



«Nulla fluat cuius
no meminisse velis»:
Mögest du nur glückliche
Erinnerungen haben ...

Inschrift in einem alten piemontesischen Palazzo



AUDIENZ BEI DER KÖNIGIN DER HASELNÜSSE

DIE «TONDA GENTILE TRILOBATA DELLE LANGHE» ODER «EDLE RUNDE AUS DEN LANGHE»
GILT UNTER KENNERN ALS BESTE HASELNUSS DER WELT. WIR HABEN IHR UNSERE
AUFWARTUNG GEMACHT.

Die braune Haselnuss: Jeder kennt sie, viele lieben sie, und alle haben sie schon gegessen. Frisch aufgekackt oder umhüllt von Schokolade oder Nougat, verarbeitet im süssen Brotaufstrich, in Crèmen und Kuchen, geröstet und gemahlen. Sie ist die Frucht des genügsamen, robusten Haselstrauchs, der bis zu sechs Meter hoch und bis zu hundert Jahre alt werden kann. Die gelblichen Haselnusskätzchen – die männlichen Blütenstände des Strauchs – künden schon im Februar vom nahen Frühling, und ihr Pollenflug beschert Allergikern den ersten Heuschnupfen. Ab August reifen die Nüsse, fallen vom Baum und werden von Mensch und Tier geerntet und als Wintervorrat eingelegt. Aus vergessenen Nüssen entstehen neue Pflanzen. Die nährstoffreiche Haselnuss ist übrigens seit jeher ein Symbol für Fruchtbarkeit, Langlebigkeit und Glück. Warum die Piemont-Haselnuss weltweit einen so guten Ruf hat und von den besten Schokoladenherstellern für ihre Topprodukte verwendet wird, wollten wir vor Ort erkunden. Federica Oblato, eine professionelle Einkäuferin, hat uns einen Tag lang unter ihre Fittiche genommen und uns von der Plantage bis zur versandverpackten Nuss die verschiedenen Etappen der Konfektionierung gezeigt. Wie beim Wein gibt es auch für die piemontesische Haselnuss eine IGP, eine

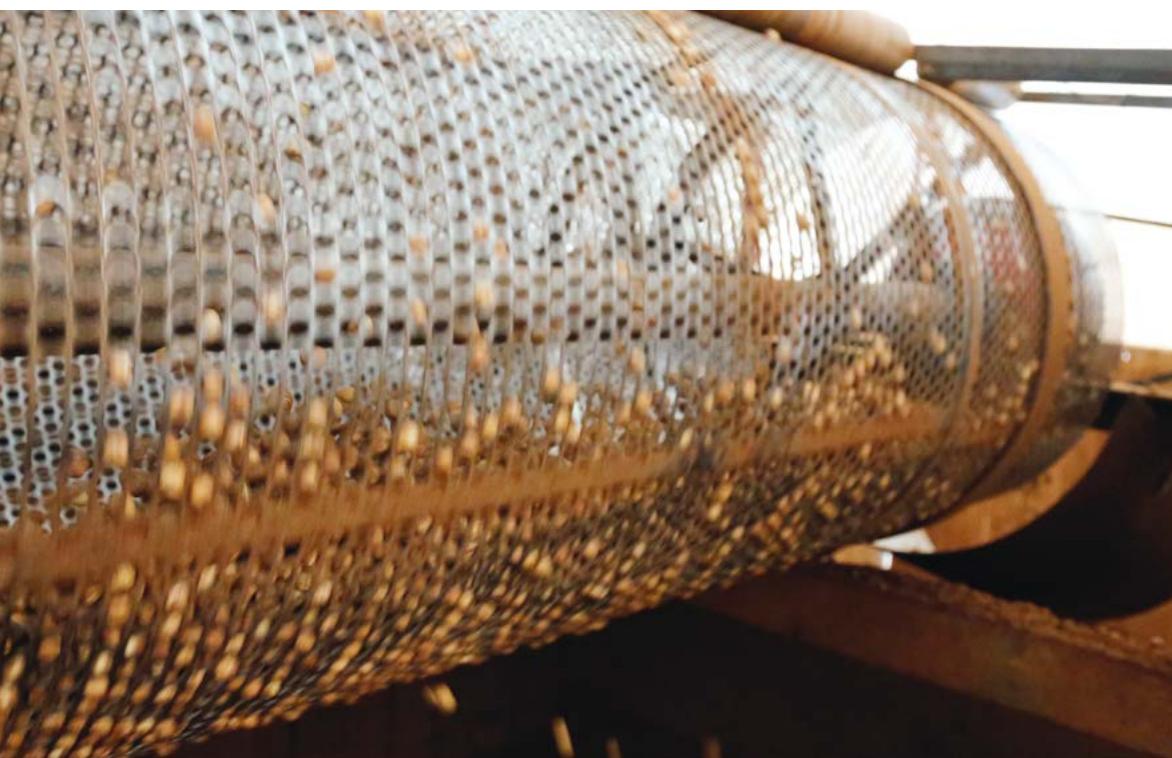
geschützte geografische Herkunftsbezeichnung. Rund dreissig Kilometer südlich von Alba, zwischen Cravanzana und Cortemilia ist die Ernte bei unserem Besuch praktisch abgeschlossen. Sand-Staubwolken, die zwischen den Sträuchern aufsteigen, zeigen an, wo meist kleinere Produzenten noch die letzten Früchte einbringen. Die Nachfrage nach der Tonda Gentile ist so gross, dass viele Bauern in dieser Region ihre Weinberge aufgegeben und sich voll auf den weniger risikobehafteten und weniger arbeitsintensiven Nussanbau konzentriert haben. Regelmässig beschnitten, bringt der Strauch, der aus vielen Stauden besteht, weniger, dafür grössere und qualitativ bessere Früchte. Diese reifen bis August ohne weitere Eingriffe aus und fallen dann einzeln oder mitsamt ihren getrockneten Blütenständen zu Boden. Genügend Sonne und etwas Niederschlag, mehr braucht auch die edle Piemont-Nuss nicht. Zur Erntevorbereitung werden Mitte Juli die Pflanzungen von herabgefallenem Laub befreit, so lassen sich die Früchte leichter einsammeln. Dieses Jahr war der August heiss und trocken, die Ernte einfach. Bei Regen oder Hagel müssen die Früchte rasch auf gelesen werden, denn Feuchtigkeit führt zu Fäulnis. In grossen überdeckten Ständen werden sie dann im Freien getrocknet, bis sie verkauft oder verarbeitet werden.



Höchste Ansprüche ...

Rund, süß und knackig, das sind die charakteristischen Merkmale der Tonda Gentile. Nach dem Rösten lässt sie sich leicht von der braunen Haut befreien, duftet und schmeckt schokoladenartig und bleibt lange frisch. Sie ist die perfekte Nuss für das beliebte Gianduja. Wenn in einem hochwertigen Schokoladenprodukt ganze Nüsse verarbeitet werden, stammen die Nüsse vorteilhaft aus dem Piemont. In Cortemiglia besuchen wir Nocciole Marchisio, einen der wichtigsten Lieferanten von Lindt & Sprüngli. Seine Produkte sind weltweit heiss begehrt. Für die Schweizer Schokoladenmanufaktur Lindt & Sprüngli sind Lieferanten mit dieser hohen Produktqualität der Garant für die einzigartige Qualität ihrer Schokoladen. Grosse Kunden wie Lindt & Sprüngli können ihren Bedarf nicht direkt bei einzelnen Haselnussbauern im Piemont decken, sondern beziehen ihre Haselnüsse von Händlern, die das Know-How und die Technologie haben, um die Qualität der Waren vor Ort zu prüfen. Nocciole Marchisio bietet Gewähr, dass die Nüsse von bester Qualität sind und exakt den Anforderungen für das Endprodukt von Lindt & Sprüngli entsprechen. Nocciole Marchisio wurde vom Grossvater des heutigen Besitzers Pier Giorgio Mollea in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts gegründet, als die Verarbeitung von Haselnüssen noch kein Industriezweig war. 40 bis 50 Prozent der Piemont-Nüsse kauft die Firma direkt bei den Bauern ein. Pier Giorgio Mollea und sein Sohn Riccardo führen uns durch die Hallen der zwei Verarbeitungsbetriebe und erklären uns die Funktion der grossen Anlagen. Wir verfolgen, wie streng die Lieferungen gewogen, kontrolliert und analysiert werden. Von der Farbe der Schale lassen sich bereits Schlüsse auf die Qualität des Inhalts ziehen. Ein Pfund Nüsse wird gewogen, danach werden die Schalen geknackt und die herausgelösten Nusskerne gewogen. Ihr Gewicht muss bei einer 1 A Qualität mindestens 40 bis 50 Prozent des Bruttogewichtes erreichen. Mit einfachen Hilfsmitteln werden die Kerne geteilt und auf Löcher durch Raupenbefall kontrolliert. Qualität hat natürlich ihren Preis: 15 Euro pro Kilo kosten in diesem Jahr die Haselnüsse der IGP-Qualität. Der Bauer erhält den für die jeweilige Kategorie festgelegten Preis, abzüglich eines Prozentsatzes für festgestellte Mängel.







...für beste Qualität

Die angenommenen Nüsse werden gereinigt, geknackt und kalibriert. Sie haben Durchmesser von 9 bis 15 mm. Ist die Verarbeitung abgeschlossen, werden die Produkte verpackt: Nusskerne, geröstete Nüsse, Nussmehl, Nusspaste und Nussplitter. Rund vierzig Angestellte knacken und rösten in einem achtstündigen Arbeitstag 10 000 Kilo Nüsse. Besonders imponieren uns die Damen am Fließband, die während Stunden keinen Blick von den vorbeiziehenden Nüssen wenden. Kein Makel entgeht ihnen, gnadenlos wird selektioniert. Qualität kennt eben keine Kompromisse. Nusschokolade werden wir in Zukunft mit Verstand geniessen.







DOLCE VITA PIEMONTESE

Im ländlich-idyllischen Piemont sind die Hotels oft dünn gesät. Eine vollwertige und oft interessantere Alternative ist der Agriturismo. Die Unterkünfte bei Bauern und Rebbauern bieten fürs Geld viel Authentisches, unverfälschte regionale Genüsse und manchmal sogar Freundschaften fürs Leben. Als ich Bekannten von unserer letzten Entdeckung, dem Agriturismo La Costa in Torre Bormida vorschwärmte, hiess es sofort: «Das bringst du aber nicht etwa unter die Leute!» Aber sicher mache ich das! Ein Geheimnis ist der Agriturismo der Familie Fresia eh nicht mehr. Am ersten Abend waren Fotografin Christine Zenz und ich neben einem italienischen Paar die einzigen Gäste auf der Terrasse und wurden nach Strich und Faden ver-

wöhnt mit Bestem aus Küche und Keller. Als wir bei unserer Ankunft am Nachmittag wegen des verpassten Mittagessens nach einem Sandwich fragten, wurde uns eine üppige «Merenda» vorgesetzt, dazu ein köstlicher Arneis. Für den zweiten Abend waren wir keinen Moment im Zweifel: Das Abendessen würden wir wieder in unserer Herberge einnehmen, wo uns nur eine Treppe von unserem blitzsauberen, geräumigen Schlafzimmer trennte. Oha! Da standen plötzlich neben unserem Auto drei weitere Vehikel mit Schweizer Nummernschilder, die Terrasse füllte sich. Die Atmosphäre war aber nicht minder relaxed als am Vorabend, der Service kein Quäntchen weniger aufmerksam.



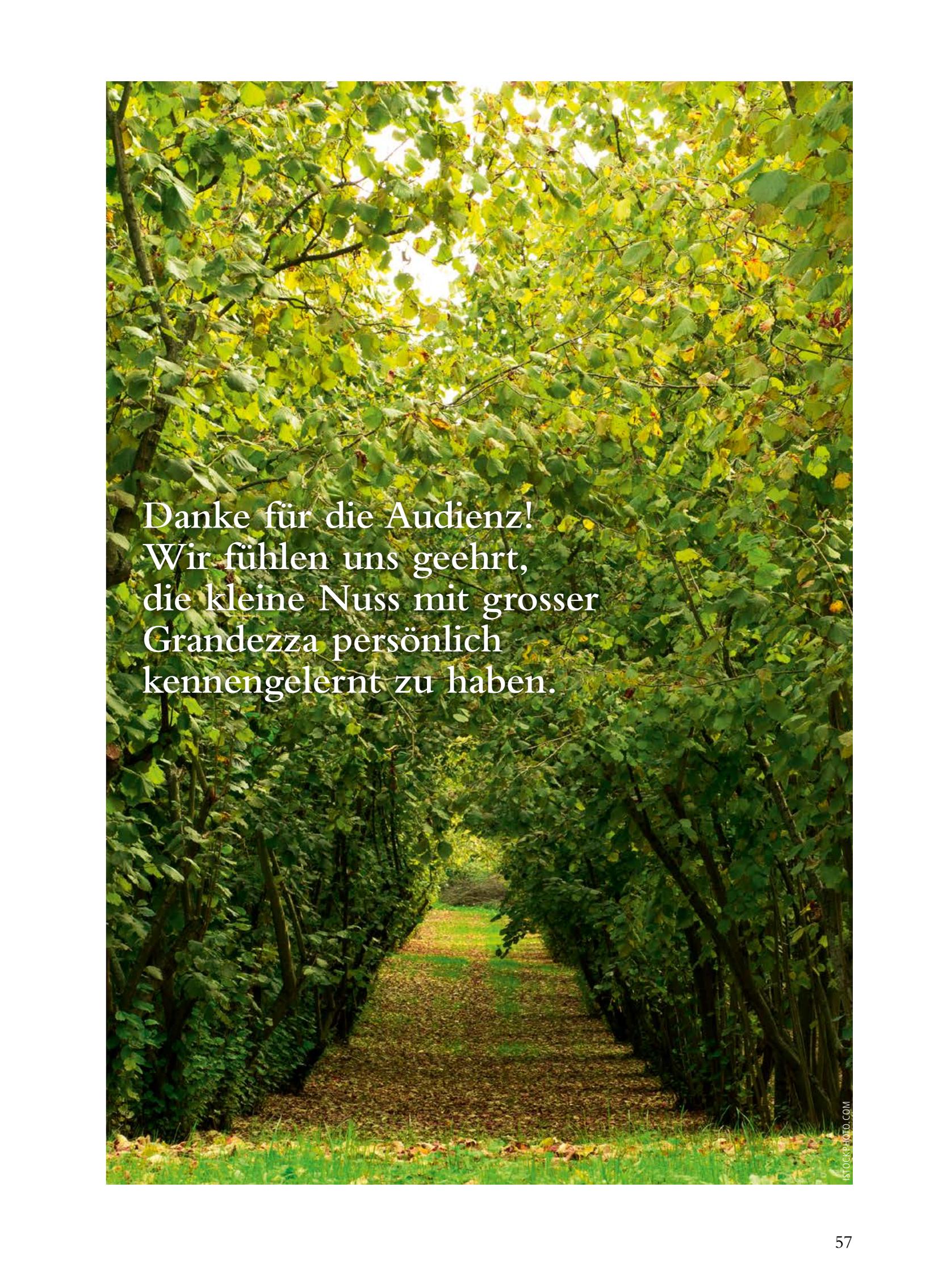




Nach Jahrzehnten als Fabrikarbeiter und als Näherin haben Vincenzo und Marisa Fresia mit dem Gesparten vor einigen Jahren den elterlichen Hof zu einem ansprechenden Agriturismo umgebaut. Papa pflegt den gut assortierten Weinkeller und die Gäste, Mama macht Administration und geht in der Küche zur Hand. Sohn Fabio, Mitglied der nationalen Kochmannschaft Italiens und schon öfters für seine exzellente Küche ausgezeichnet, und seine attraktive, vife Ehefrau Francesca im Service ergänzen das perfekte Team. Im verschlafenen Torre Bormida, wo nur das Bellen der Hunde dem Wanderer zeigt, dass da doch irgendwo noch Einheimische leben, kommt der Rastlose zur Ruhe, geniesst die hügelige Landschaft der Alta Langa, döst am Pool und lässt den lieben Gott einen guten Mann sein. Und das knapp 26 Kilometer vom touristisch belebten Alba entfernt.

*Agriturismo La Costa,
Via della Costa 1, I-12070 Torre Bormida CN
Tel.: 0039 (0)17 38 80 79
info@lacostaagriturismo.it
www.lacostaagriturismo.it*



A photograph of a path lined with trees, with text overlaid on the left side. The path is covered in fallen leaves, and the trees have green and yellowing leaves. The text is in white, serif font.

Danke für die Audienz!
Wir fühlen uns geehrt,
die kleine Nuss mit grosser
Grandezza persönlich
kennengelernt zu haben.