

# Die bessere Toskana

Umbrien zelebriert seine Rivalität mit der Nachbarregion und kann Gästen tatsächlich viel bieten. Unter anderem zwei neue Hotels

TEXTE: EVELYN PSCHAK VON REBAY

Malerisch ist es in Umbrien: Dörfer auf bewaldeten Bergrücken, Häuser aus hellem Bruchstein und Ziegeln, die sich hinter Festungsmauern ducken. Das „grüne Herz Italiens“ – so werden die umbrischen Hügel gerne genannt. Bereits im Mittelalter galt die mittellitalienische Region zwischen Toskana, Latium und Marken als Kornkammer, auch heute wird ringsum viel Dinkel und Weizen angebaut. Noch weiter zurück reicht der Einfluss der Etrusker, die hier bereits in vorchristlichen Jahrhunderten Reben und Olivenbäume kultivierten, die bis heute die Landschaft prägen.

Nicht das kleinste Stückchen Meer gehört zu Umbrien, aber dafür der viertgrößte See Italiens, der Lago Trasimeno. Hier schlug Hannibal einst die römische Armee, auch heute schauen Prominente gern vorbei, mit friedlichen Absichten. Star-Wars-Regisseur George Lucas richtete in einem früheren Kapuzinerkloster zehn Suiten ein, das Anwesen lässt sich als Ferienhaus,

pardun, Skywalker Retreat mieten. Von Italiens kürzlich zurückgetretenem Ministerpräsidenten Mario Draghi heißt es, er betreibe Introspektion am liebsten in seinem umbrischen Landhaus in Città della Pieve, dem Geburtsort des Renaissance-Malers Perugino. Und auch Ed Sheeran zieht sich gerne nach Paciano zurück, das zu den Borghi più belli, den schönsten Dörfern Italiens, zählt. Davon besitzt Umbrien übrigens 29, während sich in der Toskana nur 27 mit der kulturhistorischen Auszeichnung brüsten dürfen.

Die Rivalität zwischen Umbrien und der Toskana ist legendär und wird bis heute zelebriert. Etwa, wenn ein umbrisches Magazin launig den britischen Popsänger zitiert, er habe sich für sein Anwesen in Paciano entschieden, weil es in der Toskana einfach zu viele Engländer gebe. Der Wettstreit kann an dieser Stelle zwar nicht entschieden werden. Zwei neu eröffnete Hotels aber könnten weitere Pluspunkte für Umbrien holen – sie zeigen die ganze Pracht und Schönheit ihrer Region.



Umbrien ist für seine hügeligen Wälder und Olivenhaine bekannt – hier der Blick über das Castello di Reschio.

FOTO: PHILIP VILE

## Ein Bett im Schloss

Mit Butler und Masseur: das Castello di Reschio bei Perugia

Etwas 25 Kilometer nordwestlich von Perugia thront in Lisciano Niccone, einer kleinen Gemeinde zwischen Lago Trasimeno und Tibertal, inmitten grüner Hügel ein Trutzbau aus dem 11. Jahrhundert. Bis vor elf Jahren wohnte hier noch eine gräfliche Familie, im letzten Jahr wurde in den mächtigen Festungsmauern ein Hotel eröffnet, das Castello di Reschio. Samt eigenen Olivenbäumen, biodynamisch bewirtschaftetem Garten, Bienenstöcken, Weinbergen und aus Ruinen restaurierten Ferienwillen. Ein Ort mit detailbesessener Perfektion. Und Seele. Und meistens ist es ja doch so, dass ein Hotel entweder das eine hat oder eben das andere.

Im ältesten Trakt des Kastells, einem Turm, erbaut um das Jahr 900, erstbezo-gen von den Marchesi, denen kein geringerer als Karl der Große dieses Land vermacht hatte, befand sich einst ein Gefängnis. Heute zieht sich hier eine Suite über fünf Stockwerke, von der Dachterrasse reicht der Blick bis in die benachbarte Toskana.

**In den einstigen Weinkellern des Schlosses ist jetzt das Badehaus eingerichtet**

Man kann aber auch ein Maharadschazelt am Pool anmieten, mit eigenem Butler und Masseur. Oder bei sternfunkelnder Nacht zur Kinovorstellung mit Popcorn und Cocktails ins Teatro Equestre gehen, wo tagsüber spanische Pferde aus der eigenen Zucht im Sand tänzeln. Oder im

Salzwasser des römischen Bads liegen, bei Kerzenschein. Für das Badehaus in den einstigen Weinkellern des Kastells wurde sogar ein Drink kreiert. Barchef Davide Cironelli serviert üblicherweise allerdings nicht ans Wasser, sondern in der Palm Court Bar im viktorianisch inspirierten Glashaushaus des Hoteleingangs. Wer beim Hereintreten Trüffel erschnuppert,

### FRISCH BEZOGEN

täuscht sich nicht. Cironelli hat eine umbrische Variante des Espresso Martini erfunden und seinen After-Dinner-Cocktail mit dem berühmten schwarzen Trüffel aus Norcia verfeinert.

Schlossherr Benedikt Bolza ist Architekt und Designer und hat vom Interieur bis zur Pool-Gestaltung alles selbst entworfen – gemeinsam mit seiner Frau, Donna Nencia, einer Prinzessin aus der florentinischen Adelsfamilie der Corsini. Gefunden hatte das Castello di Reschio allerdings der Vater von Benedikt Bolza, Graf Antonio Bolza. Der Aristokrat war in den Nachkriegsjahren aus seiner ungarischen Heimat geflohen, er kam über Wien nach München. „Unsere Ferien verbrachten wir immer in Italien, wie es eben so ist, wenn man in München wohnt“, erinnert sich Benedikt Bolza, der am Pilsensee in Oberbayern aufwuchs. „Irgendwann wussten wir, wir brauchen ein Haus.“ Ein einfaches Bauernhaus hätte es eigentlich werden sollen. Am Ende kamen das Castello mit umge-

bendem Hügelland und 50 verfallenen Steinhäusern dazu.

In Letzteren lebten bis weit in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts Tabakbauern, doch Mitte der Neunzigerjahre waren ihre Häuser längst unbewohnbar. „Auch das Kastell war nur so halb okay“, erinnert sich Benedikt Bolza. 2011 zogen er und Donna Nencia mit den gemeinsamen fünf Kindern dann wieder aus, „da es buchstäblich über uns zusammenfiel“. Zehn Jahre dauerte der Umbau zum Hotel mit 36 Zimmern und Suiten. Und natürlich brauchte es Geld, um den Ort so zu gestalten, wie sich die Familie das vorstellte: „Wir bieten die Häuser Investoren zum Verkauf an, kümmern uns aber weiterhin um Restaurierungsarbeiten, Management und Erhalt.“ 29 Häuser wurden so inzwischen verkauft, manche davon kann man über das Hotel weiter als Ferienvilla mieten.

Einen gewundenen Ziegelweg entlang läuft man durch den Hotelpark zum Torrino, der einst ein Wachturm oder Taubenschlag war. Heute ist hier die Poolbar untergebracht. Kellner in gestreiften T-Shirts bringen Campari Soda und Panini. Links liegt Umbrien, rechts die Toskana, dazwischen der gerundete, ins Gras eingefasste Pool, in dem sich Schirmpinien spiegeln und die hellen, rustikalen Steinmauern des Castellinos. Das grüne Herz Italiens? Hier schlägt es.

Hotel Castello di Reschio, Tabaccaia di Reschio, Lisciano Niccone PG, ab 750 Euro DZ/Nacht mit Frühstück, reschio.com



Essen zwischen Feigenbäumen auf einer Terrasse des Castello di Reschio. Bei der Gestaltung der Zimmer wurde der Geschichte des Hauses, das aus dem 11. Jahrhundert stammt, behutsam Rechnung getragen.

FOTOS: PHILIP VILE



„Marketingtechnisch waren wir in Umbrien nicht so geschickt wie die Toskaner“, sagt Chiara Verdacchi. „Dabei könnten auch wir durchaus angeben mit unserem Essen, unseren versteckten schönen Orten und den vielen familiengeführten Unternehmen.“ Verdacchi, 32 Jahre alt, ist Geschäftsführerin des kleinen Design-Hotels Rastrello, zu dem ein rund fünf-hundertjähriger Palazzo in Panicale – ebenfalls einer der Borghi più belli d'Italia – umgebaut wurde. Die sieben Zimmer sind nach lokalen Olivensorten benannt und heißen etwa Dolce Agogia, Frantoio, Moraiolo oder Rosciolo. Sogar der Hotelname selbst verweist auf die enge Bindung zum flüssigen Gold Umbriens: Ein Rastrello ist ein Handrechen, der zur Olivenernte eingesetzt wird.

Auch das von den Hotelleignern produzierte Olivenöl trägt diesen Namen. Hotelbesitzerin Christiana Wassmann lebt zwar in den Vereinigten Staaten und verantwortlich für dort den Olivenöllexport. Doch ihre Mutter Elida lebt in Panicale und kümmert sich um die auf sechs Hektar verteilten 1400 Olivenbäume, ganz in der Nähe des Hotels.

**Im Oktober steht die Ernte an. Und hier wird noch von Hand gepflückt**

Gerade steht Elida Wassmann unter einem sehr alten, knotigen Olivenbaum mit gekräuselten Blättern. Ein Dolce Agogia, erklärt sie. Und somit eben eine der autochthonen Olivensorten Umbriens, die vornehmlich rund um das Ufer des Trasimenischen Sees angebaut wird. Ihr Steinhaus im Olivenhain hatte sie gemeinsam mit ihrem inzwischen verstorbenen deutschen Mann Günther gekauft, um sich zur Ruhe zu setzen. Nun ja, „Ich habe noch nie zuvor so viel gearbeitet wie jetzt“, sagt die 71-Jährige. Angela Canale steht daneben und pflichtet ihr bei. Die Diplom-Landwirtin ist zu Besuch, um sich die Bäume ihrer Freundin anzusehen. „Dieser Ort hat viele Olivensorten, die es nur in Umbrien gibt“, sagt Canale. Und erklärt, wie die Bepflanzung rund um den Hain Einzug in den Geschmack des Öls findet: Die Noten von frischem Gras, Artischocke, wilder Knoblauch, Salbei, auch Mentuccia, Bergminze, all das ließe sich herauschmecken im Rastrello-Öl.

Deswegen sei es ihr auch so wichtig, die Olivenbäume auf unbestelltem Boden wachsen zu lassen, sagt Wassmann: keine Pestizide, kein Düngen. Das natürliche Gleichgewicht nicht stören. Und wenn es im Oktober nun an die nächste Olivenernte geht, werde sie daher auch wieder mit der Hand pflücken, beteuert sie. Ihr DOC-

zertifiziertes Extra-Vergine-Öl wird Jahr um Jahr preisgekrönt. Für sie ist klar, warum: „Wenn du Oliven pflücken möchtest, dann musst du die Natur respektieren“, so die Wassmann.

**Steile Gassen und Wachtürme: Innerhalb der Mauern ist der Ort Panicale beschaulich**

Diese Einstellung gilt auch fürs Hotel: In den Zimmern findet man viel Holz, viel Leinen, in den Bädern den originalen Ziegelboden. Eröffnet wurde es im September 2020, nach drei Wochen allerdings musste es pandemiebedingt schließen. Seit Juni letzten Jahres läuft der Betrieb wieder ohne Unterbrechung.

Bis heute habe das Haus großen Symbolcharakter für die Einwohner Panicales, erzählt Hoteldirektorin Verdacchi. Es sei eben ein Prachtbau des Orts, mit direktem Blick auf den Lago Trasimeno. Obwohl es Jahrzehnte lang leer stand und man nicht einmal einen Blick in den Garten werfen konnte, wie sich die junge Frau erinnert: „Alles war zugewachsen.“ Heute schaut man von der Hotelterrasse durch riesige Zypressen hindurch auf die drei kleinen Inseln des Sees. Ein Brunnen plätschert, Eidechsen huschen über die Gartenmauer – zumindest bis sich die Terrassentische des hoteleigenen Farm-to-table-Restaurants füllen, atmet der Ort Ruhe.

Innerhalb der Mauern ist der Ort Panicale beschaulich: schmale, steil ansteigende Gassen, Wachtürme mit Schießscharten,

Treppen, die unterschiedliche Ebenen verbinden. Die Porta Perugina im Osten gibt die Richtung zur umbrischen Hauptstadt Perugia an, die 30 Kilometer weiter östlich liegt. Im Westen zeigt die Porta Fiorentina den Weg nach Florenz, bis zur Grenze der Toskana sind es 15 Kilometer.

„In den vergangenen fünf Jahren sind viele junge Menschen zurückgekommen, um hier eine Familie zu gründen“, sagt Verdacchi: „Noch sind wir zwar nur 40 Ver-rückte innerhalb der Stadtmauer, die Zweitwohnsitze nicht mit eingerechnet. Aber eigentlich liegt Panicale perfekt: Man braucht zwei Stunden nach Florenz, oder nach Rom, oder nach Ancona.“ Natürlich müsse man auf manchen Service verzichten: „Es gibt zum Beispiel keine Bank, nur einen Geldautomaten.“ Dafür aber eben drei Plätze und sieben Kirchen. In einer davon finalisierte Perugino 1505 ein Fresko zum Martyrium des Heiligen Sebastian. Eine Madonna von Raffael, einst Schüler des umbrischen Renaissance-Malers, hängt daneben.

Es gibt also einiges zu sehen und zu tun. Trüffelsuche und Kochkurse rund ums Olivenöl bietet das Hotel an, und Blindverkostung des Öls. Wobei das beste sowieso jenes sei, sagt Elida Wassmann, das kurz nach der Ernte verzehrt wird.

Rastrello in Panicale: ab 207 Euro DZ/Nacht mit Frühstück, rastrello.com. Eine Halbliterflasche des Rastrello-Öls kostet ca. 25 Euro. Allerdings ist es derzeit ausverkauft, ab Januar 2023 werden wieder Bestellungen angenommen, rastrelloevoo.com



Die sieben Zimmer des Rastrello sind nach lokalen Olivensorten benannt. Im Hintergrund aus dem Fenster zu sehen: der Trasimenische See.

FOTOS: MATTIA AQUILA

