

Restaurants um Montaione

In der Gegend um Montaione gibt es eine eher ländliche toskanische Küche. Empfehlenswert sind in den Restaurants generell die toskanischen Vorspeisen wie Bruschetta und die Crostini, die fast überall angeboten werden. Ansonsten essen wir gern die Geflügelgerichte, insbesondere Faraone (Perlhuhn), und Coniglio (Kaninchen). Es werden auch häufig Wildschweingerichte (Cinghiale) angeboten, die ebenfalls typisch für die Gegend sind. Wir finden die folgenden Restaurants in der Gegend gut:

"Il Caminetto" in Mura

"Il Caminetto" liegt in Mura kurz nach der Tankstelle auf der linken Seite. Man muss durch ein Café gehen und kommt dann ins eigentliche Restaurant. Das Restaurant hat inzwischen auch einen Garten, wo man unter einer Pergola im Freien essen kann. Mir hat dort früher gut geschmeckt *Coniglio ripieno* (gefülltes Kaninchen) und die *Bruschetta* (toskanisches geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch).

Dieses Restaurant hat uns früher sehr gut gefallen. Beim Besuch in diesem Jahr (2003) musste ich leider feststellen, dass dieses Restaurant **nicht mehr empfehlenswert** ist: Beim Verlassen des Restaurants konnten wir beobachten, wie der „Hauswein“ entsteht: Der Wirt goss die Weinreste der Gäste in einem Faß zusammen (und verkauft diese am nächsten Tag aufs Neue). Ein etwas abenteuerlicher Ansatz der Gewinnmaximierung! Was in der Küche geschieht, entzieht sich unserer Kenntnis.

"Il Foculare" in San Vivaldo

Das „Il Foculare“ liegt beim Konvent (an der Kreuzung) in San Vivaldo. Die Zufahrt führt über eine kleine Straße/Fahrweg durch den Wald. Wir fanden dort (neben der freundlichen Bedienung) besonders gut die Crostini (die typisch toskanische Vorspeise, Brotscheiben mit Leber- und Pilzpasten) und die ebenfalls typischen Wildschweingerichte. Die Gaststätte ist im Sommer stark besucht, insofern ist eine Reservierung angeraten.

Das Restaurant hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Während es in den Vorjahren eher rustikal war, ist es inzwischen (2003) für die Gegend eher elegant, aber immer noch gut.

"Colle Brunacchi" in der Nähe von San Miniato

Das Restaurant ist etwas abgelegen und wurde früher nur wenig von Touristen besucht. Bei unserem letzten Besuch im Herbst 2001 war es immer noch recht original toskanisch. Man fährt von Alberi nicht nach Mura hoch, sondern bleibt im Egola-Tal auf der Straße nach San Miniato. Der erste Ort, den man erreicht, ist Corrazano. Fast genau 1 km nach dem Ortsende - vorbei an der Abbiegung Richtung Castelfiorentino - steht an einem Schotterweg (direkt neben einem Haus, Via Colle Brunacchi) rechts ein unauffälliges Schild mit dem Hinweis auf dieses Restaurant. Diesem Schotterweg muss man dann eine Strecke (ich vermute mal ca. 2 km) bergauf folgen. Irgendwann kommt ein kleiner Parkplatz und ein von außen eher ein-

fach aussehendes Restaurant, das aber innen besticht! Sauber, gutes Essen, toskanische Gastlichkeit. Möchte mal sagen, fast wie ein Geheimtip.

"Leonetto" in Pancole

In Pancole in der Nähe von San Gimignano gibt es ein etwas gehobenes Restaurant Namens "Leonetto". Dort haben wir auch ein paar Mal gegessen. Das Restaurant ist schön gelegen und war beim letzten Besuch nicht übermäßig teuer. Pancole erreicht man über die Strasse San Vivaldo - Il Castagno - San Gimignano. Ein paar Kilometer vor San Gimignano gibt's irgendwann mal unvermittelt einen kleine Abzweigung nach Pancole (links ab). Auf dem Weg fährt man irgendwann mal durch einen Torbogen, dann ist man auch bald da. Das Restaurant lässt sich nicht verfehlen, wenn man die Abbiegung erst einmal gepackt hat.

Wir meiden Restaurants wie den **Cacciatore** (inzwischen heißt das **Cucina di Castellare di Tonda**) bei der Verwaltung der Tonda'schen Ferienwohnungen. Das Restaurant ist zu sehr auf die deutschen Touristen ausgerichtet und hat keinen Charme. Für die Besucher der Ferienwohnungen ist das Restaurant sehr bequem zu Fuß zu erreichen Hier isst man eher teurer als in den anderen Restaurants.

Noch ein paar Tipps

Was wäre ein Italienurlaub ohne Eis?

Das beste Eis der Welt gibt es bei Nanini in Siena –das muß man einfach gesehen und geschmeckt haben. Nanini hat traumhaftes Eis in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen, die für Siena typischen Panforte (vielleicht als Urlaubsmitbringsel für diejenigen, die zu Hause den Briefkasten leerten) und die Ricciarelli (ein weiteres MUSS!!!). Nanini liegt am oberen Ende (vom Campo weg) der Banchi di Sopra. Die Banchi di Sopra ist eine sehr schöne Einkaufsstrasse in der Fußgängerzone, hier liegen viele Banken, hier flanieren mittags Geschäftsleute und schöne Frauen.

In Siena kann man auch sehr gut essen. Gleich hinter der dem Rathaus gibt es die Taverna Nello, wo wir einmal hervorragende frische Pilze und Bistecca Fiorentina gegessen haben.

Update 2003: Das Essen ist immer noch sehr gut, aber die Preise sind unverschämt geworden. Bitte beachten: auf den Preis des Essens kommt jetzt noch 13% Service (plus ein Euro für Pane & Coperto!). Bei 60 EURO für ein Mittagessen fielen hier noch einmal 14 EURO für sonstiges an. Das ist schon was...



Falls NELLO belegt ist (was bei den Preisen in 2003 nicht der Fall war), gibt es schräg gegenüber in der Via del Porrione ein weiteres gutes Restaurant.

Gutes Eis gibt es auch in San Gimignano – da ist man einfach schneller. Wenn man auf dem zentralen Platz mit dem Brunnen angekommen ist, hat man die Wahl zwischen zwei sehr guten Eiscafés: eines direkt rechts am Eingang des Platzes, das andere behauptet von sich selbst, das beste Eis der Welt zu haben. Bei beiden ist das Eis gut!

Wenn man in San Gimignano ist und mal etwas anderes als Bondi Wein trinken will, dann ergibt sich hier die Gelegenheit, das Weingut von Teruzzi & Puthod zu besuchen, wo man Wein kaufen kann. Das Gut ist eines der sehr guten Weingüter der Toskana, die machen sehr schöne Weißweine (berühmt sind der Terre di Tufi und Carmen) und einen sehr leckeren Rotwein (Peperino), den man mal getrunken haben sollte.

Von Orzale kommend sticht man in San Gimignano die Strasse Richtung Uignano runter (Oben an der Strasse ist auch eines der typischen Hinweisschilder zur Fattoria Ponte a Rondolino – das ist das Weingut).

Und wenn man vom Essen redet: vielleicht kommt der Reisende ja mal nach Lucca – Lucca ist wunderbar, komplett von einem Festungswall umgeben, parken am besten außerhalb!. Lucca lässt sich sehr gut mit Pisa kombinieren: morgens einen kurzen Trip zum schiefen Turm und dem Dom, mittags nach Lucca zum Essen, nachmittags eine Tour durch die Stadt!

Außerhalb von Lucca gibt es das „Il Vipore“ an der Via Pieve Santo Stefano . Dieses Restaurant liegt am Hang oberhalb der Stadt, ist aber nicht ganz einfach zu finden. Beim letzten Mal (Oktober 2001) sind wir schier endlos durch die Gegend gejuckelt, sind aber schließlich (vor einem verschlossenen Restaurant) angekommen. Also, vielleicht vorher anrufen. Hier eine Beschreibung, die ich im Internet gefunden habe:

Ristorante Vipore, excellent country restaurant serving large portions of everything Luccan. Pleasant atmosphere, friendly service, delicious food. Closed on Mondays. From Lucca, turn left after the bridge and follow signs up to Pieve S. Stefano, about 6 km from the bridge. Via Pieve S. Stefano 4469. Tel: 0583-59-245. (\$)

Im Innenstadtbereich von Lucca gibt es ein schönes, altes Traditionsrestaurant (gehoben), das Buca di Sant'Antonio. Hier die Beschreibung aus derselben Quelle:

Buca di Sant'Antonio, the best known and oldest restaurant in the city. Professional service, excellent food and wine, cozy interior old copper pots hanging from the ceiling, old world charm. Daily menu, mostly local specialties, both seafood and meats. Some people say it's not as good as it used to be, but we still enjoy it every time. Closed Sunday evenings and Mondays, closed for vacation in July. Via Della Cervia 1-5, near Piazza San Michele/ Via San Paolino. Tel: 0583-55-881, Fax 0583-312-199, e-mail: labuca@lunet.it (\$\$)*

Der Link <http://www.lunet.it/aziende/bucadisantantonio/welcomeen.html> zur Seite des Restaurants.

Einkaufen in der Umgebung

Ein Highlight ist für uns immer der Wochenmarkt in Castelfiorentino (Samstag Vormittag), da geht's richtig zu mit Haushaltswaren, lebendem Geflügel, Käse, Gemüse, Fisch usw. Eine Straße weiter gibt es dann einen Markt mit allem für die toskanische Familie - Kleidung und Haushaltswaren.

Kleinere Lebensmitteleinkäufe machen wir immer in Montaione. Die Haupteinkaufsstraße ist fast nicht zu verfehlen. Am besten parkt man gegenüber dem Café oder auf dem Parkplatz, auf dem gelegentlich auch Markt ist, und geht dann in den Ortskern rein. Die Geschäfte in Montaione sind aber eher teuer.

Vom Platz weg die Strasse in den Ort hinein, kommt nach wenigen Metern eine Bankfiliale. Kurz nach der Bank erreicht man das Geschäft des Lebensmittelhändlers Dino (früher Plastikstreifen im Eingang). Dino ist sehr freundlich und führt gute Sachen, wie z.B. Pecorino (Schafskäse), Mozzarella und Prosciutto Toscano (toskanischen Schinken).

Brot kann man beim Bäcker "ab Ofen" kaufen. Dazu muss man am zentralen Platz im Ort (an der Kirche) links gehen und die kleine Gasse am hinteren Ende des Platzes wieder nach links reingehen. Dort findet man den Brotbäcker (inzwischen auch mit einem kleinen Geschäft direkt neben der Backstube), der so ab gegen 11:30 Uhr sein noch heißes, toskanisches Brot verkauft – Weissbrot ohne Salz. Passt gut zu Salat und allen toskanischen Gerichten. Altes Brot (geht ruck-zuck!) lässt sich auch gut zum toskanischen Brotsalat – Panzanella – verarbeiten.

Größere Lebensmitteleinkäufe machen wir entweder in San Gimignano, in Castelfiorentino oder in Certaldo. In Montaione gibt es auch einen kleinen COOP, die Auswahl ist aber eingeschränkt. In Certaldo liegt der COOP an der Straße die von Castelfiorentino nach Certaldo hineinführt. Der COOP in San Gimignano (am Parkplatz am Ortsende, an der Straße San Gimignano - Poggibonsi liegend) bietet auch eine gute Auswahl. Der Superéal in San Miniato Basso bietet sich bei der Anreise oder auf dem Rückweg von Ausflügen an - der Laden war sehr gut sortiert und hatte vermutlich das beste Angebot überhaupt.

Wein und Olivenöl gibt's bei Bondis in bester Qualität und fast unbegrenzt (wobei der Rotwein immer gut ist, der Weißwein kann – je nach Jahrgang –auch mal weniger gut gefallen), Kräuter ebenso: Rosmarin, Salbei und Basilikum (in Töpfen unter den Fenstern der Bondis) wächst auf dem Gelände und kann von den Mietern verwendet werden.

Noch eine Empfehlung : Stadtbesuche muß man entweder sehr früh machen oder aber nach 15 Uhr. Ab 13 Uhr ist alles geschlossen, selbst die kleineren Tankstellen! Entweder man geht Essen oder man fährt wieder heim!

Viel Spaß!