

Datum: 01.08.2016

saisonküche



Bindella
la vita è bella

Saisonküche
8031 Zürich
058/ 577 12 11
www.saison.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 106'424
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 22
Fläche: 196'006 mm²



TISCHGESPRÄCH


FAMILIENSACHE
Im Haus Antinori gehört ein Glas Wein zum Essen. Allegra genoss bereits mit 13 Jahren jeweils ein halbes Glas Rotwein zu den Mahlzeiten.



Saisonküche
8031 Zürich
058/ 577 12 11
www.saison.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 106'424
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 22
Fläche: 196'006 mm²

«Bei uns kommt kein Schrott auf den Tisch»

Ihr Name klingt nach altem Adel und grossen Weinen.

Doch Allegra Antinori ist keine verwöhnte Tochter und Gattin, sondern eine arbeitende Mutter mit einer Vorliebe für salzloses Brot.

INTERVIEW: PATRICIA ENGELHORN | FOTOS: DAVE YODER

Allegra Antinori

Als mittlere der drei Töchter von Marchese Piero Antinori wurde Allegra Antinori, 1971 geboren und gehört zu einer Familie, die seit über 600 Jahren Wein produziert. Allegra besuchte Privatschulen in Florenz und Villars VD. 1988 arbeitete sie beim Wein-Guru Robert Mondavi im Napa Valley. Heute kümmert sie sich um den gastronomischen Bereich des Antinori-Imperiums. Die Mutter von zwei Teenagern lebt im Familienpalast in Florenz und in ihrem Landhaus in Bolgheri südlich von Livorno.

Ein ganz gewöhnlicher Wochentag in Florenz. Vor dem Palazzo Antinori, einem bald 600 Jahre alten Sandsteinpalast an der eleganten Via de' Tornabuoni, steht eine Gruppe Japaner mit gezückter Kamera. Unter dem Torbogen, der in den Innenhof führt, wartet eine Familie vor einer unscheinbaren Holztür. Ein englisch sprechendes Paar gesellt sich dazu, und noch bevor die Cantinetta Antinori um Punkt 12.30 Uhr öffnet, sind sie in ein Gespräch vertieft. Das Thema: Wie oft und was sie hier schon gegessen haben: «Am besten schmecken die Pappardelle», sagen die Amerikaner. «Ihr habt wohl noch nie die Pappa al pomodoro probiert», kontern die Florentiner, «unsere Kinder essen nichts anderes.» Als Allegra Antinori kurz darauf das Lokal betritt, ist fast jeder Platz besetzt, meist von Gästen, die sie kennt und mit einer herzlichen Umarmung begrüsst. «Habt ihr schon bestellt? Nein? Massimiliano, per favore!», ruft sie dem Kellner zu. Ihr eigener Stammtisch ist oben auf der Galerie, hinten links, neben dem Speisenaufzug.

Ciao Allegra, essen Sie oft hier?

Ja, ich haben einen guten Deal für mich und meine Kinder ausgehandelt: Ein Gericht für zehn Euro, ganz gleich, was es ist. Super, oder? Wir essen aber meistens zu Hause, ich wohne ja hier im Palazzo.

Wie praktisch, ein Cantinetta-Delivery!

(lacht) Ich gebe zu: In dieser Hinsicht sind wir sehr verwöhnt. Aber wenigstens behaupte ich nicht, das Essen selber gekocht zu haben. Nicht einmal, wenn Gäste da sind.

Sie haben sicher häufig Gäste.

Stimmt! Und ich koche auch gern für sie, vor allem in meinem Landhaus in Bolgheri. Letzten Samstag sassen über 20 Personen am Tisch. Ich war selber auf dem Markt und bin stundenlang in der Küche



Saisonküche
 8031 Zürich
 058/ 577 12 11
 www.saison.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 106'424
 Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721.024
 Abo-Nr.: 1094406
 Seite: 22
 Fläche: 196'006 mm²

gestanden. Das macht mir Spass.

Was gab es?

Pasta, wie fast immer. Wir hatten am Wochenende davor geschmortes Wildschwein gegessen, aus den Resten davon ist ein wunderbares Wildschweinragout für die Teigwaren entstanden. Es gibt ja viel zu viele Wildschweine in der Toscana. Wussten Sie das? Sie richten jede Menge Schaden an, dürfen aber nur ein paar Wochen lang im Winter gejagt werden. Vor der Pasta gab es Schinken und Käse, danach Salat. Und natürlich Brot. Unser salzloses toskanisches Weissbrot ist köstlich. Alles kommt aus der Region, das ist mir wichtig.

Also saisonal und regional. Ist es das, was Sie unter gutem Essen verstehen?

Genau, gutes Essen heisst nicht nur gesund für den Menschen, sondern auch für die Umwelt.

Entspricht die toskanische Küche diesen Anforderungen?

Wir haben Glück und tolle Grundprodukte. Unsere Küche ist einfach und ländlich, sie basiert auf hervorragenden Zutaten und wenig Firlefanz. So essen wir auch zu Hause. Bei uns kommt kein Schrott auf den Tisch und auch keine Erdbeeren im Winter.

Wollen wir etwas bestellen?

Sie braucht die Speisekarte nicht, sie weiss, was sie möchte: geröstete Brotscheiben mit Hühnerleber-Paté (Crostini della cantinetta), die eingangs erwähnte und nicht nur bei Kindern beliebte Tomaten-Brot-Suppe Pappa al pomodoro und eine Tagliata vom toskanischen Rind mit Steinpilzen. Massimiliano, der schon seit über zehn Jahren in der Cantinetta serviert, entkorkt ohne gross zu fragen eine Flasche Chianti classico riserva. Sie stammt von der neuen, spektakulären Antinori-Weinkellerei in Bargino bei San Casciano Val di Pesa, die seit ihrer Eröffnung im Herbst 2012 zum Pilgerziel von Wein- und Architekturfans aus aller Welt geworden ist. Mit ihrem 110 Millionen Euro teuren und grösstenteils unterirdischen neuen Hauptsitz haben die Antinoris mal wieder ihren zukunftsweisenden und experimentierfreudigen Unternehmergeist bewiesen.

Ihr Vater, Marchese Piero Antinori, gilt als einer der innovativsten und charismatischsten

Köpfe im italienischen Weingeschäft. War es für Sie und Ihre beiden Schwestern schwer, in seine Fussstapfen zu treten?

Mein Vater ist ja immer noch im Unternehmen, und wir drei Schwestern sind alte Hasen. Ich war 15, als ich erstmals bei der Weinlese geholfen habe. Das ist schon ein Weilchen her. Wir sind in der Weinwelt aufgewachsen, ich würde sagen: Wir kennen das Geschäft.

Was bedeutet es, die 26. Generation einer so berühmten und erfolgreichen Dynastie zu sein?

Es bedeutet, bestimmte Werte und Traditionen zu erhalten und dabei gleichzeitig zu versuchen, immer besser zu werden. Wir dürfen uns keine Fehler erlauben, denn was wir tun, wird genau beobachtet. Es bedeutet aber auch, dass wir nicht arbeiten müssen, um Geld zu verdienen, dass wir immer offen unsere Meinung sagen dürfen und nicht riskieren, den Job zu verlieren.

Können Sie auch etwas Eigenes entwickeln?

Das mache ich lieber nebenbei. Pferde züchten zum Beispiel. Das wurde aber dann zu zeitintensiv. Jetzt habe ich in Bolgheri eine kleine Bar eröffnet. Dafür bin ich ganz allein verantwortlich, und wenns ein Reinfall wird, muss ich den auch ganz allein ausbaden.

Wäre es eine Option gewesen, Tochter von Beruf zu sein?

Ganz sicher nicht! Obwohl wir die erste Generation arbeitender Frauen in der Familie sind. Meine Mutter wäre nicht im Traum auf die Idee gekommen, diesen Schritt zu machen. Auch viele meiner Freundinnen arbeiten nicht. Aber mein Vater ist anders. Er hat einen sehr gemischten Bekanntenkreis und ist überhaupt nicht elitär.

Bleibt man leichter geerdet, wenn man wie Sie auf dem Land aufgewachsen ist?

Das mag eine Rolle spielen. Ich sehe mich eher als Land- denn als Stadtmensch, eher als Landwirtin denn als Unternehmerin. Aber die Zeiten haben sich auch geändert. Anfangs war es nicht einfach, sich als Tochter in der männlich geprägten Weinwelt zu behaupten. Es gab viele gehobene Augenbrauen. Wir haben das einfach ignoriert und weitergearbeitet, irgendwann hat man uns akzeptiert. Inzwischen gibt es viele Frauen, die Wein machen.



Saisonküche
8031 Zürich
058/ 577 12 11
www.saison.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 106'424
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 22
Fläche: 196'006 mm²

| TISCHGESPRÄCH



Massimiliano bringt die Crostini und einen Teller mit Aufschnitt. «Der Schinken und der Salami sind von Cinta Senese, einer alten Schweinerasse aus der Gegend von Siena», erklärt er. Der Schinken ist würzig und leicht nussig, der Salami weniger fett als andere. Die Crostini, eine urtoskanische Spezialität, sind mit einem Paté aus gebratener Hühnerleber, Kapern, Knoblauch, Sardellen und Wein bestrichen. Sie schmecken deftiger und haben mehr Biss als die feine französische Entenleber-auf-Toast-Variante. Dann kommt die Pappa al pomodoro, eine sämige, nur mit dem Schwingbesen verrührte Suppe aus altbackenem toskanischem Brot und Tomaten, die warm und glücklich macht. «Im Winter könnte ich das täglich essen», sagt Allegra und zieht einen Faden des hauseigenen Olivenöls darüber, «dazu ein Glas Rotwein, und der Tag ist gerettet.»

Wie wichtig ist Ihnen der Wein?

Ich trinke gern etwas Wein zum Essen. Das ist bei uns normal, ich habe schon als 13-Jährige ein halbes Glas bekommen, meine Kinder auch. Wein ist gesund.

Er gehört ja schon fast zum Kulturgut.

Wissen Sie, hier, an dieser Stelle der Cantinetta,

gab es früher einen einfachen Ausschank für Wein. Das war typisch für Florentiner Familien, die Ländereien besaßen. Schon immer haben wir einen Teil unseres Weins ans Volk abgegeben, für herzlich wenig Geld. In Florenz konnte jeder Wein trinken, egal ob arm oder reich – und zwar nicht den schlechtesten.

Trinken Sie lieber eigene Weine oder andere?

Zu Hause gibt es Antinori-Weine. Aber wenn ich ins Restaurant gehe, bestelle ich immer etwas anderes. Sonst wird es langweilig!

Apropos Restaurants: Stimmt es, dass Sie sich um die Gastronomie von Antinori kümmern?

Ja, das ist meine Aufgabe. Wir Schwestern haben uns die Arbeit aufgeteilt. Und weil ich gesellig bin und gern koche und esse, bin ich für unsere mittlerweile zwölf Restaurants zuständig, darunter die Cantinetta in Zürich, Wien und Moskau, der kleine Delikatessenladen Procacci in Florenz und das Restaurant Rinuccio 1180 in Bargino. Die Küche ist überall toskanisch, aber auf hohem Niveau. Unsere Osteria di Passignano hat sogar einen Michelin-Stern, dort erlauben wir uns manchmal ein paar Extravaganzen, etwa Sous-vide-Zubereitungen von Wildschwein oder Taube.



Saiso**n**küche
8031 Zürich
058/ 577 12 11
www.saiso**n**.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 106'424
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 22
Fläche: 196'006 mm²

Und was kochen Sie für Ihre Kinder?

(lacht) Pollo al curry. Das ist zwar gänzlich un-
tösch, aber der Hit bei uns zu Hause.

«Wir dürfen
stets unsere
Meinung sagen
und riskieren
nicht, den Job
zu verlieren.»



KEINE DIVA Allegra Antinori ist sich ihrer privilegierten Situation wohl bewusst. Doch sie packt lieber an, als die Hände in den Schoss zu legen: «Ich sehe mich eher als Landwirtin denn als Unternehmerin», sagt sie als Vertreterin der ersten Antinori-Generation arbeitender Frauen.

Allegra Antinoris Wahl (Croستini della Cantinetta)

Getränk

Chianti classico riserva

Antipasti

Schinken und Salami von Schweinen der Rasse Cinta Senese, geröstete Brotscheiben mit Hühnerleber-Paté

Primo
Tomaten-Brot-Suppe Pappa al pomodoro
Secondo
Tagliata vom toskanischen Rind mit Steinpilzen
(im Bild oben).