

„Dolce Vita“ – die 57er im Piemont

Um das Wichtigste vorweg zu nehmen: Es war schön in Italien!
Wer sich für mehr Details interessiert und noch eine Feriendestination sucht, dem empfehle ich die Lektüre der nachfolgenden Zeilen. Ich habe ein paar Internet-Adressen angegeben von Orten, bei denen es sich lohnt, mal vorbei zu schauen.

1. Tag (22. Juni)

30 reisefreudige 57er sind am Donnerstag früh um 6.30 Uhr beim vereinbarten Treffpunkt an der Bachstrasse in den Komfortbus mit Klimaanlage von Eurobus eingestiegen.

Zum 60. Geburtstag und 10 Jahre nach dem „Güggen“ gönnten wir uns eine 3-tägige Reise ins Piemont, denn: **„Zwischen Arbeiten und Sterben sollte Zeit bleiben für Dinge, die Spass machen.“**

Wir fuhren von Villmergen Richtung Luzern durch den Gotthardtunnel, unterwegs gab es Kaffee und ein dickes Stück Zopf; der Chauffeur hatte seine Freundin als Gästebetreuerin auf die Reise mitgenommen, eine famose Idee. Mit der Kaffeemaschine hatte sie allerdings etwas Mühe: Kurze Zeit nach der Abfahrt war das Ding defekt.

Nach gut zwei Stunden trafen wir in der Autobahnraststätte „Bellinzona Nord“ ein, zum ersten „offiziellen“ Kaffeehalt. Unser Präsi Bedu (Godi) teilte kurze Informationen zu Reiseroute, Sehenswertem und Zeitmanagement mit: Der Mann, versehen mit einem dicken Ordner, war gehörig vorbereitet: Über Chiasso, Mailand, Alessandra sollte die Fahrt nach Mombaruzzo zum Mittagessen im Ristorante Albergo Da Erminio führen. Somit gab es genügend Zeit für Gespräche mit den Sitznachbarn oder auch schon für den ersten Aperò.

Ich hatte einen Gesprächspartner, einen Hobbykoch aus Leidenschaft, der sich seine Fähigkeiten in jüngeren Jahren als Tellerwäscher und Kartoffelschäler in Landhaus-Ferien angeeignet hatte.

Bedu hatte es geschafft, den Chauffeur im kleinen Dörfchen Mombaruzzo mit vielen kleinen Strässchen und engen Parkplätze Einfahrten gehörig zu überraschen, so dass dieser seine Manövrierkunst beeindruckend unter Beweis stellen konnte.

Im Albergo war man noch nicht auf die „Svizzeri“ vorbereitet, waren wir doch auch eine Viertelstunde zu früh; so warteten wir, bis die Einheimischen den Speisesaal räumten.

Viele Schweizer Gastronomen könnten in Sachen Mitarbeiteraufwand etwas lernen: Für 32 Personen war gerade mal ein Kellner zuständig!

Das Essen war typisch, der Region entsprechend: ein Gruss aus der Küche als Starter, die Pasta con Ragout und frittiertes Gemüse mit etwas Braten, ein kleiner Dessert mit Wein oder mit Kaffee und Grappa. Für interessierte, zukünftige Italienfahrer noch dies: Die Preise sind tief, die Gastfreundschaft sehr herzlich!

Nachmittags wurden wir in der ortsansässigen „Distillerie Berta“

(www.distillerieberta.it) erwartet. Auf der Führung besichtigten wir die Brennerei, drei verschiedene Keller und die Konditorei zur Amaretti-Herstellung. Den Abschluss machte eine Degustation der verschiedenen Grappa-Sorten und der feinen Amaretti.

Um 17.00 Uhr ging die 57er-Tour weiter nach Asti, wo im Vier-Sterne-Hotel Palio Zimmer zur Übernachtung bezogen wurden.

Das Hotel befindet sich nur 50 m vom Beginn der Altstadt entfernt. Wir hatten noch etwas Zeit vor dem Nachtessen, also unternahm ich und ein paar Gleichgesinnte einen Spaziergang in die Altstadt, die mit Kathedrale und Stadttürmen einiges zu

bieten hat. Wir rasteten, bestellten einen Spritzer und bekamen ein gratis Häppchen dazu (das ist in Italien normal).

Das Nachtessen im Hotel war wieder typisch: ein Tatar oder Vitello tonnato, Pasta mit Fleisch und ein gefrorenes Zabaione. Anschliessend stopfte ich meine Tabakpfeife und liess den Tag verrauchen.

2.Tag (23. Juni)

Frühstück im Hotel um 7.00 Uhr im gleichen Raum wie das Nachtessen. Es hatte ein Buffet mit viel Allerlei, viel Süsses, aber zu wenig Brot (nur Weissbrot).

Um 9 Uhr startete die einstündige Fahrt nach Monteu Roero zur Firma Negro Angelo & Figli (www.negroangelo.it). Der Junior-Chef empfing uns und führte durch die Weinkeller und den Landwirtschaftsbetrieb, leider sprach er kein Deutsch und sein Englisch war gewöhnungsbedürftig. Das grosse Weingut aus dem 17. Jahrhundert besitzt auch moderne Bauten, ein Indiz für erfolgreiches, ökonomisches und profitorientiertes Denken. Wir konnten zwar einige Weine probieren und Essen gab es auch, doch von allem nur wenig, womit sich unsere vorgefasste Meinung bestätigte.

Um 12.00 Uhr fuhren wir weiter nach Barolo. Wir sind „schweizerisch“ früh da, können uns in ein Restaurant setzen und was Erfrischendes trinken.

Unsere Führung durch das Schloss mit modern gestaltetem Weinmuseum (www.wimubarolo.it) beginnt um 12.45 Uhr. Wir geniessen die herrliche Aussicht in die hügelige „Langhe“, die piemontesische Landschaft. Hier machen wir auch unser Gruppenfoto.

Es ist mit 40°C sehr heiss, aber die Führung auf Deutsch durch das Schloss ist super. Jetzt weiss ich, warum die Betten so kurz sind: Die Leute schliefen im Sitzen, aus Angst, sie könnten in der Nacht im Liegen sterben.

Nach der Besichtigung hatten wir noch Zeit zum Probieren und „Villmägerle“: Der Barolo hat mich persönlich schon immer interessiert. Es ist spannend, wenn einige bei einer Degustation dabei sind, jeder hat andere Eindrücke (sauer, herb, trocken, kurz, schwer, Wachholder usw.). Aufgrund der brütenden Hitze und mit halbleerem Bauch war das Degustieren anstrengend und nicht jedermanns Sache: Ein Schattenplätzchen war einigen eine verlockendere Alternative.

Um 14.30 Uhr fuhren wir weiter über Monforte d'Alba, durch Haselnusshaine nach Sinio. Die piemontesischen Haselnüsse gehören zu den besten der Welt. Wir besichtigten die Haselnussverarbeitung „La Regale“ der Familie Andreev (www.laregalenocciole.com). Empfangen wurden wir von einer deutschen Mitarbeiterin, da der Besitzer nicht unsere Sprache spricht, hat er eine Übersetzerin eingestellt: Der Kundenkontakt ist wichtig.

Die Ernte beginnt im August. Die Haselnüsse werden vom Boden aufgelesen, nicht von den Bäumen geschüttelt. Alles Geerntete wird verarbeitet, auch die Schalen als Brennholzersatz. Die zig Produkte, die hergestellt werden, konnten wir allesamt ausgiebig probieren. Der Bewirtung entsprechend füllten sich auch unsere Einkaufstüten.

Die Reise geht weiter nach Alba, das ich bereits von zwei Abstechern auf den Trüffelmarkt gekannt habe. Die Gegend ist immer wieder eine Reise wert.

In Alba hatten wir zwei Stunden zur freien Verfügung, die wir nach der klassischen Rollenverteilung verbrachten: Frauen shoppen, Männer trinken. Ich schloss mich einer Vierergruppe an, um durch die Altstadt zu spazieren. Edi war schon ein paar Mal in den Ferien und konnte uns aus seinem Erfahrungsschatzkästchen erzählen. Die Hitze war immer noch mörderisch (42°), etwas zum Abkühlen angebracht:

piemontesisches Haselnuss-Schokoladeneis, dazu ein Palaver über die bisherige Reise und die alten Zeiten, das war toll.

Um 19 Uhr machten wir uns per Bus auf nach Roddino zum Abendessen. Nun wurde unser Präsi erstmals etwas unsicher, war es doch ein Programmpunkt, den er im Voraus nicht eigens erkundet hatte. So fuhren wir hügel- und hügelabwärts, rund eineinhalb Stunden lang... (Bedu, du musst dir kein schlechtes Gewissen machen, es war spannend und angenehm im klimatisierten Bus, auch die Aussicht war herrlich imposant, vor allem der Abhang, sodass der Chauffeur auch beflissen auf die schmale Strasse achtete.)

Auf dem Programm stand „gemütliches Nachtessen mit typisch piemontesischen Gerichten in der Osteria ‚Da Gemma‘“. Wir kamen also an auf einem Hügel mit ein paar Häusern, mit sehr wenig Platz für unsern Bus. Wir hatten noch kurz Zeit, um einige Meter zu spazieren, was einer Wohltat für unsere alten Knochengerüste gleichkam, ehe uns Bedu vom Fenster winkend zu Tisch rief. Wir traten in den Speisesaal, auf allen Tischen standen Salami und spezielle Würste aus der Region mit Messerchen bereit, ein junger Mann servierte die Getränke: Wasser, Weiss- und Rotwein. Als Antipasti gab es Tatar vom Rind, Vitello Tonnato und Russischen Salat, als Pasta-Gerichte Fettuccine con ragout und delikate Spinatravioli. Der Hauptgang bestand aus Kaninchenbraten, Kalbsgeschmortem und in Olivenöl gebratenen Zucchettistreifen mit Kräutern. Den Nachtschisch bildete wieder ein Dreier des ortsüblichen Weins samt Kaffee und Grappa.

Das Essen war ein Gedicht, das Gastgeberteam rund um Köchin Gemma, einer Frau in unserem Alter, aufmerksam und zuvorkommend. Wenn ich jetzt noch hinzufüge, dass uns dieser Festschmaus 30 Euro pro Person kostete, so gehen wohl alle darin einig, dass das „Da Gemma“ alleine eine Reise wert war und ist!

Für die stündige Rückreise holte uns das Chauffeur-Team ab und liess uns um Mitternacht in Asti aussteigen. Mit oder ohne Schlummertrunk auf der Piazza wurde der Tag ausgeklungen.

3. Tag (24.Juni)

Samstag ist in Asti Markttag. Wir benutzten nach dem Frühstück diese sich bietende Gelegenheit für einen Bummel zwischen den Ständen, studierten das vielfältige Angebot und liessen das lebhafteste Treiben auf uns einwirken. Salami in allen Variationen, Früchte und anderes Brauchbares fanden Schweizer Abnehmer. Gegen Mittag checkten wir aus unserem Hotel aus und fuhren nach Livorno-Ferraris zur Firma „Riso Aquarello“ (www.acquerello.it).

Dort erfuhren wir Interessantes über Reisanbau und -verarbeitung. Die Künstlerin Claudia Haberkern, deren Atelier sich im Gebäudekomplex befindet, berichtete uns die Geschichte dieser Kommune, 20 km westlich von Vercelli, welche ihren Ursprung einem Gehöft aus dem 15. oder 16. Jahrhundert verdankt. Der Innenhof, wo ursprünglich der frisch geerntete Reis gedroschen und an der Sonne getrocknet wurde, ist so gross wie der Villmerger Fussballplatz samt Trainingsplatz. Die enorme Anlage, in welcher noch bis in die 1960er Jahre ungefähr 35 Familien lebten, wurde von ehemaligen Bewohnern in ein Museum umgewandelt und dient ausserdem als didaktischer Nebensitz der **Universität für gastronomische Wissenschaften in Pollenzo**.

Die Po-Ebene ist ein Sumpfgebiet und eignet sich ausgezeichnet für den Reisanbau. Carnaroli, der erstklassige Reis, der vor Ort produziert wird, ist in mancherlei Hinsicht einzigartig auf dem Weltmarkt; davon konnten wir uns in Form von zwei verschiedenen Risottos (einmal im halben ausgehöhlten Parmesan Käse, einmal in einer Kupferpfanne) überzeugen in der „Osteria Colombara“.

Mit halbstündiger Verspätung, da noch lange nicht alle das Heimweh gepackt hatte, traten wir um 15.30 Uhr die Heimreise an. Als wir dann endlich wegfuhr, es gibt Angenehmeres als Warten im offenen Bus bei 39 Grad, begann der Kampf mit den vielen Mücken im Bus, die sich wohl einen Freipass vom Sumpfgebiet durch den Gotthardtunnel in die Schweiz versprochen. Die Fensterscheiben waren übersät mit toten Mücken.

Wir fuhr über Novara, Mailand, Chiasso und dann eben durch den Gotthardtunnel. Einige hatten aufgrund des „Wein- und Schnapskonsums“ ein ungutes Gefühl bei der Route über Chiasso, allerdings ohne dass sich Schlimmeres bewahrheitete.

In der Autobahnraststätte Bellinzona machten wir unsern letzten Halt vor Villmergen. Im Anschluss ging es lustig zu und her im Bus, Bedu hatte seinen Haaraufsatz aufgesetzt und alberte herum. Auch als der Chauffeur in eine Radarfalle fuhr, machte sich kurz laute, aber unbegründete Schadenfreude breit, denn das Bussenreglement wird bei Reiseautos anders gehandhabt als bei LKWs.

In Villmergen hatten die meisten einen Abholdienst für sich und ihre mannigfachen Mitbringsel organisiert, als wir pünktlich um 20.50 Uhr wieder bei den Kombibauten ankamen, von wo wir drei Tage zuvor aufgebrochen waren. Wir deponierten unseren Gepäckhaufen vor dem Bus und verabschiedeten uns voneinander. Es war eine tolle Reise, die zusätzlich durch das Treffen mit den Jahrgängern, die nicht mehr in Villmergen wohnen, bereichert wurde.

Ich schliesse mit dem Anfangssatz: „**Zwischen Arbeiten und Sterben sollte Zeit bleiben für Dinge, die Spass machen.**“ Ich hoffe, ich konnte Sie diesbezüglich überzeugen und euch, liebe Jahrgänger_innen, die wunderbare Zeit nochmals in Erinnerung rufen.

Lieber Gruss

Der erste privatisierende 57er-Pensionär