

Natural Style Nr. 134, August 2014

Natural WOMEN **DIE NONINO SCHWESTERN**

## **VON DER HARMONIE EINES GUTSHOFS AUF DEM LAND**

Cristina, Antonella, Elisabetta leben auf dem Land in Friaul, wo sie ihre Wurzeln und das Familienunternehmen haben. „Zusammen sind wir ein Team“ erzählen sie. „Es ist die Leidenschaft für das Land, die Kultur und ihre Früchte, die uns vereint.“

Von Paola Ciana – Fotos von Claudio Tajoli für Natural Style

Alle für eine, eine für alle. Das könnte das Motto der drei Nonino Schwestern sein. Sie sind zeitgenössische Musketiere, die über die Arbeit, die Zuneigung und das Haus verbunden sind: Cristina, Antonella und Elisabetta. Gemeinsam, mit viel Durchsetzungskraft und Zielstrebigkeit, führen sie das Familienunternehmen erfolgreich weiter, die Firma Nonino in Percoto (Udine), die nicht nur wegen ihres Grappas sehr bekannt ist.

„Klar, ist das unser Motto, denn zwei so starke Persönlichkeiten wie unsere Eltern haben uns von klein auf klargemacht, dass wir zusammenhalten müssen, um zu überleben“, bestätigt Cristina, die Älteste.

### **Apropos, dürfen wir über das Alter sprechen?**

„Mutter hat uns immer gesagt, dass man das wahre Leben nach 48 Jahren in vollen Zügen genießt, und ich stimme mit ihr überein. Ich werde 51 und um nichts in der Welt möchte ich die Zeit zurückdrehen. Antonella ist 48 und ist beim Ausprobieren, Elisabetta ist 46 und wer weiß, ob auch sie damit einverstanden sein wird“.

Sie sind zweifelslos schön und, obwohl sie sich äußerlich unterscheiden (eine blond und flink, eine braun mit grauen Augen, eine andere kastanienbraun mit braunen Augen), stimmen sie bei den zu verfolgenden Zielen überein: Arbeit, Haus, Kinder. Alles muss bestens gemacht werden: 8 Kinder, zu dritt, von 30 bis 7 Jahren, Vater (Benito) und Mutter (Giannola) immer gegenwärtig und fordernd bei der Arbeit, Ehemänner, alle müssen versorgt werden ... kurzum eine ständige Verpflichtung, wie sie andererseits alle Frauen haben. Das Leben auf dem Land, in der schönen Region Friaul, ließe auf weniger frenetische Rhythmen schließen, aber das gilt nicht für die drei Schwestern, die mit ständigen Reisen, Initiativen, neuen Produktentwicklungen beschäftigt sind.

### **Und wie verbringen sie ihre Freizeit?**

„Mit dem Einkochen von Marmelade, aber auch von Tomatensoße nach den Rezepten der Mutter. Unsere Familie, die seit jeher in Percoto lebt, hat wirklich eine „grüne“ Tradition und eine Leidenschaft für alle natürlichen Zutaten“.

### **Was verbindet Sie mit der Natur und Ihrem Land?**

„Wir sind auf dem Land geboren und leben dort und durch unsere Arbeit sind wir seit eh und je in ständigem Kontakt mit der Natur. Der Rohstoff, der Trester, muss von absoluter Qualität sein und daraus ergibt sich die Notwendigkeit, die Gegend, die jahreszeitlichen Rhythmen, die besten Winzer genau zu kennen. Alles beginnt tatsächlich mit dem Land...“.

### **Leben Sie auch bei Tisch im Einklang mit der Natur oder begehen Sie Verstöße bei den vielen Spitzenprodukten aus Friaul?**

„Wir haben glücklicherweise einen großen Gemüsegarten und daher essen wir die Saisonprodukte. Im Winter typische Gerichte aus Friaul. Frico (aus Käse, Butter und Kartoffeln, *Anm. d. R.*) und

Gerste mit Bohnen sind ein Must! Doch im Sommer bevorzugen wir ein sizilianisches Gericht: Nudeln mit Makrelen, nach dem Rezept des großen, allerliebsten Leonardo Sciascia, den wir einen ganzen Sommer lang zusammen mit seiner Frau beherbergen durften. Und danach geht es unbedingt vegetarisch weiter, mit der fantastischen Tomate „della Marianna“. Eine Tomate, die so besonders ist, dass sie den Nonino Preis Risit d'Âur verdient, der alljährlich an Personen verliehen wird, die sich für die Schätze der Natur und die Werte der ländlichen Kultur einsetzen“.

**Welches sind Ihre „Lehrmeister fürs Leben“, die Sie glücklicherweise durch den Nonino Preis kennengelernt haben?**

„Ermanno Olmi ist Teil unserer Familie geworden, wie auch der Nobelpreisträger für Literatur Vidiadhar S. Naipaul, der alljährlich die Tochter von Antonella, Sofia, in England aufnimmt, damit sie ihr Englisch verbessern kann. Die Erinnerung an Claudio Abbado, der genau hier im Jahr 2000 zum 25. Jubiläum des Nonino Preises das Mahler Kammerorchester dirigiert hat, ist unvergesslich. Er hat uns oft zu seinen Konzerten nach Salzburg eingeladen“.

**Eine Mode-Ikone?**

„Uns gefällt allen dreien Missoni sehr gut. Doch jede von uns hat auch andere Vorlieben: ich mag Prada, Antonella Dolce und Gabbana. Elisabetta Armani“.

**Folgen Sie gern den jeweiligen Trends?**

„Wir kombinieren gern Neues mit Vintage. Unsere Mutter hat uns sehr schöne Kleidungsstücke geschenkt, die wir auch heute noch tragen. Es ist eine Herausforderung ältere Kleider durch Accessoires trendgerecht zu machen“.

**Ein Gegenstand, von dem Sie sich nie trennen?**

„Das Handy, damit wir jederzeit mit den Kindern und der Arbeit verbunden sind“.

**Ein Geheimnis Ihrer zeitlosen Schönheit?**

„Lippenbalsam, Feuchtigkeitscreme, Sonne in Maßen und dann das Familiengeheimnis: die Alkoholämpfe während der handwerklichen Destillation und jeden Tag ein Schluck Grappa. Ein wunderbares gefäßerweiterndes Mittel, das seit jeher als Aphrodisiakum gilt. Probieren geht über Studieren!“.

*Foto pag. 23*

### **ENTHUSIASMUS UND INSTINKT**

Laut einer Untersuchung der Universität Pennsylvania verlaufen die Verknüpfungen im weiblichen Gehirn transversal: sie reichen von der linken Hirnhälfte, die für die Intuition verantwortlich ist zur rechten Hirnhälfte, die für logisches Denken zuständig ist. Deshalb ist die Frau viel intuitiver, enthusiastischer und fähig Probleme zu lösen.

### **EIN SCHRITT VORAUSS**

Nach einer Studie von Ketchum Leadership Communication Monitor, die in 13 Ländern durchgeführt wurde, kommunizieren Frauen wirksamer und sind ein besseres Vorbild. Den weiblichen Managern gelingt es besser als den männlichen, das Beste aus ihren Mitarbeitern herauszuholen.

Foto links: Caterina, 12 Jahre, Costanza, 7, Sofia, 16 und Gaia, 12, rennen mit ihrem Hund im Garten des Gutshofs von Percoto (Udine). Sie sind die Töchter der beiden Schwestern Elisabetta und Antonella Nonino. Ihre rein weibliche Geschichte wird auf Seite 24 erzählt.

## Cent'anni della Famiglia Nonino

*Foto pag. 24*

*Eine Familie mit grünem Daumen*

Das weiße Haus aus dem 19. Jahrhundert, wo einst Seidenspinner gezüchtet wurden und Tabak angebaut wurde, ist heute Wohnsitz von Elisabetta, die dort mit ihren drei Töchtern Caterina, Beatrice und Costanza lebt. Und mit Ehemann Giulio Giustiniani, Journalist und Schriftsteller, der ebenfalls leidenschaftlicher Gärtner ist (wie könnte es auch anders sein). Nach 10 Jahren Arbeit ist das Ergebnis eine Rosen- und Hortensienpracht.

*In Percoto (Udine) steht der Park immer in voller Blüte*

Eine wundervolle Grünfläche umgibt den renovierten Gutshof von Percoto, wo die Noninos leben. Die großen, hundertjährigen Bäume spenden den liebevoll und fachmännisch gepflegten Rhododendronbeeten, Buchsbaumkugeln, Spierenbüschen Schatten. Die Blüten wechseln je nach Jahreszeit. So entsteht stets ein harmonisches Landschaftsbild mit einer sehr schicken ländlichen Note.

*Foto pag. 25*

Die Nonino Schwestern bei ihrer Lieblingsbeschäftigung in der Küche: Marmelade einkochen. Von links: Cristina, 51 Jahre, Elisabetta, 46, Antonella, 48.

*Natur und Kultur verbinden: die große Herausforderung der Noninos*

Einmal im Jahr, im Januar wird der alte Gutshof von Percoto zum Treffpunkt von Persönlichkeiten, Schriftstellern, Künstlern, Dichtern, Wissenschaftlern, die aus der ganzen Welt anreisen, um den berühmten Nonino Preis zu feiern. 2014 stiegen Giannola und Benito Nonino im großen Raum mit den Brennkolben zum neununddreißigsten Mal auf die Bühne, um den Beginn der Preisverleihung zu verkünden. Eine Jury unter Vorsitz des Nobelpreisträgers für Literatur V.S. Naipaul gibt die vier Gewinner bekannt. Die Preisvergabe findet zwischen Folkloregesängen, ausgezeichneten Speisen, Trinksprüchen mit Grappa und Tänzen in heiterer und freundschaftlicher Stimmung statt. Das Geheimnis der Familie Nonino liegt in ihren geselligen Feiern, bei denen sie mit großer Spontaneität immer wieder auch die reserviertesten und renommiertesten Gäste begeistert. Selbst sie sind von der ansteckenden Energie der Erfinder des „authentischsten Grappas der Welt“ überrascht.

*Foto pag. 26*

*Unternehmerin und Gärtnerin*

In ihrer Freizeit schneidet Cristina Blumen und bindet daraus Sträuße für ihr Haus. In der Firma kümmert sie sich um die Destillation und zusammen mit ihren Schwestern um die Handelskontakte.

*Die Bauernhäuser wurden unter Berücksichtigung von Tradition und Umwelt saniert*

Der Gutshof von Nonino wurde kürzlich vom Architekten Luca Cendali, dem Ehemann von Antonella renoviert. Er hat dabei den ursprünglichen, bäuerlichen Stil erhalten. Luca hat bei diesem Werk sehr auf die Umwelt geachtet: die original Steine und Backsteine sowie die Holzbalken an den Decken wurden erhalten. Ursprünglich gab es fünf Häuser; sie wurden zu einem einzigen großen Gebäude zusammengeschlossen. Darin werden nun die Gäste und Besucher empfangen. Sie können dort auch die Produkte der geschichtsträchtigen Firma verkosten. Zu den großen Persönlichkeiten, die im Haus der Noninos verkehrten, gehören: Peter Brook, Ermanno Olmi, Claude Lévi-Strauss.

## Cent'anni della Famiglia Nonino

Im Innern des Hauses befinden sich Steinmauern, eine harmonische Eisentreppe, die zu den oberen Stockwerken führt, eine Galerie, die den Zugang zu den Schlafzimmern ermöglicht. In einem langen Bücherregal werden alle Bücher der Autoren, die den Nonino Preis erhalten haben aufbewahrt. Auf dem Beistelltisch: eingravierte Pottwalzähne, eine Leidenschaft von Elisabetta.

*Foto pag. 27*

Die drei Schwestern zusammen auf Sitzkissen (von Moroso) in einem der Räume des renovierten Gutshofs mit einer großen Fensterfront zum Garten.

### IM HAUS UND AUSSEN HABEN WIR UNS FÜR SCHLICHTHEIT ENTSCHIEDEN

Sowohl blaue als auch rosafarbene Hortensienbüsche flankieren die Gartenmauern. Ein idealer Platz auch für Obstbäume, die ohne chemische Produkte wachsen.

Überall sind Rosen. Die Gartenexperten haben sogar Kletterrosen eingepflanzt, die sich um die Baumstämme ranken. So erhält der Park eine romantische Note.

*Foto pag. 28*

*Ein Imbiss im Grünen*

Relaxen im Garten: Elisabetta bereitet für ihre drei Töchter einen Imbiss vor. Sie verwendet dafür größtenteils Früchte von den eigenen Bäumen. „Ich koche gern auch für Gäste“, sagt sie. „Für Claudio Abbado habe ich passierte Tomaten ohne Basilikum gekocht, da der Maestro diesen nicht essen konnte“.

*Antonella: „Hier entstehen meine Ideen. Und auch meine Cocktails“.*

Das neueste Produkt aus dem Haus Nonino heißt Nonino Tonic. Es ist eine Idee von Antonella. Sie erklärt: „Es handelt sich um einen Cocktail, der dem Gin Tonic nachempfunden ist. Er ist jedoch sehr viel besser und gesünder. Antonella gibt uns auch das Rezept für seine Zubereitung: „Es genügt, einige Eiswürfel, 2cl Grappa 43, 8 cl Tonic Water, einen Zitronenspritzer in ein Glas zu geben. Danach rühren Sie das Ganze um, servieren und probieren den Cocktail“.

Einige Accessoires und Einrichtungsgegenstände. *Oben links:* antike Zinnteller und der neue Grappa für den Nonino Tonic. *Rechts:* eine Büste aus Marmor und vergoldete Rahmen im Haus von Elisabetta. *Nebenan:* der Kronleuchter beleuchtet den großen Festsaal wie ein Feuerwerk.

*Foto pag. 29*

Im Garten, zwischen Lavendel und Strohblumen probiert Antonella ihre geliebten Marmeladen. „Aber wenn Sie mich nach meinem Lieblingsrezept fragen“, sagt sie, „so ist es Nudeln mit Makrelen von Leonardo Sciascia. Der Schriftsteller und große Freund der Familie hat es gern für uns gekocht“.

### AUF DEM LAND WACHSEN JUNGE FRAUEN HERAN

Caterina, 12 Jahre, Tochter von Elisabetta mit der Katze Baldo im Arm im Garten des Hauses, der einem Wald aus Grünem und Blumen gleicht.

Die Zwillinge Costanza und Beatrice, 7 Jahre, vergnügen sich mit einem Minitraktor. Auch die jüngsten Kinder nehmen an der Feier für den Nonino Preis teil.