

Reise des Gemischten Chors Greppen ins Piemont

str. Was macht man, wenn ein guter Freund das halbe Jahr im Piemont wohnt ? Richtig, man fragt ihn ob er nicht vielleicht... Lucas Baumgartner, pensionierter Pfarreileiter von Vitznau und Fan unseres Chors erklärt sich spontan bereit, uns eine Piemontreise zu organisieren.

Klar wäre die Fahrt bei Sonnenschein schöner, aber wir kennen die Route bereits, zumindest bis Chiasso, und ennet dem `Loch` wird das Wetter eh schön, oder ? Also Augen zu und Schlaf nach- oder vorholen. Ab Mailand klart es dann definitiv auf und zum Mittagessen in Vigévano schwitzen wir bereits im Sonnenschein - na also warum nicht gleich. Nach der Besichtigung des Doms und einem Bummel durch die Altstadt geht die Fahrt weiter durch kanaldurchzogene Reisfelder über Alessàndria nach Àqui Terme ins Hotel Pineta. Nach einem feinen Begrüssungsapéro geniessen wir das piemontesische Sechsgang-Menu wobei natürlich weder die Trüffel noch der einheimische Dolcetto - à discrétion - fehlen. Nach einer leicht unterkühlten Nacht geht es am Freitag auf zur Eroberung des Piemonts, des Landes am Fuss der Berge. Die ganze Kette, von den Seealpen, kaum 30 km von der Küste, mit der mehr als 2500 m hohen Teufelsspitze, über das Gran Paradiso-Massiv, das Matterhorn, den Dom bis zum Berninamassiv können wir die schneebedeckten Gipfel bewundern und im Osten bilden die ersten Höhen des Appennin den Abschluss dieses eindrücklichen `Amphitheaters`. Durch Weinberge und Haselnussplantagen geht die Fahrt durch die Hügellandschaft, die Langhe, über Nizza Monferrato und Neive nach Treisa. Hier besuchen wir das Weingut von Piero Grasso. Beim Rundgang durch die Keller erfahren wir, dass die Nebbiolo-Traube in 800 Liter fassenden Eichenfässern gelagert wird, sodass die etwas herbe Traube weniger Tannin aufnimmt als in den kleinen Barriquen. Anschliessend wird uns ein feines Mittagessen serviert, dazu geniessen wir die verschiedenen Weine, angefangen beim einfachen Dolcetto über den Barbera zum Barbaresco und dann zum, wie Lucas Baumgartner schwärmte, `König der Weine`, dem Barolo. Natürlich wird auch noch der hauseigenen Grappa degustiert, bevor die Grosseinkäufer in den Verkaufsraum dislozieren. Ein, für einheimische Verhältnisse, leichtes Abendessen rundet den gelungenen Tag ab.

Samstag - Markttag. In Asti besuchen wir den Wochenmarkt und geniessen die Düfte von Früchten, Fleisch, Käse und natürlich Fischen und begutachten Lederwaren und Kleider. Beim Stadtrundgang bewundern wir die mittelalterlichen Familientürme (Erinnerungen an die Toskana werden wach). Der Höchste, die Torre Trojana, misst stolze 44 Meter, die 199 Holzstufen zur Aussichtsplattform haben wir uns allerdings geschenkt. Bei der Besichtigung der Kathedrale erfreuen wir unsere Reisebegleiter und fremde Besucher mit dem `Ave Maria` von Hilber. Über das anschliessende `Rock my Soul` breiten wir besser das Tuch des Schweigens. Hoffen wir, dass sich die Muttergottes - Schutzpatronin der Kathedrale - trotzdem ein wenig gefreut hat. Auf der Heimfahrt besorgt uns Lucas in einer kleinen Konditorei feine Amaretti, sie finden so reissenden Absatz, dass er noch eine Kiste nachbestellen muss, die am anderen Morgen auch prompt geliefert wird. Zum Nachtessen werden wir ins `Case Romane` in Loazzolo entführt. Im wunderschön restaurierten Agriturismo-Betrieb geniessen wir das Feinste, was piemontesische Küche und Keller bieten können, der Applaus für signora Paola und ihr Team kommt von Herzen.

Doch der Höhepunkte sind noch nicht genug. Auf der Heimreise machen wir Halt in der Antica Riseria San Giovanni in Fontanetto Po. Die Reisfabrik mit Mühle aus dem 15. Jahrhundert hat ihren Betrieb erst 1987 eingestellt. 2000 Liter Wasser stürzen pro Sekunde auf die zwei Meter tiefer liegende Turbine, die seit 1901, an Stelle des Wasserrades, die verschiedenen Transmissionen antreibt. Die Riemen treiben alle Apparate an, die zur Reispbearbeitung nötig sind, vom Schälen über das Separieren der Spelzen, das Polieren der Körner bis zum Abpacken des Reises in Säcke. Mehr als hundert Reissorten werden in der wasserreichen Ebene um Vercelli angebaut, darunter das traditionsreiche Arborio, das als `superfino` klassiert ist und das längste Korn aller Sorten aufweist. Nach dem Rundgang werden uns ein reichhaltiger Apéro und ein vorzügliches Mittagessen aus drei verschiedenen Reisgerichten, natürlich wiederum mit einem feinen Hauswein, serviert. Bei strahlendem Sonnenschein geniessen wir die Heimfahrt entlang des Lago Maggiore und durch den Gotthard heim ins regnerische Greppen. Bleibt der Dank an Chauffeur Alois für die angenehme, sichere Fahrt und an Lucas für die fantastische Reise, die sicher einige zur Wiederkehr animiert hat. Wie hat Victor Hugo so schön gesagt: `Gott hat das Wasser gemacht, aber der Mensch macht den Wein`. Salute !