Mitarbeiter des berühmten Metzgers Dario Cecchini. Dessen Credo: „Das ganze Rind gut und verantwortlich verwerten, aus Respekt vor dem Tier!“

TOSKANA

AC/DC UND EIN HALLELUJA

Schön ruhig hier: Das „Vitigliano Tuscan Relais & Spa“ beherbergt maximal 14 Gäste

Text: **Beate Kirchner** Fotos: **Günter Standl**

Eine Deutsche zauberte aus Ruinen in den Hügeln des Chianti das wunderbare Hideaway „Vitigliano Tuscan Relais & Spa“. Unsere Reporter führte sie zu ihren Lieblingsplätzen in der Umgebung. Dort lernten wir den Metzger Dario Cecchini kennen, der zu AC/DC schlachtet, und verkosteten Wein von Pop-Ikone Sting

1 | Das frühere Dorf Vitigliano präsentiert sich heutzutage als einer der exklusivsten Landsitze der Toskana
2 | Selbstredend, dass auch die Küche edel ist, etwa das Caprese
3 | Marion Hattemer: Initiatorin und Inhaberin des „Vitigliano Tuscan Relais & Spa“

Der Aperol Spritz prickelt im Glas, die Sonne verschwindet hinter den Olivenhainen und taucht die Hügellandschaft in geheimnisvolles Licht. Es duftet nach Rosmarin. Sun-Downer im Liegestuhl des „Vitigliano Tuscan Relais“. Es ist nicht schwer nachzuvollziehen, warum dies im 11. Jahrhundert ein Ort der Stille und Andacht war, warum hier die Kapelle der Verrazano, einer der bedeutendsten Familien in der Toskana, stand. Die erhabene Position auf dem Hügel zwischen Florenz und Siena garantierte der mächtigen Adelsfamilie Kontrolle über ihr Einzugsgebiet. Heute schweift der freie Blick im 360-Grad-Panorama über ein klassisches Toskana-Stillleben: sanfte Hügel, Zypressen, kleine Dörfer, Weinreben.

ERST RÖMERDORF, DANN FATTORIA

Die Kapelle der Verrazano ließ Marion Hattemer in Zusammenarbeit mit der Architektin Christina Kammereck restaurieren, detailgetreu wie das gesamte Anwesen. Sieben turbulente Jahre dauerte die Instandsetzung. Ursprünglich hatte Marion nach langer beruflicher Wanderschaft nur ein Heim für ihre Familie mit vier Kindern gesucht – und dabei zwischen den Weindörfern Greve und Panzano den Weiler Vitigliano entdeckt, dessen Ursprünge bis auf die Römerzeit zurückgehen. Und schließlich wurde daraus das „Vitigliano Tuscan Relais“, inklusive Spa-Terrasse und Yoga-Plateau.

Im 15. Jahrhundert stand hier ein vollständiges Dorf. Auf der „Fattoria Vitigliano-Verrazzano“ wurde in der Folgezeit Weinanbau und Landwirtschaft betrieben. Ein Ort mit einer illustren Vergangenheit, doch als Marion das Anwesen von den Erben der Tageszeitung „La Nazione“ aus Florenz erwarb, war es seit Jahren verwaist, es bestand aus nichts als Ruinen. Es folgten zwei Jahre Dauerkrimi mit Bürokratie, Anwälten, Banken, Paragrafen – und strenge Auflagen vom Amt für Denkmalschutz.

WO DER KOCH DAS MESSER WETZTE

So führt die alte Treppe im Originalzustand neben der Küche zu den vier Suiten der Gründervilla hinauf. Die tiefe Mulde, in die die Hand auf dem steinernen Handtreppenlauf absinkt, diente den Köchen zum Messerwetzen.

Auf halber Höhe eine Büste. Ist das Dante? Nein. Woher der Steinkopf kommt? „Einige der Accessoires stammen von anderen Baustellen. Viele wünschten sich eine moderne Einrichtung, da wurde schon mal ein altes Cotto entsorgt, das wir dann einbauten“, erzählt Marion. Ansonsten: alte Weinfässer als Boden, Kerzenhalter aus der Kirche als Deko.

All diese Gegenstände komponierte sie zu einem inspirierenden Wohlfühl-Ensemble, luxuriös, kein bisschen prätentiös und stets von der Geschichte inspiriert. Die antiken Perserteppiche stammen aus dem Fundus von Marions Schwiegervater, seines Zeichens Teppichhändler aus Teheran. So international wie die Familie selbst ist auch die Gästeschar.

GAS GEBEN, WENN DAS WILDSCHWEIN GRUNZT

Marions Ehemann Kiyan liebt E-Mountainbike-Touren in der Landschaft des Chianti, über Hügel und Eichenwälder, vorbei an Zypressen und immer wieder durch private Weingüter. Die Weinbauern der Gegend sind kulant und erlauben die Durchfahrt. „Manchmal aber, wenn ich allein unterwegs bin, höre ich im Wald laut die Wildschweine grunzen, da wird mir schon ein bisschen mulmig. Dann schalte ich in den höchsten Gang und sehe zu, dass ich rasch wieder aufs freie Feld komme.“

WO DAS „FIASCHO“ ERFUNDEN WURDE

Gästen empfiehlt Kiyan eine Tour über Volpaia, eine kleine bezaubernde Ortschaft, bis Radda in Chianti mit seinem mittelalterlichen Dorfkern. Seit es 1415 zum Hauptsitz der historischen Lega del Chianti wurde, entwickelte sich das Weinbaugebiet des späteren Chianti Classico. Der wird hauptsächlich aus der Sangiovese-Traube gekeltert und wurde früher traditionell im Fiascho, der strohumwickelten Bauchflasche, verkauft. In den 1970er-Jahren wurde die

Panzano in Chianti hat zwar nur rund 1.000 Einwohner, aber einige interessante Kulturgüter: Ein Kastell, ein Oratorium und die sehenswerte Kirche Santa Maria

Für Kirchenfans ist die Toskana ein gelobtes Land: Viele kleine Kirchen bestechen durch Charme, etwa in Panzano in Chianti

Bauchflasche zum Symbol für schlechte Qualität. Längst hat der Chianti wieder einen hervorragenden Namen und findet unter Weinkennern Beachtung. Die Biketour folgt zwischen den Orten Greve und Panzano der alten römischen Straße, an der auch Vitigliano liegt, durch die liebliche, klassische Landschaft des Chianti.

SÜFFIGES VOM GUT DER GÖTTER

Kiyan erzählt gern und kenntnisreich von der Geschichte Vitiglianos. Und er ist ein charmanter und gebildeter Sommelier. Zu den Weinen, die er zum abendlichen Vier-Gänge-Menü empfiehlt, gehört der Super-Tuscan „Tenuta Degli Dei IGT“ mit „kräftigen Dunkle-Beeren-Aromen und ungewöhnlich mineralischem Abgang“. Das „Gut der Götter“ gehört zum Familienbesitz des Modeschöpfers Roberto Cavalli, sein Sohn Tommaso baut den Wein an.

Zwar ist Tommaso so gar nicht in die Fußstapfen seines weltberühmten Vaters getreten, er hat sich aber seine Leidenschaften zu eigen gemacht: Wein und Pferde. Der gelernte Jockey baute eine Pferdezucht für Traber auf, bis heute fährt er selbst hin und wieder Rennen.

TOSKANA IM KURZ-CHECK

Kultur und Kunst satt: Nirgends in Italien gibt es so viel zu sehen wie hier
Leckere Landküche: Außerhalb der Städte schmeckt es fast in jeder kleinen Trattoria gut, der offene Wein dazu auch!
Genussmenschen: Die „Toscani“ sind den schönen Seiten des Lebens zugewandt: Kunst, Essen, Trinken, Feiern. Und sie sind freundlich – das steckt an

Touri-Fallen: Kaffee auf der Piazza? Pizza am Dom? Da Touristen meist nicht so bald wiederkommen, lauert Gastro-Nepp an allen strategischen Punkten
Schlangestehen: Der Andrang vor berühmten Sehenswürdigkeiten ist enorm, ohne Planung und Vorabbuchung im Internet ist der Urlaubstag dahin
Menschenmassen: In den Städten sind viele Reisegruppen unterwegs, oft ist ein Bummel durchs Zentrum ein einziges Gedrängel

2001 beschloss Cavalli, den Weinbau von Grund an zu erneuern: Statt der heimischen Sangiovese-Traube baute er französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot an. Seinen Flaggschiff-Wein „Tenuta Degli Dei IGT“ kreiert er aus diesen Reben. Das Gut produziert jährlich nur etwa 55.000 Flaschen, aber in Top-Qualität. Die Reben werden handverlesen.

MAGISCHER ORT: DIE KIRCHE SAN LEOLINO

Cavallis Wein lagert in riesigen Holzfässern im Keller unter der romanischen Kirche Pieve di San Leolino aus dem 12. Jahrhundert, deren Ursprünge allerdings noch 200 Jahre weiter zurückreichen. Sie ist frei zugänglich. Kunsthistorisches Highlight im Inneren: zwei Tabernakel von Giovanni della Robbia. Wie zahlreiche andere romanische Kirchen in der Toskana steht auch San Leolino an einem einst strategischen und bis heute magischen Ort, das Gotteshaus ist perfekt in die Landschaft integriert.

Friedlich und ruhig ist die Atmosphäre auf dem Platz vor der kleinen Kirche. Quasi in religiöser Stille lagern Cavallis Barrique-Weine in dem unterirdischen Raum. Just an diesem Ort wurde das Team von Historikern fündig, das Kiyan beauftragt hatte, der Geschichte Vitiglianos in den alten Archiven nachzuspüren. Die in der Kirche entdeckten Schriften dokumentieren den historischen Ursprung des Anwesens. „Seitdem ziert die Jahreszahl 1085 das Wappen von Vitigliano“, erzählt Marion stolz.

Zum Frühstück gibt es selbst gebackene Schiacciata. Der einfache Fladen wird aus Dinkelmehl, hauseigenem Olivenöl und Rosmarin, der gleich vor der Haustür wächst, gebacken. In Vitigliano kommt nur Regionales auf den Teller, Nachhaltigkeit hat Priorität. Zum Einkaufen fährt Marion hin und wieder auch nach Florenz. Dort zieht es sie in die historischen Markthallen von San Lorenzo Centrale, wo sie Peperoncini, Tomaten, Zucchiniblüten, Kastanien kauft und was die Erntesaison gerade beschert.

FLORENZ, BEVOR ES ERWACHT

Lieblingsplatz auf dem Weg nach Florenz ist San Miniato al Monte auf einem Hügel vor den Toren der Stadt – des Ausblicks wegen. „Ich empfehle jedem dort einen Stopp, bevor sie auf kunsthistorische Erkundungstour gehen. Am besten frühmorgens, wenn die Renaissancestadt erwacht“, rät Marion.

Die gigantische Domkuppel des großen Meisters Filippo Brunelleschi gebietet schon von hier aus Ehrfurcht. Trotz eines Durchmessers von mehr als 45 Metern baute der Maestro sie ohne tragendes Gerüst. Die historische Ponte Vecchio mit kleinen Häusern führt über den morgendlichen spiegelglatten Arno und der Palazzo Vecchio mit dem markanten

1+2 | Zu Fettuccine del contadino („nach ländlicher Tradition“) passt wunderbar ein aus Sangiovese-Trauben gekelterter Wein aus Radda in Chianti
3 | Weingut „Tenuta Degli Dei“ in Panzano in Chianti: Wird von Tommaso Cavalli, einem Sohn des berühmten Modeschöpfers Roberto Cavalli, geführt

1 | Morgens am Mercato San Lorenzo in Florenz: Im überdachten Teil des Marktes wird Obst und Gemüse verkauft
2 | Abends am Piazzale Michelangelo: Blick auf Kathedrale, Palazzo Vecchio und Arno

Turm auf der Piazza della Signoria wirkt von hier besonders elegant.

FROM NOSE TO TAIL

Wenn es um Fleisch geht, kauft Marion am liebsten bei Dario Cecchini im Dorf Panzano ein. Philosophie des Metzgers in neunter Generation: Vom Chianina-Rind, der größten Fleischrinderrasse der Welt, verwertet er alles – von der Nase bis zum Schwanz. Schon als Kind schmeckten ihm „Crêpes mit Schweineblut“ oder „Suppe aus Schweinedarm und Kohl“, die seine Oma für ihn zubereitete.

Gerade mal acht Prozent des gesamten Tiers mache das T-Bone-Steak aus, das unter Kennern so berühmt ist. „Eine klassische Bistecca Fiorentina war ein ziemlich schönes Ding“, schwärmt im Bestseller „Hitze“ Autor Bill Buford, der ehemalige „The New York Times“-Reporter, der bei Dario Cecchini für sein Buch in die Metzgerlehre ging.

Dario Cecchini aus der 900-Seelen-Gemeinde Panzano ist der wohl berühmteste Metzger der Welt. Er reist um den Globus, catert jede Menge private Dinner, taucht im brasilianischen Frühstücksfernsehen auf, gibt Workshops an Fachschulen und Universitäten in Europa.

TO BEEF OR NOT TO BEEF

Trotzdem ist Cecchini bodenständig geblieben. Bis heute spricht er kaum ein Wort Englisch, obwohl seine Frau Amerikanerin ist, nur toskanisch gefärbtes Italienisch, zitiert kapitelweise Dantes „Divina Comedia“ – ein waschechter „Toscano“ mit Passion für Kultur, Kunst und Poesie.

Und er ist ein Popstar, zelebriert die Metzgerkunst, küsst eine Bistecca Fiorentina, wenn er sie frisch zugeschnitten hat. Bei einer Veranstaltung in Kopenhagen mit dem Titel „Carne e spirito“ (Fleisch und Geist) schlitzte er einem Schwein den Bauch mit viel Andacht zum Sound von AC/DC auf, aus der Panchia del mondo (Bauch der Welt) wölbten sich die Eingeweide – gewiss eine skurrile Kunstperformance; hier war sicher kein Handwerker bei unappetitlicher Arbeit zugange!

„Metzgerei wurde in der Antike von den Priestern ausgeübt, sie ist also irgendwie eine heilige Kunst, die das ewige Dilemma zu lösen versucht: ein Tier zu töten, um sich zu ernähren“, erklärt Cecchini seine Devise: „Respekt vor dem Tier!“

SHOWTIME: „HELLS BELLS“ IN PANZANO

In Cecchinis „Antica Macelleria“ gibt es den ganzen Tag kostenlos Wein, Salami und Brot mit Chianti-Butter (Schmalz mit Kräutersalz) für alle! Aus den Lautsprechern schallt dazu immer wieder „Hells Bells“. Warum? „15 Jahre habe ich Klassik gehört, vor allem Don Giovanni, jetzt ist es Zeit für AC/DC.“ Das ist weniger ein Spektakel für Touristen, die zum berühmten Metzger pilgern, sondern toskanische Gastfreundschaft für Reisende wie für Einheimische, die auf einen Plausch reinschauen.

HERZLICH: DINNER FOR THE FAMILY

Zum Abendessen gibt es auf Vitigliano Rollbraten vom Schwein aus Cecchinis Metzgerei. Marion, die Kinder und Kiyan essen am Wochenende gemeinsam mit ihren Gästen. Man plaudert sehr familiär über die Tische hinweg, immer mit Blick über die Toskana-Bilderbuchlandschaft.

Heute schlägt Kiyan als begleitenden Wein einen „Sister Moon“ vom gerade mal 20 Minuten entfernten Weingut „Tenuta Il Palagio“ der Pop-Ikone Sting vor. „Eine biodynamische Vermählung von Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot.“ Wer bei Sting zur Weinernte kommen wolle, müsse dafür zahlen, erzählen die Leute im nahe gelegenen Greve. Doch das fällt einem hier noch nicht mal im Traum ein! Der Blick in die sanften Hügel des Chianti vor dem Einschlafen schafft Frieden in der Seele. Und am nächsten Morgen? Duftet es wieder nach Rosmarin und Lavendel, nachdem die Sonne aufgegangen ist.

INFOS TOSKANA

ANREISE Direkt in 1,5 Stunden von Frankfurt nur mit Lufthansa (***lh.com***) ab 250 Euro nach Florenz (***aeroporto.firenze.it***) beziehungsweise mit Air Dolomiti/Lufthansa (***airdolomiti.de***) ab München in einer Stunde und 15 Minuten.

MIETWAGEN Zum Beispiel eine Woche Fiat Panda ab 75 Euro über Car del mar, ***cardelmar.com***

SCHÖN SCHLAFEN

Villa Camerata – Ostello di Firenze In einer Villa aus dem 15. Jahrhundert wohnen die Gäste der Jugendherberge. Herrlicher Garten mit Ausblick in die Hügellandschaft der Toskana. Ab 18 Euro pro Person. ***firenze.aighostels.it***

Antico Spedale del Bigallo Zum Hostel ausgebautes Nonnenkloster aus dem Jahr 1500, zehn Kilometer von Florenz. Der Blick von der Terrasse auf Florenz ist zauberhaft, die Zimmer sind schlicht und haben eine besondere Atmosphäre. Ab 18 Euro pro Person/F im Schlafraum, DZ/F ab 58 Euro. ***anticospedalebigallo.it***

Agriturismo Fattoria Di Maiano Wohnen auf dem Bauernhof des Fürsten Miari Fulcis, der ein stilvolles B & B auf dem traumhaft gelegenen Areal in den Hügeln zwischen Fiesole und Settignano betreibt. Die Zimmer sind rustikal und hochwertig eingerichtet, die Landschaft lädt zu Spaziergängen ein. DZ ab 130 Euro. ***fattoriadimaiano.com***

Granduomo Gegenüber dem Dom von Florenz, die neun Apartments haben Boutiquehotel-Niveau. Auf der Dachterrasse kommt man der Kuppel Brunelleschis ganz nah. Traumhaft! DZ/F ab 185 Euro (zum Innenhof). ***granduomo.com***

Vitigliano Tuscan Relais & Spa Das jahrhundertealte Dorf wurde zu einem Luxus-Hideaway ausgebaut. Es liegt auf einem Chianti-Hügel zwischen Siena und Florenz. Sechs exklusive Suiten mit Natursteinwänden. Weitblicke in die Landschaft von jedem Zimmer aus. Mit Feinschmecker-Restaurant und Weinkeller. Suite/F ab 350 Euro, Mindestaufenthalt drei Tage. ***vitigliano.com***

Casa Mazzoni Urlaub in der Maremma: Bauernhof auf den Hügeln von Roccastrada zwischen Siena und Grosseto, herrlicher Blick bis zum Tyrrhenischen Meer und auf Elba. Stilvolle Zimmer. DZ/HP ab 145 Euro. ***casamazzoni.it***

GENIESSEN

Osteria Tripperia Il Magazzino In Florenz' urigem Stadtviertel Santo Spirito nahe der Ponte Vecchio. Einfache Florentiner Küche wie Trippa (Kutteln), Lampredotto (würziges Gericht aus dem Labmagen des Rinds) oder Pasta con cavolo (Nudeln mit Schwarzkohl). Mittleres Preisniveau, Piazza della Passera 2/3, Florenz, Tel. +39/055/ 21 59 69

Osteria Antica Mescita San Niccolò Klassische Hausmannskost. Spektakulär sind die Räume im Tiefgeschoss in einer alten Krypta aus dem Jahr 1000. Mittleres Preisniveau. ***osteriasanniccolo.it***

La Bottega di Volpaia Trattoria im Chianti, großartige Aussicht. Leckere Pasta-Gerichte oder Klassiker wie Wildschwein oder Huhn vom Grill. Mittleres Preisniveau. ***labottegadivolpaia.it***

INFO Italienische Tourismuszentrale ***enit.de***