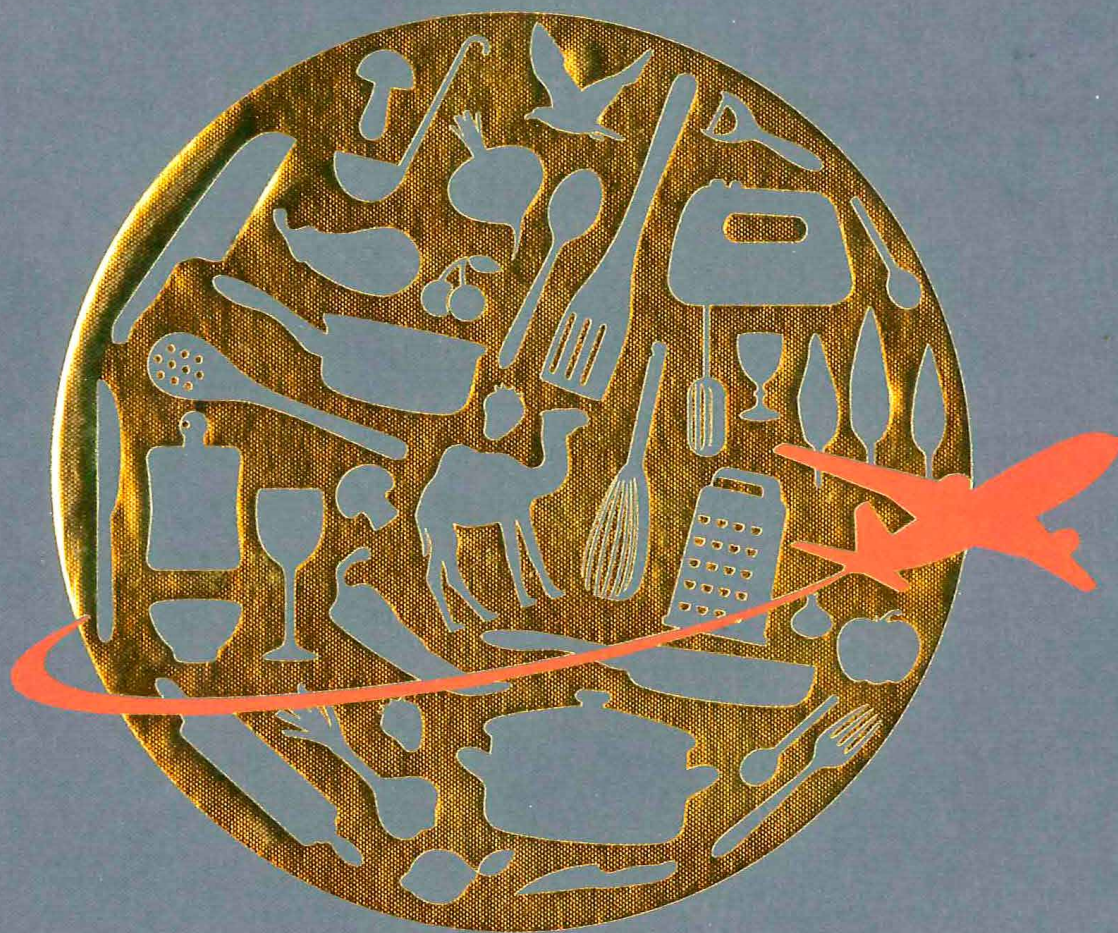




KERSTIN & LARISSA
BRACHVOGEL



UNTERWEGS ZU HAUSE

UNSERE LIEBLINGSREZEPTE
VON NAH & FERN

GRÄFE
UND
UNZER

VOR 24 Jahren fiel mir aus einem Essen-&-Trinken-Heft eine Beilage entgegen.

Üblicherweise landen die ungelesen im Altpapier, aber diese war so liebevoll gestaltet, dass sie mir ins Auge fiel. Handgeschrieben und auf schönem Papier gedruckt, das musste ich mir mal durchlesen. Es ging um Wein, Olivenöl und toskanische Kekse. Hörte sich gut an und war auch für eine junge Familie erschwinglich. Wir bestellten noch am selben Tag.

Als einige Tage später die Lieferung folgte, traute ich meinen Augen kaum. Unser Paket kam tatsächlich mit dem alten italienischen Lieferwagen, der auf dem Prospekt abgebildet war. Plötzlich hörte ich mich den Fahrer fragen, ob man in der Fattoria auch Urlaub machen könne. Man konnte.

Am nächsten Tag sprach ich mit Christina in Castiglioni Fibocchi und wenige Monate später verbrachten wir den ersten Urlaub dort. Es war wie im Paradies: die Begrüßung, das toskanische Landhaus, der kleine Hofladen, in dem die frisch geernteten Tomaten von der Decke hingen. Und Larissa und Paulina waren glücklich. Sie holten jeden Morgen die Eier aus dem Hühnerstall, wälzten sich mit den Hunden im Dreck und durften in der Backstube helfen (und naschen).

Spätestens, als wir das erste Mal in Arezzo waren, wussten wir, dass wir wiederkommen würden. Und so verbrachten wir in den folgenden Jahren jedes Jahr einige Wochen auf La Vialla. Mal mit Freunden, mal mit meiner Schwester und ihren Kindern. Wir gewöhnten uns an den langsamen Rhythmus und die sonnengereiften Zutaten, die die italienische Küche erst so besonders machen. Diese Liebe zu den einheimischen Produkten ist uns allen geblieben, ganz egal, wo wir gerade sind und kochen.

Wenn wir in der Toskana sind, kochen wir mit dem, was dort wächst, und das ist ganz schön viel. Es gibt büscheweise Brombeeren, süße Pfirsiche aus den Obstgärten und einen Gemüsegarten, von dem wir zu Hause nur träumen können. Eier, Pecorino, Olivenöl und Mehl holen wir morgens aus dem Hofladen und nehmen uns noch ein paar frische Cantucci für den Weg mit. Vor unserer Tür wachsen Rosmarin, Thymian und Oregano, und während wir kochen, pflücken die Jungs ein paar Stiele für das Essen. Mehr braucht es nicht. Alles ist so frisch und geschmacksintensiv wie es eben nur die Sonne möglich macht.

Doch auch vom Essen und den Weinproben abgesehen, ist die Toskana mehr als eine Reise wert. Wir können uns nicht sattsehen an der verwaschenen Farbpalette der Landschaft. Das sanfte Grün der Olivenhaine, der blassblaue Himmel, die Goldtöne, in denen die von Zypressen gesäumten Felder in der Sonne schimmern. Und dann diese Dörfer! Wie gerne würden wir jetzt wieder in Lucignano in unserer Lieblingspizzeria sitzen ...

