

Süddeutsche Zeitung

40 Spielen

4.2010

Pure Emotion

Europa siegt beim
längsten Ryder Cup
mit dem knappsten
Ergebnis

Volle Kontrolle

Martin Kaymers Weg
in die Weltspitze

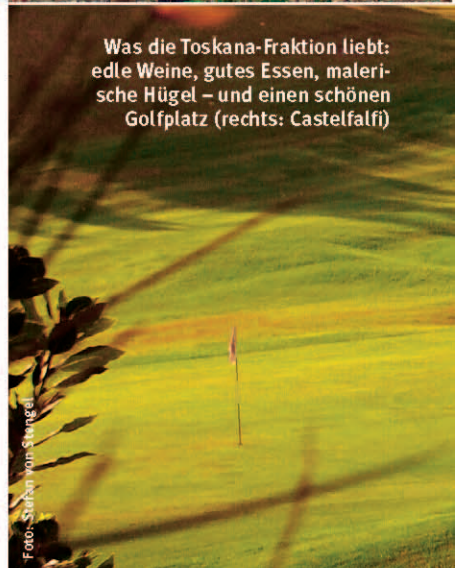
Sonnige Ziele

Die besten Reisen für
jeden Geldbeutel





Restaurant „Poggio Rosso“, Weingut San Felice



Was die Toskana-Fraktion liebt: edle Weine, gutes Essen, malerische Hügel – und einen schönen Golfplatz (rechts: Castelfalfi)

Foto: Stefan von Stange

Sangiovese und Bistecca Fiorentina

Kulinarischer Golfausflug. Folge 10: Toskana

Wer in der Toskana nicht zu Michelangelos David, da Vincis Gemälden oder der gewaltigen Kuppel des weißen Marmor-Doms von Brunelleschi pilgert, kennt diese Sehenswürdigkeiten entweder längst – oder er hat die Golfschläger im Gepäck. **VON CHRISTIAN WENGER**

Als Mekka gilt die Toskana unter Golfspielern bislang eher nicht. Als die englische Kolonie 1898 den Golfclub von Florenz ins Leben rief, war er die erste Spielervereinigung Italiens, geschlagen wurde eher behelfsmäßig auf Feldern vor der Stadt, nach dem ersten Weltkrieg auf einem golfplatzartig hergerichteten Gelände, auf dem heute der Flughafen von Florenz steht. Erst 1933 baute sich der Club südöstlich von Florenz, an der Strada Chiantigiana einen eigenen Golfplatz: Ugolino. Zwei englische Architekten, die kurz zuvor den Golfplatz von Monza gestaltet hatten, legten einen Par-69-Platz in die sanften Hügel mit den charakteristischen Zypressen. Zahlreiche Höhenunterschiede, sehr kleine Grüns und zahlreiche Bäume, die den Weg zu den Grüns verstellten, machten den Platz schwer und vertrackt. In den Sechzigern wurde der Platz zu einem internationalen Par 72 erweitert. Ugolino war in der Folge Austragungsort für zahlreiche italienische Meisterschaften; 1983 gewann Bernhard Langer die italienische Open – nach einem furiosen Schlussputt vor Severiano Ballesteros.

Die Strada Chiantigiana zwischen Florenz und Siena führt durch eine der schönsten und geschichtsträchtigen Landschaften Italiens mit Weinbergen, Olivenhainen und Zypressen – für viele Synonym für die Lebensart und heitere Lebensfreude im Süden jenseits der Alpen. Als Anfang der siebziger Jahre die Landflucht einsetzte, weil die Bauern – zwar 1962 von der Mezzadria, der Halbpacht, befreit – nicht die Mittel hatten, die Häuser und Höfe zu kaufen, die sie im Auftrag der Großgrundbesitzer bewirtschaftet hatten, kauften Städter aus Rom und Mailand diese für kleines Geld. Auch Deutsche waren darunter, animiert von einem Artikel in *Twoen*, und legten den Grundstein für die spätere Toskana-Fraktion.

Das hatte auch positive Seiten: Häuser wurden vor dem Verfall bewahrt und meist mit viel Geld liebevoll renoviert. Verwilderte Olivenhaine wurden kultiviert und Trockenmauern wieder aufgebaut.

Dafür wurden qualifizierte Arbeitskräfte gebraucht – das Handwerk lebte wieder auf. Auch der Weinbau, dessen Erzeugnisse in strohummickelten bauchigen Fiascos verkauft wurden, erlebte dank dieser Investoren einen Neubeginn. Mit der neuen Lust am Wein entwickelte sich der Eno-Tourismus, der neue Trattorien, Restaurants und Hotels mit sich brachte. Auch die Nachteile seien erwähnt: zehn Millionen Touristen, die in den Sommermonaten die knapp drei Millionen Einheimischen dominieren. Die sich, knapp bekleidet und stark verschwitzt, gegenseitig durch überfüllte Plätze und Orte schieben und für gepfefferte Preise sorgen.

Der Ursprung gehobener Kochkunst

Von den landwirtschaftlichen Großgrundbesitzern blieben nur wenige übrig: Sie heißen Antinori, Frescobaldi, Mazzei. Seit gut 30 Generationen betreiben sie auch Weinbau. Wo Wein getrunken wird, ist auch das gute Essen nicht weit. Und nachdem ein florentinisches Kochbuch aufgetaucht ist, in dem die Herstellung von Pasta bereits um 1290 – fünf Jahre vor der Rückkehr Marco Polos aus Asien – akkurat beschrieben wurde, ist nicht mehr daran zu rütteln, dass die gehobene Kochkunst hier ihren Anfang nahm. Verständlich, dass Katharina de Medici, als sie sich 1533 nach Frankreich aufmachte, um Heinrich den Zweiten zu heiraten, alle ihre Köche und Zuckerbäcker mitnahm. Genauso Maria, die 70 Jahre später Heinrich den Vierten ehelichte. Nie zuvor dürften die Franzosen so gut gegessen haben.

In den Grundzügen hat sich die Küche der Toskana seither nicht wesentlich verändert, bis auf einiges Gemüse, das auf dem amerikanischen Kontinent erst noch entdeckt werden musste: Tomaten, Piment, Kartoffeln und weiße Bohnen. Aus dem Mehl, mit dem sich die adligen Damen die Nasen puderten, ließ sich dank der Bierhefe aus Gallien das typische salzlose Brot herstellen, das ideal zur toskanischen Küche passte. Deren Prinzipien sind sehr unkompliziert,



ursprünglich und eigenständig und fernab von jeglichem Schnickschnack. Die wichtigsten Zutaten sind Chianina-Rindfleisch und weiße Bohnen – nur frisch und in bester Qualität; wenig Sauce und Gewürze, Kräuter, Gemüse, Olivenöl und Pasta im Stil von Bologna, das heißt flach und unter Verwendung von Eiern.

Seit die noch aus dem letzten Jahrhundert stammende „Formel“ für den Chianti großzügiger ausgelegt werden darf (bis zu 100 Prozent Sangiovese dürfen verwendet werden), hat die Qualität des Chianti zugenommen. Denn bis auf wenige Ausnahmen war Chianti gleichbedeutend mit säuerlich, dünn, blass und einer fatalen Neigung zur schnellen Oxydation.

Alle Chianti sind DOCGs (geschützte, kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung), aber nur Weine aus der zentralen Zone an der Strada Chiantigiana dürfen sich Chianti Classico nennen. Die bekannten Dörfer dort heißen Greve, Panzano, Castellina, Radda, Gaiole. Rund 35 Millionen Flaschen produzieren die 260 Betriebe jedes Jahr. Weiter südlich, aus San Gimignano, kommt der weiße Vernaccia, Montalcino produziert den berühmten Brunello, Montepulciano den Vino Nobile.

Seit einigen Jahren sind die interessanten Weinzonen mehr geworden: An der toskanischen Küste, der Maremma, haben sich nach den Pionieren Ornellaia, Sassicaia und Tignanello nicht nur zahlreiche Winzer aus der klassischen Toskana ins Abenteuer in der unwirtlichen Gegend gestürzt, sondern auch Produzenten aus dem Norden Italiens: die Piemonteser Angelo Gaja und Giorgio Rivetti oder aus der Franciacorta der Bellavista-Erzeuger Vittorio Moretti. Aus Mischsätzen mit Merlot, Cabernet Sauvignon oder Syrah oder reinstem Sangiovese entstehen große und teure Weine, die sogenannten Supertuscans.

Nach Ugolino tat sich golferisch lange Jahre nichts. 1985 öffnete der Montecatini Golfclub, der offenkundig die Kundschaft aus

den nahegelegenen Thermalbädern im Auge hatte. Da genügten neun Löcher. Die zweiten neun folgten 20 Jahre später und sind spürbar dazugebaut worden. Mittlerweile bietet die Toskana zehn 18-Loch-Anlagen und sechs mit neun Löchern. Gut eingewachsen und spielerisch anspruchsvoll sind die Clubs in Punta Ala, Poggio dei Medici und Prato. Beim ersten gerät man ins Grübeln, warum die ehrenwerte Gesellschaft in den gut geschützten Villen entlang der Fairways für die Pflege ihres Platzes nicht etwas mehr übrig hat; beim sehr flachen Platz in Prato versteht man bald, warum Arnold Palmer an fast jedem Loch Wasser ins Spiel gebracht hat.

Volkssport? Davon ist nicht die Rede

Vier Plätze sind ganz neu: Terme di Saturnia, Drago, Argentario und der runderneuerte Castelfalfi. Alle nach neuesten Erkenntnissen gebaut, abwechslungsreich und von den hinteren Abschlägen ziemlich lang und schwierig. Diesen neuen Plätzen angegliedert sind Hotelresorts mit Spas und Restaurants. Castelfalfi gehört der TUI, steht unter deutscher Geschäftsführung und wurde am 28. August dieses Jahres zum Spiel freigegeben. Auch gerade eröffnet wurde der von Tom Weiskopf designte Drago Golfclub mit dem Weingut Castiglione del Bosco. Das angeblich längste Par 4 Europas soll man allerdings nur spielen dürfen, wenn man zum Kreis der maximal 300 erlauchten Clubmitglieder gehört.

Gäste, die im feinen Ferragamo-Resort wohnen (Doppelzimmer 550 bis 1500 Euro), sollten nachfragen, ob bei diesem Zimmerpreis nicht doch eine Runde Golf drin ist – vielleicht sind ja noch nicht alle 300 Mitgliedschaften verkauft und Greenfees willkommen. Sicher ist: Diese neueste Anlage wird nicht dazu beitragen, dass sich Golf zum Volkssport entwickelt. Aber das hatten sich die Mitglieder der englischen Kolonie in Florenz 1898 bei der Gründung ihres Clubs auch nicht in die Statuten geschrieben. >>



Le Pavoniere G. & C. Club

GOLF SPIELEN

Großraum Florenz/Lucca/Pisa

Le Pavoniere G. & C. Club, Prato, www.golfclublepavoniere.com, Tel.: +39-0574-620855, 18 Löcher, Par 72, 6137 m, Typ: flach, mit Wasserhindernissen, Design: Arnold Palmer, 2000, Hcp 36, Spiel nach Anmeldung, Greenfee: 72 bis 96 Euro, Buggy: 40 Euro.

Circolo Golf dell'Ugolino, Grassina, www.golfugolino.it, Tel.: +39-055-2301009, 18 Löcher, Par 72, 5676 m, Typ: hügelig, Design: Gannon & Blandford, 1934, Hcp 36, Greenfee: 80 bis 95 Euro, nur nach Anmeldung, Buggy: empfehlenswert, 40 Euro.

Golf Club Poggio Dei Medici, Scarperia, www.golfpoggiodeimedici.com, Tel.: +39-055-84350, 18 Löcher, Par 72, 6049 m, Typ: sanft hügelig, Design: Alvise Rossi Fioravanti/Baldovino Dassù, 1992, Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 60 bis 80 Euro, Buggy: 40 Euro.

Castelfalfi, Montaione, www.castelfalfi.it, Tel.: +39-0571-890106, 18 Löcher, Mountain Course, Par 73, 6194 m, Typ: sehr hügelig, Design: Rainer Preißmann 2010 auf dem Erstdesign von Piero Mancinelli von 1990, Hcp 36 empfohlen, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 60 bis 70 Euro, Buggy: empfehlenswert, 35 Euro.

Montecatini Golf Club, Monsummano Terme, www.montecatinigolf.com, Tel.: +39-0572-62218, 18 Löcher, Par 72, 5857 m, Typ: hügelig, Design: Marco Croze, 1985/2004, Spiel nur nach Anmeldung, Greenfee: 70 bis 80 Euro, Buggy: empfehlenswert, 40 bis 45 Euro.

Cosmopolitan Golf Club, Tirrenia, www.cosmopolitangolf.it, Tel.: +39-050-33633, 18 Löcher, Par 72, 6045 m, Typ: flach, 500 m vom Meer; Design: Davide Mezzacane, 1992, Hcp 36, Spiel jederzeit, Greenfee: 55 bis 75 Euro, Buggy: 40 Euro.

Golf Club Versilia, Pietrasanta, www.versiliagolf.it, Tel.: +39-0584-881574, 18 Löcher, Par 71, 5873m, Typ: Parkland, Design: Marco Croze/José-Maria Olazabal, 1990, Greenfee: 42 bis 52 Euro, Buggy: 42 Euro.

Zwischen Monte Argentario/Pisa/Florenz

Drago Golf Castiglion Del Bosco, bei Montalcino, www.castigliondelbosco.it, Tel.: +39-0577-807078, 18 Löcher, Par 72, Typ: hügelig, Design: Tom Weiskopf, 2010, Golf in Verbindung mit einem Aufenthalt im Ferragamo-Resort und einem Club-Mitglied.

Terme Di Saturnia, Saturnia, www.termedisaturnia.it, Tel.: +39-0564-600111, 18 Löcher, Par 72, 5933 m, Typ: flach, Design: Ronald Fream, 2009, Hcp 36, Greenfee: 60 bis 80 Euro, Buggy: 45.

Golf Club Punta Ala, Punta Ala, www.puntaala.net/golf, Tel.: +39-0564-922121, 18 Löcher, Par 72, 6168 m, Typ: hügelig, Design: Giulio Cavalsano, 1962, Greenfee: 65 bis 75 Euro, Juli/August nur nach Anmeldung, Buggy: 35 Euro.

Golf Club Toscana Il Pelagone, Gavoranno, www.golfclubtoscana.com, Tel.: +39-0566-820471, 18 Löcher, Par 71, 5920 m, Typ: sanft hügelig, Design: Keith Preston, 1999, Hcp 36, Spiel jederzeit, Greenfee: 60 bis 75 Euro, Buggy: 40 Euro.

Argentario Golf Club, Porte Ercole, www.argentariogolfclub.it, Tel.: +39-0564-1828400, 18 Löcher, Par 71, 5895 m, Typ: hügelig, Wasserhindernisse, Design: Baldovino Dassù & David Mezzacane, 2004, Hcp 36, Greenfee: 65 bis 90 Euro, Buggy: 40.

ESSEN & TRINKEN

Cantinetta Antinori, Florenz, Tel.: +39-055-292234. Gut zubereitete Speisen, serviert im Palazzo der Weinproduzentenfamilie.

Frescobaldi Wine Bar, Florenz, Tel.: +39-055-284724. Unter hohen Kreuzgewölben probieren, wie andere adlige Weinproduzenten kochen.

Alla Vecchia Bettola, Viale Vascolini, Florenz, Tel.: +39-055-224158. Typische florentinische Küche in uriger Vorstadtratatoria.

Zibibbo, Florenz, Tel.: +39-055-433383. Ausgefallene Leckereien wie Kichererbsenkroketten oder Kapaun mit Mandelsauce.

Arnolfo, Colle Val d'Elsa, Tel.: +39-0577-920549. Hier vereint feinste toskanische Küche geschickt traditionelle mit modernen Komponenten.

La Locanda di Pietracupa, Tavarnelle Val di Pesa, Tel.: +39-055-8072400. Ziemlich perfekte Küche im angenehmen Ambiente eines Landgasthauses.

ÜBERNACHTEN

Relais Sant'Elena, Bibbona, www.relaisantelena.it, Tel.: +39-0586-671071. 12 Zimmer, 4 Suiten.

Villa Mangiacane, San Casciano, Florenz, www.villamangiacane.it, Tel.: +39-055-8290123. 26 Zimmer und Suiten, ehemalige Macchiavelli-Villa.

L'Andana, Tenuta La Badiola, Castiglione della Pescaia, www.andana.it, Tel.: +39-0564-944800. 33 Zimmer und Suiten, Restaurant Alain Ducasse.

Relais della Rovere, Colle Val d'Elsa, www.relaisdellarovere.it, Tel.: +39-0577-924696, 30 Zimmer.

Castello di Vicarello Poggi del Sasso Cinigiano, www.vicarelo.it, Tel.: +39-0564-990718. 7 Zimmer von 450 bis 1100 Euro.

La Pievaccia Golf Resort & Wellness, Montecatini, www.montecatinigolf.it, Tel.: +39-0572-640692. 9 Suiten am Golfplatz.

Sowie in den oben erwähnten Golf-Resorts mit Hotel: Terme di Saturnia, Castiglion del Bosco, Argentario und UNA Poggio dei Medici.

EINKAUFEN

Antica Macelleria Cecchini, Panzano in Chianti, www.darioceccchini.com, Tel.: +39-055-852020. Fleisch vom berühmten Chianina-Rind. Eine Bistecca Fiorentina oder ein Filetto?

Antica Macelleria Falorni, Greve in Chianti, www.falorni.it, Tel.: +39-055-853029. Ein Schinken-Salami-Paradies. Die Finocchiona, grebe Salami mit Fenchelsamen, macht süchtig.

Azienda Agricola Balduccio, Lamporecchio, www.balduccio.it, Tel.: +39-0573-82681. Hier wirkt Andreas März, der bewundernswerte Kämpfer für hochwertiges Olivenöl.

WEINE PROBIEREN (bitte nur angemeldet)

Badia Passignano (Antinori), Sambuca Val di Pesa, www.antinori.it, Tel.: +39-055-23595

Castello di Brolio, Enoteca del Castello Wine Shop, Brolio, www.ricasoli.it, Tel.: +39-0577-730220

Fattoria Petrolino, Mercatale Val d'Arno, www.petrolo.it, Tel.: +39-0559-911322

Badia a Coltibuono, bei Gaiole, www.coltibuono.com, Tel.: +39-0577-749479

Fattoria Nittardi, Castellina, www.nittardi.com, Tel.: +39-0577-740269

Nächste Folge: **Barcelona/Pyrenäen**