



Foran den store stenovn får Kim Reinhardt og en bagersvend sig en snak om de sidste brød, der er kommet ud af ovnen.



På store paletter, der kan tage en hel bageplade, lægges brødene ind – og tages ud af den varme ovn.



Hver mandag kommer der mellem 20 og 30 ton økologisk italiensk mel til stenovnsbageriet Il Fornaio.

UMBRIEN

i mit hjerte



Kim Reinhardt er passioneret 'italiener' og har fuldstændig tabt sit hjerte til stort set alt, hvad der har med Italien at gøre. Vi har fulgt ham i det italienske bageri Il Fornaio på Amager og videre ned til hans byhus i Umbrien i Italien.

AF LISE SEPTIMIUS KROGH
FOTO: KRISTIAN SEPTIMIUS KROGH
SE LÆSERSERVICE



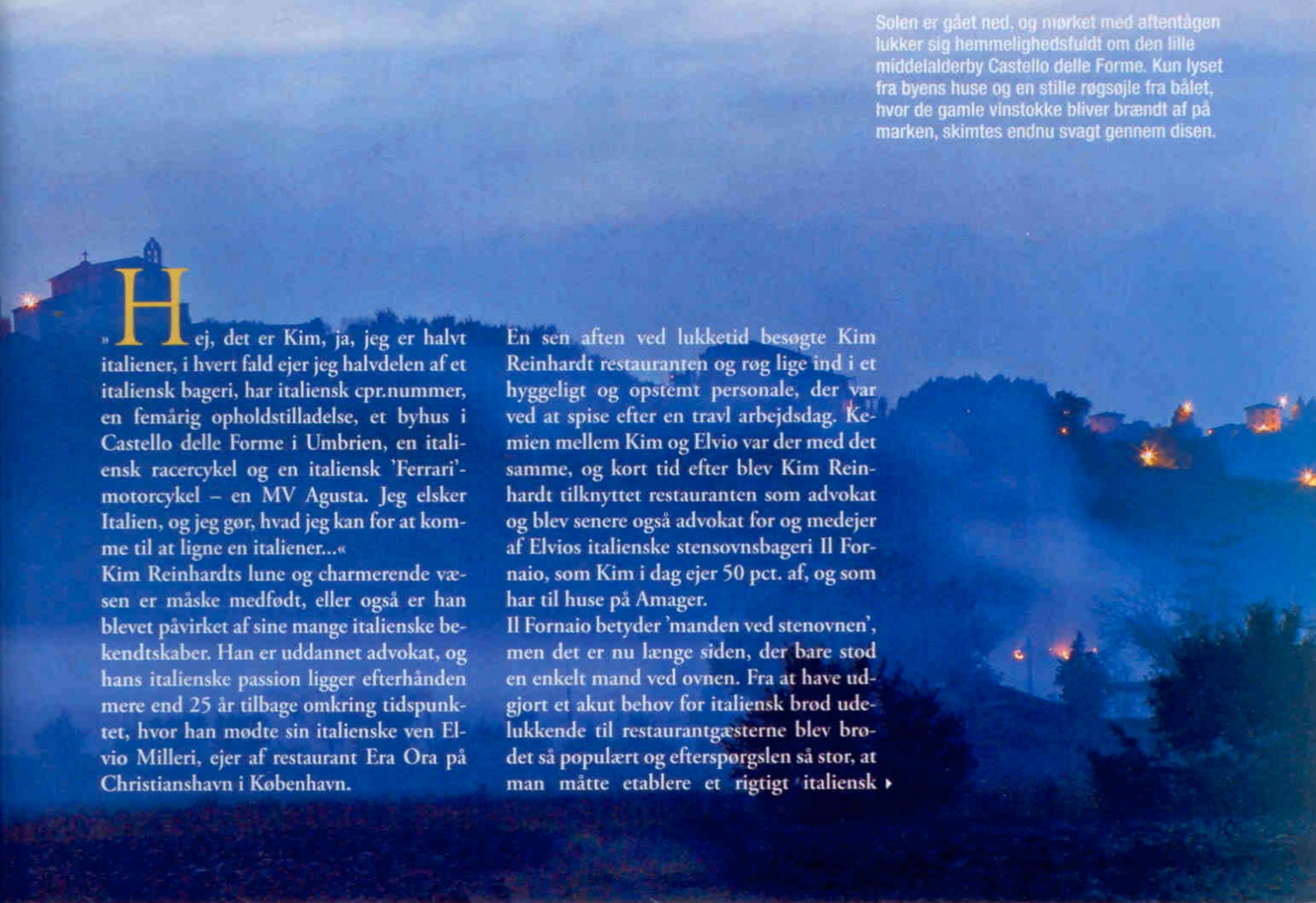
I de små smalle gader
og stræder i byen
moder man det oprinde-
lige italienske miljø.



Reinhardt i snak med Mirella og Peppe
på bænken foran deres hus.



Friskbagte Focaccia Gigante –
skønne og velsmagende, lige til
at brække af og nyde til en god
suppe.



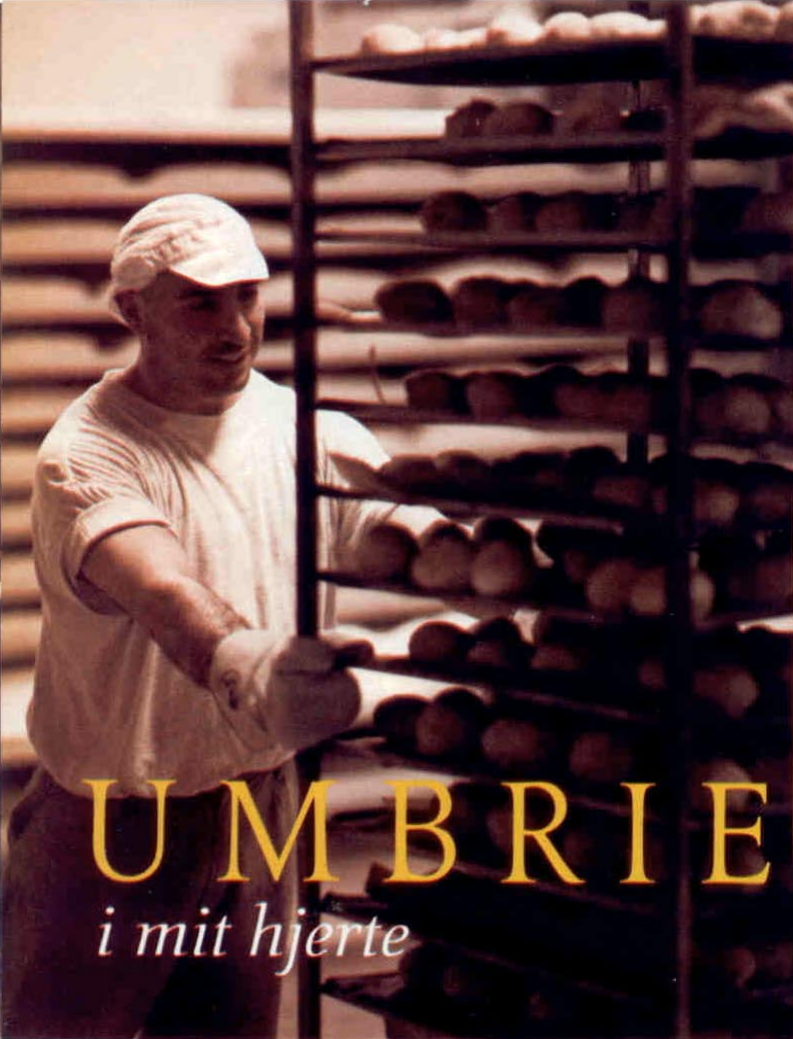
Solen er gået ned, og mørket med aftentågen
lukker sig hemmelighedsfuldt om den lille
middelalderby Castello delle Forme. Kun lyset
fra byens huse og en stille røgøjle fra bålet,
hvor de gamle vinstokke bliver brændt af på
marken, skimtes endnu svagt gennem disen.

» **H**ej, det er Kim, ja, jeg er halvt italiener, i hvert fald ejer jeg halvdelen af et italiensk bageri, har italiensk cpr.nummer, en femårig opholdstilladelse, et byhus i Castello delle Forme i Umbrien, en italiensk racercykel og en italiensk 'Ferrari'-motorcykel – en MV Agusta. Jeg elsker Italien, og jeg gør, hvad jeg kan for at komme til at ligne en italiener...«

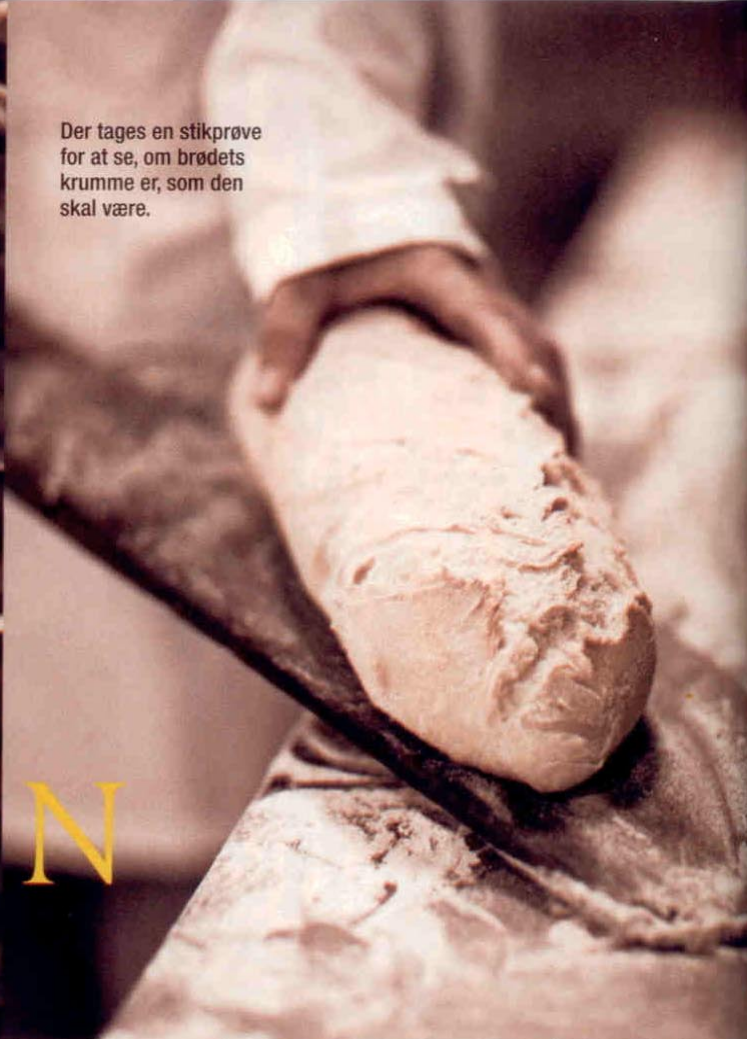
Kim Reinhardts lune og charmerende væsen er måske medfødt, eller også er han blevet påvirket af sine mange italienske bekendtskaber. Han er uddannet advokat, og hans italienske passion ligger efterhånden mere end 25 år tilbage omkring tidspunktet, hvor han mødte sin italienske ven Elvio Milleri, ejer af restaurant Era Ora på Christianshavn i København.

En sen aften ved lukketid besøgte Kim Reinhardt restauranten og røg lige ind i et hyggeligt og opstemt personale, der var ved at spise efter en travl arbejdsdag. Kemi mellem Kim og Elvio var der med det samme, og kort tid efter blev Kim Reinhardt tilknyttet restauranten som advokat og blev senere også advokat for og medejer af Elvios italienske stenovnsbageri Il Fornaio, som Kim i dag ejer 50 pct. af, og som har til huse på Amager.

Il Fornaio betyder 'manden ved stenovnen', men det er nu længe siden, der bare stod en enkelt mand ved ovnen. Fra at have udgjort et akut behov for italiensk brød udelukkende til restaurantgæsterne blev brodet så populært og efterspørgslen så stor, at man måtte etablere et rigtigt italiensk ▶



Der tages en stikprøve for at se, om brødets krumme er, som den skal være.



UMBRIEN

i mit hjerte

stenovnsbageri. Dette blev imidlertid også for småt, og man måtte igen ud at se efter nye og større lokaliteter. I dag arbejder der omkring 40 mand i Danmarks førende økologiske og største italienske bageri.

SLOW FOOD-BAGERI

Hver mandag får bageriet 20-30 ton mel i 25 kg's sække fra Italien. Fra tidlig morgen er de humørfyldte og muskuløse italienske bagersvende i gang, og de bruger naturligvis kun de allerbedste økologiske råvarer – udelukkende fra Italien. Dette gælder alt lige fra durum, spelt og hvedemel til siciliansk middelhavssalt og ekstra jomfruolivenolie, hvilket stort set er de vigtigste ingredienser i brødene. Alle brød koldhæver i mindst 12 timer, og der bruges kun ganske lidt gær – til nogle brød slet intet. Det er det, der gør Il Fornaio til det, man populært kalder et slow food-bageri. Al dej æltes og formes i hånden og bages i de store stenovne, til brødene får den knasende og sprøde skorpe, seje krumme og lette konsistens, som netop er kendetegnet for ægte italiensk brød af god kvalitet.

Il Fornaio's udvalg af brød og boller er stort og meget varieret og sælges både engros, til

mange restauranter og til supermarkeder som frossen eller frisk *bake off*, dvs. at brødet er bagt ca. 80 pct. færdigt, inden man bager det helt færdigt i sin egen ovn.

Ud over brød forhandler Il Fornaio også igennem supermarkeder flere lækre kolonialvarer som durum- og hvedemel, som er nøjagtig det samme, som Il Fornaio benytter i sin produktion af brød, tomatsose (Polpa di Pomodoro), håndhøstet siciliansk middelhavssalt, olivenolie og meget andet.

BYHUSET I TRE ETAGER

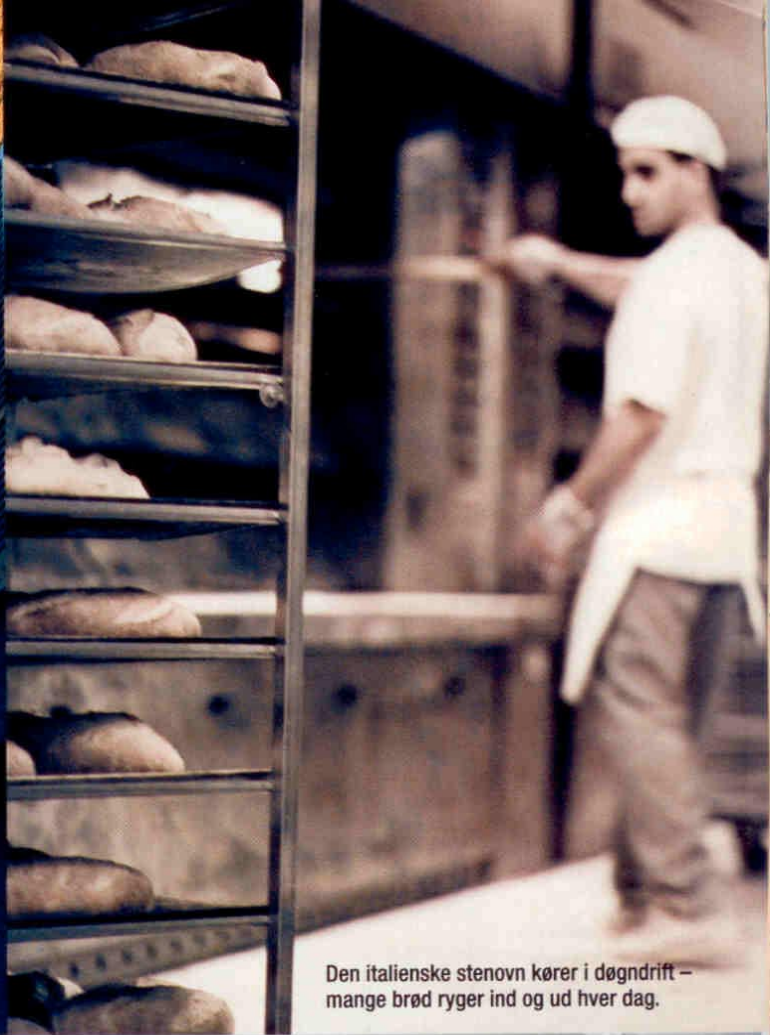
Fra det lune og velduftende stenovnsbageri på Amager til helt andre og middelhavsvarme himmelstrøg i Kim Reinhardts idylliske 1800-tals byhus i Umbrien – hvor der stort set dufter lige så skønt.

Italienske Mirella står i køkkenet og har været i gang med madlavningen siden tidlig morgen. Mirella og hendes mand Giuseppe – eller Peppe, som han kaldes – står for al husholdning og madlavning, hvilket Kim og hans tre børn, Frederikke, David og Caroline, samt gæster nyder stor glæde af, når de er i huset.

Al mad bliver lavet helt fra bunden, som ingen længere laver mad – end ikke i Italien! ▶



Klokkespillet fra kirken i Castello delle Forme er en af de charmerende oplevelser, man kan få ved en gåtur gennem byen.



Den italienske stenovn kører i døgndrift – mange brød ryger ind og ud hver dag.



Middagen er serveret ved langbordet i spisestuen. Alle nyder et godt glas vin og Mirellas gode mad. Selv om Mirella sidder med til bords, spiser hun ikke noget selv – det foregår i køkkenet bagefter.

Castello delle Forme er en meget lille og gammel by med ganske få huse og gader så smalle, at de næsten kan kaldes stræder.



Torta al Testo

I dag gælder det både en pastaret med tomat, lammeleverragout, klassisk lasagne, and og pølse stegt i åbent ildsted, pandebagt brød med parmesan og en dessert-roulade med creme og marmelade. Børnene er travlt optaget af at hjælpe med at tilberede brød og pasta, og ingen går sultne i seng efter at have indtaget deres og Mirellas imponerende og velsmagende måltid.

Mirella og Peppe er genboer til Kim i den lille pittoreske middelalderby Castello delle Forme, der ligger midt mellem Rom og Firenze. Det er en meget yndig og helt typisk borgby med en smuk gammel kirke med klokkespil på toppen. Huset ved siden af Mirellas er Elvio Milleris barndomshjem. En dag i 2003 ringede Elvio fra Italien og sagde til Kim, at han kendte til et hus i byen, han skulle købe. Umiddelbart havde Kim ingen intentioner om at købe hus i Italien, men Elvio var ikke til at stoppe, og sådan blev det – ellers ville Elvio selv købe det.

Ugen efter var Kim Reinhardt blevet ejer af et 330 m² stort byhus i tre etager med flere hundrede år gamle grundsten og fundament, der går helt tilbage til etruskertiden. Fra terrassen er der den smukkeste udsigt over byens tage

og videre ud over landskaberne mod Perugia. En større renovering og modernisering blev sat i gang med lokale håndværkere, og huset blev beriget med nye badeværelser, et italiensk Binova-køkken, nye gulve lagt med teglklinker og ikke mindst nye lofter og kalkmalerier. Under et besøg hos en veninde i området lagde Kim nemlig mærke til de smukkeste lofter, der viste sig at være udført af Luciano Titarelli, en professor fra kunsthøgskolen i Perugia, og blev straks opsat på at få lavet lignende kalkarbejder. Han fik kontakt til professor Titarelli, der sammen med fire svende arbejdede intensivt på lofter, vægge og dekorationer i huset i fire måneder.

MIT ANDET HJEM

I dag byder huset på en selvstændig gæstelejlighed, stor garage til bil, motorcykler og mountainbikes. På 1. sal er der stue med åben forbindelse til køkken med pejs samt et soveværelse med bad. På 2. sal findes en stor spise-stue med pejs og endnu et soveværelse med bad, samt en stor terrasse.

»Det er simpelthen noget af det bedste, jeg nogensinde har gjort, og jeg kommer her så ofte, det overhovedet er mig muligt.«

PANDEBAGT MADBRØD MED PARMESAN

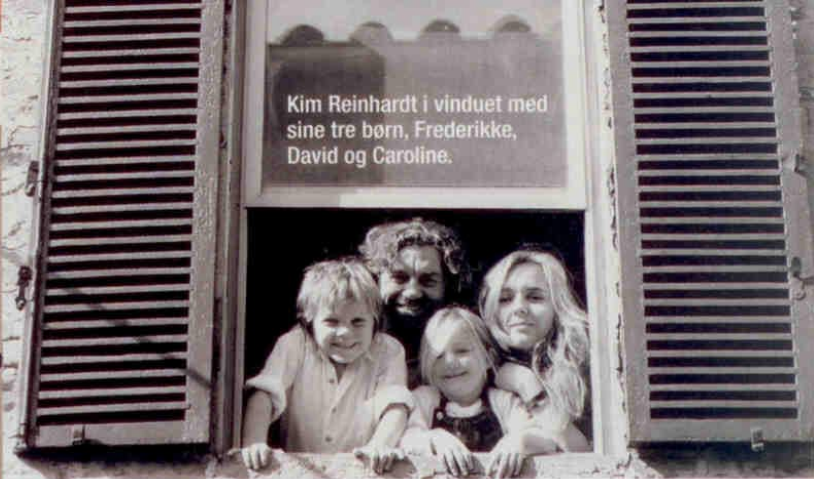
250 g mel
2 æg
1 tsk bagepulver
1 tsk salt
1 spsk olivenolie
½ kop vand
1 håndfuld friskreven parmesan

Alle ingredienser æltes sammen på et bord, og dejen rulles rund og flad. Prikkes med en gaffel og bages på en støbejernspande over svagt blus – ca. 15 min. på hver side. Smager vidunderligt til stort set al slags mad.

Væggene på trappereposerne er udsmykket med forskellige kalkmalerier, bl.a. af byen med solsikker i forgrunden.



Kim Reinhardt i vinduet med sine tre børn, Frederikke, David og Caroline.



VIND:

Mad & Bolig udlodder 5 kurve med økologiske delikatesser fra Il Fornaio, hver til en værdi af 400 kr.

Hver kurv indeholder:

Polpa di Pomodoro, 700 ml, 2 flasker
1 kg håndhøstet siciliansk middelhavssalt
1 kg durummel, 2 pk.
1 kg hvedemel, 2 pk.
ekstra jomfruolivenolie, 500 ml, 2 fl.
250 g uraffinerede sukkerrørskrystaller

Deltag i konkurrencen ved at sende en sms med teksten MOB UMB til nummer 1266 inden 15.5. 2007. Det koster 6. kr. pr. sms. Se betingelser s. 110.

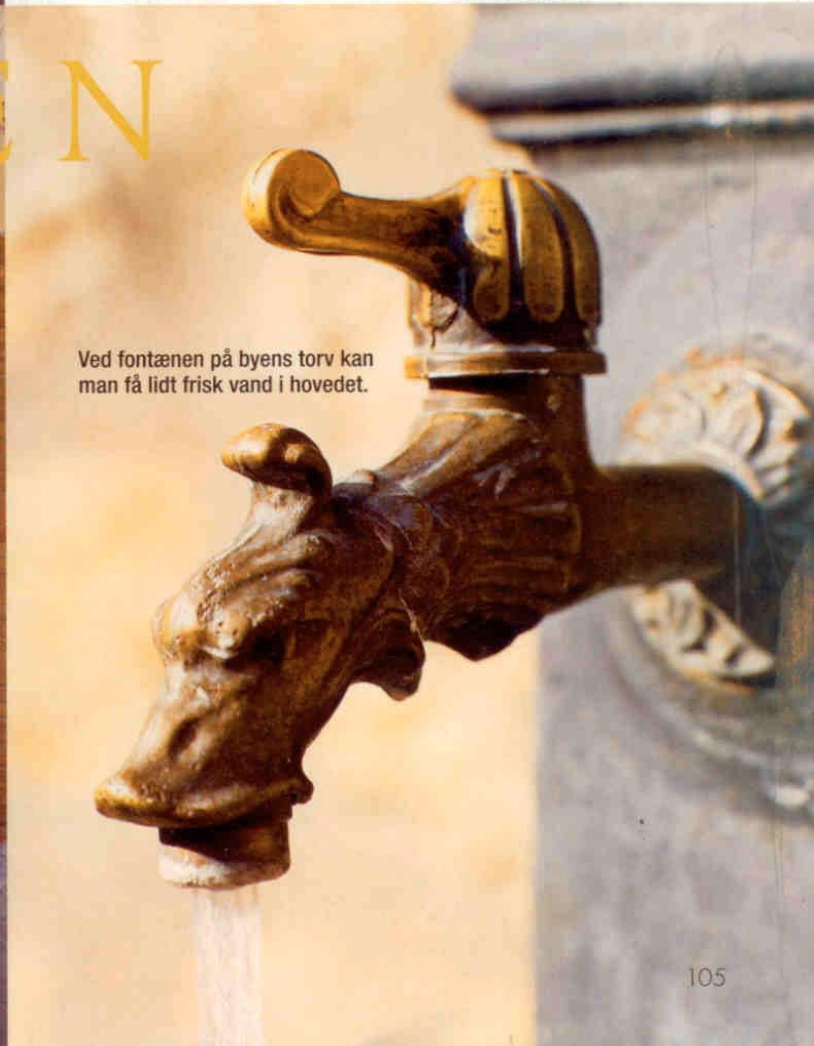
UMBRIEN

i mit hjerte



Kalkmalerierne er tilpasset i farver og mønstre, alt efter hvilken stue de er i.

Ved fontænen på byens torv kan man få lidt frisk vand i hovedet.





Ilden fra den indbyggede
pejs knitrer hyggeligt i
det strømlinede italienske
Binova-køkken, hvor
Mirella er i fuld gang med
pastaen.



Der er åben forbindelse mellem
køkken og stue. Ved modernise-
ringen blev gulvene lagt med
teglsten og dele af væggen
blottet for puds, så de flotte
gamle rå mursten trådte frem.

UMBRIEN

i mit hjerte

»Jeg bor jo i Umbrien, som for mig er det smukkeste område i Italien – også kaldet 'Italiens grønne hjerte'. Her nyder jeg det oprindelige italienske miljø – solskin, varme, lune aftener, naboskab med italienere, god mad, vin, dufte – alt lige fra bagerens nybagte brød til friske grønne krydderurter og eventyrlige blomster, lyden af liv i de andre huse, roligt lokalt cafébesøg og sprudlende byliv med restauranter, museer og forretninger,« siger Kim Reinhardt.

