

# **Die Beans in Schio**

Weiterbildungsreise 2004

Unsere Abmachung, den Gewinn des Dorfestes in Amerika zu verprassen, sobald der Doller bei 1 CHF angelangt ist, scheint sich bis auf weiteres nicht einzulösen.

An der HV im Januar 2004 haben wir deshalb beschlossen, das Geld anderweitig auszugeben.

In einer harten Ausscheidung unter den verschiedenen Vorschlägen obsiegte schlussendlich der Vorschlag von Benno, eine Weinreise ins momentan noch relativ unbekannte Veneto zu unternehmen.

Als Vertreter vor Ort konnten wir Urs Binder für uns gewinnen, der einigen von uns mit seinem Lachen im Adler noch in bester Erinnerung war. Ein spannendes Programm liess die Erwartungen ungemein anwachsen.

Am Auffahrtsdonnerstag, 20. Mai 2004 ist es schliesslich soweit. Dank einem ausgeklügelten Abholplan von Hampi starten wir genau zur völlig unchristliche Tageszeit von 03.00 Uhr in Mörschwil.

Nach 20 Minuten gibt es bereits die erste Programmänderung. Anstatt über Mailand nach Schio zu fahren entscheidet unser Pilotenteam Hampi (Captain) und Richi (Navigator) über den Brennerpass zu fahren. Wegen noch anhaltender Müdigkeit ist der Widerspruch gering.

Während der längeren Fahrt durch die Dunkelheit beschreibt unser Fahrer, wie die entsprechenden Raststationen von Innen aussehen. Da er alle kennt, müssen wir diese nicht extra besuchen...

Der Sonnenaufgang begrüsst uns schon fast an der Italienischen Grenze. Da wir zur Weintour unterwegs sind, zeigt uns unser Pilotenteam noch die Weinstrasse zum Kalterersee. Ein Tschumpeli müssen wir allerdings nicht trinken, da um 07.00 Uhr noch alle Restaurants an der Weinstrasse geschlossen sind. Also wieder zurück auf die Autostrada bis nach Rovereto. Dort verlassen wir das Trentino und winden uns durch tiefe Schluchten Richtung Schio. Nach 5 Stunden Fahrt erbarmt sich das Fahrerteam der Passagiere, parkiert in einem kleinen Dorf prominent im Parkverbot und entlässt uns kurz in die Freiheit. Normalerweise geniesst man 5 Stunden nach dem Aufwachen das Mittagessen, wir kommen zu unserem ersten Espresso, der aber gleich von einem Bier plus Sandwich abgelöst wird.

Frisch gestärkt nehmen wir die letzte Etappe der Anreise unter die Räder. Um 10.00 Uhr sind wir bereits in Schio vor dem Hotel Miramonti. Kurzes einchecken und los geht's es zum Aperitiv in der Bar Nazionale. Dort treffen wir Urs (ist ja schliesslich auch seine Stammbar). Der im Programm angekündigte Spuntino wächst sich zu einer veritablen Pizza in der Pizzeria Mare chiaro aus.

Jetzt geht es Richtung Bassano del Grappa, dem Mutterdorf des Grappas. Ein kurzer Stadtrundgang lässt uns das südliche Ambiente erfahren. Im Museo del Grappa der Firma Poli klärt sich endlich die ungemein eminente Frage, woraus denn Grappa

eigentlich gebrannt wird. Grappa wird definitiv aus Traubentrester gebrannt, aus den ganzen Trauben gibt es distillato d'uva (und nicht etwa Grappa di Morschawila), mit dem gebrannten Wein gibt es distillato del vino; alles klar? Nach einer Degustation von verschiedenen Grappe ist auch noch der Besuch in der Bar von Nardini angesagt.

Jetzt geht es ein Stück zurück Richtung Schio. In Breganze besuchen wir die Weinkellerei Maculan. Ein top moderner und blitzsauberer Betrieb. Nach einem in englisch begleiteten Rundgang durch die Produktion geht es an die grosse Degustationstafel. Der weisse Breganze die Breganze, die roten Brentino und Fratta sowie der Dessertwein Torcolato überzeugen völlig. Wir entschliessen uns, diesen Wein auch unseren Frauen zu servieren und kaufen deshalb für den Grillabend bei Maculan.

Nach diesem Erlebnis geht es weiter wieder Richtung Schio. Unser Sicherheitsbegleiter Urs auf seiner Moto Guzzi Falcone 53 biegt plötzlich in die Pampa ab, um in einem alten Bauerngut ein Zvieriplättli zu essen. Das Anwesen ist zwar wunderschön, aber leider noch nicht offen. Also verlegen wir den Aperitif an die via Castelfidardo 10 in Schio. Dort erwartet uns Anahi mit eingelegten Spezialitäten aus dem Veneto und Urs serviert vini tipici dazu.

Gut eingestimmt brechen wir zum Abendessen nach Magre auf. Bei Gezzo im Ristorante Raga an der via Raga alte 9 erwartet uns das erste kulinarische Highlight unserer Reise. Die Kupferkessel an der Decke kontrastieren bestens zu den feinen Gerichten von Muscheln und Krebsen über Gnocchi bis zum Gitzi. Der Hauswein passt bestens zu den gebotenen Köstlichkeiten. Unsere Hochstimmung am Tisch hat sich noch nicht auf das griesgrämige Paar am Nebentisch übertragen. Auf Intervention von Märki, der die beiden mit Grappa verführt, bessert sich auch da die Stimmung. Das geht soweit, dass die beiden sogar noch einen Schnupf wagen! Das Gitarrespiel mag noch etwas zusätzlich dazu beigetragen haben.

Auf der Rechnung stehen schlussendlich neben den Gerichten und dem Wein auch noch 3 Flaschen Grappa. Wer hat das alles getrunken?

Bevor wir uns nach einem 22 Stundentag auf die Matratze legen, nehmen wir in der Hotelbar lOl noch einen Schlummertrunk. Dampf oder bionda.

Der Freitag 21. Mai 2004 begrüsst uns mit Sonnenschein und warmen Temperaturen. Im Unterschied zu einem sonnigen Strand sind die Herren am Frühstückstisch alle relativ bleich. Der Kaffee bringt uns aber wieder auf Vordermann. Am zweiten Tag erwarten uns weitere Weinkellereien. Heute haben wir eine zusätzliche Begleitperson. Gianni, ein Freund von Urs und pensionierter Kernfusionsanlagenkontrolleur im Max Planck Institut kenn die Gegend rund um den Amarone. Auf der Fahrt nach Verona unterhält sich unser heutiger Pilot bestens mit unserem Lotsen „wunderschöne Gegend hier, wunderschönes Wetter“. Nach einer kurzweiligen Fahrt erreichen wir das Weingut Serègo Alighieri an der via Stazione 2 in 37020

Gargagnago die Valpolicella. Eine grossartige Venetovilla, erbaut im Auftrag vom Dichter Dante Alighieri. Eine kundige Führung erklärt uns diesmal in Deutsch, wie der Amarone und weitere Produkte der Gegend vinifiziert werden. Im grossen und ganzen sieht die Anlage immer noch aus wie zur Gründerzeit, was zusammen mit dem immer auch auf den Etiketten erscheinenden Masi den Verdacht aufkommen lässt, die einzigen Tätigkeiten des Weingutes seien einerseits die Lagerung in den Kirschbaumfässern und andererseits die Durchführung von etwas übersteuerten Degustationen zusammen mit einem Mittagessen. Die Degustation ist dann auch eher ein reichhaltiges Mittagessen, zu dem Possessioni bianco, Possessione Rosso IGT, Vaio amaron Amarone und Casal die Ronchi Recioto gereicht werden. Als Zugabe gibt es eine Sonderausgabe zum 200 Jahre Jubiläum des Weingutes. (Ist der Graf schon so alt?) Das ganze Ambiente der Anlage hat uns schlussendlich mehr überzeugt als der Wein.

Gut gestärkt geht es weiter nach Valgatara an die via Tobele 3/A zur Weinkellerei F.lli Degani. Grösser könnte der Kontrast nicht sein. Vom beschaulichen Parkleben bei Alighieri tauchen wir ein eine Tiefgarage mit grossen GFK Tanks und wild gestapelten Trophäen. Manchmal täuscht der erste Eindruck. Unsere Skepsis zeigt sich, dass wir gleich den Amarone als erstes probieren. Uns siehe da, ein völlig überzeugendes Produkt. So überzeugend, dass wir seine anderen Weine auch noch degustieren wollen, was Signior Degani sen. leicht aus der Fassung bringt; man beginnt doch nicht mit dem besten Wein!

Nichts desto trotz, alles was er aus seinen Fässern ansaugt und in unsere Gläser fliessen lässt, findet unsere Zustimmung. Der Cicilio Ripasso, der Valpolicella superiore und der Amarone La Rosta lassen das für eine Stunde geplante Intermezzo bei Degani in die Länge ziehen. Die Beans übernehmen eigenhändig das Umschichten und Verpacken der gewünschten Mengen, was den Senior etwas die Uebersicht verlieren lässt. Ein Hilferuf auf das cellulare des Juniors bringt das Ganze wieder in die richtigen Bahnen. Was die Herren Degani am Schluss als einziges stört, ist die Tatsache, dass wir keine Valpolicella gekauft haben. Unseren Grosseinkauf von Cicilio und Amarone krönt er deshalb mit 12 Gratisflaschen Valpolicella.

Die Ausfahrtsrampe von etwa 20% nehmen wir vollbeladen mit rauchender Kupplung. Auf dem Rückweg nach Schio gibt es noch einen kurzen Halt bei der Cantina sociale in Sorio. Der Wein entspricht in etwa seinen Preisen von 1 Euro. Da der Grappa nicht zur Degustation frei ist, wird kurzerhand eine Flasche gekauft. Diese Flasche bleibt allerdings der einzige Kauf in dieser Cantina. Zurück in Schio verabschieden wir unseren Begleiter Gianni und fahren zurück ins Miramonti, wo wir uns für das Abendessen frisch machen.

Heute Abend geht es ins Quartiere industriale ins RistoranTeam Testolin „le Anfore“ di Andrea Testolin an der via Stazione 105 in 36035 Marano Vicentino.

Der Abend bringt verschiedene Überraschungen an experimentellen Gerichten. Die Spargeln sind mehr als al

dente, der Risotto mit Rhum, Coca cola und Zitronen eher gewöhnungsbedürftig. Trotzdem ein Erlebnisreicher kulinarischer Abend. Wir essen genau so lange, dass es sicher nicht mehr in die Disco reicht...

Dafür gibt es im 101 nochmals ein Schlumberbier. In den Zimmern im vierten Stock scheint es im Bett auch noch Grappa zu geben.

Am Samstag, 22. Mai 2004 ist der Himmel mit Wolken verdeckt. Heute ist shopping day. In Schio findet der Wochenmarkt direkt vor der Hoteltüre statt. Die grosse Versammlung findet vor dem Stand mit den Fussballleibchen statt. Ich klinke mich mit Dani vom Wochenmarkt aus und wir besichtigen bei Bortolo eine Moto Guzzi Galetto, die dort zum Verkauf bereit steht. Wenn mit den Papieren alles klappt, wir werden sehen. Der Rest der Crew bestellt in einem Ristorante ein piatto freddo, was es leider nicht im Angebot hat. Also bestellt man halt Salat, Pasta etc. Erfreut über die grosse Bestellung wird ein Gruss aus der Küche serviert> ein kleines piatto freddo.

Um 16.00 Uhr treffen wir uns wieder im Hotel. Jetzt stehen die Kleider auf dem Programm. Die Factory outlet der Edelmarke Belfe wird gestürmt. Mittlerweile giesst es draussen in Strömen. Nach der Rückfahrt ins Hotel belagern die Beans noch einen Metzger für eine halbe Stunde. Er macht das Geschäft des Monats.

Das Abendessen erwartet uns. Diesmal ist die chiesetta del mucchion in der localita Mucchione in Schio an der Reihe. Nach einer Fahrt auf die Hügel der Umgebung wo sich Don Camillo und Peppone gute Nacht sagen, erreichen wir das Ristorante. Urs und Anahi stossen mit Tochter Laura auch noch zu illustren Gesellschaft. Ein guter Start mit einem Prosecco, anschliessend wird Gang um Gang serviert. Bei zehn hören wir auf zu zählen. Bei der Rekapitulation kommen wir auf 12. Der Abend im mucchion ist der Höhepunkt was Essen und Trinken betrifft. Diesmal dauert das Essen von 20.00 Uhr bis 24.00 Uhr. Bis der ganze Grappa und Limoncello beseitigt ist, wird es noch ein wenig später.

Auf der Rückreise ins Hotel kenne ich zufälligerweise noch eine Bar, die sogar noch offen ist. Wir riskieren also nichts und nehmen das Schlumberbier for the road.

Sonntag, 23. Mai 2004. Der Tag bietet wieder gutes Wetter. Die Rückreise steht bevor. Nach einem geruhsamen Frühstück fahren wir in unser Zwischenlager bei Urs und laden unsere Einkäufe. So etwa 240 Flaschen Wein plus Grappa etc. Unser Bus scheint etwas tiefer gelegt. Nachdem alles gut verstaut ist, starten wir zur Rückreise. Diesmal geht es eine nicht ganz so kurvige Strasse von Schio ins Trentino. Vom Trentino geht es weiter Richtung Reschenpass. Unterwegs klären wir noch ab, ob das von Leo gebuchte Hotel für die Sommerferien etwas taugt. Kinderstühle an den Tischen sind vorhanden! (Bier auch). Die Rückreise läuft relativ flüssig bis kurz vor den Arlberg tunnel. Dort stossen wir auf einen Stau von 1 km Länge. Nach einigen Kommentaren über Stauumgeher, Vollvisierfahrer, Vorwärtsparkierer und Warmduscher gleiten wir durch den

Arlbergtunnel Richtung Grenze. Dani zückt langsam die sorgfältig zusammengestellte (und getürkte) Liste, um beim Zöllner Eindruck zu schinden. Auch vor der Grenze gibt es Stau. Die Zöllner scheinen es heute sehr genau zu nehmen. Alle schön brav den Ausweis in der Hand, die Sonnenbrille ausgezogen, ein unverbindlich freundliches Lächeln im Gesicht - werden wir durchgewinkt. Halt, noch 500 Meter warten mit grölen!

In Mörschwil angekommen wird bei Hampi in Riedern der ganze Einkauf zerlegt und in die entsprechenden Kofferräume gelegt. Das Wochenende war scheinbar streng. Es wissen nicht mehr alle so genau, was sie selber eingekauft haben. Aber irgendwo gibt es ja eine Liste.

Die Reise nach Schio - die erste Beans Weiterbildung wird uns alle noch lange mit guten Tropfen und Erinnerungen unterhalten.

Maculan	Via Castelleto 3 36042 Breganze VI 0039 0445 873 733 info@maculan.net
Serègo Alighieri	Via Stazione 2 37020 Gargangnago di Valpolicella +39 045 770 36 22 serego@seregoalighieri.it
F.illi Degani	Via Tobele 3/A Loc. Valgatara Marano di Valpolicella +39 045 770 18 50 <a href="mailto:aldo.degani@tin.it">aldo.degani@tin.it</a>
Gezzo	Ristorante Raga Via Raga alta 9 36015 Schio +39 044 552 54 48
Anfore	Ristoranteam Testolin Le Anfore Via Stazione 105 36035 Marano Vicentino +39 044 556 08 06
Muccion	Trattoria alla Chiesetta del muccion Località Mucchione 36015 Schio +39 0445 53 40 16
Urs	Urs Binder Via Castelfidardo 10 36015 Schio +39 335 542 48 66 urs.binder@vatew.it

24.05.04

Benno