



Bei einem Glas Barolo

(rg) - Der kleine Ort Barolo, Namensgeber des Kultweins, hat natürlich auch einige gute Restaurants zu bieten. Traditionsreichstes Haus ist das Ortskern gelegene **Brezza**. Die Familie

Brezza betreibt außer dem Lokal das Hotel Barolo und ein Weingut. Bei einem mundigen Glas Barolo Sarmassa können Italiensfans traditionelle piemontesische Küche in höchster Vollendung genießen, wobei mit Trüffeln nicht gespart wird. Das Must-Erlebnis der Region. Gänzlich anders, weil eher postmodern orientiert, ist das im Hinterhof einer Garage außerhalb des Ortes ansässige **I Cannubi**. Lockeres, junges Publikum, Jazz-Musik im angenehmen Veranda-Ambiente und eine mit originellen Menu-Kombinationen zeitgenössisch aufgemöbelte piemontesische Küche. Besonders die Desserts sind selbst für Italien überdurchschnittlich. Dazu alle Crus des Kultwinzers Michele Chiarlo: ein weiteres Must für entdeckungsfreudige Reisende.

Brezza: via Lomondo 2, Barolo (Die geschl.), I Cannubi: via Alba 20, Barolo (Do geschl.)



Castiglione Falletto, Piemont

(in: "Piemont, Langhe und Roero", Slow Food Editore)



Piemont hintergründig

(rg) - Wer sich nicht mit einem Reiseführer begnügen, sondern mehr Historisches und Hintergründiges über die Region Piemont erfahren möchte, dem sei die Ausgabe 31 der Zeitschrift für italienische Kultur der Gegenwart **Zibaldone**

empfohlen. Die Zeitschrift erscheint zweimal jährlich im Taschenbuchformat bei Rotbuch, nächster Themenschwerpunkt ist Ligurien.

Die Piemont-Ausgabe bietet sehr Verschiedenes: ein Gespräch mit dem Autoren-Duo Fruttero & Fruttero, ein Essay über das offene Museum in den Fiatwerken von Lingotto, Exkurse in die Geschichte - Aufklärung, Val d'Aosta 1945 - und in die Literatur - Calvino, Pavese. Und im Anhang eine Vorstellung des Filmmuseums in Turin sowie Buchrezensionen.

Insgesamt ein sehr origineller Ausschnitt aus der piemontesischen Kultur, allerdings doch eher für Reisende geeignet, die ein tiefergehendes Interesse an der Region haben.

Zibaldone N. 31: Piemont, Rotbuch Verlag Hamburg 2001, 159 S., ca 11 €.



Vibrant Viberti

(rg) - Le nom de Viberti est très répandu au Piémont et prête à confusion. Parmi les nombreux Viberti, relevons donc ce domaine en culture biologique dénommé Giovanni Viberti, mais

qui en fait est sous l'égide du jeune Juan Luca. A côté du Barolo, le cheval de bataille du domaine est ce Barbera d'Alba **Brizzo Airolì**. Entièrement élaboré à partir de Barbera dont 40 pour cent élevé en barriques neuves et le reste en fûts de 1500 litres, ce millésime séduit d'emblée par sa couleur pourpre, ses notes fruitées intenses et une nuance de fond boisé qui lui confère une belle rondeur sans entraver les arômes de groseilles et de mûres. Comme on pourra le garder 10 ans, le prix de 14 € est de mise. Le confrère "Barbera DOC" à moins de 10 € est également très performant.

Giovanni Viberti: Barbera d'Alba Brizzo Airolì 1997, chez delinat pour 14 €, aussi via www.delinat.com ou www.oekowein.de.

PIEMONTE

Allein zwischen Weinbergen

Die Touristensaison in der Weinbauregion Piemont beginnt erst im September. Im Hochsommer wandelt man schwitzend und eher einsam durch Weinberge und über die Boulevards von Turin.

(roga) - Kein Problem, zwei Doppelzimmer in der vermeintlichen Hochsaison Anfang August zu bekommen. Die Preise sind äußerst niedrig, verglichen zum Beispiel mit jenen in Venedig. Im Angebot enthalten: Panoramablick und Schwimmbad. Die lokale Verankerung der Herberge "Ai Tardi" in Diano d'Alba sorgt zudem für ein lockeres, populäres Ambiente.

Einsame Touristen

Kein Wunder, dass in Diano d'Alba im August die Preise besonders niedrig sind. Die meisten Einheimischen sind über die neue Autobahn nach Savona an die ligurische Küste gefahren und liegen dort wie Ölsardinen Körper an Körper am Strand. Doch auch Touristen sind keine zu finden, höchstens mal ein älteres englisches Ehepaar oder eine junge deutsche Yuppie-Frau, den Slow Food Führer mit den Weinkellertipps gezückt. Ab zehn Uhr morgens ist es nämlich zu heiß, um in sanft geschwungenen und mit endlosen Teppichen aus Rebstöcken gestickten Hügeln der Langhe zu stapfen: Das Quecksilber nähert sich der 40 Grad Marke. Spätestens jetzt wissen wir: Reisen ins Piemont tut man besser im September.

Tatsächlich ist die traditionsreiche Region im Nordwesten Italiens kein typisches Urlaubziel. Hotels und Restaurants sind vergleichsweise dünn gesät, zumindest im Vergleich mit der Toskana. Auch Baudenkmäler gibt es kaum zu bestaunen, viele Ortskerne sind bis auf die obligate Piazza nicht außerordentlich attraktiv. Was im Herbst kurzzeitig Touristen anzieht, sind die Wein-

berge, die Trüffeln und die gastronomischen Spezialitäten dieser als europäische Hochburg des guten Geschmacks geltenden Region.

Die legendären Weinberge um Barolo, Barbaresco, La Morra, Verduno oder Monforte sind erstaunlich steil. Mehr noch als im Chianti Classico windet sich die Straße zwischen den Hügeln, ein optimales Trainingsgelände für Radfahrer. Früher erstreckten sich zwischen den bekannten Parzellen der Grands Crus des Barolo und Barbaresco noch ausgedehnte Wald- und Brachgelände. Manche WinzerInnen beobachten mit Sorge, wie die Region droht, sich in eine uniforme Rebenplantage zu verwandeln. Ursache für diese Entwicklung ist eine in den vergangenen Jahren explodierende Nachfrage nach Langhe-Weinen.

Als Trüffelhund in Alba

Kein Wunder also, dass in der Kleinstadt Bra vor 12 Jahren die Weltorganisation der GenießerInnen "Slow Food" gegründet wurde und sich noch heute der Sitz dieser mittlerweile 60.000 Mitglieder in 40 Ländern zählenden "Greenpeace des guten Geschmacks" befindet. Allerdings ist die Gegend um Bra, zwischen Turin und Alba, nicht besonders "slow". Auch hier hat das norditalienische Wirtschaftswunder seine Spuren hinterlassen: grässliche landesplanerische Sünden, Wildwuchs im Wohnungsbau und ein Mordsverkehr mit Last- und Lieferwagen, die wild durch die Gegend brausen und eine permanente Zählflüssigkeit provozieren. Erst hinter Alba, wo es über Kurven in den endlos wei-

ten Ozean der Weinberge geht, sind die Reisenden wieder einigermaßen entspannt.

Die Kleinstadt Alba ist ebenfalls von hässlich wuchernden Betonbunkern umzingelt, doch der Stadtkern atmet weiterhin die historische Aura vergangener Weinbergidylle. In der Hauptgeschäftsstraße reihen sich Modeboutiquen mit schwindelerregenden Lire-Preisen und Gourmet-Geschäfte. Es gibt mehrere auf Trüffel spezialisierte kleine Läden. Doch ihr Duft ist derart intensiv, dass der Reisende es gerade noch schafft, eine Paste für die Spaghetti oder eine der sündhaft teuren Knollen zu ergattern, um dann wieder an die frische Luft zu eilen. Ende Oktober findet hier im Hof eines alten Klosters der jährliche Trüffelmarkt statt. Kleine Produzenten und Trüffelsucher preisen einem interessierten Publikum ihre Kostbarkeiten an. Im Piemont werden die Trüffel nicht mit Schweinen gesucht, sondern mit speziell abgerichteten Hunden. Die Viecher mit dem feinen Geruchssinn sind extrem wertvoll. Mitunter brechen Feinden zwischen konkurrierenden Trüffelsucher-Clans aus, weil mal wieder ein Hund vergiftet wurde.

In der Mitte der Hauptstraße befindet sich sicherlich die originellste Buchhandlung des Piemont. Der Besitzer Marchisio betreibt im Vorzimmer seiner "Enolibreria I Sapori del Gusto" ein Delikatessengeschäft, in dem das Gourmethertz alles, was es begehrt, finden kann: von jeglicher Art von Trüffelpaste über feinste Teigwaren bis hin zu edelsten Olivenölen und Aceti Balsamici. Im Hauptsaal türmen sich Berge von Büchern, allen voran Wein- und Gourmetführer, aber auch Werke aus den Bereichen Kunst und Belletristik gibt es zu kaufen. Doch davon würde die Buchhandlung in Alba kaum überleben. Im gewölbten Keller hütet Marchisio seine Schätze: eine feine Selektion von lokalen Crus, vom erschwinglichen Dolcetto bis zum unerschämte teuren Designerwein von Gaja. Auf Anfrage

Reiseliteratur zum Piemont:

Slow Food: Piemont, Langhe und Roero, Hallwag Bern 2001: ultimativer und unverzichtbarer Reiseführer für Genussreisen, mit allen relevanten Adressen von Sehenswürdigkeiten und Genusstempeln, Neuauflage in Deutsch.

Slow Food: Torino, storie e sapori di una capitale, Slow Food Editore (detaillierter Stadtführer, in Italienisch).

Guide Target: Torino, Mondadori Editore: handlicher Stadtguide für den schnellen und guten Überblick (italienisch).

stellt der zuvorkommende Weinbuchhändler ein Probierpaket mit preiswerten, aber herausragenden Flaschen zusammen. Anfang des Jahres machte der Laden Furor, als der Besitzer Weinflaschen des Barrique-Gegners und Weinpapstes Mascarello mit der Aufschrift "No barrique, no Berlusconi" ins Schaufenster stellte. Das brachte ihm eine Klage der lokalen "Forza Italia"-Sektion ein ... und einen gute Portion Publizität.

An Weinläden herrscht in Alba kein Mangel, ebensowenig an renommierten Restaurants. Die legendäre "Trattoria del Arco" ist das Stammlokal der Slow Food Organisation, hier ist frühzeitiges Reservieren angesagt. Ein Geheimtipp ist das von zwei Frauen geführte, kleine "Vento di Langhe", das lokale Küche vom Feinsten bietet.

Auto- und Filmmetropole

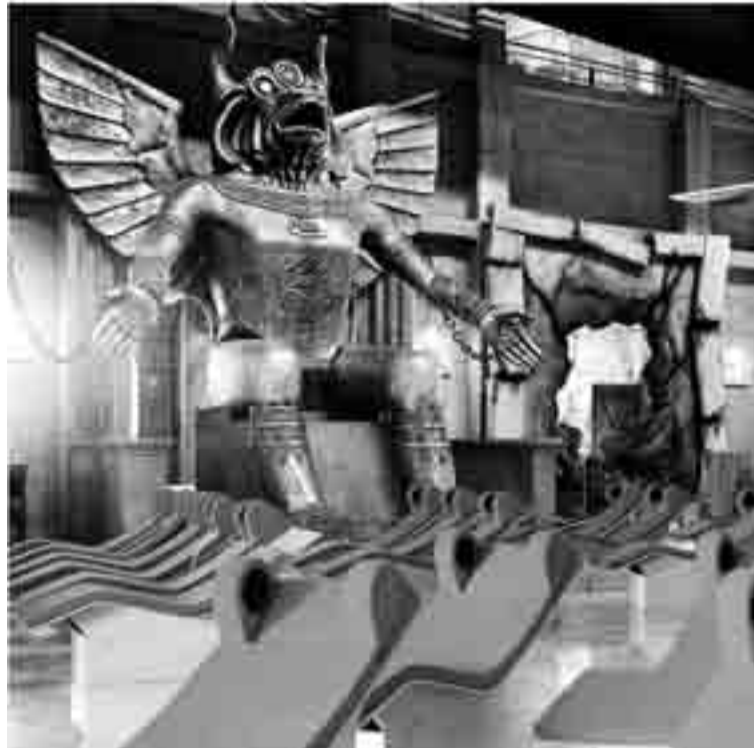
Die Autostadt Turin zählt sicherlich zu den unterschätzten Metropolen Europas. Die Heimat des Fiat-Konzern wurde bereits vor zwei Jahrhunderten in vorausweisendem Gehorsam autogerecht konzipiert. Allerdings waren damals nicht die Agnellis am Werk, sondern die Militärs, die Turin als Bollwerk gegen transalpine Übergriffe aufbauten. Kilometerlange Boulevards, gesäumt von klotzigen militärischen

Gebäuden, weiträumige Plätze, umsäumt von Arkaden, großzügig angelegte Parks - wer Turin per pedes durchstreift, muss solides Schuhwerk und eine gute Kondition mitbringen. Die Innenstadt kann praktisch ganz unter Arkaden durchquert werden: Im Winter regnet es hier häufig, im Sommer bieten die Galerien ein bisschen Schutz vor der bleiern Sonne.

Im August nützen jedoch die Arkaden wenig, und selbst die legendären Eisdielen und Cafés bieten nur kurzzeitige Verschnaufpausen von der Schwitzkur. Die ultimative Rettung ist die ganz neue Touristenattraktion von Turin: das nationale Filmuseum. Und das in einer Stadt, die vor allem eine Reihe attraktiver Museen zu bieten hat, wie zum Beispiel das nach Kairo wohl renommierteste ägyptologische Museum. Doch das "Museo Nazionale del Cinema" bricht alle Maßstäbe: Mit 167 Metern sei es "das höchste Museum der Welt", so prahlt jedenfalls die Werbebroschüre. Die neue Institution ist im Turmbau "La Mole" untergebracht, dem zwischen 1863 und 1908 erbauten Wahrzeichen der Stadt. Im klimatisierten Ambiente bewegen sich die BesucherInnen zunächst zwischen einer beeindruckenden Kollektion von historischen Lichtmaschinen, die per Knopfdruck aktiviert werden können. In den Nischen

der massiven Innenmauern flimmern zahllose Ausschnitte von Kultfilmen. Doch das Beeindruckendste ist das ausgehöhlte Innere des Turms: Die BesucherInnen können sich auf Liegen thematische Filmsequenzen anschauen, derweil in der Mitte des Innenraums ein gläserner Aufzug bis aufs Dach des Gebäudes führt, mit einem Panoramablick auf die gesamte Metropole.

Die Idee zu diesem phantastischen Museum, für dessen Besuch ein ganzer Tag eingeplant



Der Tempelsaal im Museo Nazionale del Cinema, Turin.

werden sollte, entstand bereits 1941. Doch Adriana Prolo musste noch lange kämpfen, ehe ihre Kollektion mit 9.000 Objekten, 7.000 Filmen, 125.000 Dokumenten und 200.000 Postern hier eine endgültige Bleibe fand. Nach diesem überwältigenden Erlebnis bleibt nur noch ein entspannter Abend in einem von Turins zahllosen Feinschmeckerrestaurants. Film hin, Museum her, schließlich is(s)t man ja im Piemont!

GASTRONOMIE

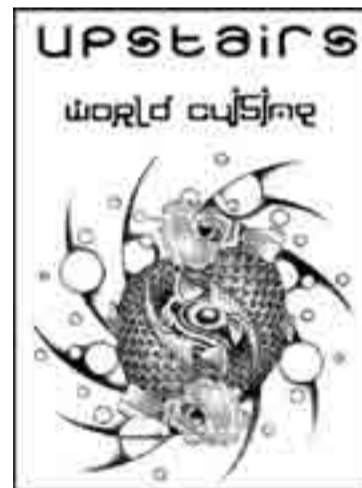
Saveurs du monde

Aux risques économiques de la globalisation, de plus en plus de restaurants opposent les joies du mixage culturel. A l'"Upstairs", situé en plein centre-ville, deux gars bien de chez nous proposent des plats des quatre coins du monde.

(rw) - A plusieurs reprises, le local situé au premier étage du bar américain "Interview" avait été la station d'essai d'expériences gastronomiques, comme dernièrement celui d'une "paninoteca". Maintenant que l'Interview a trouvé un nouveau patron dans la personne d'un membre du personnel de longue date, on s'adonne également à une nouvelle aventure sur le palier, en lançant le restaurant "Upstairs". D'ailleurs, on y retrouve également des visages connus: Alain Danelutti, qui servait à l'"Interview", mais qui s'est fait entretemps un nom comme cuisinier, ainsi que Serge Anen, que l'on

pouvait rencontrer dans différents restaurants déjà, entre autres le "Mesa Verde".

L'influence de style de ce restaurant végétarien sur l'"Upstairs" ne peut être démentie: son concept gastronomique de "world cuisine" légère, joliment présentée, inclut notamment les soupes de miso et les makimono japonais; les plats sont copieusement accompagnés de salade, de crudités et de fruits frais. Mais ici, on n'a pas peur de la viande et du poisson: L'excellent "Bento Box" que nous avons testé par exemple, ne manquait pas de ces ingrédients. Succulents également les nems ou en-



core les carrés de scampis, sorte de croquettes frites, qui font plutôt dans le style thaïlandais. La petite carte s'oriente donc vers les parfums exotiques les plus variés. Mais, cuisine globalisée oblige: on peut commander également un classique européen comme le plat de spaghetti. Côté desserts, le choix est cependant plutôt restreint. Pour le moment, la clientèle ne reçoit pas seulement de la qualité, mais aussi de la quantité pour son argent: les prix autour de 500 à 800 LUF sont donc tout à fait corrects. En ce qui concerne les vins, il y en a pour tous les porte-monnaie: les prix varient entre 560 et plus de 1000 par bouteille.

Petit bémol après toutes ces louanges: sans être vraiment laid, le décor manque un peu d'originalité et de concept.

Upstairs, 21, rue Aldringen, L-1118 Luxembourg, tél. 26 27 02 12, fax 26 27 03 74. Ouvert à midi du lundi au samedi et le soir du mardi au samedi. Plat du jour à midi.



Alain Danelutti et Serge Anen dans leur restaurant "Upstairs".

(photo: Christian Mosar)



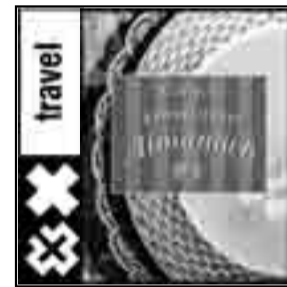
Bio transfrontalier

(rg) - Il n'y a pas que l'Oekofoire luxo pour rassembler le Lifestyle bio dans la grande région. Cela se passe tout près de chez nous, même si le joli site de la petite ville de

Gorcy, sise à huit kilomètres de Longwy, reste mal connu. C'est le cinquième rendez-vous annuel avec la **Foire bio internationale de la Cussignière**, écofoire régionale transfrontalière à Gorcy. Vous ne pourrez rater la foire biologique organisée dans le centre sportif et qui regroupe pas moins de 100 exposants venant de France, de Belgique et du Luxembourg grand-ducal.

Des viticulteurs biologiques constituent évidemment un point de mire, avec huit producteurs de l'Hexagone représentés. Par ailleurs il y aura un éventail plutôt intéressant d'agriculteurs, de transformateurs, de distributeurs, d'artisans, d'associations, etc. ainsi qu'une restauration bio et des conférences.

Fête de la Cussignière: 5e écofoire internationale: samedi 21 (14-20) et dimanche 22 (10-18) octobre 2001 à Gorcy (8 km de Longwy), PAF 20FF.



Jahrbuch des Genießens

(rg) - Seit 1994 gibt der Verlag Klett-Cotta **Cotta's kulinarischer Almanach** heraus. Das spannende Jahrbuch mit einer Mischung aus Reportagen,

Essays, Meinungen und Rezepten kommt gänzlich ohne Farbfotos aus. Die 9. Ausgabe unter der Regie von Chefkoch Vincent Klink läuft von deftigen Zutaten fast über. BSE oblige, die Edition steht unter dem Motto "Küche in der Krise". Und da darf natürlich Hans-Ulrich Grimm mit einem Essay über "Zen oder die Kunst, ein Rindvieh zu halten" nicht fehlen.

Doch nicht nur schlechte Nachrichten gibt es aus der Gastroszene zu vermeiden. Rosemarie Farks klärt über koscheren Wein auf, das Autorenpaar Meuth/Neuner-Duttenhofer tischt nach einem leidenschaftlich Plädoyer für Gemüse schrecklich leckere Rezepte auf. Eric Hanser schwelgt in Erinnerungen an das Orchideeneis des Kemal Kucukonderuzunkuluk, derweil Peter Linden Kulinarisches in Cornwall entdeckt.

Zwischen Analyse und einfach nur appetitanregender Beschreibung bietet der Almanach, stets griffbereit auf dem Nachttisch, eine Unzahl von Lesehäppchen zum Träumen.

Vincent Klink (Hg): Cotta's kulinarischer Almanach N.9, Klett-Cotta Verlag Stuttgart 2001, 281 S., 21,50 €.



Multi-Knolle

(rg) - Die banale "Gromper" scheint wieder in aller Munde zu sein. Nach der Kartoffel-Aktion des Mecorichtet sich nun das Interesse der "Aktion 3. Welt Saar" auf die Knolle. **Die**

Multiknolle - Karriere einer Ackerfrucht heißt eine Veranstaltung mit Filmvorführung in Losheim. Die NGO im Saarland hat die Vorführungsrechte für den Fernsehfilm "Die Multiknolle" von Joerg Allekruse bekommen. Der Film zeigt nicht nur die Geschichte der Kartoffel aus den Anden bis zum heutigen Agrarprodukt, sondern auch die Bedrohung der Artenvielfalt durch Genpatentierung. Nach der Veranstaltung kann der Film sowie eine "Kartoffelmappe" mit Unterrichtsmaterialien bei der "Aktion 3. Welt Saar" ausgeliehen werden (Weiskirchener Str. 24 L-66679 Losheim, Tel 0049-6872-9930-56).

Die Multiknolle: Vortrag mit Filmvorführung: Schlösschen Losheim am See, Mittwoch 17.10. 20 Uhr.