

INSTANTS TRAVEL™

TOSKANA
TUSCANY

+ REISEKÜCHE

URLAUB AM TISCH

The Travel Kitchen – Bringing the
Holiday to Your Dinner Table

FLORENZ

DAS ZIMMER OHNE AUSBLICK
Florence – A Room without a view

CARRARA

DAS ERBE MICHELANGELOS
Michelangelo's legacy

PIETRASANTA

KUNST UND MONDÄNES FLAIR AN DER VERSILIAKÜSTE
Art and a sophisticated air on the Versilia coast

LIDO DI CAMAIORE

BEIM WEINGOTT ZUHAUSE
The Home of Bacco

PIANO DI MOMMIO

DIE OLIVENBÄUERIN
The Olive farmer





DIE OLIVENBÄUERIN

Nach einem herzlichen Abschiednehmen von Massimo Manozzi am letzten Tag unserer Toskana-Reise, werden wir von Silvia Ghiribelli, der Marketingassistentin der Olivenplantage „Il Casone 1729“, im Hotel Bacco abgeholt und zu Andrea Lehmann gebracht. Andrea Lehmann ist Schwäbin und hat sich vor 13 Jahren aus Deutschland verabschiedet, um mitten in der beliebten Region der Versilia einen alten vernachlässigten Olivenhain samt kleinem Bauernhaus zu kaufen. Mittlerweile ist daraus ein geschmackvolles Anwesen geworden, welches rustikalen bäuerlichen Charme versprüht und gleichzeitig klare Eleganz, mit edlen Materialien und ausgesuchter Dekoration, ausstrahlt.

Andrea begrüßt uns mit strahlender Freude, führt uns zu ihrem Pool an eine lange, reich gedeckte Tafel und lädt uns zu einem zweiten Frühstück ein. Im Hintergrund zwitschern die Vögel und Glocken schlagen zur vollen Stunde. Der Lavendel blüht mit den Blumen um die Wette und verströmt einen betörenden Duft, während die Sonne vor strahlend blauem Himmel auf den silbrig-grünen Olivenhain scheint. Wir fühlen uns ein wenig wie im Paradies. Abgeschlossen und ruhig ist es hier und dennoch nah am Geschehen, mitten in der Versilia. „Ich kam durch Zufall an dieses Haus“, erinnert sich Andrea. „Zuvor kannte ich die Region überhaupt nicht und erfuhr erst durch Bekannte von diesem leerstehenden Bauernhaus. Eigentlich wollte ich ja an den Gardasee oder nach Tessin, aber als alle von der Toskana redeten, dachte ich, da fahre ich einfach mal hin und schaue es mir an. Als wir damals zur Hofeinfahrt kamen und ich dann mitten im Olivenhain stand, wusste ich, dass es das ist, was ich gesucht hatte.“ Trotzdem war noch viel zu tun, bis sich das Anwesen zu dem entwickeln konnte, was

THE OLIVE FARMER

After an affectionate farewell from Massimo Manozzi on the last day of our trip, Silvia Ghiribelli, the marketing assistant of „Il Casone 1729“, an olive farm, picks us up at the Hotel Bacco. She takes us to meet Andrea Lehmann. Andrea, a German, has left her Swabian home thirteen years ago to buy a neglected olive grove, together with a small farm house, right in the center of the popular Versilia region. She has turned it into a tasteful estate with a rustic charm. The use of select materials and decorations give everything a clear, elegant air.

Andrea welcomes us with a cheerful smile. She leads us to a long, opulently laid table next to her swimming pool and invites us to have a second breakfast with her. We can hear the birds singing, and the church bells ringing on the hour. The air is filled with the scent of lavender and flowers, the sky is perfectly blue, and the silvery-green olive grove gleams in the bright sun. It almost feels like paradise. This place is remote and peaceful, yet close to the action, right at the center of the Versilia. „I accidentally stumbled upon this place,“ Andrea remembers, „I didn't know about this region until some friends told me about the vacant farm house. Originally, I wanted to move to Lake Garda or Ticino. But since everyone was talking about Tuscany, I decided to go there and see what it's like. The moment we entered through the courtyard entrance, and I saw the olive grove, I knew that this was exactly what I was looking for.“ But a lot of work had to be put in to turn the estate into its present condition. The olive grove had not been cultivated for 35 years. „This place looked like a jungle. Everything was so overgrown, you could hardly see the olive trees.“ It took a few years until the olive trees completely recovered, and the grove could

Linke Seite: „Luxuriöses Bauernleben“ – Die große Poolanlage mit Poolhaus und Terrassenanlage lädt zum relaxen ein, und im Hintergrund erhebt sich der Olivenhain. **1:** Eine reich gedeckte Tafel erwartete uns zum zweiten Frühstück. **2:** Das Anwesen ist in den Hang gebaut und so hat man, wie hier vom Poolhaus aus, einen weiten Blick in die Umgebung. **3:** Das ehemalige Bauernhaus wurde behutsam saniert und ist jetzt das Wohnhaus von Andrea. **4:** Die „Olivenbäuerin“ Andrea Lehmann erzählt mit Leidenschaft vom Olivenanbau. **5:** Was für ein Hundeleben... Left page: Luxurious country life – the extensive swimming pool area with terraces and the olive grove in the background is the perfect place to relax. **1:** We are invited to have a second breakfast at an opulently laid table. **2:** Because the estate is nestled into the hill, it offers a panoramic view over the surrounding landscape. **3:** The old, beautifully restored farmhouse is now Andrea's new home. **4:** „Olive farmer“ Andrea is passionately talking about olive farming. **5:** It's a dog's life...



1: Olivenzweig mit noch ganz kleinen Früchten. 2: In dem alten Olivenhain wurden neue Trockenmauern errichtet, um ihn vor Erosion zu schützen. **Großes Bild:** Knorrige alte Olive am Weg. 3: Im Gewölbekeller wird das Olivenöl in Fässern aufbewahrt und in die Flaschen abgefüllt. 4: Kleine Biene im Lavendelfeld unterhalb des Olivenhains. 1: Olive twig with tiny fruits. 2: Dry stone walls had to be built to protect the olive grove against erosion. **Large picture:** Gnarly old olive tree. 3: The olive oil is kept in barrels in the cellar vault before it gets bottled. 4: A bee in a lavender field at the bottom of the olive grove.

es heute ist. 35 Jahre lang wurde der Hain nicht bewirtschaftet. „Es sah hier aus wie im Urwald, alles war zugewachsen und die Oliven konnte man kaum noch erkennen.“ Es dauerte einige Jahre, bis sie die Oliven freigelegt hatte und den Hain wieder kultivieren konnte. Zu den 1111 vorhandenen Bäumen, die zum Teil über 500 Jahre alt waren, pflanzte sie 240 Sprösslinge hinzu, ließ Trockenmauern anlegen, die den Hain vor Erosion schützen sollen und machte sich an die Produktion von Olivenöl. „Ich fühle mich dazu verpflichtet, die Olivenölproduktion auf diesem Hain wiederzubeleben. Die Olivenkultur ist sehr reichhaltig und das Olivenöl enorm kostbar. Leider wird diese alte Tradition kaputt gemacht, weil viele Bauern nicht mehr von der Ernte leben können. Deswegen gestalten sie den Ertrag so hoch wie möglich, indem sie nicht nur die besten Oliven auswählen die ihr Hain ihnen bietet. So verkaufen sie eine Mischung aus guten und weniger guten Früchten an die Großpressen der Industrie, denen das egal ist und das wirklich hochwertige Öl, von ausschließlich erstklassigen Oliven, gelangt nie an den Verbraucher.“

Mit ihren Ansprüchen hat Andrea Lehmann es in der Olivenölbranche nicht leicht. „Dazu kommt, dass ich als Frau in einer Männerdomäne tätig bin, und dann auch noch eine Deutsche.“ Die Leute aus der Gegend haben Andrea und ihr Geschäft aber mittlerweile angenommen. „Die meisten Menschen hier im Dorf fühlen eine große Verbundenheit zu meinem Haus. Einige der Älteren haben in den Nachkriegsjahren in dem alten Bauernhaus, das ich jetzt bewohne, Schutz und Zuflucht gefunden, aus dem Brunnen hier Wasser geholt, im Ofen ihr Brot gebacken und in meiner jetzigen Küche Kinder zur Welt gebracht. Sie alle fühlen sich sehr verbunden und haben Teil am Wiederaufbau.“

Andrea legt allergrößten Wert auf einen biologischen, naturgerechten Anbau ohne chemische Hilfsmittel und muss dafür oft auf teure Alternativen ausweichen. So hat sie sich beispielsweise für den Kampf gegen die tückische Olivenfliege, die ganze Ernten vernichten kann, etwas ganz besonderes ausgedacht: Um die Schädlinge in der kritischen Phase von den Bäumen fern zu halten, besprüht sie alle Oliven ihrer Plantage mit pulverisierter Porzellanerde. Natürlich muss diese Prozedur nach jedem Regenguss wiederholt werden. Spätestens nachdem Andrea erzählt, wie das effektive Erntergebnis aussieht, wissen wir, dass dieses Engagement für Natur und Qualität extrem kostenintensiv ist. Pro Baum erzielt Andrea gerade mal einen Liter Öl. So wird auch klar, wie Produktionskosten von 40 Euro pro Liter und die Bezeichnung „Grünes Gold“ entstehen und es erstaunt uns nicht, dass Andrea ihre Ölproduktion noch immer mitfinanzieren muss.

be cultivated again. Andrea added 240 scions to the existing 1111 trees, some of which were over 500 years old. Dry stone walls were built to protect the grove against erosion, and the olive oil production was revived. “I felt obliged to revive the olive oil production here. The tradition of olive cultivation is very rich, and the olive oil is extremely valuable. Unfortunately, this old tradition is slowly perishing, because a lot of the farmers just can’t live off the crop anymore. And to increase the yield, they don’t just use their best fruits. They sell a mixture of good and average quality olives to the large industrial presses, because it doesn’t matter to them. But this way, consumers don’t get the chance to buy a high-quality oil, made from only premium olives.”

Her high demands on quality make it difficult for Andrea Lehman in the olive oil industry. “Add to that the fact that I’m a woman working in a male-dominated industry, and on top of that, I’m a German.” But by now, the people here have accepted Andrea and her business. “Most of the villagers feel a deep connection with my farmhouse. After the war, some of the older people came to this house to find shelter. They used to get water from the well here, they baked their bread in the oven, and gave birth in what is now my kitchen. They all feel attached to the house and take part in the rebuilding.”

Because Andrea attaches great importance to biological and natural farming without chemical aids, she often has to resort to expensive alternatives. For instance, in her fight against the olive fruit fly, which can ruin a whole year’s crop, she came up with this interesting solution: to prevent the pests from infesting the trees during the critical period, all trees are sprayed with pulverized kaolin. This procedure has to be repeated after every rain shower. When Andrea tells us the size of the yield, we realize just how cost-intensive this commitment to nature and quality really is. One tree only produces one liter of oil. This also explains production costs of €40 per liter and why they call it “green gold”. It is therefore not surprising that Andrea is still co-financing her oil production.

At the moment, she mainly sells her “Il Casone Extra Vergine” to customers in Germany and selected gourmet circles, who appreciate high-quality food in the higher price segment. Michael Hoffmann, for example, a star chef at Berlin’s Restaurant Margaux swears by Andrea’s “green gold”. Besides the oil production, she is also starting other big projects: New projects are in the planning: a new guest house and a



Ein letzter Blick zurück zu „Il Casone 1729“ und wir fühlen uns erlappt. Denn ganz ohne zypressengesäumte Wege sind wir doch nicht ausgekommen – wie schön...
 A final look back at the “Il Casone 1729” and the beaten track we tried to get off...

Noch verkauft sie ihr „Il Casone Extra Vergine“ hauptsächlich nach Deutschland und in ausgewählte Gourmetkreise, weil dort hochwertige Lebensmittel im gehobenen Preissegment die dafür benötigte Anerkennung finden. So schwört auch der Sternekoch Michael Hoffmann vom Restaurant Margaux in Berlin auf das „Grüne Gold“ von Andrea. Zudem startet sie auf ihrem Anwesen große Projekte: Ein Gästehaus soll entstehen, sie plant ein Wellnessprogramm für den Sommer und eine Kochschule mit Andrea Mattei, dem Chefkoch vom Ristorante Magnolia des Hotel Byron in Forte dei Marmi. Ob sie Deutschland vermisst? „Die deutsche Kultur vermisse ich schon sehr, manchmal auch das geordnete Leben. Ich bin nun einmal Deutsche und ich schätze das sehr, dass die Deutschen in sehr kurzer Zeit sehr viel auf die Beine stellen können. Aber ich glaube, die Mischung passt: Was die Deutschen nicht haben, haben die Italiener und umgekehrt.“

Andrea führt uns auf den Olivenhain hinauf. Hier oben spürt man, wie die Sonne auf dem trockenen Boden brennt. Stolz präsentiert die Olivenbäuerin ihre Zöglinge: Noch sind die Früchte winzig, aber schon in wenigen Monaten werden sie reif sein für die Ernte. „Das ist der Höhepunkt des Jahres“, freut sich Andrea. „Plötzlich arbeiten hier verschiedene Generationen Hand in Hand: das Alter ist egal, die Sprache ist egal, die berufliche Stellung ist egal. Sie machen zwischendurch Picknick, es riecht überall nach Oliven und die Hände sind ölig. Dann kommt der große Moment, in dem die Oliven gepresst werden und die ersten Tropfen Öl aus der Mühle kommen.“ Andrea strahlt. Und noch bevor wir überhaupt daran denken, dass unser Flieger uns in wenigen Stunden nach Deutschland zurückbringen wird, wissen wir: Bei der nächsten Ernte sind wir dabei.

health spa program for the summer, as well as cookery courses with Christiano Tomei, chef at the Hotel Byron's Ristorante Magnolia des in Forte dei Marmi. Does she miss Germany sometimes? “I do miss the German culture, and occasionally I miss the slightly more ordered life there. I am German, after all, and I appreciate the Germans for their ability to accomplish lots in a very short space of time. But I think the mix is just right: what the Germans lack, the Italians have, and vice versa.”

Andrea takes us up to the olive grove, where the sun burns the dry soil, and proudly shows us her plants. The fruits are still tiny, but in a few months' time they will be big enough to be harvested. “This is going to be the highlight of the year,” Andrea is getting excited. “All generations will be working together. Neither age, nor language or profession matter then. They will have picnic breaks together, the air will be filled with the scent of olives, and the hands will be covered in oil. And then the big moment will arrive, when the olives are pressed and the first drop of oil comes out of the mill.” Andrea is beaming. And without even thinking about the fact, that our plane will be taking us back to Germany in a few hours, we know that we will be here for the next harvest.

i Il Casone 1729
 Via delle Fonti 369
 55040 Piano di Mommio /Lucca (Italia)
 Tel.: 0039 0584 998025
 info@ilcasone1729.com
 www.ilcasone1729.com

BACCO
Italian culinary art worldwide since 1968

- Ristorante Bacco | Berlin
- Ristorante Bocca di Bacco | Berlin
- Hotel Bacco | Lido di Camaiore, Tuscany, Italy
- Ristorante Bacco | Mediterranean Beach Hotel, Limassol, Cyprus
- Ristorante Bacco | Elysium Paphos, Cyprus
- Ristorante Bacco | Samara, Russia
- Ristorante Bacco | Palazzo del Mare, Kos, Greece

● www.bacco.de