

Trüffel, Wein und Traditionen

Die norditalienische Region Piemont südlich der Alpen ist unter Kunstliebhabern und Feinschmeckern eine beliebte Adresse. Jedoch bieten die sanften Hügellandschaften auch Möglichkeiten für Wanderer und Trüffelsucher



Le Marne Relais liegt inmitten der Weinberge bei Alba

FOTOS: RAINER HAMBERGER

VON MONIKA HAMBERGER

Es geht stetig bergauf. Inzwischen ist die Fahrbahn nur noch halb so breit. Dann, plötzlich ein unscheinbares Schild mit Richtungspfeil, der Wegweiser zum Hotel. Einen idyllischen Platz haben sich die Hotelbesitzer von La Darbia im italienischen Piemont hoch über dem Orta-See auserkoren, vom Lago Maggiore nur durch eine Hügelkette getrennt. Der Blick schweift über die im Nachmittagslicht glitzernde Wasserfläche. Rechts und links flankiert von Villen mit parkähnlichen Gärten, inmitten von Kastanienbäumen und einem Weinberg, liegt die Hotelanlage mit Ferienappartements auf einem Hügel beim Örtchen Orta San Giulio. Als 2008 den Architektenbrüdern Matteo und Gian Carlo der historische Steinturm mit Weinberg und Obstplantage zum Kauf angeboten wurde, waren sie nicht allzu sehr begeistert. Doch dann konnten sie diesen einzigartigen Platz nicht mehr aus ihren Gedanken verdrängen. Allein schon der Blick auf den See, die alten Bäume und der aus dem 15. Jahrhundert stammende Turm würden sich mit kreativen Ideen zu einer Unterkunft abseits der üblichen Normen verbinden lassen. In der Stille sollten im Alltag gestresste Menschen wieder zu sich selbst finden. Handwerker aus der Region sanierten den Steinturm, in ihm befindet sich heute die Rezeption. Der verwilderte Garten wick sorgfältig angelegten Gemüsebeeten. Und weil das Piemont Weinland ist, liefern am Hang wachsende Reben die notwendigen Zutaten.

„Kommt ihr auch zum Kastanien rösten?“ Andere Gäste sind schon unterwegs zu einem unscheinbaren Nebengebäude, das sich als Weinkeller entpuppt. Dort erwarten uns Spezialitäten aus der Region: verschiedene Käsesorten, Schinken, Gebäck und natürlich Wein. Im Vorhof rösten über einem Lagerfeuer in einer eisernen Schale Esskastanien, sorgfältig hin und her geschwenkt, damit sie nicht anbrennen. Schnell werden beim geselligen Beisammensein Kontakte geknüpft mit Gästen aus den anderen Ferienwohnungen. Die meisten Unterkünfte haben Blick auf den Orta-See. Dieser ist zu Fuß in einer halben Stunde erreichbar.

Dass Orta San Giulio Künstler inspiriert, ist schnell zu sehen. Anstatt grauer Hauswände, die wir eigentlich erwarteten, prangen beinahe an fast jedem Gebäude bunte Wandgemälde. Marode Innenhöfe und



Trüffelhund Kelly hat bei der Suche Erfolg

vernachlässigte Gärten gleichen Unvollkommenheit durch wild wuchernde Natur aus. Wir wandern auf einem etwas abenteuerlichen Weg am Ufer entlang, gesäumt von uralten Bäumen und prächtigen Villen. Neben uns das glasklare Wasser des Sees. Er gilt wohl als der sauberste aller oberitalienischen Gewässer. Durch enge Gassen gelangen wir zum Dorfplatz Piazza Motta. Er befindet sich in der Fußgängerzone, inmitten von Palazzi und schönen Arkadengängen. Natürlich genießen Besucher hier im Freien mit Blick auf die im See liegende Insel San Giulio einen Espresso oder ein Glas des bekannten Piemonteser Weins. Hier trifft der Besucher auf eine spannende Gelassenheit, typisch für diesen Teil Italiens.

Plötzlich fängt Kelly an zu graben. Für ihre kräftigen Pfoten ist die weiche Erde kein Problem. „Kelly, basta!“ Der Befehl ihres Herrn lässt sie innehalten. Wir sind auf Trüffel-Jagd im Piemont, einer norditalienischen Region südlich der Alpen. Der wesentlich sensiblere Geruchssinn ermöglicht Hunden, nicht nur verloren gegangene Kinder, sondern auch diesen unterirdischen Schatz ausfindig zu machen. „Eigentlich kannst du jeden Hund dafür ausbilden. Man fängt schon mit den Welpen an. Erst mit Käse, später dann mit wertvollen Trüffelstücken. Das Wichtigste ist ein gutes Verhältnis zu dem Tier“, erklärt uns Mario, Hundebesitzer und Trüffelkenner. Dann streichelt er Kelly lie-



Die Eigentümer in La Darbia rösten selbst Esskastanien für die Gäste

bevoll über den Kopf und lobt sie.

Per Hand und einem sogenannten Trüffelmesser gräbt Mario tiefer, riecht an der Erde und fördert ein winziges Klümpchen zutage. Kaum zu glauben, dass dieses einem Dreckbröckelchen ähnliche Teil der wertvolle, weiße Trüffel

sein soll. Mario gibt noch nicht auf und stößt plötzlich auf ein wesentlich größeres Teil. Wir nehmen bei der Riechprobe einen leichten Knoblauchgeruch wahr. Derweil ist Kelly im weitläufigen Gelände auf eine weitere Fundstelle gestoßen. Wo Pappeln und Eichen gedeihen,

fühlt sich auch der Trüffel wohl, der jedoch jedes Jahr an einer anderen Stelle wächst. Endlich erhält Kelly die längst fällige Belohnung: Hundeleckerli, was sie zum Weiter-suchen anspricht. Inzwischen niest es. Doch weder uns noch den Hund scheint das zu stören. Nachdem einige lohnende Exemplare im Körbchen liegen, lädt uns Mario auf seinen Bauernhof ein. Dort werden wir in der gemütlichen Wohnstube mit allerlei Köstlichkeiten verwöhnt: Trüffelstreusel auf Focaccia, gehobelter Trüffel auf Spiegelei. Natürlich jeweils mit geschmacklich dazu passendem Wein aus Marios hauseigenem Weinkeller. Er und seine Frau, beide weit über 80, gehören zu den liebenswürdigsten Gastgebern, die man sich denken kann.

Neben Trüffeln spielt Wein im Piemont eine wesentliche Rolle. Wohl der bekannteste dürfte der Barolo sein, der zu 100 Prozent aus Nebbiolo-Trauben hergestellt wird. Gerade die Landschaft des Piemonts ist für diese spät reifende Rebsorte besonders geeignet. Die Namensgebung mag vom Nebel stammen, der bereits lange vor der Ernte die edlen Früchte der Weinberge bedeckt. Ausschlaggebend war jedoch der Ort Barolo mit seinem gleichnamigen Rotwein, etwa 15 Kilometer südlich von Alba.

„Ja, das war damals eine verrückte Idee. Die hatte ich in der Mittagspause mit Frederico.“ Guido Martinetti, Besitzer des Hotels Relais Le Marne, muss lachen, als er von den Anfängen des Erfolgsunternehmens Grom Gelati erzählt. „Ich wollte einfach ein Eis, das wie früher in meiner Kindheit schmeckte, ohne den ganzen Krimskram, der heute beigefügt wird.“

Authentisch sollte es schmecken. Dazu verwendeten sie in der Herstellung hochwertige Milch, frische Eier, weißen Rohrzucker und Früchte aus dem eigenen Obstgarten. „Hier wuchsen Aprikosen, Pfirsiche, Feigen, Himbeeren und Melonen“, erzählt er stolz. Die Idee zweier Freunde führte zu einem grandiosen Erfolg. Ursprünglich stammt Guido von einem Bauernhof und hat Agrarwissenschaften studiert. Gerne erzählt er davon, wie er aufgewachsen ist, und spricht liebevoll von der Rolle seiner Mutter.

Inzwischen wanderte die Eismarke zu einem anderen Eigentümer, jedoch mit unveränderten Rezepten. Guido widmet sich wieder seinem Weingut Mura-Mura in Monferrato, gleich nebenan, und seinem Hotel, dem Le Marne Relais, einer Oase

INFO

Piemont

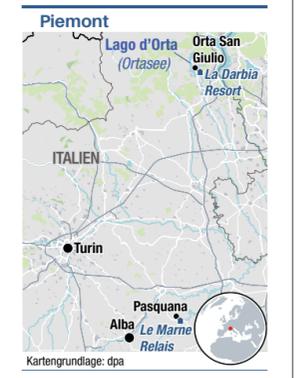
Anreise

Das Resort La Darbia liegt im Norden des Piemont oberhalb des Ortasees mit Blick bis in die vergletscherten Hochalpen und ist von Bonn knapp 800 Kilometer entfernt. Regelmäßig fliegt Lufthansa ab Düsseldorf nach Mailand-Linate in der Poebene, von hier aus weiter mit dem Mietwagen zum Beispiel bei www.sunnycars.de

Unterkunft

La Darbia, Lago d'Orta
Telefon: 039 389 3113813
info@ladarbia.com
www.ladarbia.com

Le Marne Relais ist eingebettet zwischen Weinbergen im südlichen Piemont und liegt näher am Flughafen Turin, mit regelmäßiger Verbindung durch Lufthansa nach Frankfurt
www.lemarnerelais.it
Telefon: 039 0141 183
info@lemarnerelais.it



der Erholung inmitten von Obstbäumen und Weinbergen. Das Resort mit Innenhof auf weitläufigem Gelände liegt zwischen Weinbergen und hat ein großes Hallenbad. Jedes der Zimmer und jede Suite ist einem Künstler gewidmet, sei es mit einem seiner Gedichte oder grafischer Gestaltung. Zwischen Weinbergen und kleinen Bauernhöfen spazieren wir durch eine von Massentourismus glücklicherweise noch nicht entdeckte Landschaft. Familienangehörige renovieren ihre Häuser, Kinder spielen im Hof, der Hund rennt dazwischen herum. Ein wohlthuender Blick auf ganz normalen Alltag.