

Liebe Freundinnen und-Freunde der Locanda Casanuova,

die 43. Casanuova-Saison ist zu Ende gegangen.

Bereits seit einem Monat befinden wir uns in der Winterpause.

Das Hotel ist geschlossen, die Zitronen sind in die Limonaia umgezogen und der Gemüsegarten ruht. In der Küche sind wir noch beschäftigt um die Produkte des Gartens zu verarbeiten und Marmeladen zu kochen, die in der nächsten Saison den Speiseplan bereichern.

In der Landwirtschaft ging die Arbeit nahtlos weiter. Nach einer schwierigen Weinernte, bedingt durch das Klima, werden die Oliven gepflückt und sind bereits zum Teil in wunderbares Öl verwandelt. Einige von Euch werden schon in den Genuss gekommen sein durch unseren Versand, der Mitte November begonnen hat. Vielen Dank fuer die grosse Resonanz, aber der Verkauf muß weitergehen, denn der Ertrag ist in diesem Jahr erstaunlich hoch. Auch unsere Weine lassen sich sehen: Zögert nicht unseren online Shop zu besuchen für Wein -und Olivenölbestellungen!

Wieder liegt eine sehr intensive Casanuova-Saison hinter uns mit vielen interessanten Menschen, die für eine fröhliche und inspirierende Stimmung sorgten. Ein großes Kompliment an unsere Gäste, die unseren Ort zu etwas Besonderem machen. Wir sind sehr dankbar, dass Ihr unser Konzept schätzt und Euch vom ersten Moment an wohlfühlt, weil bei uns (fast) alles unverändert bleibt in einer Zeit der rasenden Veränderungen.

Wir halten an unserem Motto fest „Die Schönheit des Einfachen“, während Luxus inzwischen im Trend liegt. Unsere Fürsorge gilt weiterhin sowohl der Schönheit des Hauses und der Gärten als auch dem guten Essen. Immer bedeutsamer wird eine gesunde, ausgeglichene Ernährung, auf die wir im Interesse unserer Gäste von Beginn an großen Wert gelegt haben. Unsere biologischen Produkte, natives Olivenöl und Gemüse aus dem eigenen Garten leisten dazu einen wichtigen Beitrag. Auch unsere Entscheidung vor vielen Jahren, abwechselnd vegetarische und Fleisch-Menüs auf den Speiseplan zu setzen. Wir sind sicher, dies sind alles Gründe, weshalb unsere Kochkurse so beliebt sind, die ihr als Gruppe planen oder während eines Aufenthalts mit uns vereinbaren könnt.

Eine neue Erfahrung in der vergangenen Saison waren internationale Gruppen, die regelmäßig zu Wein-und Ölverkostungen kamen, und auf diese Weise unseren magischen Ort entdeckt haben. Auch das lokale Publikum hat uns schätzen gelernt und kommt gerne zum Essen oder um Feste zu feiern.

In den Weinbergen, die Thilo mit Sorgfalt hegt und pflegt, wurden und werden zum Teil Reben ersetzt und neue Praktiken eingesetzt, die besonders der Verbesserung

des Bodens dienen. Dies macht die Kulturen robuster und wirkt sich natürlich auch auf die Qualität der Weine aus.

Thilos Weine haben bereits diverse Auszeichnungen erhalten und verfeinern sich stets.

Im Sommer konnten wir eine kleine, feine Ausstellung der Künstlerin Ute Rakob aus Wien in unserer Kapelle zeigen: Arbeiten, die sie „Spuren“ nennt, Spuren des „Vergangs“.

Für das nächste Jahr, vom **7. bis 14. Juni**, ist wieder eine Woche geplant unter dem Motto „**Gärten, Yoga und Cucina**“, die der Erkundung von historischen und modernen Gärten gilt, verbunden mit entspannendem Yoga und anregendem Kochen. Informationen dazu gerne per E-Mail oder Anruf.

Im Frühjahr wird unser Schwimmteich erneuert, da eine neue Technik eine bessere Wasserqualität gewährleisten wird, was nötig ist wegen der immer heißer werdenden Sommer.

Und nun noch ein neues **Winterrezept** aus der Casanuova-Küche:

Pasta al sugo di cavolo nero, acciughe e zucca

Pasta mit Schwarzkohl, Anchovis und Kürbis

Zutaten:

6 eingelegte Anchovis

1 Stange Porree

6 Blätter cavolo nero

2 Knoblauchzehen - 3 EL Olivenöl

2 Pfefferschoten (je nach Schärfe)

500 g Kürbisfleisch

Zubereitung: In einem flachen Topf den gehackten Knoblauch, Porree, Pfefferschoten und die Anchovis im Olivenöl anbraten. Den von den Rispen befreiten und gehackten Kohl hinzufügen und auf kleiner Flamme schmoren lassen, bis der Kohl gar ist. Wenn nötig, etwas Wasser hinzugeben. Inzwischen den gewürfelten Kürbis im Ofen backen, pürieren und zum Kohl geben. Noch weitere Minuten köcheln lassen, bis sich alle Aromen schmackhaft vereinigt haben. Abschmecken und mit Penne oder Fusilli servieren. Buon appetito!

Wir wünschen Euch eine frohe Weihnachtszeit und einen guten Jahresausklang und uns allen Frieden.

In der Hoffnung, viele von Euch im nächsten Jahr wieder bei uns willkommen zu heißen, grüßen wir herzlich aus der sonnigen Toskana.

Ulla, Thierry, Thilo, Barbara und das CN-Team



Wir eröffnen unsere Saison 2025 am 28. März
Besucht uns doch auf unserer website für Teilnahme an Kursen und für unsere Angebote
www.casanuova.info.

10% Frühbucherrabatt bis 01.3.25 für Individualgäste in HP
Auch das Kochbuch „Cucina Casanuova „ist immer noch erhältlich.