



Eine junge Australierin (links) mit Assistentin Laura beim Gnocchikochen.



Claudio sucht beim Lieblingsmetzger in Figline Valdarno das Fleisch aus.



Fachgerechtes Hacken von Petersilie und Zwiebeln für eine Tomatensauce.

ITALIEN

Wir schauen über den Pizzarand hinaus

Italienische Küche? Die kennen wir als Schweizer fast so gut wie die eigene. Wirklich? Bei Claudio Piantini lernt man die echte toscanische Küche kennen. Und erweitert dabei das Repertoire.

Von Esther Kern, Text und Bilder

«Hunger?» fragt Claudio Piantini zu Beginn des Kochkurses. «Si» und «Yes» kommt die Antwort aus der Runde. Weil eine Familie sich auf den Kurvenstrassen des Chianti-Gebiets verfahren hat, beginnt der Kurs zu spät. Claudio schlägt vor: «Let's have a little snack first.» Kleiner Snack ist untertrieben. Claudio spannt uns für ein frisches Zabaione ein. Eier trennen, Zucker dazu, ab ins Wasserbad. Marsala unterrühren – und fertig ist der «erste Gang». Einer von neun, die diesen Abend gekocht und verkostet werden. Die zu spät

Gekommen sind die Skoblars aus Australien. Eltern, vier Töchter von 14 bis 27 und ein Schwiegersohn, die durch Europa reisen. Ihr Hotel hat den Kochkurs in Figline Valdarno, einem etwa 20 Kilometer südlich von Florenz gelegenen Städtchen empfohlen. Seit Anfang der Neunzigerjahre führen hier der 46-jährige Koch Claudio Piantini und seine Schwester Sabrina, 37, das Restaurant Torre Guelfa, wo sie auch Kochkurse veranstalten.

Kochschule im alten Bauernhof

Seit einigen Jahren unterrichten sie zudem in ihrem zwei Kilometer ausserhalb des Ortes gelegenen Agriturismo-Betrieb. Die Piantinis haben einen Bauernhof umgebaut und bieten hier auch fünf Zimmer an. In einem grossen Raum ist die «Accademia di cucina» untergebracht. Das Anwesen liegt leicht erhöht inmitten von Oliven- und Feigenbäumen, Reben und einem Gemüsegarten. Was hier auf den Tisch kommt, wächst vor der Nase.

Frische, aber wenige Zutaten, dafür der Geschmack der einzelnen Hauptzutaten erkennbar. Das ist Claudios Kochphilosophie. Er kocht nicht italienisch. Er kocht toscanisch. Natürlich, es gibt hier Pasta wie überall in Italien. Aber auch spezielle Gerichte, viele davon währschaft. Das berühmteste ist wohl die Ribollita, eine Gemüse-Brot-Suppe für den Winter. Im Herbst ist Wildschwein angesagt. Der Klassiker ist das Bistecca alla fiorentina: ein blutiges T-Bone-Steak, idealerweise aus Fleisch der weissen, für die Toscana typischen Chianina-Rinderrasse.

Claudio kauft das Fleisch beim Metzger seines Vertrauens und nimmt uns mit. Im Kühlraum von Leonardo Giannella hängt quasi ein halbes Chianina-Rind, das wir für das Restaurant und die Kochschule ins Auto packen. Ja, wer im Torre Guelfa einen Kochkurs macht, darf seine Nase auch in die Lieferantenküchen stecken. Oder sich auf dem Agriturismo den Bauch vollschlagen mit Tomaten, Feigen, Trauben, direkt ab Stock oder Baum. Wer dann noch nicht genug erlebt hat, klopft bei Sabrina an: Sie leitet das hausinterne Reisebüro, vermittelt kulinarische Ausflüge wie Pilz-exkursionen oder Weindegustationen. Auf Wunsch stellt sie ganze kulinarische Wochen zusammen. Doch kann man auch einzelne Kochkurse buchen. Gruppenkurse werden jeweils nachmittags in der Accademia angeboten, unterrichtet von Claudio, der unterstützt wird von seinen Köchen, heute von Laura Pistolesi, 23.

Private Lektionen für bis zu vier Personen führt Claudio in der Küche des Restaurants Torre Guelfa durch. Es liegt mitten in der Altstadt von Figline Valdarno. Am Morgen oder Nachmittag, wenn keine Gäste im Restaurant sind, beginnt ein Kurs etwa mit dem Herstellen frischer Pasta. Bleiben darf man aber auch, wenn der Service losgeht. Dann schnetzelt man vielleicht nicht mehr selber, aber Claudio er-



klärt, was er oder seine Köche gerade machen. Heute beispielsweise eine Tarta alla nonna (Mürbeteigkuchen mit Cremefüllung). Eine drei Kilo schwere Bistecca, serviert für gerade mal vier Personen. Oder eine Bohnensuppe. Die weissen, getrockneten Bohnen köcheln schon zwei Stunden. Ohne vorheriges Einweichen. «Einweichen tue ich Bohnen nur, wenn sie schön aussehen sollen. Für die Suppe gebe ich sie in kaltes Wasser, ohne Salz, und koche sie, bis sie fast zerfallen, bis der ganze Geschmack sich voll entfaltet» (Rezept). Die fertige Suppe probieren wir nach Küchenschluss – und es wird uns warm ums Herz: Mamaküche, die Kindheits- und Ferien-erinnerungen verschmelzen lässt.

Jeder kocht etwas anderes

In der Restaurantküche kann man Probieren, zuhören, beobachten – die Restaurantküche hat ihre Faszination. Wer selber anpacken will, kommt jedoch in der Accademia mehr auf die Kosten. Dort wird jedes Gericht einem Schüler zugeteilt. An unserem Kurs stehen etwa an: Zucchetti schnetzeln für eine Suppe, Auberginen für eine Parmigiana in Scheiben schneiden, Gnocchi selber machen. «My first time», ihre ersten hausgemachten Gnocchi, sagt Mutter Yvonne Skoblar. Pasta gibts bei der Familie daheim in Australien immer sonntags, zum wöchentlichen Familientreffen. «Das nächste Mal machen wir Gnocchi.» Erst aber werden in der Accademia die letzten Gerichte fertig gekocht. Laura Pistolesi erklärt den Skoblars, dass die Gnocchi gar sind, «wenn sie oben auf schwimmen». Neben köcheln Risotto mit Zucchettiblüten und eine etwas scharfe Tomatensauce, die Carrattiera. Am langen Tresen wird ein toscanischer Brotsalat (Panzanella) zubereitet, Parmigiana und die Creme Caramel sind bereit.

Die Schüler reisen dem Koch nach

Nach knapp drei Stunden Kurszeit sitzen wir mit den Skoblars am Tisch. Alles ist lecker, ist man sich einig. Nur findet halt jeder, «sein» Gericht sei das beste. «Das persönliche Erlebnis ist es, was wir

unseren Gästen mitgeben wollen», sagt Claudio Piantini. «Zum Essen gehören die Umgebung, die Düfte, die Menschen.» Seine Schüler kommen zu über 60 Prozent aus Amerika. Jedes Jahr reist er in die USA, wo er bei Privaten kocht, die ihn dann oft in Figline Valdarno besuchen. Ein Kochschüler aus einer Gruppe aus Florida sagt: «Wir sind nur fünf von Tausenden von Amerikanern, die mit einem «real italian chef» kochen wollen. Ja, für Amerikaner ist das schon so was wie ein Lebenstraum.» Für uns ist der Kochkurs bei Claudio eine inspirierende Erfahrung mit Aromen, Rezepten und Düften. Die Umgebung gehört dazu: An Lavendelsträuchern vorbei gehts zu unserem Zimmer im Agriturismo, und wir atmen als Kurs-Supplement eine Prise toscanischen Spätsommers ein. Während Claudio bereits ein Haus weiter ist und im Restaurant seine Gäste bedient.

Andere Kochschulen in Italien: Siehe Randspalte.

TIPPS & INFOS

Die Kochschule
Torre Guelfa, in Figline Valdarno, Toscana, Tel. 0039 055 951 112; www.torreguelfa.it (momentan ausser Betrieb, Alternativinfos in dieser Zeit auf www.theinternationalkitchen.com/tuscany.htm); E-Mail: sabrina@torreguelfa.it

Angebot und Preise
Gruppenunterricht, jeden Nachm. Mo-Sa (max. 8 bis 10 Pers.): 90 Euro pro Pers. inkl. Essen und Wein. Privatunterricht (max. 3 bis 4 Pers.): 120 Euro pro Pers. inkl. Essen und Wein. Unterkunft/Frühst.: in DZ: 90 Euro pro Person. Kulinarische Woche inkl. Kochkurse und Unterkunft: 780 Euro pro Woche/Pers. (4 Exkursionen im Chianti-Gebiet zusätzlich 300 Euro pro Person)

ITALIEN

Ligurisch kochen und Italienisch reden

Die Schweizer Sprachlehrerin Sarah Coppola-Weber organisiert in Ligurien seit sechs Jahren Italienischkurse in authentischer Umgebung. Die kleinen Schülergruppen wohnen in B & Bs oder Agriturismo-Häusern und lernen ebenfalls in einem privaten Haus. Im Frühling bot Weber erstmals auch Kochkurs-Ferien an, jetzt folgen die Staffeln 2 und 3. Die Gäste wohnen in einem B & B im Dorf Arcola in den grünen Tälern über La Spezia oder in einem Hotel an der nahen Küste. In der grossen Küche einer Dorfvilla gibts am Morgen zuerst Theorie (Küchengeräte, Nahrungsmittel, Zubereitungsarten), dann wird gekocht und gegessen. Die Küche (z. B. Frittata di zucchini) ist echt. Die Gastköchinnen sind Frauen aus dem Dorf. Es ist schön, wenn man schon etwas Italienisch versteht. Während des Kochens lernt man die Sprache noch besser kennen. Auch die Ausflüge haben kulinarische Themen: Man besucht Ölmühlen, Weingüter oder Märkte. Am ersten Kurs (12.-19. 10.) hats noch Plätze, für 2.-9. Nov. ist ein zweiter geplant. Preis: je nach Unterkunft 1200 bis 1400 Fr. (inkl. Übernachtung, Frühst., Mittagessen, ohne Anreise). Tel. 0039 0187 98 73 93/ 079 407 61 66; www.sprachferienkurse.ch (TA)

Weitere Kochkurse in Italien (Auswahl)

Turin, Insel Elba, Chianti (Toscana): Cook in Italy, eine Organisation, die sich der klassischen italienischen Küche verpflichtet fühlt, bietet Kurse je nach Ort ab 1 Tag (ohne Übernachtung, Kosten ab 100 Euro) bis zu mehrtägigen Aufhalten mit organisierter Übernachtung an. Kurse in Englisch, in Turin auch in Italienisch. www.cookinitaly.org (TA)

Toscana (z.B. Florenz): Gediegene Kochkurse ab 1 Tag (140 Euro), aber auch mehrtägige Arrangements, teils in einer alten Landvilla, Küchenreisen, Weinreisen etc. www.tuscany-cooking-class.com/cookingclasses.html (TA)

PARIS

Gediegen, gediegen

Paris, Hotel Ritz: Die Escoffier-Kochschule des Ritz an der Place Vendôme gilt bei vielen Kennern nach wie vor als idealer Ort, die französische Küche kennen zu lernen. Schnupperkurse (Zuschauen, degustieren) schon ab 34 Euro, Wochenkurs 915 Euro (jeweils ohne Übernachtung). Tel. 00331 431 630 50, www.ritzcoffier.fr (TA)

Andere Schulen in Paris: Eine gute Übersicht gibts via http://tinyurl.com/4zy99w

DEUTSCHLAND

Molekularküche in Westfalen

Coesfeld: In diesem Ort im schlosserübersäten Münsterland kann man sich in die Molekularküche einführen lassen (der Molekularguru Ferran Adrià nimmt keine Schüler an). Das Resultat sind Genüsse wie Limettenluft, Olivenölluftscher oder die Mozzarellaspähre. Grundkurs (4 Std.) ab rund 60 Euro, Cocktailkurs 95 Euro, 3-Tage-Grundlagenkurs 250 Euro (Starterkit inbegriffen). Koch-Grundkenntnisse werden vorausgesetzt. Tel. 0049170 308 96 23, www.nova-kuirejo.de (TA)



TOSCANA-REZEPT

Deftige Bohnensuppe

Von Claudio Piantini, Kochschule Torre Guelfa in Figline Valdarno.

Zutaten für 4 Personen: 200 g getrocknete weisse Bohnen, 1 Schalotte, 100 g Pancetta (oder einfach ungeräucherter Speck), 2 EL Tomatenpüree, Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, Salz.

Bohnen waschen und in 2 l Wasser (ohne Salz!) zum Kochen bringen, danach etwa 2 Stunden köcheln, bis die Bohnen fast zerfallen. Schalotte und Pancetta fein hacken, in 2 EL Olivenöl andünsten. Schalotten-Pancetta-Mischung und Tomatenpüree zu den Bohnen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 45 Minuten köcheln. Hin und wieder umrühren.

Mit einem Schuss Olivenöl servieren (eventuell mit Petersilie dekorieren).

Variante: Pasta e Fagioli – Pasta kurz vor Schluss in der Suppe mitkochen.

REKLAME

Wandern weltweit **baumeler** Edt unterwegs.

Expedition Antarctica

Aberkennung auf den Spuren von Evelyn Hirsack. Wandereise Patagonien und Antarktis Kreuzfahrt.

Patagonien-Feuerland, im Grenzgebiet von Argentinien und Chile, fasziniert uns auf unseren Wanderungen mit seinen imposanten Berglandschaften, der reichen Tier- und Pflanzenwelt und seinen jahren Nationalparks. Anschliessend erhalten wir uns auf einer Antarktiskreuzfahrt mit der «MS Prins» und erleben den einzigartigsten, weissen Kontinent in seiner ganzen Ursprünglichkeit.

WICHTIGES INFO: ANTRAGEN UND BESTELLEN SIE BEZUGS DAS GEDRUCKTE PROGRAMM. T 041 4 98 85 05 | www.baumeler.ch | info@baumeler.ch

Mit Baumeler echt unterwegs: Wandern & Velo | Trekking & Bike | Motor & Gabel | Winterurlaub

Expedition Antarctica	
Preis pro Person im DZ	ab CHF
09.11. - 25.11.09	15990
04.01. - 24.01.10	16370
inkl. 30. max. 19 Personen	
Inklusive Flug ab/Bis Schweiz, Tasan, Inkakant mit 14P auf der Kreuzfahrt mit 100 baumeler-Öko-Isolation, Trinkwasser, Ausflüge, Eintritt, Rückflüge, gemeses Frühstück, 11500 Jahresrechnung.	