Risotto mit Zukunft

Hitze und Trockenheit stellen die Reisbauern in Norditalien vor wachsende Probleme. Ein Paar aus Turin hat ohne jede Erfahrung einen der ältesten Höfe des Landes übernommen und macht dort nun alles anders als alle anderen – mit erstaunlichem Erfolg.

Von **Marten Rolff**

Besucher, die sich für die Zukunft des Reisanbaus interessieren, führt Alice Cerutti niemals zuerst aufs Feld. Und auch nicht über ihren Bauernhof. Lieber geht sie mit ihnen in den Wald. Oder, noch besser, in den Sumpf. Da könne man viel mehr erkennen, findet sie.

Zum Wald, der derzeit noch ein Wäldchen ist, führt ein von Lilien und Margeriten gesäumter Sandweg. Cerutti, eine zierliche Frau mit dunklem Pagenschnitt, spricht ohne Pause. „Wenn es Ihnen zu schnell geht, unterbrechen Sie mich einfach“, sagt sie fröhlich, um sich dann ständig begeistert selbst zu unterbrechen: „Sehen Sie die Wildrosen? Die vielen Schachtelhalme? Die waren völlig verschwunden. Und wie hoch die Eichen schon sind!“ Dann deutet die Reisbäuerin über das endlose Braun der Felder der Po-Ebene ringsum: „Ein Wald ist hier sehr ungewöhnlich, oder sehen Sie sonst irgendwo einen?“

Noch ungewöhnlicher auf Besucher wirkt der Sumpf, der fast direkt hinter dem Bauernhaus beginnt und den Alice Cerutti „Oase“ nennt. Neu angelegte Feuchtwiesen, so weit man gucken kann, mit kleinen und größeren Tümpeln, Büscheln aus Binsen und hohen Gräsern, über denen der Große Feuerfalter tanzt, eine seltene orangefarbene Schmetterlingsart. Vom Wasser her ruft, eigenwillig tief, eine Rohrdommel, die sich hier ebenso wieder angesiedelt hat wie der Stelzenläufer und die Uferschnepfe. „Man kann doch hören, ob die Natur intakt ist“, wird Alice Ceruttis Ehemann Simone später sagen, auf vielen Plantagen und Feldern sei es heute im Wortsinn „totenstill – alles tot“.

Für den Reisanbau haben sie als Erstes 10 000 Bäume gepflanzt

Nun mag es weitgehend bekannt sein, dass man auch in der Landwirtschaft besser *mit* der Natur arbeitet als *gegen* sie. Die Frage für Alice Cerutti und Simone Pavan ist dann nur, warum so wenige das umsetzen. Selbst dort, wo es so dringend nötig wäre wie hier, im größten Reisanbaugebiet Europas, wo die Erderwärmung seit Jahren besonders spürbar ist und der Regen immer unregelmäßiger und konzentrierter fällt? Immer öfter als Sturzflut, wie im März, als hier alles überschwemmt war. Und dann wieder, über Wochen oder gar Monate, überhaupt nicht.

Die Cascina Oschiena liegt in der Provinz Vercelli, auf halber Strecke zwischen Turin und Mailand. Es ist einer der ältesten Reishöfe Italiens, seit mehr als 500 Jahren werden hier berühmte Risotto-Sorten wie Carnaroli oder Arborio angebaut. Und seit 2008, als Alice Cerutti und Simone Pavan die Cascina übernommen haben, ist es wohl auch der unkonventionellste Reishof des Landes. Weil das Ehepaar im Bemühen um Nachhaltigkeit so gut wie alles anders macht als alle anderen hier, wurde ihr Betrieb zum Role Model. Slow-Food-Funktionäre, Vogelbeobachter und Schulklassen pilgern zur Cascina Oschiena, um die seltsame Naturinsel ringsum zu begutachten, die inmitten der Monotonie der Anfang Mai hier noch braunen Reisfelder tatsächlich wie eine Oase wirkt.

„Eigentlich bin ich nur eine ahnungslose Großstädterin“, sagt Alice Cerutti gern, was kokett klingt, aber auch einmal stimmte. Sie war Marketingexpertin bei Ferrero, ihr Mann Chemiker, als sie sich vor 17 Jahren, mit damals 28, entschieden, aus dem 60 Kilometer entfernten Turin hier rauszuziehen. Ceruttis Großvater, der in der Pharmabranche arbeitete, hatte die Cascina Oschiena in den Fünfzigerjahren gekauft, „als Investition in die Zukunft“, 1998 hörte der letzte Pächter auf, zehn Jahre lag das riesige Anwesen brach, viele Gebäude waren baufällig, der Putz bröckelte. Um Geld zu sparen, beheizten Cerutti und Pavan anfangs nur die Küche, schliefen bei acht Grad auf einem billigen Sofabett im Nebenzimmer, „eine fantastische Zeit“, schwärmen beide.

Von Reis hatte das Paar damals „überhaupt keine Ahnung“, einig waren sie sich nur, dass sie sich bei dem Thema strikt an den Bedürfnissen der Natur orientieren wollten. Seitdem haben sie mehr als 10 000 Bäume gepflanzt und etwa ein Drittel ihrer 110 Hektar Anbaufläche renaturiert, in Zusammenarbeit mit der Universität Turin und dem italienischen Ornithologenverband, um auf 32 Hektar Sumpfland ideale Rast- und Nistplätze für Zugvögel zu schaffen. Außerdem haben Cerutti und Pavan für den Bodenaufbau die wechselnde Fruchtfolge auf ihren Reisfeldern eingeführt, 1200 Schafe grasen hier Kräuter und Leguminosen ab, bevor die Pflanzen zur Düngung untergepflügt werden. Dazu kommt die Restaurierung der Hofgebäude, der Reismühle, Lager und Ställe.

„Um zu tun, was wir tun, muss man vermutlich ein bisschen verrückt sein“, sagt Alice Cerutti, als man später gemeinsam beim Essen sitzt, es gibt Risotto mit Kräutern und Parmesan. Und wenn man anmerkt, dass es in den Gesprächen bisher viel um seltene Libellen, Frösche, Reiher, Eichen und Schachtelhalme ging, aber noch kaum um das eigentliche Thema, den Reis, dann müssen beide lachen, im Grunde sei das doch alles ein und dasselbe! Indirekt gehe es bei all diesen Themen immer um den Reis, um die Voraussetzungen für seinen Anbau, sagt Simone Pavan. „Die Qualität eines Nahrungsmittels nur am Geschmack zu messen, ist veraltet, wichtig ist ja auch, unter welchen Umständen es auf den Teller gelangt, ob es gesund und ressourcenschonend ist.“

Wo es um Reis und Nachhaltigkeit geht, landet man schnell bei nur einem Thema: Wasser. Italiens Reiskammer in den Regionen Lombardei und Piemont liefert 50 Prozent des europäischen Reisbedarfs, es ist eine Landschaft, die mit ihren schnurgeraden Ackerrainen aus der Luft wirkt wie mit dem Lineal gezeichnet. Im Norden grenzt sie an die Alpen, von der Cascina Oschiena aus kann man viele imposante Viertausender des Hauptkamms sehen. Mitten durch die Anbaugebiete fließt Italiens wichtigster Fluss, der Po, darunter liegt Europas mächtigste Wasserader.

Steigende Temperaturen stressen vor allem Italiens Lieblingssorte Carnaroli

Doch es geht um ein Öko- und Landwirtschaftssystem, das stark vom Schmelzwasser der Alpen abhängig ist. Fällt so wenig Schnee wie vor drei Jahren, als in den Reisregionen mehr als 60 Prozent des Wassers aus den Bergen ausblieb, und fällt dann auch noch kaum Regen in der Ebene, bricht hier schnell alles zusammen. 2022 galt als schlimmste Dürreperiode seit 200 Jahren, nach Zahlen des Reiswirtschaftsverbandes Ente Nazionale Risi verdorrten die Pflanzen auf 26 000 Hektar auf staubtrockenen Äckern. Allein bei Italiens berühmtester, aber hitzeempfindlicher Reissorte Carnaroli lagen die Ernteeinbußen bei 50 Prozent. Medien riefen die „Risotto-Krise“ aus. Auch 2023 war zu trocken.

Es wird also eng für ein Getreide, das zur Temperaturregulierung zwischen Mai und September zehn Zentimeter hoch im Wasser stehen muss und für das hier auf 100 000 Hektar die Felder geflutet werden. Wegen des Klimawandels ziehen einige Bauern jetzt lieber Mais. Und viele stellen auf den sogenannten Trockenreisanbau um, die Agrarindustrie hat neue Sorten entwickelt; Reis, der trocken keimt, weniger Arbeit macht und erst einige Wochen später Wasser braucht. Das aber, davon sind viele Experten überzeugt, wird die Dürre nur verschlimmern. „Wenn morgen der traditionelle Reisanbau eingestellt würde, hätten wir hier massive Probleme, es wäre eine komplexe, teure Herausforderung, die Felder anders zu bewirtschaften“, sagt etwa Ombretta Bertolo.

Kaum jemand kennt sich mit dem Wasserhaushalt der Region so gut aus wie die Sprecherin von „Ovest Sesia“, einem Konsortium, das seit fast 200 Jahren die Bewässerung der Region reguliert, über ein einzigartiges System aus Schleusen und Kanälen mit einer Gesamtlänge von 9000 Kilometern. Mehr als 3000 landwirtschaftliche Betriebe sind bei Ovest Sesia organisiert, wer anbaut, muss Mitglied sein.

Traditioneller Reisanbau wirke nur wasserintensiv, doch eigentlich unterstütze er ein Kreislaufsystem, sagt Bertolo. Während zum Beispiel Mais den Boden leer saufe, diene das Wasser der Reispflanze vor allem als Wärmespeicher und Schutz vor Schädlingen und Unkraut. Durch die Flutung sickere über Monate langsam Wasser in den Lehmboden ein und fülle so das Grundwasserreservoir auf, oben werde das Wasser über winzige Niveauunterschiede von Feld zu Feld geleitet, würden Überschüsse zurück in die Flüsse geführt, all das diene der optimalen Nutzung und der gerechten Verteilung bis in weit von den Alpen entfernte Gebiete. Wenn durch neue Anbauformen Felder im Frühjahr zu lange trocken stünden, funktioniere das System nicht mehr gut. „Man muss verstehen, bevor der Reis kam, war das hier alles Moorlandschaft.“

So hilft die Umwandlung eines Drittels der Ackerfläche der Cascina Oschiena in Feuchtwiesen und Wälder auch der Wasserregulierung. Und es gleiche die schlechtere CO_2-Bilanz beim Reisanbau (durch Zersetzung von Pflanzenfasern im Wasser entsteht Methan) wieder aus, sagt Simone Pavan. Es hat ihn gefreut, „wie schnell sich die Natur so ein Gebiet zurückholt“. Auch durch die Zunahme trockener Fläche und das Abholzen von Bäumen sind in der Region 80 Prozent der Zugvögel verschwunden, die hier früher Station machten. Heute ist Pavans und Ceruttis Hof der einzige Ort, an dem die Uferschnepfe vorkommt, ein EU-zertifiziertes Schutzgebiet, das auch mit Fördermitteln unterstützt wird.

Der Reisbauer als Landschaftspfleger. Wollen sie damit Vorbild sein? Werden sie kopiert? Simone Pavan sagt, er mache das, „weil mich die Natur glücklich macht. Weil ich den Hof einmal guten Gewissens weitergeben will“. Beide sagen, sie wollten niemanden belehren. Lehren aber wollen sie schon. Im vergangenen Jahr hat Alice Cerutti erstmals 15 Schulklassen durch Oase und Agroforst geführt. Diese Zahl will sie vervielfachen, das Interesse ist groß, sogar Schüler aus Frankreich kommen.

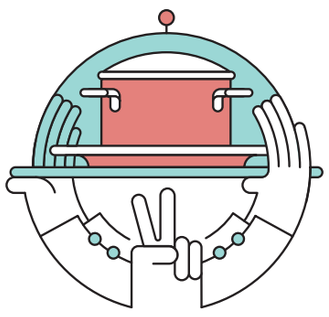
Mit der letzten Sache, die sie auf der Cacsina Oschiena anders machen, wäre man dann auch beim Reis als Lebensmittel: Während viele Bauern auf neu entwickelte Reissorten setzen, die oft schlechter für Risotto geeignet sind, gehen Cerutti und Pavan den entgegengesetzten Weg: Sie pflanzen historische Sorten wie Carnaroli Classico oder Arborio Classico, die zwar fast 40 Prozent weniger Erträge bringen, aber resistenter sind gegen Schädlinge und wettertoleranter, bei modernen Carnaroli-Sorten reißen die Körner bei Hitze schnell. Auch gehe es darum, ein Kulturgut der italienischen Küche zu bewahren, sagt Alice Cerutti, „auf nur noch einem Prozent der Anbauflächen steht Carnaroli Classico, historischen Arborio machen außer uns nur noch vier Höfe.“

In ihrem Hofladen setzt Cerutti auf Sortenvielfalt und Direktverkauf, beides ist selten geworden, der Reis kostet etwa zwölf Euro pro Kilo. Es gibt edle Vollkornsorten wie roten Ermes oder schwarzen Ebano, die gut zu Fisch- und Fleischgerichten passen. Oder den feinen, langkörnigen Duftreis Apollo Aromatico, ursprünglich Italiens Antwort auf Jasminreis oder Basmati. Oder den kurzkörnigen Selenio, ein Reis für Desserts und für Sushi, den Cerutti an japanische Restaurants in den Städten verkauft, aber auch nach Japan selbst.

Am Abend nach der Hofführung bringt Cerutti für eine Verkostung noch Reis in eine Osteria im Nachbarort, zu Davide Posillipo, einem Koch, mit dem sie gelegentlich zusammenarbeitet. Die Kochstabilität von historischem Carnaroli sei unschlagbar, findet Posillipo, der Kern bleibe fest, während der Reis so viel Flüssigkeit, also Aroma, aufsauge wie kein anderer. Der Koch wird oft um Tipps für gute Reisgerichte gebeten (*siehe rechts*). Natürlich gebe es Regeln, sagt Posilippo, „aber am Ende kann ein Risotto nur so gut sein wie der Bauer, der den Reis angebaut hat.“

Gute Ernte: Alice Cerutti (oben) hat sich auf die fast ausgestorbenen historischen Risottosorten Carnaroli classico und Arborio classico spezialisiert. Unten: Der neu angelegte Wald und die gefluteten Reisfelder der Cascina Oschiena im Piemont. FOTOS: CASCINA OSCHIENA

EIGENER HERD



Spargel-Reis

Anrösten, kochen, Butter einarbeiten: Ein Koch gibt praktische Tipps für ein perfektes Risotto.

Das perfekte Risotto ist natürlich auch eine Glaubensfrage. Und Geschmackssache dazu, findet Davide Posillipo. So gibt es wunderbare Risotti auf Basis von Fleischbrühen, doch in seiner „Osteria della Mal'Ora“ in Tronzano in Piemonts Reisanbau-Provinz Vercelli bereitet Posillipo Reis stets mit einer einfachen, fast blassen Gemüsebrühe zu. Weil er es so mag und weil es den Eigengeschmack des Reises hervorhebt.

Posillipo hat als Koch in Süditalien und Frankreich gearbeitet, auch in Gourmetrestaurants, bevor er in seinen Heimatort zurückkehrte und gemeinsam mit seinen Eltern die örtliche Osteria modernisierte. Einfache Gerichte auf Basis sehr guter Produkte, transparent und handwerklich perfekt zubereitet, aber ohne Sperenzchen, das ist seine Küche.

In die Brühe kommt kein Gemüse, das geschmacklich dominiert, keine Aubergine, keine Petersilie und schon gar kein Knoblauch; auch Salz darf keins rein, weil der Reis alles aufsaugen und damit zu salzig würde. Nur je eine halbierte Gemüsezwiebel und Tomate, sowie einige Zucchini- und Karottenstücke schwimmen bei Posillipo in 1,5 l Wasser, alles lässt er 30 Minuten köcheln, fertig. Die Brühe steht auf dem Herd, daneben ein flacher Topf mit großflächigem Boden (eine hohe Pfanne geht auch), damit der Reis sich verteilt, gleichmäßig Flüssigkeit aufnehmen kann und nicht ansetzt.

Die drei Phasen eines Risottos sind *tostatura, cottura* und *mantecatura* – anrösten, kochen und Fett für die Cremigkeit einarbeiten (*mantecatura* kommt vom spanischen „Mantequilla“ für Butter). Fürs Anrösten schwitzt der Koch behutsam 1 kleine gewürfelte Zwiebel in wenig Olivenöl an, erhöht dann auf mittlere Hitze und schwenkt 200 g Carnaroli-Reis (für 2 Personen) für 2 Minuten darin, dazu gibt er 1 Prise Salz, Umrühren erwünscht. Dann löscht Posillipo mit 2-3 Kellen heißer Brühe ab, sodass der Reis gerade bedeckt ist, nun beginnt die Kochphase. Wichtig für die Konsistenz ist, dass der Reis ständig gleichmäßig köchelt, weshalb jede Flüssigkeit, die man zugibt, ebenfalls heiß sein sollte.

Risotto mit Carnaroli-Reis, Spargel und Parmesan-Creme. FOTO: MARTEN ROLFF

Kochphase heißt: Flüssigkeit zugeben, rühren, einköcheln lassen, rühren, wieder Flüssigkeit zugeben. Seine Risotti aromatisiert Posillipo gegen Ende der Kochzeit mit Gemüsepüree. In diesem Fall hat er 200 g grünen Spargel für 7-8 Minuten gedünstet und mit einer Prise Salz, 2-3 EL Wasser und 1 EL Olivenöl püriert (ebenso funktioniert das mit gegarter Rote Bete oder Brokkoli), hebt alles unter den Reis und lässt es mitköcheln. Carnaroli-Risotto ist bei Posillipo nach 18 Minuten fertig, Arborio-Risotto sogar nach 16 Minuten, die Reiskörner sollten cremig sein, aber noch Biss haben. Die typische Schlonzigkeit wird mit der Mantecatura erreicht, für die der Koch wenige Flocken kalte Butter und 3-4 EL geriebenen Parmesan mit geschickten Schwenkbewegungen unterhebt (Anfänger rühren). Nun schmeckt er mit Salz ab und hebt eine Handvoll gedünsteter, kleingeschnittener Spargelstücke unter.

Nun wird das Risotto auf zwei Teller verteilt. Der Clou ist eine Creme, für die Posillipo 100 ml Sahne und 100 ml Milch kurz aufgekocht und darin 100 g geriebenen Parmesan aufgelöst hat. Einen Teil der Creme verteilt er in dekorativen Spiralen auf dem Risotto, der Rest steht zum Nachnehmen bereit. **Marten Rolff**

Das braucht man dazu

Für 2 Personen: 200 g Carnaroli-Reis, 1 kleine Zwiebel, 1,5 l Gemüsebrühe (Wasser, 1 Tomate, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Zucchini), 200 g Spargel, Olivenöl, 30 g Butter, 125 g geriebenen Parmesan, 100 ml Milch, 100 ml Sahne

DIZdigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de
mrolff
SZ20250607S10233445