

Toskana: Wasser dampft zwischen den Hügeln

Italien. In Bagno Vignoni im Val d'Orcia badeten schon die Etrusker. Und heute tun es die Gäste der Adler Thermae. Sie wandern und verkosten aber auch gern.

VON MARTIN SWOBODA

Ein Loblied auf die Toskana zu singen gilt zu Recht als hinfällig – spätestens seit sich die Römer den Etruskerreich unter den Nagel gerissen haben, erfreut es sich regen Zuspruchs. Dass die Toskaner keine Barbaren waren, erkannten die römischen Snobs an der Badelust der Ureinwohner, Länder ohne fließendes Warmwasser suchten sie ja zu meiden. Umso erfreuter müssen sie beim Anblick des Thermenbetriebs in Bagno Vignoni gewesen sein, jedenfalls darf sich die kleine Siedlung auf den Tonklinnen am Rande des Val d'Orcia seither als Kurort verstehen.

dort, nach reiner humanistischer Lehre angelegt. Damit kannte sich der Jurist und Poet, der viel Zeit in Graz und Wiener Neustadt verbracht hatte, aus, hielt er doch Vorlesungen über die Dichter der Antike und ihre Ästhetik an der Universität Wien. Hervorragende Voraussetzungen für die intellektuelle Gestaltung einer idealen Landschaft, auch bei der Wahl seines Architekten Bernardo Rossellini: hat er eine gute Hand bewiesen. Nur der Bauplatz des Doms ist unglücklich gewählt, denn dessen gotisch inspiriertes Hauptgeschoss sackt nämlich seit der Fertigstellung 1462 gegenüber der Renaissance-Fassade ab und bedarf stetiger Betreuung.

Brot aus lokalem Urkorn

Eine solche genießt man auch als Gas im Adler Thermea und lässt sie sich auch gerne gefallen. Sei es in Form von Massagen oder Anwendungen in Sachen Schönheit und Wohlbefinden, aber auch, was das leibliche Wohl anbelangt. Das fängt beim Frühstück an, das alle Stückchen spielt, mit einer historisch unitalienischen Vielzahl an frischem Brot und Gebäck, dessen Duft einen vom morgendlichen Bad aus dem dampfenden Außenpool locken kann. Das Brot wird nämlich im Hause gebacken – aus Mehl, das ein Landwirt aus der Umgebung aus verschiedenen lokalen Urkornsorten von seinem Sohn in einer alten, revitalisierten Mühle mahlen lässt. „Chilometro zero“ nennt man das in Italien. Mögen es auch ein paar Kilometer mehr sein – jedenfalls kann man die Felder, auf denen die meisten Lebensmittel geerntet wurden, vom Balkon aus sehen.

Dass das „Adler Thermae“ nunmehr mittan im Unesco-Weltkulturerbe Val d'Orcia liegt, kann man als Glückssymbol für beide Parteien sehen. Diese im 14. und 15. Jahrhundert von den Herren des Stadtstaates Siena als idealisiertes Modell ihrer Regierungsform bewusst gestaltete Landschaft hat sich das verdient. Besonders schön lässt sie sich übrigens von Pienza aus bewundern. Wenig überraschend, schließlich wurde die ursprünglich Corsignano genannte Stadt von Papst Pius II., geboren 1405 als Enea Piccolomini eben-



Gino Becchi und Willy, die regelmäßig auf Trüffelsuche gehen. Unten: die Tenuta Sanoner, die ein Stück oberhalb der Adler Thermae (Bild



Mitte) liegt. Historische Mauern fügen sich hier in die geradezu ideale Landschaft – das Val d'Orcia ist Unesco-Welterbe. [Honoka]



frisch gepflügten Äckern, begrenzt von Zypressenalleen, Obstgärten, Weinbergen. Und wenn einem kräftigen Schauer auch noch ein Regenbogen folgt, wird's hier fast kitschig.

Was man im Val d'Orcia nicht sieht, sind verlassene Höfe, unansehnliche Industriebauten oder geschmacklose Villen. „Certo, auch bei uns hat sich so mancher Vermögender ein Haus als Ferienresidenz gekauft“, zerstreut Maitre Raffaele. Rebsorten beim Roten und mindestens 50 Prozent Trebbiano bei den weißen Vini DOC della Val d'Orcia. Dazu gehören auch jene der Tenuta Sanoner am Abhang unter der Chiesa di San Biagio in

IM SÜDEN DER TOSKANA

Anreise: Tatsächlich lässt es sich bequem mit dem Zug nach Bagno Vignoni reisen. Der direkte Nachtzug Wien–Rom hält in Chiusi-Chianciano Terme (ab dort gibt' einen Shuttle).

Unterkunft: Adler Thermae, Fünf-Sterne-Resort der Südtiroler Hoteliersfamilie Sanoner. Spa, Beauty, Wellness. Eigenes Weingut. Laufend Outdoor-Aktivitäten wie geführte Wanderungen, Kulinarik-Exkursionen oder Radtouren im Val d'Orcia. www.adler-thermae.com

Anschauen: Pienza, die ideale Stadt von Papst Pius II. Montalcino, die Heimat des Brunello. Und San Quirico d'Orcia. www.visititscany.com

Compliance-Hinweis: Die Reise erfolgte auf Einladung von Adler Resorts

Vignoni Alto. Das Weingut soll auch das Ziel einer jener geführten Wanderungen sein, die das Hotel anbietet und wir anderthalb machen wollen. Wobei am Weg dorthin gleich zwei weitere gastrosofistische Pflichtterminen absolviert werden.

Gleich in der Früh geht es nach San Giovanni d'Asso, ein Ortsteil von Montalcino mit einem mächtigen Castello. Uns interessiert momentan ein netter älterer Herr mehr der neben seinem alten Panda 4x4 hinter dem Bahnhöfchen wartet. Um den Hals hat Signor Becchi eine kleine Schaufel hängen, am anderen Ende einer mehrere Meter langen Reepschnur wartet Willy, eine hellbraune Bracke, auf seinen Einsatz. Kaum dass Gino Becchi ihm sein erstes „dai Willy, cerca!“ zugerufen hat schnüffelt sich dieser dienstestig durchs Unterholz am nahen Ufer des Asso.

Die lange Leine zieht er dabei lose hinter sich her, Gino erzählt, dass er gestern absichtlich nicht auf Suche war – und vom mühsamen, viel Geduld erfordern dem Leben als Trüffelsammler. Um dann blitzartig aufzuschrecken, hektisch auf die Leine zu steigen und sich auf Willy zu stürzen. Der aber hat seine Krallen schon ins feuchte Erdreich gegraben und eine unscheinbare Knolle freigelegt. Mühsam hält Gino Wil-

ly im Zaum, lenkt ihn mit Trockenfutter ab und inspiriert den Fund. Sein Gesichtsausdruck wechselt nun im Sekundenakt von erfreut auf überrascht, schließlich zu euphorisch. Auch wenn Ginos Kralenspuren eine Qualitätsstufe Abzug im Handel bedeuten, wird die 150-Gramm-Knolle doch über 300 Euro im Verkauf bei der Trüffelsucher Coop in der Stadt bringen. Und Willy ist noch nicht fertig für heute!

Erfolgsrezept: Safran

Wesentlich geruhiger geht es dann bei Claudia und Egisto Brandi in Quirico d'Orcia zu. Auch bei ihnen dreht sich alles um duftende Genüsse, wobei ihr Produkt einen Kilopreis bringt, der selbst Trüffelfreunde ins Grübeln bringt. Egisto ist 1995 in den Abruzzen auf einen Krokus gestoßen, dieser hat sein Interesse geweckt und die Ehe auf eine harte Probe gestellt: „Unser ganzes Geld hat er damals für diese komischen Zwiebel ausgegeben, tausende Euro für ein paar Kilo. Ich hab gedacht, er ist durchgedreht“, schildert Claudia den Beginn ihrer neuen Nutzpflanzenzucht. War allerdings nicht irgend eine Blumenzwiebel, sondern jene des Crocus sativus, dessen Blütenarabien zu Safran verarbeitet werden. Das ist allerdings eine mühsame Arbeit, erst benötigt man gut

150 tausend Pflanzen für ein Kilo-gramm, dann wollen die Blüten innerhalb von zwei, drei Wochen im Herbst geerntet und unmittelbar danach ihrer Griffler entledigt werden. Von ihnen ist auch nur der oberste, rote Teil genießbar, somit erfordert die Arbeit Fingerspitzengefühl und Geduld. Die sich aber durch einen Ab-Hof-Preis von 20 Euro für ein Gramm als durchaus lukrativ erweisen kann.

Tatsächlich ein gutes Geschäft für beide Seiten, „zehn Fäden pro Person reichen“, weiß Egisto, und Claudia bringt einige kleine Köstlichkeiten als Kostprobe. Womit die Vergnügungen deutlich günstiger kommt als bei der Trüffelknolle, die Chef Gaetano Vaccaro in der offenen Küche der Tenuta Sanoner über das Tartare vom edlen Chianina Rind holtet. Für gewöhnlich sorgt Gaetano dafür, dass unten im Hotel die Küche stets auf Fünf-Stern-Niveau arbeitet, zu besondere Anlässen stellt er sich mit kleiner Mannschaft aber gerne an den Herd der Tenuta, hier kann er seine Könnens im kleinen Rahmen zeigen.

Ursprünglich war das kleine Weingut nur als Ferienhaus mit Garten für die Familie Sanoner gedacht, der Tatendrang der Südtiroler Hoteliersfamilie ließ daraus inzwischen eine veritable Weinproduktion entstehen. Mit Giuseppe

Basta haben sie sich einen jungen innovativen Winzer zu Hilfe geholt, der auch nicht davor zurückschreckt, Sangiovese-Trauben als Blanc de Noirs zu keltern und nach der Méthode Charmat zum „Aetos Sparkling Brut“ auszubauen. Natürlich arbeitet der echte Einheimische biologisch und dynamisch, Nachhaltigkeit ist mittlerweile auch hier im Süden der Toskana selbstverständlich. Neben dem Spumante wachsen im Keller ebenso ein Sparkling Rosé sowie fassgereifte rote Reserven heran. Und weil an den Abhängen noch genügend Platz in weniger tollen Lagen war, gewinnt man aus den dort gepflanzten Oliven feines Öl, das ebenfalls unter dem Aetos-Label abgefüllt wird.

Nach so einer Tour der Genüsse kommt man gerne ins Adler Thermae nach Hause, entspannt im warmen Wasser, macht sich in der dampfenden „Grotte des Philosophen“ seine Gedanken. Hier hat anscheinend jemand den humanistischen Anspruch der Senerherren aufgenommen und in deren idealer Landschaft einen Ort geschaffen, an dem sich Leib und Seele eine Auszeit nehmen können. Natürlich luxuriös, das war in der Renaissance auch nicht anders. Schön, wenn ein Unesco-Kulturerbe dann auch noch so gut schmeckt!