

ULLA BESANÇON

CUCINA CASANUOVA





CASANUOVA - DIE GESCHICHTE DES HAUSES

„Complimenti, complimenti!“ Karl aus Hamburg ist begeistert. Von den Köchinnen. Aber wer ist das nicht. Es ist immer dasselbe. Kurz vor halb acht werden die Gäste unruhig. Sie stecken ihre Nase in die Küche, decken eifrig die großen Holztische unter den Weinreben auf der Terrasse ein, sorgen für Getränke, werfen noch kurz einen Blick auf Weinberge und Olivenhaine in der Abendsonne, aber eigentlich warten sie nur sehnsüchtig auf den Augenblick, in dem Ulla an die kleine Schiefertafel vor der Küche das Menü des Abends schreibt.

Begeisterte Ahs und Ohs sind regelmäßig die Folge. Vor allem bei den Stammgästen, die schon wissen, welche kulinarischen Genüsse sie erwartet, wenn dort steht: „Farfalle agli agrumi“ oder „Verdure al forno“. Oder „Pappa al pomodoro“ und „Gnocchi al pesto di

basilico“. Dann ist die Welt des Genießers in Ordnung. Und eigentlich will er nie mehr weg von hier.

Von Casanuova. Einem kleinen Paradies, 256 Meter hoch über dem Arno gelegen, nahe bei



Florenz, aber weit entfernt vom lauten Getriebe der Großstadt. Diesen Ort der Stille mitten in der wunderbaren toskanischen Landschaft haben Ulla und Thierry Besançon 1981 entdeckt. Beide kommen aus pädagogischen Berufen und dass sie einmal als Hotelier, Köchin und Gärtnerin und er als Landwirt oder Weinbauer arbeiten würde, war so nicht geplant.

Es hat sich ganz behutsam entwickelt, nach der Initialzündung, einer Wanderung Thierrys durch die flirrende Hitze der Toskana im August 1979. Anfang der achtziger Jahre beschloss das deutsch/holländische Ehepaar schließlich, hier einen gastlichen Ort zu schaffen für Natur und Kunst liebende Menschen. Mit Casanuova, einem 350 Jahre alten Gutshof mit Geschichte – ursprünglich Ordenssitz, Waisenhaus und Pachtstelle der Bauern des Grafen Serristori – fanden sie relativ schnell das geeignete Objekt. Die einzigartige Atmosphäre der Villa haben die beiden über Jahre hinweg gepflegt und wunderbar erhalten. Aber der Anfang war alles andere als

MENÜS FRÜHLING



DER FRÜHLING

Der Frühling ist eine von mir als besonders intensiv empfundene Jahreszeit. Die ersten Artischocken oder das erste Mangoldgemüse wieder an einem sonnigen Plätzchen im Freien zu essen, das ist ein großer Genuss nach grauen Wintertagen. Es wird langsam wieder wärmer und am milden Licht des Frühjahrs und vor allem an meinem Garten kann ich mich kaum satt sehen, wenn die ersten Krokusse die harte Erde durchbrechen und ich in all dem Grau wieder fröhliche Farbtupfer sehe. Schneeglöckchen, Mandelblüten und Zwergtulpen folgen bis Anfang März.

Anfang April, wenn auf dem Pratomagno kein Schnee mehr zu sehen ist, kommen dann meine Zitronen- und Orangenbäumchen aus ihrem Winterquartier, der Limonaia, und die Rosen beginnen üppig zu blühen – alles ist im Aufbruch. Und erstmals genieße ich es, in der Hängematte im Garten zu liegen und in den pastellfarbenen Himmel zu schauen. Das wird dann über viele Wochen hinweg nur noch sehr selten der Fall sein. Zum Aufwärmen nach der Arbeit im Garten oder im Weinberg servieren wir gerne noch kräftige Suppen, zum Beispiel aus von uns am Hof eingekochten

Tomaten, Kartoffeln und Lauch. Fein schmecken auch schon die ersten Blattsalate aus dem Garten oder junge Erbsen. Für mich ist Essen ein sinnliches Erlebnis. Eines, das ich gerne in geselliger Runde mit Freunden oder der Familie teile. Deshalb bin ich bei aller Experimentierfreude in der Küche auch nie eine Freundin der nouvelle cuisine geworden. Die Portionen dürfen gerne ordentlich sein, und ehrlich gesagt, muss bei mir auch das Farbenspiel auf dem Teller und innerhalb eines Menüs stimmen. Ich meine damit nicht die manchmal inflationär eingesetzten Ornamente aus Aceto Balsamico über allem und jedem oder sonstige überflüssigen Schnörkel. Unsere Küche kommt ohne all dies aus und dennoch sind die Teller mit roten Tomaten, grünen Zucchini oder violettfarbenen Auberginen schön anzusehen. Das Auge isst schließlich mit.

Ganz besonders üppig ist bei uns der Speiseplan am Ostersonntag. Nach der Winterpause freuen wir uns auf unsere Gäste, die ersten kommen meistens zu Ostern, und das ist auf Casanuova ein besonderes Ereignis. Wir vermischen ein wenig die deutschen und italienischen Bräuche. Seit 25 Jahren backe ich auch hier in der Toskana meine Osterzöpfe, unsere Söhne haben immer Ostereier bemalt und das tun

wir oft heute noch mit den Kindern der Gäste. Mit meinem Mann Thierry auf dem Traktor in den Wald zu fahren und Holz für das Osterfeuer zu holen, ist für die Mädchen und Buben immer ein großer Spaß, wie natürlich das Osterfeuer selbst, das wir traditionell am Abend des Ostermontags abbrennen.

Richtig geschlemmt wird am Ostersonntag. Schon am Nachmittag beginnen wir damit, den alten Holzofen auf der Terrasse anzufeuern. Die Gäste sehen Bianca, einer unserer Köchinnen, über die Schulter, wenn sie den Teig für die Schiacciata und frische Nudeln, die kleinen Tortellini mit Hackfleischfüllung und die Cannelloni macht, und am frühen Abend beginnen wir unser mehrgängiges Festmenü mit einem Aperitivo auf der Terrasse. Der absolute Höhepunkt ist dann zum Abschluss die Dessertauswahl auf unserem Wagen mit Panna cotta con fragole, Bignolline con panna e cioccolato, Tiramisu und Zuppa Inglese. Danach tanzen unsere Gäste noch gerne bis weit nach Mitternacht.

Die Menüs, die nun jahreszeitlich sortiert folgen, habe ich so ausgewählt wie wir sie in Casanuova servieren. Selbstverständlich können Sie auch nur drei Gänge kochen oder

je nach Anlass unter den Antipasti oder Primi wählen. Und aus dem Ostermenü können Sie natürlich auch ein Buffet zusammenstellen. Ihrer Fantasie und Experimentierfreude sind keine Grenzen gesetzt.





und ca. 10 Min. köcheln lassen. Das in Streifen geschnittene Fleisch hinein geben, mit Salz und reichlich gemahlenem Pfeffer würzen und so lange köcheln lassen, bis sich ein Ölfilm auf der Oberfläche bildet. Mit frischem Weißbrot gegessen und einem Glas Rotwein ist dies ein herrlicher Imbiss!

Pere al Vino rosso *Birnen in Rotwein*

Zutaten:

6 reife Birnen

1 Liter kräftigen Rotwein

1 Stange Zimt

Schale von 1 Orange oder Zitrone mit Nelken gespickt

2 EL Honig oder brauner Zucker

Die Birnen im Ganzen schälen, Stiele nicht entfernen, und sie aufrecht nebeneinander in einen Topf stellen. Rotwein und die anderen Zutaten hinzufügen und sie bei schwacher Hitze langsam garen lassen. Birnen herausnehmen und zur Seite stellen. Den Rotwein auf kleiner Flamme reduzieren. Abschmecken, eventuell noch nachsüßen, Gewürze entfernen und die noch warme, nun eingedickte Rotweinsauce über die Birnen gießen. Sehr lecker mit Vanilleeis oder auch nur mit Schlagsahne!



Menü

Insalata di campo
Feldsalat

Pappa al pomodoro
Tomaten-Brotsuppe

Faraona al ginepro
Perlhuhn mit
Wacholderbeeren

Cantuccini mit Vinsanto
Mandelgebäck mit
Vinsanto



Insalata di campo *Feldsalat*

Nur mit den frischesten, knackigsten Salaten gelingt diese einfache wie köstliche Vorspeise. Im Garten haben wir noch die bitteren Wintersalate wie Zichorie, Radicchio, Rucola und Endivie, und im Gewächshaus schon den ersten Kopfsalat und Radieschen. Das krause, grüne oder violette Zeug, das man außerhalb Italiens in Restaurants oft als Garnierung auf den Tellern sieht oder als Salat serviert wird, hat bei uns keine Chance. Der Schwarzkohl treibt noch einmal aus und so nehmen wir für unseren Salat auch diese jungen Triebe.

Zutaten:

1 Handvoll Rucola	1/2 Radicchio
1/4 Endiviensalat oder weniger	3 Zichorienrosetten
1/4 Kopfsalat	10 Radieschen
2-3 Schwarzkohltriebe	1 Porreeestange

Alle Salate gut waschen, abtropfen lassen. Endiviensalat und Radicchio in Streifen schneiden, Kopfsalat zupfen, Schwarzkohl und Zichorie ganz lassen. Alle Salate miteinander vermischen. Radieschen und den weißen Teil des Porrees in feine Streifen schneiden, über den Salat geben. Für die Sauce die Anchovis klein schneiden, Kapern, wenn sie klein sind, ganz lassen, sonst hacken, alles mit dem Essig, Öl, Pfeffer und Salz vermischen (Vorsicht mit dem Salz wegen der Anchovis!). Erst kurz vor dem Anrichten die Sauce über den Salat geben. Es lassen sich auch Fenchel, Karotte und Stangensellerie, allerdings nur sehr fein geschnitten, hinzufügen.

Pesce al cartoccio *Fisch in der Folie gegart*

Dieses Gericht präsentiert sich immer als sehr wirkungsvoll. Man kann es gut vorbereiten und hat damit eine Hauptspeise, in der die Beilage gleich enthalten ist.

Zutaten:

6 Portionsstücke Kabeljau oder anderen Seefisch	
12 Shrimps	2 Paprikaschoten
2 EL schwarze entkernte Oliven	1 Bund gehackte Petersilie
3 große gekochte Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
1 Glas Olivenöl extra vergine	6 Blatt Backpapier
Zitronensaft	Salz, Pfeffer

Knoblauch mit der Petersilie fein hacken, ebenso die Oliven. Den Fisch waschen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und mit der Hälfte der Knoblauch-Petersilien-Mischung und den gehackten Oliven einstreichen. Die gewaschenen Paprika in feine Streifen schneiden und kurz in Olivenöl dünsten. Die gekochten Kartoffeln in nicht zu dicke Scheiben schneiden, mit der Hälfte der Petersilie, dem gehacktem Knoblauch sowie Salz und Pfeffer und etwas Olivenöl würzen, und auf die einzelnen Papiere verteilen. Jeweils eine Portion Fisch auf die Kartoffeln legen, darauf die Paprika und die Shrimps verteilen. Mit etwas Olivenöl und dem Rest der Petersilie abschließen. Das Papier gut verschließen und in dem

vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 Min. garen lassen. Zum Servieren öffnet man die Tüten und garniert mit etwas Petersilie und einem Zitronenachtel.

Sorbetto al limone *Zitronensorbet*

Mit diesem Nachtisch haben Sie keine Arbeit, aber ein Applaus ist Ihnen sicher!

Zutaten:

1 kg Zitronensorbet fertig gekauft
1 Flasche eiskalten Prosecco
6 Scheiben Zitrone
Zucker

Das Sorbet mit 1/2 Flasche Prosecco gut verrühren. (Die andere Hälfte haben Sie Ihren Gästen zum Aperitif gereicht). Den Rand von sechs nicht zu schmalen Sektgläsern in Zitronensaft tauchen und dann in Zucker. Vorsichtig die Sorbet-Prosecco-Mischung in die Gläser füllen. Mit Zitronenscheiben garnieren und mit einem Strohhalm servieren!







Torte e dolci Kuchen und Gebäck

Torta della Nonna Torte nach Großmutter's Art

Zutaten:

400 g Mehl	150 g Butter
100 g Zucker	1/2 Tüte Backpulver
1 Ei und 1 Eigelb	1 Eigelb zum Bestreichen
Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone	

Für die Füllung:

1/2 l Milch	4 Eigelb
1 Prise Salz	4 EL Zucker
4 EL Mehl	1 Vanilleschote
1 Eigelb zum Bestreichen	50 g geröstete Pinienkerne

Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen. Dreiviertel des Teiges in einer Springform auslegen, Ränder hochziehen, mit Backpapier auslegen und mit Bohnen beschweren. Kurz im vorgeheizten Ofen backen. Für die Füllung Eier und Zucker schaumig rühren, Mehl und die Gewürze unterrühren. Im Wasserbad oder auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren zu einer Crème eindicken lassen. Die Crème auf dem Tortenboden verteilen und aus dem Rest des Teiges eine Platte ausrollen und die Torte damit verschließen. Mit Eigelb bestreichen und mit Pinienkernen belegen. Nochmals 30 Min. bei 180 Grad backen.



Torta di cioccolato e carote *Schokoladen-Karottentorte*

Zutaten:

150 g geriebene Bitterschokolade min. 50%
150 g fein geraspelte Karotten
150 g Zucker
5 Eier
70 g Paniermehl
200 g Butter

Die Eier trennen. Den Zucker mit den Eigelb schaumig rühren, dann die Butter einrühren. Langsam das Paniermehl, die Karotten und die Schokolade hinzufügen. Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Eine Springform ausbuttern, mit Paniermehl bestreuen und den Teig hinein geben. Bei 150 Grad 1 Stunde im Ofen backen.

Crostata al limone *Zitronentorte*

Zutaten:

125 g Mehl
1 Eigelb
75 g weiche Butter
2 EL Puderzucker

Für die Füllung:

3 Eier
185 g Zucker
1/2 EL geriebene Zitronenschale
2 Eigelbe
125 ml Sahne
185 ml Zitronensaft

Für den Belag:

2 Zitronen
160 g Zucker
200 ml Wasser

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig herstellen. Wie bei der Torta della Nonna (S. 104) verfahren. Füllung zubereiten, indem man die Eier mit dem Zucker schlägt, die Sahne und den Zitronensaft einrührt, bis eine homogene Masse entsteht. Durch ein Sieb streichen und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Auf den Tortenboden streichen und im Backofen ca. 40 Min. bei

150 Grad backen. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Die Zitronen waschen und in feine Scheiben schneiden. Aus Wasser und Zucker einen Sirup kochen und die Zitronenscheiben darin solange köcheln, bis die Schale weich und das Fruchtfleisch transparent geworden sind. Kurz vor dem Servieren die Zitronen dicht an dicht auf die Torte legen.

Tipp: Die Zitronen eignen sich sowohl als Dekoration für die Zitronendesserts, die ich beschrieben habe in diesem Kochbuch, als auch für andere Nachspeisen. Probieren Sie mal eine Quarkspeise mit diesen gelierten Zitronen oder stellen Sie sie einfach so auf den Tisch für Ihre Gäste! Auch Orangen lassen sich auf diese Weise in eine Gaumenfreude verwandeln.

Torta Anna *Apfelkuchen nach Annas Art*

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
60 g Zucker
1 Prise Salz

Für den Belag:

2-3 EL Aprikosenmarmelade
etwas Zitronensaft
3 Eier
100 g gehackte Mandeln oder Nüsse
Messerspitze Vanille oder Mark
3-4 säuerliche Äpfel
125 ml Sahne
60 g Zucker

Einen Mürbeteig zubereiten und vorbacken. Dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Äpfel schälen und halbieren, Kerngehäuse entfernen, mit Zitrone beträufeln, damit sie nicht braun werden. Rundungen des Apfels einschneiden und die Hälften eng aneinander mit der Rundung nach oben auf den Tortenboden legen. Eier mit Zucker Sahne und Vanille gut verrühren. Nun die Crème über die Äpfel gießen und die Mandeln darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen. Vorsicht, kann leicht anbrennen.

WEIN UND ÖL



WEIN UND ÖL: DAS BESTE KOMMT AUS DER EIGENEN PRODUKTION

Die Anfangsidee war ein wenig romantisch, das gibt Thierry Besançon rückblickend gerne schmunzelnd zu. Und Lehrgeld hat der studierte Sportlehrer in seinen ersten Jahren als Landwirt in der Toskana auch bezahlt. Der gebürtige Holländer begann 1981 im Alter von 35 Jahren gemeinsam mit seiner Frau Ulla und dem kleinen Sohn Thilo damit, in Casanuova ein Gästehaus mit ökologischer Landwirtschaft zu betreiben.

Es gab zeitweise Kühe, Schweine, Enten, Kaninchen und Hühner, die wildernden Hunden oder Füchsen zum Opfer fielen, Arbeit von früh bis spät, viele Fragen und den ein oder anderen Flop. Was allein zählt: Thierry Besançon bewirtschaftet inzwischen sehr erfolgreich, biologisch und mit viel Knowhow 23 Hektar Land in den Hügeln über dem Valdarno, er macht neben dem Tilino, quasi seinem „grand cru“ (ITG), einen sehr rassigen Chianti (DOCG), einen Vino da Tavola, einen frischen trockenen Rosato und das Öl (extra vergine) seiner 1 400 Olivenbäume kann die Nachfrage gar nicht decken.

Er könnte spielend die doppelte Menge verkaufen. Das allerdings ist für ihn kein Grund, sich auf seinem Erfolg auszu-ruhen. Zu oft hat er als Winzer und Landwirt die zerstörerische Kraft der Natur, sei es Frost oder Hagelsturm, erlebt, um still zu stehen. Deshalb hat er immer Pläne, Verbesserungsvorschläge und letztlich will er den Betrieb langsam er-weitern. Und die Qualität natürlich halten, aber lieber noch verbessern.

Aber zurück zum Anfang. 1981 übernahm er mit dem großen Gutshof auch Land. Ölbäume, Wiesen, Wald. Land, das über viele Jahre hinweg nicht mehr kultiviert worden war, und Olivenbäume, die völlig aus der Form geraten waren. 1982 beauftragte er erstmals einen ortsansässigen Bauern damit, seine Olivenbäume fachmännisch zu schneiden und zu pflegen. In den Anfangsjahren freute sich die Familie schon über 20 Liter eigenes kaltgepresstes Olivenöl. Bis der verheerende Winter 1985 kam, der über weite Strecken in der Toskana nur schwarze Baumskelette zurückließ. In dem Gebiet rund um Casanuova waren die Olivenbäume nach drei Wochen Dauerfrost von minus 24 Grad



den Vigneto '06 (0,5 ha). Die wichtigste Rebe ist natürlich der Sangiovese, gefolgt von Merlot und Cabernet Sauvignon. Aus einem kleinen Kontingent Vermentino wird bald ein „Casanuova Blanc“ entstehen. Der Ertrag soll in den kommenden Jahren auf ungefähr 14 hl gesteigert werden, das heißt nicht mehr als 3,5 bis 4 hl Wein pro Hektar.

Die Arbeit im Weinberg ist eine nie endende. Eigentlich ist Thierry jeden Tag im Weinberg, schaut hier, zupft da, bindet dort. Und achtet auf die Mondphasen. Ein erfahrener Bauer aus der Nähe unterstützt ihn bei der intensiven Pflege des Weinbergs. Sein Betrieb ist und bleibt klein und überschaubar. Die Lese, die in aller Regel Anfang Oktober beginnt, geht mit bis zu sechs Helfern in drei bis vier Tagen über die Bühne. Den optimalen Zeitpunkt zur Ernte zu finden, nicht zu früh und nicht zu spät zu lesen, das ist die hohe Kunst

des Winzers und ganz entscheidend für die Qualität des Weines. Der Wein gärt zunächst in den blitzenden Stahl tanks im Weinkeller der Besançons und reift dann, je nach Sorte, im großen Holz-

fass oder wie der Tilino im kleinen jungen Eichenfass, dem Barrique. Die Abfüllanlage kommt auf Bestellung und auf Rädern zur Casanuova, eine feine, blitzsaubere Erfindung für die kleinen Weinbauern der Region, die sich eine eigene Anlage oft gar nicht leisten könnten. Auf der fahrenden Abfüllanlage werden die Flaschen gespült, wird abgefüllt, verkorkt, verkapselt, etikettiert.

Von all der Hege und Pflege, den Erfolgen und Misserfolgen, dem Kummer über Hagel, der Freude über eine gelungene Ernte – von all dem ahnen die Gäste auf der weinumrankten Terrasse der Casanuova wenig, wenn sie im milden Abendlicht mit Blick auf die umliegenden Weinberge ihren Rosato, Chianti oder Tilino trinken. Aber sie genießen es.

Petra Pintscher



