



[HOME](#) [VERLAG](#) [CULINARIA_BAVARICA](#) [PRINTSHOP](#)

Inhalte

[Artikel](#)

[Hotel-Freizeittipps](#)

[Restaurants](#)

[Bayerns Beste](#)

[GeNews-Letter Abo](#)

Service

[BUCH Bestellung](#)

[Rezepte](#)

[Downloads](#)

[Buchempfehlungen](#)

[Web-Schlagzeilen](#)

[Linkliste](#)

[Seite empfehlen](#)

Recht und Ordnung

[Nutzungsbedingungen](#)

[AGB](#)

[Impressum](#)

Genusserlebnis Piemont

Herbstliches schlemmen in Asti und Umland

Besser könnte es kaum sein – das herbstliche Wetter in Piemont, 40 Kilometer von meinem Ausgangspunkt Asti entfernt. Nicht immer kann man sich hier südlich der Alpen so glücklich schätzen über die Wetterverhältnisse. Aber an diesem Tag passt es perfekt zu dem Genusserlebnis in der Region. Und genießen kann man hier jeden Tag – auch bei schlechtem Wetter und das in jeder Form, vor allem kulinarisch.

Piemont scheint der Inbegriff des kulinarischen Genusses in Italien zu sein – das reklamieren zwar viele Regionen für sich, doch an kaum einem anderen Ort wird die Kultur des Speisens und Kochens so intensiv gelebt wie hier. Und die Menschen sind noch weitestgehend unter sich, denn Piemont mit seinen rund 25.000 Quadratkilometern und Grenzen zu Frankreich und der Schweiz ist im Vergleich zu anderen Regionen Italiens noch relativ unerschlossen. Und das erzeugt das wunderbar originelle Gefühl eines ursprünglichen, italienischen Lebensstils, der geprägt ist durch Gastfreundlichkeit, Offenherzigkeit und eine genussvolle Lebenskultur. Hier ticken die Uhren noch langsamer, die Menschen nehmen sich Zeit, ausführlich miteinander zu sprechen, lange miteinander zu speisen – kurz: Intensiv zu leben.

Und dabei hat die Region soviel zu bieten, soviel mehr als nur kulinarische Gaumenfreuden. Wanderungen sind in der hügeligen Landschaft Piemonts ein wahres Vergnügen. An schönen Tagen reicht der Blick bis zu den Alpen, die sich wie eine Fata Morgana über einem Wolken-Gürtel oberhalb der satt-goldenen Hügellandschaft erheben und mit ihren weißen Spitzen ein atemberaubendes Szenario für den Betrachter bilden. Allerorts erheben sich kleine Dörfer mit markanten Kirchtürmen oder auch einer stolzen Burganlage auf den Anhöhen. Ausläufer der Ortschaften ziehen sich bis in die Täler, durchdrungen von landwirtschaftlichen Betrieben, Höfen, die typisch in ihrer Bauweise für die Region sind und immer wieder Wein. Weinberge, die jetzt im Herbst besonders golden leuchten, untermalen den landschaftlichen Genuss, der sich einem Wanderer durch die Region unweigerlich aufdrängt. Ruhe, Entspannung, jedoch keinesfalls Hektik breiten sich aus. Die Landschaft erzeugt durch ihre Beschaulichkeit einen Wellness-Faktor, der zu einem wahren Genusserlebnis wird. Schon wieder Genuss. Diesmal landschaftlich.

Wanderrouen gibt es zahlreiche, kreuz und quer durch Piemont, in jedem Schwierigkeitsgrad und verschiedenen Längen. Angenehm sind die Höhenwege zwischen den Dörfern. Ich wandere zwischen Casgelnuivo Don Bosco und Albugnano auf einer Länge von 10 Kilometern entlang der Weinberge und Weiden in einem dreistündigen Spaziergang und besuche auf dem Weg das Kloster Santa Maria die Vezzolano. Malerisch ist der Weg bei schönem Wetter und einzigartig der Ausblick.

Gaumenfreuden aus Piemont – agrotouristisch oder gehobene Küche

Hervorragend speisen kann man in den zahlreichen, kleinen Dörfern und Städtchen auf den Hügeln. In Albugnano bietet sich – wie auch in vielen anderen Ortschaften der Region – ein erhabener Ausblick über die Weiten Piemonts während des Genusses eines ausgiebigen Mittagmahls.

Fruchtbare Böden und eine über Jahrhunderte gewachsene Tradition haben ganz besondere Freuden für den Gaumen hervorgebracht. Typische Gerichte aus dem besten, was die Natur zu bieten hat, versteht man gekonnt zuzubereiten. Die Menschen haben verstanden, die Natur zu ihrem Freund zu machen und ihre Umwelt nicht zu zerstören. Daher ist der ökologische Landbau hier besonders verbreitet und es werden in vorwiegend kleineren Familienbetrieben qualitativ wertvolle Produkte erzeugt.

So ein „Pranzo“ - das italienisch Mittagessen dauert seine Zeit, genauer gesagt in jedem Fall mehr als zwei Stunden. Kein Wunder, dass die Slowfood-Bewegung hier ihren Ursprung hat.

Das Mittagmahl besteht aus einer, oder auch mehreren Vorspeisen, den Antipasti, dann Primo und Secondo – dem ersten und zweiten Gang – und einem Dessert. Zwischen jeder Mahlzeit wird ausgiebig Zeit mit Gesprächen und heiterem Austausch am Tisch verbracht. Ja, in Italien hat das Essen noch einen ganz anderen Stellenwert als hierzulande in Deutschland. Und was kommt da nun auf den Tisch in Piemont, ich warte gespannt auf den Cameriere, denn eine Karte gibt es oft in den kleinen Restaurants nicht. Stattdessen gibt es meist wechselnde Menüs jeden Tag oder jede Woche. Der Gast darf gespannt sein, munden wird es in jedem Fall.

Die Gerichte der Küche Piemonts werden häufig vom Fleisch, aber auch von Milchprodukten wie Käse bestimmt. Vorgerichte - Antipasti - mit einer nach deutschen Maßstäben riesigen Portion Tartar sind ebenso bezeichnend für die Küche der Region wie mit Gemüse geschmorten Fleischspezialitäten. Das Angebot an Gemüse ist überaus reichhaltig und umfasst selbst solche Exoten wie Topinambur und Kardon. Gereicht werden die mit einer speziellen heißen Soße „Bagna Caoda“.

Der hier gezogene Reis – die größten Reisfelder des Landes sollen hier zu finden sein – prägt die Küche Eine Küche, in der auch die hier geernteten Trüffel eine große Rolle spielen. Denn gerade in Piemont wird der weiße Trüffel gerne verwendet als Top auf einem Gericht. Der kostbare Pilz ist in der richtigen Verwendung ein Hochgenuss, wenn er frisch geraspelt vor den Augen des Gastes auf ein Gericht gegeben wird. In Form, Farbe und Duft ist der Trüffel eine wertvolle Bereicherung einer Speise.

Tomini al verde - Frischkäse mit Pesto und viel Olivenöl, Kalbfleischtatar, russischer Salat oder gebackener Frischkäse mit Spinat, eine Kürbiscremesuppe aber auch vitello tonnato oder Weinbergschnecken für extravagante Feinschmecker finden sich als Vorspeisen auf dem Tisch ein, bis sich die Balken biegen. Bereits satt und zufrieden stelle ich mit Fischbrücken fest, dass ich den ersten Gang noch vor mir habe. Wer abnehmen will, ist in dieser Region sicherlich falsch. Aber

satt und zufrieden stelle ich mit Erschrecken fest, dass ich den ersten Gang noch vor mir habe. Wer abnehmen will, ist in dieser Region sicherlich falsch. Aber warum sind die Italiener dann alle so schlank? Das wird wohl ein Geheimnis bleiben, das ich als Gast nicht lüfte. Stattdessen setze ich mich nun mit der nächsten Runde kulinarischer Höhepunkte auseinander. Als Piemont-Neuling bin ich in diesem Stadium des Essens bereits ermattet, doch es hilft nichts, da muss man durch. Es geht als zum Primo, oder auch zu den Primi. Denn die Piemontesen lieben die hausgemachte Pasta. Da werden gerne mal zwei Varianten aufgetischt.

Es folgt der Secondo, der Hauptgang. Coniglio, Kaninchen, mit Kräutern im würzigen Weißwein Arneis gegart. ein „brasato al barolo“, ein Rinderbraten, der stundenlang im edelsten Rotwein des Piemont geschmort wurde folgen. Ich kenne es nun schon: Die italienische Küche liebt das Ausgiebige, warum nicht auch zum zweiten Gang zwei Gerichte servieren? Das Leben ist zu kurz für sparsame Mahlzeiten. Als Beilage gibt es wie hierzulande üblich Polenta, dicken Maisgrießbrei, und ein paar gedünstete Gemüse.

Und jetzt das Dessert. Aber halt, nicht gleich süß. Erst mal ein Käseteller. Der Käse zum Abschluss ist in Piemont sehr selten in der Gangfolge zu finden - leider! Denn es gibt hervorragende Produkte; die meisten kommen aus der Provinz Cuneo. Der toma - wenn er sehr jung ist, robiola genannt - ist ein kleiner Käserundling aus Schafs- und Kuhmilch. Aus Pinerolo kommt der weiche, aromatische Seirass.

Endlich beim süßen Dessert angekommen. Halgefrorenes mit torrone, Birne in Schokoladensauce, ein Schokoladenkuchen oder doch lieber ein Nusskuchen mit Zitronensorbet? Das Schlemmen nimmt kein Ende, der Magen rebelliert oder schweigt ob der kulinarischen Hochgenüsse, die da pausenlos auf ihn zukommen. Nur gut, dass am Ende eines Gangs ein kräftiger Kaffee steht. Ach ja das Flüssige. Wein gibt es zu jedem Essen. Weinsorten wie Barbera, Barolo, Dolcetto, Barbaresco und Moscato – zu jedem Gang gibt es den passenden Wein. Piemont ist ein Weinland und zwar ein erstklassiges. Das Mahl beginnt mit einem leichten Weißwein der Gegend, auch ein Rosado tut da seinen Dienst, der auch perlen darf und geht dann beim Primo auf einen der klassischen Rotweine über. Zum Dolce wird ein leicht süßlicher, perlender Moscato oder Brachetto oder vielleicht einen Passito serviert, das ist ein kostbarer Dessertwein, der nur in sehr kleinen Mengen produziert wird.

Restauration statt Restaurant – Kulturerlebnis Restauratorwerkstatt

Nach so viel kulinarischen Freuden in fester und flüssiger Form schaue ich mich in der Region um nach sehenswertem, einzigartigem, erhebendem, den die Kultur in Piemont bezieht sich keinesfalls nur auf das Nahrungsmittel. Da kommt mir das berühmte Studio Nicola's, der Restaurator in Aramengo gerade recht. Was mich hier erwartet versetzt mich nicht nur in Staunen, es verschlägt einem ob der anzutreffenden Kunst den Atem. Denn mittlerweile in der dritten Generation restauriert die Werkstatt Bilder, Skulpturen und viele andere Kunstwerke aus aller Welt. Wie selbstverständlich erklärt mir Nicola Junior, dass ein Michelangelo, Tizian oder Rubens keine Seltenheit in seinem Haus ist. Italienische Meister, internationale Größen wie Rembrandt, Picasso oder Gauguin, die Werkstatt hat sie alle gesehen, alle restauriert nach Spezialkenntnissen und Techniken, die sich dieses Studio über Generationen hinweg angeeignet hat. Da sehe ich Buddhas aus Indien, Sarkophage aus Ägypten, Vasen aus China oder Ikonen aus der orthodoxen Welt. Kein Kunstwerk scheint diesen Meistern der Restauration zu schwierig zu sein. Alle verlassen das Haus wieder in einem Zustand, als ob sie gestern erschaffen wurden. Gespannt lausche ich der Farbenlehre des Meisters. Nicht allein den richtigen Farbton aus genau den Grundstoffen wie das Original zu mischen ist eine Schwierigkeit. Die Farbe muss genauso hergestellt werden, wie sie der Künstler oft vor Jahrhunderten erzeugt hat. Tiefgehende Kenntnisse über die Epochen, die Techniken der Künstler jener Zeit sind dazu erforderlich. Ich bin schier beeindruckt von soviel Wissen, soviel hochstehender Kunst auf engem Raum. Mir drängt sich die Frage auf, ob Meister Nicola nicht in Sorge vor Diebstahl und Überfall hat. Beruhigend winkt er ab. Der Ort sei so klein. Da wird jeder von den Bewohnern registriert, der rein oder raus fährt. Das ist wie ein natürlicher Diebstahlschutz und es ist auch noch nie etwas passiert. Wie gut denke ich, dass man Nicolas Werkstatt einmal monatlich samstags und sonntags besuchen darf – wenn man sich vorher anmeldet. Denn solch atemberaubende Schätze und diese Kunst der Restauration ist garantiert einen Besuch wert und eine echte Bereicherung der Region.

Asti – kleine Stadt mit großer Tradition und lebendigem Flair

Lebendig und erhaben erscheint mit das kleine, aber feine Städtchen Asti in der Region Piemont. Italienisches Flair der gehobenen Klasse, gepaart mit einer originalen Lebenskultur – so könnte man in wenigen Worten das gemütliche Städtchen in Piemont beschreiben. 89 v. Chr. Als römische Kolonie unter dem Namen Hasta gegründet, wurde der Ort bereits im 5. Jahrhundert Bischofssitz. Die alte Kaufmannsstadt blickt auf eine lange und wechselvolle Geschichte zurück. Berühmte Persönlichkeiten, wie der bedeutendste, italienische Dichter Vittorio Alfieri stammen von hier, man trifft ihn auch auf zahlreichen Denkmälern in der Stadt an. Der Palazzo Alfieri ist zweifellos eine wichtige und beeindruckende Sehenswürdigkeit der Stadt, die außer ihrer denkwürdigen, gotischen Kathedrale mit ihren zahlreichen Wandmalereien noch über fast 100 Türme aus dem 13. Jahrhundert verfügt. Der Turm war Kennzeichen eines Patrizierhauses, davon gab es in der Kaufmannsstadt genau 100 zu jener Zeit. Besonders markant ist hier der kreisrunde Torre Rossa, der als einziges Zeugnis aus römischer Zeit, der Teil eines der westlichen Stadttore war.

Malerische Gassen nehme ich wahr, denn besonders nach Einbruch der Dunkelheit verfällt die Stadt in eine reizvolle Stimmung, in der ganz besonders das norditalienische Flair, hervorgerufen durch die charakteristische Architektur, zu Tage tritt. Zahlreiche Bars, Restaurants und Osterias an kleinen oder größeren Plätzen, erfüllt mit Leben in ihrem Inneren und geeignet, der Stadt ein heimeliges Ambiente zu geben, ziehen den Besucher in ihren Bann, laden ihn ein, teilzuhaben an der weltoffenen, fröhlichen Atmosphäre dieser kleinen Stadt. Skuril sind die Speise- und Trink-Lokalitäten hier oft.

So fasziniert mich eine umgebaute Kirche, die von außen noch wie eine echte aussieht. Aber hier wohnt der Teufel, genauer gesagt, der rote Teufel. Diavolo Rosso heisst die Bar, benannt nach dem in den fünfziger Jahren verstorbenen und aus Asti stammenden Radrennfahrer Giovanni Garbi, der sich den Spitznamen Roter Teufel – Diavolo Rosso – eintrug. Sein Rad ist übrigens noch in der Kirchen-Bar zu sehen. Wo früher der Altar stand, fließt heute der Alkohol in Strömen an der Bar, das Heiligenbild an der Wand wurde durch ein Bildnis eines dreiarmligen Sektkelchs ersetzt und vor der Tür steht ein Bildnis des Teufels

– wenn dass kein Ort für angehende Atheisten, ausgeflippte Denker oder einfach sensationsgierige Barbesucher ist, denke ich mir schmunzelnd und ziehe weiter. Denn die Stadt hat viel zu bieten. Vor allem Kulinarisches, Shopping-Hungrige kommen ob der zahlreichen, kleinen aber feinen Läden und Boutiquen auf ihre Kosten. Und wer samstags früh aufsteht, kann sich auf dem Piazza unweit der Markthalle eines lebendigen, riesigen Wochenmarkts erfreuen, auf dem es fast alles zu erwerben gibt. Bauern aus der Region und Händler aus der Stadt verkaufen hier Spezialitäten, kulinarische Höhepunkte, Waren des täglichen Bedarfs und alles was man braucht und nicht benötigt.

Mehr könnte ich erleben, viel mehr bietet mir Asti und die Region Piemont, die ohne Übertreibung als der Inbegriff kulinarischen Hochgenusses in Italien bezeichnet werden kann. Das Leben, vor allem das Speisen wird hier zelebriert, genossen und erlebt. Die piemontesische Küche ist sicher die raffinierteste Regionalküche Italiens, glücklicherweise schieben sich die Massen von Italien-Reisenden jedes Jahr an genau dieser Region vorbei gen Süden – noch. Denn so ist die Ursprünglichkeit, die Mentalität und Lebensweise noch in klaren Zügen genießbar. Ein kleines Paradies für Genießer umringt von touristischen Hochburgen. Aus Sicht eines Genussmenschen darf dieser Zustand gerne noch eine Weile anhalten.

Kurz notiert:

Wie kommt man hin:

Mit dem Auto über die Schweiz ist es von Deutschland aus der einfachste Weg, nach Piemont zu reisen. Wer mit dem Flugzeug anreist, sollt nach Turin fliegen. Die Anreise mit der Bahn stellt ebenfalls eine, eenn auch kompliziertere Möglichkeit dar

Übernachtung:

Wer in Asti wohnen möchte, dem empfiehlt sich das Hotel Aleramo, mitten im Stadtzentrum, unweit der Altstadt und nahe dem Marktplatz. www.hotel-aleramo.it

Außerhalb Astis gibt es in fast jedem kleineren oder größeren Dorf neben Hotels auch agrotouristische Betriebe mit Unterkunft. Hier lässt sich wunderbar das Leben der Menschen vor Ort hautnah wahrnehmen und man kommt wie nirgends sonst in den Genuss der piemontesischen Küche.

Einer dieser Agotourismus-Betriebe ist das Agroturismo Alle Tre Colline in Albugano, www.alletrecolline.com

Restaurants

Es gibt zahlreiche, kleinere Restaurants in und um Asti, die sich für den Genuss typisch, piemontesischer Küche eignen. Darunter sind 4, die besonders empfehlenswert sind:

Agroturismo Alle Tre Colline in Albugano, www.alletrecolline.com

Restaurant Campanarò in Asti, www.campanaro.net

Ristorante Tuit in Asti, www.tuit.it . Dieses Restaurant ist verbunden mit dem italienischen Spezialitäten-Laden der Kette „eataly“, die aus allen Regionen Italiens die besten Spezialitäten anbietet, darunter auch exzellente Weine aus Piemont.

Bars: In Asti sollte man unbedingt die zur Bar umgebaute Kirche „Diavolo Rosso“ besuchen. Adresse: Piazza San Martino, 4, 14100 Asti, Telefon: +39 0141 355699

Ein besonderer Hochgenuss feiner piemontesischer Küche ist das Restaurant La Braja in Montemagno. Der Inhaber Sig. Palermينو ist ein besonder Kenner piemontesischer Weine. www.labraja.it

Unbedingt besuchen sollte man an einem ersten Sa. od. So. im Monat das Restaurator-Studio Nicola: <http://www.nicolarestauriartrestorations.com>

Einkaufen in Asti:

Konditor-Spezialitäten aus Asti, frisch gebacken sind ein wahrer Hochgenuss. Bei Daniella in der Backstube darf man der Entstehung der süßen Köstlichkeiten sogar zusschauen, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft: <http://www.daniella.it/>

Wochenmarkt in Asti: Ein einzigartiges Erlebnis ist der mittwochs und samstags stattfindende Wochenmarkt in Asti auf dem Piazza Campo der Palio und dem benachbarten Piazza Alfieri.

Shoppen nach Herzenslust kann man in Asti auf dem Corso Alfieri, auf dem sich zahlreiche Geschäfte aller Art befinden.

Wortbaustelle - Philip Duckwitz

Mitglied in der Vereinigung Deutscher Reisejournalisten (Journalistenkreis)

Mitglied im Deutschen Fachjournalisten-Verband (DFJV)

Dauner Str. 4

50997 Köln

TEL: 02226 / 400 4527

Tele: 02236/ 490 4527
Mobil: 01522/ 567 22 43
E-mail: duckwitz@journeylist.de
Internet: http://www.journeylist.de

Publiziert am: Sonntag, 24. November 2013 (1 mal gelesen)
Copyright © by KIR ROYAL - GENIESSERJOURNAL. Bayern bewußt genießen.



[[Zurück](#)]



KIR ROYAL -GENIESSERJOURNAL ist seit 2007 beim DPMA als Marke des KirRoyal-GENIESSERVERLAG eingetragen |

Die Inhalte dieser Seite sind als [RSS/RDF-Quelle](#) verfügbar.

Die Artikel sind geistiges Eigentum des/der jeweiligen Autoren,

alles andere © 2007 - 2013 by KIR ROYAL - GENIESSERJOURNAL. Bayern bewußt genießen.

Bayern bewußt genießen. Nicht nur für Feinschmecker - viel mehr als nur Essen & Trinken. Lohas, Lebensstil, Gesundheit, Bayern bewusst genießen 