

Il gusto del Sud

Im sizilianischen Niemandsland leitet Marchesa Fabrizia Lanza di Mazzarino auf dem Familienweingut Regaleali die von ihrer Mutter gegründete Kochschule. Ein Appetitanreger

Text PATRICIA ENGELHORN FOTOS FRANK LÜBKE

BELLA VISTA

Die Weinberge von Regaleali tauchen wie eine grüne Oase in der kargen Einöde irgendwo zwischen Palermo und Agrigento auf, belebt von Oliven- und Mandelbäumen

TASTE

Regaleali in Zahlen

549 Hektar Land auf 400 bis 900 Metern
Höhe gelegen
Davon: 387,3 Hektar Weinberge,
34,5 Hektar Getreidefelder,
1,4 Hektar Gemüsegärten
1.600.000 Weinstöcke
76 Weingärten
23 verschiedene Traubensorten und
51 weitere in Versuchsphase
4.318 Olivenbäume
90 Schafe
ein paar Dutzend frei laufende Hühner
5 Bienenstöcke
5 Seen



Es ist ein sonniger sizilianischer Vormittag, und trotzdem sind alle drin. Janet aus Los Angeles hackt Mandeln, Claire aus London zerkleinert Pistazien, Hanna aus Nantucket blanchiert hellgrüne Weinblätter und legt sie zum Trocknen auf ein Küchentuch. Patty aus Boston macht gar nichts, aber beobachtet die Hausherrin, die in einer schweren gusseisernen Pfanne klein gewürfelte rote Zwiebeln und Hackfleisch anbrät, gewässerten Bulgur und Rosinen unterhebt und die Mischung mit Oregano, Minze und Basilikum würzt. Es duftet nach Süden in der Kochschule von Fabrizia Lanza; das Mittagessen wird zubereitet. „Jetzt noch die Mandeln und Pistazien“, sagt sie, „dann ist die Füllung fertig.“

Auf dem Tagesmenü stehen frittierte Zucchini Blüten, Pasta mit Auberginen und gefüllte Weinblätter – Letztere sind ein Experiment, über das Fabrizia Lanza schon länger nachdenkt. „Gefüllte Weinblätter gibt es überall im Mittelmeerraum, in Griechenland, in der Türkei, im Libanon, in Ägypten“, sagt sie, „es ist doch merkwürdig, dass keine italienische Variante existiert.“ Jetzt gibt es sie, gerollt in Blätter von eigenen Inzolia-Reben.

Fabrizia ist die Tochter von Marchesa Anna Tasca Lanza di Mazzarino, die die Kochschule vor bald 30 Jahren in ihrem zauberhaften Landgut Case Vecchie eröffnete. Ihr Vater hatte ihr das Anwesen Anfang der 1980er-Jahre geschenkt – und den größeren Teil des damals schon berühmten Weinguts Regaleali mit dem herrschaftlichen Gutshof Case Grandi seinem Sohn, Graf Lucio Tasca d'Almerita, überlassen.

Es ist das Ziel von Weinenthusiasten aus aller Welt. Dabei liegt es nicht eben um die Ecke. Von Palermo fährt man gut eine Stunde landeinwärts auf der schön asphaltierten A19, dann 30 Minuten oder länger über schmale, kurvenreiche Nebenstraßen voller Schlaglöcher, Dellen und Rillen durch endlose Getreide- und Tomatenfelder tief hinein in ein karges, trockenes, ungastliches und absolut spektakuläres Niemandsland.

Was die Brüder Lucio und Carmelo Mastrogianni Tasca 1830 geritten hat, ausgerechnet hier ein Landgut zu gründen, ist nicht überliefert. Aber schon, dass Regaleali rasch zum technologisch modernsten landwirtschaftlichen Betrieb Siziliens avancierte. Reben spielten anfangs eine Nebenrolle. Die Tascas setzten auf Getreide. Erst als sie Italiens Agrarreform 1950 zur Umstrukturierung zwang, setzten sie auf Wein statt Weizen. Heute lobt „Der große Johnson“ – Standardwerk aller Önologen – das Unternehmen als einziges auf Sizilien mit beständig hoher Qualität, die italienische Fachbibel Gambero Rosso rühmt es als „Betrieb, der endlich mit einer sizilianischen Weinmarke von hohem Wiedererkennungswert aufwarten kann“. Die Preise und Auszeichnungen, die die Familie für ihre Weine bekommen hat, bedecken mehrere Wände von Case Grandi.

In Case Vecchie spürt man von alledem wenig. Auf dem großen Hof sprießt Gras zwischen den Pflastersteinen, Hühner, Kaninchen und Katzen streunen umher. Gästezimmer, Kochschule und das

CASA NOSTRA

Um den Innenhof der Case Vecchie, ein bald 200 Jahre altes Landgut, gruppieren sich Kochschule, Gästezimmer und Privaträume von Fabrizia Lanza, die sich links in ihrem Salon entspannt. Die Preise und Auszeichnungen, die die Weine von Regaleali im Laufe der Jahrzehnte erhalten haben, nehmen mehrere Wände im Haupthaus Case Grandi ein





Privathaus von Fabrizia Lanza verteilen sich auf helle, um den Hof herum errichtete Natursteinbauten. Hier führt die Tochter fort, was ihre Mutter begonnen hatte: eine Schule der sizilianischen Küche. „Meine Mutter war eine Frau mit starker Persönlichkeit“, erzählt sie. „Und keine dieser Damen, die sich damit begnügen, Tee zu trinken.“ Trotzdem lebte sie in einer Adels-Blase. „Ich habe meine Mutter nie in die Küche gehen sehen“, erzählt Fabrizia. „Gekocht hat unser Monzù.“

Der „Monzù“ (eine Verballhornung des Wortes „Monsieur“, das die sizilianische Aristokratie für ihre oft aus Frankreich stammenden Küchenchefs gebrauchte) leitete auch die ersten Kochkurse in Case Vecchie. „Meine Mutter betrachtete das zunächst als nettes Hobby“, erinnert sich die Tochter, „erst allmählich wurde ein Geschäft daraus.“ Kurioserweise wurde Anna Tasca Lanza von der ganzen Familie unterstützt. Ihr Ehemann war voller Bewunderung für die visionären Aktivitäten seiner Frau, ihre Eltern sahen darin eine besondere Form der Gastfreundschaft. Ihr Vater fand es allerdings unmöglich, dass die Gäste bezahlten. Er hätte sie alle eingeladen.

Diese Haltung ist bis heute spürbar. Janet aus Los Angeles formuliert es so: „Wir wohnen zusammen, wir kochen zusammen, wir essen zusammen, man fühlt sich wie ein Teil der Familie. Dass vorab eine gewisse Summe von meinem Konto abgebucht wurde, spielt jetzt keine Rolle mehr.“ Und: „Es ist noch viel einzigartiger, als ich es mir vorgestellt habe.“ Amerikaner machen den Hauptteil der Gäste in Case Vecchie aus, schon weil Anna Tasca Lanza regelmäßig in die USA reiste, um ihre Schule zu promoten. Sie liebte diese Reisen: „In Amerika blühte meine Mutter auf“, erzählt Fabrizia Lanza, „sie genoss es, als elegante, sizilianische Aristokratin bewundert zu werden. Wenn ich dabei war, stellte sie mich gerne als ihre Sekretärin vor.“

Optisch ist alles beim Alten geblieben, seit die Tochter die Leitung der Kochschule 2010 übernahm: die gleiche blau-weiß geflieste Küche, der gleiche große Holzesstisch, der gleiche Gastkochherd und das gleiche bunt bemalte sizilianische Porzellan. Doch inhaltlich hat Fabrizia vieles geändert. „Es reicht nicht mehr, eine sizilianische Aristokratin zu sein, die schön ist und gut Englisch spricht“, weiß die Hausherrin. „Und niemand fliegt allein wegen einer fabelhaften Pasta bis nach Sizilien. Das Ganze ist viel intellektueller geworden.“

Das jüngste und anspruchsvollste Programm, das die Kochschule derzeit zu bieten hat, heißt „Cook the Farm“. Es dauert zehn Wochen und findet unter der Beteiligung von Lebensmittelproduzenten, Akademikern und Küchenchefs statt. Dabei geht es um weit mehr als um Rezepte: „Ich möchte mit meinen Gästen eine komplexe Vision der Ernährung teilen, die sich auch mit Anbautechniken und Herstellungsprozessen befasst“, erklärt Fabrizia Lanza, „ich möchte wissen, warum wir dieses essen und jenes nicht, warum wir bestimmte Produkte anders zubereiten als andere.“

IN CUCINA

Während die Sonne auf Case Grandi scheint, zeigt Fabrizia Lanza ihren Kochschülerinnen, wie man Zucchini Blüten füllt. Zum „aperitivo“ gibt es frittierte Bohnen und mit Käse und Sardellen belegtes Brot. Im Topf wird die Füllung für die Weinblätter zubereitet



Doch auch bei diesem eher kopflastigen Austausch bleibt der einfache, ländliche Ansatz erhalten: Die erste Mahlzeit des Tages besteht aus selbst gebackenem Brot aus selbst gemahlenem Mehl vom Weizen, der von den eigenen Feldern gewonnen wurde. Dazu steht Honig von eigenen Bienenstöcken ebenso bereit wie noch lauwarmer Frischkäse, den ein Schäfer aus der Milch der eigenen Schafe produziert hat. Mittags werden schlichte bäuerliche Gerichte zubereitet, begleitet von ein paar Gläsern Tasca-d'Almerita-Weins von den Weinbergen, die in den Hügeln rund ums Haus wachsen. „Cook the Farm“ habe ich vor fast fünf Jahren für mich selbst erfunden“, gibt Fabrizia Lanza gerne zu, „ich bin nämlich neugierig. Außerdem möchte ich nicht ein Leben lang erklären, wie man Kichererbsen-Fladen macht.“

TW

Informationen:
annatascalanza.com, tascadalmerita.it/en/estate/regaleali



AUSSENSTELLE

PALERMO – Die Restaurierung des Palazzo Butera ist noch nicht abgeschlossen, doch in einem Seitentrakt betreiben die Grafen Tasca d'Almerita bereits das Restaurant **Le Cattive**. Die Menükarte ist klein gehalten und passt zu den vielen Tasca-Weinen, die für alle sichtbar in einer wandhohen Vitrine lagern. Via Butera 18, T. +39.34.58.89.4310, lecattive.it



un menù siciliano per a casa ...



FIORI DI ZUCCA

10 Zucchini Blüten
 1 Mozzarella, geschnitten in 2,5 x 1 cm große Streifen
 10 gesalzene Anchovis
 200 g Grießmehl
 500 ml Bier, eiskalt
 1 Frittieröl

Die Zucchini Blüten mit jeweils einem Mozzarellastreifen und einer Anchovi füllen, Grießmehl mit Bier vermengen, die Blüten darin wenden, in dem erhitzten Öl frittieren, bis sie rundum goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und warm servieren.

BUON APPETITO

Auf gefüllte und frittierte Zucchini-Blüten folgen Paccheri mit einem typischen Sardinien-Sugo und als dolce kleine Krapfen („sfinge di San Giuseppe“) mit einer Füllung aus frischem Quark, Pistazien und kandierten Orangen. Da setzt sich Fabrizias Mann Gianni gern mit an den großen Esstisch



PASTA CON LE SARDE

Für die Sauce

500 g wilder Fenchel, gewaschen und klein geschnitten
 1 fein geschnittene Zwiebel
 1 Knoblauchzehe, leicht zerdrückt
 60 ml Olivenöl
 500 g ganz frische Sardinen, entgrätet, ohne Schwanz und Kopf
 750 ml Tomatensauce
 70 g Pinienkerne
 70 g getrocknete Johannisbeeren
 1 Esslöffel Estratto di Pomodoro (sizil. Tomatenkonzentrat)

Für die Pasta

480 g Paccheri-Nudeln
 250 g Semmelbrösel
 60 ml Olivenöl
 2 Esslöffel Zucker
 1 zerdrückte Knoblauchzehe
 Tasse fein geschnittene Petersilie

Den Fenchel in Salzwasser ca. 20 min. zart kochen, klein schneiden und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch golden braten, den Fenchel und die übrigen Zutaten dazugeben, mit Salz und frischem Pfeffer würzen und 10 min. köcheln lassen. Semmelbrösel in der Bratpfanne toasten, mit dem Öl, Zucker, Knoblauch, Salz und scharfem Pfeffer verrühren und mit der Sauce über die al dente gekochten Nudeln geben.



SFINGE

Für den Teig

250 ml Wasser
 60 g ungesalzene Butter
 Teelöffel Backpulver
 250 g Mehl
 6 Eier (Raumtemperatur!)
 Sonnenblumenöl zum Frittieren

Für die Garnierung

Honig, angewärmt
 Zimt, gemahlen
 kandierte Orangenschale

Wasser, Butter und etwas Salz in Kochtopf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und das Wasser sprudelt. Backpulver und Mehl auf einmal hineingeben und stark rühren, bis alles gut gemischt ist und sich gut aus dem Topf lösen lässt. Komplet abkühlen lassen, nacheinander die Eier dazugeben, den Teig durchkneten und immer wieder lüften, bis er sich geschmeidig anfühlt. Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen, mandelgroße Stücke des Teigs hineingeben und mit einer Zange wenden, bis sie goldbraun und dreimal größer geworden sind. Herausnehmen und in Papiertüchern abtropfen lassen. Sobald die Windbeutel abgekühlt sind, in Honig tauchen, mit Zimt besprenkeln und mit kandierter Orangenschale garnieren.