

ES WIRD ABEND  
am Hotel Almaranto  
nahe Alba. Zeit für  
einen Aperitif auf der  
stimmungsvoll  
illuminierten Terrasse

# WO DIE SINNE FEIERN KÖNNEN

Das Piemont ist Italiens Schlemmerland, hat großartige Weine, edle Trüffel und eine Hauptstadt wie Turin mit ihrer Kaffeehauskultur. In den bildhübschen Lokalen herrscht heiter-familiäre Stimmung, und die sanfte Hügellandschaft verzaubert – besonders jetzt, im Herbst

TEXT STEFAN MAIWALD FOTOS CHRISTINE BENZ



KLASSIKER in  
neuem Gewand:  
Mario Maniscalco  
kocht für die beiden  
Restaurants im  
Hotel Almaranto –  
zum Beispiel eine  
elegant-farbenfrohe  
Variante von Vitello  
tonnato

# EIN HOTEL OHNE TV – ABER MIT KOCHSCHULE





# H

Hügel an Hügel erhebt sich aus dem Dunst, Sonnenfinger tasten sich allmählich hervor und bringen das Grün zum Leuchten. Nirgendwo beginnt der Morgen zauberhafter als im herbstlichen Piemont. Der Nebel verschwindet, Reben und Kirchtürme malerischer Dörfer zeichnen sich nun vor dem stahlblauen Himmel ab. Überall in dieser Region im italienischen Nordwesten lässt sich dieser magische Moment bewundern, aber nirgends so schön wie im Örtchen La Morra. Wann immer Werbetreibende ein Bild brauchen, um der Welt die Essenz des Piemonts zu zeigen, wählen sie diesen Ort.

Doch wer kann schon von Luft, Liebe und Marketing leben? Mitten in La Morra, diesem über dem Grau des Alltags schwebenden Traum, liegt die „Osteria Veglio“. Die aus Köln stammende Katharina Zahn hat dieses bildhübsche Lokal mit ihrem Ehemann, ihrer Schwägerin und ihrem Schwager (alle Piemonteser) 2015 über-

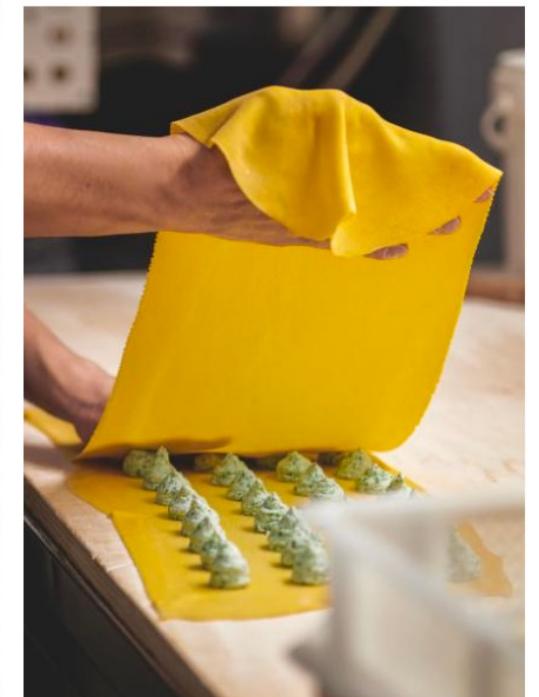
nommen. Der Blick von der Terrasse über die Landschaft ist atemberaubend, und ganz gleich, ob man draußen unter dem geschwungenen Baldachin oder drinnen unter unverputzten Gewölbemauern sitzt – die Stimmung ist heiter und familiär, eben genau so, wie es gute italienische Restaurants stets so mühelos hinbekommen. Die Bedienung entkorkt einen Nebbiolo, Weingläser klingen lustvoll aneinander, am Nebentisch flirten Frischverliebte in einem rührenden Mix aus Englisch und Italienisch, eine Gabel landet klirrend auf den Bodenfliesen. Neben den typischen feinen Tajarin-Nudeln aus Eierteig mit Kalbsragout und anderen lokalen Spezialitäten gibt es hier auch Meeresküche. Auch wenn das Piemont nicht direkt am Mittelmeer liegt – der schmale Küstenstreifen, der dies verhindert und sich Ligurien nennt, ist ja nah.

**Deutsch ist die Umgangssprache** im Hotel Almaranto. Alexa und Markus Schulte aus Hessen – sie Ernährungsberaterin, er Banker – haben sich schon immer fürs Essen und Trinken interessiert und ihre Urlaube auf Weingütern verbracht. Alexa ist zudem auf einem Bauernhof aufgewachsen, wo die Küche das familiäre Zentrum war; ihre Schularbeiten machte sie am großen Tisch, während drumherum Großmutter und Mutter kochten, brieten, schnippelten, einlegten. „Erst heute weiß ich, wie gut ich es damals hatte, mit den saisonalen Spezialitäten direkt vor der Tür“, sagt sie. Dann ging es wegen Markus berufsbedingt um die Welt. In Indien

## WAS FÜR EIN ORT!

Das malerische La Morra ist ein Bilderbuchdorf in herrlicher Lage – und hat auch noch Restaurants wie die „Osteria Veglio“ mit ihrem Naturstein-Charme und unwiderstehlicher Küche. Die gefüllten Nudeltaschen bestechen mit hauchfeinem Teig

FOTO: ANDREA DI LORENZO



und Ostasien blieben sie oft monatelang, lebten in Hotels, und irgendwann fragte Alexa Schulte, ob sie nicht in der Hotelküche mithelfen könne. Für die Asiaten war diese Bitte mehr als ungewöhnlich, doch die Köche merkten schnell, dass da eine fragte, die sich auskannte. Bald nahmen sie die Deutsche auch mit auf die Märkte, und so holte sie sich als Autodidaktin einen ungewöhnlichen, internationalen Feinschliff.

Der Umzug nach Italien war irgendwann beschlossene Sache. Der Norden sollte es sein, Venetien oder Piemont. Sie entschieden sich für das Piemont, wo die kulinarischen Spezialitäten etwas raffinierter, die Weine etwas gehaltvoller sind. Und so gehört ihr Hotel Almaranto nicht weit von Alba zu den bemerkenswertesten Neueröffnungen in Italien. Das Hauptgebäude aus dem Jahr 1720 samt den ehemaligen Stallungen etwas oberhalb des Örtchens Calamandrana baute das Paar zu einem Hotel mit 19 Zimmern und vier Suiten um, von denen man auf die Reben der Region Langhe-Monferrato blickt. In zwei Restaurants, dem edlen „Adagio“ und dem Bistro „Anima“, kocht der junge Mario Maniscalco, frisch aus Londons historischem Italiener „Harry's Dolce Vita“ gekommen. Beim Trüffelmenü zaubert er fünf Gänge, vom Ei über Steinpilzcarpaccio bis zum butterigen Risotto und Hirschfilet. Der Duft, ach, der Duft – zu schade, dass er so flüchtig ist. Ganz und gar nicht flüchtig, sondern ausgesprochen anhänglich ist die hübsche

Alma, ein Jack-Russell-Terrier, die sich jedem Gast als kleine Verführerin ans Bein schmiegt, in der Hoffnung auf Streicheleinheiten und Häppchen. Ganz ungezwungen geht es hier zu, jeder Gast ist beinahe Teil der deutsch-italienischen Belegschaftsfamilie.

Was das Hotel aber wirklich besonders macht, ist die Kochschule, die größte im Piemont. Für sie hat Alexa Schulte eigens eine Profi-Küche mit 15 Plätzen eingerichtet. Es macht überhaupt nichts, dass keines der Zimmer einen Fernseher hat – den Gästen wird hier nie langweilig. Und weil wir alle mehr lesen sollten: Die Hotelbibliothek hält 600 Kochbücher zur Ausleihe bereit.

**Der ungewöhnlichste Quereinstieg** gelang aber Giada Codecasa. Früher schlugen beinahe täglich die Gefängnistüren hinter ihr zu. Leibesvisitationen waren Routine, ebenso die Begegnungen mit Menschen, die unvorstellbar schlimme Dinge getan hatten. Irgendwann hatte die junge Strafverteidigerin aus Mailand genug: „Du musst die Sache wie einen Job sehen, aber das konnte ich nicht. Ich lag fast jede Nacht wach und grübelte über die Fälle.“ Dabei war Codecasa erfolgreich, ein richtiger Star, die großen Kanzleien rissen sich um sie. Aber sie wusste, dass dieser Beruf mit all den Dramen und Abgründen sie irgendwann auffressen würde.

Gut, dass ihr Vater, ein Textilunternehmer, es genau sah. „Wir machen jetzt was Eigenes“, beschloss er,



### WiMu

Weinmuseum in Barolo auf drei Stockwerken des Falletti-Kastells im Zentrum. In einem kleinen Kinosaal werden Ausschnitte aus Hollywood-Filmen und italienischen Klassikern gezeigt, in denen Wein eine Rolle spielt. Der Rundgang endet durch einen unterirdischen Tunnel direkt in der Enoteca des Ortes, in der 32 Barolos verkostet und gekauft werden können. [www.wimubarolo.it](http://www.wimubarolo.it)

**LUSTVOLL LERNEN:** Die Kochschule des Hotels Almaranto (1.) ist die größte der ganzen Region. Mitte: Der Rosé von Ca' Nova aus Nebbiolo-Trauben passt wunderbar zu Meeresfrüchten und Fisch. Die Winzerin des Guts, Giada Codecasa (rechts mit ihrem Mann Giovanni Frigerio), bietet auch hübsche Apartments an



## Alle Adressen auf einen Blick

### SCHLAFEN

- 1 Almaranto**  
●●●● Schöner Rückzugsort. Pool, zwei Restaurants.
- 2 I Castelli**  
●●●● Nahe der Altstadt von Alba, mit Panoramaterrasse.
- 3 Il Boscareto**  
●●●●● Luxushotel bei Alba in Traumlage. Eleganter Spa.
- 4 Langhe**  
●●●●● Komfortables, preiswertes Hotel im Zentrum von Alba.
- 5 Locanda Del Pilone**  
●●●●● Romantisches Relais auf den Hügeln über Alba.

### ESSEN

- 6 Adagio**  
●●●●● Gourmetrestaurant im Hotel Almaranto mit Menüs.
- 7 Anima**  
●●●●● Bistro im Hotel Almaranto mit herrlicher Terrasse.
- 8 Belbo Da Bardon**  
●●●●● Traditionsgerichte und Trüffeln im Landhaus.

- 9 Il Cascinalenuovo**  
●●●●● Elegantes Restaurant, Klassiker und Innovatives.
- 10 Lalibera**  
●●●●● Piemontesische Gerichte, gemütlich im besten Sinne.
- 11 La Piola**  
●●●●● Regionale Klassiker in unverfälschter Atmosphäre.
- 12 La Terrazza**  
●●●●● Eines der schönsten Cafés in ganz Italien.
- 13 Le Due Lanterne**  
●●●●● Heimische Spezialitäten und viele Trüffelgerichte.
- 14 L'Olimpia**  
●●●●● Ausgezeichnete Fischküche, große Weinkarte.
- 15 Osteria Veglio**  
●●●●● Zauberhaftes Lokal mit lokalen Spezialitäten.
- 16 Piazza Duomo**  
●●●●● Enrico Crippa gehört zu den Besten in Italien.

- 17 Rist. Locanda Del Pilone**  
●●●●● Gourmetküche von Chefkoch Federico Gallo.
- 18 Serralunga Casa Mia**  
●●●●● Bistro mit eigenem Wein.
- 19 Trattoria i Bologna**  
●●●●● Lokal mit Trüffelgerichten.

### EINKAUFEN

- 20 Carosso**  
●●●●● Weine und Delikatessen.
- 21 Cascina Ca' Nova**  
●●●●● Topwein, Apartments.
- 22 Coltelleria Arotino**  
●●●●● Messer, Küchenutensilien.
- 23 Fiera Tartufo Bianco**  
●●●●● Zentrale Trüffelmesse.
- 24 Papà dei Boschi**  
●●●●● Haselnüsse von José Noé.
- 25 Pasticceria Arione**  
●●●●● Legendäre Konditorei.
- 26 Tartuflanghe**  
●●●●● Bester Trüffelhändler Albas.
- 27 WiMu**  
●●●●● Weinmuseum mit Enoteca.



**ALLE ADRESSEN DIGITAL**  
Einfach den QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/adress-guides](http://feinschmecker.de/adress-guides) PDF herunterladen.

