



Auf steilem Felsen: Orvieto liegt wie ein Schiff in der anmutigen Landschaft. (Fotos: Margret Wehning; einige wenige auch vom Verfasser)

Orvieto - die schlafende Schöne

Food Editors Club Deutschland tagte in Umbrien

Von Joachim Römer, Schriftführer des FEC

Von Zeit zu Zeit spendiert sich der Club eine Tagung im Ausland. Diesmal war Italien an der Reihe - nicht die Toskana und nicht Südtirol, sondern das weniger bekannte Umbrien. Assisi und Perugia kennt man dort vielleicht - wir aber tagten im etruskischen Orvieto, und zwar vom 28. bis 30. März 2014. Wahrlich ein Geheimtipp: Wir lernten die historische Stadt und Papst-Residenz auf dem markanten Felsen als schlafende Schöne kennen.

Eingeladen hatte unser Mitglied Dr. Manuela Zardo. Sie hatte zusammen mit Sohn Leon ein Rahmenprogramm vom Feinsten organisiert, das keine Wünsche offen ließ. Als Chefin des Reiseveranstalters „Incontri Culturali“ hat sie das Know-how in den Fingerspitzen, als erfolgreiche Winzerin auch die Connections in der Region. Beides zusammen führte zu einem unvergesslichen Verwöhn-Erlebnis. Die Organisatoren nachfolgender Veranstaltungen werden es schwer haben, auch nur annähernd an die Perfektion und Herzlichkeit von Manuela heran zu kommen.





Get-together im Palazzo del Gusto mit Buffet und Weinen der Region

Donnerstag, 27. März 2014

Wir fliegen nach Rom, von einem Streik leicht irritiert. Am Flughafen Fiumicino wartet Leon Zwecker und sammelt seine Schäfchen ein. Wir werden zwei Stunden lang mit dem Bus unterwegs sein, denn Orvieto liegt fast in der Mitte zwischen Rom und Florenz. Das Wetter ist naja - schließlich ist es März.



Das Hotel Palazzo Piccolomini liegt mitten in der Altstadt, die (mit Italien-typischen Ausnahmen) autofrei ist. Ergo zockeln die Food-Editoren mit klappernden Rollkoffern über das Kopfsteinpflaster durch das dämmrige Städtchen. Wir haben ein geräumiges, aber witzig geschnittenes Zimmer, und ich entdecke, dass man auch auf einer Fläche von 60x60 Zentimetern duschen kann.

Die Tagung beginnt, wies es der Brauch ist, um halb neun mit dem abendlichen Get-together. Formell gewandete Sommeliers schenken Weine der Region ein; ein hübsches Buffet mit Fingerfood und mancherlei umbrischen Schälchen wartet auf uns. Man freut sich über das Wiedersehen mit den „alten Hasen“ und beschnuppert neu hinzu gekommene Kollegen. Die Entdeckung, dass es in der Hotelbar Bier gibt, führt speziell bei den bayerischen Kollegen zu einer standesgemäßen Verlängerung des Abends.



Ankunft mit Hund im Weingut Madonna del Latte. Das Wetter schickt sich an, frühlingshaft zu werden

Freitag, 27. März 2014

Zunächst wird getagt. Präsident führt zügig durch die Tagesordnung, denn für 13 Uhr ist der Bus bestellt, der uns zum ersten Höhepunkt unseres Aufenthaltes bringen wird: das Weingut „Madonna del Latte“, von Manuela Zardo und Hellmuth Zwecker vor Jahren gekauft und mit Fleiß und Liebe auf Vordermann gebracht. Wir blicken über beeindruckend geräumige Weinfelder, sehen die Kellerei und erkunden eine lauschige Höhle aus grauer Vorzeit, die jetzt Weinkeller ist.

Dann dürfen wir ins Gutsgebäude, wo der Tisch gedeckt ist. Wir probieren die Weine der Madonna, von Sucano bis zum Viognier, schmausen Ziegenkäse der Fattoria Secondo Altopiano und zücken die Kameras, die iPhones und das MacBook, als Leon mit dem *porchetta* aus Castelgiorgio kommt.

Wir sind eingeladen - herzlichen Dank dafür!



Leon präsentiert ein Schweinchen, Food Editoren knipsen, was das Zeug hält



Die wuchtige Kirche San Pietro fasziniert mit Portal und Rosette. In Santa Maria Maggiore beeindrucken vor allem die Fresken. Auf dem Bild unten hüpf Daniela von Stein zu Stein



Am Nachmittag sodann trifft uns die umbrische Kultur mit aller Macht: Die romanischen Kirchen Santa Maria Maggiore und San Pietro stehen auf dem Programm. Wir bestaunen römische Grabmäler und tausendjährige Fresken, und das Beste ist die quirlige Daniela, die uns durch die beiden Kirchen führt. Die Ignoranten unter uns lernen, was „Spolien“ sind: Reste römischer Bauteile, zu christlichen Zwecken recycelt.

Es geht schon auf den Abend zu, als wir in der imposanten Koch-Akademie von Rossano Boscolo eintreffen. Der Spross einer Hoteliers-Familie hat hier in einem ehemaligen Franziskanerkloster eine Schule für ausgebildete Köche eingerichtet, bei der es an nichts fehlt. Der Rundgang durch die aufwändig ausgestattete Anlage mit neuester Technik mündet in einer Art Koch-Arena, wo wir auf hohen Stühlen sitzen und staunend erleben, wie Boscolo und seine Crew Show-Cooking machen.





Boscolo (rechts) hat seine Schüler fest im Griff und spricht via Intercom zu uns



Die Speisenfolge liest sich bombastisch: „Aus Liebe zur Unverfälschtheit entsteht eine unaufhalt-same Leidenschaft für die handwerkliche Herstellung geräucherten Fisches“ heißt der erste Gang (vulgo: Lachs, Pelamide und Rogen); „Traditionelle Suppe aus Getreide und Hülsenfrüchten, von unserem Chefkoch neu interpretiert“ der zweite. Höhepunkt ist zweifellos der Auftritt eines älteren Herrn, der mit seinen Trüffeln eigens für uns von weit her angereist ist und sogleich von Moritz verewigt wird. Bei diesem Gang handelte es sich um „Pici und Taube auf

Pienzer Art mit erlesenem schwarzem Trüffel aus Norcia“. Dann, wenn wir schon nicht mehr können, die „Überraschung des Meisters Bossano: Fantasie eines gekochten Eies vom Hühnerhof meines Freundes Franco Pasqualino aus Padua mit weißem Spargel aus Bassano“. Spargel im Über-schwang - ein bisschen üppig dosiert.

Es gibt dann noch das „Gran Dessert von unseren Meister-Konditoren“, und begleitet wird alles von Weinen des Latium, von „Cruasè Rosè“ über „Sara“ von Luna del Casale bis zu Morellino di Scansano und Sauvignon von Cantarutti, „Serarosa“ zum Dessert.



Samstag, 29. März 2014

Wir tagen wieder. Gegen Mittag kommt Dr. Corrado Bottai zu uns in den Tagungsraum und berichtet uns von den Weinen aus Orvieto. Er besitzt das Weingut „Le Velle“ und ist zugleich Präsident des Weinbauverbands. Natürlich hat er seine Weine mitgebracht, die wir zusammen mit einem kleinen Imbiss auf der Terrasse des Palazzo del Gusto verkosten. Das Wetter hat sich mittlerweile entschieden, sommerlich zu werden - die norddeutschen Damen genießen die Sonne.





Es folgt sodann noch ein nettes Gruppenfoto im schönen Innenhof des Palazzo del Gusto, der uns übrigens zum Mittags-Imbiss eingeladen hatte (Grazie!), bevor es zu einem geführten Spaziergang durch Orvieto geht. Die blonde Jana, nicht weniger quirlig als ihre Kollegin von gestern, bringt uns die Besonderheiten der ausgehöhlten Felsenstadt und die Geheimnisse des mächtigen Doms nahe. Wir lernen vieles, vergessen aber prompt wieder das Meiste - so wie es bei Touristen der Brauch ist.



Links sieht man den niemals glückenden Versuch, den mächtigen Dom von Orvieto auf ein Foto zu bringen - ein Problem, das man auch vom Kölner Dom her kennt. Rechts ist Jana zu sehen, die uns den Begriff „Puzzolanpulver“ nahe bringt - damit machten die Alten Römer schon Beton.



Es ist noch etwas Zeit für einen Stadtbummel. Wir kaufen Wildschweinschinken und rotten uns in einem Straßencafé zusammen, bevor der Abend kommt. Der sieht uns, einigermaßen festlich gewendet, im prachtvollen „Teatro Mancinelli“, wo Margret Wehning vor dem Bühnenvorhang die Duse gibt. Die prächtig gewandeten Sommeliers stehen mit „Spumante Decugnano“ bereit, und das beeindruckende Viergang-Menü wird ohne kritische Bemerkungen genossen - was bekanntlich eine Seltenheit bei Food-Editoren ist. Es gibt Falsches Sandwich aus Fasanenleber, Erbsencreme mit Dill-Ziegenfrischkäse, beschwipste Cappellacci mit Wildschweinragout und Birne, Schweinefuß unter Asche gegart und Apfelsüppchen mit Zimtkrokant sowie lauter süße Gaumen-



schmeicheleien zum guten Schluss. Gekocht hat das alles die charmante Maria De La Paz Zamudio vom Ristorante La Locanda in Montecchio, die dafür viel Beifall erntete - ebenso wie der Bürgermeister, der sich höchstselbst zu unseren Ehren an den Flügel setzte. Wir scheiden beglückt.

