



Castello di Gabbiano – Italienische Küche

In den sanften Hügeln des Chianti Classico Gebiets liegt das Gut Castello di Gabbiano. San Casciano Val di Pesa bietet neben einem Aufenthalt auf dem Land auch den perfekten Ausgangspunkt zu den Kulturzentren der Toskana, Florenz (nur 15 km), Siena (45 km), San Gimignano, Lucca, Arezzo und Pisa. Da das Schloss in der Hauptsache als Weingut dient, bekommen Sie einen faszinierenden Einblick in die Welt des Weines.

Der Bau des Schlosses wurde während der Renaissance von den Florentiner Familien Bardi und Soderini in Auftrag gegeben. Bereits im 14. Jh. entschwanden feine Düfte der Schlossküche, wo ganze Schweinchen und andere, seltene und teure Fleischstücke im Kamin schmorten, die damals nur für die Aristokratie erschwinglich waren. Während Ihres Aufenthalts haben Sie die Möglichkeit neben dieser Form der traditionellen Küche auch weitere Gesichtspunkte der norditalienischen Küche kennen zu lernen.

Die zubereiteten Speisen werden Sie jeweils mit Weinen vom hauseigenen Weinberg zum Abendessen im Speisesaal des Schlosses kosten und genießen. Alle Teilnehmer erhalten eine Auszeichnung und das Rezeptbuch „Il Cavaliere“.

Zimmer: Die 10 Zimmer sind individuell mit Liebe zum Detail eingerichtet. Sie sind großzügig und gemütlich. Sie sind in verschiedene Kategorien unterteilt: Standard und Superior Zimmer sowie eine Junior Suite.

Das Gut Castello di Gabbiano bietet 3 verschiedene jeweils 3 Tage dauernde Kurse zu verschiedenen Terminen:

„Renaissance Küche“: Sie werden verschiedene Speisen nach Originalrezepten aus der Renaissance zubereiten, die der Küchenchef Fabrizio Candela eigens aus dem Altitalienischen übersetzen musste, z. B. frittierte Teigplätzchen mit „Sambuco“ Blumen, Reis mit Mandelmilch, Hasenragout und kandierten Früchten und orientalischen Gewürzen.

„Rustikale toskanische Küche“: In diesem Kurs lernen Sie ein traditionelles toskanisches Essen wie zu Großmutterns Zeiten zuzubereiten. Die Rezepte wurden von Mutter zu Tochter weitergegeben und ist auch heute noch unverkennbar durch die einfache Zubereitung mit lokalen und immer frischen Produkten, um den Geschmack der einzelnen Zutaten zu betonen (z. B. Ribollita, Pici, Cinta Senese, Pepato,...).

Wein und Speise im Gleichgewicht – 3 Tage: Während dieser drei Tage bekommen Sie einen Einblick in die verschiedenen Gesichtspunkte der norditalienischen Küche: toskanisch, kreativ, den Traditionen der Renaissance folgend.

1. Tag

Ankunft im Gut Castello di Gabbiano und Check-In. Willkommensdrink und Einführung zum Thema Chianti Classico heute – Produktion, Qualität und Stil; präsentiert von einem Manager von Castello di Gabbiano. Beginn des Kochkurses „Rustikale Toskanische Küche“. Abendessen und Weindegustation mit Sommelier.

2. Tag

Seminar „Wein und Käse im Gleichgewicht“ mit professionellem Sommelier. Leichtes Mittagessen. Nachmittags Kochkurs „Renaissance Küche“.

Abendessen mit Weindegustation – der traditionelle und der heutige Chianti Classico.

3. Tag

Degustation und Erläuterung über Entwicklung, Produktion und Eigenschaften der „Super-Toskaner“. Leichtes Mittagessen. Am Nachmittag Kochkurs „Kreative Küche“ (z.B. Parmesan-Körbchen mit Prosciutto-Blüte und Rucola an Olivenöl, Risotto mit Zitronenstroh und Pfefferlingchips,). Abendessen und Degustation der Super-Toskaner des Castelllos. Überreichung von Urkunden und Rezeptbuch.



Wein und Speise im Gleichgewicht – 6 Tage: Unter dem gleichem Motto steht auch der abwechslungsreiche 7-tägige Kurs, der jedoch noch etwas mehr in die Tiefe gehen kann.

1. Tag: Sonntag

Ankunft im Gut Castello di Gabbiano, Check-In. Gegen 16:00 Uhr Willkommensdrink und Einführung. Beginn des Kochkurses „Toskanische Küche“. Abendessen und Weindegustation mit einem Sommelier.

2. Tag: Montag

Nach dem Frühstück gibt Ihnen der leitende Direktor vom Castello di Gabbiano eine Einführung zum Thema „Chianti Classico heute – Produktion, Wert und Stil“. Danach folgt der 2. Teil des Kochkurses „Toskanische Küche“. Mittagessen mit Weindegustation. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung.

3. Tag: Dienstag

Am Morgen Besuch des San Lorenzo Markts in Florenz mit Küchenchef Fabrizio. Mittagessen im Markt mit florentinischen Spezialitäten. Am Nachmittag Kochkurs „Renaissance Küche“. Abendessen mit Weindegustation – der traditionelle und der heutige Chianti Classico.

4. Tag: Mittwoch

Nach dem Frühstück Führung und Besichtigung des antiken Kellers, Einblick in den Anbau, Produktion und

Ausbau des Weines. Danach Fortsetzung des Kochkurses „Renaissance Küche“. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung.

5. Tag: Donnerstag

Nachmittags Degustation und Erläuterung über Entwicklung, Produktion und Eigenschaften der „Super-Toskaner“. Danach Kochkurs „Kreative Küche“. Abendessen mit Degustation von Weinen des Guts.

6. Tag: Freitag

Nach dem Frühstück erwartet Sie das Seminar „Wein und Käse im Gleichgewicht“ mit einem professionellen Sommelier. Am Nachmittag Zusammenfassung – Wein und Speise im Gleichgewicht mit Kochkurs: Eine festliche, aber gut ausgewogene Mahlzeit. Dazu gehört die Wahl der richtigen Weine mit Sommelier. Verkosten, Vergleichen und Beurteilung der sensorischen Eigenschaften der Weine und der Speisen. Abschließend romantisches Abendessen im Schloss.

7. Tag: Samstag

Zum Abschied erhalten Sie eine Urkunde sowie ein Rezeptbuch.

Leistungen:

- Übernachtungen im Standard Doppelzimmer des Castello di Gabbiano je nach Kurslänge
- täglich Frühstück
- Kochkurse und Seminare wie ausgeschrieben
- Essen und Degustationen gemäß Programm

Termine: Fixe Termine gibt es jeweils planmäßig im März und Oktober/November (auf Anfrage). Für Gruppen ab 4 Personen können 3 Tage lange Kurse auf Anfrage organisiert werden. Der 7-tägige Kurs kann ab mindestens 6 Personen auf Anfrage eigens geplant werden.

Preise:	Rustikale toskanische Küche ab 720,- € pro Person	Einzelzimmerzuschlag: ab 225,- €
	Renaissance Küche ab 795,- € pro Person	Einzelzimmerzuschlag: ab 225,- €
	Wein und Speise im Gleichgewicht – 3 Tage ab 895,- € pro Person	Einzelzimmerzuschlag: ab 225,- €
	Wein und Speise im Gleichgewicht – 7 Tage ab 1650,- € pro Person	Einzelzimmerzuschlag: ab 425,- €

