



Spuren

Sequerciani, 15. Mai 2023

Die Kohlköpfe ziehen eine pfeilgerade Linie quer durch den Gemüsegarten, von einem Olivenhain zum anderen. Man könnte sie als Messlatte für die ganze Gegend einsetzen, den Querschnitt durch die Kellerei, die Länge des Pools, den Abstand zwischen den Weinreben, die Höhe des Doms, die Distanz bis zur Straße, alles könnte man in Cavolo messen. Die Blätter der stattlichen Rosetten sind fest und dick, fast grob in dieser Umgebung aus hauchdünnem Grün. Neben den Köpfen kann ich die Abdrücke meiner Gummistiefel erkennen. Vielleicht hätte ich einen anderen



Giardino
Podere Sequerciani
Gavorrano (Italien)
42.993885, 11.015420

Weg nehmen sollen. Doch wo wir auch durchgehen, wir hinterlassen ja immer Spuren auf diesem Planeten.

Der Cavolo erinnert mich an ein altes Rezept aus der Maremma, das mir immer schon sympathisch war: die Zuppa Castagnetana. Diese Suppe, eine eher unbekannte Schwester der ubiquitären Aquacotta, besteht zur Hauptsache aus Kohl, weißen Böhnchen, Zwiebeln und altem Brot. Das spezielle Aroma rührt daher, dass man einen Zampuccio di prosciutto mitkocht. Das ist der abgesälbelte Knochen des Rohschinkens, an dem noch ein paar Muskelfetzchen, Fasern und Sehnen sitzen. Dieser Zampuccio wurde früher, als man sich Fleisch im Alltag noch kaum leisten konnte, nicht nur für *eine* Zuppa verwendet, sondern wieder und wieder mitgesotten, bis nur noch der blanke Knochen übrig war. Ja, man hat mir sogar erzählt, dass es auch üblich war, sich diesen Zampuccio unter Nachbarn auszuleihen, das potente Würzmittel zu teilen.

Vielleicht ist diese Gegend hier für mich so etwas wie ein Zampuccio. Indem ich sie wieder und wieder beuge, mich wieder und wieder in ihr hinsetze, sie wahrzunehmen versuche, über die nachdenke, sie in meinem Kopf *auskoche*, nehme ich Spuren von ihr in mich auf, bestimmt sie mein *«Aroma»* mit.