

**GEO SAISON FÜR GENIESSER**

# TOSKANA

UND UMBRIEN

## FÜR GENIESSER 2004

TOSKANA 2004



4 19489 7107608 4 0013

Die beste TRATTORIA von Florenz • SPRACHREISEN • Der große Rote aus dem Süden: BRUNELLO di Montalcino • HOTELS • FERIEN auf dem Lande • REZEPTE • Vier KÖCHE im Porträt • RESTAURANTS • PINOCCHIO • Auf den Spuren der ETRUSKER  
EXTRA: GROSSE KARTE MIT ADRESSEN UND TIPPS



## DAS KLOSTERLOKAL



# La Frateria di Padre Eligio

**UNTER BRÜDERN** »Alles, was ich kann, habe ich hier gelernt, wo ich vor 19 Jahren als Tellerwäscher begann.« In der Zwischenzeit ist Walter Tripodi zwar kein Millionär geworden, wohl aber einer der besten Köche der Toskana. Sein lauwarmer Mangoldflan mit Paprikasauce und Kartoffelschaum, die zweifarbigen Tortelloni mit Schweinefilet, der Seeteufel in Safran-Schalotten-Sauce locken Gäste aus ganz Italien in die »Frateria di Padre Eligio«. Sie kommen von weither nicht nur für Walters Küche, sondern auch, um die Schönheit des 1212 erbauten Franziskanerklosters zu genießen, das am Waldrand über Cetona steht: die Kreuzgänge mit ihren vollkommenen Proportionen, die Gärten voller Früchte, Blumen und Vögel, die Stille.

Wohltuend wirkt auf überspannte Städter auch die klösterliche Schlichtheit des Restaurants. Aus einfachen Kupferzylindern fällt warmes Licht auf die Tische. Es gibt keine Musik, die vom Essen ablenkt. Dabei geht es keineswegs asketisch zu. Der Aperitif wird am riesigen Kamin serviert, dem *fuoco comune* – früher der einzige geheizte Raum im ganzen Kloster: Zum Spumante – einer haus-eigenen Cuvée aus Franciacorte – gibt es Salami, *lardo*, Schinken, *oppa*, Kapernpaste, selbst gebackenes Brot.

Wer so gut isst, tut dabei auch noch Gutes: Jeder Gast unterstützt automatisch »Mondo X«, ein Projekt, das aus den Einnahmen des Restaurants finanziert wird. Padre Eligio, ein Franziskanermönch, hat es vor Jahrzehnten ins Leben gerufen, um gestrauchelten jungen Menschen Halt zu geben. Rund 90 Jugendliche gehören heute zur Bruderschaft von Cetona. Die meisten arbeiten in der Landwirtschaft, die Früchte ihrer Arbeit genießen die Gäste. Fleisch, Gemüse, Käse, Wurst – 90 Prozent der Produkte, die Walter in der Küche verarbeitet, stammen aus eigener Herstellung. Im Garten wachsen 40 Kräuter, allein fünf Salbeisorten geben den feinen Gerichten ihr Aroma. Und die 1900 Olivenbäume sind so ergiebig, dass man eine Flasche vom hervorragenden Öl für zu Hause kaufen kann.



»Wir nehmen kein Geld vom Staat«, sagt Walter. »Mit Subventionen sind immer Forderungen verbunden, und wir wollen unabhängig bleiben.« Aber Geschenke werden gern akzeptiert. Förderer spenden Geld, Gäste runden die Rechnung großzügig

auf. Weinliebhaber haben dem Konvent ihre Sammlung vererbt. Der Keller bietet kostbare Raritäten wie die Methusalem (sechs Liter) 1983 Château d'Yquem, die kompletten Jahrgänge Gaja seit 1958 oder Romanée Conti seit 1967. Andere Förderer schenken Wissen und Inspiration: Zum Beispiel stand Cesare Giaccone aus dem Piemont, einer der besten und eigenwilligsten Köche Italiens, zwei Wochen lang neben Walter am Herd.

Walter kam vor 19 Jahren nach Cetona, um Halt auf seinem kurvigen Lebensweg zu finden. Und entdeckte hier seine Berufung. Zum Glück für die Gäste, die frommen nicht weniger als die ganz der Welt zugewandten Genießer.

**La Frateria di Padre Eligio.** Mondo X, Cetona, Loc. Convento di San Francesco, Tel. 0578-238201 oder 238015, Fax 239220; Di geschl. sowie 7. Januar bis 10. Februar; DZ/F ab 220 €.

Gastfreundschaft gilt viel in der »Frateria«. Wer Appetit hat, wird hervorragend bewirtet, wer Stille sucht, findet sie im Klosterhof oder in der Kapelle, in der schon der heilige Franz von Assisi betete

