

Aus Küche und Keller:

Freeload:

Die Florentinische Küche und der Wein

Was isst man am Arno? Das Angebot in Florenz ist typisch für die toskanische Küche mit ihrer fast durchweg vorzüglichen Qualität. Ein Tip vorweg: Man sollte nicht immer nach dem billigsten lokal Ausschau halten, auch wenn umgekehrt der Preis keinerlei Garantie bedeutet. Und schließlich gibt es auch bei den preiswerteren Lokalen von Florenz manch anständiges Angebot. Der OnlineGuide hat nicht vor, den einschlägigen Führern Konkurrenz zu machen.

Wir bitten daher um Verständnis für das „Fehlen“ einer detaillierten Klassifikation der Florentiner Gastronomie – auch wenn Sie am Ende nicht ohne ein paar Tips auf die Suche geschickt werden.

Eine Lanze sollte man vorweg für den Florentiner Wirt im Allgemeinen brechen: Wie man sich seit Jahrhunderten gern seiner *Sodezza* rühmt, so scheinen auch die Florentiner Wirte ein gewisses Gefühl für Fairness bewahrt zu haben. Schlecht wird man in der Regel nirgends essen, nicht einmal in den Self-service Schnellfütterstuben der Via Calzaiuoli.

Wie jede Küche hat auch die toskanische ihre Eigenarten. Italienisch ist nicht unbedingt gleich Italienisch, in Sizilien kocht man – eigentlich selbstverständlich – anders als im Piemont. Aber für den Touristen stellt die toskanische vielleicht so etwas wie den Inbegriff der italienischen Küche dar. Grundsätzlich sollte man sich – durchweg positiv – überraschen lassen. Aber einige Hinweise auf Gerichte etc. werden nicht schaden.

Das klassische Mahl besteht aus **Antipasto** (Vorgericht), **Pasta** bzw. **Primo** (Nudelgericht), **Secondo** (Hauptgericht) und **Dolce** (Dessert). Zwischen Antipasto und Pasto mag sich je nach Appetit noch eine der **Minestre** oder **Zuppe** (Suppen) schieben. Restaurants bringen aber gerade gegenüber dem kulturbeflissenen Touristen auch Verständnis dafür auf, wenn man sich zwischen Kirche und Museum nicht durch die ganze Speisekarte durchprobieren mag. Natürlich gibt's auch die weniger teuren Menüs – kulinarische Leckerbissen sollte man aber nicht erwarten, auch wenn man hier oft Anständiges zu mäßigen Preisen geboten bekommt. Es steht zu befürchten, dass sich in den nächsten Jahren wie auch andernorts - schon aus Preisgründen - der **Piatto unico** (Hauptgericht mit Beilage auf *einem Teller* und in einem Gang) durchsetzen wird. Noch scheint aber die Vielfalt des Angebots unerschöpflich.

Was verbirgt sich hinter den allgemeinen Begriffen, welche Besonderheiten bietet die Florentiner Küche?

Ein **Antipasto toscano** vereint zunächst einmal alles, was die Speisekammer an Wurst, Schinken oder eingelegtem Gemüse hergibt, dazu manchmal auch Frittiertes wie die wohl von Süden eingewanderten **Arancine**: Wegen ihrer Form Apfelsinchen genannte, panierte Bällchen aus einer Reismasse mit Fleischfüllung. Auch **Fisch** (eingelegte und gebratene Sardellen, Insalata di Mare vom Tintenfisch), **Funghi Trifolati** (geschmorte Champignons), gebratene **Melanzane** (so heißen hier die Auberginen) oder **Zucchini** gehören zum gängigen Angebot des Vorspeisenbüffets. **Crostini**, geröstetes Weißbrot, reicht man mit gehackten Tomaten mit Basilikum oder auch mit einer Paste aus Hühnerleber und -milz. Das übliche **Antipasto Misto** beschränkt sich auf zwei bis drei Sorten Wurst und Schinken und ein wenig eingelegtes Gemüse.

Satt wird man von **Pasta** in allen Variationen: Als primo ist sie Erst-Gericht, nicht Vorspeise! **Farfalle al Salmone** (Schmetterlingsnudeln in einer Lachs-Sahne-Soße) oder **Pappardelle al lepre** (breite Bandnudeln mit Hasensoße) sind schon Klassiker. Dem fortgeschrittenen **Ghiottone** seien zur Abwechslung **Panzerotti**, eine Kreuzung aus Omelett und Souffle, empfohlen. Einige Florentiner Spezialitäten sind zu erwähnen. Wer's denn mag: Speziell im Winter, zur Zeit des Schweineschlachtens, reicht man das **Migliarcio** oder **Roventino**, angedicktes Schweineblut, Fleisch, Gemüse und Pinienkerne, herzhaft gebraten. Den Rheinländer wird's vielleicht an Panhas erinnern.

Unter den Suppen typisch ist die **Minestra di Pane**: Brot mit Olivenöl wird übergossen mit einer dicken Gemüsesuppe aus vor allem Kohl, roten Bohnen und Tomaten mit Schweineschwarten. Was übrigbleibt wird am nächsten Tag zur **Ribollita** aufgekocht: inzwischen mehr Gemüsebrei als Suppe.

Als **Gemüse** kommt alles auf den Tisch, was der Garten hergibt, meist **lessati**, gekocht. Die angebliche Vorliebe der Florentiner für Erbsen, die **Pisellini dolci**, ist aber wohl eher ein Gerücht. **Fagiolini** (weiße Bohnen) und **Spinaci** (Spinat) gibt's immer. Je nach Jahreszeit reicht man auch die **Carciofi ritti** (die „aufrechten“ Artischocken, weil sie eben so gekocht werden), die allgegenwärtige **Bietola**, ein mangold-artiges, leicht bitteres Gericht und die **Asparargi**, meist grünen Spargel. Dem Einfallsreichtum des Kochs bei der Komposition des Salats sollten kaum Grenzen gesetzt sein. Guter Salat kommt auf den Tisch nur mit dem guten (grünen) toskanischen Öl und vorzugsweise Rotweinessig aus Modena, dem berühmten Balsamico.

Das **Secondo**, das „Zweit-Gericht“ wird in der Regel aus Fleisch seltener aus Fisch bestehen. Für den weniger Hungrigen ist auch die beliebte **Scamorza**, ein überbacken oder frisch z.B. mit Schinken gereicher frischer Käse eine Alternative. Der Klassiker unter den Fleischgerichten ist natürlich, *Nomen est Omen*, die **Bistecca ala Fiorentina**: Gigantisch, wenigstens zwei Finger dick, muss das, Steak am Knochen (meist T-Bone) sein. Es sollte vom guten Chiana-Rind stammen. Man teile sich eines zu zweit, denn die Ein-Mann-Portion, die in manchen Restaurants als Kompromiß zwischen Gefräßigkeit und Geldbeutel angeboten wird, endet meist zäh und trocken. Pfeffer und ein guter Schluck Olivenöl gehören darüber. Auch eine gute **Arista di Maiale**, ein Braten aus der Schweinelende, ist nicht zu verachten. Aus dem Chianti stammt der leider selten gebotene **Peposo de' Fornaiai**: in Wein gekochtes Ochsenfleisch, *piccante*, scharf gewürzt. Blicke noch, wenn's denn wirklich sein muß, die **Trippa alla Fiorentina**: Geschnetzeltes vom Pansen mit Tomate.

Bei den **Dolci**, den Nachspeisen ist man nicht auf das allgegenwärtige Tiramisu, das Gelato (Eis) oder den Budino (Pudding) angewiesen. Wenn sich der Koch denn die Mühe gemacht hat, probiere man die **Sticciata**: kleine Weckbrötchen in Vin Santo mit Orangenaroma und Anis.

Zuletzt gibt's wahlweise den **Café** (man sagt *Kaffäh*, nicht Espresso) oder den **Digestivo**, einen Bitterlikör (daher auch Amaro) auf Kräuterbasis. Jede Region hat in Italien ihren eigenen, jeder Kneipier seine spezielle Empfehlung. Standards sind der schwere Averna (Sizilien), der leichtere Montenegro (Bologna), der eher Süße Lucano (Ligurien) und die international verbreiteten norditalienischen Vettern, Ramazotti (Mailand) und Fernet (Turin). Man probiere.

Die Weine: Florenz bezieht den Wein gewissermaßen aus dem eigenen Garten, liegt doch der Chianti mit Orten wie Greve und Gaiole gleich vor der Tür. Berühmt ist die Region für ihren **Rotwein**, der geschmackvoll und tiefrot und doch trocken sein sollte. **Weißwein** ist eher die Ausnahme; er kommt wie der **Vernaccia** (S. Gimignano) der **Pomino** (aus Rufina) oder der **Montecarlo** (aus Montecarlo bei Pescia) meist aus Randlagen. Die Weißen sind durchweg trocken und meist recht säurehaltig.

Der Begriff **Chianti** (sprich Kjanti) deckt mittlerweile nicht mehr nur die Kernregion zwischen Florenz und Siena ab, sondern auch andernorts - eigentlich in der ganzen nördlichen Hälfte der Toskana - setzt man auf den guten Ruf des Namens. Der Zusatz **DOC** (Denominazione di Origine Controllata, d.h. aus kontrollierter Herkunft) besagt im Grunde wenig. Mancher Wein zielt sich denn auch mit einem zusätzlichen „e garantita“ - was auch immer da garantiert werden mag. In Deutschland handelt man inzwischen mit Chianti aus Pontedera (quasi Vorort von Pisa).

Viele kleine Hersteller, die sich speziell seit den 80er Jahren zunehmend um Verbesserung der Qualität und der Lagerbarkeit bemühen, verzichten mittlerweile ganz auf solche Angaben, die dem Kunden ein Gefühl der Sicherheit vermitteln sollen.

Wer Wein für den eigenen Keller sucht, nehme sich Zeit für einen Besuch im Chianti mit Weinprobe. Oder wenigstens für einen Besuch einer **Enoteca**, eines guten Weinhandels mit Ausschank. Qualität hat ihren Preis. Jedenfalls darf man von einem offenen Tischwein zum Discount-Preis im Ristorante keine Wunder erwarten. Trinkbar sollte er aber allemal sein.

Sicherer ist der Griff zu den klassischen Marken. Da ist zunächst der **Putto** mit dem rosigen Knäblein auf dem Hals. Die Majorität hat aber dort den **Gallo nero**, den schwarzen Hahn, der auf das Wahrzeichen der Lega del Chianti, des mittelalterlichen Bundes der Chianti-Gemeinden, zurückgeht. Daneben existieren in Florenz eine Menge Weinhändler, die teils - wie die Antinori - schon im Mittelalter gegründet wurden. Sie haben einen guten Ruf zu verteidigen. Die Etiketten, Putto wie Gallo Nero, garantieren eine Standard-Qualität, bei der man eigentlich nichts falsch machen kann. Wer mehr will, probiere.

Eine Herkunft aus Greve, Radda, Castellina oder Gaiole lässt auf einen schweren, an Burgunder erinnernden Roten schließen. Ein Tip – bei vorzüglichem Preis-Leistungs-Verhältnis – wäre etwa der **Nozzole**. Bei den meisten guten Weinen wird auch eine **Riserva** angeboten, was sich leider nicht nur auf die Qualität, sondern auch den Preis auswirkt. Weine z.B. aus dem Val di Pesa, vom Montalbano oder aus Montecarlo sind meist etwas leichter. Als Krone der Schöpfung gelten beim Roten allerdings die südlichen Nachbarn: der **Vignobile** aus Montepulciano und vor allem der **Brunello** aus Montalcino, für die man einmal etwas tiefer in die Tasche greifen sollte.

Das gilt natürlich nicht für den Vin Santo, einen nach alter Rezeptur, „gepanschten“ Süßwein mit Sherry-Charakter. Wer's denn mag, probiere ihn zum Nachtsch mit dem nicht nur in der Toskana verbreiteten Nuß- oder Mandelgebäck, den **Cantuccini**.

Einige **Tips** zuletzt (natürlich ohne Gewähr) zu preiswerten, aber guten Restaurants in der Innenstadt, die sich weniger an den Feinschmecker wenden, als an den Gast, der ohne langes Studium einschlägiger Führer anständig essen möchte: Das Croce al Trebbio (Via delle belle Donne) und das Marione (Via della Spada, beide zwischen Palazzi Strozzi und S.Maraia Novella) bieten gute und typische Kost zu mäßigem Preis, das Montecatini (auf der Rückseite des Palazzo Vecchio) ist eher auf Touristenmenü spezialisiert, aber sein Geld wert. Die Sagrestia (Anfang der Via Guicciardini) auf dem Oltrarno ist ein wenig teurer und ein wenig besser. Wer ein wenig Kosten nicht scheut: nett und gut ist die Enotheca mit Imbiss im Inhof des Palazzo Antinori; leider abends geschlossen. Darüber hinaus gibt es nur einen Tip: selbst probieren. Oder einschlägige Führer konsultieren.