

Italiens Superlativ: Eine Region für Genießer

Herbstreise ins Piemont

Im Piemont läuft Italien zur Höchstform auf. Wenn sanftes Herbstlicht die Landschaft in eine gelbrote Farbsymphonie verwandelt, ist die beste Zeit des Jahres wandern zu gehen und sich Appetit zu holen. Die Rezepte und Gerichte der piemontesischen Küche gehören zum Besten, was Italien Feinschmeckern zu bieten hat.

Auf Albas Piazza Duomo herrscht wildes Geschrei. Um eine kreisrunde, nur notdürftig abgesteckte Arena in deren Mitte Weinflaschen aufgereiht sind, stehen viele Männer und Frauen, alt und jung. Die meisten hantieren mit einer Angelrute und versuchen die Schlinge, die sich dort befindet, wo sonst der Köder angebracht ist, um den Hals einer der aufgereihten Flaschen zu legen. Die Zuschauer folgen dem Spektakel lautstark, feuern Freunde an und überschütten andere mit Hohn. Wer's schafft, bekommt eine Flasche Wein.

Still ruht der von Luxusvillen gekrönte Ortasee.



Am Rande geben Gaukler, Zauberer und Jongleure ihr Bestes. Auf dem Trüffelmarkt in Alba steppt der Bär. Ein guter Teil der knapp 32.000 Einwohner der Stadt ist auf den Beinen. Gourmets aus aller Welt drängen sich dicht an den Verkaufsständen vorbei, an denen die besten Pilzknollen des Weißen Albatruffels für viel Geld angeboten werden. Liebhaber von Delikatessen finden daneben alles, was die Region zum Thema Tafelfreuden produziert.

Metropole Turin

Würden in diesem Treiben die Telefoninos fehlen, die jeder in der Hand hat, könnten die Bilder aus längst vergangenen Zeiten stammen. Vielleicht aus den vielen Jahrhunderten, als das Piemont Teil des Königreichs Savoyen war, das sich ab dem Hochmittelalter in unterschiedlichen Ausdehnungen weit über die Alpen hinaus nach Frankreich erstreckte. Die vier Könige, die Italien nach der Phase des „Risorgimento“ (1815 bis 1861), der Vereinigung zu einem Italien, hatte, stammten aus dieser Dynastie. Mit der Neuordnung Europas nach dem 2. Weltkrieg entstand Piemont in seinen heutigen Grenzen. Trotz fehlendem Zugang zum Meer eine der attraktivsten und schönsten Regionen von „Bella Italia“.

Allen voran die Provinzhauptstadt Turin, eines der kulturellen und wirtschaftlichen Schwergewichte auf dem Stiefel. Fiat und Fiat Industrials sitzen dort, dazu Intesa Sao Paulo, die wichtigste Bank Italiens und damit drei der größten Arbeitgeber des Landes. Wo die Wirtschaft floriert ist Geld, da ist deshalb auch Kunst und Kultur und das Leben kann in vollen Zügen genossen werden.

Die beliebte Einkaufspassage Galleria San Federico in Turin lädt zum Stöbern ein.





Trüffel, Käse, süße Leckereien – was will man mehr?

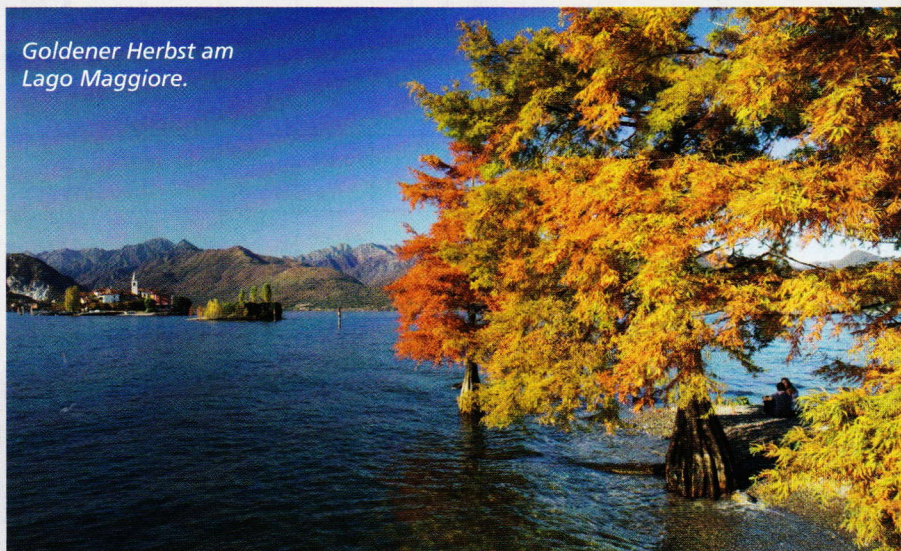


Palast als Schiff

Von Turin im Zentrum des Piemont geht es nordwärts. Im geschäftigen Städtchen Stresa am Lago Maggiore fahren wir mit dem Ausflugsboot zu den Borromäischen Inseln. Die Isola Bella, den Namen hat sie mit gutem Grund, ist von einem Palast und einem Garten dominiert, beide im Barockstil. Von weitem wirkt das Ensemble wie ein Schiff, mit dem Palazzo als Brücke. Der herrliche Garten verzaubert beim Spaziergang mit seinen Laubengängen, Statuen und Wasserbecken in denen Spiegelbilder tanzen. Auf der Isola Superiore o dei Pescadore bleiben wir über Nacht. Die Chancen, in einem der Restaurants Zander, einen Hecht oder den seltenen, lachsähnlichen Lavaret aufgetischt zu bekommen, sind groß.

Eine Oase der Ruhe ist unweit davon, am kleineren Ortasee, das Städtchen Orta San Giulio. Ein leichter Spaziergang führt auf den Sacro Monte, den heiligen Berg. Die Kapellen dort wurden im 16. Jahrhundert gebaut, um die gläubige Bevölkerung bei der Stange zu halten. Seit 2003 sind sie von der UNESCO auf der Welterbeliste aufgeführt.

Goldener Herbst am Lago Maggiore.



Weiter südlich wird das Piemont flacher. Der Fluss Po, die Lebensader Oberitaliens, bewässert zahllose Reisfelder und macht das Piemont zum größten Reisproduzenten Europas.

Knollen, die alle wollen

Die eigentliche Schatztruhe des Piemonts befindet sich in und um die sanft geschwungenen Hügelketten des Apennin. Wanderer und Gourmets kommen hier

gleichermaßen auf ihre Kosten. Roero und Langhe heißen die beiden Landschaften. Sind Orte wie Serralunga d'Alba, das Castello della Volta oder Castiglione Falletto gute Ausgangspunkte für Wanderungen, können Ziele wie Barolo, Barbaresco und Asti nicht besser gewählt werden. Liebhabern gehaltvoller Rotweine versprechen diese Namen Hochgenuss. Auf Auktionen brechen die aus der Nebbiolotraube gekelterten Tropfen regelmäßige Rekorde.

Das weiße Gold

Aber auch der Tuber magnatum wächst hier. Besser bekannt ist er unter dem Namen Weißer Albatrüffel. Er ist der Grand Cru unter den Trüffelknollen. Er wird den Speisen erst beim Servieren beigelegt. Die Knolle zu erhitzen gilt als frevelhaft, weil darunter der Geschmack leidet – bei einem Kilopreis von 3.000 bis 9.000 Euro wäre das mehr als schade. Die hohe Preisspanne entsteht durch das schwankende Angebot. Im Gegensatz zu einigen anderen Sorten lässt sich der Weiße Albatrüffel nicht kultivieren. Das steigert seinen Wert und macht den Pilz zu etwas ganz Besonderem – das weiße Gold des Piemont.

Blick auf Serralunga d'Alba, die Wehrburg einer Familie aus dem Barolo, erbaut im 14. Jahrhundert.



Text/Bilder: Franz-Marc Frei

