



# Praktische Tipps A-Z

0041 Foto: kb



0051 Foto: kb



---

Toscana pur

---

Il Bar – ein Brennpunkt des sozialen Lebens

---

Hier gibt's Cinghiale –  
Wildschwein alla Maremma

## Auf den ersten Blick

### Fakten, Urteile, Vorurteile, Missverständnisse

#### Museal

David. Dom. Uffizien. Wiege der Renaissance. Heimat Dantes, Machiavellis, Michelangelos. Man kann fast verstehen, dass es Leute gibt, die einen weiten Bogen um dieses Land schlagen. Kein Weiler ohne Stadtmauer aus dem Mittelalter, kein Provinznest ohne Palazzi, keine Kleinstadt ohne Piazza mit Dom, überall Abteien, Museen, Kunstdenkmäler, Zeichen und Wunder. Doch trotz der vielen Touristen, trotz der übermächtigen Vergangenheit und Tradition und trotz aller Stilisierung zum süßlichen Idyll hat sich die Toscana nie in ein Freilichtmuseum verwandeln lassen. Das Leben geht unvermindert weiter, der Alltag fordert seinen Tribut. Manchmal beschwerlich, aber immer sympathisch. Um den Dom von Florenz flanieren alle, unter Pisas Schiefem Turm schmuse die Pärchen, und in den Gassen der Dörfer sitzen die Alten wie eh und je.

#### Elitär

Das Geheimnis der Toscana ist nicht die Vielfalt (und schon gar nicht der elitäre Luxus), sondern die Einfachheit. Schlicht *Aquacotta*, „Gekochtes Wasser“, heißt eines ihrer klassischen Gerichte, aber eine gute von einer schlechten zu unterscheiden fällt fast so schwer wie pisanische Romanik und sienesisische Gotik oder Giotto und Duccio auseinanderzuhalten. Geoprotzt wird in der Toscana höchst selten, und wenn, dann hinter verschlossenen Türen. Elitär? Kann man vergessen. Renaissance? Gibt es fast nur in Florenz. Die Toscana ist derb, rustikal und bäuerlich wie ihre Küche, ganz und gar geprägt vom Mittelalter (*Trecento*) und dem 19. Jh. (*Risorgimento*).

#### Geografie

Nach dem Fall der Berliner Mauer kurierte der böse Witz, die geschäftstüchtigen Teutonen hätten sie an Italien verkaufen sollen, damit man sie an der Grenze der Toscana zu Unteritalien aufstelle und so das Problem des *Mezzogiorno* löse. Tatsache ist, dass die Toscana zwar südlich des Apennin liegt, aber selbst vom eingefleischtesten Norditaliener nur im Ausnahmefall dem Süden („Africa“) zugerechnet wird. Das ist zwar beides nicht ganz richtig, kommt der Sache aber schon recht nahe.

#### Aussteiger

Zivilisationsmüde aus aller Herren Länder flüchten ins gelobte Arkadien, um dort wieder dem einfachen, gesunden Leben nahe zu sein. Öko-Wein und Bio-Gemüse anbauen, töpfern, Flöte spielen, Schäfchen züchten. Aber das Landleben ist hart, und nur Superreiche halten sich über Wasser (nämlich durch die Arbeit anderer) oder rigorose Selbstausbeuter, die härter arbeiten als sie es je zu Hause getan hätten.

#### Stadt & Land

Städte wie Florenz, Siena, Pisa und Lucca begründeten einst den Aufstieg der toscanischen Kultur. Aber noch heute dominiert das Land, auf dem wahrhaft mittelalterliche Verhältnisse (*Mezzadria*, feudale Halbpacht) erst vor wenigen Jahrzehnten offiziell ausgemerzt wurden, sich durch die Hintertür aber allenthalben wieder auszubreiten beginnen (neokolonialistische Ausländerklaven, Agriturismo, feudale Weingüter, Luxusherbergen).

#### Elitär II

An manchen Abenden versammeln sich alle, wie durch eine seltsame Fügung gesteuert, in ausgewählten „Feinschmecker-treffs“: die mondäne Toscana-Fraktion in Kaschmir und Naturseide, die rotwangigen Selbstverwirklicher und Wohlfüh-

kommunarden aus den sieben Bergen in selbstgestricktem Shetland, und die stauenden Paare mit Reiseführer in der Hand, hin- und hergerissen zwischen Frust und Lust, Kult und Huld, weltläufiger Geschmeidigkeit und provinziellem Rustiko. Göttliche Komödie.

### In Vino Veritas

Oder: im *Tschianti* liegt die Wahrheit. Ein mindestens ebenso gutes Sprichwort lautet „Errare humanum est“ oder „die Dummen sterben nie aus“. Ganz früher, zur Zeit unserer Opas, als die Toscana noch ein Land und kein Markenzeichen war, gab es den Chianti in rundbauchigen, bastumwobenen *Fiaschi*. Sah nach Folklore aus, schmeckte wie Limonade und galt als schick. Und selbst das exotische Wort *Fiasco*, das eigentlich hätte zur Warnung dienen sollen, erinnerte unsere Vorfahren eher an Sonne, Süden, Freude schöner Götterfunken als an Fusel, Kater, Aspirin.

### Bevölkerung

„Sture Bauern und arrogante Städter“, klassifiziert so mancher Reisende mit Kennerblick. Ja, wenn man ihnen dumm kommt, dann können sie auch anders, die Toscani, wie schon der kluge *Viktor Hehn* (1867) wusste: „Gewiss ist mancher deutsche Reisende, der in Italien noch ein Neuling war, arg übervorteilt und schmäzlich überlistet worden. Der ungeschlachte Fremdling, der nichts merkt, der die Rolle des Riesen in den alten Märchen spielt und am liebsten gleich dreinhauen möchte, reizt den Italiener unwiderstehlich zur Spitzbüberei.“

### Mamma Mia!

Jeder dritte verheiratete Mann besucht täglich seine Mutter, und dreiviertel aller Junggesellen bleiben bei Müttern wohnen, weil Wohnungen so teuer sind und die Frauen immer zickiger werden. Mamma aber hat immer eine warme Suppe auf

dem Herd stehen und wartet geduldig, bis der Filius vom Rendezvous zurückkehrt, das immer seltener erfolgreich verläuft – die Geburtenrate ist in den letzten Jahren praktisch auf Null zusammengeschrumpft.

### Bauern

Früher benötigte ein Landarbeiter zwei Monate, um 10 l Olivenöl zu produzieren, heute reicht der Ertrag von 20 l nicht mal für einen Tageslohn aus. Olivenöl herzustellen rentiert sich nur noch, weil die EU Subventionen zuschießt, aber für Wein macht sich kaum noch einer krumm, wo der Liter für schlappe € 1,30 in jeder Cantina zu haben ist.

### Klima

Von wegen O Sole Mio! Die viel besungenen „Zitronen“ blühen nie wieder, wenn sie den Winter nicht geschützt in einer *limonaia* verbringen dürfen. Als Faustregel gilt: die „Großwetterlage“ ist im Prinzip wie bei uns, nur ist es immer ein paar Grad wärmer (dafür aber auch oft feuchter, zumindest im Frühjahr und Herbst). Wirklich stabil sind allenfalls der Juli (ein Wunder, wenn es mal regnen würde) und der November (ein Wunder, wenn es mal nicht regnen würde), alles andere ist Glückssache („ohne Gewähr“).

### Politik

Italiener wechseln Regierungen wie Imelda Marcos die Schuhe – in den vergangenen 50 Jahren haben sie mehr als ein halbes Hundert über sich ergehen lassen. Das hat aber nicht viel zu sagen, denn gerade in der Toscana gehört es seit jeher zum guten Ton, gegen *preti e governo*, Pfaffen und Regierung zu sein. Und so arrangiert man sich mit dem Widerspruch, den schon Dante verkörperte: einerseits jeder für sich (Regionalismus), andererseits die Sehnsucht nach dem starken Staat (dem man aber nicht über den Weg traut). Spätestens seit Antonio Gramsci

1921 in Livorno den *PCI* begründete, sind die Toscani traditionell „rot“ – aber zum Heiraten geht's in die Kirche, und wenn in Carrara, wo seit jeher die Anarchisten zu Hause sind, eine Prozession stattfindet, wird der *anarchico* ganz selbstverständlich an der Seite des *prete* dem Bild der *Madonna* folgen.

## Sport

*Sportivi* sind sie alle – zumindest vor dem Fernseher. Die Spiele der *Fiorentina* (AC Firenze) werden von den *tifosi* mit der gleichen Begeisterung verfolgt und kommentiert wie die *Ferraristi* auf dem Autodromo di Mugello, Radrennen in der Provinz oder der *Palio* von Siena.

## Umwelt

*Pro Natura, Ambiente Pulito, Riserva Naturale*, nur schöne Schlagworte und nichts dahinter? Das Bewusstsein für Natur und Umwelt (ein ausrangierter Kühlschranks gehört nicht in die *Macchia*), vor Jahren noch so unterentwickelt wie die Fleischeskulst beim *Vegetarier*, ist so gestiegen, dass es bereits die kuriossten Blüten zeigt (bei der Jagd erschießt man erst den Fasan, dann den Neffen). Und dass sich mit dem Etikett *verde*, grün, auch Geschäfte machen lassen, weiß inzwischen jeder zwischen *Orbetello* und *Mugello*.

## Sicherheit

97 % der Diebstähle, 86 % der Raubüberfälle und 64 % der Morde bleiben unaufgeklärt, trotzdem sind die Gefängnisse heillos überfüllt. Es gibt rund 150.000 Gesetze, etwa 20mal so viel wie in Deutschland oder Frankreich, aber viele widersprechen sich, sodass ständige Rechtsunsicherheit herrscht. Quasi zur Abhilfe werden andauernd Amnestien erlassen (auf die man zwar spekulieren, sich aber nicht verlassen kann), da 83 % aller Gesetzesverstöße ohnehin ungesühnt bleiben, die meisten davon wegen Verjährung.

## Carabinieri

Schwarze Uniform, roter Hosenstreifen, weißer Schultergurt: *Carabinieri* gehören zum Landesbild wie der Schiefe Turm von Pisa. Ihre Effektivität ist umstritten (wenn auch deutlich höher als die der normalen *Polizia*), echte Professionalität, andere nennen es *Profilerungssucht*, legen sie dagegen beim Überführen von Verkehrssündern an den Tag.

## Bürokratie

Laut Statistik verbringt der Italiener jährlich 20 Tage beim Schlangestehen auf der Post und in öffentlichen Ämtern und vernichtet auf diese Weise rund 73 Mio Arbeitsstunden im Jahr.

## Öffnungszeiten

Barbarische Sitten! Egal ob Geschäfte, Behörden oder Tankstellen, über Mittag sind sie fast ausnahmslos geschlossen, und wann die *Siesta* endlich aufhört und der „Nach“mittag beginnt, ist eine Sache der Auslegung bzw. der Jahreszeit. Ebenso sind praktisch alle Kirchen und Museen über Mittag zu (auch dann, wenn sie eigentlich geöffnet sein sollten), und jedes Museum hat unterschiedliche Anfangs- und Schließzeiten sowie Ruhetage. (Zugeben, ein schweres Erbe, so viel Kultur – aber der verzweifelte Gast des Landes fragt sich schon manchmal, ob die Italiener sie überhaupt verdienen.)

## Verständigung

Italienisch ist supereinfach, jubelt der Reisende, sobald er fehlerfrei *mille grazie* aussprechen, passabel mit *buon giorno* und *arrivederci* grüßen und seinen *Capuccino* weltläufig *al dente prego* bestellen kann. Als Meister der Improvisation wird der *Toscano* gönnerhaft nicken, aber keinesfalls eine Miene verziehen („Sie sprechen aber gut Italienisch“). Missverständnisse sind im Übrigen umso wahrscheinlicher, je mehr man vom Gegenteil

überzeugt ist. *Caldo* heißt nicht kalt, sondern warm, ein *giorno feriale* ist ein Werk- und kein Ferientag, und *chiuso* ist nicht etwa der Name der Mineralölfirma, die alle Tankstellen auf dem Land beliefert, sondern bedeutet „geschlossen“.

## Il Bar

Das ist keine anrühige Lokalität, sondern eine *istituzione*. Einen *caffè* am Tresen schlürfen, einen Blick in die Zeitung werfen, kurz telefonieren, einen Imbiss nehmen, eine Busfahrkarte kaufen, tratschen, diskutieren, Karten spielen – die Bar erfüllt zig Funktionen und ist als Treffpunkt und Nachrichtenbörse ein Brennpunkt des sozialen Lebens wie die Piazza, der Corso oder der Kramladen an der Ecke.

## Unterkunft

Die Toscana ist sündhaft teuer, das weiß jeder. Kommt ganz darauf an, sagen wir, ob man sein müdes Haupt unter einen Baldachin auf Daunen betten mag oder mit einem einfachen Schlafplatz zufrieden ist. Zwischen 2500 € (*gell, die Villa San Michele in Fiesole ist einfach himmlisch!*) und 16 € pro Übernachtung (*super die Nacht bei den Mönchen!*) wird fast alles geboten. Vorbei ist glücklicherweise die Zeit der durchgelegenen Matratzen in den Billigunterkünften, im Vormarsch aber leider auch hier stilllose „Postmoderne“ und qualvolle Enge in der Mittelklasse, und selbst die Vier-Sterne-Traumvilla muss nicht immer halten, was die Poesie der Hochglanzbroschüre verspricht.

## Essen

Von „Eventgastronomie“ hat hier noch keiner gehört – und wozu auch, wenn das Essen selbst das Erlebnis ist. Da ziert man sich nicht, sondern genießt lustvoll. Der freudige Esser kann sich der Sympathie jedes *Padrone* sicher sein, und nicht nur, weil dann die Rechnung höher ausfällt,

sondern weil ihm das Vergnügen seiner Gäste Freude macht. Die deftige, an den Jahreszeiten ausgerichtete Küche ist famos (1001 Kochbücher können nicht irren), wer allerdings zwei Oktoberwochen im toscanischen Hinterland verbracht hat, wird so schnell keine Wildschwein- oder Pilzgerichte mehr anrühren. Die viel gerühmte Regionalküche weigert sich auch im Zeitalter der Kühltechnik beharrlich, Fisch beispielsweise auch nur 30 km weit von der Küste ins „Landesinnere“ zu transportieren und bringt lieber stur das Althergebrachte auf den Tisch. Ja, lecker ist sie wirklich, die *Cucina Casalinga* der Gourmet-Toscana, aber manchmal kann sie auch ganz schön eintönig sein.

## Kosten & Preise

*Si regala tutto* ruft der Marktschreier am Ende des Vormittags, aber geschenkt wird einem natürlich trotzdem nichts. Lohn- und Lebenshaltungskosten sind kaum niedriger als in Deutschland, viel billiger leben als zu Hause wird man in der Toscana daher nur bedingt (da ist schon die EU vor). Ein wenig fröhliche Geldverschwendung (*finanza allegra*) muss man schon praktizieren, um sich mancher Verführung hinzugeben. Aber es wird ein Genuss (meist) ohne Reue sein.

## Reisezeit

Im Sommer ist es zu voll und zu heiß, im Winter zu nasskalt und leer. Auch Ostern und Pfingsten sind unbedingt zu vermeiden, wenn man nicht gerade ein Fan von Warteschlangen ist (Autobahnen, Kirchen, Museen, Geheimtipp-Trattorien), und wann immer irgendwo ein „Event“ ansteht (Markt, Festtag, „historischer“ Umzug), sollte man sich auf Menschenmassen und Massenwahn einrichten. Und doch, und das ist das Verblüffende – „irgendwie“ geht’s eigentlich immer und zu jeder Zeit. Und noch nie haben wir unsere Zelte in der Toscana abgebrochen und ausgerufen: Nie wieder!

## Anreise

Wer seine Reiseroute individuell festlegen und vor Ort flexibel sein will, fährt am besten mit dem eigenen Wagen. Aber auch per Eisenbahn oder mit dem Flugzeug kann man die Toscana problemlos erreichen (und dort u. U. Auto, Vespa oder Rad mieten).

### Mit dem eigenen Kfz

Die zügigsten **Routen** für die Anreise führen durch Österreich über den Brenner-Pass (Bozen – Modena – Bologna – Florenz) oder über St. Gotthard (Schweiz) und San Bernardino (Mailand – Modena – Florenz oder Mailand – La Spezia – Carrara – Livorno).

Für österreichische und schweizer Autobahnen ist eine **Vignette** erforderlich (vorab erhältlich über Automobilclubs oder bei Tankstellen in Grenznähe). Auf der italienischen Autostrada wird nach gefahrenen Kilometern abgerechnet; die **Maut** für die Strecke Brenner – Florenz kostet rund 25 €.

In Italien kann man an extra gekennzeichneten Mautstellen zeitsparend und bargeldlos mit Kreditkarte zahlen.

Zwischen Mai und Okt. verbinden **Autozüge** Hamburg-Altona, Düsseldorf, Hildesheim und Frankfurt (Neulsenburg) mit Verona oder Alessandria (Piemont). Auskunft Tel. 01805/24 12 24 ([www.dbautozug.de](http://www.dbautozug.de)).

### Mit dem Zug

Von Mitteleuropa aus sind fast alle **Provinzhauptstädte** der Toscana direkt

zu erreichen, da sie an den beiden Hauptstrecken liegen, die vom Norden (via Brenner oder St. Gotthard) nach Rom führen: Florenz und Arezzo über Bologna; Massa-Carrara, Pisa, Livorno und Grosseto über Mailand. Angenehm sind **Nachtzüge** mit Schlaf- oder Liegewagen.

- **DB**, [www.bahn.de](http://www.bahn.de) oder in Deutschland Tel. 118 61 (1,80 €/Min.)
- **ÖBB**, [www.oebb.at](http://www.oebb.at) oder in Österreich Tel. 05/17 17 (zum Ortstarif)
- **SBB**, [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch) oder in der Schweiz Tel. 0900/30 03 00 (1,19 CHF/Min.)

**Reservierungen**, auch für Sitzplätze, sind unbedingt empfehlenswert. **Ermäßigungen** für Jugendliche unter 26 Jahren, Senioren oder Minigruppen gelten auch auf dem Netz der italienischen Staatsbahn.

Der **Fahrradtransport** mit der Bahn kann problematisch sein, beispielsweise gibt es nur einen einzigen Nachtzug München – Florenz mit grenzüberschreitendem Gepäckwagen. Radfahrer-Hotline der DB: 0180/599 66 33.

### Mit dem Flugzeug

*Lufthansa* und *Alitalia* fliegen täglich u. a. von Frankfurt/M., München, Wien und Zürich **Florenz** (*Peretola-Amerigo Vespucci*, [www.aeroporto.firenze.it](http://www.aeroporto.firenze.it)) und/bzw. **Pisa** (*Galileo Galilei*, [www.pisa-airport.com](http://www.pisa-airport.com)) an. Auch *Ryanair*, *Air Dolomiti* und *TuiFly* steuern Pisa an. Im Sommer gehen auch Flüge nach Siena ([www.aeroportosiena.it](http://www.aeroportosiena.it)).

Internationale Flüge gehen meist über Pisa, den größten und verkehrstechnisch sichersten Flughafen der Toscana. Von beiden Flughäfen gibt es Busse zur City, zwischen den beiden Flughäfen von Pisa und Florenz besteht stündlich Zugverbindung.

### Die wichtigsten Linienfluggesellschaften

- **Air France**, [www.airfrance.de](http://www.airfrance.de). Von Frankfurt nach Pisa über Paris.
- **Alitalia**, [www.alitalia.de](http://www.alitalia.de). Von Frankfurt nach Florenz über Mailand oder Rom.
- **Lufthansa**, [www.lufthansa.com](http://www.lufthansa.com). Von Frankfurt und München nach Florenz bzw. Pisa.

### Die interessanten Billigairlines

- **Easy Jet**, [www.easyjet.com](http://www.easyjet.com). Von Berlin Schönefeld nach Pisa.
- **Flybaboo**, [www.flybaboo.com](http://www.flybaboo.com). Von Genf nach Florenz.
- **TuiFly**, [www.hlx.com](http://www.hlx.com). Von Hannover, Berlin-Tegel, Köln-Bonn und Stuttgart nach Pisa.
- **Ryanair**, [www.ryanair.com](http://www.ryanair.com). Nach Pisa von Memmingen, Karlsruhe und Hahn/Hunsrück.
- **Air Dolomiti**, [www.airdolomiti.it/de](http://www.airdolomiti.it/de). Von München nach Florenz und Pisa.

**Achtung:** Auf allen Flügen, die in der EU starten, dürfen Flüssigkeiten aller Art (Parfüms, Deos, Gels, Sprays, Shampoos, Cremes wie Zahnpasta usw.) nur mehr in geringen Mengen an Bord genommen werden. Alle Behälter – bis max. 100 ml Inhalt – müssen in einem transparenten, (wieder)verschließbaren 1-Liter-Plastikbeutel verpackt sein. Medikamente und Spezialnahrung (z. B. Babynahrung), die während des Fluges benötigt werden, müssen separat an den Sicherheitskontrollen vorgelegt werden.

## Ausrüstung

In der Toscana blühen nicht nur Zitronen, sie erfrieren auch. Gerade in den „idealen Reisemonaten“ können die Nächte empfindlich kühl sein, und in den engen Gassen und hinter den dicken Steinmauern der Gebäude hält sich die Winterkälte bis tief ins Frühjahr hinein. Ein **warmer Pullover** sowie **Regenschutz** ist (fast) immer angesagt. Unebenes Kopfsteinpflaster erfordert bequemes **Schuhwerk**, fürs Wandern im Gelände sind feste, knöchelhohe Schuhe und robuste Kleidung empfehlenswert. Schon *Murray's Guide*, der „Reise Know-How“ des Reisenden von 1870, empfiehlt die Mitnahme eines guten **Opernglases** – tatsächlich ein unentbehrliches Instrument, das z. B. so manches Detail eines Freskos enthüllt.

## Diplomatische Vertretungen

**Konsulate** in der Toscana:

- **Deutschland**, Florenz, Corso dei Tintori 3, Tel. 05 52 34 35 43.
- **Österreich**, Florenz, Lungarno Vespucci 58, Tel. 055 26 54 22.
- **Schweiz**, Florenz, Piazzale Galileo 5, Tel. 055 22 24 34.
- **Niederlande**, Florenz, Via Cavour 81, Tel. 055 47 52 49.

## Einkaufen

**Achtung Produktfälschungen!** Kein Zweifel, Italien, und die Toscana ganz besonders, ist ein Einkaufsparadies: Die vollen Läden der coolen Designer sprechen für sich. Aber nicht jeder mag im Laden viel Geld für eine Handtasche ausgeben, wenn sie doch „auf der Straße“ nur einen Bruchteil kostet und trotzdem der Schriftzug mit dem begehrten Label auf der Klappe prangt. **Aber Vorsicht:** Wer Fälschungen bekannter Markenhersteller kauft und von der Zivilpolizei dabei erwischt wird, zahlt bis zu 10.000 € Strafe. Gegen die illegalen Händler gehen die Ordnungshüter weniger rigoros vor.

### Die faszinierendsten Märkte

- **Firenze**, Mercato Centrale (tgl. außer So)
- **Pisa**, Piazza Vettovaglie (tgl. außer So)
- **Pistoia**, Piazza della Sala (tgl. außer So)
- **Livorno**, Mercato Centrale tgl. außer So/Mo)
- **Greve in Chianti**, Wochenmarkt (Sa)
- **Montepulciano**, Wochenmarkt (Do)
- **Cortona**, Wochenmarkt (Sa)
- **Arezzo**, Fiera Antiquaria (jeden 1. Sa/So im Monat)
- **Lucca**, Mercato Antiquariato (jeden 3. Sa/So im Monat)
- **Firenze**, Ökomarkt Piazza Santo Spirito (jeden 3. So im Monat)

## Elektrizität

Die Stromspannung beträgt 220 V Wechselstrom. Unterschiedliche Steckdosen erfordern ggf. einen Adapter (*spina di addattamento*), den es in Haushalts- oder Elektrogeschäften gibt.

## Essen & Trinken

### La Cucina / Die Küche

*Acquacotta*, „Gekochtes Wasser“, und *Ribollita*, „Wiederaufgekochtes“ – von solchem Schlag sind die viel gerühmten toscanischen Gerichte. Nicht unbedingt eine *Cucina Povera*, eine Arme-Leute-Küche, aber eine im Kern betont einfache und rustikale **Bauernküche**, die sich auf das stützt, was auf den lokalen Märkten angeboten, in den eigenen Gärten angebaut, auf den Höfen gehalten und in der Umgebung gejagt und gefischt wird. Heute würde man dazu sagen: eine derbe, unverfälschte **Regionalküche** (oder eine Küche der Jahreszeiten). Noch heute wird „auf dem Land“, nur wenige Kilometer vom Meer entfernt, kaum Fisch gegessen und angeboten. Natürlich hat auch in der Toscana die Moderne Einzug gehalten. Vakuumverpackungen und Tiefkühltruhen ermöglichen Wild- und Pilzgerichte rund ums Jahr, Spitzengastronomie und Hotelküche modifizieren den handfesten Bauernschmaus zum Gedicht oder zum Allerweltsgericht, und in den Trattorien halten die billig herzustellenden Schnellgerichte aus anderen Teilen Italiens zunehmend Einzug (Pizza, Pasta etc.).

Trotzdem ist (und bleibt) die **Konstanz** der toscanischen Küche verblüffend, ja einzigartig. Selbst in Zentren des Tourismus und schon seit Generationen als „Geheimtipps“ gepriesenen Trattorien speist man heute kaum anders als vor 10 oder 20 Jahren. Sicher,

vieles ist mit der Zeit „schlanker“, insgesamt „raffinierter“ geworden (wozu auch die deutlich verbesserte Qualität des **Olivenöls** beiträgt), aber in den Grundzügen wird noch heute gekocht wie zu Großmutterns Zeit.

Als *Michelangelo* zum ersten Mal nach Bologna kam, staunte er nicht schlecht über die üppigen Delikatessen der Emilianer. Die toscanische Küche war schon damals nicht mit der italienischen über einen Kamm zu scheren.

Natürlich lagen Welten zwischen der Alltagsküche der Wollweber und den Festmählern der Signori, doch selbst die Medici haben die Küche ihrer Zeit nie wirklich revolutioniert. Das blieb erst *Caterina de' Medici* vorbehalten, die 1533 nach Frankreich heiratete und als Regentin die französische „Cuisine“ begründen half.

Wenn man so will, kann man das „Geheimnis“ der toscanischen Küche aber auch psychologisch sehen. Italienische Männer träumen von dem, was sie als Kind bekamen, und wollen es immer wieder haben. Anders als Deutsche wollen Italiener, wenn sie Essen gehen, nicht etwas anderes, sondern genau das, was sie auch zu Hause essen, aber immer seltener bekommen. „Essen wie bei Mamma“, der Traum von der heilen Welt. Diese erkonservative Einstellung ist das Kennzeichen jeder bäuerlichen Kultur, aber nirgends auch nur annähernd so verbreitet wie in Italien – und besonders in der Toscana. Selbst in der Spitzengastronomie, anders als z. B. in Frankreich, schwingen häufig Frauen den

Kochlöffel, und selbst viel gerühmte Sternelokale sind oft überschaubare Familienbetriebe, wie man sie andernorts kaum noch kennt. Trattorien und Osterien sterben nicht aus; ganz im Gegenteil, sie eröffnen sogar wieder. Vielleicht etwas „moderner“ und zeitgemäßer, aber im Grunde so, wie sie schon immer waren.

Fremde, die sich länger in der Toscana aufhalten, beklagen oft die **Uniformität** der Küche. Man kann sie auf Dauer tatsächlich, so wie die „ewig gleichen“ Madonnen mit Kind in Museen und Kirchen, als „eintönig“ empfinden, man kann sie aber auch als eine Herausforderung betrachten. Erst nach der zehnten Bistecca oder dem zehnten Wildschwein entwickelt man ein Gespür für die Unterschiede und wird entweder zum leidenschaftlichen Jäger (nach den besten Crostini, dem besten Vitello, den köstlichsten Funghi) oder zum Gejagten (zum Teufel mit dem Zeug – dem man aber gleichwohl kaum entrinnen kann).

## Die Gastronomie

**Ristorante** sind Restaurants, **Trattorie** könnte man als Wirtshäuser bezeichnen, und **Osterie** sind ursprünglich Ladenlokale (wie Metzgereien, Milch- oder Gemischtwarenläden), die nebenbei einen Imbiss anbieten. Eine Besonderheit von Florenz sind die **Mescite**, die aus kleinen Weinhandlungen hervorgegangen sind.

Die typischen Charakteristika haben sich im Lauf der Zeit abgeschliffen, doch in den Grundzügen bis heute

erhalten. In den letzten Jahren ist sogar eine deutliche **Wiederbelebung** erkennbar, fegt ein frischer Wind durch die verkrustete Szene – eine Erneuerung der toscanischen Gastronomie aus dem Geist der Postmoderne (Lean Management, Jobkultur, Zerfall der traditionellen Familie), aber in vollem Einklang mit der Tradition. Fast-food, aber auf toscanisch: *Slow Food*. Wobei slow nicht „langsamer“ bedeutet, sondern ökonomischer – leichter, schlanker, frischer, gesundheitsbewusster.

Der Siegeszug der „**Neuen Osterien**“ kommt nicht von ungefähr: ungezwungene Atmosphäre, kleine Portionen, frisch gemacht, schnell serviert, erschwingliche Preise – sympathisch.

Auch wenn **Trattoria** gemütlicher und bodenständiger klingt als *Ristorante*, sollte man sich nicht unbedingt darauf verlassen. Oft kitzelt der Begriff nur eine Sehnsucht hervor (gerade bei Deutschen), die nur bedingt eingehalten wird. Über die Qualität der Küche sagt der Name überhaupt nichts aus.

## Il Pasto / Die Mahlzeit

In Italien kochen Familien für Familien, und entsprechend familiär und ungezwungen geht es zu. Das trifft auch auf die Speisenfolge zu.

Wer einmal bei Italienern zu Hause isst (und speziell in der Toscana, wo man „italienischer“ isst als im Norden), wird feststellen, dass selbst Bauernfamilien, die den Großteil des Tages im Freien verbringen, fast immer ein regelrechtes **Menü** zu sich nehmen. Eine

Mahlzeit bestehend aus ein bis zwei Vorgerichten, Hauptgericht, Nachspeise und Kaffee ist kein Luxus, sondern eine Selbstverständlichkeit. Das muss nichts „Besonderes“ oder Großartiges sein. Zuerst etwas Wurst oder geröstetes Brot (*Crostini*), gefolgt von einer Suppe (Gemüse, Bohnen) und wemöglich noch Pasta (Spaghetti, Pici), dann ein Stück Braten (Kalb, Huhn, Kaninchen), hinterher Früchte je nach Saison oder Gebäck, und zum Abschluss ein Espresso. Kein Luxus, wie gesagt, sondern Alltag.

Wenn man zum Essen geht, ist es nicht anders. Es „gehört“ sich einfach, eine ganze Mahlzeit zu ordern, angefangen vom **Antipasto** (kalte Vorspeise) über **Primo** (warme Vorspeise) und **Secondo** (Fleisch- oder Fischgericht) mit **Contorni** („Sättigungsbeilagen“ wie Gemüse, Salat, Kartoffeln) bis zum **Dolce** und **Caffè**.

So schön dieser Brauch ist, er erfordert erstens Zeit und zweitens Geld. Und von beidem ist auch in der Toscana immer weniger vorhanden. Das blasse Erstaunen, wenn nicht Entsetzen angesichts des Fremdlings, der ohne Umschweife auf das Hauptgericht zusteuert (oder sich gar auf einen lausigen Primo beschränken will), wird man daher kaum noch finden. Trotzdem wird einem der Wirt auch heute noch in den meisten Fällen deutlich zeigen, dass er es für eine barbarische Sitte hält, was man da von ihm verlangt (wenn er sich nicht gleich in seiner Ehre verletzt fühlt).

In Städten und Ferienregionen entzieht man sich diesem Dilemma auf

der einen Seite mit dem **Menu Turistico**, sozusagen einem „Sonderangebot“ des *Padrone*, das er standardisiert und damit preiswert anbieten kann, und auf der anderen mit **Pizzerien**, die sozusagen „außer Konkurrenz“ laufen, da sie „untoscanisch“ sind. Hier darf man „nur“ eine Pizza bestellen oder ungestört Spaghetti Vongole vertilgen, denn in der Pizzeria kocht nicht eine Familie für andere, hier werden Speisen für zahlende Gäste zubereitet.

Eine Alternative, zumindest für mittags, sind **Rosticcerie**. Hier kaufen die Mamas, die immer weniger Zeit zum Kochen finden, Fertiggerichte ein, die wenigstens noch halbwegs so aussehen und schmecken, als hätten sie sie selbst gemacht: Salate, Crostini-Paste, eingelegte Sardinen, gefüllte Tintenfische, geschmorte Kutteln, gebratene Perlhühner oder Wachteln, kalte Braten. Ein Plätzchen zum Picknick findet sich fast überall.

## Il Menù / Die Speisekarte

Die „gute Gewohnheit“ sprich der Zwang zum vollen Menü ist inzwischen selbst vielen Italienern zur Last geworden. Aber so ganz „gegessen“ ist die Sache noch nicht, wie man immer wieder feststellen kann. Speziell „gutbürgerliche“ (d. h. meist mittelmäßige) Lokale wehren sich dagegen mit bestimmten Methoden wie Mindestverzehr oder Miniportionen.

Eine andere beliebte Form der verkappten Preisregulierung sind **Pane e Coperto**, Brot und Gedeck 1–5 €, und **Servizio**, Service (10–15 %). Bei-

de müssen jedoch auf der Karte deutlich sichtbar vermerkt sein.

## Antipasto

„Vor dem Mahl“, d. h. **kalte Vorspeise**. Am Meer natürlich **Antipasti Mare** mit *Cozze* (Miesmuscheln), *Calamari* (Tintenfisch), *Polpo* (Oktopus) etc. Ansonsten **Antipasto Toscano** mit Wurst, Salami, Schinken etc.

**Bruschetta** (auch *Fettunta*, „ölige Scheibe“) ist typisch toscanisch: geröstete Weißbrotscheiben, gesalzen, gepfeffert, geölt und warm mit Knoblauchzehe (und evtl. frisch pürierten Tomaten) bestrichen; das Aroma des Olivenöls kommt nirgendwo besser zur Geltung. Belegt mit Leber-, Milz-, Thunfischpaste oder Varianten bis zu Steinpilzen oder Trüffelbutter heißen sie **Crostini**. Eingelegtes (*sott'olio*)

## Pane Toscano

Dass man in die Toscana kommt, merkt man schon am ungesalzene Brot. Brot ist das Wichtigste, das Grundnahrungsmittel der Toscani. Brot spielt bei jeder Mahlzeit eine Rolle, Brot ist immer und überall. Es wird aus den unterschiedlichsten Mehlsorten gebacken (Weizen, Vollkorn, Kastanie, Mais, Kartoffel, Buchweizen), und es erfüllt die unterschiedlichsten Funktionen (pur, in der Suppe, in der Sauce, ja im Salat). Mit Brot tunkt man Saucen auf, mit Brot wird gekocht, mit Brot füllt man Tauben. Brot gibt man auf Leber- und Wachtel-Spieße, Brot wird geröstet, mit duftendem Öl beträufelt, mit frischen Kräutern, Knoblauch, gehackten Tomaten oder Leberpaste belegt. Und darum können die Toscani auf das Salz im Brot verzichten.

vom Büffet ist in der Toscana eher selten. Unbedingt probieren sollte man den erfrischenden Sommerantipasto **Panzanella**, eine Art Brotsalat mit Tomate, Zwiebel, Kräutern und Olivenöl.

### Primo (Piatto)

**Warme Vorspeise**, in der Regel *Pasta*, ein Nudelgericht, oder gerade in der Toscana – die alles andere als eine klassische Pasta-(Hartweizen-)Region ist – Suppe auf Weichweizen-, d. h. Brotbasis. Nicht vergessen darf man die köstlichen **Risotti**, etwa mit *Frutti di Mare* oder Steinpilzen, die allerdings sorgfältiger Zubereitung bedürfen, damit sie nicht wie Reisbrei schmecken.

**Pasta** wird natürlich auch in allen Variationen geboten; doch echte Nudelspezialitäten der Region sind eher selten. Dazu zählen die nur in der Gegend von Siena beheimateten *Pici*, eine Art „handfesterer“ Spaghetti, die breiten *Pappardelle*, die man bevorzugt mit Wildragout verzehrt (z. B. *alla lepre*, mit Hase), oder die köstlichen *Ravioli* mit Spinat-Ricotta-Füllung. *Pasta fresca* heißt, dass die Nudeln selbstgemacht sind.

Die leckeren **Suppen** wie *Ribollita* (auf der Basis von Zwiebeln, Lauch, Kohl, Wirsing, Möhren, Sellerie, weißen Bohnen, Speck, Olivenöl, Kartoffeln und altbackenem Weißbrot), *Acquacotta* oder *Zuppa di Fagioli* (mit weißen Bohnen) sind unserem Verständnis nach eher als Eintopf denn als Suppe zu bezeichnen (da Brühe und Aromen durch das Brot weitgehend aufgesogen werden). Das gilt auch für

die berühmte toscanische „Fischsuppe“, den *Cacciucco Livornese*.

### Secondo (Piatto)

Der **Hauptgang**, normalerweise ein Fleisch- oder Fischgericht, je nach Saison ergänzt durch Wild. Traditionell sind mit Knoblauch und Kräutern (Salbei, Rosmarin, Lorbeer, Fenchel) gewürzte **Schmorbraten**, die wenig Aufmerksamkeit bedürfen, notfalls stundenlang im Ofen vor sich hinschmoren und leicht wieder aufgewärmt werden können (*al forno*). Bevorzugt werden Kalb, Schwein bzw. Wildschwein, (Perl-)Huhn, Taube, Kaninchen, Lamm oder Innereien wie Leber, Niere, Kutteln (*Trippa*). Daneben behaupten sich allenfalls noch **Grillgerichte** (*alla griglia*, *alla brace*), deren bekanntestes, aber auch teuerstes die **Bistecca Fiorentina**, das Florentiner T-Bone-Steak ist. In Restaurants immer nach Gewicht berechnet, 100 g rund 4–5,50 €; eine ordentliche Bistecca wiegt ca. 1 kg, wird aber meist zu zweit gegessen. Auch wenn keineswegs alle Bistecche vom legendären weißen *Chianina-Rind* stammen, ist die Zeit der sehnigen Schuhsohlen glücklicherweise fast überall vorbei. Pfannengerichte und Kurzgebratenes (Kotelett, Schnitzel etc.) sind dagegen eher selten. Eine besondere Erwähnung verdienen die kräftig gewürzten **Salsicce** (Würste), die in Lokalen als *Primi* serviert werden (meist zusammen mit weißen Bohnen), und die köstliche **Porchetta** (gegrilltes Spanferkel), die auf Märkten portionsweise verkauft wird.

## Contorno

Gesonderte **Beilage** zum Hauptgang. Als Faustregel gilt: Gerichte werden fast immer exakt so serviert, wie sie auch beschrieben werden: *Anatra con cipolline* ist Ente mit Zwiebelchen, heißt es *Pollo Arrosto*, wird man nur ein Hühnchen auf dem Teller finden. Zusätzliche Beilagen wie Kartoffeln, Gemüse (bevorzugt Spinat, Bohnen, Erbsen) oder auch Salate müssen eigens dazubestellt werden.

## Dolce

**Dessert**, in der Regel Obst nach Saison, Kuchen oder Gebäck. Frisch angemachte Süßspeisen haben in der Bauernwelt der Toscana keine Tradition. Eine typische Nachspeise sind **Cantucci**, ein hartes Mandelgebäck, das man zum Verzehr in *Vin Santo* taucht.

## Olivenöl

Das Olivenöl der Toscana gilt als das beste der Welt. Oliven sind hier Bestandteil der Landschaft wie der Küche seit Menschengedenken. **Kaltgepresstes Olivenöl** bester Qualität, *extra vergine*, darf höchstens 1 % Fettsäure enthalten (Spitzenöle liegen bei 0,2–0,5 %). Es ist nicht nur schmackhafter und bekömmlicher, sondern auch gesünder als jedes andere Fett. Seine **Herstellung** ist jedoch arbeitsintensiv und daher teuer.

Die noch halbreifen, grünviolett schimmernden Früchte müssen per Hand vom Baum gepflückt bzw. in aufgehängte Netze gestreift werden, da jede Druckstelle sofort den Säure-



gehalt steigen ließe. In der Ölmühle (*frantoio*) zwischen schweren Mühlsteinen aus Granit gequetscht und zermahlen, werden sie später Schicht für Schicht zwischen Matten gepresst, wobei sich der Saft vom Fruchtfleisch trennt und das aufsteigende Öl abgeschöpft (bzw. leicht zentrifugiert) wird. Das ganz frische Öl ist fruchtig grün und trüb. Aus 10 kg handgepflückter Oliven werden allenfalls 1–1,5 l bestes *olio extra vergine* gewonnen.

Öl ist nicht gleich Öl. Jede Region hat ihr eigenes, das sich in Farbe, Geruch und Geschmack unterscheidet. Die intensivsten Öle kommen aus der Gegend um *Lucca*, die aus dem *Chianti* sind leichter und fruchtiger. Olivenöl kann, ohne allzu sehr an Aroma einzu-

büßen, bis zu zwei Jahre gelagert werden, am besten kühl und im Dunkeln (aber niemals im Kühlschrank).

## Weine

Bereits im 10.–11. Jh. führten Mönche der Abtei Vallombrosa den gezielten Weinanbau in den Hügeln zwischen Florenz und Siena ein, ehe ab dem 15. Jh. Adel und Signori zunehmend in die Landwirtschaft zu investieren begannen. Rot- und Weißweine wurden damals im fast gleichen Umfang hergestellt. Die heute gebräuchlichen Rebsorten wie der rote *Sangiovese*, die Basis des Chianti sowie die Art und Weise ihrer Vinifizierung (Mischverhältnisse, Gärungsmethoden etc.) wurden größtenteils aber erst im 19. Jh. entwickelt. Auch „wenn die bedeutendsten Güter heute in erster Linie für den Weltmarkt produzieren (und die Preise dementsprechend in schwindelerregende Höhen treiben), gilt Wein in der Toscana nach wie vor als Volksgetränk, wenn nicht sogar als *Grundnahrungsmittel*. Ungenießbare Tropfen gibt es daher selbst als Sonderangebot im Supermarkt nicht (die werden allenfalls für den Export zusammengepanscht). Siehe auch *Il Chianti*, S. 234.

### Die bekanntesten Rotweine

Chianti (7 verschiedene Anbauzonen), Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano.

### Die bekanntesten Weißweine

Montecarlo, Vernaccia di San Gimignano.

## Jahrgänge

Nach dem eher mageren Durchschnittsjahrgang 2005 waren 2006 und 2007 sehr gute Jahrgänge für alle toscanischen Weine.

## Klassifizierung

Seit den 1990er Jahren gab es zahlreiche Veränderungen im italienischen **Weingesetz**, dessen allzu traditionalistisch gefärbte Vorgaben und Kriterien hinsichtlich Rebsorten, Hektarerträgen, Lagerung etc. immer wieder Anlass zu Beanstandungen gegeben hatten. Noch heute kann man sich auf vermeintliche „Gütesiegel“ wie **DOC** oder **DOCG** (*Denominazione di Origine Controllata* bzw. *Controllata e Garantita*) nur sehr bedingt verlassen, da sie im Grunde lediglich über die **Herkunft** eines Weines, aber wenig über seinen Wert aussagen. „Solide“ und „den Bestimmungen gemäß gemacht“ heißt noch lange nicht gut.

Weine, die aus anderen Trauben oder anders zusammengesetzten Mischsätzen als den qua Weingesetz vorgegebenen gekeltert werden, so auch die mit franz. Cabernet versetzten „Super-Toscaner“, kommen daher nur als (vermeintlich) simpler **Vino da Tavola** auf den Markt. Neue Behelfskategorien, wie **ITG** (*Indicazione Geografica Tipica*) helfen auch nicht weiter, da sie zu unbekannt bleiben und die Bürokratie mit der Experimentierfreudigkeit der Önologen nicht Schritt halten kann.

Nicht mit Tafelwein zu verwechseln ist der **Annata** (Jahrgangswein), der jung getrunken werden sollte und meist offen verkauft wird. Selbst der

billigste *Sfuso* („Fusel“) aus der Cantina für 1,40 € pro Liter ist oft besser (und nicht zuletzt verträglicher!) als so manches Produkt, das im Laden das Mehrfache kostet.

### Bezugsquellen

Weinkenner und -liebhaber benötigen kaum Ratschläge, wo und wie sie an ihre guten Tropfen kommen. Unsere praktischen Tipps richten sich primär an Einsteiger und weniger Informierte, und bleiben daher notwendig fragmentarisch (insbesondere was ausgesprochene Spitzenweine angeht).

Hier liefern überdies spezielle, jährlich neu erscheinende **Weinführer** wie *Veronelli* oder *Gambero Rosso* gute Dienste. Selbst ausgesprochene **Spitzengüter** produzieren neben ihren teuren und exquisiten Weinen oft auch weniger „große“ Lagen oder Gewächse (Mischsätze) zu durchaus erschwinglichen Preisen (um 6–10 €). Vorteil: Name und Prestige verpflichten, sodass man selbst bei Billigprodukten renommierter Fattorien schwerlich fehl gehen wird.

**Fattoria oder Enoteca?** Es versteht sich, dass man bessere Weine nicht in Läden kauft, in denen die teuren Tropfen im Schaufenster „ausgestellt“ statt vernünftig gelagert werden. Ansonsten lohnen Preisvergleiche immer. Rein finanziell betrachtet lohnt der Kauf auf dem Weingut erst bei Abnahme von mindestens einem Karton, da die Preisunterschiede zwischen Gut, Önothek und Supermarkt meist nur rund 0,50–1 € pro Flasche betragen (und die Fattoria muss man schließlich erst anfahr-

ren). Auf der anderen Seite „genießt“ man einen Wein natürlich schon ganz anders, den man sozusagen an seiner „Geburtsstätte“ besucht hat.

### Vin Santo

Der „Heilige Wein“ wurde ursprünglich nur zu besonderen Anlässen gemacht und geht auf die bis in die Antike reichende Tradition zurück, Weine aus bereits getrockneten („rosinierten“) Trauben herzustellen.

Der süße bis halbsüße, nach getrockneten Aprikosen, kandierten Früchten und Nüssen duftende Wein wird bevorzugt zum (oder nach dem) Dessert zusammen mit toscanischem Mandelgebäck (*Cantucci*) getrunken.

### Grappa

Abfallentsorgung auf Italienisch. Das Kultgetränk hat in der Toscana zwar keine Tradition, wird aber natürlich gerne produziert. Und warum auch nicht, wenn man aus einem Komposthaufen – denn nichts anderes ist **Trester**: Kerne, Stiele, Häute – etwas so Gutes und Teures herstellen kann. Da die Güte praktisch ausnahmslos von der **Destillierung** abhängt (die darum auch von Spezialisten und nicht etwa von den Gütern selbst unternommen wird), ist es im Übrigen ein teuer bezahlter Irrtum, ein Grappa aus *Brunello* bürge bereits für Qualität. Auch an Parfüms und Chemieunterricht gemahnende Reagenzgläschen und Phiole zeugen in der Regel eher von der Geschäftstüchtigkeit der Hersteller als von einem besonders vollmundigen Inhalt.

## Kleiner kulinarischer Sprachführer

### Reservierung

Ich möchte einen Tisch reservieren	vorrei prenotare/riservare un tavolo
- für 2 Personen	per due persone
- für heute/	per questa/
morgen Abend	domani sera
- um 20 Uhr	alle otto
- auf den Namen ...	a nome di ...

### Im Restaurant

Die Speisekarte/ Rechnung, bitte	il menù/conto, per favore
Frühstück	prima colazione
Mittagessen	pranzo
Abendessen	cena
Gericht, Teller	piatto
Weinkarte	lista dei vini
Gedeck	coperto
Brot	pane
Salz und Pfeffer	sale e pepe
Essig und Öl	aceto e olio
mit/ohne	con/senza
Messer	coltello
Gabel	forchetta
Löffel	cucchiaio
Flasche	bottiglia
Glas	bicchiere
frisch	fresco

### Zubereitungen

gekocht	cotto, lessò
gegrillt	alla griglia, alla brace, ai ferri
gebraten	arrostito
geräuchert	affumicato
gefüllt	farcito, ripieno
fett/mager	grasso/magro
blutig	al sangue
ausgebacken	fritto, frittura
im Ofen	al forno
Kochfleisch	bollito (misto)
Braten	arrosto
Schmorbraten	arista

Spieß	spiedino
Rouladen	involtini
Ragout	spezzatino
Fleischklößchen	polpette
Schnitzel	scaloppina
Kotelett	costoletta
Brust	petto
Speck	pancetta, lardo
Schinken	prosciutto

### Fleisch / carne

Rind	manzo, bue
T-Bone-Steak	bistecca
Kalb	vitello
in Thunfischsauce	vitello tonnato
Kalbsaxe	ossobuco
Schwein	maiale
Spanferkel	porchetta
Kaninchen	coniglio
Lamm	agnello
Zicklein	capretto

### Geflügel / pollame

Ente	anatra
Fasan	fagiano
Gans	oca
Hähnchen	pollo
Perlhuhn	faraona
Taube	piccione
Truthahn	tacchino
Wachtel	quaglia

### Wild / selvaggina

Hase	lepre
Hirsch	cervo
Rebhuhn	pernice
Reh	capriolo
Wildschwein	cinghiale

### Buchtipp

- *Michael Blümke*: **Italienisch Kulinarisch**, der Sprachführer für Restaurant und Supermarkt, Kauderwelsch-Reihe, REISE KNOW-HOW Verlag

## Toscana pur

### Die schönsten und besten Restaurants

- **Il Cibrè**, Firenze (S. 185). Die „Essenz“ der toscanischen Küche, oder die Aromen der Toscana auf den Punkt gebracht. Ristorante, Trattoria, Caffè und Alimentari.
- **La Frateria di Padre Eligio**, Cetona (S. 613). Askese und Lebenslust zwischen Kreuzgang und Refektorium. Raffinement, aber ohne Luxus: Seehecht statt Loup de Mer, aber so liebevoll behandelt als wärs ein Madonnenbild.
- **Da Delfina**, Artimino (S. 206). Ländliche Bauernküche wie sie sein sollte – solide, einfach, ehrlich, gekonnt. Perfekt. Eine Institution.
- **Poggio Antico**, Montalcino (S. 595). Küche nach Gutsherren- und Weinbauernart. Ländlich-feudal, aber nie abgehoben. Ein kleines Wunder im Brunello-Country.
- **Albergaccio**, Castellina (S. 237). Stimmige Balance zwischen Tradition und Moderne, stets zuverlässig, nie abgehoben.
- **Dell’Orcio Interrato**, Montopoli (S. 397). Pfliffiges aus Mittelalter und Renaissance in wundersamem Ambiente plus Wahnwitzterrasse. Delizios!
- **Il Sale**, San Vincenzo (S. 528). Filigraner Aromenzauber auf einem intimen Logenplatz über der Etruskischen Riviera.
- **Olimpia**, Marina di Cecina (S. 516). Kein „an“, „auf“ oder „Dialog von“ – einfache, klassische und doch frech-originelle Fischküche vom Feinsten.
- **La Bottega del 30**, Castelnuovo Berardenga (S. 243). Toscana in der Puppenstube. Manchmal etwas geschmäckerlich, aber ganz entschieden delizios.
- **Antica Trattoria Botteganova**, Siena (S. 321). Sich in einem unattraktiven Vorort der attraktivsten Stadt der Toscana durchzusetzen, zeugt von Klasse. Frisch und stimmig.

### Die schönsten Trattorien & Osterien

- **Da Giulio in Pelleria**, Lucca (S. 428). Einfache, unverfälschte Regionalküche, fast wie Fastfood auf toscanisch. „Slow Food“ in Perfektion.
- **La Pentola dell’Oro**, Firenze (S. 186). „Mensa Sociale“, oder wie ein ehemaliger Kochpapst seinen Traum von der volkstümlichen Küche wahr machte.
- **Il Latini**, Firenze (S. 185). Der Himmel hängt voller Schinken. Atmosphärisch wie kulinarisch ein Volltreffer. Phänomen und Erlebnis.
- **Osteria dei Cavalieri**, Pisa (S. 498). Nie langweilig. Junges, buntgemisches Publikum, solide, schlanke Küche, einfallsreich, aber nie überdreht.
- **Osteria L’Aquilina**, La Paterna (S. 335). Ungeschönte, herzhaft, ehrliche Bauernkost auf einem renommierten Öko-Landgut in Landschaftsidylle.
- **Antica Porta di Levante**, Vicchio (S. 212). Außergewöhnlich gute und stets überraschende Küche, für das Gebotene nahezu geschenkt.
- **La Bottega**, Volpaia (S. 239). Eine Trattoria auf dem Land, wie sie sein sollte: herzhaft, Kost mit besten Zutaten, familiärer Service und nahezu anachronistische Preise.
- **Osteria del Carcere**, San Gimignano (S. 268). Köstliche Suppen, Terrinen, Wurst- und Käseplatten von besten Herstellern, eine Oase im Touristenort.
- **Locanda Castello di Sorci**, Anghiari (S. 361). Vergnügliche Landschänke, rustikal, billig, ungekünstelt und volkstümlich wie Jahrmarkt und Dante.
- **Da Nerbone**, Firenze (S. 187), Greve in Chianti (S. 232). Schlaraffenland bodenständiger urtoscanischer Genüsse und überlieferter Alltagsgerichte mitten im Markttreiben bzw. auf einem der schönsten Plätze der Toscana.

## Innereien / intestini

Kutteln	trippa
Leber	fegato
Leberspießchen	fegatelli
Niere	rognone
Hirn	cervello

## Fisch / pesce

Fischsuppe	zuppa di pesce
Aal	anguilla
Rotbarbe	triglia
Sardine	sarda
Schwertfisch	pesce spada
Seezunge	sogliola
Steinbutt	rombo
Stockfisch	baccalà, stoccafisso
Thunfisch	tonno
Lachs	salmone
Brasse	dorata
Wolfsbarsch	branzino, spigola
Rochen	razza
Forelle	trota

## Meeresfrüchte / frutti di mare

Krustentiere	crostacei
Garnelen	gamberetti/ mazzancolle
Hummerkrabben	scampi
Hummer	astice
Languste	aragosta
Krebs	gambero
Tintenfisch	moscardini seppie, calamari
Oktopus	polpo
Miesmuscheln	cozze
Venusmuscheln	vongole
Jakobsmuscheln	cappesante

## Gemüse / verdure

Artischocke	carciofo
Aubergine	melanzane
Bohnen	fagioli
Erbsen	piselli
Gurke	cetriolo
Kartoffeln	patate
Pommes Frites	patate fritte
Kichererbsen	ceci

Knoblauch	aglio
Kohl	cavolo
Kräuter	erbe (aromatiche)
Kürbis	zucca
Oliven	olive
(Stein-)Pilze	funghi (porcini)
Spargel	asparago
Spinat	spinaci
Tomaten	pomodori
Zwiebel	cipolla
gemischter Salat	insalata mista

## Getränke / bibite

Aperitif	aperitivo
Bier	birra
- vom Fass	alla spina
Eis(würfel)	ghiaccio
Fruchtsaft	succo di frutta
Kaffee (Espresso)	caffè
- mit wenig Milch	caffè macchiato
- Milchkaffee	caffè latte
- mit Alkohol	caffè corretto
- extra stark	caffè ristretto
Sahne	panna
Zucker	zucchero
Mineralwasser	acqua minerale
Sekt	spumante
Wein	vino

## Feiertage

### Die wichtigsten Feiertage

- **1. Januar.** Capodanno
- **6. Januar.** Epifania
- **Ostern.** Pasqua
- **25. April.** Festa della Liberazione (Tag der Befreiung 1945)
- **1. Mai.** Festa del Lavoro
- **2. Juni.** Festa della Repubblica (Tag der Republik)
- **15. August.** Ferragosto (Mariä Himmelfahrt)
- **1. November.** Ognissanti (Allerheiligen)
- **8. Dezember.** Festa dell'Immacolata (Mariä Empfängnis)
- **25. Dezember.** Natale
- **26. Dezember.** Santo Stefano
- *Karfreitag* und *Pfingstmontag* sind **keine Feiertage.**

## Die stimmungsvollsten historischen Feste

- **Palio**, Siena. Juli, Aug.
- **Luminaria di Santa Croce**, Lucca. 13. Sept.
- **Giostrò del Saracino**, Arezzo. Juni, Sept.
- **Balestro di Girifalco**, Massa Mma. Mai, Aug.
- **Bravio delle Botte**, Montepulciano. Aug.
- **Gioco del Ponte**, Pisa. Juni.
- **Calcio Storico**, Florenz. Mai, Juni.
- **Carnevale**, Viareggio. Febr./März.
- **Volterra A.D. 1398**, Volterra. Aug.
- **Torneo/Sagra**, Montalcino. Aug., Okt.

## Finanzen

- Seit der Einführung des **Euro** gibt es keine Umrechnungsprobleme mehr. Wir können beim Zahlen Leonardo da Vincis *Disegno* der menschlichen Anatomie (1 €) oder das Porträt Dantes (2 €) bewundern. Gesprochen hört sich der Euro wie *Ä-uhro* an, für Cent(s) hat sich *Centesimo* (Plural: -i) erhalten.
- **Kreditkarten**. *Carta Si!* In Italien gibt es fast doppelt so viele Stellen wie in Deutschland, die Karten akzeptieren, so fast alle Hotels, Restaurants, Supermärkte, Geschäfte, Tankstellen und Mautstationen. Selbst bei geringen Beträgen wird man nur selten mit Problemen konfrontiert. Von Barabhebungen per Kreditkarte ist eher abzuraten, da bis zu 5,5 % Gebühr einbehalten wird. Für bargeldloses Zahlen berechnet der Kreditkartenaussteller eine Auslandseinsatzgebühr von 1–2 %.
- **Bankautomaten** (*bancomat*), an denen man rund um die Uhr mit der Maestro-(EC-) Karte abheben kann, gibt es in jeder Kleinstadt. Je nach Hausbank wird pro Abhebung eine Gebühr von 3–4 €/5–6 Sfr berechnet.
- **Banken** sind in der Regel Mo–Fr 8.30–13.30 und 15–16 Uhr geöffnet.
- **Kassenbeleg**. Egal ob beim Bäcker, im Hotel, Restaurant oder in der Bar: Man muss warten, bis die Kasse die Quittung (*scontrino fiscale*) ausspuckt, diese aufbewahren und auf Verlangen vorzeigen. Die Steuerpolizei (*guardia di finanza*) wittert überall Betrug.

## Gesundheit

### Medizinische Versorgung

- **Notarzt**. Tel. 118.
- **Ärztliche Behandlung und Krankenversicherung**. Die gesetzlichen Krankenkassen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz garantieren eine Behandlung auch im akuten Krankheitsfall in Italien. Voraussetzung dafür ist eine gültige Europäische Versicherungskarte der Krankenkasse.

Im Krankheitsfall besteht Anspruch auf ambulante oder stationäre Behandlung bei Ärzten der staatlichen Gesundheitsfürsorge (ASL) und in staatlichen Krankenhäusern.

### Bisse & Stiche

- **Schlangen**. Lebensgefährlich werden kann nur der Biss der **Aspis-Viper** (*la vipera*), Kennzeichen: breiter, dreieckiger Kopf, auffällig abgesetzter Schwanz. Der Vipernbiss ist leicht zu erkennen: die Bissstelle bildet ein exaktes Dreieck. Im Notfall sofort einen Arzt aufsuchen; die Wunde nicht aussaugen, leicht abbinden und ruhig stellen.
- **Skorpione** (*lo scorpione*) werden in der Toscana bis zu 5 cm groß; ihr Stich tut zwar weh, ist aber nicht gefährlich.
- **Zecken** (*la zecca*) gibt es im Frühjahr zuhauf. Sie sind zwar definitiv harmloser als ihre Kollegen etwa in Bayern oder Niederösterreich, aber speziell für Wander- oder Trekkingurlauber kann eine Impfung nicht schaden. Zur Entfernung mit der Pinzette sollte man möglichst nah an der Haut ansetzen und die Zecke nach oben abheben.
- **Quallen** (*la medusa*) können hier und da an Stränden auftauchen. Der Hautkontakt mit ihnen ist unangenehm bis schmerzhaft, aber ansonsten ungefährlich.
- **Stechmücken** (*la zanzara*) sind in Florenz ebenso zuhause wie auf dem Land. Da hilft nur entsprechende Kleidung und ein guter Insektenschutz.

- **Erste Hilfe.** Stationen (*pronto soccorso*) findet man in jedem Krankenhaus. In Touristengebieten leistet die *guardia medica turistica* kostenlos Erste Hilfe.
- **Apotheken** haben meist von Mo–Fr 8.30–12.30, 16.30–19 Uhr geöffnet; Not- und Wochenenddienste sind angeschlagen.

## Haustiere

Der **EU-Heimtierausweis**, der u. a. die Tollwutimpfung attestiert, ist Pflicht. Außerdem muss Hund oder Katze mit einem **Microchip** oder übergangsweise nur noch bis 2. Juli 2011 mit einer lesbaren Tätowierung gekennzeichnet sein.

Größere Hunde unterliegen theoretisch einer Maulkorb-Pflicht, seit 2009 müssen Hunde an einer Leine (nicht länger als 1,50 m!) geführt werden. In öffentlichen Parks sind Hunde verboten, in Zügen ebenfalls, wenn sie mehr als 6 kg wiegen. Hundestrände unter [www.dog-beach.it](http://www.dog-beach.it).

### Buchtipps

- **Mark Hofmann: Verreisen mit Hund.** Nützliche Informationen für das Reisen mit dem Vierbeiner, Praxis-Reihe, REISE KNOW-HOW Verlag

## Informationen

Kostenloses Karten- und Informationsmaterial sowie Hotelverzeichnisse der einzelnen Provinzen erhält man bei den Büros der **Italienischen Zentrale für Tourismus ENIT**. Bestellung über die Stadtbüros oder online (auch Download). Anfragen möglichst speziell und

detailliert halten, sonst erhält man stereotypes Standardmaterial – zu jeder Provinz gibt es Broschüren, Listen, Karten, Prospekte und Verzeichnisse aller Art! Die meisten Materialien sind erfahrungsgemäß im April/Mai vorrätig.

### ENIT in Deutschland

- Barckhausstr. 10, D-60325 **Frankfurt/M.**, Tel. 069/23 74 34, [frankfurt@enit.it](mailto:frankfurt@enit.it), [www.enit-italia.de](http://www.enit-italia.de).

### ENIT in Österreich

- Kärntner Ring 4. A-1010 **Wien**, Tel. 01/505 16 39, [vienna@enit.it](mailto:vienna@enit.it).

### ENIT in der Schweiz

- Uraiastr. 32, CH-8001 **Zürich**, Tel. 043/466 40 40, [zurich@enit.it](mailto:zurich@enit.it).

### Informationsstellen in der Toscana

- **Call Center Nazionale.** Aktuelle Auskunft für Touristen in puncto Verkehr, Sicherheit, Gesundheit, Veranstaltungen, Ausstellungen, Museen usw. (auch auf Deutsch). Tgl. gebührenfrei 8–23 Uhr Tel. 800 11 77 00 (*numero verde*), aus dem Ausland Tel. 0039 06 87 41 90 07 (gebührenpflichtig).
- In **Florenz** gibt es eine zentrale Auskunftsstelle für die Region Toscana: *Giunta Regionale*, Via di Novoli 26, I-50127 Firenze, Tel. 05 54 38 21 11, [www.regione.toscana.it](http://www.regione.toscana.it).
- **Fremdenverkehrsbüros.** Praktisch jeder größere Ort hat ein Auskunftsbüro, in dem kostenlose Unterkunftsverzeichnisse, Stadt- und Umgebungspläne, diverses Prospektmaterial etc. ausgegeben werden. Auch hier erweist es sich als sinnvoll, stets so konkret als möglich nachzufragen (z. B. Weine, Gastronomie, Trekking, Öffnungszeiten Museen), sonst erhält man nur das „gängige“ Material. Nicht selten findet man interessante Broschüren oder Karten gerade da, wo man sie am wenigsten erwartet (in Tourismuszentren ist das Kontingent am ehesten erschöpft).

## Landkarten

- Örtliche **APT-Büros** verfügen über (kostenlose) Karten der jeweiligen Provinz.
- **Toscana**, reiß- und wasserfest, mit exakten Höhenlinien, GPS-tauglich; 1:200.000, world mapping project, REISE KNOW-HOW Verlag.
- **Wanderkarten** sind oft bei örtlichen Fremdenverkehrsämtern erhältlich.
- Brauchbar sind auch die Wander- und Radtourenkarten von **Kompass** im Maßstab von 1:50.000 (Florenz u. Chianti, Siena u. Chianti, Pienza, Montalcino und Amiata, Maremma usw.); [www.kompass.at](http://www.kompass.at).
- Karten für insgesamt 305 **toscanische Regionen** kann man beim Geografischen Militärinstitut bestellen: *Istituto Geografico Militare*, 50129 Firenze, Viale Filippo Strozzi 15, Tel. 055 49 64 16, [www.igmi.org](http://www.igmi.org).
- Im **Centro Cartografico del Riccio** in Florenz findet man alle genannten Landkarten – und noch einige mehr. Via E. Pistelli 46, Tel. 05 56 12 03 23, [www.riccio.it](http://www.riccio.it).

## Buchtipps

- *Wolfram Schwieder: Richtig Kartenlesen*, Praxis-Reihe, REISE KNOW-HOW Verlag

## Internet

Fast alle **Hotels** verfügen über eine eigene Homepage und sind über E-Mail zu erreichen.

**Internet-Cafés** gibt es überall dort, wo Touristen sind.

Italienische **Web-Seiten** sind meistens auch in englischer Sprache verfasst und bieten eine Fülle an Informationen, die aber bedauerlicherweise nicht immer richtig (und/oder vollständig) sind. Unter dem Suchbegriff *Comune* plus Ortsnamen lassen sich die Internetseiten einzelner Orte mit

Informationen zu aktuellen Veranstaltungen, Übernachtungsmöglichkeiten, Öffnungszeiten usw. einsehen. Bei mehreren Optionen *sito ufficiale* wählen.

## Informationen aus dem Internet

### Staat, Provinzen, Kommunen

- [www.turismo.intoscana.it](http://www.turismo.intoscana.it)  
Beste Anlaufstelle für Veranstaltungen, Adressen usw.
- [www.enit-italia.de](http://www.enit-italia.de)  
Ital. Zentrale für Tourismus
- [www.regione.toscana.it](http://www.regione.toscana.it)
- [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it)
- [www.firenzeturismo.it](http://www.firenzeturismo.it)
- [www.chianti.it](http://www.chianti.it)
- [www.teresiena.it](http://www.teresiena.it)
- [www.luccatourist.it](http://www.luccatourist.it)
- [www.costadeglietruschi.it](http://www.costadeglietruschi.it)
- [www.lamaremmafabene.it](http://www.lamaremmafabene.it)
- [www.pisaunicaterra.it](http://www.pisaunicaterra.it)
- [www.pratoturismo.it](http://www.pratoturismo.it)
- [www.pistoia.turismo.toscana.it](http://www.pistoia.turismo.toscana.it)
- [www.apr.arezzo.it](http://www.apr.arezzo.it)
- [www.apr.massacarrara.it](http://www.apr.massacarrara.it)
- [www.aprversilia.it](http://www.aprversilia.it)
- [www.amiataturismo.it](http://www.amiataturismo.it)
- [www.volterratur.it](http://www.volterratur.it)
- [www.agriturismo.regione.toscana.it](http://www.agriturismo.regione.toscana.it)
- [www.beniculturali.it](http://www.beniculturali.it)  
Ministerium f. Kunst u. Kultur
- [www.autostrade.it](http://www.autostrade.it)  
Infos zur ital. Autobahn
- [www.trenitalia.com](http://www.trenitalia.com)  
Eisenbahn (Fahrpläne, Preise, Buchungen)
- [www.toscanaviva.com](http://www.toscanaviva.com)
- [www.terraditoscana.com](http://www.terraditoscana.com)
- [www.touringclub.it](http://www.touringclub.it)
- [www.welcometoitalyonline.it](http://www.welcometoitalyonline.it)

- [www.toscana.net](http://www.toscana.net)
- [www.firenze.net](http://www.firenze.net)
- [www.florenceby.com](http://www.florenceby.com)
- [www.arca.net/uffizi](http://www.arca.net/uffizi)  
Uffizien virtuell, auch Tickets
- [www.borghitoscani.com/de](http://www.borghitoscani.com/de)
- [www.slowtrav.com/italy](http://www.slowtrav.com/italy)
- [www.toscana-online.de](http://www.toscana-online.de)
- [www.paginegialle.it](http://www.paginegialle.it)  
Gelbe Seiten
- [www.geoplan.it](http://www.geoplan.it)

### Hotelsuche/-reservierung

- [www.agriturismo.it/toscana.asp](http://www.agriturismo.it/toscana.asp)
- [www.camping.it](http://www.camping.it)
- [www.guidacampeggi.com](http://www.guidacampeggi.com)
- [www.bbitalia.it](http://www.bbitalia.it)
- [www.bed-and-breakfast-italien.com](http://www.bed-and-breakfast-italien.com)
- [www.venere.com](http://www.venere.com)
- [www.bookonline.it](http://www.bookonline.it)
- [www.tuscany.net](http://www.tuscany.net)

### Internet, Handyverleih, Versand

- [www.internettrain.it](http://www.internettrain.it)  
Über 35 Toscana-Filialen

## Museen

### Öffnungszeiten

- Es herrscht fröhliche Anarchie – wo geöffnet sein sollte, steht *chiuso* dran, es gelten **Winter- oder Sommeröffnungszeiten** etc.
- **Montags** haben die meisten, aber keineswegs alle Museen geschlossen, und durchgehend sind nur wenige offen. Am sichersten ist es, einen Museumsbesuch für den Vormittag zu planen. APT-Büros größerer Städte haben eine (meist monatlich!) aktualisierte Liste der Öffnungszeiten von Museen und Kirchen.

### Eintrittspreise

- Die **Eintrittspreise** schwanken zwischen 2,50–10 €.
- In **staatlichen Museen** haben Personen bis zu 18 und über 65 Jahre freien Eintritt, 18–

### Die ungewöhnlichsten Museen

- Museo delle Statue-Stele, **Pontremoli**
- Museo La Specola, **Firenze**
- Museo Etrusco Guarnacci, **Volterra**
- Museo del Marmo, **Carrara**
- Museo Geotermia, **Larderello**
- Museo Leonardiano, **Vinci**
- Museo della Figurina di Gesso, **Coreglia Antelminelli**
- Santa Mustiola (Katakomben), **Chiusi**
- Rocca San Silvestro, **Campiglia Mma.**
- Museo della Sinopie, **Pisa**

25-jährige zahlen den halben Preis (Ausweis bereithalten). In einigen Städten gibt es verbilligte **Sammelkarten** für mehrere Museen. • Telefonische und online-**Kartenreservierung** für staatliche Museen ist in einzelnen Städten (Florenz, Arezzo, s. dort) gegen Aufpreis möglich.

## Notrufe

- Tel. 113 **SOS**
- Tel. 112 **Carabinieri**
- Tel. 115 **Feuerwehr**
- Tel. 116 **Pannenhilfe ACI**
- Tel. 118 **Ambulanz**
- Tel. 01802/22 22 22 **ADAC** Notrufzentrale und Pannen-Service.
- Tel. 02/66 15 95 53 Notrufzentrale des **ÖAMTC**.

## Öffnungszeiten

- Was den Reisenden ganz schön aus dem Konzept bringen kann, ist die lange **Mittagspause**, die im Extremfall von 12–17 Uhr dauern kann und ebenso Läden wie Kirchen, Tankstellen oder Museen betrifft.
- Viele **Ämter** sind nach der Mittagspause praktisch überhaupt nicht mehr ansprechbar.
- Öffnungszeiten von **Geschäften** variieren lokal (auf den Aushang *orario* im Schaufenster achten). Man kann davon ausgehen, dass Läden im Durchschnitt Mo–Sa 9–13, 16–20 Uhr geöffnet sind, im Sommer kann sich die Mittagspause bis 17.30 Uhr verlängern.

- Lebensmittelgeschäfte haben in der Regel Mittwoch nachmittag geschlossen, Montag Vormittag die meisten Einzelhandelsgeschäfte (Mode, Elektrik, Haushaltswaren). Zusätzliche Regelungen gelten in Tourismuszentren.
- **Durchgehend geöffnet** sind Einkaufszentren (meist) am Stadtrand.
- **Tankstellen** haben in der Regel nur auf der Autostrada durchgehenden Service. Viele haben jedoch 24-Std.-Automatenservice.
- **Kfz-Papiere.** Neben Führerschein und Kfz-Schein sollte man die Grüne Versicherungskarte für alle Fälle dabei haben (nicht Pflicht, aber ...).
- Trotz EU: das **Nationalitäten-Kennzeichen** ist ohne Euro-Schild obligatorisch.

## Reisen im Land

### Mit dem eigenen Kfz

Die Mehrzahl der Toscana-Entdecker kommt mit dem Auto. Diese Art der Mobilität ist zwar erlebnisreich und unproblematisch, kann für reine Städtetouren allerdings u. U. auch stressig werden (Parkprobleme, Angst vor Diebstahl etc.). Zur Hauptreisezeit kann die kleinste Ortsdurchfahrt zur Stauffalle werden, die viel Zeit und Schweiß erfordert.

### Straßennetz

Das Straßennetz der Toscana ist in gutem bis sehr gutem Zustand und bietet zahlreiche Alternativen. Allerdings sollte man sich darauf einstellen, dass gerade die schönsten Routen dank der geografischen Gegebenheiten alles andere als „Rennstrecken“ sind und fast immer mehr Zeit in Anspruch nehmen als die reine Distanz verheißt. Gebührenfreie, vierspurige **Schnellstraßen** (*superstrade* oder *raccordi*) verbinden Florenz mit Siena sowie Livorno und anschließend die Küste entlang bis zur Südgrenze der Toscana. Gebührenpflichtig sind dagegen die grün ausgeschilderten **Autobahnen** (*autostrade*). Im Übrigen unterscheidet man drei Kategorien von Straßen:

## Post

- **Postämter** sind in größeren Orten werktags durchgehend 8.30–19 Uhr geöffnet, in kleineren Ortschaften oft nur am Vormittag.
- Das **Porto** für Postkarten und Briefe bis 20 g in EU-Länder (inkl. Schweiz) beträgt 0,41 €. Der Aufkleber *posta prioritaria* (0,62 €) beflügelt die italienische Post und lässt Briefe manchmal schon(!) in 3 Tagen in Deutschland sein. **Briefmarken** (*francobolli*) werden auch in Tabacchi-Läden verkauft.
- **Postlagernde Sendungen** (*fermo posta*) nimmt jedes Postamt entgegen. Bei Abholung muss sich der Empfänger ausweisen.

## Rauchen

Bereits seit 2005 ist in Italien das Rauchen in öffentlichen Räumen (Café, Bar, Restaurant, Hotel etc.) **verboten**. Spezielle Raucherzonen in Restaurants (*area per fumatori*) sind selten, Tische im Freien – da gilt das Verbot nicht! – bei Rauchern umso begehrt.

## Reisedokumente

- Für EU-Bürger sowie für Schweizer Staatsbürger ist ein gültiger **Personalausweis** oder Reisepass erforderlich. Wer länger als drei Monate bleibt, braucht theoretisch ein Visum. Kinder unter 16 Jahren müssen im Elternausweis eingetragen sein oder einen Kinderpass besitzen.

### Campagna oder Wildnis – die faszinierendsten Parks

- Parco Naturale della Maremma, **Alberese**
- Parco Minerario di San Silvestro, **Campiglia Mma.**
- Parco Faunistico del Amiata, **Arcidosso**
- Parco di Pinocchio, **Collodi**
- Giardino dei Tarocchi, **Capalbio**
- Oasi di Orbetello, **Orbetello**
- Villa Grabau, **San Pancrazio/Lucca**
- Centro Carapax, **Massa Mma.**
- Giardino di Daniel Spoerri, **Seggiano**
- Parco Sculture del Chianti, **Pievasciata/Siena**

die meist gut ausgebauten **Staatsstraßen** (*strade statale*, abgekürzt SS), die kleineren **Provinzstraßen** (*strade provinciale*, SP) und die kleinste Nebenstrecken verbindenden **Kommunalstraßen** (*strade comunale*, SC). Wen unbeschilderte Feldwege reizen, sollte wissen, worauf er sich ggf. einlässt (Schlamm, Staub, Steinbrocken, Steilabhänge, fehlende Wendemöglichkeiten).

- [www.autostrade.it](http://www.autostrade.it)
- [www.infotrafic.it](http://www.infotrafic.it)

### Verkehrsregeln

**Geschwindigkeitsbeschränkungen** für Pkw, Motorräder und Wohnmobile bis/über 3,5 t auf Autobahnen 130 (100) km/h, Schnellstraßen 110 (80) km/h, Landstraßen 90 (80) km/h, in geschlossenen Ortschaften 50 km/h. Motorräder unter 150 ccm sind auf Autobahnen verboten, ebenso privates Abschleppen. Auf Autobahnen und Schnellstraßen ist **Abblendlicht** tagsüber obligatorisch. Vorgeschrie-

ben ist auch eine **Unfall-Warnweste**. Das Nichtanlegen im Fall einer Panne wird mit einem Bußgeld geahndet. **Handys** sind nur mit Freisprecheinrichtung erlaubt.

Die **Promillegrenze** beträgt 0,5, Raser und andere Verkehrssünder werden unnachgiebig zur Kasse gebeten.

### Tanken

**Reservekanister** sind **verboten**. Daher sollte man auf dem Land damit rechnen, dass der *distributore* immer mittags, einen beliebigen Tag in der Woche und häufig auch sonntags geschlossen hat.

### Parken

Parken innerhalb von Ortschaften ist immer problematisch – erstens wird erst bei dieser Gelegenheit so richtig deutlich, dass Italien die **höchste Verkehrsdichte Europas** aufweist, zweitens präsentieren sich immer mehr Zentren von Städten und selbst kleineren Ortschaften **verkehrsberuhigt** – was im Prinzip heißt „wir müssen draußen bleiben“. Konkret gehandhabt wird das letztlich in jeder Stadt anders (und ändert sich leider auch häufig). Wer möglichst nahe bei seiner Unterkunft parken will, sollte die ruhigen Mittagsstunden zur Anfahrt nutzen, in denen zudem, wenn überhaupt, noch am ehesten freie Plätze zu finden sind. **Hotels** können **Genehmigungen** ausstellen, die zum Parken auf für Anwohner reservierten Parkzonen (*riservato ai residenti*) berechtigen. Wer über Nacht auf der Straße parkt, sollte die Schilder mit den Zeiten der

## Verkehrsschilder

- **rallentare** langsam fahren
- **senso unico** Einbahnstraße
- **strada senza uscita** Sackgasse
- **deviazione** Umleitung
- **sbarrato** gesperrt
- **divieto di accesso** Zufahrt verboten
- **uscita veicoli** Ausfahrt
- **zona rimorchio** Abschleppzone
- **zona rimorzione**
- **traffico limitato** eingeschränkter Verkehr

Straßenreinigung oder des Wochenmarkts beachten; steht man dem Reinigungsauto oder einem Marktstand im Weg, wird rigoros abgeschleppt.

**Parkplätze** mit gelber oder schwarz-gelber **Markierung** kennzeichnen Plätze für Anwohner, Busse, Taxis etc., blau markiert bedeutet gebührenpflichtig, auf weißen Parkflächen kann in der Regel gratis geparkt werden.

## Mietwagen, -motorräder & -roller

Alle international bekannten **Autovermieter** wie *Avis*, *Hertz*, *InterRent* etc. haben Filialen in größeren Städten, Touristenorten und auf Flughäfen. Zu Spitzenzeiten empfiehlt sich Buchung bereits vor Abreise, ansonsten sind einheimische Firmen vor Ort (z. B. *Maggiore*) eventuell günstiger.

**Voraussetzungen:** man muss über 21 Jahre alt sein und seit mindestens einem Jahr den Führerschein haben. Wer keine Kreditkarte vorzeigen kann, hat eine Kautions hinterlegen.

Zumindest in großen Städten wie Florenz kann man **Vespas und Motorräder** mieten. Für einen 125 ccm-

Scooter (inkl. Helm), mit dem man auch Überlandfahrten unternehmen kann, sind je nach Saison rund 42–52 €/Tag, für eine 400er Honda etwa das Doppelte anzulegen. Wochenpauschalen sind bis 50 % günstiger.

**Fahrräder**, auch einigermaßen leistungsfähige Rennräder und Mountain Bikes, können in verschiedenen Orten gemietet werden. Die Qualität ist naturgemäß unterschiedlich.

## Mit der Bahn

Das Streckennetz der **staatlichen Eisenbahngesellschaft FS** (*Ferrovie dello Stato*) ist gut ausgebaut, die Züge modern, die Preise äußerst günstig (100 km ca. 8 €). *Rapido* und *Intercity* sind am schnellsten (Halt nur in größeren Orten, 30 % Zuschlag), gefolgt von *espressi* und *diretti*, während *locali*, wie schon der Name sagt, Bummelbahnen sind, die bei jeder Scheune halten. In Verbindung mit dem weit verzweigten Busnetz kann man so fast jeden Ort der Toscana mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen. Fahrradtransport ist bei Diretto- und Lokalzügen kein Problem.

**Tickets** (*biglietti*) sind vor der Fahrt zu kaufen – ohne Aufschlag auch im Reisebüro; das Nachlösen im Zug kommt 20 % teurer. Viele Stationen verfügen nur über Fahrkarten-Automaten (meist ohne Wechsler oder Geldrückgabe). Vor Betreten des Bahnsteigs muss die Karte an einem automatischen Entwerter abgestempelt werden. Eine Rückfahrkarte ist billiger als zwei einfache Fahrten. Die *FS* bie-

tet folgende **Sondertarife** an: Ermäßigungen bis zu 25 % erhalten Jugendliche unter 26 (*Carta Verde*) und Senioren über 60 (*Carta d'Argento*) sowie Gruppen ab 10 Personen. Alle Sonderfahrkarten sind zuschlagspflichtig. Online-Buchungen sind generell 5 % billiger.

Informationen über Fahrpläne, Anschlüsse etc. sind unter der Telefonnummer 89 20 21 der **Bahnauskunft** abrufbar (0,54 €/Min.)

- [www.trenitalia.com](http://www.trenitalia.com)
- [www.ferroviedellostato.it](http://www.ferroviedellostato.it)

### Die wichtigsten Linien

- Die Küste entlang von Massa/Carrara südwärts über Viareggio, Pisa, Livorno, Grosseto Richtung Rom.
- Von Viareggio über Lucca, Pistoia und Prato nach Florenz.
- Von Pisa über Empoli nach Florenz.
- Von Pisa über Empoli nach Siena.
- Von Florenz über Arezzo Richtung Chiusi – Orvieto oder Cortona – Perugia.
- Von Siena über Buonconvento nach Grosseto.
- Zwei besonders interessante **Nebenlinien** führen von der Lunigiana (Aulla) durch die Garfagnana nach Lucca und von Cecina an der Küste nach Volterra.

### Mit dem Omnibus

**Überlandbusse** werden ausschließlich von privaten Unternehmen betrieben. Das dichte Netz sorgt dafür, dass auch der letzte Winkel der Toscana erreichbar ist – und sei es manchmal nur einmal am Tag. Mit dem Zug kommt man i. d. R. schneller, mit dem Bus etwas günstiger ans Ziel. Busbahnhöfe liegen in größeren Städten immer zentral; Tickets müssen vor Fahrtbeginn im Ta-

bakladen, am Automaten oder beim Busunternehmen erworben werden; gültig wird die Karte erst durch die Entwertung im Bus. Dasselbe gilt für **Stadtbusse**; der Fahrpreis richtet sich nach der Geltungsdauer (60 oder 120 Minuten).

- [www.busweb.it](http://www.busweb.it)
- [www.lazzi.it](http://www.lazzi.it)
- [www.sitabus.it](http://www.sitabus.it)

### Mit dem Taxi

Taxifahren ist etwas preisgünstiger als bei uns, allerdings gibt es zahlreiche **Zuschläge**: von 22–7 Uhr, an Sonn- und Feiertagen, mit Gepäck, für Fahrten von und zum Flughafen etc. Bestellt man ein Taxi telefonisch, muss die Anfahrt bezahlt werden.

### Mit dem Schiff

Fähren verkehren zu den Inseln *Elba*, *Gorgona* und *Capraia* von Livorno aus; der Haupteinschiffungsort für Elba ist jedoch Piombino (s. jeweils dort). Von Porto Santo Stefano aus erreicht man die Inseln *Giglio* und *Giannutri*.

- [www.toremarm.com](http://www.toremarm.com)
- [www.mobylines.de](http://www.mobylines.de)

### Individuelles Erleben

Sprechen, Malen, Kochen, Bildhauern, Töpfern, Musizieren, Restaurieren, Ur-schrei oder auf dem Bauernhof unter Gleichgesinnten „die Seele baumeln lassen“ – es gibt fast nichts, was man in der Toscana nicht im „passenden Ambiente“ üben oder erlernen kann. Die wirklich guten Tipps bekommt

man freilich nur von Freunden und Bekannten, die es schon mal ausprobiert haben. Einige (ausgewählte) Adressen sind im Praktischen Teil unter den einzelnen Orten zu finden.

## Routen

Das **magische Dreieck** zwischen *Florenz*, *Siena* und *Lucca* (Pisa) zieht die meisten Gäste an. Fast unverzichtbar, wenn man noch nie in der Toscana war. Zum Besuchsprogramm sollten unbedingt *Prato* und *Pistoia* sowie *San Gimignano* und *Volterra* gehören, von *Lucca* und *Pisa* sind es nur wenige Kilometer ans Meer nach *Viareggio*. An- und Rückfahrt kann man variabel gestalten, indem man einmal über *Bologna-Florenz* und einmal über *Parma-Pisa* (über *Massa-Carrara*) fährt.

Wer sich von dem Gedanken frei machen kann, ohne *David* und *Uffizien* (bzw. *Gucci* und *Pucci*) nicht die „ganze“ Toscana gesehen zu haben, dem raten wir zu einem **gesonderten Aufenthalt in Florenz**, vom „Schnupperwochenende“ per Bahn/Flug bis zu 1 Woche inkl. Ausflügen nach *Fiesole*, *Prato* etc.

Für die **Baderoute** empfiehlt sich keinesfalls der August (es sei denn man bleibt längere Zeit an einem Ort). Zwischen den flachen, breiten Stränden von *Marina di Massa* und *Marina di Carrara* im Norden und den schmalen Buchten und Nehrungen am *Monte Argentario* im Süden liegen kaum mehr als 300 km.

Einen ganz eigenen Reiz bietet die (selbstverständlich nur vergleichswei-

## Wo Filme enden – die schönsten Plätze

- **Il Campo**, Siena
- **Campo dei Miracoli**, Pisa
- **Piazza Anfitheatro**, Lucca
- **Mercatale**, Greve in Chianti
- **Piazza Duomo**, Massa Mma.
- **Piazza Vecchietta**, Castiglione d’Orcia
- **Piazza Grande**, Arezzo
- **Piazza Piccolomini**, Pienza
- **Piazza della Cisterna**, San Gimignano
- **Piazza dei Priori**, Volterra

## Am Ende des Wegs – die hübschesten Dörfer

- **Bagno Vignoni**
- **Lucignano**
- **Certaldo**
- **Santa Fiora**
- **Roccalbegna**
- **San Quirico d’Orcia**
- **Barga**
- **Campiglia Mma.**
- **Sovana**
- **Scarperia**
- **Talamone**

se!) „unerschlossene“ **Südtoscana** südlich von *Siena* und *Grosseto*. Alles wirkt offener, weiträumiger, „südlicher“ (aber auch deutlich ärmer).

Liebhabern urwüchsiger **Natur und Landschaften** seien insbesondere folgende Routen ans Herz gelegt:

- Über *Lunigiana* (mit oder ohne *Carrara*) und *Garfagnana* nach *Lucca*.
- Über *Mugello* und *Casentino* nach *Arezzo*.
- Über *Mugello* und *Chianti Classico* nach *Siena*.
- Über *Lunigiana* und *Carrara* die Küste entlang durchs Hinterland der *Colline Metallifere* (*Pisa*, *Volterra*, *Massa Mma.*, *Siena*).



## Sicherheit

Toscaner sind grundehrliche Menschen (neben denen sich Touristen oft wie schamlose Austrickser ausnehmen), die nicht einmal von der Integrität ihrer Landsleute, der Italiener, hundertprozentig überzeugt sind.

Jugendbanden auf Mopeds, Trickdiebe sogar in Kirchen, Langfinger bei größeren Menschenansammlungen und Automarder auf einsamen Parkplätzen gibt es, wie in allen touristischen Zentren, aber natürlich auch in der Toscana. Es ist daher ratsam, **Pa-**

**piere und Wertsachen im Hotel zu deponieren** oder für andere nicht sichtbar am Körper zu tragen sowie keine Wertgegenstände im Auto liegen zu lassen.

Wenn das Unvermeidliche doch einmal passiert ist: sofortige **Anzeige bei der Polizei** (*questura*) erstatten (wichtig für Schadensmeldung bei Reiseversicherungen). Sind Kreditkarten, Mobiltelefon o. Ä. abhanden gekommen, lassen Sie diese sperren (siehe „Geld“ und „Telefon“) und konsultieren Sie ggf. eine diplomatische Vertretung (Adressen s. „Dipl. Vertretungen“).

## Sport & Fitness

Von Katamaran- und Tauchkursen an der Etruskischen Riviera bis zum Skifahren am Monte Amiata, das Angebot an Aktivitäten wird von Jahr zu Jahr größer – auch in der Toscana hat man die Zeichen der Zeit erkannt. Mit den Angeboten wächst allerdings auch die Unübersichtlichkeit und die Zahl der unseriösen Zeitgenossen, die sich in den Haifischgewässern der Freizeitindustrie tummeln. Im Gefolge von Wellness (*benessere*), Fitness und Selbstverwirklichung hat in den letzten Jahren eine erstaunliche Renaissance der zahlreichen, zuletzt schon arg im Niedergang befindlichen **Thermen** eingesetzt. Mit der Zeit geht die Toscana auch mit der Einrichtung immer neuer **Golfplätze** (zurzeit 35).

ENIT- und APT-Büros halten spezielle Prospekte für Aktiv-Urlauber bereit.

- [www.federgolf.it](http://www.federgolf.it)
- [www.termeditoscana.com](http://www.termeditoscana.com)
- [www.italienwandern.de](http://www.italienwandern.de)

## Sprache

Nirgendwo in Italien wird so „rein“ gesprochen wie in der Toscana, kein Wunder, denn die toscanische Volkssprache (*volgare*) hat schon seit dem 14. Jh. (*Dante, Petrarca, Boccaccio*) die Entwicklung des Italienischen entscheidend geprägt.

Auch (und gerade) im Zeitalter des Tourismus schätzen es die Toscani, wenn man ihre Sprache spricht. Man wird sofort aus der Kategorie Tourist gestrichen und in die Kategorie Mensch eingereiht, mit dem man über Essen, Familie und Sport plaudern kann.

Musterhafte **Aussprache** erleichtert die Kommunikation, wobei man aber auf Eigenheiten gefasst sein muss. Das „c“ vor dunklen Vokalen (a, o, u) wird selten wie „k“ gesprochen, sondern entweder gehaucht wie ein „h“ oder tief im Rachen wie ein „ch“ gekratzt (sodass aus *mia casa* ein *mia hasa* oder *mia chasa* wird), während das „c“ vor „e/i“ statt zu „tsch“ zu einem weichen *scheschi* (*cecì*, Kichererbsen) wird.

**Fremdsprachen** (überwiegend Englisch) werden in besseren Hotels und Restaurants gesprochen, Deutsch ist bevorzugt an der Küste verbreitet.

## Kleiner Sprachführer

### Aussprache

c und ch wie k

**aber:** vor e und i wie *tsch*  
sch wie sk

g und gh wie g

**aber:** vor e und i wie *dsch*  
gl und gn wie *lj* bzw. *nj*

Doppellaute (ie, au) und Doppelkonsonanten (ll) immer getrennt sprechen

## Grundwortschatz

ja/nein	si/no
danke	grazie
bitte	per favore
(Antwort auf grazie)	prego
wie bitte?	come?
entschuldigung	scusi
es tut mir leid	mi dispiace
ich möchte	vorrei
haben Sie ...?	ha ...?
ich verstehe nicht	non capisco
ich spreche wenig (Italienisch)	parlo poco (Italiano)
das gefällt mir (nicht)	(non) mi piace
ich möchte lieber	preferisco
in Ordnung	va bene
groß/klein	grande/piccolo
heiß/kalt	caldo/freddo
offen/geschlossen	aperto/chiuso
rechts/links	destra/sinistra
gut/schlecht	buono/cattivo
schnell/langsam	presto/lento
viel/wenig	molto/poco
teuer/billig	caro/economico

## Begrüßung

guten Tag	buon giorno
guten Abend	buona sera
	(ab frühem Nachmittag)
gute Nacht	buona notte
auf Wiedersehen	arrivederci
wie geht es?	come sta/va
bis bald	a più tardi
bis morgen	a domani
tschüs	ciao

## Fragewörter

wo?	dove?
wann?	quando?
warum?	perchè?
wie viel (kostet)?	quanto (costa)?
wie?	come?
was ist das?	che cosa è questo?
gibt es/haben Sie?	c'è? (Pl. ci sono?)

## Wochentage, Monate

Montag	lunedì
Dienstag	martedì
Mittwoch	mercoledì
Donnerstag	giovedì
Freitag	venerdì
Samstag	sabato
Sonntag	domenica
Januar	gennaio
Februar	febbraio
März	marzo
April	aprile
Mai	maggio
Juni	giugno
Juli	luglio
August	agosto
September	settembre
Oktober	ottobre
November	novembre
Dezember	dicembre
Frühling	primavera
Sommer	estate
Herbst	autunno
Winter	inverno

## Zahlen

0	zero	1	uno
2	due	3	tre
4	quattro	5	cinque
6	sei	7	sette
8	otto	9	nove
10	dieci	11	undici
12	dodici	13	treddici
14	quattordici	15	quindici
16	sedici	17	diciassette
18	diciotto	19	diciannove
20	venti	21	ventuno
22	ventidue	23	ventitre
30	trenta	31	trentuno
32	trentadue ...	40	quaranta
50	cinquanta	60	sessanta
70	settanta	80	ottanta
90	novanta	100	cento
101	centuno	102	centodieci
200	duecento	300	trecento
1000	mille	2000	duemila
100.000			centomila
1.000.000			un milione
2.000.000			due milioni

1/2	un mezzo	1 kg	un chilo
1/4	un quarto	1 Pfund	mezzo chilo
1/3	un terzo	1 Liter	un litro
100 g	un etto		

## Beim Einkaufen

einkaufen	fare la spesa
Geschäft	negozio
Lebensmittelladen	alimentari
Supermarkt	supermercato
Bäckerei	forno, fornaio
Metzgerei	macelleria
Milchladen	latteria
Fischgeschäft	pescheria
kaufen/verkaufen	comprare/vendere
geben Sie mir	mi dia
ich möchte	vorrei
gibt es ...?	c'è /ci sono ...?
was kostet ...?	quanto costa/ costano ...?
Preis	prezzo
eine Scheibe	una trancia/fetta
ein Stück	un pezzo
die Hälfte	la metà
wenig	poco
viel, mehr, zu viel	molto, più, troppo

## Schimpfen

Hau ab!	vai via
Verschwinde!	sparisci
Hör auf!	smettila
Lass mich in Ruhe!	lasciami (stare, in pace)

## Auto

Auto/Autowerkstatt	la macchina/l'officina
Tankstelle	il distributore

## Buchtipp

- **Alexandra Albert: Sprachen lernen im Ausland**, Praxis-Reihe, REISE KNOW-HOW Verlag
- **Ela Strieder: Italienisch – Wort für Wort**, Kauderwelsch-Reihe, REISE KNOW-HOW Verlag
- **Michael Blümke: Italienisch Slang**, Kauderwelsch-Reihe, REISE KNOW-HOW Verlag



volltanken	pieno
Benzin/Diesel	la benzina/il gasolio
bleifrei	senza piombo
prüfen	controllare
Luftdruck/Öl	la pressione/l'olio
Wasser	l'acqua
Panne/Unfall	il guasto/l'incidente
es funktioniert nicht	non funziona
Motor/Zündung	il motore/l'accensione

## Öffentliche Verkehrsmittel

Zug/Schiff/Flugzeug	il treno/la nave/ l'aereo
Bahnhof/Hafen/Flughafen	la stazione/il porto/ l'aeroporto
Stadt-/Überlandbus	l'autobus/il pullman
Haltestelle	la fermata
Fahrkarte	un biglietto
einfach	solo andata
Rückfahrkarte	andata e ritorno
Eingang/Ausgang	l'ingresso/l'uscita
Ankunft/Abfahrt	l'arrivo/la partenza

## In der Post/Bank

Post/Bank	la posta/la banca
Briefmarke	il francobollo
Brief/Postkarte	la lettera/la cartolina
eingeschrieben	raccomandata
Paket/Päckchen	il pacco/il pacchetto
Telefonkarte	la carta/scheda telefonica

telefonieren	telefonare
Vorwahlnummer	il prefisso
postlagernd	fermo posta
Geld	i soldi
Kleingeld	gli spiccioli
Geld wechseln/ abheben	cambiare/prelevare il denaro
Währung	la valuta

### Im Notfall

Hilfe!	aiuto!
Rufen Sie die Polizei/ einen Arzt/ die Ambulanz	chiami la polizia/ un medico/ l'ambulanza
Krankenhaus	ospedale
Notaufnahme	pronto soccorso
Apotheke	farmacia

### Mare e Terra – die außergewöhnlichsten Badevergnügen

- Viareggio
- San Vincenzo
- Castiglione della Pescaia (s. u.)
- Marina di Alberese
- Vada
- Baratti
- La Feniglia, Orbetello
- Cascate del Mulino, Saturnia
- Bagno Vignoni
- Calidario, Venturina
- Fosso Bianco, Bagni San Filippo

0101 Foto: Iba



## Strände

Eine gefährdete Spezies, denn die Strände der Toscana werden zunehmend vom Meer verschluckt; einerseits steigt der Meeresspiegel, zum anderen wird die Küste regelrecht weg-gewaschen. Allein bei den Stränden der Provinz Grosseto beträgt der Schwund jährlich zwischen 0,90 und 5,50 m. Die *saubersten* Strände gibt es in der Provinz Lucca und in Castiglione della Pescaia. Die Wasserqualität kann auch beim ADAC (Tel. 01805/10 11 12) abgefragt werden. (Näheres zum Baden und zu Badeorten s. *Die toscanische Küste*, S. 444).

## Telefonieren

- **Telefonzellen**, die mit Münzen funktionieren, findet man kaum noch. Bars mit Telefonzeichen über dem Eingang haben öffentliche Fernsprecher, abgerechnet wird nach Zählerstand.
- **Telefonkarten** (*carta telefonica*) kauft man am Zeitungskiosk oder im Tabacchi im Wert ab 5 €. Um die Karte funktionstüchtig zu machen, muss man vor Gebrauch die perforierte **Ecke abtrennen!**
- **Gebühren**. Ein dreiminütiges Ortsgespräch kostet 0,10 €, ein ebenso langes Gespräch nach Deutschland ca. 1,55 €. Verbilligte Tarife gelten sonn- und feiertags sowie ab 18.30 und noch günstiger von 24 bis 8 Uhr.
- **Mobiltelefon**. Jenseits der Grenze sucht sich das (GSM)Handy automatisch eines der italienischen Netze aus, um sich dort einzubuchen. Wenn man nachfragt, welcher der Roamingpartner des Providers ist und diesen per **manueller Netzauswahl** voreinstellt, kann man Kosten sparen. Noch preiswerter ist es, sich von vornherein auf das **Versenden von SMS** zu beschränken.

Wer hauptsächlich innerhalb Italiens zu telefonieren gedenkt, ist mit einer italienischen **Prepaid-Karte** (auch online buchbar!) besser bedient (einziger Nachteil: neue Handynummer).

**Aktuelle Infos** bei:

- www.teltarif.de
- Der Zusatz *numero verde* bei der Telefonnummer bedeutet, dass der Anruf gebührenfrei ist.
- **Telefonauskunft.** International 176, national (gebührenfrei) 12.
- **Buchstabieren.** Gerade mit „exotischen“ deutschen Namen tut sich der italienische Telefonpartner oft schwer. Für exakte Auskunft oder sichere Reservierungen lohnt es sich, präpariert zu sein und Namen buchstabieren zu können:

<b>A</b> Ancona	<b>N</b> Napoli
<b>B</b> Bologna	<b>O</b> Otranto
<b>C</b> Como	<b>P</b> Perugia
<b>D</b> Domodossola	<b>Qu</b> Quarto
<b>E</b> Empoli	<b>R</b> Roma
<b>F</b> Firenze	<b>S</b> Savona
<b>G</b> Genova	<b>T</b> Torino
<b>H</b> Hotel	<b>U</b> Udine
<b>I</b> Italia	<b>V</b> Venezia
<b>J</b> I lunga	<b>W</b> Doppia Vu
<b>K</b> Kappa	<b>X</b> Ics
<b>L</b> Livorno	<b>Y</b> I greca
<b>M</b> Milano	<b>Z</b> Zeta

## Vorwahlen

- **Nach Italien.** 0039 aus Deutschland, Schweiz und Österreich. Die **0** der italienischen Ortsvorwahl muss mitgewählt werden.
- **Aus Italien.** 0049 Deutschland, 0041 Schweiz, 0043 Österreich. Die Null der Ortsvorwahl entfällt.
- **In Italien** gibt es keine Ortsvorwahlen. Die früheren Vorwahlen sind in die Telefonnummern integriert und müssen inkl. der „0“ immer mitgewählt werden.

## Unterkunft

Auch wenn nicht alles Gold ist, was glänzt, seelenlose Bettenburgen wird man in der Toscana selten finden. Toscanische Hotels sind ausgeprägte Charaktere, wenn auch nicht immer pflegeleicht. Die **meisten Unterkünfte**, egal welcher Kategorie, waren **nie als Hotels gedacht** oder konzipiert; gotische Stadthäuser, Renaissance-Palazzi, klassizistische Villen, sanierte Klöster, umgebaute Landgüter beherrschen die Szene.

Das macht einerseits den unnachahmlichen Reiz der toscanischen Hotellerie aus (Charakter, Ambiente, Lokalkolorit), dafür muss man manchmal aber auch einiges in Kauf nehmen. Im Extremfall können helle, geräumige Salons (freskierte Herrenzimmer mit Panoramablick) neben engen, lichtlosen Kammern liegen (Gesindestuben mit Blick in den Lichtschacht). Und da fast alle Häuser in Privatbesitz sind, mangelt es oft an Kapital, Modernisierungen so umfassend zu bewerkstelligen, wie es der verwöhnte Gast gewohnt sein mag (Resultat: Sperrholzschränk neben Ebenholzsekretär). Anders als die Begriffe *Villen* und *Palazzi* suggerieren, gilt dies nicht selten selbst für „gehobene“ Kategorien.

Die typischen traditionellen Familienhotels und -Pensionen sind am Aussterben, an ihre Stelle treten junge, professionelle Kleinbetriebe – **Bed & Breakfast** –, die zur Vermeidung von Bürokratie und unsinnigen Behördenauflagen oft bewusst auf eine Hotelklassifikation verzichten (und ihre Gä-

te lieber z. B. per Internet und speziell Führer und Magazine suchen). Die Bürokratie tut sich mit dieser neuen Bewegung noch schwer. Selbst die besten und effizientesten *Caffèletto* (die Standards, geschweige denn Ästhetik, vergleichbarer Hotels oft deutlich übertreffen), gelten offiziell nach wie vor lediglich als bloße *Affittacamere* (Privatzimmer).

## Hotellisten

Jede Provinz gibt eigene **Unterkunftsverzeichnisse** heraus, die alljährlich (März/April) neu aufgelegt und aktualisiert werden. Außer Hotels enthalten sie *Residence* (Ferienapartments), *Affittacamere* (Privatzimmer), *Ostelli* (Jugendherbergen), *Campeggi* (Campingplätze) sowie *Agriturismo*-Höfe.

Die Broschüren werden von den italienischen **Fremdenverkehrsämtern** (Adressen s. „Informationen“) kostenlos zugesandt, können online eingesehen werden bzw. sind vor Ort bei *APT*-Stellen (dort aber nur für die jeweilige Provinz!) erhältlich. Das dürre Zahlenwerk ist gewöhnungsbedürftig, gibt aber relativ zuverlässig Auskunft über Adressen, Ausstattungen und Preise.

## Klassifizierung (\*-\*\*\*\*\*)

Die Reduktion auf oberflächliche, quasi mit dem Zollstock nachmessbare Komfort-Standards (Personal, Bäder, Zimmergröße, TV, Minibar etc.) sagt natürlich wenig oder gar nichts über die Gastlichkeit und Atmosphäre, d. h. über die **wahre Qualität** eines Hauses aus.

Zudem werden die bürokratischen Kriterien für die Vergabe der begehrten „Sterne“ von Provinz zu Provinz und selbst noch von Stadt zu Stadt verschieden gehandhabt. Mehr als ein grobes Raster (*auf den ersten Blick*) erfüllt diese Einteilung keinesfalls.

**Generell** kann man sagen, dass die besten (und zumeist teuersten) Zimmer einer niedrigeren Kategorie fast immer den einfachsten und preisgünstigsten (Standard-)Räumen in einem „besseren“ (oder auch nur vermeintlich prestigeträchtigeren) Hotel vorzuziehen sind. **Ausnahmen** – und gerade in der Toscana! – sind natürlich Häuser von einer derartigen *Exklusivität* (Salons, Gärten, Freizeitanlagen) oder einem derartigen *Ambiente* (Ruhe, Intimität, Natur, „Wohlfühlfaktor“), dass man gewisse Abstriche bei den eigenen vier Wänden ohne weiteres hinzunehmen bereit ist.

## Preise

Hotelpreise sind wegen der mangelhaften Steuermoral der Italiener staatlich festgesetzt. Vorteil für den Gast: relativ überschaubare (und nachprüfbar) Preisspannen, Nachteil: mangelnde Flexibilität (Reaktion auf den Markt, Rabatte). Preise müssen in jedem Zimmer angeschlagen sein.

Die **angegebenen Preise** beziehen sich stets auf die jeweilige **Hochsaison** und können daher nicht mehr (aber auch nicht weniger) als einen vernünftigen **Anhaltspunkt** bieten. Herrscht in Florenz z. B. mittlerweile nahezu durchgängig „High Season“,

## Toscana exklusiv

### Logis in der Kunstgeschichte – Die schönsten Stadthotels

- **J.K. Place**, Firenze (S. 179). Boutiquehotel für alle Sinne – diskrete, unaufdringliche Eleganz gepaart mit Hightech-Avantgarde.
- **Grand Hotel Minerva**, Firenze (S. 179). Behaglichkeit und großer Komfort mitten im Herzen der Stadt. Panoramablick von der Dachterrasse mit Pool.
- **Vogue**, Arezzo (S. 357). Durchdachte Avantgarde mit einem Touch Luxus (Badelandschaften! Betten) hinter unscheinbarer Fassade.
- **Palazzo Squarcialupi**, Castellina (S. 236). Stadt & Land in allerschönster Symbiose – vorne Kunst & Shopping, hinten Weinberge mit Aussichts-Pool.
- **Palazzo San Lorenzo**, Colle Val d'Elsa (S. 255). Gelungener Spagat zwischen Historie (Hospital) und konsequenter Moderne.
- **Royal Victoria**, Pisa (S. 497). Zimmerfluchten über dem Arno mit einem Hauch der „guten alten Zeit“ (mit ihren Stärken und Schwächen).
- **Albergo Pietrasanta**, Pietrasanta (S. 463). Palazzo aus dem 17. Jh. voller Stil und Behaglichkeit; statt Pool (dafür ist ja das Meer da) exquisite Marmorbäder.
- **Plaza e de Russie**, Viareggio (S. 474). Halb maritimer Kolonialglanz, halb russisch Baden-Baden. Edel restauriert.
- **Palazzo Ravizza**, Siena (S. 319). Sympathische „Pensione“ der Extraklasse, die den Charme einer aristokratischen Residenz bis heute bewahrt hat.
- **Il Chiostro**, Pienza (S. 603). Vom Bettelorden zur kleinen, aber feinen Herberge mit Aussicht wie im Kino und CinemaScope-Swimmingpool.

### Man gönnt sich ja sonst nichts – Luxus im Grünen

- **Il Pellicano**, Port'Ercole (S. 568). Villen am Meer zwischen Felsen, Gärten, steinalten Oliven und beheiztem(!) Seewasserpool. Mondän, intim, zwanglos.
- **Relais La Suvera**, Pievescola (S. 255). Was ist schon Geld auf dem Konto im Vergleich zum Genius Loci dieser Papstresidenz? Wer hier Lifestyle sucht, ist fehl am Platz.
- **La Frateria di Padre Eligio**, Cetona (S. 613). „*Television doesn't exist. It is pointless to look for it. There is none. Neither does hurry, nor noise, nor forced fun.*“ Auch Askese kann Luxus sein.
- **Relais Fattoria Vignale**, Radda in Chianti (S. 238). Ländlich-elegant, mit viel Stil und einer Gastlichkeit, die mit Geld nicht zu bezahlen ist.
- **Grotta Giusti**, Monsumano Terme (S. 392). Wellness in wahrhaft fürstlichem (d. h. auch: nie übertriebenem) Rahmen. Villa, Thermalgrotte, Park, Entspannung.
- **Terme di Saturnia**, Saturnia (S. 574). Komfort- und Wellnessrefugium rund um ein Thermalschwimmbecken – außergewöhnlich, unvergleichlich.
- **Castelletto di Montebenichi**, Montebenichi (S. 243). Wie allein in einer Märchenburg. Atmosphäre, die nicht käuflich ist, auch wenn man sie bezahlen muss.
- **L'Andana**, Castiglione della Pescaia (S. 548). Intime Luxus-Landherberge voller Noblesse, Leichtigkeit und Eleganz. Zum lässigen Entspannen.
- **Villa di Piazzano**, Cortona (S. 375). Diskreter Charme im Grünen mit außergewöhnlich viel Licht, Luft und Ruhe. Ein kleines Traumdomizil.
- **Relais Il Falconiere**, Cortona (S. 374). Einfühlsame Renovierung hat den Originalcharakter dieses feinen Landsitzes erhalten. Rustikale Details und dezente Eleganz.

ist sie andernorts, und speziell an der Küste, meist noch auf wenige Monate beschränkt. Entsprechend sinken dort die Neben- und Zwischensaison-Preise weitaus stärker – im Extremfall um über die Hälfte! – als an Orten, die auch zu weniger populären Jahreszeiten keinen Besuchermangel leiden (und wo man schon über einen Preisabschlag von 10 % froh sein muss).

Um den Tarifiedschungel noch zu komplettieren – Hotelpreislisten lesen sich angesichts mannigfacher Saisonstaffelungen oft komplizierter als Zugfahrpläne –, ist auch auf die „offiziellen“ Unterkunftsverzeichnisse in den meisten Fällen nur wenig Verlass: *Mindest-* und *Höchstpreise*, und da besteht ja wohl ein Unterschied, sind kunterbunt gemischt.

Oft beinhaltet der Preis ein (mittlerweile immer passables, oft sogar sehr gutes) **Frühstück** (im Buch als „**BF**“ bezeichnet). Häuser, die das Frühstück extra berechnen, sind meist mit Vorsicht zu genießen (in der Regel einkalkulierte Zusatzeinnahme, also überteuert).

Wer Kosten sparen will, kann die Unterkunftsangebote großer Veranstalter wie beispielsweise Olimar ([www.olimar.com](http://www.olimar.com)), TUI ([www.tui.com](http://www.tui.com)) oder Dertour ([www.dertour.de](http://www.dertour.de)) bzw. diverse Online-Suchmaschinen (s. „Informationen“) zu Rate ziehen.

## Privatzimmer

Die Touristenbüros führen Listen von Familien, die Zimmer vermieten. Die Qualität der *affittacamere* hat sich dabei in den letzten Jahren – zumal in

Touristenzentren wie Lucca, Pienza, San Gimignano, dem Chianti usw. – enorm gesteigert.

Meist die bessere (zumindest zeitgemäßere) Alternative sind die professionelleren **Bed&Breakfast**. Internet-Adressen für B&B siehe S. 36.

## Jugendherbergen

**Ostelli** sind für jedermann zugänglich und in den letzten Jahren zunehmend populärer geworden. Viele haben nicht nur Mehrbettzimmer, sondern auch DZ, Triple etc. Nicht immer, aber häufig, benötigt man einen international gültigen Herbergsausweis, den man entweder zu Hause, in Italien bei der AIG (s. u.) und in vielen Häusern direkt vor Ort erwerben kann (Jahresbeitrag 12,50 €, ab 27 Jahre 21 €).

**Tipp:** Den Jugendherbergsausweis kann man auch als Familie beantragen! Nachteilig ist, dass Ein- und Auschecken nur zu bestimmten Zeiten möglich ist, Zimmer tagsüber nicht zugänglich sind und abends relativ früh (23–24 Uhr) geschlossen wird. Die meisten Herbergen liegen zudem am Stadtrand (zeitraubende Busfahrten) und sind zu Spitzenzeiten überfüllt.

- **Deutsches Jugendherbergswerk**, Bismarckstr. 8, 32756 Detmold, Tel. 05231/740 10, [www.djh.org](http://www.djh.org).
- **Österreichischer Jugendherbergverband**, Gonzagagasse 22, 1010 Wien, Tel. 01/533 53 53, [www.oehv.or.at](http://www.oehv.or.at).
- **Schweizer Jugendherbergen**, Schaffhauserstr. 14, 8042 Zürich, Tel. 44/360 14 14, [www.youthhostel.ch](http://www.youthhostel.ch).
- **AIG**. Info, Mitgliedschaft und Reservierung [www.aighostels.com](http://www.aighostels.com).

## Toscana privat

### So entstehen Legenden – Geheime, aber keine Geheimtipps

- **Borgo Argentina**, Gaiole in Chianti (S. 242). Definitiv zum Wohlfühlen. Verspielt, aber nie präntiös, rustikal und doch graziös – das können/haben nur die wenigsten.
- **Poggio ai Santi**, San Vincenzo (S. 528). Ruhe, Raum, Intimität und Großzügigkeit im Grünen mit Aussichtspanoramen aufs Meer.
- **Palazzo Alexander**, Lucca (S. 426). Der Charme eines Privathauses kombiniert mit Service und Glanz eines kleinen Luxushotels.
- **Villa Il Poggiale**, San Casciano (S. 246). Geschmacksicher eingerichtete Renaissance-Villa mit Terrassen und hübschem Pool.
- **San Simeone**, Rocca d'Orcia (S. 599). Heimelige Traum-Herberge in einem alten Konvent mit Weitblick ins Orcia-Tal. Höchster Wohlfühlfaktor.
- **La Romea**, Lucca (S. 427). Historische Stadtresidenz von schlichter, gefälliger Eleganz. Tradition, aber jung, charmant, auf der Höhe der Zeit.
- **Locanda del Loggiato**, Bagno Vignoni (S. 598). B&B de Charme zwischen Tradition und Avantgarde in einer alten Herberge am Katharinenbecken.
- **Fattoria Tregole**, Castellina (S. 237). Gastfreundschaft und Charme par excellence: Eine liebevolle, gepflegte Idylle, wie man sie nur selten findet.
- **Residenza Santa Chiara**, Sarteano (S. 614). Bezaubernde Herberge in einem alten Klarissenkonvent mit Panoramablick und Garten an der Stadtmauer.
- **La Locanda del Castello**, San Giovanni d'Asso (S. 592). Urmütliches, liebevoll eingerichtetes Schatzkästlein voller Finesse in der Sieneser Crete.

### Auch einfach lebt sich's angenehm

- **Residenza Johlea/Johanna**, Firenze (S. 183). In Florenz wohnen (statt nur zu „übernachten“) – ein Traum wird wahr. Sofern es gelingt, ein Zimmer zu ergattern.
- **Club I Pini**, Lido di Camaiole (S. 467). Entspannte Atmosphäre in der Residenz Galileo Chinis mit Salons voller Gemälde und Fresken und hübschem Garten.
- **Bernini**, Siena (S. 319). Eine Familienpension, wie man sie kaum mehr findet. Und das in Siena. Und mit einem Panoramablick, der anderswo *Eintritt* kosten würde.
- **Antica Dimora Patrizia**, Montecarlo (S. 404). Lichte, großzügige und hinreißend möblierte Stadtresidenz unweit von Lucca – absolut charmant!
- **Falterona**, Stia (S. 338). Kleines Maison de Charme in einem Palazzo des 15. Jh. im touristischen Niemandsland des Casentino.
- **Antica Casa Naldi**, Montecarlo (S. 403). Die „gute alte Zeit“ – aber frisch, jung und topaktuell: So muss ein gutes B&B sein.
- **Villa Nencini**, Volterra (S. 280). Familienbetrieb in einer Villa mit Traumlage, solide und gastlich zu ebensolchen Preisen.
- **Quattro Gigli**, Montopoli (S. 397). Liebenswertes verwinkeltes Sesam-Öffne-Dich auf erlesene Gaumenfreuden und Panoramen der Renaissance.
- **Casa Volpi**, Arezzo (S. 357). Bei einer Familie in einer hübschen Villa im Grünen, angenehm leicht und zurückhaltend und mit vorzüglicher Hausmannskost.
- **Cestelli**, Firenze (S. 182). Hell und behaglich, warm und intim, freundlich und kompetent geführt – ein kleines Florentiner Wunder.

## Reservierung

Wer keine Zeit und Energie verschwenden will, nach freien Hotelzimmern zu fahnden, sollte reservieren. Wie und wann, ist eine Frage von **Reiseziel und Reisezeit** – für Florenz und andere Touristenzentren so frühzeitig wie möglich, ansonsten einige Tage oder auch nur am Morgen zuvor.

Reservierungen vor der Reise sind am günstigsten **per Fax** oder **E-Mail** (rückbestätigen lassen!). Manche Hotels verlangen eine Vorauszahlung für die erste Nacht (per Kreditkarte).

Wer längere Zeit an einem Ort bleiben will, ist gut beraten, sein Quartier über einen **Veranstalter** zu buchen (Rabatte bis 30 % und mehr). Manche Anbieter führen nicht nur Villen, Apartments und Ferienhäuser in ihrem Programm, sondern auch Stadthäuser z. B. in Florenz, Pisa, Siena etc.

Von unterwegs **telefonisch** zu reservieren ist nicht teuer und erspart so manchen Ärger. Sich ein paar einfache Formeln (Standardsätze) zurechtlegen bzw. notfalls jeweils von einem Hotel das nächste buchen (lassen). Wünsche so präzise wie möglich ausdrücken.

### Reservieren auf Italienisch

ich möchte reservieren	vorrei prenotare
ein Einzel-/Doppelzimmer für eine Nacht/zwei Nächte mit/ohne Bad/Dusche mit Doppelbett/zwei Betten mit Meerblick	una (camera) singola/doppia per una notte/ due notte con/senza bagno/doccia matrimoniale/ a due letti con vista sul mare

## Auswahl

Unser **Handbuch für individuelles Reisen** konzentriert sich auf größere Ortschaften und frei zugängliche Landhäuser. Reine **Urlaubsdomizile** wie Feriendörfer und -wohnungen, Bauernhöfe und Residenzen mit Mindestaufenthalt und Halbpension etc. bucht man besser **über Veranstalter** und sind nur in Ausnahmefällen verzeichnet, ebenso wie Campingplätze.

Unsere Übernachtungstipps streben keinerlei Vollständigkeit an (angesichts der Fülle an Möglichkeiten ohnehin völlig illusorisch), sondern konzentrieren sich – nach bestem Wissen und Gewissen – auf **die besten und schönsten Häuser in jeder Kategorie**, egal ob reguläre Hotelbetriebe (\*-\*\*\*\*), sog. B&B (Bed & Breakfast), ausgewählte Agriturismo-Betriebe (sofern sie auch B&B anbieten) sowie Ostelli (heute mehr denn je Herbergen für alle statt bloß „Jugend“herbergen).

In jedem Fall eher landestypische Häuser mit **Charakter, Atmosphäre** und **Ambiente** (und notfalls lieber auch etwas Patina) als seelenlose, massenkompatible Bettenburgen und auf „Toscana-Feeling“ getrimmte Meterware vom Fließband.

Auf Negativhinweise haben wir im Interesse der Handlichkeit leider verzichten müssen. Und natürlich ist nicht jede Unterkunft schon deshalb „weniger empfehlenswert“, weil wir sie nicht erwähnen. Dafür ist die Zahl der Etablissements einfach zu groß (und außerdem: auch wir können irren).

## Verhalten

● Im Sommer herrscht in der ausgedörrten Toscana höchste **Brandgefahr**. Man sollte meinen, es sei überflüssig zu erwähnen, dass offene Feuer und achtlos weggeworfene Zigarettenkippen verheerende Folgen haben können, doch die schwarzen Brandnarben an vielen Hügeln sprechen eine deutliche Sprache.

● **Nacktbaden** ist verpönt. Selbst an entlegenen Stränden können Tugendwächter aus dem Nichts auftauchen und wegen „sittenwidrigen“ Verhaltens Anzeige erstatten. Bei **Oben Ohne** ist man hingegen toleranter.

● **Toiletten**. Öffentliche Toiletten, egal ob benutzbar oder nicht, sind rar. Lediglich in Bahnhöfen, Tankstellen, größeren Museen und natürlich in Bars und Cafés findet man die so genannten stillen Örtchen, *le toilette* oder, etwas feiner, *il bagno*. Dabei sollte man möglichst nicht die **Signore** (Damen) mit den **Signori** (Herren) verwechseln.

● Die Stadt **Florenz** wehrt sich. Bestraft werden öffentliches Urinieren (selbst im Dom wachen nicht ganz grundlos zwei Polizisten), Sightseeing in der Badehose und prinzipiell sonnenhungrige Touristen, die sich auf einer Piazza so aalen wie am Strand von Rimini.

● In **Kirchen** sind es nicht nur kurze Hosen und freizügige Hemdchen, die Anstoß erregen – genau genommen sind sie sogar verboten. Lange Hose, bedeckte Oberarme und „entblößtes Haupt“ (bei Männern) lautet die allgemeine Vorschrift. Auch Kirchenbesichtigungen während der Messe sind im Prinzip untersagt.

● **Außerdem**. Immer wieder und überall, vor allem natürlich auf dem Land, aber selbst da, wo tagtäglich Touristen durchgeschleust werden, trifft man auf Leute, meist ältere, die völlig uneigennützig einen Gruß oder ein paar freundliche Worte an den Fremden richten und denen man durch eine nette Geste oder ein Lächeln etwas zurückgeben kann. So einfach ist das.

## Zeit

In Italien gilt die **Mitteeuropäische Zeit (MEZ)** einschließlich der Sommerzeit wie in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

## Zeitungen

● Die beiden auflagenstärksten **italienischen Tageszeitungen** sind der Mailänder *Corriere della Sera* und *La Repubblica* aus Rom (in Florenz mit Lokalteil und ausführlichem Veranstaltungskalender). *La Nazione* und *Il Tirreno* erscheinen in Florenz und Livorno.

● **Deutsche Zeitungen und Zeitschriften** sind in der Hochsaison noch am Erscheinungstag in allen größeren Städten und touristischen Zentren erhältlich.

## Zoll

● Broschüren mit aktuellen Ein- und Ausfuhr-Richtlinien sind bei Zollämtern und Automobilclubs erhältlich.

● EU-Bürger dürfen für den privaten Verbrauch pro Person abgabenfrei ein- und ausführen (Richtmengen): 800 Zigaretten, 400 Zigarillos, 200 Zigarren, 1 kg Tabak, 10 l Spirituosen, 90 l Wein, 110 l Bier.

● Für die Schweiz als Nicht-EU-Land gelten feste Mengenbeschränkungen, z. B. nur 200 Zigaretten oder 2 l Wein.

### Weitere Informationen:

● **Deutschland:** [www.zoll.de](http://www.zoll.de) oder beim Zoll-Infocenter Tel. 069/46 99 76-00

● **Österreich:** [www.bmf.gv.at](http://www.bmf.gv.at) oder beim Zollamt Villach Tel. 04242/332 33

● **Schweiz:** [www.zoll.admin.ch](http://www.zoll.admin.ch) oder bei der Zollkreisdirektion Basel Tel. 061/287 11 11