



In der faszinierenden toskanischen Hügel-landschaft verbergen sich viele Kleinode: Prato, Pistoia und Arezzo zeigen mittel-alterliche Bauwerke, Lucca finanzierte aus dem Seidenhandel seine romanischen Kir-chen, Pisa ist mit dem Campo dei Miracoli einzigartig, Siena lockt neben seiner städti-schen Schönheit mit dem einmaligen Speck-takel des Palio, in San Gimignano erheben sich die Geschlechtertürme bis in den Him-mel, Carrara liefert bis heute den weißen Marmor, den schon Michelangelo bevor-zugte. Vom Fuße der Apuanischen Alpen mit Forte dei Marmi und Viareggio erstreckt sich eine Reihe toskanischer Seebäder, die am Monte Argentario endet. Sieben Inseln liegen vor der Küste der Toskana, deren be-rühmteste Elba ist – dank ihres prominen-

testen Gastes: Napoleon Bonaparte. Von der Kultur kann man sich an der toskanischen Küste mit ihren schönen Stränden erholen oder aber bei einem Glas Chianti, Brunello oder Montalcino, wozu man die kulinarischen Köstlichkeiten des Landstriches genießt. Neben Kunst, Kultur und Natur frönt man hier auch dem italienischen „dolce vita“.

Die über 300 Bilder des Toskana-Kenners Jürgen Richter und die Texte von Ulrike Ratay zeigen alle Facetten dieser einzigartigen Region im Herzen Italiens.

ISBN 978-3-8003-4838-1



Stürtz

TOSKANA

Jürgen Richter / Ulrike Ratay

Stürtz

TOSKANA

Bilder von Jürgen Richter
Texte von Ulrike Ratay



Rechts: Selbst der Brunnen passt sich in das Ensemble aus weißem Marmor auf dem Campo dei Miracoli in Pisa ein. Das Baptisterium im Hintergrund wirkt aufgrund der am Dom ausgerichteten Formensprache trotz einer Bauzeit von über 200 Jahren ab 1152 einheitlich. Die separaten Taufkirchen gehen auf die frühchristliche Tradition zurück, dass nur bereits Getaufte ein Gotteshaus betreten durften.



Ganz rechts: Der Glockenstuhl des schiefen Turmes von Pisa wurde erst 1350 bis 1372 von Tommaso Pisano aufgesetzt. Bereits nach dem Bau der ersten drei Stockwerke begann der Turm sich zu neigen, so dass seit 1173 fast hundert Jahre vergingen, bis die Stockwerke vier bis sechs vollendet wurden. Der Baumeister Giovanni di Simone, versuchte die Neigung auszugleichen, indem er die Turm-achse zur Senkrechten hin verschob.



Von der schiefen Ebene des Campanile überblickt man den Campo dei Miracoli mit Dom, Baptisterium und Camposanto. Der Dom, 1063 nach dem Sieg gegen die Sarazenen begonnen und 1118 geweiht, war der erste italienische Kirchenbau auf kreuzförmigem Grundriss und mit einer Vierungskuppel, eine Form, die fortan als Vorbild galt.



Das Innere des fünf-schiffigen Domes zu Pisa wirkt monumental. Die 68 Säulen reihen sich in dem fast 100 Meter langen Mittelschiff aneinander. Ein orientalischer Einfluss scheint spürbar in diesem Säulenzwald, der in den Seitenschiffen von Spitzbogen überdacht wird. Berühmtestes Kunstwerk ist die freistehende Marmorkanzel von Giovanni Pisano.

Die Universitätsstadt Pisa bietet nicht nur den Campo dei Miracoli, sondern auch eine sehenswerte Altstadt an den Ufern des Arno. Vor den Fassaden der Stadtpaläste liegt die Kirche Santa Maria della Spina in reichem gotischen Stil. In der ursprünglich offenen Gebetshalle für Reisende und Flussschiffer bewahrte man einen Dorn (spina) aus der Dornenkrone Christi auf. 1871 wurde die gesamte Kirche von ihrem Standpunkt nahe am Arno Stein für Stein in ihre jetzige höhere Lage versetzt.



In Marina di Pisa, dem Strandbad an der Arno-Mündung, hängen die Netze der Fluss-Fischer vor dem nächsten Fang in der Luft. Bevor Sand und Ablagerungen die Küstenlinie um zehn Kilometer verschoben, war Pisa in der Antike ein wichtiger Hafen und stieg im Mittelalter zu einer mächtigen Seerepublik auf.

Kulinarische Toskana

In den bis zu 20 verschiedenen regionalen Küchen Italiens hat die Toskana mit ihren regional-typischen Produkten ihren festen Platz. War es doch schon zu Zeiten der Renaissance eine Toskanerin, Katharina von Medici, die bei ihrer Heirat mit dem späteren König von Frankreich, Heinrich II., ihre Köche mitnahm und so die toskanische Grundlage für die französische Küche legte. Die Speisen protzen nicht mit komplizierter Raffinesse, ihren Reiz machen ihre Einfachheit und die Zutaten von bester Qualität aus. Aus den Wäldern der Apuanischen Alpen kommt das Wild, es gibt Pilze aller Art, auch Trüffel, Kastanien und Forellen in den Bächen. In der Maremma wird Gemüse angebaut und in den Tälern des Arno und der Elsa Getreide und Mais. Olivenbäume prägen die Landschaft neben den Weinbergen im Chianti. Dem guten einheimischen Olivenöl, das bei kaum einer Speise fehlt, verdankt die toskanische Küche nicht zuletzt ihren Ruf.

Unten:
Die klassische toskanische Vorspeise »Crostini« präsentiert die Trattoria da Piero in Pistoia. Die gerösteten Weißbratscheiben werden zum Beispiel mit Hühnerlebercreme oder Olivenpaste bestrichen.



Rechts:
Der passende Wein zu dem jeweiligen Gang wird im Ristorante »Il Ritrovo di San Filippo« in Bagni San Filippo serviert.

Begonnen wird das ausgedehnte Mahl mit den typischen Antipasti wie der Salumi Finocchiona, einer weichen mit Fenchel gewürzten Salami, dem Wildschweinschinken Cinghiale oder Crostini, kleine geröstete Bratscheiben mit einer warmen Paste aus Hühnerleber, Sardellen, Zwiebeln und Kräutern in Weißwein. Sodann kann Pasta folgen, vielleicht die handgerollten dicken Spaghetti Pici mit einem würzigen Kaninchen- oder Entenragout, oder mit Steinpilzen. Zu den Primi in der Toskana zählen ebenso Pappa al Pomodoro, ein Bici aus Tomaten, Brot, Basilikum und Öl, oder im

Winter eine Ribollita, eine dicke, stundenlang gekochte Suppe aus verschiedenen Gemüsen, wobei der toskanische Schwarzkohl nicht fehlen darf.

Der Klassiker des Hauptganges ist das Bistecca Fiorentina, am besten von den weißen Chianina-Rindern aus dem Valdarno. Das schweinische Pendant dazu ist das Sienesische Cinta-Schwein, dessen Urahnen sich bis in die Zeit der Renaissance zurückverfolgen lassen. Das schwarz-weiße Tier wäre fast ausgestorben, hätten nicht die Feinschmecker Gefallen an seinem Fleisch gefunden. Manches Wildschwein findet sich auf dem Tisch wieder, zum Beispiel unter dem Namen »Cinghiale in dolce e forte«, ein in Chianti gekochtes süßsaures Ragout. Als Beilage werden oft weiße, gekochte, mit Pfeffer und Olivenöl abgeschmeckte Bohnen gereicht: Fagioli. An der Küste spielt natürlich Fisch eine wichtige Rolle, denn für die Fischsuppen der Region werden stets mehrere Sorten verwendet. Das Mündungsdelta des Arno liefert eine besondere Spezialität Pisas: »Le Cee«, junge, noch durchsichtige Aale mit Salz bei in Olivenöl gebraten.

Doch nicht nur von Region zu Region unterscheiden sich die Gerichte in Italien. Selbst von Stadt zu Stadt gibt es eigene Dolci, auf deren Erfindung die Bewohner Anspruch erheben. In Siena ist es das Panforte, ein Lebkuchenähnliches Gebäck mit Mandeln und kandierten Früchten, in Lucca der Buccellato (Soldatenbrot), ein Eier-Hefe-Gebäck mit Orangenschalen, Anis und Rosinen, in Volterra die Cavallucci, runde Honigkuchen mit Nüssen. Ein häufiger Bestandteil vieler süßer Verführungen sind die Mandeln, die auch das bekannteste Gebäck der Toskana prägen: die Cantuccini. Besonders in Vin Santo gelaucht empfehlen sie sich als Nachspeise. Für denjenigen, der es nicht süß mag: ein typischer Schafskäse aus der südlichen Toskana zum Abschluss – Pecorino.



Die Märkte der Toskana

Ein Erlebnis für die Sinne sind die Märkte der Toskana: frisches Obst und Gemüse, würzige Kräuter, Fleisch, Fisch, Wurst und Schinken machen Lust auf Küchenarbeit. Den Appetit, den man beim Anblick der vielen Köstlichkeiten entwickelt, kann man zumeist gleich stillen: ein Panino mit köstlicher Porchetta, ein entbeintes und gefülltes, knusprig gebratenes Spanferkel, von dem direkt am Verkaufstresen die Scheiben abgeschnitten werden.

Links:
Der Wildschweinkopf sollte nicht abschrecken – in dem Delikatessengeschäft in der Via Don Minzoni in Volterra werden wohlschmeckende Wildschwein-Spezialitäten angeboten.



Unzählige Märkte von Minigrößen mit drei Ständen bis zu einem Gewirr von Fußballfeldgröße machen die Plätze der toskanischen Ortschaften noch schöner. Der König der Märkte sitzt aber im Herzen von Florenz. Der Mercato Centrale im Stadtteil San Lorenzo, mitten in der Altstadt, ist eine zweistöckige Stahlkonstruktion aus der Zeit um die Jahrhundertwende. In diesem Bauch von Florenz findet man alles, was sich auf den Tisch bringen lässt. Im unteren Stockwerk bieten die Metzger alle Arten von Fleisch und Wurst an, die Früchte des Meeres werden von den Fischhändlern eindrucksvoll dekoriert. Ein Nudelgeschäft bietet seine frische, handgemachte Pasta in allen köstlichen Variationen an, während man im hinteren Teil die Produktion derselben beobachten kann. Dazwischen immer wieder kleine Delikatessengeschäfte, die das nötige Zubehör wie Olivenöl, Essig, getrocknete Steinpilze, Wein und Schnäpse und vieles mehr anbieten. Für den Hunger zwischendurch bieten zahlreiche Imbissstände Panini und warme Speisen wie zum Beispiel Kutteln (Trippa) an. Im oberen Stockwerk erwarten das Auge sorgfältig arrangierte Obst- und Gemüsestände, die fast wie Kunstwerke wirken. Nach den sinnenerfrischenden Farben und Düften kann man sich getrost den anderen Attraktionen der Stadt Florenz zuwenden – oder man probiert gleich in einem Ristorante oder einer Trattoria, ob die Zutaten genauso appetitlich schmecken, wie sie im Rohzustand aussahen.

Oben:
Ein Fest der besonderen Art in Montalcino ist die »Sagra del Tordo«, das Drosselfest, im Oktober. Anstelle der seltenen Drosseln werden heutzutage aber Wachteln gegrillt.

Mitte:
In dem Feinkostgeschäft Zazzeri in Pienza wird der Pecorino appetitanregend zur Schau gestellt. In jeder Form und Reifeklasse bietet der berühmte Schafskäse einen kulinarischen Genuss.





Großes Bild:
Ungewöhnlich an der
grün-weißen Fassade
des Duomo Santo
Stefano von Prato ist
die Außenkanzel mit
Schirm-Baldachin,
die mit einem Relief
tanzender Putti von
Donatello und Michel-
ozzo geschmückt ist.

Bereits im Mittelalter
siedelten Wollweber in
Prato, und noch heute
spielt die Mode eine
große Rolle. Deren
Erzeugnisse kann
man in den hell
erleuchteten Schau-
fenstern bewundern.



In Montecatini
Terme, dem größten
Kurort der Toskana,
tragen nicht nur die
heilenden Quellen,
sondern auch zahlrei-
che Restaurants zum
Wohlbefinden bei.



Der Glanz der Belle
Epoque erstreckt sich
in Montecatini Terme
auch auf das Kino,
das in einem prunk-
vollen Palazzo unter-
gebracht ist.

Unten:
Fahrräder vor Kunst:
Renommiert ist das
Marmor-Atelier der
Gebrüder Palla in
Pietrasanta. Hier
kann man Meister-

werke, zum Beispiel
der Renaissance, in
Form einer Replik
des David von
Michelangelo käuflich
erwerben.



Rechts:
Nicht nur italienische
Kunst wird im Atelier
Palla geboten: Auch
die Griechen sind mit
der klassischen Figur

des Diskus-Werfers
vertreten. Nach den
Gipsvorlagen ent-
stehen marmorne
Repliken





Mit der etruskischen Nekropole San Cerbone im Rücken eröffnet sich der Strand von Populonia am Golf von Baratti. Alte Schirmpinien stehen im Hintergrund der Bucht, in der eine antike Silberamphore und der »Apoll von Populonia« gefunden wurden, heute in Florenz und Paris zu bewundern.



Links: Badefreunden am naturbelassenen Strand von Marina di Albarese. Das Gebiet gehört zu dem 1975 eingerichteten Naturpark »Parco Naturale della Maremma« zwischen Principina a Mare und Talamone. Im Hintergrund erheben sich die Monti dell'Uccellina.

Ganz links: 180 Meter hoch über dem Golf von Baratti liegt der mittelalterliche Ort Populonia mit seiner Festung Rocca aus dem 14. und 15. Jahrhundert. Das Fürstengeschlecht der Appiani befestigte den Ort, um einen von Florenz unabhängigen Kleinstaat aufzubauen.

Großes Bild:
Im malerischen Hafen
von Giglio Porto an
der Ostküste der
»Lilieninsel« legen
die Fährer von Monte
Argentario an.

Der Fischfang kon-
zentriert sich haupt-
sächlich auf Livorno.
Das Flicker der Netze
gehört zur täglichen
Arbeit der Fischer im
Hafen der zweitgrößten
Stadt der Toskana.



Westlich der
Halbinsel Monte
Argentario liegt die
zweitgrößte Insel des
Toskanischen Archi-
pels: Isola del Giglio.
Die Häuser des
Fährhafens Giglio
Porto drängen sich
auf einem schmalen
Küstenstreifen.

Fangfrisch werden die
Fische am Strand
von Campese auf
Giglio präsentiert.
Der kleine Ort im
Nordwesten der Insel
besitzt den längsten
Sandstrand.





Linke Seite:
Die Kuppel des Duomo Santa Maria del Fiore erhebt sich über die Dachlandschaft von Florenz. Von dem benachbarten Campanile bietet sich der beste Blick auf das statische Meisterwerk von Brunelleschi, dessen rote Bedachung durch weiße Rippen gegliedert wird.

Klein wirkt das Baptisterium von der luftigen Höhe des über 80 Meter aufragenden Campanile aus. Das achteckige Battisterio San Giovanni wurde nach langer Bauzeit 1128 vollendet. Die Taufkirche des heiligen Johannes besitzt, neben den berühmten Bronzelüren, auch wertvolle Mosaik in ihrem Inneren.



Wie ein Marmorgebirge ragt der Dom von Florenz an der Piazza del Duomo auf. Weißer Stein aus Carrara, grüner aus Prato und roter aus der Maremma bestimmen das äußere Erscheinungsbild der drittgrößten Kirche Italiens. Die Fassade wurde erst im 19. Jahrhundert im gotischen Stil vollendet.



Panoramaansicht der Piazza del Campo mit dem Palazzo Pubblico und dem über 100 Meter hohen Torre del Mangia. Zweimal jährlich wird hier das berühmte Pferderennen Palio di Siena ausgetragen.

Käufliche Kunst: Siena bietet nicht nur Kunstwerke zur Besichtigung, in den Gassen der Altstadt verbirgt sich so manches Antiquitäten-geschäft.



Einst die zentrale Wasserversorgung der Stadt: Die marmorne Fonte Gaia »Freudenbrunnen«, von Jacopo della Quercia an der Nordseite des Campo von Siena.

Seite 130/131: Höher noch als der schwarz-weiße Turm des Domes erhebt sich der Torre del Mangia über die Stadtsilhouette von Siena. Auf drei Hügelrücken verteilt sich die gotische Stadtanlage, die dementsprechend in Stadtrüttel (Terzi) unterteilt ist.

Register	Bildseite	Textseite	Register	Bildseite	Textseite
Anghiani	169		Montecristo		67
Arezzo	167	15, 23, 72, 99, 115, 136	Monte Oliveto Maggiore	176, 180	172
Asciiano	176		Montepulciano	194-198	15, 137, 172
			Monterchi	169	
			Monteriggioni	150f	
			Monticchiello	193	
Bagni San Filippo	34				
Bagno Vignoni	206	172	Panzano	145	
Barberino Val d'Elsa	145		Parco Naturale della Maremma	71, 89, 216-219	216f
Borgo a Mozzano	36		Passignano	114	
			Petrolio	126	
Capoliveri	83		Piassetta		67
Campriese	76, 78		Pienza	35, 173, 185f	172
Caprina		67	Pietrasanta	58-63	59
Carrara	7, 22, 55	22, 58f, 115	Piombino	66	15
Castellina	137, 143	114	Pisa	7, 20, 23-33	14f, 22f, 34, 58, 92, 115, 136
Castello di Brolio	144		Pistoia	34, 40-43	23
Castello di Monsanto	14, 145	137	Pilighiano	213	115, 173
Castelnuovo (Arezzo)	169		Poggibonsi	153	
Castelnuovo Berdenga		114	Poggio a Caiano		99, 111
Castelvecchio	37		Populonia	71f, 89	72, 173
Castiglione della Pescaia		66	Port'Ercole	78	
Certaldo	79	67	Porto Azzurro	82, 85	
Chiusa		114	Portoferraio	79, 86	
Chiusure		72	Porto Cervo	76	
Codena	176, 185		Porto San Stefano	73	
Colle di Val d'Elsa	59		Prato	45	23
Colli di Val d'Elsa	153	114	Principina a Mare	71	216
Colli di	23, 35f	23	Proscio	66	
Colonnata	22, 55		Prosecco	213	
Colubusano	134, 136, 144				
Cortona	190-193	15, 72, 115	Radda	133, 135, 137	114
			Radicalari	215	
Elba	66, 79-86	15, 67, 72	Rio Marina	83	
			Rio nell'Elba	85	
Florenz	6, 90, 92, 94-110, 181	14f, 35, 92f, 98f, 114f, 126, 136f	Roselle		72, 173
Foro dei Marmi		66			
			San Casciano dei Bagni	211	
Gaiole	137, 144	114	San Cerbone	71f	
Giannutri		67	San Galgano	207	
Giglio	67, 76, 78	67	San Gimignano	15, 112, 147ff	114
Grosena		67	San Miniato	164f	
Greve	134, 135	114	San Quirico d'Orcia	7, 174	
Gruppa	169		Sansepolcro	169	
Grosseto	214f	67, 173	Santa Fiora	211	
			Sant'Antimo	172, 204f	172
Impruneta	137, 139, 143		Saturnia	210	173
			Scarperia	127	
La Fave	6, 183		Segromigno in Monte	38f	
La Spezia		22	Siena	12, 115-123, 128f	14, 34, 92, 114f, 126f, 136f
La Verna	162f		Sorano	207	115, 173
Livorno	66, 76	15	Sovana	213	115, 173
Lucca	48-55	14f, 23, 34, 92	Talamone	64, 71, 80	216
			Torre del Lago	68	
Marciana Marina	82		Torrita di Siena	152	
Marina di Albarese	71, 89	216			
Marina di Carrara	58	59, 66	Vada		66
Marina di Massa		59	Viareggio	68f	66
Marina di Pietrasanta		59	Volpaia	141	
Marina di Pisa	31		Volterra	35, 154-161	34, 72, 115
Massa Marittima	214	173			
Montalcino	35, 127, 199, 202f	137, 172			
Monte Argentario	73, 78, 79	15, 67			
Montecatini	16, 45-48	23			

