# ZWISCHEN TRÜFFELDUFT UND PASTAGLÜCK –

# DER GOLDENE HERBST IN DEN MARKEN



*Wo Italiens kulinarische Seele im Waldboden verborgen liegt, mittelalterliche Burgen über verträumten Dörfern thronen und handgemachte Pasta zum Kulturgut wird, zeigt sich die Region Marche von ihrer vielleicht schönsten Seite. Zwischen goldenen Herbstwäldern, traditionsreichen Töpferwerkstätten und genussvollen Begegnungen entdeckt der Weltenbummler ein Italien, das sich seinen ursprünglichen Charme bewahrt hat.*



Es gibt Regionen in Italien, die kennt jeder. Die Toskana beispielsweise, deren sanfte Hügel sich längst als Postkartenmotiv verewigt haben, oder die Amalfiküste, wo sich die Touristen in den Sommermonaten um die schönsten Aussichtsplätze drängen. Und dann gibt es die Marche. Eine Region, die sich zwischen Adria und Apennin ein wenig abseits der großen touristischen Aufmerksamkeit eingerichtet hat. Dabei muss sie sich keineswegs verstecken. Gerade im Herbst, wenn sich die Wälder in warme Rot-, Gold- und Brauntöne kleiden, entfaltet das italienische Hinterland einen ganz besonderen Zauber. Es duftet nach feuchter Erde, Kastanien und reifen Trauben. Und irgendwo zwischen den Bäumen wartet ein kulinarischer Schatz, für dessen Entdeckung man vier gute Beine und eine ausgesprochen feine Nase benötigt.



## Auf den Spuren des schwarzen und weißen Goldes

Der Morgen beginnt früh. Während sich die letzten Nebelschwaden über die Hügel des Montefeltro legen, macht sich Lorenzo Lunadei auf den Weg. Der traditionelle Trüffelsucher kennt die Wälder der Umgebung wie seine Westentasche. An seiner Seite: Luna, eine Bracco-Hündin, die mit ihrer feinen Nase und ihrem ausgeprägten Spürsinn die eigentliche Hauptrolle übernimmt.

Der Bracco Italiano gilt als eine der ältesten italienischen Jagdhunderassen und zählt zu den traditionsreichsten Vorstehhunden des Landes. Seine ausgezeichnete Nase, seine Ausdauer und sein ausgeprägter Arbeitswille machen ihn auch für die Trüffelsuche zu einem hervorragenden Begleiter. Luna jedenfalls scheint genau zu wissen, worauf es ankommt. Während Lorenzo den Blick über den Waldboden schweifen lässt, schnüffelt sie konzentriert zwischen Wurzeln, Laub und Moos. Plötzlich hält sie inne. Ein paar schnelle Bewegungen mit den Pfoten, ein prüfender Blick zu ihrem Herrchen – und schon wird klar: Hier könnte etwas verborgen liegen.

Die Suche nach Trüffeln ist in den Marken weit mehr als eine touristische Attraktion. Sie ist über Generationen weitergegebenes Wissen, ein Stück regionaler Identität und eine eng mit der Natur verbundene Lebensweise. Die Trüffelsucher kennen ihre Plätze, beobachten die Jahreszeiten und wissen, welche Böden und Baumarten besonders gute Voraussetzungen bieten. Dabei ist die Zusammenarbeit zwischen Mensch und Hund entscheidend. Die Hunde werden darauf trainiert, den unverwechselbaren Duft der unterirdisch wachsenden Pilze aufzuspüren. Anders als bei der früher üblichen Suche mit Schweinen lassen sie sich gezielt führen und beschädigen die empfindlichen Fundstellen bei entsprechender Ausbildung weniger.

## Und dann ist da natürlich noch die Frage aller Fragen: schwarz oder weiß?

Der weiße Trüffel, insbesondere der kostbare Tuber magnatum Pico, gilt als König unter den Trüffeln. Sein intensives, unverwechselbares Aroma erinnert an Knoblauch, reifen Käse, Waldboden und eine ganze Reihe weiterer Düfte, die sich kaum in Worte fassen lassen. Er wird vor allem im Herbst gesucht und am besten roh in hauchdünnen Scheiben über frisch zubereitete Pasta gehobelt. Hitze mag er nämlich überhaupt nicht. Der schwarze Trüffel dagegen ist je nach Sorte deutlich kräftiger und erdiger, häufig mit nussigen und würzigen Noten. Einige Sorten entfalten ihr Aroma erst durch vorsichtiges Erwärmen besonders gut.

In den Marken haben beide ihren festen Platz. Doch gerade der weiße Trüffel von Sant’Angelo in Vado genießt einen hervorragenden Ruf. Die herbstlichen Trüffelmessen der Region feiern diese kulinarische Kostbarkeit mit Verkostungen, Märkten und regionalen Spezialitäten. Lorenzo und Luna zeigen dabei, dass hinter jedem noch so kleinen Trüffel eine Menge Erfahrung, Geduld und eine gehörige Portion Leidenschaft stecken.








# Burgenromantik zwischen Piobbico und Pietrarubbia

Weiter geht es durch eine Landschaft, die geradezu dazu einlädt, das Tempo zu drosseln. Die Straßen schlängeln sich durch bewaldete Hügel, vorbei an kleinen Weilern und immer wieder eröffnen sich weite Ausblicke auf die herbstliche Hügellandschaft.

In Piobbico dominiert das mächtige Castello Brancaleoni das Ortsbild. Die Burg geht auf das Mittelalter zurück und war über Jahrhunderte der Stammsitz der einflussreichen Familie Brancaleoni, die das Gebiet rund sechs Jahrhunderte beherrschte. Was ursprünglich als Verteidigungsanlage entstand, entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einer repräsentativen Adelsresidenz. Türme, mächtige Mauern, Innenhöfe und kunstvoll ausgestaltete Räume erzählen von einer Epoche, in der Macht, Einfluss und ein möglichst eindrucksvoller Wohnsitz eng zusammengehörten.

Besonders reizvoll sind die historischen Säle mit ihren Fresken und mythologischen Darstellungen. Die sogenannte Camera Greca entführt mit Szenen aus der griechischen Sagenwelt in eine Zeit, in der selbst die Zimmerwände Geschichten erzählen mussten. Der Weltenbummler lässt sich gerne darauf ein und stellt fest: Gegen eine solche Aussicht aus dem eigenen Schlafzimmer hätte vermutlich auch heute niemand etwas einzuwenden.

Noch ursprünglicher präsentiert sich Pietrarubbia. Das kleine mittelalterliche Dorf schmiegt sich an die Hänge des Monte Carpegna. Von der einstigen Burganlage sind heute vor allem Ruinen und Mauerreste erhalten. Doch gerade das macht den besonderen Reiz aus. Die Überreste der Befestigung lassen erahnen, welche strategische Bedeutung der Ort einst besaß. Im Mittelalter war Pietrarubbia ein begehrtes Gebiet, um das sich die mächtigen Familien der Malatesta und Montefeltro stritten. Die Burg gehörte zu den ältesten befestigten Anlagen des Montefeltro.

Heute herrscht hier eine wohltuende Ruhe. Zwischen Natursteinmauern und schmalen Wegen scheint die Zeit ein wenig langsamer zu laufen. Die herbstlichen Farben der umliegenden Wälder bilden dazu eine Kulisse, die kein Landschaftsmaler besser arrangieren könnte.

















## Urbania – eine Stadt voller Geschichte und keramischer Leidenschaft

Ein weiterer Höhepunkt wartet in Urbania, dem ehemaligen Casteldurante. Die Stadt erhielt ihren heutigen Namen im Jahr 1636, als Papst Urban VIII. sie zur Stadt und zum Bischofssitz erhob. Schon beim Spaziergang durch das historische Zentrum wird deutlich, dass hier Kunst und Handwerk seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle spielen.

Das Herzstück bildet der Palazzo Ducale. Der eindrucksvolle Renaissancebau war einst eine bedeutende Residenz der Herzöge von Urbino und beherbergt heute unter anderem das Stadtmuseum, die Bibliothek und Sammlungen zur regionalen Geschichte. Seine Räume erzählen von der kulturellen Blütezeit des Herzogtums und von einer Epoche, in der die Region zu den bedeutenden Kunstlandschaften Italiens gehörte.

Besonders spannend wird es beim Thema Majolika. Die farbenprächtige Keramikkunst besitzt in Urbania eine jahrhundertealte Tradition. Bereits im 14. Jahrhundert ist die Herstellung von Keramik belegt, ihre große Blütezeit erlebt sie jedoch während der Renaissance. Im 16. Jahrhundert gibt es hier mehr als 40 Brennöfen und rund 150 Majolika-Handwerker. Ihre kunstvoll gestalteten Teller, Schalen und Gefäße finden ihren Weg an europäische Fürstenhöfe. Die Motive reichen von floralen Ornamenten über geometrische Muster bis hin zu kunstvollen figürlichen Darstellungen. Besonders charakteristisch sind die warmen Gelb- und Orangetöne sowie die kräftigen Blau- und Grüntöne.

Eine wichtige Rolle bei der Bewahrung dieses Wissens spielt Cipriano Piccolpasso, dessen Werk „Li tre libri dell'arte del vasaio" bis heute als bedeutende historische Quelle der italienischen Keramikkunst gilt. Darin beschreibt er die Herstellung, die Farben und die Dekoration der Majolika.

Und das Schönste: Diese Tradition ist keineswegs im Museum eingeschlossen. In den kleinen Werkstätten Urbanias wird weiterhin von Hand getöpfert, glasiert und bemalt. Besucher können den Kunsthandwerkern über die Schulter schauen und handgefertigte Majolika direkt vor Ort erwerben. Ob dekorativer Teller, kunstvoll bemalte Schale oder kleine Vase – jedes Stück ist ein Unikat. Wer ein solches Erinnerungsstück mit nach Hause nimmt, kauft nicht einfach nur Keramik, sondern ein Stück lebendige italienische Handwerksgeschichte.















# Pasta, Leidenschaft und ein Nachmittag bei Francesca

Doch was wäre Italien ohne Pasta? Und was wäre ein Besuch in den Marken, wenn man nicht selbst einmal Hand an den Teig legen würde? Genau deshalb steht ein mehrstündiger Pasta-Workshop der Mac-caroni-Assoziation auf dem Programm. Hier geht es nicht um Fertigprodukte aus dem Supermarktregal, sondern um die Kunst der hausgemachten Pasta.

Köchin Francesca nimmt die Teilnehmer mit in ihre kulinarische Welt. Mit viel Geduld, Humor und einer guten Portion italienischem Temperament erklärt sie die Grundlagen der traditionellen Nudelherstellung. Mehl, Eier, Wasser und ein wenig Salz bilden die Basis. Was zunächst recht unspektakulär aussieht, verwandelt sich unter kundigen Händen in eine erstaunliche Vielfalt italienischer Köstlichkeiten.

Auf dem Lehrplan stehen Ravioli oder Cappelletti, Cannelloni oder Lasagne, Tagliatelle oder Maltagliati sowie Pappardelle oder Tagliolini. Die Auswahl ist groß, und schon nach den ersten Handgriffen wird klar, dass zwischen dem bloßen Ausrollen eines Teiges und der echten italienischen Pastakunst durchaus Welten liegen.

Francesca zeigt, wie der Teig geknetet werden muss, damit er geschmeidig und elastisch wird, wie dünn er ausgerollt werden sollte und worauf es beim Füllen und Formen ankommt. Bei den Ravioli ist Fingerspitzengefühl gefragt, denn schließlich soll die Füllung dort bleiben, wo sie hingehört. Cappelletti wiederum verlangen ein wenig Geschick beim Falten. Und wer sich an Tagliatelle oder Pappardelle wagt, merkt schnell, dass auch das Schneiden eine kleine Wissenschaft für sich ist.

Natürlich darf dabei gelacht werden. Nicht jede Nudel wird auf Anhieb gleichmäßig, und manche Teigplatte entwickelt ein Eigenleben, das selbst erfahrene Köche überraschen dürfte. Doch genau darum geht es: ausprobieren, lernen, gemeinsam arbeiten und am Ende etwas auf dem Teller haben, das man selbst hergestellt hat. Francesca vermittelt nicht nur Rezepte, sondern auch ein Stück italienische Esskultur. Denn Pasta ist hier keine schnelle Mahlzeit, sondern Ausdruck von Familiengeschichte, regionaler Identität und geselligem Miteinander.







## Mulino della Ricavata – ein Ort wie aus einem anderen Jahrhundert

Der passende Rahmen für diese kulinarische Entdeckungsreise ist der Mulino della Ricavata bei Urbania. Die historische Mühle liegt idyllisch am Fluss Metauro und blickt auf eine Geschichte zurück, die bis ins 12. Jahrhundert reicht. Schon damals überquerten Mönche den Fluss, um hier ihr Getreide mahlen zu lassen. Im 15. Jahrhundert war die Mühle unter dem Namen Mulino di Orcavati bekannt. Sogar die Herzöge von Urbino sollen mit ihren Booten auf dem Fluss zwischen dem Palazzo Ducale und ihrer Jagdresidenz Barco unterwegs gewesen sein.

Später geriet der Ort sogar in die Schlagzeilen, als 1861 eine Räuberbande unter Terenzio Grossi die Mühle überfiel. Heute geht es hier glücklicherweise deutlich friedlicher zu. Die historische Anlage wurde liebevoll restauriert und zu einem besonderen Agriturismo umgestaltet. Alte Mühlsteine, historische Werkzeuge und Teile der ursprünglichen Ausstattung erinnern an die Vergangenheit.

Anna Faggi hat aus dem historischen Gebäude einen Ort geschaffen, an dem Tradition und Gastlichkeit zusammenfinden. Der Garten, die natürliche Umgebung und die Verwendung regionaler Produkte verleihen dem Anwesen eine ganz eigene Atmosphäre. Hier wird gekocht, gegessen und gelebt, statt lediglich ein touristisches Programm abzuspulen. Der Mulino della Ricavata ist damit weit mehr als eine Kulisse für einen Kochkurs: Er ist ein Ort, an dem italienische Lebensart mit allen Sinnen erfahrbar wird.









## Rosacypria – Rückzugsort über den Hügeln

Nach so viel Kultur, Geschichte und kulinarischer Aktivität darf natürlich auch die Entspannung nicht zu kurz kommen. Dafür bietet sich die Lodge Rosacypria an, die hoch oben in den Hügeln bei Sant'Angelo in Vado liegt. Schon die Anfahrt macht deutlich, dass hier ein besonderer Rückzugsort wartet. Das historische Landgut wurde behutsam erweitert und zu einer stilvollen Design-Lodge verwandelt, die moderne Architektur mit der natürlichen Umgebung verbindet.

Die Zimmer und Suiten sind hell, großzügig und elegant gestaltet. Große Fenster eröffnen einen wunderbaren Blick über das Tal und die umliegende Hügellandschaft. Draußen schmiegen sich ein Swimmingpool und ein natürlicher Badesee in die Landschaft. Wer möchte, genießt den Morgen beim Frühstück mit Blick auf die erwachende Natur oder lässt den Tag bei einem Glas Wein aus der Region ausklingen.

Rosacypria ist kein Ort für Menschen, die im Urlaub möglichst viele Sehenswürdigkeiten in möglichst kurzer Zeit abhaken möchten. Vielmehr geht es um Ruhe, Genuss und das bewusste Erleben der Umgebung. Hier darf der Weltenbummler auch einmal einfach nur dasitzen, schauen und die Seele baumeln lassen. Nach einem Tag zwischen Trüffelwäldern, mittelalterlichen Burgen und Pasta-Mehlstaub ist das schließlich keine schlechte Idee.





## Die Marken – Italiens schöne Unbekannte

Am Ende dieser herbstlichen Entdeckungsreise bleibt eine Erkenntnis: Die Marche müssen sich keineswegs hinter den großen italienischen Reisezielen verstecken. Im Gegenteil. Die Region besitzt eine

bemerkenswerte Vielfalt, die von ihrer Geschichte, ihrer Handwerkskunst, ihrer Natur und vor allem von den Menschen geprägt wird, die ihre Traditionen mit Leidenschaft bewahren.

Hier geht es nicht um überfüllte Sehenswürdigkeiten und touristische Inszenierungen. Es geht um Begegnungen mit Lorenzo und seiner Trüffelhündin Luna, um mittelalterliche Dörfer, die ihre Geschichten ganz ohne große Worte erzählen, um Keramikkünstler, die jahrhundertealte Techniken lebendig halten, und um Francesca, die ihre Begeisterung für hausgemachte Pasta gerne mit anderen teilt.

Die Marken sind ein Reiseziel für Entdecker, Genießer und all jene, die Italien einmal von einer anderen Seite kennenlernen möchten. Gerade im Herbst, wenn die Wälder leuchten, die Trüffelsaison ihren Höhepunkt erreicht und die Landschaft zur Ruhe kommt, zeigt sich die Region von ihrer schönsten Seite.

Und während der Weltenbummler schließlich noch einmal über die sanften Hügel blickt, ist eines sicher: Italien kann auch abseits der ausgetretenen Pfade überraschen. Man muss nur wissen, wo man suchen muss. Manchmal hilft dabei sogar eine Hündin namens Luna.



## Kurz notiert Wie kommt man hin?

Die Anreise nach Marken kann entweder mit dem Auto erfolgen, was vor allem sinnvoll ist, wenn man die zahlreichen Spezialitäten der Region einkaufen und mitnehmen möchte.

Wer mit dem Flugzeug kommt, fliegt am besten zum Flughafen Rimini oder Forli-Ravenna. Die Städte Bologna und Florenz sind mit drei Stunden zu weit entfernt.





## Sehenswürdigkeiten und Attraktionen

Wer auf Trüffelsuche gehen will kann mit der örtlichen Trüffelorganisation in Sant Angelo in Vado in Kontakt treten
den Workshop für hausgemachte Pasta in Urbania kann man hier buchen, für Gruppen:
Mehr über Sant Angelo in Vado gibt es hier
Über Pietarubbia erfährt man hier mehr
Hier gibt es mehr Infos zu Urbania

**Restaurants und Unterkünfte**

die Rosacyria Lodge findet man hier
Restaurant Il Burchio in Piobbico
Die Trattoria Doddo ist in Urbania einen Besuch wert
Handgemachte Majolika Keramik erhält man in Urbania in dem einzigen Laden, den es dazu dort gibt, wenn er geöffnet hat, dem Ceramica Casteldurante

Diese Reise wurde durchgeführt mit freundlicher Unterstützung der Marche-Region Turismo Marche



Philip Duckwitz