



LESEPROBE AUS:

Felicitas Mayall

Toskana

Brunnen, Burgen und Brunello

Oasen für die Sinne

128 Seiten, Hardcover

Mit Fotos von Paul Mayall und zahlreichen Rezepten

ISBN: 3-7254-1296-0

© Sanssouci Verlag, München 2006

sanssouci



Sind alle da? Siena, morgens um fünf

Ganz früh bin ich aufgestanden, habe mich aus dem Hotel geschlichen und auf den Weg zum Campo gemacht. Schwarzweiß und düster ist Siena am Morgen, wenn die Sonne gerade über die Hügel lugt und noch lange nicht die Gassenschluchten erreicht. Katzen schleichen an den Mauern entlang, die ersten Tauben und Spatzen sind erwacht, irgendwo streicht der Besen eines Straßenkehrers über das Kopfsteinpflaster. Es riecht nach Holzfeuer, feuchten Kellern, dann nach frischem Brot. Der Bäcker ist schon lange auf.

Eine Zeitreise ins Mittelalter ist dieser Spaziergang durch die menschenleere gotische Stadt und doch herrscht eine Gleichzeitigkeit der Epochen, denn von fern knattert der Motor eines dieser rührenden stinkenden, schnabelnasigen Minilieferwagen, die ihr Überleben den schmalen Gassen verdanken.

Der Campo ist leer, langsam umrunde ich ihn, schaue vom Palazzo Pubblico hinauf zum Kranz der hohen Häuser, deren oberste Stockwerke jetzt von der Sonne berührt werden. Mit jedem Schritt, den ich auf den Gaia-Brunnen mache, nehme ich die Steigung des Platzes wahr. Genau das liebe ich an der Piazza di Campo: Sie ist nicht flach, nicht rund oder eckig, sondern liegt da wie eine Theatertribüne, von der aus Geschichte sichtbar wird und die den Blick auf Vergangenheit und Gegenwart gleichzeitig ermöglicht.

Jean-Paul Sartre hat einmal eine Szene beschrieben, in der die verstorbenen Vorfahren in einer langen Reihe hinter dem letzten lebenden Vertreter ihrer Familie stehen und ihm ein wenig fassungslos zusehen. Nicht nur in Siena, son-

Sind alle da?

dern an vielen Plätzen der Toskana empfinde ich manchmal das Bedürfnis zu fragen: Seid ihr alle da? Ihr alle, die das hier geschaffen, die hier gelebt, genossen und gelitten haben.

Und plötzlich ist der Campo nicht mehr leer, sondern regelrecht überfüllt – da sind sie, die etruskischen Siedler, die Söhne des Remus, die auf der Flucht vor ihrem Onkel Romulus angeblich Siena gegründet haben, da weiden Rinder und Schafe, denn noch im frühen Mittelalter war dieser Platz ein Feld – ein *campo* eben. Der »Rat der Neun« versammelt sich im Schatten des Palazzo Pubblico, stolze Bürger und Kaufleute, die Ende des 13. Jahrhunderts eine geradezu demokratische Stadtregierung schufen, nachdem sie die Adligen davongejagt hatten. Die neun Felder, in die der Campo aufgeteilt ist, erinnern noch heute an sie. Außerdem sind da die ersten Bankiers, die vor über 500 Jahren die älteste Bank der Welt, die Monte dei Paschi, gründeten – die es tatsächlich heute noch gibt. Pestärzte machen ihre Runde, Reisende aus aller Welt sitzen um den Brunnen herum, Kaiser und Könige, Guelfen und Ghibellinen, Habsburger, Landsknechte und Päpste, in ihrer Mitte die heilige Katharina, die die Köpfe der Enthaupteten in ihrer Schürze barg, und die Reiter des Palio, des berühmten Pferderennens.

Der Campo ist zu voll! Erleichtert höre ich, dass hinter mir die eisernen Rollos einer Bar hochgezogen werden und die Straßenkehrer die Piazza erreicht haben. Das erwachende Leben der Gegenwart lässt die Geister der Vorfahren verblassen. Die Keramikreliefs am Palazzo Pubblico beginnen zu leuchten – Schwarzweiß wandelt sich in Ziegelrot, Blau und Gelb. An der »Fonte Gaia« trinken furchtlose Tauben aus dem Maul Wasser speiender Wölfe, nehmen ein erstes Bad und trocknen ihre Federn im Schoß der Jungfrau Maria. Bunte Fahnen wehen im sanften Wind, der von Süden kommt.

Der Brunnen Fonte Gaia, übersetzt »Quelle der Fröhlichkeit«, ist übrigens eine Kopie – das Original hat die Turbulenzen der Geschichte nur in Bruchstücken überstanden. Gebaut haben die Sieneser den Brunnen aus Freude über das Aquädukt, das Mitte des 13. Jahrhunderts das Stadtzentrum endlich mit Wasser versorgte. Bis dahin musste Wasser mühevoll von den Brunnenhäusern am Fuß der Hügel heraufgetragen werden. Die Mühsal dieses Weges kann nachempfinden, wer zum wunderbaren Brunnenhaus Fonte Branda unterhalb der mächtigen Kirche San Domenico hinabsteigt. Wie eine Festung liegt es da, zinnenbewehrt, geschmückt mit Löwenköpfen. Köstlich und klar fließt noch immer Wasser durch seine Mauern und Fische flitzen hin und her wie in vergangenen Zeiten, als das Reservoir noch gegen die Feinde verteidigt werden musste. Damals vor allem gegen die »verdammten« Florentiner, mit denen die Sieneser jahrhundertlang im Streit lagen. Hinter diesen erbitterten Auseinandersetzungen stand lange der Machtkampf zwischen Papst- und Kaisertum. Ein Kampf zwischen Guelfen, den Anhängern des Papstes, und Ghibellinen, den Kaisertreuen. Die Namen der beiden gegnerischen Gruppen sind deutschen Ursprungs: Ghibellinen waren Anhänger des Staufers Friedrich II. (1198–1250) und hießen Waiblinger, nach dessen Heimatort. Die Guelfen waren Welfen und unterstützten die Herrscher von Sachsen und Bayern und den Papst. Frühe Toskanafaktionen also.

Klar verliefen die Fronten allerdings niemals, die Allianzen wechselten ständig und wie im heutigen Italien spielten auch damals Familieninteressen eine große Rolle. Als nach dem Jahr 1000 der Handel anwuchs, Märkte entstanden und sich im Zuge dessen die neue Klasse des Bürgertums bildete, da rangen nicht nur Papst und Kaiser miteinander, da tobte auch ein Klassenkampf: Bürgerfreiheit gegen Adelsprivilegien. Die alte Sehnsucht nach Unabhängig-

Sind alle da?

keit. Jede Stadt wollte ihr eigenes Universum sein. Genau genommen herrschte in der Blütezeit der toskanischen Kultur absolutes Chaos – ein interessanter Aspekt für die Richtigkeit der Chaostheorie, nach der Chaos die Geburtsstätte jeglicher Kreativität und Erneuerung ist.

Doch um auf das Wasser zurückzukommen: Heute sind es eher die Touristen, gegen die das knappe Nass verteidigt werden muss. Hin und wieder bricht die Wasserversorgung zusammen, wenn am Morgen Tausende in ihren Hotels und Pensionen eine Dusche nehmen.

Noch schlafen die meisten, außer mir und den Straßenkehrern ist noch niemand zu sehen. Als sie ihre Besen zur Seite stellen und in die kleine Bar am Rand des Campo gehen, um einen *caffè* zu trinken, folge ich ihnen. Und seltsam – gerade war die Bar noch leer, plötzlich füllt sie sich mit allen möglichen Frühaufstehern, wie zuvor der Campo mit Geistern – einem Carabinieri, alten Männern, jungen Männern und Frauen mit kleinen Aktentaschen, die wortlos ein süßes Teilchen kauen, Krümel und Puderzucker von ihren dunklen Anzügen und Kostümen klopfen und zur Arbeit eilen. Es duftet nach Kaffee und heißer Milch, nach frischem Gebäck.

Einer der Alten stellt sich neben mich, ein zarter blasser Herr in hellgrauem Anzug. Er lächelt, fragt, wie es kommt, dass ich so früh unterwegs sei.

»Um Siena für mich allein zu haben«, antworte ich.

Da lacht er und meint, das sei auch der Grund für seinen frühen Rundgang. »Es ist, als könnte man in eine andere Zeit zurückgehen, nicht wahr? Und die alten Geschichten, die werden ganz lebendig. Ah, es ist nicht immer leicht, hier zu leben mit all den Touristen ... Sie müssen entschuldigen, Signora. Man darf sich eigentlich nicht beklagen, denn inzwischen leben ja fast alle von den Fremden. Ich nicht – ich habe meine Rente, noch wird sie ausbezahlt,

aber wer weiß, wie lange der Staat Geld hat!« Er schüttelt bekümmert den Kopf. »Früher war ich Lehrer, könnte den Leuten viele Geschichten aus dieser Stadt erzählen und dazuverdienen, falls die nicht mehr zahlen. Kennen Sie die Geschichte der heidnischen Venus?«

Ich schüttle den Kopf.

»Fast niemand kennt sie. Aber sie ist typisch für diese Stadt. Gar nicht weit von hier hat man im Jahr 1334 Wasserrohre unter dem Campo verlegt. Abgesehen davon, dass die Tatsache der Verlegung von Wasserrohren zeigt, wie fortschrittlich damals die Stadtverwaltung war, vielleicht fortschrittlicher als heute – abgesehen also davon, wurde bei der Ausschachtung eine antike Statue gefunden. Eine nackte Venus, man stelle sich das vor. Es gab eine ziemliche Aufregung um diese Venus. Ein Teil der Bevölkerung wollte, dass sie vor dem Palazzo Pubblico aufgestellt würde – als Zeichen der glorreichen Vergangenheit. Ein anderer Teil hielt sie für eine heidnische Göttin, ein Symbol von Sünde und Verderbnis. Der Rat der Neun, der damals als sehr liberal galt, beschloss, die Statue tatsächlich aufzustellen. Und dann kam die Pest und kroch durch die Gassen. Ich stelle sie mir grün vor – grüner Nebel – ich weiß nicht, woher ich dieses Bild habe. Aber für mich ist die Pest einfach grüner Nebel, wie der Faschismus. Grüner giftiger Nebel!« Er macht eine Pause, rührt einen Löffel Zucker in den zweiten Espresso, den der Mann hinter dem Tresen ihm wortlos hingestellt hat.

»Und was geschah dann?«, frage ich.

»Die Pest hat fast alle umgebracht. Vierzigtausend von sechzigtausend. Das haben nicht einmal die Florentiner geschafft!« Er seufzt und trinkt einen winzigen Schluck. »Weil wir Menschen immer einen Schuldigen brauchen, hat es damals die nackte Venus getroffen. Ist ja besser als eine lebendige Venus, nicht wahr. Die Menschen zertrümmerten die Statue und schleppten ihre Scherben nach Flo-

Sind alle da?

renz. Heimlich, in der Nacht, hat man sie dort vergraben. Man hoffte, dass nun die Florentiner schreckliche Dinge erleiden müssten. Ein erhoffter Ausgleich für die Niederlage der Sieneser bei Colle Val d'Elsa, 1269. Der wiederum die Niederlage der Florentiner bei Montaperti 1260 vorausgegangen war und bei der über 10 000 Florentiner niedergemetzelt wurden. Was wir Menschen so alles veranstalten!« Er holt Luft, lächelt mich über seinem Espresso an und zuckt die Achseln. »Tut mir Leid, wenn ich zu viel rede. Sehen Sie, Signora, ich war Geschichtslehrer, da kann ich manchmal nicht mehr aufhören. Die Geschichte sitzt in meinen Knochen, wie in jedem Stein dieser Stadt.«

»Und was ist für Sie das Wichtigste an dieser Geschichte?«

»Dass sie uns all das hinterlassen haben, die Menschen, die vor uns da waren«, murmelt der alte Herr. »Diese unglaubliche Stadt, die im Grunde in einem Zeitraum von hundert Jahren entstanden ist – in der kurzen Zeit der Freiheit unter dem Rat der Neun. Danach ist nicht mehr viel passiert, weil Siena hauptsächlich damit beschäftigt war, seine Freiheit zu verteidigen. Wer belagert wird, kann keinen Palazzo Pubblico bauen oder einen Turm wie unseren Torre di Mangia. Aber man sollte sich nicht nach den alten Zeiten zurücksehen, denn den Sienesern ist es noch nie so gut gegangen wie heute, da mögen sie noch so jammern über die Invasion der Fremden.« Dann nickt er, legt ein paar Euro auf den Tresen und geht. »Buon giorno, Signora. Ich hoffe, ich habe nicht zu viel geredet. Essen Sie übrigens kein Panforte, wenn ich etwas raten darf. Ich bekomme jedenfalls immer Magenschmerzen davon. Köstlich ist es ja, aber versuchen Sie lieber eine Ribollita, die enthält alles, was man zum Leben braucht.«

Lange schaue ich ihm durchs Fenster nach, er geht quer über den Campo, eine schmale Gestalt, die allmählich kleiner wird. Ich liebe die freundlichen alten Menschen in der

Sind alle da?

Panforte

Toskana, die gepflegten Damen, die stets aussehen, als kämen sie vom Friseur, immer blass sind und von schlichter Eleganz. Und die Männer, die den ganzen Tag umherschlendern, mit Freunden ein Glas Wein trinken, auf einer Bank Zeitung lesen.

Trotz der Warnung des alten Lehrers habe ich vom »Starken Brot«, der süßen Spezialität Sienas genascht, wie jedes Mal. Im Café Nannini an der Piazza Matteotti. Es gehört tatsächlich der Familie von Gianna, der Sängerin mit der rauchigen Sehnsuchtsstimme und dem Lied vom »Profumo«, dem Duft der Männer. Die Familie Nannini besitzt nicht nur eins, sondern viele Zweigstellen und überall gibt es den besten Caffè, die besten Kuchen und geradezu göttliches Eis. Panforte allerdings ist wirklich etwas für starke Mägen. Aber wer Süßes liebt, der wird auch dieses schwarze Brot lieben.

Panforte

»Starkes Brot«

150 ml Wasser
150 g Puderzucker
20 g brauner Zucker
2 EL Honig
200 g Orangeat
100 g Zitronat
200 g Mandeln (mit Haut)
10 g echtes Kakaopulver
je 1/2 TL gemahlene Muskatnuss, Piment- und Zimtpulver
schwarzer Pfeffer
150 g Mehl

Sind alle da?

Panforte

Wasser, Puderzucker, braunen Zucker und Honig in einem Topf bei kleiner Hitze zum Kochen bringen, dabei ständig umrühren. Wenn der Sirup an der Oberfläche Blasen wirft, den Topf vom Herd nehmen. Orangeat und Zitronat klein schneiden und untermischen. Die ganzen Mandeln, Kakaopulver und die Gewürze ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen und zum Schluss nach und nach das Mehl untermischen. Es soll ein fester, klebriger Teig entstehen. Eine runde Kuchenform mit Butter einfetten, den Teig hineingeben und glatt streichen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und das »starke Brot« etwa 20 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen gut abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker, etwas Kakao und schwarzem Pfeffer bestäuben.

(Falls Sie ihn als Nachtisch anbieten wollen, stellen Sie gleich eine Flasche Grappa bereit – der besseren Verdauung wegen!)

Ich folge den buckligen Gassen, die vom Campo hinauf zum Dom führen, werfe einen Blick in den Hof der *questura*, wo die Einsatzwagen der Carabinieri ordentlich nebeneinander aufgereiht sind, stehe gleich darauf vor der Fassade des gewaltigen Doms Santa Maria Assunta. Er soll der schönste gotische Bau Italiens sein ... gleichzeitig empfinde ich ihn als das, was er vor allem sein sollte: eine überladene Machtgebärde, ein eindrucksvolles Zeugnis für den ewigen Konkurrenzkampf zwischen Siena und Florenz. Noch viel gewaltiger hatten die Stadtväter ihn einst ausbauen wollen, um die Florentiner zu übertrumpfen – aber die Pest machte diese Pläne zunichte. Vielleicht war das gut so.

Viel mehr als der Dom beeindruckt mich immer wieder das Ospedale Santa Maria della Scala, welches gleich gegenüber liegt. Es war im 9. Jahrhundert als Pilgerhotel errichtet worden, existierte also bereits lange bevor man

um 1200 begann, den Dom zu errichten. Später dann, zur Zeit des Rats der Neun, wurde das ehemalige Pilgerhotel mit Hilfe von Spenden und Stiftungen der Bürger zu einem der besten und größten Krankenhäuser seiner Zeit ausgebaut.

Ich selbst habe in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts noch staunend in einem der riesigen Krankensäle gestanden. Mit Wandschirmen versuchte man den Patienten ein wenig Schutz vor den Blicken anderer zu bieten und doch konnte nichts darüber hinwegtäuschen, dass hier bis zu fünfzig Betten aufgereiht waren und fünfzig Leidende ihr Schicksal teilten. Ich erinnere mich an eine beinahe fröhliche Gemeinschaft – man aß und trank zusammen, erzählte, empfing die Familien. Brausendes Leben herrschte in diesem Krankensaal unter den wunderbaren Fresken von Domenico di Bartolo, die das Krankenhausleben vor 500 Jahren zeigen. Wer hier geboren wurde, war vom ersten Augenblick an Teil der Kultur, der Geschichte, wer hier starb, ging wieder in sie ein.

Einer der Letzten, die in den freskenbemalten Sälen starb, war 1985 der Dichter Italo Calvino. Heute gibt es ein modernes Krankenhaus ein wenig außerhalb der Stadt.

Zwischen den Häusern öffnet sich ein schmaler Blick auf die Hügel im Südwesten. Sommerdunst macht die Landschaft unscharf wie auf manchen Renaissancebildern. Wie es wohl wäre, Sieneser zu sein, nicht fortzugehen, sondern dazubleiben? Ewige Sehnsucht der Wurzellosen.

Was wohl der alte Geschichtslehrer dazu sagen würde? Vermutlich würde er sanft lächeln, von kalten Wintern berichten und feuchten Wohnungen, von den Unsicherheiten des Lebens und der fürchterlichen italienischen Bürokratie. Vielleicht ist die Antwort auf unsere Sehnsüchte das Weiterziehen und Zurückkehren. Nur so bleiben sie lebendig.

Sind alle da?

Ribollita

»Doch vor allem, vor allem möchte ich noch einmal zu Fuß, den Beutel auf dem Rücken, über die Straße von Monte San Savino nach Siena gehen, vorbei an diesen Feldern mit Oliven und Wein, deren Duft ich wieder rieche, über diese Hügel aus bläulichem Tuffstein, die sich bis zum Horizont erstrecken, dann Siena mit seinen Minaretten im Sonnenuntergang auftauchen sehen, wie ein Konstantinopel der Vollkommenheit, in der Nacht ankommen, ohne Geld und allein, neben einem Brunnen schlafen und der Erste auf der Piazza di Campo sein, die die Form einer Palme hat, wie eine Hand, die das Größte anbietet, was der Mensch nach Griechenland je geschaffen hat.«

Albert Camus hat diese Worte in seinen Tagebüchern geschrieben. Seelenverwandt fühle ich mich mit ihm.

Zur Stärkung der Sehnsüchtigen deshalb schnell das vom Geschichtslehrer empfohlene Gericht, das man in meinem Lieblingslokal, der »Antica Trattoria Papei« an der Piazza Mercato, versuchen sollte:

Ribollita

»Die Immer-wieder-Gekochte«

Für 4–6 Personen:

300 g getrocknete weiße Bohnen
1 große Gemüsezwiebel (rot oder weiß)
2 Möhren
1 Stange Staudensellerie
5 mittelgroße Kartoffeln
10 kleine Zucchini
1 Wirsing
1 kleiner Spitzkohl oder Blätterkohl
1 Stange Lauch
500 g Mangold

Sind alle da?

Ribollita

Olivenöl
4 EL Tomatenpüree
Salz und Pfeffer
1/2 altbackenes toskanisches Brot

Die weißen Bohnen über Nacht in Wasser einweichen und bei kleiner Hitze so lange kochen, bis sie sich zerdrücken lassen. Die Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Das Gemüse putzen oder schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel in einem großen Topf in etwas Olivenöl andünsten, das Gemüse (außer Wirsing, Kohl und Bohnen) dazugeben, 10 Minuten mitdünsten und das Ganze mit 1l Wasser aufgießen. Den klein gehackten Wirsing und Kohl dazugeben und zugedeckt etwa 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Inzwischen die Bohnen abtropfen lassen und ein Drittel durch ein Sieb streichen. Bohnenmus und die ganzen Bohnen zum Gemüse geben und alles bei kleiner Hitze 30 Minuten weiterkochen. Zum Schluss das Tomatenpüree untermischen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun kommt der letzte Akt, der deutlich zeigt, dass die Ribollita ein Gericht der sparsamen bäuerlichen Toskaner ist, die nichts verkommen lassen:

Das alte Brot aufschneiden und in einem zweiten Topf eine Schicht nach der anderen mit der Gemüsesuppe bedecken. Den Deckel darauf setzen und die Suppe 1 Tag lang durchziehen lassen. Auf diese Weise entfaltet sich der köstliche Geschmack der Gemüsesorten und man benötigt keine raffinierten Gewürze.

Ribollita wird auf Vorrat gekocht und man entnimmt dem Topf nur so viel, wie man gerade essen will, fügt bei Bedarf Flüssigkeit hinzu, wärmt die jeweilige Portion auf oder »kocht sie wieder und wieder« – Ribollita eben. Man kann eine Prise Petersilie darüber streuen oder einen Hauch Parmesan.

Lust auf mehr?

Weitere Informationen zu diesem Titel,
eine bequeme Bestell-Möglichkeit
und viele wunderbare Geschenk-Ideen
finden Sie unter www.sanssouci-verlag.de

