juni konnten wir die ersten Gläser kosten. Ein grandioser Wein, absolut stimmig zu dem, wofür Bocciarda steht. Der Wein duftet nach reifen Waldbeeren und feuchtem Un-

terholz. Ein rustikaler und erdiger Geselle mit feinem Gerbstoff und langem Leben. Zeitlos. Im Moment diskutieren Mauro, Gianfranco und Jörg über seinen Namen, die Flasche und das Etikett. Wie immer sie sich entscheiden: Der Wein ist ein Gewinn. Nicht im ökonomischen Sinn. Das Geld verdienen die drei Freunde in ihren Betrieben. Zu klein die Auflage, zu groß der Arbeitsaufwand. Es ist ein Herzensprojekt, und weil das mit dem Pinot Nero so gut funktioniert, wurden erst kürzlich neue Reben rund um die Bocciarda gepflanzt. Riesling. Was sonst?

Bleiben wir gleich bei den Winzern. Der erste, den wir besuchen, ist Mauro Veglio. Mauro und seine Familie leben und keltern in La Morra. Mauro bewirtschaftet die besten Lagen La Morras. Arborina liegt gleich hinterm Haus. Andere Weine kommen von den Weinbergen Castelletto, Gattera und Rocche dell'Annunziata. Kostet man Weine desselben Jahrgangs von diesen Rieden, ist man von – teilweise markanten – Unterschieden erst einmal verblüfft. Castelletto zum Beispiel. Der Weingarten liegt nahe Monforte, und oft erinnert der Wein auch an Baumharz



Gianfranco Alessandria, Mauro Veglio und Jörg Amann probieren ihren Wein. Foto Anja Kaufmann

Blick in die Langhe. Foto Jürgen Schmücking

Wilde Schweine und große Weine 57



Die sanften Hügel der Langhe

und frisch gerösteten Kaffee. Der Arborino dagegen, der „Hauswein“, ist ein klassischer und rassiger Nebbiolo, duftet nach reifen Himbeeren und saftigen Kirschen. Und sobald er selbst etwas reifer ist, auch nach Minze und Eukalyptus. Es muss aber nicht immer Barolo sein. Auch die anderen Roten aus dem Hause Veglio sind eine Zierde ihrer Art. Beim Dolcetto wird manch österreichischer Weinfreund eine Ähnlichkeit zum Zweigelt erkennen, der Barbera dagegen ist ein Kondensat des Piemont. Und er gehört auf den großen Holztisch in der Bocciarda. Mauro hat sich für den modernen Weg entschieden. Kleine Holzfässer haben in der alten Tradition des Barolo keinen Platz. Mauro ist ein stiller Tüftler. Laute Töne sind ihm fremd, viel lieber lässt er seine Weine sprechen. Sein Kostraum bietet übrigens einen atemberaubenden Ausblick auf die malerischen Hügel von La Morra. Es ist ein Ort zum Verweilen und zum Philosophieren über das Leben und über den Wein.

Im Piemont gibt es eine Vielzahl regional tief verankerter Käsesorten. Bettelmatt, Caprino Ossolano, Robiola d'Alba oder Robiolo di Roccaverano. Aus Ziegenmilch gib es einen Frischkäse namens Tomino di Talucco, der, wie es scheint, für Renato Maunero in Cherasco ein Vorbild gewesen sein könnte. Renato ist Ziegenbauer, allerdings ein klassischer Quereinsteiger, der in der ersten Hälfte seiner Berufslaufbahn ganz andere Hobbys zum Beruf gemacht hat. Renato, als Sportler in vielen Arten aktiv, hatte zwei gut gehende Sportgeschäfte im Piemont. Das eine in Bra, das andere in Alba. Dann hat er sich mit Leib und Seele den Ziegen verschrieben. Im Sommer ist er mit seiner Herde in der Alta Langhe unterwegs, und was er aus der Rohmilch seiner Ziegen macht, kommt seinem Vorbild schon sehr nahe. Sein Käse heißt L Cravé (di Renato Maunero). Es ist ein frischer, nur kurze Zeit gereifter Ziegenkäse, der leicht säuerlich, aber so markant ist, dass man vor dem geistigen

Auge fast die verschiedenen Kräuter sehen kann, von denen sich die Ziegen ernährt haben. In seiner Herde hat Renato Gamsfarbige Gebirgsziegen, ein paar robuste Toggenburger und einige weiße Saanen-Ziegen. Den Bauern dabei zu beobachten, wie er mit seinen Schützlingen spricht, zu hören, wie er über sie spricht, ist eine Freude. Sobald er über den Zaun steigt, kommen die Ziegen auf ihn zu. Manche fühlen sich durch die Ruhe und Gelassenheit, die er ausstrahlt, so wohl, dass sie ihm nicht von der Seite weichen.

Le Nocciole.

Nirgends auf der Welt wachsen so gute (und auf einem Platz so viele) Haselnüsse wie in der Langhe. Und nirgends lässt sich die Welt der Nocciole so authentisch und so köstlich entdecken, wie in der Cascina Barroero in Cortemilia. Von Roddino sind das nur etwa 20 Autominuten durch die südliche Langhe und durch scheinbar endlose Hasel-



Detail Casa Bocciarda



Der Chef Alessio in der Vinoteca Centro Storico in Serralunga

nussaine. In der Cascina angekommen (sie liegt so abgelegen, dass Roddino dagegen fast urban wirkt) werden wir von Isabella Barroero, einer selbstbewussten und agilen Turinerin begrüßt, die es mit Kind (Camilla, Beatrice, Luigi, Maia und Luca) und Kegel (Stefano) in die Alta Langhe gezogen hat, um hier Haselnüsse anzubauen. Stefanos Vater war Konditor, und Stefano wollte seit frühen Kindheitstagen nichts anderes, als selbst Konditor werden. Sogar noch mehr. Er wollte die Zutaten dafür selbst anbauen. Jetzt betreibt die Familie eine Landwirtschaft (Haselnuss natürlich), eine fantastische Azienda Agricola mit Pool und authentischen Zimmern und eine Konditorei, in der die Haselnüsse auch gleich verarbeitet werden. Zu Keksen, Torten und Konfekt. Ja, und zu einer Crema. Bei der Crema di Nocciole Barué Gianduja ist Vorsicht geboten. Suchtgefahr im Verzug.

Die Menschen, von denen hier erzählt wurde,

gehören zum Freundeskreis von Yvonne und Jörg Amann und zum Netzwerk von Serafina (www.serafina.cc). Kerne des Netzwerks sind der Kulturverein mit seinen Häusern in der Langhe. Neben der mächtigen Bocciarda gibt es noch das kleine romantische Ciabot für stille Tage zu zweit, das aussichtsgewaltige Capra in Bossolosaco oder das Castello in der Altstadt von Dogliani. Dieses Haus steht auch Künstlern für kreatives Arbeiten zur Verfügung.

Quota 331,10.

Die Seehöhe der Tischkante von jenem Tisch, an dem die Idee zum Projekt entstanden ist. Quota 331,10 ist ein Treffpunkt für Kunstschaffende und kreatives Refugium, ein Ort der Begegnung und des Austauschs, ein Showroom, eine Galerie, ein Atelier oder eine Schreibwerkstatt. Oder alles auf einmal. In jedem Fall ist es ein Raum der Sinne, so vielfältig wie die Langhe selbst. ■

Azienda Agricola Veglio Mauro

Frazione Annunziata, Cascina Nuova 50 La Morra (CN) - Italia, Tel. +39.0173.509212 www.mauroveglio.com

Azienda Agricola Gianfranco Alessandria

Località Manzoni, 13 Monforte d'Alba, Tel. 0173 78576 www.gianfrancoalessandria.com

Renato Maunero

Via La Morra, 21, Cherasco

Cascina Barroero di Barroero Stefano

Str. Viarascio 35, 12074 Cortemilia Tel. +390173821250 www.barroero.it

Barolo Bar L' Enoteca di Monforte

Via Garibaldi, 11 Monforte d'Alba, Tel. 0173 789243 www.baroloeco.it

Vinoteca Centro Storico

V. Roma, 6, Serralunga d'Alba, Tel. +39 173 613203

Serafina - Ferienhäuser

Roddino, Dogliani, Bossolasco +43 664 4406972 www.serafina.cc



Isabella Barroero



Renato Maunero



Unsere Gastgeberin Yvonne Amann

Die kulinarischen Erben der Alpen

und der Geist der Arle
Von Jürgen Schmücking



Der Imker im Heu



Hans Reisinger im Gespräch mit den Erben



Es ist nicht das erste Mal, dass sich Menschen, die dem Netzwerk „Die kulinarischen Erben der Alpen“ angehören, treffen. Es ist aber sehr wohl das erste Mal, dass beinahe das gesamte Netzwerk zusammenkam. Zwei Tage lang stand der Arlberg im Zeichen des kulinarischen Dialogs. Dominik Flammer, der Autor der mächtigen Bücher über das kulinarische Erbe der Alpen, lieferte den zündenden Funken. Barbara Klein, die Kulinarikerin aus Graz, gab der Idee eine Struktur. Und sie hat die Erben um sich geschart. Hans Reisinger, Shootingstar unter den Gemüsemagiern am Herd, zeigte den Geschmack der Erde (und ihrer Karotten), die Erben erforschten das Terroir in der Heusuppe und Johannes Gruber, der Wanderimker, verblüffte mit der Erkenntnis, wie verschieden Honige schmecken, die nur einen Steinwurf voneinander entfernt entstehen.

Kommunikationszentrale des Treffens war am ersten Tag der FUXBAU in Stuben. Was Tanja Gohrke (im Service) und Tobias Schöpf (in der Küche) dort leisten, ist selbst unter Normalbedingungen schon grandios. 60 Erben zu bekochen, allesamt knietief im Thema Kulinarik und Gastronomie stehend, ist eine besondere Herausforderung, und die Erben waren unisono begeistert. Dank dafür. Und für das Riebelbrühstück, das Gemüsemenü, das schwarze Almschwein am Schluss und für die sensationelle Weinkarte. Es waren großartige Tage bei euch. Zum Thema Wein haben die Erben übrigens auch philosophiert. Über „Alpine Weine“, um genau zu sein. Alpiner Wein? Im Oxford Weinlexikon wird man nicht fündig. Zu finden sind nur Weine vom „Alpine Valley“. Kurioserweise ein Weinbaugebiet in Australien. Dann vielleicht „Bergwein“. Aber das ist eine juristisch-weinrechtliche Kategorie und bringt uns auch nicht weiter. Was sind also alpine Weine? Wir tasten uns an den Begriff heran. Mit einer Diskussion über den Wein und seine kulturelle Bedeutung im Alpenraum. Über Rebsorten, Keltertechniken, Erziehungsformen und über die Vielfalt. Und natürlich über die Weine selbst. Mit dabei waren Clemens Lageder vom Weingut Lageder in Südtirol, Emilio Foradori vom gleichnamigen Weingut im Trentino, der Tessiner Weinbauer Christian Zündel und der Münchner Weinhändler Jörg Linke, der einige Tropfen aus der Schweiz, Südtirol und anderen steilen Lagen im Sortiment hat. Jeder von ihnen hatte Weine dabei, die stolz präsentiert wurden. Jeder Wein eine Zierde seiner Art. Wenn auch die Diskussion über den Begriff „alpiner Wein“ facettenreich und von sehr unterschiedlichen Standpunkten geprägt war, eines ist sicher: Von den Weinen aus dem Alpenraum werden wir noch einiges zu lesen und zu kosten bekommen.

Mit ihrem Workshop über alpine Düfte lieferte Christine Brugger, die Brennerin vom Bodensee (und leidenschaftliche Sensorikerin), einen der wesentlichen Inputs des Treffens ab. Nach Wermutkraut, Vogelbeere, Enzian und Honig war da auch noch die Arle. Christine Brugger präsentierte ein Geist aus den jungen Trieben der Arle, dem namensgebenden Baum des Arlbergs. Gewaltig groß und tief verwurzelt. Genau wie die Idee vom kulinarischen Erbe der Alpen.

Fotos Marion Luttenberger

Eine Rarität kommt selten allein.



Jalapeno Chili



Green Zebra Paradesiser



Sweet Chocolate Paprika



aus biologischer Landwirtschaft

Gibt's bei: **BILLA** **MERKUR** **ADEG** **Sutterlüty**