



EINE SINFONIE FÜR ALLE SINNE

Der Duft von Trüffeln kitzelt in der Nase, der Barolo schmeichelt dem Gaumen, und die Harmonie sanft geschwungener Hügel freut das Auge: Das Piemont ist für Genussreisende wie eine Melodie, die noch lange nachhallt.

— Text Tina Fassbind Fotos Désirée Good

Weinlandschaft mit Charme: Herbstliches Abendlicht lässt die Barolo-Rebhügel golden aufleuchten.



Gedeckte Tafel: Weinprobe mit Antipasti, Bruschette, Grissini und frischem Weissbrot.



Malerische Gassen: Ein Altstadtbummel durch Alba führt durch die Via Vittorio Emanuele.

Gesegneter Ort: Barolo im gleichnamigen Weinbaugebiet trumpft mit himmlischem Wein und prächtigen Kirchen.



Mit ein paar Grissini als Wegzehrung fahren wir in das Abendlicht, das endlos erscheinende Hügelketten golden verfärbt.

will ich probieren. Der Teig ist leicht und lässt sich problemlos in die richtige Länge ziehen. Doch bevor ich den nächsten Streifen formen kann, mahnt Cristina: «Wir sollten weiter, sonst verpassen wir den Sonnenuntergang.»

Jedes Dorf hat sein eigenes Castello

Mit ein paar Grissini als Wegzehrung fahren wir hinauf nach La Morra, wo sich die endlosen Hügelketten und Rebhänge der Langhe im Abendrot vor uns ausbreiten. Auf jeder Anhöhe steht ein Dorf, und jedes hat ein eigenes Castello. Wir lassen die Pracht noch etwas auf uns wirken, bevor wir uns auf den Weg ins Hotel machen. Morgen haben wir Grosses vor: Trüffelsuche mit Carlo Olivero und seinem Hund Steel.



Gebäck mit Tradition: Die Familie Cravero aus Alba stellt ihre Grissini noch von Hand her.

Es ist Steels freudigem Empfang zu verdanken, dass es uns trotz kühlem Nebelmorgen sofort warm wird ums Herz. Schwanzwedelnd rennt er auf uns zu, Carlo folgt ihm gemächlich. Der 73-Jährige ist →

Schlemmen! Und zwar so richtig! Mein Vorsatz für die Tage im Piemont ist gefasst und versetzt mich auf der Hinfahrt in Verückung. Die Region im Nordwesten Italiens ist bekannt für kulinarischen Hochgenuss und erlesene Weine. Vor allem im Herbst, wenn das Land all seine Delikatessen hergibt.

In Alba, dem Hauptort der piemontesischen Langhe-Region, begrüsst uns unsere Reiseleiterin Cristina Molino mit einem Strahlen. «Willkommen! Ihr müsst hungrig sein. Lasst uns erst mal was essen.» Ein Empfang nach meinem Geschmack.

Cristina schlägt vor, mit ihr nach Barolo in ein Restaurant zu fahren. Die Sonne steht schon tief, als

wir den Ort erreichen, der mit seinem Castello wie die Kulisse eines Märchenfilms auf der Spitze eines Hügel thront. Die Gemeinde hat nur rund 700 Einwohner, ihr Name ist dennoch weltberühmt: 45 Wein-güter gibts allein in Barolo, 600 sind es in der Region. Durch die Gassen des Dörfchens strömt kurz nach der Lese der süsse Duft der Maische. Wir erschnup-pern aber noch etwas anderes: Grissini.

An der Piazza Centrale hat die Familie Cravero den Ofen eingheizt. Seit über vierzig Jahren stellt sie das piemontesische Traditionsgebäck von Hand her. «Vuoi provarlo?», fragt mich Patron Stefano durch die offene Türe aus der Backstube. Selbstverständlich



Köstliche Knollen: «Weisses Gold» nennen die Piemonteser die wohl-schmeckenden Trüffeln.

Rebhänge und schicke Dörfer prägen das Piemont: Serralunga d'Alba wird vom letzten Licht des Tages verwöhnt.



Kann viel über die edlen Tropfen der Region erzählen: Sommelière Paola Alasia.



Tartufo mit Leib und Seele. Er weiss genau, an welchen Stellen das «Gold des Piemonts» versteckt sein könnte. «Aber ohne die feine Nase eines Hundes würde ich sie niemals finden.» Der kleine Steel pflügt denn auch sofort mit der Schnauze den Boden. Schon als Welpen hat Carlo seinen Tabui, wie Mischlinge im Piemont genannt werden, für die Suche nach dem Edelpilz trainiert. «Nur ein Hund, der Trüffeln mag, kann sie auch finden. Wichtig ist allerdings, dass er sie danach nicht selbst isst», sagt Carlo lachend.

Plötzlich beginnt der kleine Tabui zu buddeln. Tatsächlich: Da steckt ein stattlicher weisser Trüffel in der Erde. Augenblicklich erfüllt sein intensiver Duft die Umgebung. «Alle Gerüche der Natur sind in diesem Pilz gebündelt», sagt Carlo und betrachtet das

Ohne die feine Nase eines Trüffelhundes wäre der kostbare Pilz nie zu finden.

Fundstück von allen Seiten. Steel bekommt eine Belohnung. Rund 140 Euro ist diese köstliche Knolle wert, die er entdeckt hat. Ich bin benommen vom opulenten Aroma, das nach wie vor in der Luft liegt, und bekomme Appetit.

Zu meinem Glück ist schon ein Tisch in der Cantina Marrone reserviert, wo wir beim Mittagessen erstmals mit einem Barolo Bekanntschaft machen wollen. Wir verabschieden uns von Carlo und Steel

und fahren aus dem waldigen Tal hinauf in die Rebhänge zum Weingut der Familie Marrone.

Dort biegt sich der Tisch schon unter Bruschetta, Vitello tonnato, Coppa, Bresaola, Focacce und natürlich Grissini, die darauf warten, einem Weisswein Gesellschaft zu leisten. Sommelière Paola Alasia kredenzt einen fruchtigen Arneis, einen der besten und bekanntesten Weissweine des Piemonts aus einer Rebsorte, die ausschliesslich hier angebaut wird. Goldgelb glänzt er im Glas wie das Herbstlaub der Reben.

Der Barolo ist Wein gewordenes Piemont

«Parat für einen Barolo?», fragt uns Paola schliesslich, als sie uns die Pasta mit Ragù serviert. «Ma certo», antworte ich. Erdig und kräftig rinnt der Rotwein die Kehle hinab. Mit seinem hohen Tanningehalt keine leichte Kost, aber ein Bouquet zum Niederknien. Es ist Wein gewordenes Piemont, denn nur hier gedeihen die Trauben, die zu einem Barolo verarbeitet werden dürfen.

Satt und zufrieden geniessen wir noch einen Nebbiolo-Grappa, und natürlich gehen wir nicht ohne eine Flasche Barolo aus dem Weingut. Im Auto nimmt uns eine Trüffelwolke in Empfang. Die kleinen schwarzen Knollen, die uns Carlo zum Abschied in die Hand gedrückt hat, haben sogar in der Tasche ihren Duft entfaltet. Selig sauge ich ihn ein. Sogar die Autofahrt



Gut gelagert entwickelt Rotwein seine Aromen: Weingut der Familie Marrone.



Wir degustieren uns genüsslich durchs Haselnussparadies und würden wohl noch immer essen, stünde nicht noch ein Ausflug an.



Haselnusskönig: Andreev Ilija, Inhaber der Haselnussfabrik in Sinio, zeigt stolz Nüsse aus der Region.



Handverlesen: Bei «La Regale» wird jede Haselnuss überprüft.

Süsse Leckereien in Alba: Mit Nüssen verziertes Gebäck und ein bunter Torrone-Stand.



wird zum sinnlichen Genuss. Am nächsten Tag nimmt uns Cristina mit ins Haselnussparadies von Andreev Ilija. Anders kann man seinen Betrieb «La Regale» in der Nähe von Sinio nicht nennen. Das wird schon bei der Begrüssung klar. «Wartet, ich schalte euch die Fontäne ein», sagt der 48-Jährige. Wenig später spuckt eine kreisrunde Konstruktion Haselnüsse in die Höhe. Zufrieden sieht Andreev dem Spektakel zu. Drei Jahre habe es gedauert, bis dieses Gerät fertig war. «Weil es keinen Zweck erfüllt, wollte niemand es bauen», sagt er, «aber mir geht es um die Leidenschaft, nicht ums Geld.»

Diesem Grundsatz bleibt er auch bei der Verarbeitung der Nüsse treu, die ausschliesslich aus der Region stammen. Was in seinen Torten, Ölen, Snacks und Cremen steckt, ist handverlesen. Auch an diesem Vormittag sind zwei Frauen daran, die guten von den schlechten Nüssen zu trennen. Jede einzelne muss ihren strengen Blicken standhalten.

Mit leuchtenden Augen stellt Andreev seine neuesten Kreationen vor: Haselnüsse in rosa Schokomantel und schwarze Trüffelschokolade mit Nussplättchen. Der gebürtige Mazedonier tüftelt immer wieder Neues

aus. Die Handarbeit schlägt sich in der Qualität der Produkte nieder. Wir degustieren uns genüsslich durch die ganze Palette und würden wohl noch immer essen, stünde nicht noch ein Ausflug nach Livorno Ferraris an, wo wir die Tenuta Colombara besuchen wollen. Dort wird der berühmte Riso Acquerello verarbeitet und in mehr als sechzig Länder der Welt verschickt.

Zeitreise in die Reisregion

Das schlossartige Gut erhebt sich mitten in der Po-Ebene aus dem Nichts. Ein Koloss, der noch in den Sechzigerjahren von rund 300 Menschen bevölkert wurde. Jetzt steht der Bau grösstenteils leer und wirkt wie ein Mahnmal vergangenen Glanzes. Fast ein wenig verloren steht die zierliche Claudia Haberkern im Torbogen des Haupthauses. Die 60-jährige Künstlerin führt uns durch das Museum für Reiskultur, das heute in der Anlage untergebracht ist.

Die Räume, in denen originale Gegenstände und Möbel ehemaliger Reisarbeiter ausgestellt sind, sehen aus, als hätten ihre Bewohner sie eben erst verlassen. Besonders eindrücklich ist der Schlafsaal, in dem →

Ein Museum veranschaulicht, wie die Reisbäuerinnen einst gelebt haben: Reisgut Colombara.



Bis in die 1960er-Jahre lebten hier Familien, die Reis anbauten: Innenhof des Guts Colombara.

während der Sommermonate jeweils 120 Frauen untergebracht waren. Von früh bis spät standen sie in der brütenden Sonne im Wasser und setzten die Reispflanzen – damals noch von Hand. «Es war harte Arbeit, aber diese Frauen waren stark und selbstbewusst. Sie starteten von hier aus den Kampf für den Acht-Stunden-Tag», sagt Claudia. Auch sonst solle man sich nicht zu sehr von den ärmlichen Verhältnissen täuschen lassen, in denen die Menschen hier lebten. «Es ging ihnen besser als den meisten jener Zeit. Sie hatten Arbeit und ein Dach über dem Kopf. Für die Kinder gab es hier ab 1877 sogar eine Schule.»

Die Entdeckung einer Besonderheit

Nach einer Stunde beenden wir unsere faszinierende Zeitreise mit Claudia und bemerken erst jetzt, wie hungrig wir geworden sind. In der Osteria La Colombara, wo schon ein behagliches Feuer im Cheminée flackert, erwachen die Lebensgeister wieder, und als die Wirtin zwei Kupfertöpfe mit dampfenden Risotti – einer mit Pilzen, der andere mit Salsiccia und



Früher standen die Frauen im Wasser und setzten die Reispflanzen von Hand.



Führt mit vielen Episoden durch die Geschichte des Reisanbaus: Die Künstlerin Claudia Haberkern.

Bohnen – vor uns auf den Tisch stellt, langen wir tüchtig zu.

Langsam neigt sich unser letzter Tag dem Ende entgegen. Cristina erzählt uns auf der Heimfahrt, was sie uns morgen in Alba noch zeigen möchte. Die Altstadt mit ihren Gassen und Läden, den gotischen Dom. Ich denke aber bereits wieder ans Essen. Denn ich will mir noch eine weitere Spezialität gönnen: Carne crudo di Fassone con tartufo bianco. Wie sich herausstellen sollte, ist Rindfleisch mit weißem Trüffel das Köstlichste, was ich jemals gegessen habe. Ich lasse mir für jeden Bissen viel Zeit. Mit diesem Gericht ist es wie mit Ferien im Piemont: Man wünscht sich, dass es niemals enden möge. ■

Diese Reportage entstand in Zusammenarbeit mit unserem Partner Eurobus.