

MARCO KELLER, UNTERNEHMER UND BESITZER EINES WEINGUTS, MONTALCINO

// Der Holzhocker ist mein Platz, wenn ich mal allein hier esse. Er stammt aus unserem Familienbetrieb in Mailand. Ein Sitzmöbel für technische Zeichner, bevor es Computer gab. Ich mag Profigeräte in der Küche, die alles perfekt können. Im Ofen zum Beispiel werden Eier in 90 Minuten bei 61 Grad phänomenal gut. Beim Herd habe ich mich für Induktion entschieden, ein großer Topf Spaghettiwasser kocht da schon nach zwei Minuten. Andererseits: Der kleine gusseiserne Ofen aus Schweden, links neben dem Fenster, ist ideal, um darauf im Winter Polenta zu kochen. Auch alt, aber zuverlässig sind die komplett überholte Berkel-Schneidemaschine von 1949 und der Korkenzieher von Campagnolo – eigentlich ja ein Hersteller erstklassiger Fahrradmechanik; sein langes, breites Gewinde schafft fast jeden Korken, seit 30 Jahren. Meine besten Gerichte gelingen mir aus Resten: Kühlschranktür auf und spontan etwas mit dem Vorhandenen machen. Vielleicht die kreativste Art zu kochen. Dieses alte Bauernhaus haben wir von Familie Frescobaldi gekauft, es gehörte zum Weingut Castelgiocondo. In der Nachbarschaft konnten wir noch knapp 200 Hektar ersteigern, davon sind nun elf Hektar mit Reben bestockt für unseren „Logonovo“. Ein Weingut war nie geplant, das ist im Grunde einfach so passiert ... //

