

GRÜNES GOLD

EIN TOSKANISCHES TAGEBUCH
VON JÖRG TEUSCHER

Andrea Lehmann und Michael Hoffmann, die Olivenölproduzentin aus der Toskana und der Berliner Sternekoch. Aus einem zufälligen Treffen wurde eine geschäftliche Beziehung, aus anfänglicher Skepsis Hochachtung, aus einer Bekanntschaft Freundschaft.

Andrea Lehmann, 47, geboren und aufgewachsen im baden-württembergischen Tuttlingen, lebt seit 12 Jahren in Piano di Mommio, einem winzigen Ort in der Versilia, einer Region in der nördlichen Toskana, auf halber Strecke zwischen Pisa und Massa. Hier bewirtschaftet sie Il Casone, ein jahrhundertealtes Landgut, dessen wichtigstes Produkt - gegendtypisch - die Olive und das daraus gewonnene Öl ist. Das *Olio extra vergine di oliva* des Gutes in Piano di Mommio gilt als extravaganter Vertreter seiner Art. Ein toskanischer Olivenöl-Geheimtipp, auf jeden Fall etwas besonderes.

Die „Landfrau“, wie sich Andrea Lehmann selbst gern nennt, ist nicht nur die Besitzerin von Il Casone, sondern auch Bäuerin, Managerin und Regisseurin - unterwegs zwischen Küche und Büro, Gemüsegarten und Olivenhain, Florenz und Rom, häufig das Telefon am Ohr, mal schwäbisch schwätzend, mal italienisch schimpfend, manchmal auch umgekehrt. Ein paar mal im Jahr, wenn sich die üppige Natur der Toskana Ruhe gönnt, macht auch Andrea Lehmann mal Pause und frönt ihrer zweiten Leidenschaft - dem guten Essen. Dafür fliegt sie dann nach Dubai, Barcelona, London oder Madrid - und eben auch nach Berlin.

Sie hatte von Michael Hoffmann und von seiner markenrechtlich geschützten Cuisine Avantgarde Classique gelesen, hatte erfahren, dass bei Hoffmanns Gerichten Gemüse häufig die Haupt-, Fleisch und Fisch dagegen eine Nebenrolle spielen, hatte gehört, dass der Sternekoch ein Faible für gute Öle hat und sich sein Kräuter-Kochbuch besorgt. Es folgten ein Besuch im Berliner Restaurant Margaux, die Faszination einer einzigartigen Kulinarik, ein langes Gespräch mit dem Küchenchef und eine Einladung an Michael Hoffmann in die Toskana. Der sagte zu, auf dem Il-Casone-Herbstfest zu kochen - möglicherweise auch aus Neugier, was es mit dem sagenhaften Olivenöl des Gutes wirklich auf sich hat - denn normalerweise gehört Hoffmann nicht zu den Köchen, die als Partygäste und Showhopper unterwegs sind.

Garcon-Autor Jörg Teuscher begleitete Michael Hoffmann nach Il Casone und in eine Gegend, in der die Natur ein buntes Mosaik entwarf - vom Blau des Tyrrhenischen Meeres über das Gelb der weiten Sandstrände und das satte Grün der Pinienwälder bis zum Weiß der Marmorberge der Apuanischen Alpen.





Andrea Lehmann und Michael Hoffmann

DONNERSTAG, 23. OKTOBER 2008

Berlin-Schönefeld - Pisa, dank Easyjet eine preisgünstige Direktverbindung in die Toskana. Buon vole, guten Flug, leider nur von April bis Oktober. Die Gesellschaft bietet die Verbindung zwischen Berlin und der weltberühmten Stadt am Arno nur im Frühjahr, Sommer und Herbst an.

Ankunft auf dem Aeroporto Galileo Galilei. Ein riesiges Plakat wirbt mit der typischen toskanischen Hügelandschaft, einer Ölflasche und der Schrift „Welcome in Tuscany“. Wir sind in der Heimat des grünen Goldes.



Pisa: Aeroporto Galileo Galilei

Weiterfahrt auf der Autobahn A12 in Richtung Norden. Auf Wegweisern bekannte Namen. Lucca, die Geburtsstadt der berühmten italienischen Musiker Luigi Boccherini und Giacomo Puccini. Das Seebad Torre del Lago, in der Nähe Puccinis Sommerresidenz und am Lago di Massaciucoli das Jagdrevier des Komponisten mit dem Hang zum Schießen auf Vögel aller Art. Die Karnevalsstadt Viareggio, in der jedes Jahr im Februar eines der schönsten Volksfeste Italiens stattfindet. Die Kette der Badeorte Lido di Camaiore, Marina di Pietrasanta und



Il Casone: Kunst im Garten

Forti dei Marmi, die nur durch ihre Orts-schilder voneinander getrennt sind.

Nach gut einer halben Autostunde erreichen wir Piano di Mommio. Ein unspektakulärer Ort: Autoreparatur, Straßencafé, Supermarkt. Die Via delle Fonti führt steil bergan, an ihrem Ende liegt Il Casone. Ein 300 Jahre altes, mehrstöckiges Haus aus massivem Feldstein, einige Nebengebäude, der Pool aus schwarzem Marmor ist jüngeren Datums. Eine sorgfältig gepflegte Parkanlage, Kunst zwi-



schon Zypressen, ein Gemüsegarten, vier Hektar Olivenbäume. Tenuta nennen die Italiener solche Anwesen, Landgut.

Vor zwölf Jahren kamen Markus und Andrea Lehmann mit ihrem Sohn Alexander hierher, kauften Il Casone, sanierten und bauten um. Inzwischen lebt das Unternehmerpaar getrennt, sie hier, er in Liechtenstein. Der 16jährige Alexander besucht ein Gymnasium im nahen Viareggio und wird, wenn er nicht als Mana-



Gutes Team: Andrea Lehmann und Sohn Alexander

ger Karriere macht, möglicherweise mal Il Casone übernehmen. Das jedenfalls wünscht sich seine Mutter, die in den vergangenen Jahren mit viel Kraft und Geld den Jahrzehnte brachliegenden Olivenhain rekultivierte. 1111 über 500 Jahre alte Olivenbäume wachsen wieder auf den instandgesetzten traditionellen Terrassen, 240 Bäume wurden neu gepflanzt. Eine Investition in die Zukunft, denn erst in rund 15 Jahren sind diese Bäume erwachsen.





Am Il-Casone-Küchentisch: Gastgeberin Andrea Lehmann und Gäste



Am Küchentisch: Angelika Doffi und Sirrid Plei



Am Küchenkamin: Cornelio Raffi

Wir werden empfangen wie alte Freunde, alle werden empfangen wie alte Freunde. Viele sind auch alte Freunde. Il Casone ist ein offenes Haus. Gastgeber und Gäste am 15-Personen-Küchentisch: Andrea Lehmann und ihr Sohn Alexander; Schwester Angelika, deren Mann Cornelio Raffi, Italiener aus dem Trentino; Hans Diener, pensionierter Stukkateurmeister und seine Partnerin Sigrid Bleier, eine ehemalige Radiomoderatorin, beide aus Tuttlingen; Horst Guth und seine Familie aus dem badischen Neustadt; die Münchner Kochbuch-Autorin Justina Hoegerl und wir Berliner.

Gegessen wird typisch toskanisch, das heißt, zuallererst Fleisch, auf vielerlei Art zubereitet, vor allem aber reichlich. Es gibt bistecca alla fiorentina, ein Monstersteak vom Chianina-Rind samt Knochen und Filet, das Meister Hans am Kamin grillt. Angerichtet wird das Fleisch mit viel Olivenöl aus eigener Ernte, Zitronensaft und Pfeffer. Dazu ein kräftiges Landbrot und Tomaten, fest und süß, die wir deutschen Gemüsehändlern gern zum Probieren mitgebracht hätten. Natürliche Produkte mit natürlichem Geschmack, das ist die Devise der toskanischen Küche. Sie ist duft- und geistreich, wie geschaffen für intelligente, aufgeweckte Leute, zitiert einer den Schriftsteller Giuseppe Prezzolini. Zum bistecca wird ein guter Brunello di Montalcino getrunken. Am Il-Casone-Küchentisch findet man seinen Seelenfrieden.



Kunst in der Küche



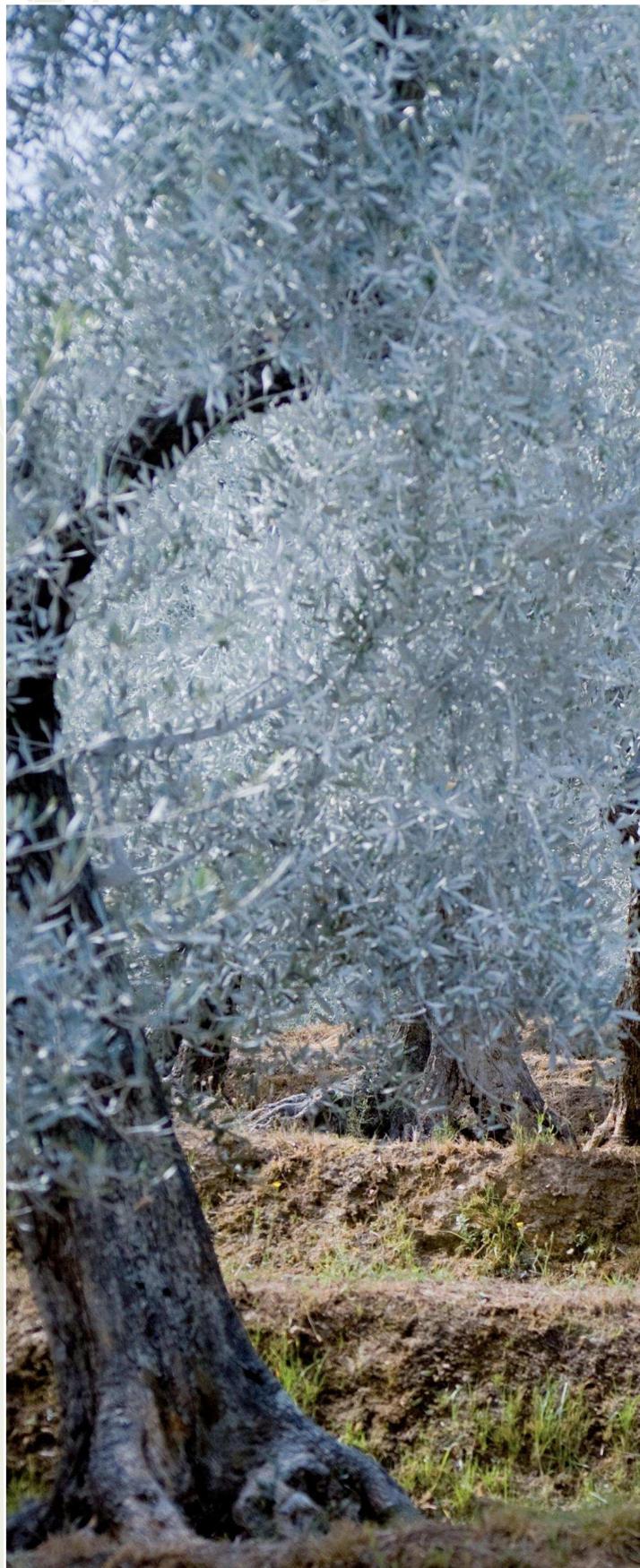
FREITAG, 24. OKTOBER 2008

Erntehelfer müssen früh aufstehen und sollten gut beschuht sein, zumal, wenn es, wie an diesem Oktobertag, unablässig regnet. Cornelio Raffi ist der Chef im Hain. Gegen halb acht stapfen wir zu den Objekten der Begierde - schon das ist eine schweißtreibende Angelegenheit. Die Terrassen, rund 1,20 Meter von einer zur anderen, setzen noch eins drauf. Bizarre Vielfalt uralter Stämme. Cornelio erklärt eine traditionelle Regel: je krummer und knorriger die Olivenbäume, desto höher der Ertrag.

Außerdem erfahren wir, dass in den toskanischen Hügelgebieten die durchschnittliche jährliche Erntemenge pro Baum bei sechs bis sieben Kilogramm Oliven liegt. Bei einer Ölausbeute von rund 15% entspricht das einem Produktionsergebnis von einem Liter Olivenöl. Ein Baum, ein Liter Öl - wer um dieses Verhältnis weiß, wird nicht wirklich glauben, dass Supermarkttöle, die zu Literpreisen von 2,50 bis 3,50 Euro verkauft werden, wirklich gut sein können. Man sollte es deshalb immer wieder sagen: billige Olivenöle taugen nichts.

Andrea Lehmann hat mal kalkuliert: rund 40 Euro kostet die Herstellung eines Liters Öl auf Il Casone, vom aufwändigen Baumschnitt Ende Februar über die biologische Düngung mit einem Komplex aus Mineralien, Spurenelementen, Mikroorganismen, Pflanzenauszügen und ätherischen Ölen, die Pflege des steilen Hains in den folgenden Monaten bis zur Ernte der Oliven, deren Pressung und der Abfüllung des Öls im Oktober/November in ultraviolett Licht abweisende, dunkle Glasflaschen. Hinzu kommt, dass sie in diesem Jahr zum ersten Mal der Olivenfliege, die 2007 einen Teil der Ernte vernichtete, mit Hilfe von Kaolinstaub Paroli bieten konnte. Die pulverisierte Porzellanerde wird dazu in die Bäume gespritzt, das plötzliche Weiß anstelle des ihnen vertrauten Grüns schreckt die Fliegen ab. Nach jedem Regen allerdings muß die Tarnung der Bäume mit ihren jungen Früchten erneuert werden. Das geht natürlich weit mehr ins Geld als die mancherorts üblichen Pestizidkeulen.

Kein Wunder, dass die Investitionen die Rendite aus dem Ölverkauf noch übersteigen, zumal Andrea Lehmann, obwohl Schwäbin, von einem fast preußischen Perfektionsdrang beiseelt ist, der sich mit dem Hang paart, so naturnah und ökologisch zu arbeiten wie nur irgend möglich.

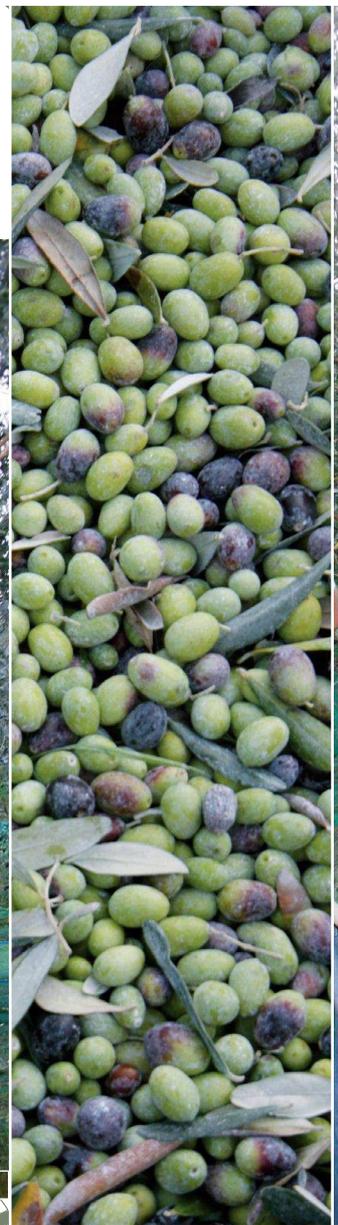




Olivengarten in weißer Dalmatien, Olivengarten



Schütteln, schütteln, schütteln ...



Lesen, lesen, lesen ...

Die Erntemannschaft wird in Schüttler und Leser eingeteilt. Horst Guth, AOK-Mitarbeiter aus Neustadt am Titisee und Freund des Hauses seit Jahren, arbeitet als Schüttler. Das Gerät, das er dafür in die Höhe reckt, wiegt schätzungsweise zwei Kilogramm und ist lang wie eine Stabhochsprungstange. Am oberen Ende befinden sich zwei kammähnliche Plastikteile, die die Äste sanft schütteln und zwei Düsen, durch die die Druckluft strömt, mit deren zusätzlicher Hilfe auch die widerspenstigsten Oliven von ihren Stielen geblasen werden.



Maniglia heißt der Erntehelfer, das bedeutet hier soviel wie Händchen.

Die Verkleinerungsform wirkt allerdings etwas wirklichkeitsfremd angesichts der Anstrengungen, die Oliven ohne Beschädigung in die unter den Bäumen gespannten engmaschigen Netze zu befördern. Wenn der Drucklufthebel bedient wird, vibriert das Gestänge - es ist als würden 1000 Ameisen auf den Händen herumkrabbeln, sagt Horst Guth. Doch der Aufwand lohnt sich - schonender kann man kaum ernten.

Die Leser sammeln die Früchte, rund 400 Kilogramm sind es täglich. Das „Fallobst“ unter den Netzen bleibt liegen. Die jüngsten Leser sind Alexander und Sophia, beide 16, der älteste ist Giorgio, 75, ein Olivenbauer, der in der Gegend aufgewachsen ist und dessen Erfahrung Andrea Lehmann genauso schätzt wie den Rat einiger Professoren für ökologischen Landbau. Giorgio hat ihr auch davon erzählt, wie in der Antike die Olivenöle eingeteilt wurden:

Oleum ex albis ulvis hieß das wertvollste Öl aus noch grünen Oliven.

Oleum viride bezeichnete ein Öl aus schon gereiften, violetten Oliven.

Oleum maturum nannten die Römer das Öl aus vollständig reifen, also fast schwarzen Oliven.

Oleum caducum war das Öl, das aus bereits vom Baum gefallenen Oliven gepresst wurde.

Oleum cibarium schließlich hieß das Öl aus beschädigten oder sogar fauligen Früchten. Es war für die Sklaven bestimmt.

Wenn ich mir ansehe, was so alles in die Ölmühle gebracht wird, sollte man diese Klassifizierung wieder aufnehmen anstatt den Begriff *extra vergine* permanent zu missbrauchen, sagt Andrea Lehmann.



Stolze Fuhre: der Il-Casone-Öltanker



Freude über das Pressresultat: Andrea Lehmann und ihr Schwager Cornelio Raffi

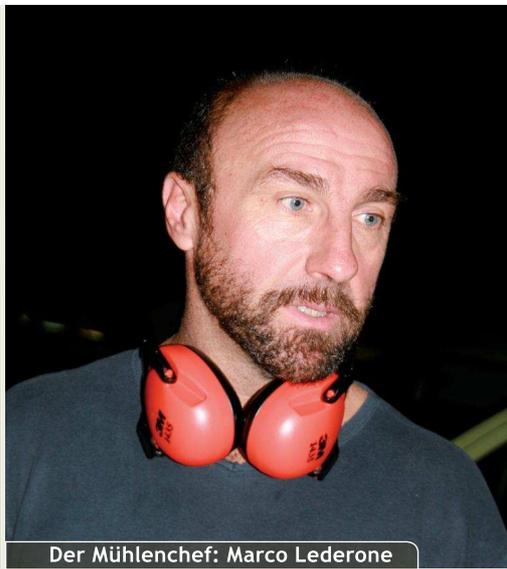
Das Il-Casone-Olivenöl wird aus den typischen toskanischen Olivensorten Frantoio (80%) und Leccino (10%) gewonnen. Hinzu kommen die Sorten Maurino (5%) und Quercetano (5%).

Gepresst wird am Erntetag. Wir fahren mit Andrea Lehmann und ihrem Schwager Cornelio Raffi ins wenige Kilometer entfernte Piano del Quercione. Außerhalb des Ortes, in einem Industriegebiet, liegt der Mahlbetrieb Frantoio di Massarosa, ein ebenso modernes wie unromantisches Unternehmen.

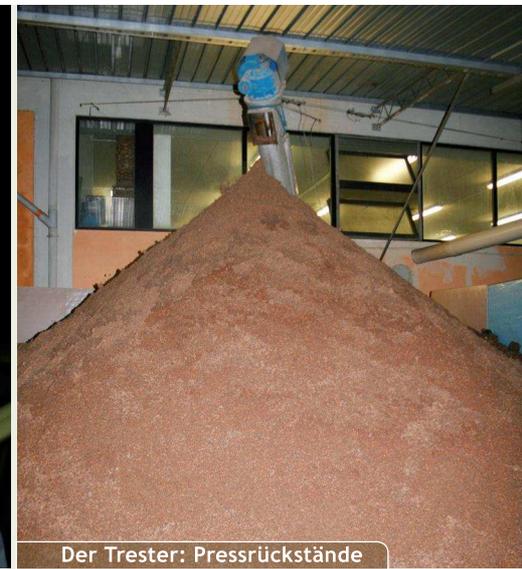
Die Oliven werden gewaschen, von Blättern und Zweigen getrennt und in einer luftdicht verschlossenen Apparatur zu Brei gemahlen. Der wird dann in einer ebenfalls luftdichten Zentrifuge in seine Bestandteile getrennt - Öl, Wasser und Trester. Danach wird das Öl gefiltert, um die feinen Fruchtfleisch-Anteile zu entfernen. Grundsätzlich gilt, so erläutert Marco Lederone, der Besitzer der Ölmühle: je schneller nach der Ernte aus den Oliven das Öl gepresst wird, desto bes-



Das grüne Gold der Toskana



Der Mühlenchef: Marco Lederone



Der Trester: Pressrückstände



Die Ölmühle: Romantik war früher



Ein Vergleich: einwandfreie Oliven (li.) und aufgelesenes „Fallobst“

ser schmeckt es. 40 Minuten dauert die Prozedur, nirgendwo im Produktionsprozess dürfen 27 Grad Celsius überschritten werden, das schreibt die EU-Ölverordnung für „Olivenöl extra vergine“ vor. Bevor die Il-Casone-Oliven gepresst werden, lässt Andrea Lehmann die gesamte Anlage reinigen - nichts soll die Qualität ihres Öls negativ beeinflussen.

Manche der Bauern lächeln über soviel Sorgfalt. Sie würden es möglicherweise nicht tun, wäre der Chef auf Il Casone ein

Mann. In Italien ist Olivenöl Männersache. In der Mühle sind die Machos unter sich. Dann und wann ein verstohlener Blick auf die Früchte des Nachbarn und ein verklärter, wenn das Öl in die mitgebrachten Kanister oder Tanks rinnt. Und selbst bei Ölen, die einem Angriff auf den Gaumen gleichkommen, wird versichert, es seien die besten der Toskana.



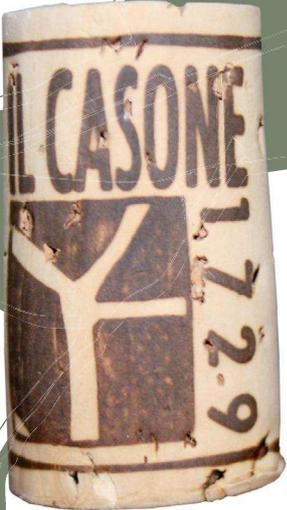
Abends, im Il-Casone-Ölkeller, verkosten wir das Olivenöl des Landgutes vom Jahrgang 2008. Es riecht nach frisch gemähtem Gras, wirkt auf der Zunge weich und kräutrig. Es bringt einen dezenten Bitterton mit und entwickelt in der Kehle

ganz kurz jene Schärfe, die toskanisches Öl auszeichnet. Mein Gott, wie gut kann Olivenöl schmecken.

Der Sternekoch Michael Hoffmann schreibt später eine Laudatio: 

„Dieses Olivenöl, das in meinem Beisein gepresst wurde, ist das schönste Ölerlebnis, das man haben kann. Das Öl ist unglaublich tief, geschmeidig wie Kaschmir, warm wie ein Herz und unglaublich lang im Abgang. Für mich ist es die größte kulinarische Offenbarung der letzten Jahre, und ich freue mich sehr, dieses wunderbare Öl in meiner Küche nutzen zu dürfen.“





Ölprobe: Hans Diener und die Il-Casone-Chefin

● TITEL *Grünes Gold*

SAMSTAG, 25. OKTOBER 2008

Ein sonniger Herbsttag, Toskana aus dem Bilderbuch. Auf Il Casone wird gefeiert. Für das Fest gibt es gute Gründe. Die Olivenenernte 2008 verspricht ein hervorragendes Ergebnis, das neue Öl begeistert. Für Andrea Lehmann Grund genug, Gäste einzuladen, nicht nur Olivenöl-, sondern auch Kunstfreunde, denn Il Casone ist schon immer auch ein Haus der Künste.

Anna Engert aus dem Allgäu, die Ostfriesin Ebi de Boer und Tony Munzlinger aus Wittlich leben seit Jahrzehnten in der Toskana. Ihre Bilder und Plastiken spiegeln ebenso den Geist des Landstrichs wie die Arbeiten des Italiener Antonio Caldarera. Faszination durch Farbe und Material. Bezaubernd, erhaben, berührend.

Jede Landschaft, schrieb Theodor Fontane einst mit dem Blick auf die Mark Brandenburg, hat, und sei sie noch so karg, immer noch ihre sieben Schönheiten. Man muss sie nur zu finden wissen. In der Toskana bereitet das keine Schwierigkeiten. Hier lässt es sich leben.

„Wunderkammer“, dieses Motto hat Andrea Lehmann dem Fest gegeben. Es gilt auch fürs Kulinarische.





Ducasse-Schüler: Andrea Mattei



Fest-Köche: Andrea Mattei, Cristiano Tomei, Samuele Serafini, Michael Hoffmann (v.li.)



Konzentration am Thermomix: Michael Hoffmann

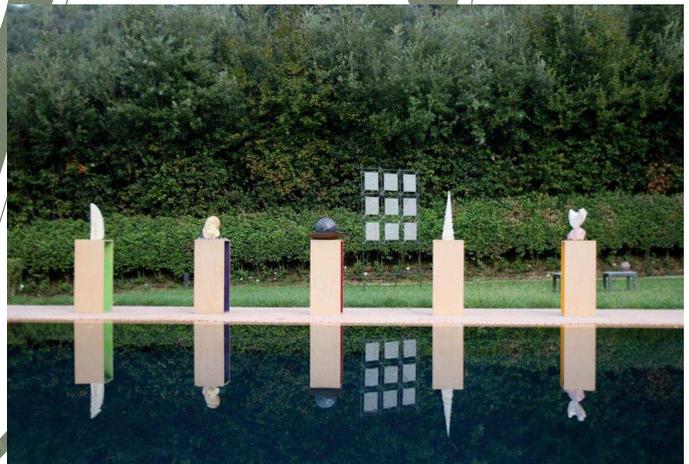
Neben den italienischen Küchenchefs Andrea Mattei vom Ristorante Magnolia im Hotel Byron, Forte dei Marmi und Cristiano Tomei vom Ristorante L'Imbuto in Viareggio, einem Hoffnungsträger der modernen Toskana-Küche, stand der Berliner Sterne-Koch Michael Hoffmann am Herd. Ravioli aus Olivenwasser mit Olivenöl und Ziegenkäse, in Olivenöl gedünstete Calamaretti und Fenchel, Staub von kandierten Oliven und Petersilienemulsion - Seeteufel, in Olivenöl pochiert, Sauté von Carabineros in Grenobler Butter, weiße Bohnensauce mit kandierten Zitronen und Salbei - beide Gerichte sind eine Referenz an das Il-Casone-Olivenöl.



Technisches Reichtum: Öl und Brot



Künstler: Antonio Calderera (li.) und Tony Munzlinger



Künstlerinnen: Ebi de Boer (li.) und Anna Engert



SONNTAG, 26. OKTOBER 2008

Wieder blauer Himmel über dem Land der Oliven. Wir fahren die Straße Nummer 1 in Richtung Norden. Es sind kaum Autos unterwegs, dafür umso mehr Fahrräder, was sage ich, Rennräder. Meist Männer im Giro-Look auf sündhaft teuren Alu-Maschinen, Pneus in Daumenstärke,

Scheibenbremsen. Aber auch Frauen und Kinder radeln kilometerweit. Fahrradfahren ist hier Volkssport.

Hinter Massa beginnt die Serpentinerrallye in Richtung Colonnata. Nach sieben Kilometern erreichen wir den 300-Einwohner-Ort, umgeben vom Marmorge-

birge, 532 Meter über dem Meeresspiegel, ein gutes Dutzend Restaurants und Trattorien und ein malerisches Ensemble alter Häuser, von denen jedes zweite ein Schild ziert: Larderia. Das bedeutet, hier wird Lardo gemacht, jener sagenhafte, besonders gereifte Speck, der schon seit



Colonnata: Blick auf die Marmorberge

● TITEL *Grünes Gold*

der Antike bekannt ist, in den letzten Jahrzehnten in Vergessenheit geriet, sich aber neuerdings einer kulinarischen Renaissance nicht nur in Italien erfreut.

Ettore Ravenna und seine Schwester Erina betreiben in der Via Giardino die Lardereria Conca. Ettore zeigt uns die Tröge aus speziellem großkristallinen Carrara-Marmor, in denen der Speck vier bis sechs Monate in Salzlake und Gewürzen reift. Deren Zusammensetzung ist das Betriebsgeheimnis jeder Lardereria. Die Ravenna-Geschwister verwenden Knoblauch, Lorbeer, Muskat, Nelken, Pfeffer, Rosmarin, Wacholder, Zimt und noch einiges andere, über das Ettore aber schweigt.

Guter Lardo, das erläutert er uns noch, stammt von schweren Landschweinen, einer alten Rasse, die in Norditalien gezüchtet wird. Er ist schneeweiß oder leicht rosa und schmeckt nussig. Diätpäpste würden Krisen kriegen. Wir probieren, bis wir nicht mehr können. Zu Lardo und Co. gibt es das typisch toskanische, ungesalzene Brot, marinierte Oliven und einen einfachen Rotwein aus Strettoia.

Aber das sind nur die Vorspeisen. Die klassischen Hauptgerichte des Landes zwischen Meer und Bergen heißen Cacciucco, eine Suppe aus Fischen und Meeresfrüchten und Tordelli, große, mit einer Mischung aus Kalb-, Rind- und



Schweinefleisch sowie Mangold und Parmesan gefüllte Teigtaschen. Zum Abschluss ein Stück Kastanienkuchen - kein Wunder, dass das Toskanafieber gerade unter Feinschmeckern als unheilbare Krankheit gilt.





Colonnata: Treffpunkt am Sonntag



Lardo & Co. bis der Arzt kommt: Hans Diener, Michael Hoffmann, Andreas Langholz (v.li.)



MONTAG, 27. OKTOBER 2008



Lucca: Provinzhauptstadt



Mercato: Bauernmarkt



Ovolo: Kaiserling

Abschied von der Toskana. Noch ein Glas Wein auf den Weg. Alla tua salute, Andrea. Grazie mille für die Gastfreundschaft. Arrivederci Il Casone. Wir verlassen das herbstliche Piano di Mommio, ein letzter Blick auf das Grün der Pinienwälder und das Weiß der apuanischen

Marmorberge. Malerische Szenarien einer faszinierenden Kulturlandschaft, deren kulinarische Schätze sehnsüchtig machen:

Fische, die es hierzulande nicht gibt, Garnelen und Krebse, Rind- und Ziegenfleisch, der Lardo, Tizzone, eine in Asche

gereifte weiche Salami. Fagiolo schiacci-one, eine Bohnenart mit besonders erdigem Aroma, die nur noch auf wenigen Hektar angebaut wird. Kaiserlinge, eine Pilzspezialität, die mit Parmesan serviert wird und natürlich das grüne Gold der Toskana - Olio extra vergine di oliva.

IL CASONE 1729 S.R.L.

Via delle Fonti 369
55040 Piano di Mommio
Lucca - Toscana - Italia
Tel. 00 39 - 05 84 99 80 25

www.ilcasone1729.com

Arrivederci Il Casone