



In olio veritas

– Auf der Suche nach dem Olivenöl –

Was tun, wenn der heimische Olivenöl-Vorrat aufgebraucht ist, die Motorräder schon viel zu lange Winterschlaf halten und der Frühling einfach nicht kommen will? Auf in die Toskana, um den wahren Stoff und die wahren Gefühle zu finden, dachten sich unsere Autoren Michaela und Udo Staleker



Der Stoff, aus dem die Träume sind: unterwegs zwischen Olivenbäumen im toskanischen Montalbano.



**Der neue Tag
wird Italien brin-
gen. Ganz nah
und greifbar**

*Perfekter Tagesbeginn. Vom
Campingplatz in Thusis aus geht
es direkt durch die Via Mala (li.).*



*Nicht nur wegen des Olivenöls ist die
Toskana eine kulinarische Verheißung.
Eindeutig zu erkennen im Chianti.
Genüsse in stilvollem Ambiente
verspricht dieses Restaurant in Volterra.
Im Geburtshaus Leonardo da Vincis
erfährt man, dass das Genie auch das
Fahrrad erfunden haben soll.*

Ein verregneter Abend im Mai. Lange, dunkle Wintermonate liegen hinter uns, doch jede Hoffnung auf ein warmes Frühjahr wird durch eine miesepettrige Wetterkarte in den Keim erstickt. Unsere Einzylinder dösen in der Garage am Ladegerät, quietschen leise mit den Gummis, wenn sie ab und an mal umgestellt werden, und drücken einen verhaltenen Furz aus den Schalldämpfern, wenn der Kolben per Hand mal zwei, drei Kurzhuber weiter muss, damit nichts »festkorrodiert«, wie es der alte »Klacks« Leverkus empfahl.

Ein Stockwerk höher wird in der Küche gebrutzelt und vom Süden geträumt. Die Bruschette liegen bereits auf dem Teller, die Auberginen braten in der Pfanne, bei der Caprese fehlen nur noch ein paar Tropfen Olivenöl zum Verfeinern, und auf dem Tisch chambriert ein reifer Chianti in der Karaffe, um dem Abendessen die endgültige Note zu verleihen. Ein kleiner Vorgeschmack auf »bella Italia«, ein Stück vom sonnigen Paradies – als es aus der Küche tönt wie Donnerhall: »Wir haben kein Öl mehr, nur noch diesen Sonnenblumenmist! Wir müssen schnellstmöglich nach Italien, am besten in die Toskana, woanders kriegst du nix G'scheites. Schau zu, dass der blöde Regen aufhört, und mach' die Mopeds klar! An Pfingsten nehmen wir ein paar Tage Auszeit und dann ab in den Süden! Speiseöl, mein Schatz, capito? Feinstes, kalt gepresstes Olivenöl, nicht diese Pampe, die du jedes Frühjahr der XT und der Peggy verabreichtst...« Das sitzt...

Nun hat das Abendessen einen völlig neuen Charakter erhalten und ist von Vorplanungen erfüllt. Ertragen unsere steifen Bürorücken überhaupt noch einen Campingurlaub? Kann man auch mit dem Trangia-Kocher italienische Speisen zaubern? Und darf man eine Supermoto zu einem Reiseross umbauen? Der Gepäckträger der Pegaso verbiegt sich bereits bei dem Gedanken an eine Wandlung zum Lastesel. Zelt, Iso-Matten, Schlafsäcke, Küche, Klamotten, Fotoausrüstung – mit einer schicken Italienerin macht man so was nicht. Also muss die alte XT erhalten...

Drei Wochen später stehen die Bikes gerüstet vor dem Haus. Die Supermoto hat Alu-Koffer bekommen, die Packsäcke sind fest verschnürt, und auf der Aprilia werden Küche, Kocher und Kleinkram transportiert. Und als kleine Vorfriede auf Italia wandert eine Sigg-

Flasche mit Chianti in den Tankrucksack – damit uns auf den verschlungenen Wegen quer durch Süddeutschland und die Alpen nicht der Schmierstoff für romantische Zeltabende ausgeht. Selbst das Wetter scheint es gut mit uns zu meinen: strahlender Sonnenschein auf der ersten Etappe von der kühlen Hohenloher Ebene hinab zum Schwäbischen Meer. Nichts überstürzen lautet unser Motto auf dieser Fahrt, denn nur in der Ruhe liegt die Kraft.

Am mittelalterlichen Vellberg vorbei gestattet sich die Landstraße die ersten kühnen Schwünge nach Gaildorf hinab, dann saugt der Welzheimer Wald uns auf, verabreicht Heilkräuter gegen Winterschlaf und Monotonie. Let's swing in grünen Tunneln, unter lichten Baumkronen, auf löcherigem Asphalt, der noch die derben Spuren des langen Frostes trägt. Über kleine Sträßchen geht es hinab ins Remstal zum Kloster Lorch, das uns den Weg hinüber ins Stauffergebiet weist. Bunte Maibäume zieren schmucke Dörfer, Klosteranlagen erzählen von vergangenen Zeiten, und frisches Grün entlang der Straße erfrischt Augen und Gemüt. Endlich Frühling, endlich wieder den Fahrtwind spüren, endlich auf der längsten Verbindung zwischen der Heimat und Flo-



**Endlich Frühling,
endlich Fahrtwind
spüren, endlich
Befreiung vom Alltag**

renz die Befreiung vom Alltag erfahren.

Das Schwäbische Meer gehört uns an einem solchen Göttertage nicht allein. Glitzernd liegt es in der Ferne, gepunktet mit vielen Segelbooten, als wir über Salem hinunter ans Ufer gleiten, um in Meersburg Anette von Droste-Hülshoff einen Besuch abzustatten. Golden ruht ihr Schloss über dem See und kündigt inmitten des Menschen- und Verkehrsgewimmels von einer gewissen Erhabenheit. »Noch einen Blick dem segensreichen Land / Den Hügeln, Auen, üpp'gem Wellenrauschen. / Und heimwärts dann, wo von der Zinne Rand / Freundliche Augen unserm Pfad lauschen.« Ob sie wohl heute auch noch so schöne Gedichte schreiben könnte?

Mit dem letzten Büchsenlicht rollen die Bikes auf einem kleinen Camping-

»Un buon campeggio«

Die Autoren waren an Pfingsten mit dem Zelt unterwegs und fanden entlang der Route viele preisgünstige Zeltplätze. Bewährt haben sich: Campingplatz Fischbach, Grenzösch 3, 88049 Friedrichshafen, Tel.: +49 7541 42059, info@camping-fischbach.de • Camping Viama Thusis, Pantunweg, CH-7430 Thusis, Tel.: +41 (0)81 651 24 72, info@camping-thusis.ch • Camping Spiaggia (Lago di Como), Via al Campeggio 5, I-23821 Abbadia Lariana, Tel.: +39 0341731621, info@campingspiaggia.com • Camping Europa (Emilia Romagna), Via Stradella, I-43043 Borgo Val di Taro, Tel.: +39 052599363 • Campeggio Parco dei Castagni (Emilia Romagna), Via del Parco, I-41025 Montecreto, Tel.: +39 053663595 • Camping Il Boschetto di Piemma (Toskana), Loc. Santa Lucia 38c, I-53037 San Gimignano, Tel.: +39 05779 40352, www.boschettopiemma.it • Camping Barco Reale (Toskana), Via Nardini, 11, I-51035 Lamporecchio, Tel. +39 057388.332, www.barcoreale.it.

Wer lieber ein festes Dach über dem Kopf hat: In der Toskana finden sich drei TF-Partnerhäuser, ein weiteres (Bio-Bauernhof) im angrenzenden Lati-um. Zahlreiche weitere Häuser liegen zudem an der gefahrenen Route. Infos unter www.tourenfahrer-hotels.de.

Ein Hotel in San Baronto empfiehlt sich durch Giuseppe's Gastfreundlichkeit: Hotel Bellavista, Via Montalbano 61, I-51030 San Baronto, Tel.: +39 0573 88014, info@albergo-bellavista.com.

platz in Fischbach aus. Wir dürfen das Zelt direkt am Ufer aufstellen und beobachten beim Aufbau, wie die Sonne im Wasser versinkt und sanft den Tag verabschiedet. Aus kulinarischer Sicht bleibt es beim Augenschmaus. Kein Olivenöl weit und breit. Also bleibt der Trangia kalt, stattdessen gibt es Bratwürste und Fleischkäse – zubereitet mit ordinärem Sonnenblumenöl. Gut, dass wir den Chianti mitgenommen haben...

Der Sonnenaufgang am nächsten Tag gleicht einer Götterdämmerung. Bereits kurz nach vier hat mich die Morgenkühle aus dem Schlafsack geholt. Michaela ist ebenfalls schon wach, und so genießen wir schweigend den erwachenden Tag. In dichte Nebelschwaden gehüllt ruht der See. Ein heller Lichtstreif am Horizont zeichnet monochrom die Konturen von



Schilfgras, Weiden am Seeufer, einem schmalen Landungssteg und einigen Booten am Ufer. Dann hat sie ihren Auftritt: Blassrot und allmählich immer kräftiger werdend entsteigt Madame dem nebelkühlen Seebad, nimmt den Pinsel des Landschaftsmalers in die Hand und legt ein wenig Rouge auf. Milde und zart zaubert die Künstlerin: ein Blaugrau für das leichte Kräuseln des Wassers, ein verschleiertes Bleu für den Morgenhimmel über den Schweizer Bergen am anderen Seeufer, ein Lindgrün für die Pflanzen und Bäume des Zeltplatzes. Dazwischen gesprengelt die farbigen Tupfer einiger bunter Segel von Frühaufstehern weit draußen auf dem See – ein wunderschönes »Guten Morgen«, und in meinem Kopf summt Sting »Nothing like the sun«.

Nach dem Morgenkaffee ruft die Schweiz, wir rollen auf die Fähre von Friedrichshafen nach Romanshorn. Der Tag hat den Morgenmantel abgestreift und verwöhnt uns mit Postkartenmotiven: schneebedeckte Berggipfel am Horizont, darüber spannt sich ein azurblauer Himmel, tanzende Schaumkronen am Bug der Fähre und ein Glitzern auf dem Seewasser im Gegenlicht. Drüben am Schweizer Ufer empfangen uns grüne Almwiesen, blühende Obstbäume und Asphaltbänder, die nur darauf warten, dass man auf ihnen entlangsegelt. Die 200.000er-Landkarte weist uns den Weg in den Süden. Über die Schwägalp soll es gehen, tief hinein ins Appenzeller Land. Und als wir hart unterhalb des Säntis den Einzylindern an der Berghütte »Passhöhe« den Strom abdrehen, um bei Apfelstrudel mit Eis und Sahne Kraft für weitere Taten zu schöpfen, da haben wir endlich verstanden, warum die Schweizer einen derart kehligen Dialekt sprechen. Die müssen im Frühjahr so mächtig staunen, wenn ihr Paradies zu blühen beginnt, dass sie ständig mit offenem Mund durch die Gegend fahren – und das geht

mit der Zeit natürlich gewaltig auf die Stimmbänder...

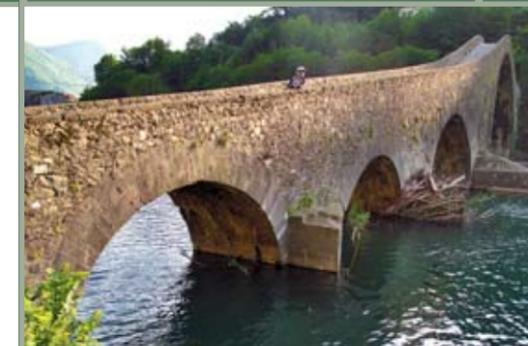
Die besten Alpenpässe im Frühjahr. Wie oft hat Udo davon geschwärmt. Die Erinnerungen daran sind noch präsent, doch Alltag und Berufsleben machten aus ihnen stets ein vages »Man könnte mal wieder den Splügen fahren« oder »Im Mai, wenn die Pässe öffnen, sollte man über das Timmelsjoch nach Italien runter«. Dieses Frühjahr ist es so weit! Für Udo die Auffrischung alter Zeiten und für mich mein erster hochalpiner Pass. Zugegeben, mir ist ein wenig bang ums Herz. Zum Kräftetanken bleiben wir eine Nacht in Thusis, am Einstieg zur Via Mala. Wir erreichen den dunklen Waldcampingplatz am späten Abend, stellen unser Zelt mit Stirnlampen auf und überreden den Platzwart noch zu einer strammen Roten mit Kartoffelsalat. Die Frage nach dem Olivenöl verkneife ich mir tunlichst. Völlig zwecklos in dieser Gegend. Der neue Tag wird Italien bringen, und dann werden wir dem Öl auf die Schliche kommen, dem wahren Öl, dem Öl der Öle sozusagen. »In olio veritas« – mein letzter Gedanke, dann übermannt mich der Schlaf.

Der Splügen steht auf dem Programm, um noch am frühen Abend den Comer See erreichen zu können. Nach einem Frühstück in wärmender Morgensonne rollen wir frisch gestärkt durch die Via Mala. Am Passeinstieg im Bergdorf Splügen gibt es die letzten Anweisungen, denn ein wenig zittern mir doch die Hände, und das Herz schlägt bis zum Hals, wenn der Blick hinauf auf die weißen Berggipfel geht. Aber dann tanzen die Endorphine, und freudig nehmen die beiden Einzylinder Gas an. Drei Meter hohe Schneewächten flankieren unsere Fahrt, Schmelzwasser rinnt die schmale Straße hinab, und der Blick zurück zeigt Serpentin, die sich wie graue Nattern um das Bergmassiv ringeln. Glücklicherweise stehen wir eine halbe



**Die besten Alpenpässe im Frühjahr.
Wie oft hat Udo davon geschwärmt**

Früh im Jahr muss man den grad geöffneten Splügenpass noch mit kaum jemandem teilen (links).



Seit fast tausend Jahren spannt sich der Ponte della Maddalena, die Teufelsbrücke, über den Sêrchio.

»L'olio extra vergine«

Gutes Motorenöl muss bestimmten Qualifikationen entsprechen. Beim Olivenöl ist das nicht anders, und nur wer sich beim Einkauf an gewisse Spielregeln hält, wird begreifen, warum der Umgang mit diesem kulinarischen Schmierstoff einen gewissen Suchtcharakter birgt.

Das beste Olivenöl trägt den Zusatz »extra vergine«, was so viel bedeutet wie weitgehend naturbelassen, denn das kalt gepresste »jungfräuliche« Öl darf maximal 0,8 Prozent Fettsäure enthalten. Die im November und Dezember geernteten Oliven müssen gerade reif und gänzlich unverletzt sein und binnen weniger Stunden bei exakt 27 Grad Celsius gemahlen und zentrifugiert werden. Als weitere Qualitätsstufen schließen sich das »vergine« Olivenöl mit bis zu 2 Prozent Fettsäuregehalt und ein von toskanischen Köchen verschmähtes »getuntes« Olivenöl an, das unter Dampf aufbereitet und mit einem Schuss Extra-vergine-Öl angereichert wird. Aber da kann man ja gleich zu einer Flasche Sonnenblumenöl greifen...

Stachelige Freunde. Gut, dass wir Handschuhe und Helm haben

Bitte Abstand halten. Wer zu nah am Straßenrand fährt, macht Bekanntschaft mit diesem Kaktus (r.).



Die Gruben von Volterra bringen den wertvollsten Alabaster der Welt hervor. In vielen Werkstätten wird er verarbeitet.

»Il periodo del viaggio«

Die beste Jahreszeit für eine Ölsuche: Bereits an Ostern kann man in der Toskana Motorrad- und Olivenölgeschichten erfahren. In den Alpen sind dann allerdings noch viele Passübergänge gesperrt, was den Reiz der Tour entscheidend schmälert. Pfingsten oder die Juniwochen sind die ideale Reisezeit. Dann haben der Splügen, das Timmelsjoch (ab Mitte Juni), der San Bernardino und das Stifser Joch (ab Mitte Juni) bereits geöffnet.

Landschaftlich lässt sich um die oberitalienischen Seen herum, in den Bergregionen des Apennin und in der Toskana vor und nach Pfingsten ein wahres Farbenparadies erleben. Besonders reizvoll erblüht die toskanische Macchia, ein niederwüchsiger Buschwald aus Lorbeer, Oregano, Salbei, Kamille, Ginster, Wacholder und Erdbeerbäumen, dessen Düfte den Helm umschmeicheln und die Sinne streicheln. Als ambitionierter Fotograf plane man durchaus einen Fahrtag mehr ein, denn auf so mancher Bergstraße wird man mehr stehen und stauen als seine Ideallinie suchen.

Stunde später auf der Passhöhe in 2115 Metern Höhe, und ich bin froh, dass ich im Duett mit meinem Scout fahren konnte. Schnell die Regenhosen überziehen, denn trotz des strahlenden Sonnenscheins ist es empfindlich kalt geworden, und das Schmelzwasser spritzt bis hinauf zur Sitzbank. Der Splügener See ist noch gefroren und hat Ähnlichkeit mit einer Mondlandschaft. Kaum zu glauben, dass 33 Kilometer weiter der warme Süden beginnt. Der beste Fahrlehrer aller Zeiten berichtet mir, dass die schwierigere Abfahrt mit den Überkopfgalerien gesperrt sei und wir uns mit der Alternativroute über Ísola zufrieden geben müssten. Ehrlich gesagt sind die Peggy und ich ganz froh darüber.

Chiavenna empfängt uns mit gefühlten tropischen Temperaturen, und beim ersten Halt reißen wir uns die Regenhosen runter. Pure Lebensfreude auf den Straßen: die ersten Bars, die ersten Cafés mit gestikulierenden Gästen, der erste Cappuccino. Ein kleines Plätzchen mit einheimischen Campern am Lago di Como soll uns als Nachtquartier dienen. Der Zeltaufbau geschieht in Windeseile, denn unsere Mägen knurren nach diesem langen Tag. Ob man sich in Abbadia wohl bereits mit Olivenöl auskennt? Eine Insalata mista, zwei Pizze con Prosciutto, Pane und Vino Rosso verheißen schon mal bessere Zeiten, doch das nussige Olivenöl, auf knuspriges Weißbrot geträufelt, fehlt immer noch. Dafür gibt es an diesem Abend lang und ausgedehnt Karaoke. Faszinierend, wie offen und frei die halbe Dorfjugend über mehrere Stunden hinweg sämtliche italienischen Schlager für ihre Liebsten singt. Italia sucht den Superstar – und kein Dieter Bohlen verdirbt den Abend.

Am nächsten Morgen Stop'n'go bis Bergamo, dann Reißaus nehmen vor dem Verkehrschaos von Milano. Über Caravaggio und Crema bis hinab nach Piacenza versuchen wir der Monotonie der Po-Ebene zu entkommen. Vergeblich – hier können Enduros und Supermotos nicht

glücklich werden. Doch es gibt ein Licht am Ende der Langeweile: In der Ferne tauchen die Höhen des Apennino Ligure auf, und nach vier aufmunternden Cappuccini in dem kleinen Ort Rivergaro reißen die Einzylinder bei Bóbbio stürmisch das Zielband. Kurven sind angesagt, endlich mal wieder ein bisschen Gymnastik für das rechte Handgelenk.

Mit Bóbbio steigen wir in die Emilia Romagna ein. Wo die Karte mit dem 500.000er-Maßstab nur noch rote Striche aufweist, wird es erst richtig spannend. Die XT mit dem vielen Gepäck eilt voraus. Ideallinie suchen, dezent oder gar nicht anbremsen und rein ins Vergnügen. Erstaunlich leicht wedelt die Pegaso hinterher und versucht, am Nummernschild des Fahrlehrers dranzubleiben. Als bei einer Kaffeepause die Bikes auf den Seitenständer kippen, schauen sich zwei Tourenfahrer glücklich an und beschließen, vor dem Einchecken auf dem Camping in Borgo Val di Taro noch einmal eine Runde zu drehen, die einen nach der langen winterlichen Abstinenz ganz schwindelig macht.

»Nein, das kann nicht sein, das hier ist kein g'scheiter Campingplatz!« Ein paar Reihen Holzhütten nach Westernart mit Fuchsschwänzen an der Tür, Maschendrahtzaun und Blumentopfidylle, zwei Duschen in einer Wellblechhütte. Immerhin betreibt der Platzwart ein kleines Familienrestaurant gleich neben dem Eingang, in das er uns wort- und gestenreich einlädt. Der kocht bestimmt nicht mit Olivenöl. Armer Trancia, nun bleibst du schon den vierten Abend kalt... Doch weil der Tag so schön war, geben wir uns zufrieden und stecken in Windeseile die Zeltstangen zusammen. Was heißt eigentlich »Hunger« auf Italienisch? »Avere fame«, weiß mein Schlaule, »vorrei mangiare qualcosa.« Mir fällt der Unterkiefer runter. »Hey, sag mal, hast du etwa heimlich geübt?« Um es kurz zu machen: Es ist wie so oft. Was auf den ersten Blick nichts

wert ist, entpuppt sich beim zweiten Hinschauen als Volltreffer. Die Frau des Besitzers verwöhnt uns spät am Abend mit einem Drei-Gänge-Menü. Und was noch wichtiger ist: Wir kommen dem Ideal des Olivenöls einen großen Schritt näher. Die »insalata della casa« ist frisch angemacht und mit Basilikum abgerundet. Die »pasta al pomodoro« und die zarte »piccata« (Kalbsschnitzel) zergehen förmlich auf der Zunge, und der würzige Geschmack des Knoblauchs und des »parmigiano« (Parmesankäse) tun das Weitere dazu. Nach einem Limoncello des Hausherrn als Digéstif plumpsen wir in die Schlafsäcke und träumen in der Nacht von unzähligen Kurven und Kehren.

In der Ferne lacht der Monte Cimone in luftiger Höhe über 2100 Meter mit einem Hütchen aus Pulverschnee. Der lange Winter beschert eine besondere Frühjahrmischung aus bunten Wiesenblumen, blauem Himmel, Schneeresten und wärmenden Sonnenstrahlen, die unter dem offenen Crosshelm so herrlich in der Nase kitzeln. Wir wollen diesem Berg einen Besuch abstatten und in das unbekannte Hinterland abtauchen. Dreihundert Kilometer Kurve um Kurve. Klein,

kleiner, am kleinsten. Und immer wieder durch kleine Bergdörfer bummeln, ockerfarbene Steinhäuser bewundern, die hart am Straßenrand stehen, trutzige Kirchen im Ortskern, die noch mittelalterliche Geschichten von Fehden zwischen Dorffürsten erzählen. Am schönsten ist jedoch, dass wir in dieser grandiosen Bergwelt ganz alleine unterwegs zu sein scheinen. Tote Hose zwischen Fivizzano, Cerreto dell'Alpi, Busana, Cerrédolo und Serramazoni. Keine Horden von Motorradfahrern, die ihre Rundenzeiten an den Pässen verbessern wollen, keine Busladungen voller Touristen, die vor Burgtoren und Schlössern Schlange stehen, und keine Autofahrer, die sich um die letzten Parkplätze vor dem mittelalterlichen Stadtkern eines Ortes balgen. Wie unwirklich ist das alles – und wie schön zugleich! Mit der Abenddämmerung haben wir Montecreto erreicht. Das Wintersportgebiet am Fuße des Monte Cimone liegt selbst im Mai noch im Winterschlaf. Bedauerndes Kopfschütteln und Achselzucken beantworten unsere Frage nach einem Restau-

Wieder nichts mit Pesto in Olivenöl. Irgendwas machen wir falsch



rant oder einem Lebensmittelladen im Ort. Der saubere Campingplatz scheint verwaist, da auch der Platzwart ausgeflogen ist – heim zu Mama und Pasta, während uns der Magen knurrt. Wieder nichts mit Pesto in Olivenöl. Irgendwas machen wir falsch! Gut, dass in der Sigg-Flasche noch ein Rest Rotwein ist, der die nötige Bettschwere liefert. In der Nacht fällt das Thermometer auf knapp über null...

Am nächsten Morgen verlassen wir die raue Berggegend und kurven hinab nach Abetone, verabschieden uns von der Einsamkeit des Apennin und kehren zurück ins prallbunte Leben. L'arrivo in Toscana – also wenn es hier nicht klappt mit dem Olivenöl, dann kehren wir um...

Auf leisen Gummis gleiten wir durch die tiefgrünen und wilden Kastanienwä-



Die wahre Freiheit: gezielt und ungehindert dem Urlaub entgegen!

TRENTINO
visittrentino.it



Das Ziel für Ihren italienischen Urlaub mit dem Motorrad heißt Trentino: Entdecken Sie die schönsten Winkel auf Routen in den Dolomiten und an den vielen Seen. Erleben Sie an jeder Kurve neue Ausblicke auf faszinierende Landschaften. Übernachten Sie in einem Hotel der Kategorie TRENTINO IN MOTO: Das Logo „Motorrad unter Dach“ bürgt für Qualität, und dem Motorradfahrer werden qualifizierter Service und eine vorzügliche Organisation geboten, die alle Erwartungen übertreffen.

WERFEN SIE EINEN BLICK AUF DIE NEUEN MOTORRADTOUREN* DES TRENTINO UND SURFEN SIE ZWISCHEN DEN NEUESTEN SONDERANGEBOTEN FÜR MOTORBIKERS AUF WWW.TRENTINOINMOTO.IT

* Ab März 2012

Associazione Trentino in Moto | Via Solteri 78 | 38121 Trento | Italy | T. 0039 0461 880464 | info@trentinoimoto.com

Quer durch den Chianti. Eine kulinarische Traumtour

Toscana live an der
»Strada dell' olio e del vino
del Montalbano« (rechts).



Tiefe Einblicke ins Mittelalter auf dem
Weg von Bóbbio nach Bedónia.

Quo vadis?

Literatur und Karten: DuMont-Reise-Taschenbuch »Toscana«, ISBN 978-3-7701-7253-5; 14,95 Euro (kompakt, zehn Entdeckungstouren, Hintergrund-Info zu Menschen und Kultur, ideal für den Tankrucksack) • Baedeker-Allianz-Reiseführer »Italien. Der Norden«, ISBN 978-3-829711173; 25,95 Euro (mit 560 Seiten sehr detailliert, aber transporttechnisch auf dem Motorrad eine Herausforderung) • Marco-Polo-Reiseführer »Italien Nord«, ISBN 978-3-829704380; 9,95 Euro (das Wichtigste auf wenig Raum, 136 Seiten) • Michael-Müller-Verlag: »Toscana«, ISBN 978-3-899535785; 22,90 Euro (gewohnt gute Qualität auf 756 Seiten).

Folgende Karten haben sich bewährt: Motorrad-Atlas Alpenländer, Hallwag, 1 : 300.000, ISBN 978-3-8283-0649-3; 38,50 Euro (in Zusammenarbeit mit dem TOURENFAHRER, wasserfeste Kartenausschnitte im Tankrucksackformat) • Kümmerly & Frey »Italien 07: Emilia Romagna«, ISBN 978-3-259013878; 1 : 200.000; 7,90 Euro • Kümmerly & Frey »Italien 08: Toscana«, ISBN 978-3-259013885; 1 : 200.000; 7,90 Euro.

der der Garfagna und folgen dem Flusslauf des Lima, einem Seitenarm des Sérchio. Rechts und links lugen auf Bergkämmen immer wieder befestigte mittelalterliche Ortschaften hervor, und wir können uns vorstellen, wie schwierig es früher war, diese Festungsanlagen einzunehmen. In sanften Schwüngen begleitet uns der sprudelnde Lima bis nach Bagni di Lucca. Heinrich Heine verhalf den Thermalquellen mit seiner Reisebeschreibung im Sommer 1828 zu literarischer Berühmtheit: »Ich habe nie ein reizenderes Tal gesehen, besonders wenn man von der Terrasse des oberen Bades, wo die erstgrünen Zypressen stehen, ins Dorf hinabschaut.«

Eine besondere Sehenswürdigkeit erwartet uns in Form des Ponte della Maddalena. Für Motorräder gesperrt, spannt sich die Brücke gewagt 95 Meter über den Fluss und weist am mittleren Hauptbogen eine stolze Höhe von 19 Metern auf. Mathilde von Canossas imposantes Bauwerk aus dem 11. Jahrhundert ist heute Teil des Pilgerwegs »Via Francigena«, der von Franken nach Rom zum Grab der Apostel Petrus und Paulus führt. Die Motostrecken uns den Hintern entgegen, als wir ihnen vorschlagen, auf derbem Kopfsteinpflaster weiterzupilgern, und so drehen wir ab Richtung Lucca – auf glattem Asphalt, versteht sich.

Die Toskana begrüßt uns mit ihrer so typischen Kulturlandschaft. Wo einst dichte Wälder Italien bedeckten, dehnen sich heute Weinberge, Olivenhaine und Zypressenalleen. Der unvergleichliche Duft der Macchia strömt durch den Helm, eine aromatische Mischung aus Lorbeer und Erdbeerbäumen, Oregano und Salbei, Kamille, Ginster und Wacholder. Wir sind angekommen im Land des Olivenöls, aber auch angekommen im Land des Tourismus. Auf dem Campingplatz in San Gimignano müssen wir uns den Platz mit einer »Wanderausstellung« von Wohnmobilen teilen, und das einzige Restau-

rant ist für die Kunststoffkameltreiber reserviert. Wieder kein Weißbrot in Extravergine-Olivenöl? Doch es gibt Licht am Ende des Tunnels: Am späten Abend landen wir in einer kleinen Trattoria in der Altstadt von San Gimignano, und keine halbe Stunde später dampfen köstliche »spaghetti al pesto« vor uns auf dem Tisch und riechen deutlich nach Knoblauch und ... Olivenöl. Bravo, signore cuoco, que delizioso!

Der nächste Morgen gibt sich bedeckt und dunstig. Doch nach dem Frühstück reißt der Himmel auf und malt die Stadtsilhouette von San Gimignano in zarten Pastellfarben. Die 15 verbliebenen Geschlechtertürme ragen wie Mahnmale in das blaue Firmament, und ein jeder von ihnen erzählt seine persönliche Familiengeschichte von Verrat, Rache, Tragödie und Trauer. Wer zuhören oder im Café beim Espresso gar in Ruhe einen Bildband von San Gimignano in Sepia genießen möchte, der sollte »sabato e domenica«, also das Wochenende, tunlichst meiden. Schlimm genug schon, was sich an Ostern, Pfingsten oder im August an normalen Wochentagen in den Gassen dieses mittelalterlichen Kleinods abspielt. Wir flüchten vor den allgegenwärtigen Touristenströmen auf den »Torre grossa«. Der Aufstieg auf den 60 Meter hohen Turm ist immerhin so anstrengend, dass viele reiselustige Pensionäre unten bleiben, lieber an den Andenkenständen wühlen und die meisten Kiddies schon bei dem bloßen Gedanken an so einen üblen Stress eine Schippe ziehen. Also möglichst lange oben verweilen, den überwältigenden Blick auf die Gassen der Stadt und das Panorama der Montalbano-Berge und der sanften Hügel des Chianti genießen – fast so schön wie ein Glas Rotwein dieser »merkwürdigen« Region.

In weiten Schwüngen führt die Straße über Castel di San Gimignano nach Volterra. Direkt vor dem Stadttor dürfen Peggy und XT für zwei Stunden parken, wir

**In olio veritas!
Bei Giuseppe
gibt es endlich
das goldgelbe Öl**



Im Bellavista decken wir uns mit Olivenöl ein, und Giuseppe spendiert noch eine große Flasche Limoncello.



Rund 1500 Kilometer sind es bis ins Paradies. Genießer sollten eine Woche einplanen.

verdrücken uns auf die Piazza dei Priori und erliegen dem Charme der alten Etruskerstadt. Fast heimelig präsentiert sich Volterra zwischen dem Palazzo dei Priori und dem ehrwürdigen Dom an der Piazza

San Giovanni, lebendig in seinen Gassen mit einladenden Restaurants, bunten Bars und Cafés, lehrreich mit den Alabasterwerkstätten in der Via Porta all' Arco und dem Teatro Romano nahe der Porta Fiorentina. Die Gruben von Volterra, die noch heute im Tagebau betrieben werden, bringen den wertvollsten Alabaster der Welt hervor. Nirgendwo ist er so transparent, und nirgendwo gibt es so viele unterschiedliche Farbtöne wie in dieser Gegend. Wir haben das Glück, in einer Werkstatt einem Alabasterschleifer bei der Arbeit zuschauen zu dürfen, und da Frauen bekanntlich immer mit den Fingern schauen müssen, begleiten uns zwei kleine Schmuckanhänger zurück zu unseren Reisegefährten.

Aber auch der schönste Alabaster kann kein leckeres Olivenöl ersetzen. Doch die Straßenkarte weist den rechten Weg: »Strada dell' olio e del vino del Montalbano« steht dort ganz klein und für Gleitsichtbrillenträger nahezu unlesbar. Das ist unsere Straße. Quer durch den Chianti geht es über Castellina nach Raddia, dann weiter nach Greve, hinüber nach Vinci, wo Leonardo seine ersten Gehversuche machte, und schließlich hinauf in das malerisch gelegene Bergdorf San Baronto. Eine kulinarische Traumtour. Hinter jedem Gehöft verbirgt sich eine Fattoria mit B & B, die den Reisenden auch mit heimischem Olivenöl und Chianti verköstigt. Töpfern ist nicht mehr

angesagt. Mein Gott, was mache ich nun bloß nach der Pensionierung? Da bleibt nur Motorradfahren. Sanft geschwungene Weinhügel, pittoresk besetzt mit mittelgroßen Landgütern, die ihre Waren feilbieten. Rote Klatschmohnfelder zwischen erhabenen Zypressenalleen und Kurven bis zum Abwinken. Eine bessere Ruhestandsperspektive kann ich mir nicht vorstellen.

Wir gönnen uns am Ende der Tour noch ein paar Tage in einem kleinen Albergo in San Baronto. »Bellavista« hat Giuseppe sein kuscheliges Hotel getauft, und das passt gleich in zweifacher Hinsicht: Vom Pool und von den Sonnenterrassen aus geht der Blick weit über die flimmernde Ebene von Le Cerbaie bis hinab in das Flusstal des Argo. Und auf Giuseppe's Restaurantstisch steht endlich jenes goldgelbe Olivenöl, das sich mit ungesalzenem toskanischen Weißbrot zusammen mit grob gemahlenem Pfeffer und Salz in ein wahres Gaumenparadies verwandelt. In olio veritas! Eintauchen und genießen. Nach ein paar Ruhetagen verabschieden wir uns mit ein paar Pfunden mehr auf den Hüften und dem dringend benötigten Olivenöl in den Alu-Koffern. Ciao Giuseppe – und weil er wirklich nur nett sein kann, gibt es eine dicke Flasche Limoncello obendrauf.

Zu Hause regnet es mal wieder. Doch in der Küche hängt der Duft von Olivenöl, und die Spaghetti im Kochtopf bergen den Geschmack von Italien. Mit dem Alabasteranhänger in der Hand sitze ich auf dem Sofa und erinnere mich: an die Morgenstimmung erwachender Tage, an die aufmunternden Worte des besten Fahrlehrers der Welt, an Kurven und Kehren in einsamen Bergregionen, an schneebedeckte Gipfel, an Frühlingswiesen und Zypressenalleen. Manchmal ist es eben schön, wenn man etwas ausnahmsweise nicht in der Vorratskammer hat – Extra-vergine-Ölivenöl beispielsweise...