

Studienreise Piemont

Eine kurze Zusammenfassung von Jürgen Kirchner

Nach 1000km Anreise und vielen Gesprächen sowie herrlichem Szigetisekt, alkoholfreien Getränken gesponsert von Erich Wandl sowie außergewöhnlichen Weinen traf die 24-Personen-Gruppe im italienischen Städtchen Cherasco ein, wo Kathrin Fehérváry Colapinto die Gruppe herzlich empfing und die Zimmer des 4-Sterne-Hotels Somaschi (antikes Kloster) bezogen wurden. Der Besuch der Weinbank in Pollenzo mit den Produkten von 500 nationalen und internationalen Winzer/innen bestückt, eröffnete den 1. Seminartag welchem ein ausgiebiges Abendessen in der Familienosteria Carpe Noctem folgte. Eine Fahrt durch die Weinberge von Barolo und Barbaresco eröffnete den 2. Seminartag und wurde durch den Besuch des weltbekannten Trüffelhändlers Mora Tartuffi in Alba fortgesetzt. Viel Fachwissen über die Trüffel aber auch zahlreiche Trüffeldelikatessen wurden zur Probe gereicht und der anschließende Campari nebenan läutete den Mittagstisch im 3-Sterne-Michelin-Restaurant La Piola (es gibt nur 3 in ganz Italien davon) ein. Schon näherte sich der nächste Highlight, der Besuch des Weingutes Renato Fenocchio in Neive im Herzen des Barbaresco. Die Führung durch die Weingärten und der Verkostung der bereits reifen Trauben folgte der Besuch im Weinkeller. Den Abschluss dieses ereignisreichen Tages bildete das Abendessen in der Osteria La Torre in Cherasco.



Die Sonnenstrahlen weckten uns auch zum 3. Tag und führten uns zur Universität von Pollenzo wo die Fachgruppe von keinem geringeren als dem Vizepräsidenten von Slow Food Herrn Silvio Barbero empfangen wurde und über die Entstehung der Einrichtung informiert wurde. Die Besichtigung der Kochschule (mit Studierenden aus 60 Nationen)

gehörte ebenso dazu wie der Degustationsraum und einer umfangreichen Fachbibliothek.

Beim Mittagstisch in der Osteria del Boccondivino in Bra, einer der Geburtsstätten von Slow Food, wurde die Theorie der Universität von Pollenzo dann in der Praxis vorgeführt und wir konnten ein außergewöhnliches Mahl genießen. Der anschließenden Besuch der traditionellen Steinmühle von Müller Renzo Sorbino versetzte uns in die Zeit des 19. Jahrhunderts zurück und begeisterte uns durch die Qualität des Mehles und den daraus erzeugten Produkten. Die Führung in einem



der Paradebetriebe des Barologebietes, dem Weingut Cordero di Montezemolo, ließ dann keine Wünsche offen. Lediglich der Besuch des Haubenrestaurants, Trattoria La Coccinelle in Serravalle, konnte dem Ganzen die Krone aufsetzen. Bei einem Schlummertrunk in der Hotelbar ließ man die vergangenen Tage nochmals Revue passieren bevor es

am nächsten Tag wieder zurück nach Österreich ging. Eine Studienreise mit vielen Inputs, tollen Gesprächen, neuen Netzwerken und bleibenden Freundschaften. Danke Kathrin und Hans ihr habt unseren Sommer wahrlich bereichert!!!