



# Im Schatten der Zypressen

Eine Reise durch den Süden der Toskana bietet alles, was man von dieser Landschaft erwartet: Zypressen-Alleen, mittelalterlich anmutende Dörfer, großartige Weine. Aber es gibt mehr zu entdecken: Thermalquellen, mal als Wellness-Angebot, mal als Badestelle an einem Bach, das saubere Meer der Halbinsel Monte Argentario, mystische Etrusker-Gräber und das jüdische Viertel von Pitigliano.

Text: Barbara Schaefer Fotos: Urs Bachmann, Roland Gerth



Fotos: R. Gerth



**Z**ypressen, nun ja. Was soll schon dran sein? Tausendmal gesehen. Aus Siena heraus führt die Straße in die Crete, die herbe Hügellandschaft der Südtoskana. Aber dann passiert dies: Durch eine Kurve hinter Taverna d'Arbia führt die Straße gewunden bergab – und vor der Windschutzscheibe entfaltet sich das Titelblatt eines Toskana-Kalenders. Gewellte Hügel bis zum Horizont, einen krönt ein Haus aus Ziegeln, ein sandfarbener Schotterweg zieht dort hinauf, natürlich gesäumt von Zypressen, am zartblauen Himmel ziehen Wolkenschleier. So wird das nun bleiben, auf dieser Fahrt durch die Südtoskana, eine Postkartenschönheit nach der anderen taucht hinter jeder nächsten Kurve auf. Auch wenn diese Landschaft durchfotografiert wurde von Hobby- und Profifotografen – steht man mittendrin, kann man sich nicht satt sehen an ihr. Die Straße begleiten camparirote Mohnfelder, dann matt-

braune, abgeerntete Weizenfelder. Wir stellen das Auto in einen Feldweg, schalten den Motor aus. Ruhe liegt über dem Land. Vögel picken die restlichen Körner auf, in den Pappeln spielt der Wind mit den Blättern. Mit Ausnahme der Crete, jener endlosen Hügel, überzogen von der Monokultur an Weizenfeldern, ist die südliche Toskana zumeist walddreich und wenig besiedelt. Auf der Fahrt durch diese Region schiebt sich immer wieder der kegelförmige Monte Amiata ins Blickfeld, ein erloschener Vulkan, um den herum es noch ordentlich brodelt: Heiße Quellen brechen die Erde auf, speisen Bäche und Bassins. Insgesamt über 70 heiße Quellen sowie 20 Thermal-Bäder gibt es in der Toskana. Etwas weiter südlich der Crete bringt der Boden weltberühmte Weine hervor. Grafische Muster ziehen sich die Hänge hinauf, akkurat gepflanzte Weinreben. Hier gedeihen Brunello di Montalcino und Vino

Nobile di Montepulciano, schwer, dunkelrot – und die perfekte Ergänzung zur toskanischen Küche. Auf eine Spezialität weisen Schilder am Straßenrand hin. Direktverkauf „Cinta Senese“ ist dort zu lesen. Bei dem „Sieneser Gürtel“ handelt es sich nicht etwa um exklusive Lederwaren, sondern um eine edle Sau – das kleine, halb wilde Schwein trägt eine weiße Zeichnung rund um den Bauch, eben wie ein Gürtel, eine cinta. Diese Rasse war fast ausgestorben, nun ist sie der Inbegriff edler Schinken aus der Toskana, eine Leckerei, die jede Aufschnittplatte, affettato misto, ziert. Im Herzen der Crete, in Asciano, weiden Schafe. Die Schäfer sind zumeist eingewanderte Sarden, ihr Pecorino ist berühmt. Und noch etwas weiter im Osten der Crete grasen Kühe, die berühmten weißen Rinder der Toskana, die Chianina-Rasse. Sie geben das Fleisch für die bistecca fiorentina: zwei Finger dick, und mindestens

**Wie kaum ein anderes Symbol haben die Zypressen den Mythos der Toskana geprägt. Auch wenn die klassischen Bilder noch so oft zu sehen waren, sie faszinieren immer wieder aufs Neue.**



**Die Geschichte Montepulciano lässt sich bis in die Etruskerzeit zurückverfolgen. Der gleichnamige Wein wird nicht in der Toskana angebaut, sondern in den Abruzzen und den Marken.**

600, am liebsten aber 800 Gramm schwer. Und dazu passen nun mal keine leichten Weine. Aber man braucht auch nicht die Ausrede des mächtigen Fleisches, um sich einen guten Tropfen zu bestellen. Auf der Piazza del Popolo in Montalcino erfreuen sich schon nachmittags zwölf Damen aus dem Burgenland an schwerem Brunello aus großbauchigen Gläsern. Die Damen sind älteren Jahrgangs, sie sitzen in der „Fiaschetta Italiana“, ein traditionsreiches Café mit roten Plüschstühlen und wandhohen Spiegeln innen, und draußen den besten Plätzen im Ort. Nicht mit Sicht auf die Weinberge, sondern auf die Piazza.

**D**er Erfinder des Brunello, Ferruccio Biondi-Santi, eröffnete 1888 diese Bar, die erste Weinhandlung mit Ausschank in Montalcino. Hier kann man stundenlang sitzen, besser bei leichteren Getränken, jedenfalls am Nachmittag, und zusehen, wie immer mal wieder ein Wirbelwind durch die Gassen des Ortes rauscht, mal laut gackernd in Gestalt einer italienischen Schulklassen, mal nicht weniger hörbar in Form von Reisegruppen. Danach kehrt immer wieder Ruhe ein, kleine Kinder spielen Ball, Mütter stehen mit Kinderwagen beim Schwätzchen zusammen, lassen den nächsten Aufruhr über sich ergehen und sich ansonsten ihre Stadt nicht aus der Hand nehmen. Daran

ändert auch die Tatsache nichts, dass in Orten wie Montalcino viel mehr Englisch zu hören ist als sonst in Italien, sogar die Kellner sprechen wie selbstverständlich diese Sprache. Das ist auch nötig, denn wie sollten sie sonst den sechs Amerikanern, die in eine Osteria einkehren und als Aperitif sechs Jack Daniels bestellen, erklären, dass man nur, und das ist schon erstaunlich genug, schottischen Whisky anzubieten habe. Für einen Bourbon einen Brunello auszuschlagen – „*i gusti...*“ sagen da die Italiener mit beredtem Blick. Die Geschmäcker seien eben, soll das sagen, verschieden. Brunello darf sich nur Wein aus der Sangiovese-Grosso-Traube nennen, die im Gebiet um Montalcino angebaut wurde. Der Winzer Biondi-Santi, jener Gründer der Fiaschetta, veredelte diese Traube, um resistente Sorten gegen den aus Amerika eingeschleppten Mehltau-pilz und die Reblaus zu schaffen. Ein Brunello reift vier Jahre im Eichenfass, bevor er verkauft werden darf. Als probates Werbemittel wird jeden Februar der neue Brunello getestet, klassifiziert und bekommt einen berühmten Paten. Dieser stiftet eine Keramikplatte, modern gestaltet, mit dem Namen und dem Jahrgang versehen, alle zu bewundern an der Fassade des alten Rathauses. Montalcino würfelt sich hübsch den Hügel hinauf bis zur Festung Rocca di Montalcino. Hier riefen 1555, nach dem Fall von Siena, die vertriebenen

Siener die „Republik von Siena in Montalcino“ aus. Die letzte freie Stadt der Toskana konnte für vier Jahre ihre Unabhängigkeit bewahren, bevor der Medici Cosimo I. aus Florenz auch sie unterwarf. Abendlicht legt sich auf die Spitzen der Türme, die über die engen Gassen herausragen. Wirklich enge Gassen – ein nachbarschaftliches Plaudern von Fenster zu Fenster fällt genauso leicht wie das unfreiwillige Mithören abendlicher Diskussionen. Hohe Schwalben mit ihrem zarten Zwitschern spielen in der Abendluft, in die sich Glockenläuten mischt. An der Kirche S. Agostino prangt eine Fensterrosette aus Marmor, grün-weiß abgesetzt. Kulinarische Genüsse, göttliche Weine, eine Landschaft zum Niederknien und Kirchen in feiner Harmonie erbaut – wem in der Toskana nicht wohl in der Seele wird, muss ein hartes Herz haben oder ein grundunglücklicher Mensch sein.

**Z**yypressen wachsen, wie bekannt, viele in der Toskana. Berühmt sind die Alleen, die sich zu einsamen Gutshäusern hinaufziehen. Die schönste aber steht ganz allein in der Landschaft, neben dem Campanile von Sant' Antimo. Himmelhochstrebend alle beide, Turm und Baum, doch nicht in Konkurrenz



Fotos: R. Gerth

**Die kleine Stadt Pienza und ihre Umgebung zählen zum Weltkulturerbe der UNESCO. Auch wenn sie über einen Mangel an Touristen wahrlich nicht klagen können, haben sich Orte wie Lucignano d'Arbia ihren mittelalterlichen Charme erhalten.**





**Die Crete, die endlosen Hügelketten der Toskana, sind von Weizenfeldern überzogen. Weiter südlich gedeihen weltberühmte Weine wie Brunello di Montalcino und Vino Nobile di Montepulciano.**

zueinander, sondern in Harmonie. Karl der Große soll diese Benediktinerabtei gegründet haben, neu aufgebaut wurde sie als Zisterzienserkloster im 12. Jahrhundert. Die Anlage liegt in höchstem Maße idyllisch. Wie eine Perle in einer Auster ruht der Bau aus cremefarbenem Tavertin in einem kleinen Tal, allein auf weiter Flur, geschützt von waldreichen Hügeln. Ihr Inneres ist reinste Romanik, befreit von allen späteren Einbauten. Nahezu jeden Nachmittag betreten neun Klosterbrüder in weißen Kutten durch einen Seiteneingang den Chor und singen gregorianische Choräle. Wer diesen magischen Moment verpasst, kann die Männer dennoch singen hören: Der Kustode legt oft eine hauseigene CD auf, die Musik schwebt durch den hohen Raum, himmelwärts wie der Campanile und die Zypresse auch. Vor der Klosterkirche strecken knorrige Olivenbäume ihre Äste in den Wind. Olivenbäume können viele hunderte Jahre alt werden; wer weiß, vielleicht sprössen einer von ihnen schon zu Zeiten Karls des Großen. Zur Blütezeit des Klosters Sant'Antimo, im 12. Jahrhundert, lag es nicht so abgeschieden wie heute, sondern an einer Haupt-Pilgerroute. Durch das Orciatal, das heute nur noch eine fast stillgelegte Eisenbahnlinie mit sporadischen Ausflugsfahrten durchfährt, führte die Via Francigena, der Frankenweg, dessen Anfang in England liegt. Im Jahr 994 soll der Erzbischof Sigerich der Ern-

ste eine Pilgerreise durch halb Europa unternommen haben, von Canterbury nach Rom. Die Route südlich der Alpen leitete vom Großen Sankt Bernhard über das Aostatal, Piacenza, Parma, Lucca und den Süden der Toskana über Viterbo zum Ziel. Die deutsche Wandergruppe, die schon über die Piazza del Popolo in Montalcino spazierte, kommt nun aus dem Orciatal den Berg herauf. Ihr Ziel ist Bagno Vignoni, eines der Thermalbäder zu Füßen des vulkanischen Monte Amiata, und sicher eines der ungewöhnlichsten in Italien. Das Thermalwasser floss so üppig, dass damit sogar Getreidemühlen angetrieben wurden. Vor allem aber wurde es in der Dorfmitte in einem großen Bassin gefasst. Die gemauerte Badewanne ersetzte sozusagen die Piazza. Dank der Nähe zur populären Via Francigena war Bagno Vignoni ab dem Mittelalter bekannt und beliebt. Der Medici-Fürst Lorenzo der Prachtige, von seinen Zeitgenossen auch Lorenzo der Gichtige genannt, war Stammgast, versuchte seinen Knochen Gutes zu tun. Heute ist Baden verboten im Renaissance-Becken, wohl weniger aus Gründen des Denkmalschutzes als wegen des zu erwartenden Tumultes. Anstatt Freibadlärm hört man Vögel zwitschern, die aufgeregt umherstieben, im Sturzflug am Wasser nippen. Mit 51 Grad blubbert es aus der Erde, kühlt im Becken auf 40 Grad ab. Die deutschen Wanderer stehen

an der Ummauerung, eine Frau zeigt auf einen fedrig blühenden Busch. „Schauen Sie nur, dort überm Wasser wachsen Kapern.“ So höflich geht man hier miteinander um. Sie stehen an einem Fenstergitter, dahinter sammeln sich an einem kleinen Altar zu Ehren der Heiligen Caterina von Siena viele Münzen, hineingeworfen auf dass die Schutzpatronin Italiens helfen möge.

**D**ie Ruinen der Mühlen passiert ein Fußweg, entlang des über verkalkte Stufen plätschernden Wassers. Dieser Weg ist wenig bekannt, und das ist gut so. Unten nämlich wartet ein herrliches Badebecken, kaum knietief, aber lang gestreckt, milchigtürkisfarben ruhend. Nur wenige Badende kommen hierher, ein Großvater sitzt mit seiner Enkelin im Schatten und spielt Memory, in älteres Paar aus dem Valle d'Aosta kneippt in dem Wasser, holt sich den weißen Schlamm mit den Händen aus dem Grund, wunderbares Peeling, schwärmt die Dame, und reibt sich die Arme damit ein. Ihr Mann beginnt, zu ihrem Entsetzen, sich damit die Haare zu waschen. „Nicht doch,“ ruft sie aus, „du



Fotos: R. Gerth

**Wer die grüne Toskana erleben will, muss im Frühjahr reisen. Im Sommer fällt kaum Regen, die Landschaft trocknet aus, aber die Weine werden voll und schwer.**





**Die Quellen der Terme di Saturnia spenden 70 Millionen Liter Wasser pro Tag. Sie sollen durch einen Blitzschlag des Gottes Saturn entstanden sein. Wer in dem warmen und schwefelhaltigen Wasser badet, kommt der Legende nach als glücklicher Mensch wieder heraus. Ob dies bis in die Neuzeit gelten soll, ist nicht überliefert.**

bekommst noch eine Glatze.“ Sei doch modern, sagt er gelassen. Eine Badende schmiegt sich wie eine Nixe an einen Felsen, rundgeschliffen wie ein Riesenkiesel, über diesen rinnt warmes Wasser herab. Mehr Betrieb sei hier selten, sagt sie. In den berühmten Thermen von Saturnia spielen sich ganz andere Szenen ab. 70 Millionen Liter täglich spenden hier die Schwefelquellen, unter anderem über natürliche Sinterterrassen. In mythischer Vergangenheit soll der Gott Saturn aus Zorn über die Menschen einen Blitz auf die Erde geschleudert haben. Daraufhin quoll aus einem Vulkankrater warmes und schwefelhaltiges Wasser. Wer darin badete, kam als glücklicher Menschen heraus. Glücklicher sehen die Besucher schon aus, bevor sie in die Wannen steigen. Es ist Samstagnachmittag, an den Sinterterrassen der Cascade del Mulino breitet sich Freibadatmosphäre aus. Unter Bambuswedeln, die dicht das Ufer bewachsen, balancieren Menschen auf den glitschigen Steinen, jeder

auf der Suche nach einer privaten Badewanne mit dem milchigen Heilwasser. Was nicht ganz einfach ist, denn die Terrassen, für die man keinen Eintritt bezahlen muss, sind so bekannt, dass am Zugang Straßenhändler ihre Stände aufbauen. Wer Bikini oder Handtuch, Badelatschen oder Sonnenbrille vergessen hat – hier kann in Spontankäufen alles nachgeholt werden. Wer's gediegener mag, muss in die auf der anderen Straßenseite gelegenen Kuranlagen eines Nobelhotels wechseln. Saturnia selbst, das Dörfchen oberhalb der Bäder, döst verschlafen in der Sonne, wenn nicht gerade Busse voller Kururlauber einfallen. Es gehört zu den ältesten Siedlungen Italiens, sicher lebten hier schon die Etrusker, jenes mythische, voritalische Volk. Im nahen Sovana kann man sich bis heute eine Vorstellung davon machen, wie sie ihre Toten ehrten, hier sind die Reste der bedeutendsten etruskischen Nekropolen zu finden. Es sind nicht einfach nur Höhlen, sondern akkurat in den Fels gehauene, rechtwinklige Gräber, davor wurden tempelähnliche Aufbauten gemeißelt, mit Säulen und allem Drum und Dran. Unglücklicherweise aber ist Tuffstein ein sehr weiches Gestein, Wind und Wetter haben vieles abgebraust. So braucht es Phantasie, in den Resten Figuren zu erkennen. Ist diese gewundene Gestalt nun eine Sirene? Oder doch Scilla? Auch die Wissenschaft ist sich nicht einig. Und so helfen die Tafeln am Wegesrand nicht viel, anstatt etwas zu erklären, wirken

sie wie Vexierbilder von Escher. Dennoch lohnt es sich, im steilen Wald herumzuklettern, immer neue Grotten zu entdecken – und schließlich auf einen der mythischen etruskischen Hohlwege zu stoßen. Sie wirken wie natürliche Schluchten, sind aber metertief in den Grund gegrabene Wege, düster und eng, ein kühler Wind zieht hindurch. Farne wachsen in der Feuchtigkeit, an den weichen Wänden sind Einritzungen zu erkennen, auch ein Hakenkreuz, vermutlich ein etruskisches Sonnensymbol, das Unglück vertreiben soll.

**P**itigliano, ebenfalls etruskischer Gründung, wächst wie ein Schloss aus dem Wald hervor. Das Dorf thront auf einem Tuffstein-Plateau. Zu den wechselnden Bevölkerungsgruppen gehörte im Spätmittelalter eine große jüdische Gemeinde. Darüber informiert das „Museo piccolo Gerusalemme di Pitigliano“. Drei „Hebräer“, wie Juden auf Italienisch genannt werden, leben noch in Pitigliano. Genauer gesagt: wieder. Die Leiterin des Museums und zwei Verwandte von ihr zogen vor nun schon vielen Jahren hierher, Re-Immigranten aus Israel. Neben den steilen Treppen, die zum Museum führen, versteckt sich in einer Ecke Marina Sparanos Laden mit „typischen und koscheren Produkten“. Im Grunde seien es nur zwei koschere Produkte, gesteht die junge Frau, nämlich Wein und Olivenöl, doch sie hat ihren Laden auch erst vor einigen Wochen eröffnet. Sie selbst ist keine Jüdin, wolle aber auf die Tradition Pitiglianos aufmerksam machen. Berühmteste Gegner der Juden waren die Medici aus Florenz. Als sie ins Bankgeschäft einstiegen, behagte ihnen die Gegenwart der jüdischen Bewohner in der Toskana nicht. Sie verfügten einen Bann, der rituell vollzogen wurde: Ein Abgesandter durchstreifte die Gassen Pitiglianos und schlug mit einem Stock an die Türen derjenigen, die ihre Häuser räumen mussten. So bildete sich rund um die Synagoge das Ghetto. Um an diese Verfolgung zu erinnern, schufen jüdische Frauen von Pitigliano vor hundert Jahren ein Rezept: die süße Nachspeise „sfratto“, gefüllt mit Honig, Feigen und Orangen - in der Form jenes Bann-Stockes. Marina verkauft auch dies in ihrem Laden, kein koscheres Gebäck, betont sie, aber mit der Geschichte verbunden. Am späten Nachmittag füllen sich die Gassen, Ausflügler von den noblen Hotels in Saturnia flanieren hier und essen in einer der Trattorias gemischte Käseplatte mit scharfem Birnen-Senf, eine Spezialität. Toskaner wird man immer an ihrem Dialekt erkennen, von dem sie natürlich behaupten, es sei keiner, sondern die reinste Hochsprache überhaupt. Doch sie haben Mühe, den „k“-Laut auszusprechen, etwa in den Wörtern „casa“ und „collina“, Haus und Hügel. Sie machen



Fotos: R. Gerth



Fotos: U. Bachmann

Was wäre Italien ohne das Meer? Die meist steilen Felsküsten im Norden der Halbinsel Monte Argentario bieten einen herrlichen Blick über das azurblaue Tyrrhenische Meer (oben). Der im 15. Jahrhundert erbaute Wachturm „Collelungo“ diente zur Abwehr von Piraten (unten).



Auch Pitigliano wurde von den Etruskern gegründet. Die Stadt liegt auf einem 300 Meter hohen Tuffplateau.

daraus ein verwaschenes „h“, bestellen Sie also ruhig einmal „una hoha hola“, man wird sie fast für einen Einheimischen halten.

Was wäre eine Italienreise ohne das Meer? Von den Hügeln Pitiglianos rollt die Landschaft eben aus in die Maremma, um nur mit dem Monte Argentario noch einmal eine Landmarke zu stemmen. Die Halbinsel bildet die mit 2.600 Hektar größte Lagune Mittelitaliens – mit der einzigen Flamingo-Brutkolonie Italiens. Die staksigen rosa Vögel brüten unweit Orbetellos. Die Maremma war einmal Malaria-Gebiet, aber das ist vorbei. Doch beim Anblick der miesmuschelgroßen Blasen, ausgelöst von Insektenstichen, ruft die Apothekerin von Porto Santo Stefano entzückt aus: „Ja, das sind tolle Viecher, nicht wahr?! Die züchten wir extra, die gibt es nicht überall. Nur bei uns bekommen Sie so phantastische Stiche!“ Sie hat einen bemerkenswerten Galgenhumor, aber auch viele Mittel gegen Stiche und Juckreiz. In der Marina von Porto Santo Stefano liegen Yachten, so groß, dass man niemals die Besitzer der protzigen Klötze kennenlernen möchte. Entlang des Ufers gibt es alles für den Bootsbesitzer, Läden mit Kleidung im Matrosen- und Kapitänsstil, sogar ein kleines Industrieviertel mit Bootsbauer-Zubehör. Die Kellnerinnen in einer Bar tragen auf dem T-Shirt den Schriftzug Land Crew. Aber es existiert noch ein Leben dahinter, in den Gassen von Santo Stefano, Geschäfte mit altmodischen oder nie modisch gewesenen

Strickjacken, winzige Elektroläden, ein Beautysalon, nicht größer als eine Küche. Und abends, der schönste Trost, so man einen braucht: In einer Trattoria am Hafen sitzen, über einer großen Portion Spaghetti Vongole. Und zu hören ist trotz fröhlicher Stimmen, Gläserklingen und klappernden Muschelschalen das sanft gewellte Meer, das gegen die Mauer schlägt.



Seit sechs Jahren arbeitet der ehemalige Grundschullehrer Roland Gerth als freier Reise- und Naturfotograf. Seine Vorliebe gilt außergewöhnlichen Landschaften, die er in Island, dem Westen der USA, aber auch in seiner Heimat, der Schweiz, aufspürt. Bisher veröffentlichte er 30 Bücher und über 70 Kalender. Weitere Infos: [www.rolandgerth.ch](http://www.rolandgerth.ch)



Autorin Barbara Schaefer lebt in Berlin und bereist die ganze Welt, fährt aber mindestens dreimal im Jahr nach Italien. Ihre Reportagen erscheinen in zahlreichen Zeitungen und Magazinen. Obwohl sie dachte, die Toskana bereits gut zu kennen, ließ sie sich wieder gerne verzücken von Bistecca Fiorentina, Hügeln mit Zypressen – und Weinbergen.