

LIEBLINGSORTE

Insel

TOSKANA

STEFAN ULRICH



insel taschenbuch 5147
Stefan Ulrich
Toskana – Lieblingsorte



LIEBLINGSORTE

REISEFÜHRER

TOSKANA

STEFAN ULRICH

ENTDECKEN SIE DAS LEBENSGEFÜHL EINER REGION!

MIT FOTOGRAFIEEN DES AUTORS UND
FARBIGEN ILLUSTRATIONEN

Insel



Foto Seite 174: Kumar Sriskandan / Alamy / mauritius images, Mittenwald

Erste Auflage 2026

insel taschenbuch 5147

Originalausgabe

© Insel Verlag Anton Kippenberg GmbH & Co. KG, Berlin, 2026

Alle Rechte vorbehalten. Wir behalten uns auch eine Nutzung
des Werks für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG vor.

Umschlaggestaltung: Marion Blomeyer, München

Illustrationen: Ryo Takemasa, Tokyo

Karten: Peter Palm, Berlin

Satz: Greiner & Reichel, Köln

Druck: CPI books GmbH, Leck

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-68447-3

Insel Verlag Anton Kippenberg GmbH & Co. KG

Torstraße 44, 10119 Berlin

info@insel-verlag.de

www.insel-verlag.de

INHALTSVERZEICHNIS



Vorwort 11

IM CHIANTI

Es geht um die Wurst
(Greve) 18

Im Wald der Kunst
(Skulpturenpark) 22

Die Welt des Schwarzen
Hahns (Wanderung bei
Radda) 25

Eine Krone aus Stein
(Monteriggioni) 28

Im Reich der noblen Reben
(Antinori nel Chianti
Classico) 31

FLORENZ

Der kosmische Garten
(Villa Gamberaia) 36
Geschichte und Geschichten
(Piazza della Signoria) 38
Leonardos Maria
(Uffizien) 42

Festmahl für Carnivoren
(Bistecca alla Fiorentina) 45

Schauen und Shoppen
(Via de' Tornabuoni) 47
Immer mit Aussicht
(Dachterrassen) 49

VON PISTOIA BIS PISA

Un gelato al limon (Pisa) 54
Der Apfel fällt nicht weit
vom Stamm (Pisa) 56

Der Nase nach
(San Miniato) 59

Veni, vidi, Vinci 62
Wo die Zitronen blühen
(Pescia) 65

Krieg und Frieden
(Lucca) 68

Ein königlicher Garten
(Lucca) 71

Grazie und Grausamkeit
(Prato) 74

Viva la Vespa! (Pontedera) 77

APUANISCHE ALPEN UND GARFAGNANA

Puccinis Jagdrevier
(Villa Puccini) **82**
Im Berg des weißen
Goldes (Carrara) **85**
Ein fürstlicher Kurort
(Bagni di Lucca) **88**
Renaissance eines
Geisterdorfes (Isola Santa) **91**

ETRUSKISCHE RIVIERA

Das ganze Meer in
einem Topf (Livorno) **98**
Die Allee der grünen
Riesen (Bolgheri) **101**
Ein Stück Bordeaux in der
Maremma (Suvereto) **104**
Meer und mehr
(Golf von Baratti) **107**
Ab in den Urlaub
(Castiglione della Pescaia) **110**

RUND UM VOLTERRA

Pasta e basta (Lari) **116**
Buon appetito! (Terricciola) **119**
 $\text{Ca}[\text{SO}_4] \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ (Volterra) **122**
Im Haus des Poeten
(Certaldo) **124**
Eine Frage der Ehre
(San Gimignano) **127**

IN DER MAREMMA

Hochburg der Briganten
(Capalbio) **132**
Der Schrei (Am Monte
Argentario) **135**

Zu Tisch beim Cavaliere
(Am Monte Argentario) **138**
Paul der Fischer
(Talamone) **141**
Maremma amara –
dolce Maremma (Maremma
Naturpark) **144**
Die Bucht der Geigen
(Cala Violina) **147**
Bühne des Lebens
(Massa Marittima) **150**
Auf der Mauer, auf
der Lauer (Magliano in
Toscana) **153**
Ein Dorf wie eine Fata
Morgana (Pereta) **158**
Zugpferd aus Scansano **161**
Das Geschenk des Gottes
(Saturnia) **164**

SIENA UND DIE SÜDTOSKANA

Quell der Freude
(Fonte Gaia) **170**
Boden mit Botschaft
(Siena) **173**
Ein Bad in der Geschichte
(San Casciano dei Bagni) **176**
Bergfried als Störenfried
(Radicofani) **179**
Das Volk der Mysterien
(Chiusi) **181**
Die schwimmende Piazza
(Bagno Vignoni) **184**
Sodomas Dachse (Monte
Oliveto Maggiore) **187**
Im kleinen Jerusalem
(Pitigliano) **189**

Abstieg in die Unterwelt
(Wanderung Sovana –
Pitigliano) **192**

Schwerter zu Kreuzen
(San Galgano) **195**

Logenplätzchen
(Castelmuzio) **199**

Ruhe und Frieden
(Sant'Antimo) **202**

Café mit Jugendstil
(Montepulciano) **205**

RUND UM AREZZO

Eine von uns (Monterchi) **210**

Kunst und Krempel
(Arezzo) **213**

Auf Augenhöhe mit David
(Caprese Michelangelo) **216**
Perché soffrire?

(Cortona) **219**

Seid umschlungen!
(Gropina) **222**

DAS TOSKANISCHE ARCHIPEL

Antonio im Weinberg
(Elba) **226**

Napoleons Liebesnest
(Elba) **229**

Italiens Alcatraz **233**

Register **237**

Vorwort

Die Toskana – das ist mehr als nur ein Name für ein schönes Urlaubsziel. Die Toskana ist weltweit zur Chiffre für Schönheit, Harmonie und einer Lebenskunst geworden, die sich in den Renaissance-Werken Leonardos, Raffaels und Botticellis ebenso ausdrückt wie in grandiosen Rotweinen – Brunello, Vino Nobile di Montalcino –, einer auf raffinierte Art bodenständigen Küche, den schmucken, mittelalterlichen Burgdörfern auf den Hügelkuppen und den prächtigen Städten. Florenz, Pisa, Lucca, Siena. Die Toskana, das ist eine Kulturlandschaft aus Wein-, Weizen- und Olivenhügeln – von Menschen mit einem natürlichen Sinn für Ästhetik geschaffen. Die

DIE ANFAHRTS-INFORMATIONEN VOR DEN EINZELNEN KAPITELN GEHEN, SOWEIT NICHTS ANDERES ERWÄHNT, VON DEN HAUPTBAHNHÖFEN IN FLORENZ, PISA, SIENA UND GROSSETO AUS. AUS PLATZGRÜNDEN WERDEN NUR EINIGE BESONDERS PRAKTISCHE ANFAHRTSWEGE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN ERWÄHNT. ES GIBT OFT ETLICHE ALTERNATIVEN. BEI DER SUCHE HELFEN APPS WIE GOOGLE MAPS, MAPS ME UND ROME2RIO. BEI WANDERUNGEN, DIE IN ITALIEN OFT INS BROMBEERDICKICHT FÜHREN KÖNNEN, BENUTZE ICH GERN DIE APPS BERGFEX UND KOMOOT MIT IHREN DETAILLIERTEN DIGITALEN KARTEN.

Toskana hat aber auch ihre wilden Ecken, die verwunschene Bergwelt der Garfagnana, die Tuffsteinschluchten bei Pitigliano und die dünn besiedelten, einst malariaverseuchten Sumpflandschaften der südlichen Maremma. Hier erstrecken sich heute lange, unverbaute Strände aus feinem Sand, die von einer schattigen Pineta gesäumt werden.

Dann wären da noch die Inseln, berühmte wie Elba und weniger bekannte wie das Gefängnis-eiland Pianosa. In den alpinen Bergen hinter Carrara wird der weiße Marmor abgebaut, aus dem die großen Werke der Bildhauer entstehen. In den Tälern um den Monte Amiata sprudeln Thermalquellen aus dem Boden, deren oft mitten in der Natur liegende Becken zum Bad einladen. Und während in der Via de' Tornabuoni in Florenz die Luxusmarken der Welt zum Schaufensterbummel einladen, bauen draußen in den Hügeln Winzerfamilien neue Weingüter auf, die spektakuläre architektonische Akzente setzen. Die Toskana kann nicht nur Retro, sondern auch Avantgarde.

Ich hatte das Glück, dieses Land schon als kleiner Junge kennenzulernen, auf Reisen mit meinen Eltern. Später machte ich dann erst einmal einen Bogen um die Toskana, zu bekannt, zu touris-

tisch, zu auserzählt erschien sie mir. Es zog mich in unbekanntere Ecken Italiens, nach Kalabrien etwa.

Dann wollte ich nach einem Bergurlaub in den Abruzzen ein paar Tage am Meer ausspannen. Es war Juli, und an der Küste bei Grosseto fand ich keine Unterkunft mehr. So landete ich in einem Hügeltörtlchen namens Montiano – und dort am Abend in einem Gartenrestaurant. Während der Wirt mir ein Glas des lokalen, granatroten Morellino einschenkte und einen Teller mit Crostini hinstellte, genoss ich den Duft der weißen Blüten der Engelstrompete, während mich ein Klangteppich umgarnte, den die Zikadenmännchen im Liebestaumel webten. Der Abend sank herab, von der Sonne weißgelb gebackenen Hügeln mit Weizenfeldern rollten auf einen violetten Himmel über dem Meer zu. Die Silhouetten des Monte Argentario, der Inseln Giglio und Giannutri hoben sich wie Dinosaurierrücken am Horizont ab. In diesem Moment bin ich der Toskana verfallen.

In diesem Buch möchte ich Sie mitnehmen in diese vielbeschriebene toskanische Region. Ich werde Ihnen meine Lieblingsorte zeigen, bekannte wie unbekannte. Wir werden Kunst und Kuli-

narik erleben, Vespafahrten und Trüffeljagden, Meeresschutzinitiativen, Gärten und Geisterdörfer, aber auch eine Geschichte, die die scheinbar so liebliche Toskana mit Blut getränkt hat. Es wird um Opern gehen, um eine Liebschaft Napoleons – und um die Wurst.

»*Perché soffrire?*«, sagt einer meiner Freunde gern, wenn er die Schätze der Toskana genießt. »Warum leiden?« Das ist nicht zynisch gemeint, sondern als Einladung, die Geschenke, die das Leben manchmal bietet, freudig anzunehmen.





Im Chianti



VON FLORENZ / BESLAN T1 FORTEZZA BUS 365 A BIS GREVE / PIAZZA TRIESTE

Es geht um die Wurst

ANTICA MACELLERIA FALORNI
PIAZZA GIACOMO MATTEOTTI 71
50022 GREVE IN CHIANTI
FALORNI.IT
MO - SA 9-19.30, SO 10-19.30;
BISTRO TGL. 11-19.30 UHR

VON GREVE AUS LOHNT EIN BESUCH
DES NAHEN WEINDORFS CASTELLO
DI MONTEFIORALLE, EINER DER ÄLTESTEN
ORTE IM CHIANTI. ER HAT ES AUF DIE
LISTE DER »SCHÖNSTEN DÖRFER ITALIENS«
GESCHAFFT. HIER HERRSCHTE IM
MITTELALTER DIE ADELSFAMILIE VESPUCCI.
AUS IHR STAMMT DER SEEFÄHRER
AMERIGO VESPUCCI, NACH DEM AMERIKA
BENANNT IST. SEIN DENKMAL STEHT
AUF DER PIAZZA IN GREVE.

Das Chianti, das hügelige, von Reben, Olivenbäumen, Steineichenwäldern und duftender Macchia überzogene Zentrum der Toskana, ist berühmt für seinen gleichnamigen Wein. Im Herzen dieses Gebiets liegt der Winzerort Greve, in dem sich alles um Sangiovese und Co. dreht, die Rebsorten, aus denen der rubinrote, trocken-würzige Rotwein Chianti Classico gekeltert wird. Doch das Chianti hat kulinarisch noch mehr zu bieten, wie sich an der dreieckigen Piazza Matteotti erleben lässt. Hier, unter den Arkaden, residiert eines der traditionsreichsten Feinkostgeschäfte der Toskana: die Antica Macelleria Falorni.



Der Ausdruck »residiert« ist mit Bedacht gewählt. Denn dies ist keine gewöhnliche Metzgerei und kein normaler *alimentari*, sondern ein Tempel für Gourmets oder besser: ein Schlaraffenland für Feinschmecker. Betritt man die 200 Quadratmeter großen Geschäftsräume, umhüllt einen sofort ein würziger, herb-süßer Duft. Er stammt von den Schinkenkeulen, die zwischen Ketten aus Knoblauchknollen und Peperonisnoten an Fleischerhaken von der Decke hängen. Und von den Körben mit Salami, etwa mit Fenchel oder mit Trüffeln, sowie aus den Vitrinen mit Käse, Fleischspezialitäten und frischen Teigwaren. Auch eine kräftige Pecorino-Note hängt in der Luft. Der vollmundige, aromenreiche Käse aus Schafsmilch gehört zu den herausragenden Leckerbissen der Toskana und wird in der Macelleria besonders sorgfältig zubereitet. »Das Essen ist für uns eine ernste Sache«, lautet das Motto der Familie Falorni. Was sie hier beweist.

Wobei: Auf den ersten Blick könnte man den Eindruck gewinnen, in ein Disneyland der *prodotti tipici*, der typischen Produkte der Toskana, geraten zu sein. So opulent, so überquellend, so adrett präsentiert wirkt der Reichtum an Köstlichkeiten,

dass der Verdacht aufkommen kann, dies sei eine Touristenfalle, hier werde mit dem Toskana-Mythos den Leuten Geld aus der Tasche gezogen.

Wie gut ist es da, dass die Macelleria auch über ein Bistro verfügt. An Tischen mit Holz- und Marmorplatten werden die Delikatessen der Falorni serviert. Da kommt auf Holzbrettchen der berühmte Schinken aus der *Cinta Sinese* auf den Tisch, einer legendären Schweinerasse, die seit mehr als einem Jahrtausend in der Gegend um Siena gezüchtet wird; dazu eine *Finocchiona*, eine mit Fenchelsamen, Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzte Salami aus dem Süden der Region; und ein halbgereifter Schafskäse an Kompott aus grünen Tomaten. Zur Begleitung gibt es ein Glas Chianti – der Rest ist Genießen.

Ja, die Preise der Macelleria, die auch Gewürze, Weine und Pasta-Saucen verkauft, sind gesalzen. Doch die Qualität rechtfertigt sie. Mehr als 200 Jahre Familientradition machen sich bezahlt. 1806 gründete Lorenzo di Angelo Falorni die Metzgerei. 1844 zog sie unter den Arkaden in Greve ein. Seither haben die Falorni in einer für die Toskana typischen Mischung aus Geschmack, Handwerkskunst, Geschäftssinn und Bodenständigkeit ein Ge-

nuss-Imperium aufgebaut, das seine Waren in alle Welt verkauft. Was ihre Preise anbetrifft, so haben sie einen Rat: »Weniger essen und dafür besser.« Das ist leichter gesagt als getan. Wer in den Kellerräumen

aus dem 15. Jahrhundert die Pecorino-Leiber und Schinkenkeulen reifen sieht, möchte gleich wieder ins Bistro zurück und das nächste Brettchen mit *taglieri*, mit Wurst- und Käsespezialitäten, bestellen.