

Erwin Steinbauer · Günther Schatzdorfer

Einfach Gut.

Eine kulinarisch-kulturelle Reise
ins Friaul und nach Triest



styria regiona

Erwin Steinhauer

Einfach. Gut.

«Автор»

Steinhauer E.

Einfach. Gut. / E. Steinhauer — «АВТОР»,

Küche, Keller und Kultur sind die Orientierungspunkte einer Reise vom Südrand der Alpen bis an die Gestade des Mittelmeers, quer durch jene Provinz, die vor hundert Jahren „Küstenland“ geheißen hat. Erwin Steinhauer, der Connaisseur, und Günther Schatzdorfer, der Chronist, reisen auf höchst altmodische Weise, meiden Hauptstraßen und Haubenlokale, suchen die schlichten kulinarischen und kulturellen Wunder, die uns wieder das Staunen und Genießen lehren – und vor allem die Menschen, die diese vollbringen. Als Gäste an den üppigen Tafeln der einfachen Leute erfahren Schatzdorfer und Steinhauer von Gerichten und Geschichten, die sich um dieses einfache und doch so reiche Leben ranken.

© Steinhauer E.

© АВТОР

Содержание

An Stelle eines Vorworts	7
Am Ende fängt alles an	8
RISOTTO AI FUNGHI	10
Genuß und Charakter	11
Ankommen	13
Gekochtes im Zementmantel	14
PESTO DI PREZZEMOLO – SALSA VERDE	15
Jenseits der Welten: Sauris	16
FRICO 1	18
FRICO 2	19
FRICO 3	20
Eine Bruchstelle im Kontinent	21
Zu Füßen der Berge	30
BLÈCS IN TAZZELENGHE	31
Kulinarische Grenzerlebnisse	33
Sand und Meer	36
MENÙ	37
Teufel, Spinnen, Öl	38
MENÙ	39
Aus dem Stall und von der Alm	40
MENÙ	41
Fette Erde, süßes Wasser	42
MENÙ	43
Kraut und Rüben	44
MENÙ	45
Das Imperium bittet zu Tisch	46
MENÙ	47
Конец ознакомительного фрагмента.	48

Einfach. Gut.

Eine kulinarisch-kulturelle Reise ins Friaul und nach Triest

von

Günther Schatzdorfer

mit

Erwin Steinhauer

Mit Fotos von Ferdinand Neumüller

Wien/Duino

2005

VerlagCarinthia

ISBN: 978-3-99040-140-8



© 2006 und 2014 by Styria regional

in der Verlagsgruppe Styria

GmbH & CO KG

Wien · Graz · Klagenfurt

Alle Rechte vorbehalten

Bücher aus der Verlagsgruppe Styria

gibt es in jeder Buchhandlung

und im Onlineshop



Hinweis: Die Autoren bevorzugen die Beibehaltung der alten Rechtschreibung.

Fotos: © Ferdinand Neumüller, Klagenfurt

Lektorat: Gerhard Maierhofer

Umschlaggestaltung: Bruno Wegscheider

Gestaltung: Pliessnig/TextDesign

Satz & Repro: TextDesign GesmbH, Klagenfurt

1. digitale Auflage: Zeilenwert GmbH 2014

„Das Essen läutet den Tag ein wie die Liebe ihn aus.“

Jean Paul

„Mai si manja sul stomigo svodo!“

(„Man isst nicht auf leeren Magen!“)

Altes Triestiner Sprichwort

An Stelle eines Vorworts

Dieses Buch ist kein Reiseführer, sondern ein Reiseführer für Menschen, die es bevorzugen, ohne Reiseführer zu verreisen. Es ist geschrieben von zwei Menschen, die von dem schlichten Motiv beseelt sind, dort, wo sie sind, einfach dazusein. Man mag das für Ignoranz halten. Dem Argument steht entgegen, daß jene, die mit dem Finger im Baedeker verreisen, nur das sehen werden, was im Baedeker steht, also wenig von Land und Leuten, auch kaum etwas von den Menschen. Vor allem werden sie nichts über sich selbst erfahren. Wer essen will, wie's im Kochbuch steht, soll zuhause bleiben und selber kochen. Für den, der sich wegen einem guten Tropfen die Schuhe nicht im Lehm eines Weinbergs schmutzig machen will, für den gibt es den gut sortierten Versandhandel. Wem es schlicht um die Betrachtung feudaler Baudenkmäler geht, der kann auf prächtige Bildbände zurückgreifen und bleibt so vom Wetter unabhängig.

Geschichte und Geschichten sind ätherische Angelegenheiten, deren man nur durch Neugier und Staunen teilhaftig werden kann. Wenn man unbekannte gute Winzer sucht, muß man zum Friseur gehen. Dort kennt man sie. Über die historischen Zusammenhänge sollte man die Pensionisten in der Bar Sport befragen, deren Wirtin auch weiß, wo man einfach gut essen kann.

Je ahnungsloser man verreist, umso mehr erfährt man von Land und Leuten. Wer nichts erwartet, bekommt viel.

Günther Schatzdorfer

Erwin Steinhauer

Am Ende fängt alles an

Die zwei Freunde waren die einzigen Gäste in der Gaststube und warteten auf Prosciutto und Käse; Wasser und Wein stand auf dem Tisch. Sie schwiegen. Eine Uhr tickte laut. Zuerst sah sich der eine um, dann der andere. Es gab keine Uhr im Raum. Da wurde ihnen bewußt, wie still es im Karst sein kann.

Sie begannen zu reden: übers Essen, übers Trinken, über verlorene und ersehnte Lieben, über die Frauen ihres Lebens, mit denen sie in die Provinzen von Triest, Görz und Karnien gereist waren, von unvergleichlichen Sonnenuntergängen, durchwachten Nächten, von der Bora und den großartigen Menschen, denen sie hier begegnet waren; von den schönen Dingen und von der Angst, diese wieder zu verlieren. Sie redeten in die Stille hinein, gegen die Stille. Unter alten Freunden redet es sich friedlich und ernst, auch mit einem Lächeln, selbst wenn beide hungrig sind.

Langsam wie der Schatten einer Sonnenuhr schälte sich die alte Wirtin aus dem Dunkel der Küche; gebeugt und fast lautlos näherte sie sich dem Tisch, in der einen von Arthritis gekrümmten Hand einen Korb mit Brot, in der anderen einen Teller. Auf diesem lagen Scheiben vom Prosciutto, dessen Fett weiß war wie der Schnee auf dem Triglav und dessen Fleisch tiefrot wie der Karst im Herbst leuchtete. Darauf lagen ein paar Stücke Käse: „Tabor“, das slowenische Pendant zum „Montasio“, also Bergkäse. Dieser war frisch und fast cremig weich. Er stammte vom Nachbarn, der gut zwei Dutzend Kühe sein eigen nennt und außer dem Käse sowie Milch und Butter für die umliegenden Dörfer nichts weiter produziert. Der Schinken wird vom Schwiegersohn der Wirtin geliefert, der eigentlich Baumeister ist, aber nebenbei für sie, für sich und für wenige Freunde Prosciutto produziert, welcher im Karst wesentlich würziger wird als etwa in San Daniele oder gar in Parma. Das liegt an der Luft, aber auch daran, daß die Schweine hier unter anderem mit Eicheln, Pinienkernen und Trester gefüttert werden.

Ebenso lautlos, wie die Wirtin erschienen war, zog sie sich wieder in ihr Schattenreich zurück. Die zwei Freunde aßen mit der Mischung aus Andacht und Gier, ließen den nicht filtrierten Malvasia durch ihre Kehlen rinnen. Sie redeten mit vollem Mund, wurden lauter und lauter, lachten. Das war gut gegen die Wehmut. Denn es war die letzte Stärkung vor der Rückreise in die Heimat, den Alltag.

Mildes, kastanienfarbenes Licht fiel durch die winzigen Fenster in die niedrige Stube, in welche eben ein alter Mann eingetreten war, sich niederließ, den Hut vom Kopf nahm und einnickte.

Da sahen sich die beiden Freunde an, lächelten, erhoben die Gläser und beschlossen, ein Buch zu schreiben – über die magischen Augenblicke im Leben, die einfach gut sind. Und deren haben sie viele erlebt, zwischen den Karnischen Alpen, dem Meer, dem Karst und der Tiefebene des Friaul, dort, wohin es sie aus Neugier verschlagen hat und wohin sie aus Lebenslust immer wieder zurückkehren.

Sie traten aus der mittlerweile dämmerigen Stube ins Freie. Gegenüber der Wirtschaft breiteten sich Weingärten in der Abendsonne aus. Tiefer Friede lag über Ceroglie. Nichts erinnerte daran, daß dieses Dorf in beiden großen Kriegen des 20. Jahrhunderts zerstört worden war, außer einer Gedenktafel gegenüber dem alten, stillgelegten Dorfbrunnen. Kaum noch jemand erinnert sich daran, daß auf dem Höhenrücken Richtung Osten noch vor dreißig Jahren die Wachtürme des Kalten Krieges standen, ebenso daß der Monte Ermada, welcher das Dorf überragt, mit Kavernen durchlöchert ist wie ein Stück Emmentaler, weil sich in ihm nicht nur Batterien, sondern auch das größte Feldspital des Ersten Weltkriegs sowie die zentrale Heeresküche für die Isonzo-Front befanden. Die Eingänge in dieses Höhlensystem sind mit Gestrüpp und Dornen verwachsen; nur wenige alte Menschen und ein paar Hobbyforscher kennen die Stellen, wo man halbwegs gefahrlos über steile, glitschige Treppen in die Unterwelt gelangt, welche heute von Olmen, Käfern und Flechten bewohnt wird. Es ist ein Segen, daß niemand auf die Idee gekommen ist, hier eine militärhistorische Gedenkstätte wie in Redipuglia oder auf dem Monte San Michele zu errichten. So blieben Ceroglie

und das auf der anderen Seite des Berges liegende Medeazza von fragwürdigem Schlachtfeld-Tourismus verschont. Denn die Bevölkerung dieser Dörfer hat endlich – trotz aller ethnischen und politischen Differenzen – zum langersehnten Frieden gefunden. Und als der Krieg im ehemaligen Jugoslawien ausbrach – das nur ein paar hundert Meter Luftlinie entfernt lag –, solidarisierte man sich gegen jede Form von Gewalt als politisches Mittel, half den Flüchtlingen, die hier scharenweise über die grüne Grenze kamen, egal ob es sich um Bosnier, Albaner oder Kroaten handelte.

Während die beiden Freunde noch einmal die würzige Herbstluft des Karstes einsogen, kam ein alter Mann mit einem Korb des Weges. Er hatte Pilze gefunden: „mazzatamburi“, also Parasole, „chiodini“ (Stockschwämmchen) und Hallimasch. Der Alte lud die beiden ein, mit ihm und Freunden Risotto zu essen, das die Wirtin nun zubereiten werde. Da sahen sie nach langer Zeit wieder einmal auf die Uhr, bedankten sich höflich und gingen zum Auto.

„Wenigstens ein Glas Wein?!“ rief ihnen der Mann nach. Sie taten, als hätten sie nichts gehört.

Sie fuhren gegen Norden, weg von der Sonne, und sprachen wenig. Erst als das Dunkel des Gebirges sie umfing, löste sich die Spannung, und der Schauspieler fragte den Poeten:

„Sag mir, wie machst du eigentlich, Risotto ai Funghi?“

RISOTTO AI FUNGHI

In einem Topf wird halb Butter, halb Olivenöl erhitzt. Darin werden eine kleine, feingehackte Zwiebel und feingeschnittener Knoblauch kurz angedünstet. Dann fügt man die grobblättrig oder würfelig geschnittenen Pilze hinzu: Steinpilze (porcini), Eierschwammerl (finferli), Stockschwämmchen, Herbsttrompeten oder welche einem gerade in die Hände gefallen sind. Gerade die „minderwertigen“ Herbstpilze geben den besten Geschmack.

Das Ganze wird gebraten, bis das in den Pilzen enthaltene Wasser verdunstet ist. Dann gießt man mit einem Schöpfer Suppe auf, rührt und wartet, bis auch diese verdampft ist. Nun fügt man den Reis bei, läßt ihn kurz glasig dünsten. Ab nun wird nach und nach mit verdünnter Suppe aufgegossen, sodaß der Reis gerade bedeckt ist, und ständig gerührt. Gewürzt wird mit grobem Meeressalz, schwarzem Pfeffer, feingehackten Kräutern (Petersilie, Thymian, Liebstöckl, Selleriegrün etc.). Unerläßlich sind getrocknete, eingeweichte Pilze, die ausgedrückt werden. Nur das Pilzwasser wird dem Risotto beigefügt.

Nach etwa zwanzig Minuten ist der Reis „al dente“. Man fügt einen letzten Schöpfer Suppe hinzu, deckt den Topf zu, nimmt ihn von der Flamme und läßt den Risotto noch etwa fünf Minuten ziehen, bevor man dieses köstliche Gericht heiß serviert. Die Beigabe von geriebenem Käse wäre eine schwere Sünde.

Genuß und Charakter

Die zwei alten Freunde sind noch nicht wirklich alt, ältere Semester vielleicht, aber noch nicht reif genug, um den Torheiten des Lebens zu entsagen. Sie setzen sich zum Beispiel in ein Boot und glotzen stundenlang dahin, wo es außer Horizont nichts zu sehen gibt, und essen alles, was der Arzt ihnen verboten hat, wenn die Wirtin behauptet, es sei hausgemacht und gesund. Sie freuen sich, wenn sie die Trauben persönlich streicheln dürfen, deren vergorenen Saft sie in ein, zwei oder fünf Jahren trinken werden. Kurzum: die Region, von der die Rede ist, stellt für beide ein ideales Revier dar, wo sie einem Hedonismus mit menschlichem Antlitz frönen können.

In diesen und anderen Dingen sind sie sich einig. Darüber, was „einfach“ ist, streiten sich ihre Geister, und darüber, was „gut“ ist, ihre Gaumen. Denn die beiden Freunde sind ziemlich unterschiedlich in Gestalt und Lebensart. Folgt man der klassischen Kretschmerschen Typenlehre, so ist der eine ein leicht ins Pyknische tendierender Athlet, der andere ist leptosom und war nie etwas anderes.

Der eine ist Schauspieler, der andere ist Poet. Für ersten werden selbst noch die primitiv gezimmerten Tische in einer „osmizza“ im Karst sofort zu den Brettern, die die Welt bedeuten, auf denen sich gastronomische Komödien oder Tragödien abspielen. Schinken und Käse werden zu Schicksalsfragen, von zerkochten Nudeln ganz zu schweigen. Die sind für ihn ein Schillersches Komplott. So sitzt er in der Proszeniums-Loge, Hauptdarsteller, Publikum und Theaterkritiker in einem, und bricht – je nachdem – in Begeisterungstürme oder Buhrufe aus.

Der Poet hingegen benimmt sich in der Öffentlichkeit genauso unauffällig wie in seinem Kämmerchen. Er fühlt sich als Autor. In der Küche nennt man diesen Koch. Also dreht und wendet er die Dinge auf dem Teller und versucht sich einen Reim aufs Rezept zu machen. Er verfällt ins Grübeln darüber, wie man die Sache noch besser formulieren, also würzen hätte können. Er greift nicht zur Pfeffermühle, sondern kramt in seinem gedanklichen Gewürzregal. Meist vergißt er dabei aufs Essen. Selten kommt es vor, daß er findet, er selbst hätte es nicht besser vermocht. Dann allerdings ißt er hurtig und mit Genuß. Für ihn ist es mit der Kulinarik wie mit der Literatur: Schlechte Bücher legt er beiseite, mittelprächtige liest er quer, und die guten verschlingt er.

Man kann sich unschwer vorstellen, daß diese gegensätzlichen Temperamente auf ein und dasselbe Gericht völlig unterschiedlich reagieren. Während der eine in Euphorie ausbricht, verfällt der andere in Depressionen. Dieser Konflikt hat vor allem physiologische Hintergründe.

Ihre Ernährungsgewohnheiten sind völlig unterschiedlich. Wer die beiden Reisenden bei ihrer Nahrungsaufnahme beobachtet, der versteht die Welt und die Naturgesetze nicht mehr. Weshalb ist der Dicke dick und der Dünne dünn? Das bleibt ein Mysterium. Denn der Korpulente setzt auf schlanke, elegante Kost – viel Gemüse, mageres Fleisch, leichte, naturbelassene Fischgerichte. Er ernährt sich bewußt und gesund. Er fürchtet Cholesterin und die Gicht mehr als alle Theaterkritiker Wiens. Also schält er den Fettrand des Prosciutto fein säuberlich vom Fleisch und schiebt ihn mit der Messerklinge und dem Gesichtsausdruck tiefsten Abscheus an den Tellerrand. Legt man ihm „pancetta“ vor, so empfindet er das als feiges Mordkomplott. Gans meidet er wie diese den Fuchs.

Der Dünne hingegen beobachtet derartiges Verhalten mit ironischer Nachsicht. Er schielt sogar nach dem Fett des anderen, während er seines genüßlich kaut. Er zelebriert den Genuß der „pancetta“ – wird dabei selbst zum Schauspieler –, bis sich seinem Gegenüber vom bloßen Zusehen die Galle zusammenzieht.

Zum Ärger des Schauspielers, der sich mit eiserner Selbstdisziplin an die Mahlzeiten hält, futtert der Poet ständig. Nicht genug damit, daß er in seinem Rucksack stets Proviant und Getränke mit sich führt, als sei er auf der Flucht; bei jedem Halt strebt er sofort in eine Bar, um eine „tartina“, ein „tramezzini“ oder ein „dolcetto“ zu verzehren. Dabei nimmt er kein Gramm zu, während der

andere selbst bei der Seezunge natur schon wieder an die Waage denkt. Die Ungerechtigkeit scheint ein Naturprinzip zu sein.

Daß die beiden trotz ihrer Gegensätzlichkeit immer wieder miteinander auf kulinarische Entdeckungsreisen gehen, hat seinen Grund nicht nur darin, daß sie sich an ihre merkwürdige Freundschaft gewöhnt haben. Sie profitieren voneinander. Man könnte zur Erklärung ein chassidisches Gleichnis bemühen. Am Abend, nach dem zweiten Menü des Tages und dem dazugehörigen Quantum Wein, betrachtet der Poet den Schauspieler und stellt zufrieden fest, daß man von Essen und Trinken volle Wangen und eine gute Gesichtsfarbe bekommt, während jener seinen Freund mißt und bestätigt findet, daß man selbst von Völlerei nicht sichtbar zunimmt.

Annäherungen

Ankommen

Kommt man auf der Autobahn aus dem Gebirge, so empfiehlt es sich, diese spätestens bei Tolmezzo zu verlassen, die nächste Ortschaft aufzusuchen und eine der meist schummrigen Bars zu betreten, wo ein paar Pensionisten Karten spielen und die Dorfjugend vor dem überdimensionalen Fernseher ein Fußballspiel oder den Giro d'Italia verfolgt. Vielleicht ist auch außer der Wirtin niemand in dem Raum, von dem aus eine Tür in die „Sala da Pranzo“ führt, in der es nach kaltem Essen riecht und wo nur noch mittags für die Arbeiter der Umgebung aufgekocht wird. Das erste Glas Wein jenseits der Grenze will getrunken sein, welche zwar nur mehr Erinnerung ist und doch symbolisch präsent bleibt. Freilich gibt es auch in Österreich Wein. Aber der hier schmeckt anders in diesen kleinen, dicken Gläsern, welche der Triestiner „bicèr“ und der Friulaner „tajut“ nennt. Er schmeckt nach Erinnerungen. Dazu gibt es Salame, Prosciutto und ein staubiges Brötchen von vorgestern. Die Qualität ist nicht von Bedeutung. Es zählt nur: wir sind hier.

In Pontebba zum Beispiel, diesem merkwürdigen Städtchen, das seit dem Bau der Autobahn völlig im Abseits liegt. Aber schon Jahre davor hatte es an Bedeutung verloren, 1918, als das Kanaltal bis Tarvis zur Gänze an Italien fiel. Bis dahin war Pontebba eine doppelte Grenzstadt, deren österreichischer Teil Pontafel hieß. Von den großen Zeiten zeugen der überdimensionierte Bahnhof, zwei Rathäuser und zwei Kirchtürme, die um die Wette in den Himmel gewachsen sind, rechts und links des Torrente Pontebbana. Auf der Brücke, die diesen überspannt, kurz bevor er sich in die Fella ergießt, erinnert eine Gedenktafel daran, daß hier die Grenze verlief. Wie überall, wo Zoll, Handel und die damit verbundenen zeitraubenden Aktivitäten eine große Rolle spielen, gab es hier diesseits und jenseits Unmengen von Gasthäusern beziehungsweise Osterie und Herbergen. Einige existieren noch; die meisten davon stehen leer und verfallen.

Der Schauspieler und der Poet haben den kulinarischen Rubikon überschritten und laben sich zur Belohnung für die Entbehrungen der Reise, die sie in Kauf genommen haben, um hierherzugelangen. Die undisziplinierten Verkehrsteilnehmer, die Warteschlange an der Maut und der Nebel auf der Pack sind vergessen. Deshalb schmeckt es ihnen. Sie lachen, sie haben andere Augen. Wahrscheinlich auch einen anderen Gaumen. Das zweite Glas schmeckt noch besser. Ist es die Ahnung vom nahen Meer? Ist es die Seele, die sich plötzlich in eine paradiesische Ebene öffnet wie das Tal? Ganz sicher ist: alles riecht plötzlich intensiver. Das liegt an der milden Luft, aber auch daran, daß es von einem Kilometer zum anderen plötzlich um fünf Grad wärmer ist.

Die Wirtin sieht die beiden Freunde zum ersten Mal in ihrem Leben, versteht kein Wort von dem Unfug, den sie strahlend von sich geben. Aber auch sie lächelt. Und plötzlich steht sie vor ihnen mit einem Teller hauchdünn geschnittener „Ricotta affumicata“ aus dem Raccolana-Tal, frischem Brot und einer Flasche Olivenöl aus dem Triestiner Karst namens „Olio Celo“, dem die beiden Freunde auf ihren Reisen schon öfters begegnet sind und das so schmeckt, wie es heißt: es ist himmlisch. Das ist eine unmißverständliche Liebeserklärung seitens der „padrona“. Um diese zu erwidern, bestellt der Schauspieler Rotwein. Die Wirtin bringt eine Flasche Pignolo von Moschioni aus der Gegend von Cividale, aus den Colli Orientali. Pignolo! Eine uralte, autochthone Rebsorte, die so selten angebaut wird, daß sie nicht einmal in den Statistiken des Winzerverbands aufscheint. Ein trocken ausgebauter, fruchtiger, tief blauroter Wein, der lächerliche fünfzehn Prozent Volumen hat. Dennoch oder deshalb ein göttliches Getränk. Dazu reicht die gute Frau einen Teller mit der Hirschsalamie ihres Schwagers, dem es ebenfalls ein Denkmal zu setzen gilt. Die Wurst hat allerdings einen Defekt: man kann sie nicht kaufen.

Der Schauspieler und der Poet gehen fröhlich zum Auto. Wohin? Ans Meer? Ans Meer! Aber an eine längere Fahrt ist nicht mehr zu denken. Also auf ins nahe Tolmezzo, wo es bequeme Hotelzimmer gibt.

Gekochtes im Zementmantel

Ist in Gourmetkreisen von Tolmezzo die Rede, echot es nur: „Roma!“ Ja, das Roma ist gut. Es war auch einmal einfach. Heute ist es so etwas wie das Steirereck des Friaul, gehört in die Kategorie „Nur vom Feinsten“, wird in sämtlichen Guides hoch dekoriert und genügt den hohen Ansprüchen seines illustren Publikums.

Dem Schauspieler und dem Poeten gelüstete es aber nach einem basisdemokratischen Abendmahl. So checkten sie im Hotel Cimenti ein, das nicht nur so heißt, sondern auch so aussieht: ein scheußlicher postmoderner Betonkasten aus den sechziger Jahren. Aber vom Bett aus sieht man das nicht. Nach einer gebührenden Ruhepause begaben sie sich ins Restaurant im Erdgeschoß, das ebenso wie das Gebäude vor internationalen Architekturpreisen sicher ist.

Hier wird vom Wagen serviert. Die beiden Freunde einigten sich auf ein Degustationsmenü und lieferten sich aus. Zuerst kam – als Aufmerksamkeit des Hauses – eine „Frittata con le ortiche“, ein saftiger Eierkuchen mit Brennesseln. Das „tris“ begann mit „Gnocchi di zucca e ricotta“, setzte sich fort mit „Cjalsòns“, den Friulaner Tortellini, die mit Käse und Kräutern gefüllt waren, bevor mit feingehacktem Prosciutto gefüllte „Gnocchi ripieni“ auf den Tisch kamen. Doch nicht genug damit. Wieder kam der Kellner, wechselte die Teller und servierte neuerlich Gnocchi. Diese, etwas größer als die anderen, waren mit Zwetschgen gefüllt und mit Butterbröseln garniert. Die beiden Freunde protestierten: sie hätten noch kein Dessert bestellt. Milde lächelnd belehrte sie der Maître, daß es sich bei Zwetschgenknödeln in Erdäpfelteig um eine typische Vorspeise in Carnia handle. Also aßen sie widerspruchslos und freuten sich über den köstlichen Geschmack.

Eigentlich waren sie satt und glücklich wie Säuglinge. Eine Flasche Terre Alte von Livio Felluga hatte sie bis hierhin begleitet. Nun kamen aber noch ein Collio Rosso von Roberto Picèch – ein Cuvée von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, trocken und rund – und hintennach der Karren mit dem „Bollito misto“: Huhn, Zunge, Cotecchino, Zampone und Fleisch, Fleisch, Fleisch. Dazu gab es jede Menge Beilagen, auch durchaus unübliche: zum Beispiel „Fagioli in tecia“, ein Bohnenpüree, das sich sowohl mit den zu genießenden als auch den genießenden Zungen bestens vermählte. Vor allem aber gab es bunte Saucen: eine Art Apfelkren, „Mostarda di zucca“, sowie hausgemachtes Ajvar. Äußerst fein aber ist die „Salsa verde“, eine Art Pesto aus Petersilie, deren Rezept – das in hundert Varianten existiert – hier verraten sei:

PESTO DI PREZZEMOLO – SALSA VERDE

Man nimmt reichlich Petersilie, schneidet sie grob mit der Schere und tut sie in einen Mörser. Hinzu fügt man kleingehackte Silberzwiebeln und Cornichons, Knoblauch, Sardellenfilets, etwas eingeweichtes Weißbrot, einen Schuß besten Weißweinessig und püriert das Ganze mit dem Stößel, während man Olivenöl in einem feinen Faden dazuträufelt.

Sobald die Sauce sämig geworden ist, kann man sie in Gläser füllen. Bedeckt mit Olivenöl hält sie sich tagelang im Kühlschrank. Sie eignet sich nicht nur als Beilage zu gekochtem Fleisch, sondern ebenfalls zu gegrilltem Fisch oder Scampi. Auch für zwischendurch, als Aufstrich auf einer „Bruschetta“, ist dieses Pesto köstlich.

Während der Maître das Rezept erklärte, fuhr der Garçon mit den Nachspeisen vor. Berge von Semifreddo, Profiteroles und Cremeschnitten, die hier „Millefoglie“ heißen, türmten sich darauf. Der junge Mann war nervös, vielleicht schon müde, und nahm die letzte Kurve mit überhöhter Geschwindigkeit, was damit endete, daß der „carello“ seitwärts kippte und die süßen Herrlichkeiten auf dem Teppich landeten. Niemand brüllte mit dem Garçon, der nun mit hochrotem Kopf vor dem Desaster kniete und die Cremes und Teigstücke mit den Händen auf die Tablett schaufelte. Alle lachten, der Maître hob lächelnd und gottergeben die Hände. Auch die beiden Freunde waren nicht böse ob dieser Ungeschicklichkeit. Sie hätten sowieso nichts mehr zu essen vermocht. Dies hinderte sie aber nicht daran, sich kurz unter dem Vorwand der Hilfeleistung zu bücken, ein Profiterol zu mopsen und sich die Finger abzuschlecken.

Jenseits der Welten: Sauris

Anderntags stieß der Photograph zu ihnen. Sie hatten sich verabredet, hinauf in die Alpe Carniche zu fahren. Da ereilte den Poeten ein dringender Anruf, der ihn nach Duino zitierte. So brachten ihn also die beiden anderen zum Busbahnhof, wo er den Corriere nach Udine bestieg, nicht ohne Neid, der landschaftlichen und kulinarischen Reize, die er von früher kannte, diesmal nicht anteilig zu werden.

Sauris: das ist nicht Friaul, nicht Altösterreich, auch nicht Bestandteil der slawischen Alpenregionen. Es ist eine eigene Welt. Irgendwann – Historiker vermuten im 13. Jahrhundert – hat sich eine kleine Gruppe von Menschen hier angesiedelt. Sie kamen – darauf läßt ihre Sprache schließen – aus dem süddeutschen Siedlungsraum, der damals eine deutliche slawische Präsenz aufwies. Man vergesse nicht, daß die Slawen damals in friedlicher Koexistenz mit den Resten der keltischen und romanischen Ureinwohner und den später zugezogenen Bajuwaren und anderen Volksgruppen die Lande südlich der Tauern bewohnten. Es wird für immer ein Rätsel bleiben, was ausgerechnet diese Menschen dazu bewog, die fruchtbaren und verkehrsgünstigen Täler zu verlassen. Religiöse Motive sind in diesem Fall auszuschließen. Waren es Kriegswirren oder Seuchen, die sie veranlaßten, den beschwerlichen Weg ins Gebirge anzutreten? Oder wollten sie sich einem ungnädigen Herrscher oder der Steuerfron entziehen? Niemand weiß das, es gibt keine Quellen.

Sicher ist, daß sie sich durch unzugängliches Gebiet kämpften, um fern von der restlichen Welt auf 1200 bis 1400 Meter Seehöhe Wälder zu roden, Almen anzulegen und Häuser zu bauen. In den Kirchen von Sauris di Sotto und Sauris di Sopra finden sich architektonische Hinweise, daß diese im Kern aus der Gotik stammen. Ab dieser Zeit bis Ende des 19. Jahrhunderts lebte man in „splendid isolation“, mit der Außenwelt nur über waghalsige Saumpfade verbunden. Kein Heer der Geschichte kam auf die Idee, auf seinen Kriegs- und Beutezügen einen derart beschwerlichen Umweg zu machen. Also blieb die Bevölkerung verschont von den jahrhundertelangen, mit Plünderung und Brandschatzung verbundenen österreichisch-italienischen Scharmützeln, vom Einfall der Türken, vor den napoleonischen Horden und pflegte ihre ureigene Kultur. In Zahre, wie Sauris von seinen Einwohnern genannt wird, wurde und wird in den „stavoli“, wie hier die Häuser heißen (was wohl aus dem Lateinischen „stabilio“, also Befestigung, hergeleitet ist), eine eigene Sprache gesprochen, die sich mit denen anderer Sprachinseln in Südtirol oder in den „Sieben Gemeinden“ nicht vergleichen läßt. Es ist eine Art Althochdeutsch mit lateinischen und slawischen Einsprengseln. Schließt der halbwegs geschichts- und sprachenkundige Zuhörer die Augen, so wähnt er sich in einer Episode des Nibelungenlieds oder zu Gast bei Oswald von Wolkenstein.

Die Straße, die heute von Ampezzo nach Sauris hinaufführt, würde kein trittsicheres Maultier mehr schrecken, wohl aber die Touristen, die sich auf die Suche nach dem berühmten geräucherten und luftgetrockneten „Prosciutto di Sauris“ machen. Zwar ist sie mittlerweile asphaltiert, hat aber nur die Breite eines besseren Güterwegs. In zahlreichen Kehren und Kurven windet sie sich hinauf ins Tal des Torrente Luminei, durchquert ein paar unbeleuchtete Tunnels und tritt wieder ins Freie, wo aus dem Tal längst eine abgrundtiefe Schlucht geworden ist. Leitplanken sucht man hier vergebens; nur ein paar Steinklötze und Holzbalken bilden eine Art Absicherung, die vielleicht einem Ochsenfuhrwerk, nicht aber einer Limousine standhält.

Mutig überquerten sie den „Rio Plottenpoch“ und den „Rio Neureichenpoch“. Es mußte so kommen, wie es kam: An der exponiertesten Stelle der Straße, wo diese einen Tunnel verläßt und der von der Sonne geblendete Fahrer eine schmale Brücke über die Schlucht zu überqueren hat, um auf der anderen Seite wieder vom Berg verschlungen zu werden, donnerte ihnen ein hupender schwerer Lastwagen entgegen, wohl beladen mit Zentnern von Prosciutto, Würsten und geräuchertem Käse. Weshalb, fragten sich die Reisenden, setzt man sich eigentlich solchen Gefahren aus, wenn es die Produkte doch auch in den Salumerie von Udine und Triest zu verkosten gibt? Aber es war weit

und breit keine Umkehrmöglichkeit und schon gar nicht Zeit für Grundsatzdiskussionen. Der Lkw hupte sich den Ärger aus seiner massigen Karosserie. Also plagte man sich im Retourgang zurück in den eben durchquerten Tunnel, wo sich eine lächerlich schmale Ausweiche befand. Das blökende Ungetüm schrammte an ihnen vorüber und donnerte weiter, talwärts. Das Erlebnis hatte auch etwas Tröstliches: Wo fünfzehn Tonnen tote Tiere auf drei Achsen herkommen, da kommt man zu zweit auch auf vier Rädern hin. So fuhren sie tapfer bergwärts.

Nach einer schier endlosen Reihe von Tunnels und Lawingalerien entläßt der Berg die Reisenden auf etwa 1000 Meter Seehöhe in eine milde, grüne Landschaft, in welche der Lago di Sauris eingebettet liegt, ein Stausee, der als solcher nicht erkenntlich ist, sondern blau strahlt, als wäre er länger hier als die Menschen. Von hier aus windet sich die Straße weiter empor, durch üppige Almwiesen, vorbei an ehrwürdigen Wäldern. Man wähnt sich wie in den Tauern. Die ersten Gebäude werden sichtbar: mächtige, völlig unitalienische, robuste nordalpine Heuschöber. Noch zwei, drei Kehren waren zu bewältigen, bis der Schauspieler und der Photograph endlich ihr Ziel erblickten.

Sauris di Sotto liegt am Sonnenhang. Es ist eine Ortschaft aus ineinandergeschachtelten und verkeilten Ställen, Scheunen und Wohnhäusern, über denen eine Kirche thront, die ihrem Äußeren nach durchaus auch im Allgäu stehen könnte, ohne aufzufallen. In der Mitte der Ansiedlung weitet sich die Fahrbahn etwas. Es wäre übertrieben, von einem Hauptplatz zu sprechen. Es muß aber ein solcher sein, denn hier befinden sich die Post, eine Bushaltestelle und vor allem ein mächtiger Gasthof, der 1804 errichtet worden ist und seit über hundert Jahren von derselben Familie geführt wird: die Locanda „Alla Pace“. Und tatsächlich strömt das Gebäude tiefen Frieden aus. Seine Mauern sind dick wie die einer Burg, und auch am Speiseplan dürfte sich seit seiner Errichtung wenig geändert haben.

Natürlich gibt es als Antipasto den legendären mild-würzigen „Prosciutto di Sauris“. Da aber die Schweine nicht nur aus zwei Hinterkeulen bestehen, sollte man auch die Produkte verkosten, die aus den restlichen Teilen hergestellt werden: frische Salame zum Beispiel, die in Essig gebraten und auf cremiger Polenta serviert wird; oder „Muset con brovada“, also Cotechino mit sauren Rüben. Das sind freilich keine Gerichte für heiße Sommertage. Aber die verbringt man sowieso mit einem leichten Fischgericht am Meer. Sauris hat im Herbst Saison, wenn die Bergwanderer sich hier stärken, oder im Winter für Schifahrer und Tourenger. Und die brauchen allemal eine kräftige Kost: eine Suppe von Gerste und Bohnen zum Beispiel, Gnocchi mit einer Sauce aus Kürbis und Speck, mit Pilzen gefüllte „Cjalsòns“, oder im Frühjahr „Pasticcio alle erbe“. Selbstverständlich gibt es hier auch den für Karnien typischen „Frico“, ein Gericht, das in gewissen Teilen Südkärntens als „Frika“ verbreitet ist. Ihn gibt es in unzähligen Varianten, drei davon seien hier erwähnt:

FRICO 1

Reifer, geriebener Montasio wird gleichmäßig in eine geölte Pfanne gestreut, geschmolzen, gebraten, gewendet und anschließend auf Küchenpapier entfettet. Oder man stülpt die Fladen über eine umgedrehte Tasse bzw. kleine Schüssel und lässt sie erkalten, wobei sie knusprig werden. Das erfordert einige Kunstfertigkeit. Man sollte sich aber nicht entmutigen lassen. Denn mit einer gewissen Übung gelingen einem wunderschöne Käsekörbchen, in denen man Gnocchi servieren kann, am besten mit Kürbis- oder Käsesauce.

FRICO 2

Man brät kleingeschnittene oder geriebene Kartoffeln in reichlich Butter gar und fügt ungefähr die gleiche Menge geriebenen Montasio (die Hälfte frisch, die Hälfte gereift), brät das Ganze, bis die eine Seite knusprig ist, wendet den Kuchen und brät ihn fertig.

FRICO 3

Man verfährt wie beim zweiten Rezept, nur daß man statt der Kartoffeln feingeschnittene Zwiebeln nimmt. Es gibt auch die Variante, zur Hälfte Zwiebeln und zur Hälfte Kartoffeln zu verwenden. In jedem Fall würzt man besser nicht mit Salz, weil dieses im Käse reichlich enthalten ist. Ein, zwei Handumdrehungen mit der Pfeffermühle und eventuell ein paar feingehackte Kräuter runden die Sache ab.

Wenn man in Sauris Glück hat, bekommt man als Beilage auch „Lidric di mont“, einen wilden Radicchio, der selten ist wie Enzian und dessen Fundstellen von den Familien als Geheimnis gehütet werden.

Eine Bruchstelle im Kontinent

Kaum wo ist die Grenze zwischen Norden und Süden so scharf gezogen wie in Venzone. Eben noch war man im alpinen Bauernland mit seinen schweren, von knorrigen Obstbäumen umgebenen Gehöften und Stallungen, hat Ortschaften gesehen, die typische Märkte sind, dominiert von Kirchen im Stil des südbayrischen Barock. Landschaftlich und architektonisch sind kaum Unterschiede auszumachen zu den südalpinen Gegenden Sloweniens oder Tirols. Und plötzlich, wo sich das Tal des Tagliamento zwischen dem Monte Simeone und dem Monte Plauris zu weiten beginnt, wächst der erste Wein und steht die erste italienische Stadt: Venzone.

Der Ort ist nicht groß, aber doch eine Stadt mit allem, was dazugehört: ein Dom aus dem 14. Jahrhundert, ein ebenso altes Rathaus in venezianischem Stil, mit Arkaden und einer Freitreppe, und mit Gassen, gesäumt von Häusern, die keine Häuser mehr sind, sondern kleine Palazzi. Vor allem hat Venzone eine Piazza, auf der und um die herum sich das Leben abspielt, eine Agora. In den Städtchen im Gebirge wäre so was eine gotteslästerliche Verschwendung von Weide- und Bauland. Aber hier beginnt die Erde üppige Flächen zu haben.

Venzone ist in die letzte Talenge hineingebaut, wie ein gigantisches Schlachtschiff aus Stein, das den Stürmen der Geschichte trotzte, den unzähligen blutigen Kriegen, welche die Patriarchen von Aquileia oder die venezianischen Dogen führten, der deutsche Kaiser, die österreichischen Fürsten und die napoleonischen Truppen. Vom Ersten Weltkrieg blieb es weitgehend verschont, auch wenn hier der Geschützdonner zu hören war, Truppen gepflegt und Verletzte versorgt werden mußten. Erst das Erdbeben vom Mai 1976 und die Nachbeben im September machten die Stadt dem Erdboden gleich. Nur fünf Prozent der Bausubstanz blieben erhalten, viele Tote waren zu beklagen. Dank des Fleißes und der Beharrlichkeit der Überlebenden steht heute Venzone wieder da, als wäre ihm kein Leid geschehen. Nichts deutet auf einen Wiederaufbau hin. Es ist ein stattlicher mittelalterlicher Borgo, dessen Bewohner sich durchaus dessen bewußt sind.

Auf einer ihrer Fahrten Richtung Meer erinnerten sich der Schauspieler und der Poet daran, daß die Straße ihrer Kindheit auf dem Weg in die Ferien an den Stadtmauern von Venzone vorbeiführte, und sie beschlossen, dort Rast zu machen. Es war ein heißer Sonntag im Sommer, als sie die Autobahn bei Carnia verließen und auf der alten Straße Richtung Süden gondelten, durstig, hungrig und dennoch in freudiger Erwartung. Die Stadt empfing sie mit einem Fahrverbotschild. Sie suchten einen Parkplatz im Schatten. Schatten gab es keinen. Also stellten sie das Auto in die Sonne und schlepten sich durch das Stadttor. Der Ort schien ausgestorben zu sein und präsentierte sich wie ein architektonisches Modell, welches sie durchschritten, als wären sie selbst bloß Figuren in einer Animation. Die ersten Menschen, die sie trafen, waren zwei fröhliche junge Frauen, die dabei waren, ihr Geschäft auf der Piazza mit Zitronenbäumen, Zweigen und Girlanden mit Früchten zu dekorieren. Sie waren also im Süden, unterhielten sich mit den Damen, hielten ihnen die Leiter und gaben nützliche technische Ratschläge, wie Männer das halt so tun, wenn sie flirteten. Man kam überein, einen Aperitivo miteinander zu nehmen.





Cabernet Sauvignon		
Checchini Doc. Gf. 2004	2,80	17,60
Piazza Doc. Gf. 2004	3,80	23,00
Zorton, Col. Gf. 2004	3,80	23,00
Petrussa Doc. Gf. 2003	4,10	24,60
Torre Posazza Doc. Gf. 2001	4,20	25,20
Cabernet Sauvignon		
Pevusini Doc. Gf. 2004	3,70	22,20
Schioppettino		
Pizzulin Doc. Gf. 2001	4,20	25,20
Petrussa Doc. Gf. 2003	4,30	25,80
Ronchi di giella Doc. Gf. 2000	—	38,00
Tazzelenghe		









Gegenüber drangen Stimmen aus dem Caffè Vecchio. Drinnen, im Halbdunkel, saßen ein paar alte Männer, lasen Zeitung, sprachen kaum. Ein junges Paar löffelte Eis. Eine Fliege machte mehr Geräusch als die Kühlanlage der Bar. Die Zeit war stehengeblieben, lange vor dem Erdbeben, das die zwei jungen Frauen nicht erlebt hatten, weil sie damals noch gar nicht auf der Welt waren. Als sie heranwuchsen, war Venzone schon wieder Venzone; die Zerstörungen kennen sie nur von den Photos, die in der Loggia des Rathauses ausgestellt sind. Jolanda und Mariella sind beide Keramikerinnen geworden. Die Stadt und ihre Bewohner leben vom Kunsthandwerk, auch Kunstschmiede und Herrgottsschnitzer gibt es hier.

Schräg gegenüber, in der Straße, die zum Dom führt, liegt rechter Hand die Trattoria „Al Municipio“, die über einen netten Garten verfügt. In diesen gelangt man nur, wenn man sich an der Küche vorbeischlängelt, was aber von Vorteil ist, weil man gleich sieht und riecht, was es zu essen gibt. Der Chef empfahl ihnen Steinpilze. Sie seien heute morgen frisch gekommen, die ersten des Jahres. Wie wäre es mit „Insalata di funghi con rucola e formaggio“? Sie willigten sofort ein.

Während sie im Schatten saßen, etikettenlosen Pinot Grigio und viel Wasser tranken, alberten sie noch herum. Weshalb werden rohe Pilze immer mit frisch gemahlenem Pfeffer serviert? Antwort: Damit man die Wurmlöcher nicht mehr sieht! Das mag mancherorts der Fall sein, hier aber war es das nicht. Feinblättrig geschnittene, reinweiße Porcini bildeten einen ansehnlichen Berg, der von reifem, hauchdünn gehobeltem Montasio gekrönt war. Ein paar Tropfen Zitrone darüber geträufelt, mit kaltgepresstem Olivenöl kondiert, dazu frisches Hausbrot: es war ein Festessen. Die Steinpilze schmecken hier anders als in den Nordalpen. Das liegt naturgemäß am klimatischen Unterschied, aber auch daran, daß der Humus, den Nadeln, Laub und die Früchte im Gehölz bilden, deren Duft und Geschmack an die Schwämme vermittelt. Nicht nur Steinpilze, auch Hallimasch, Stockschwämmchen oder Täublinge entfalten intensive Aromen. Oder sollte es wieder nur am Lebensgefühl liegen? Oder ist das nur Einbildung? Vielleicht schmecken auch tiefgekühlte Scampi am Meer besser als frische am Arlberg.

Nachdem die beiden Reisenden auch noch hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Rosmarin verkostet hatten, war trotz der Hitze ein Verdauungsspaziergang nötig. Sie schlenderten durch die Gassen zum Dom, in Erwartung, daß dieser wie alle Kirchen in Italien nachmittags geschlossen ist. Zu ihrer Überraschung war aber das Portal offen. Sie traten ein in den kühlen, menschenleeren Raum und verharreten, um ihn auf sich wirken zu lassen. In diesem Augenblick hub oben auf der Empore ein Frauenchor an, Madrigale zu singen. Die klaren Stimmen erfüllten den Dom, schienen hin und her zu schweben, echoten entlang der Wände und verklangen irgendwo in der Apsis. Die beiden Männer setzten sich auf eine Bank und lauschten. Es wurde ihnen klar, was damals, zur Zeit der Errichtung dieses Baus, der Begriff „Gottesdienst“ bedeutet haben konnte.

Als die Chorprobe unterbrochen wurde, verließen die beiden Freunde die Kirche. Wie um sie zu verabschieden, erklangen in diesem Augenblick die mächtigen Glocken des Campanile. Wieder verharreten sie, bis diese verklungen waren. Dann machten sie sich auf in die Kapelle des heiligen Michael, wo die berühmten Mumien von Venzona ausgestellt sind, zumindest ein Teil davon. Es sollen über dreißig erhalten sein. Gut ein halbes Dutzend von ihnen kann besichtigt werden. Schwarze, unheimliche knochige Leiber scheinen einen aus den tiefen Augenhöhlen anzustarren. Sie erinnern an Ötzi, auch wenn sie nicht ganz so alt sind wie dieser. Es sind vermutlich fromme Kirchenmänner, die im Mittelalter in der Krypta des Doms beigelegt worden sind und dank der speziellen klimatischen Bedingungen sich als perfekte Mumien erhalten haben. Sie sind ein Memento mori, vor dem einer, der gerade zuviel gegessen und getrunken hat – und womöglich, wie der Poet, auch noch raucht –, nicht allzu lange verweilt, sondern sich wieder ins Sonnenlicht begibt.

Langsam lösten sich lebendige Menschen aus den Schatten der Gemäuer und strömten der Piazza zu. Jolanda und Mariella waren fertig mit der Dekoration ihres Keramikladens und wegen der Vernissage sehr nervös. Sie überredeten den Schauspieler und den Poeten, unter Künstlern mit ihnen noch einen Prosecco auf den Erfolg zu trinken. Das Caffè Vecchio war mittlerweile brechend voll und laut. Vor allem am Schalter für Glücksspiele herrschte großes Gedränge. Ein Doppel-Jackpot im Fußball-Toto war auszuspielen. Die beiden Freunde erwarben je einen Schein, füllten ihn nach bestem Wissen mit ihren Tips und übergaben ihn den jungen Frauen zu treuen Händen. Ob sie etwas gewonnen haben, das haben sie bis heute nicht erfahren.

Als sie zum Auto kamen, stand dieses bereits im Schatten, genauer gesagt in dem des Monte Simeone. Dabei war es noch nicht spät. Nur wenige Kilometer weiter Richtung Süden flimmerte die Hitze über der Pianura, dem Flachland, wo nur Bäume, Kirchtürme und die weit ausladenden Dächer

der Bauerngehöfte kärglichen Schatten spenden. Noch ein paar Meilen weiter, am Meer, gibt es nur noch den Schatten, den man selber wirft, in dem man sich erfahrungsgemäß nicht unterstellen kann.

Sie waren also doch noch mit einem Fuß im Norden – aber mit einem schon im Süden. Vielleicht ist es so, daß hier eine Welt an die andere stößt, so unvermittelt, daß alle paar hundert Jahre die Erde von dieser Gegensätzlichkeit erbebt und die Menschen, ihre Mauern und ihre Geschichte kurzerhand verschlingt.

Zu Füßen der Berge

Die schönste Straße, um vom Kanaltal ans Meer zu gelangen, führt entlang der südlichen Ausläufer der Alpen. Für sie braucht man Zeit. Während man von Venzone aus über die Autobahn, an Udine vorbei, Grado in weniger als einer Stunde erreicht, benötigt man für die andere Strecke wenigstens einen Tag.

Kurz nach Gemona biegt man links nach Tarcento ab, das man einst „La perla di Friuli“ nannte. Es lohnt einen Spaziergang; die Stadt ist grün und hat einige schöne Architekturen vorzuweisen, welche das Erdbeben überlebt haben. Auch laden einfache, aber gute Trattorie zum Verweilen ein, vor allem die „Mulin Vieri“, die „Alte Mühle“.

Von Tarcento aus fährt man die romantische Straße – die auf weiten Strecken durch einen buschigen Urwald führt – nach Cividale, passiert dabei die Ortschaften Nìmis, Attimis und Faèdis, deren Namen ebenfalls auf langobardischen Ursprung hinweisen. Man fährt quasi an der Küste des eiszeitlichen Meeres entlang. Dessen Ablagerungen, die Flysch- und Lehmböden, bilden eine extrem fruchtbare Basis für Ackerbau und Weinkultur. In den Hügeln zwischen Tarcento und Nìmis liegt die Ortschaft Ramandolo, die Heimat der Traube gleichen Namens, einer Spielform des Verduzzo. Sie ergibt einen äußerst raren, autochthonen Wein, der in den Colli Orientali insgesamt nur auf sechzig Hektar bei geringem Ertrag angebaut, entweder trocken oder fruchtig ausgebaut wird und kaum in den Handel gelangt. Einer seiner bekanntesten Produzenten ist Giovanni Dri. Aber auch andere seltene Rebsorten gedeihen hier wie nirgends sonst: zum Beispiel der Schioppettino oder gar der Tazzelenghe, extrem trockene, tanninreiche Rotweine, die Kostbarkeiten darstellen. Dazu ein Rezept:

„Blècs“, auch „Biechi“ genannt, heißen auf hochitalienisch „Maltagliate“, also „die schlecht Geschnittenen“. Es handelt sich dabei um dünne, unregelmäßige Teigflecken. Sie werden sowohl aus klassischem Pastateig, aber auch manchmal ohne Eier zubereitet. Erstere Variante dient der Resteverwertung, wenn etwa Tortellini geformt werden und die nach dem Ausstechen verbliebenen Pastastücke der Verwertung harren. Die zweite Variante läßt auf Armut oder schnelle Küche schließen. Man findet diese Teigwaren mit allerlei Saucen zwischen Carnia und der Pianura. Die überzeugendste Zubereitungsart ist allerdings folgende:

BLÈCS IN TAZZELENGHE

Man öffnet eine Flasche Tazzelenghe, schüttet den Wein in einen hohen Topf, fügt ein Bündel aus wilden Kräutern bei (Thymian, Salbei, Fenchel, Oregano, Wacholder etc.) sowie eine halbierte Knoblauchzehe und eine halbe, an der Schnittfläche gebräunte Zwiebel, bringt das Ganze zum Köcheln, bis sich die Aromen entfalten. Dann fischt man Kräuter, Knoblauch und Zwiebeln heraus, erhöht die Hitze und läßt den Wein unter wiederholtem Umrühren einkochen, bis er gerade noch den Boden bedeckt und sirupartige Konsistenz annimmt. Dann gibt man den Topf vom Feuer und rührt zwei nußgroße Stücke eiskalter Butter mit dem Schneebesen ein, sodaß sich eine gleichmäßige Sauce bildet, die man mit Salz und frischgemahlenem Pfeffer abschmeckt und in der man die frisch gekochten, abgetropften „blècs“ kurz schwenkt und heiß und ohne Käse serviert.

Die alten, autochthonen Rebsorten werden heute allerdings in geringen Quantitäten angebaut und nicht immer sortenrein vinifiziert. Das meiste wird an die regionale Gastronomie geliefert, der Rest ab Hof an Stammkunden verkauft. Es lohnt sich dennoch, den wenigen Schildern „Vendita vini“ oder „Azienda Agricola“ zu folgen und Umwege in Kauf zu nehmen. Kommt man zu einem Weingut und wird zu einer Verkostung eingeladen, so ist es angebracht, zuerst vertrauensbildende Maßnahmen zu setzen, indem man ein paar Flaschen der geläufigeren Produkte erwirbt und erst dann nach Ramandolo, Tazzelenghe und Pignolo fragt. Zwei, drei Flaschen dieser raren Produkte kann man meistens erstehen und verstaut sie in Demut an einem sicheren Platz im Auto, damit ihnen kein Leid geschieht.

Noch einen Grund gibt es, sich für die Colli Orientali Zeit zu lassen: Sie sind bei weitem noch nicht in dem Ausmaß touristisch erschlossen wie das Collio. Vor allem wird hier auch Käsekultur gepflogen. Südlich des Montasio und des Gran Monte, zwischen Lusevera und dem Kolovrat, versorgen Tausende Kühe, Schafe und Ziegen, Hunderte SennerInnen und die Käsespezialisten der ortsansässigen Latteria den Gourmet mit köstlichen Produkten.

Der Schauspieler und der Poet saßen zufrieden auf der Piazza del Duomo in Cividale bei einem „tajut blanc“. Sie hatten eben die „Latteria di Cividale“ geplündert, die jenseits der Teufelsbrücke, welche den tiefgrünen Natisone überspannt, in einer Seitenstraße zu finden ist. Natürlich hatten sie Montasio gekauft, Latteria ebenfalls, aber auch Matajur, Sòt di Trape, Malga und noch ein paar Sorten Käse, deren Namen schwer zu merken sind. Sie bestellten Brot, und wenn die Kellnerin nicht hersah, kosteten sie heimlich von ihren Schätzen. Man sollte ein Buch über Käse schreiben, meinte der Schauspieler. Und eines über Cividale, sagte der Poet. Aber eins nach dem anderen. Immerhin, sagte der Dünne, das sind gute Gründe, wieder hierherzukommen. Der andere nickte und schob sich das letzte Stück vom cremigen Malga in den Mund. Die Kellnerin grinste.

Die Freunde bestellten ein letztes Glas und waren sich einig: Der Reisende sollte auch die Vorteile der Osterweiterung nutzen, indem er samt allen da wie dort gehamsterten Waren etwa über das Isonzotal süd- oder heimwärts reist oder über einen der nun offenen kleinen Grenzübergänge ins Friaul einsickert – zum Beispiel über Uccia oder von Kobarid aus nach Stupizza und Pulfero. Das sind landschaftlich faszinierende Strecken, die obendrein durch historisch bedeutsames Gelände führen. Auch hier stoßen die Welten seit der Römerzeit aneinander und haben ihre Spannungen in den letzten beiden großen Kriegen blutig entladen. Aber die Schlachten um den Gran Monte und den Monte Cucco sind vergessen, die Grenzen spielen keine Rolle mehr, und die Menschen sind hart, aber freundlich. Wer nie mit ihnen in Lusevera, Taipana oder Racchiuso einen „tajut“ getrunken und am Fogolar aus einer alten Pfanne frisch geröstete, selbst gesammelte Marone verzehrt, dazu neuen Wein, den Ribolla, verkostet hat, wer nie an einem klaren Tag auf dem Gipfel des Matajùr gestanden ist – von wo aus man das reiche Land bis zu den Lagunen überblickt – oder der nicht im September Zeuge der Wallfahrt nach Castelmonte gewesen ist, der war nicht wirklich im Friaul.

Die beiden Freunde waren atemlos vom Aufzählen der Pflichtübungen.

„Du hast das, Sale e Pepe‘ in Stregna vergessen, die Suppe vom weißen Kürbis“, sagte der Schauspieler. Der Poet wischte sich die Finger vom eben verzehrten Caprino ab und schrieb das auf.

Dann fahren sie langsam über kleine Straßen, vorbei am Castello di Albana nach Dolegna, wo die Colli Orientali an den Collio grenzen. Seit Menschengedenken streiten sich Winzer wie Trinker, ob da oder dort der Wein besser gedeihe. Die beiden Freunde machen da keine Ausnahme.

Grenzen des Geschmacks

Kulinarische Grenzerlebnisse

Kulturgeschichtlich gibt es seit je klare kulinarische Grenzen zwischen den Landstrichen, die sich naturgemäß aus Topographie, Klima und Gesellschaftsstruktur definieren. Die Provinzen von Udine, Görz und Triest sind durch ihre zerklüftete, seit Jahrtausenden multikulturelle Struktur ein klassisches, faszinierendes Studienobjekt.

Wer selten in die Gegend kommt, wird sich immer wieder wundern, daß er mit wenigen Ausnahmen zehn Autominuten landeinwärts keinen Fisch auf der Karte findet und umgekehrt in Duino nur bedauerndes Kopfschütteln erntet, wenn es ihm nach einem „Bistecca fiorentina“ gelüftet, obwohl der nächste Kuhstall keine fünf Meilen entfernt ist und sich an der Grenze bei Fernetti einer der größten Schlachthöfe Norditaliens befindet. Wer öfters hierherfährt, macht die Erfahrung, daß der köstliche Käse, den er vor ein paar Wochen in Venzone genossen hat, fünfzig Kilometer weiter in Dolegna selbst dem Namen nach unbekannt ist. „Asino“ oder gar „Tausent Roz“ bekommt man nicht überall – und im nächsten Tal schon gar nicht.

Der Poet führt unter anderem deswegen ständig einen Rucksack mit sich, daß er an Ort und Stelle derlei Kostbarkeiten erwerben und sicher transportieren kann. Dieser enthält aber neben Käse, Wurst und Wein auch ein Notiz- und Skizzenbuch sowie diverses Werkzeug: einen Flaschenöffner und Korkenzieher, ein solides Schweizer Messer und einen Löffel.

„Weshalb keine Gabel?“ fragte der Schauspieler, der sich gerne über diese Gewohnheit seines Freundes lustig macht. Der Poet zeigte ihm seine Hände mit zehn Fingern. Da nickte jener und verstand. Die Gabel hat keine lange Kulturgeschichte und war dem Adel vorbehalten, bis Mitte des 19. Jahrhunderts auch die Bourgeoisie sie in die Hand nahm und mit ihr zu essen lernte. Zum Genuß der autochthonen Gerichte zwischen Sauris und Muggia aber reichen Löffel und Messer allemal.

Die bäuerliche Küche von den schroffen Tälern Karniens über die milden Hügel des Collio bis hin zum unwirtlichen Karstplateau verlangt für die Nahrungsaufnahme lediglich nach einem Löffel. Die Polenta – so sie frisch gemacht – ist ein cremiges Püree. Erst wenn sie erkaltet und getrocknet ist, wird sie in Scheiben geschnitten und wie ein Brötchen gegessen. Die „minestre“ wie „Jota“, „Pasta fagioli“, eine „Crema di funghi“ bilden ein „piatto unico“, also ein Hauptgericht, das nur mit dem Löffel zu bewältigen ist. Fleisch wird meist in Form eines Ragouts gereicht, dazu wieder Polenta oder Gnocchi. „Cjalsòns“, die friulanischen Cousins der Ravioli, oder gar die „Zlicrofi“, die Triestiner Schlutzkrappen, wurden seinerzeit vorzüglich in Suppe oder heißer Milch serviert. Die anderen Formen der italienischen Teigwaren wie Spaghetti oder Tagliatelle, deren Genuß nach einer Gabel verlangt, haben erst mit dem Siegeszug des italienischen Nationalismus im 19. und 20. Jahrhundert nach und nach diese Regionen usurpiert. Auch das Risotto ist hier eine relativ neomodische Angelegenheit. Reis wurde in der Gegend früher nie angebaut. Das entsprechende Friulaner Gericht heißt „Orzotto“ und wird – ähnlich dem steirischkärntnerischen Ritschert – mit Rollgerste gemacht, die hier reichlich wächst. Auch dieses ist von seinen Ursprüngen her ein Eintopf, dem der Landmann mit seinem Löffel wacker zu Leibe rückt.

Das Werkzeug der Fischer aber ist das Messer. Sie brauchen es, um Netze zu reparieren, Muscheln zu öffnen, Fische auszunehmen und zu schuppen. Zur Zubereitung und zum Verzehr von Meeräschen, Scampi oder Muscheln ist ein Löffel völlig ungeeignet. Kleineres Getier aß und ißt man sowieso mit der Hand, größeres wird entweder im Ganzen oder in grobe Stücke geschnitten gegrillt oder als „boretto“ gesotten. In jedem Fall werden die Gerichte mit einem tüchtigen Stück flaumigem Weißbrot gereicht, welches Teller, Löffel, Beilage und Serviette in einem darstellt.

An der Küste kamen Löffel nur an Feiertagen auf den Tisch, wenn es „brodo“ gab, die kostbare Fleischsuppe, welche abseits von Weihnachten und Hochzeiten den Wöchnerinnen und anämischen Kindern vorbehalten blieb. Umgekehrt im Binnenland: Nur wenn ein ganzes Huhn oder ein Braten die Tafel zierte, benötigte man ein Messer. Die großen Fleischgerichte haben ohnehin wenig Tradition

in der Küche dieser Regionen, sieht man vom „Bollito misto“ ab, das man anlässlich der erwähnten Feste köchelte. Wurde geschlachtet und gewurstet, gab es eine „Grigliata mista“, zu deren Verzehr es wiederum keines Messers bedurfte, sondern nur der Finger und guter Zähne. Auch in diesem Fall dient Brot zugleich als Sättigungsbeilage und Serviette.

Diese Sitten kennen die jungen Leute und Touristen nicht mehr – weil der Regionalismus abhanden gekommen ist, als der Nationalismus auch in den Küchen zu wüten begann. Seit aber die Erde globalisiert wurde und die Form einer Pizza angenommen hat, die Hamburger aus dem Automaten fallen und im Zillertal Zitronengras sprießt, ist es müßig zu erklären, wo die Grenze zwischen dem Löffel-Land und dem Territorium der Messer verläuft. Es gibt sie im Friaul jedenfalls noch immer.

Der Schauspieler und der Poet sind auf ihren Reisen zu bewußten Grenzgängern geworden. Sie haben gelernt, daß es in einem Fischrestaurant sinnlos ist, Käse als Nachspeise zu wollen, was ja ernährungstechnisch ein Unfug ist. Da könnte man gleich Scampi mit Gorgonzola gratinieren oder zu einem Branzino-Fondue bitten. Hic pesce, hic latte! Wer partout Käse will, soll zum Dessert dorthin fahren, wo es nicht nach Sardinien, sondern nach Kuh riecht, oder in seinem Hotel in der Minibar Parmesan bunkern.

Ebenso existiert beharrlich der Eiserne Vorhang der Cevapcici, die eigentlich „cevape“ heißen. An ihm läßt sich der slawische Siedlungsraum exakt nachvollziehen, ebenso am Gebrauch von Kraut in allen Variationen, das im Dialekt „crauti“ heißt und auf italienisch „cavolo capuzzo“.

Darüber hinaus gibt es eine ganze Reihe kulinarischer Grenzen. Die Österreicher scheinen seinerzeit Triest mit Palisaden aus Kren umzingelt zu haben, wo er heute noch zu jeder passenden oder unpassenden Gelegenheit – meist ungeschält und viel zu grob gerissen – gereicht wird. Schon im Veneto begegnet man dem „rafano“ mißtrauisch, in der Toscana ist er so gut wie unbekannt.

Der Wendekreis der Sardine befindet sich so weit im Landesinneren, wie man die heikle Fracht seinerzeit mit Karren oder Maultier bis zur Mittagshitze verfrachten konnte. Denn sie mußte nach alter Regel vor dem Mittagsläuten verzehrt werden.

Nördlich davon beginnt unmittelbar das Reich der Forelle, das sich bis in die Karnischen Alpen hinaufzieht. Sie wird gebraten, mariniert oder geräuchert. Andere Süßwasserfische sind in der Region kaum zu finden, höchstens der „persico“, der Barsch. Erfreulicherweise hat sich trotz jahrhundertelanger österreichischer Herrschaft der Karpfen als Speisefisch hier nicht durchgesetzt.

Von Istrien bis nach Görz findet man auch immer wieder – wohl als Erinnerung an das große Imperium – Gulasch auf der Speisekarte. Dieses Gericht hat allerdings kaum etwas mit dem zu tun, was zwischen Wien und Budapest auf den Tisch kommt, sondern ist meist ein bleiches Rindsragout, dem in jeder Hinsicht Paprika fehlt. Gleiches gilt für „wurstel“, die man selbst in den besten Kreisen mit Begeisterung verzehrt, die aber meist nicht geseht sind und nach absolut nichts schmecken.

Noch einen bedeutenden Meridian gibt es: den Gemüse-Meridian. Vom Veneto in Richtung Osten gibt es eine Linie, bis zu welcher Melanzane, Zucchini, Artischocken und ähnliches in der Küche eine bedeutende Rolle spielen, ja auch zu den Ehren eines Hauptgerichts kommen. Weiter östlich, vor allem jenseits des Isonzo, erreicht Gemüse meist nur den Status einer Beilage: Spinat etwa oder die unvermeidlichen „patate in tecia“, ein Mittelding zwischen Püree und Rösti. Selbst eine veritable Peperonata ist dort schwer zu finden. Manchmal gibt es „bled“, also Mangold, oder „zichoria“, den kultivierten Löwenzahn. Alles in allem sind das keine eleganten Gemüse, sondern deftige Vitaminspender für die Jahreszeiten, in denen kaum Salat wächst.

Eine rühmliche Ausnahme bildet diesbezüglich der Spargel, vor allem der weiße. Er wächst zum Beispiel rings um Aquileia im sandigen Boden des Schwemmlands des Isonzo, wo er hervorragende Ergebnisse zeitigt. Berühmt ist der Spargel von Fossalon, wo zu seinen Ehren jährlich Anfang Juni eine „Sagra di asparagi“ stattfindet, ein Spargel-Kirchtag. Drei Tage lang wird gesungen, getanzt und getrunken, um die Ernte des kaiserlichen Gemüses zu feiern, welches gekocht oder frittiert, nach Wahl mit gekochtem oder rohem Schinken, Rührei, brauner Butter, Kalbskotelett, Roastbeef

oder Hähnchen serviert wird. Zumeist aber wird der Spargel – auch in den besten Restaurants – als Hauptgericht kalt gereicht, lediglich garniert mit hartgekochtem, feingehacktem Ei, mariniert mit Zitrone und Olivenöl. Dieses Gericht, das nur auf den ersten Blick barbarisch anmutet, ist vielleicht die unschuldigste Form für den Verzehr dieser Delikatesse. Voraussetzung ist allerdings, daß die Spargel so frisch sind, daß sich das Schälens erübrigt und sie nur etwa fünf Minuten gekocht werden müssen.

Um ihre Freundschaft nicht zu gefährden, haben Poet und Schauspieler zu Papier und Bleistift gegriffen und in bilateralen Verhandlungen festgelegt, folgende Territorien und für diese typischen Gerichte ihrer beider persönlichem Schutz zu unterstellen:

Sand und Meer

Das ist die flache Küste von Marano über Grado bis Monfalcone. Hier kommt alles in den Topf, was bis dahin auf und unter dem Sand sowie in flachem Wasser sein Dasein fristet: Krabben, Garnelen, Aale, Schnecken, Plattfische, Enten. Die Küche ist traditionell ähnlich der venezianischen. Die Zubereitung erfolgt ohne großen Firlefanzen. Entweder wird gegrillt oder „in umido“ gedämpft. Die wichtigsten Gewürze sind Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, Lorbeer, mitunter Rosmarin. Weißwein, Olivenöl und Zitrone bilden weitere Zutaten. In der authentischen Küche wird alles „in bianco“ zubereitet. Tomaten waren hier ursprünglich nicht zuhause. Spargel und Artischocken sind die traditionellen Gemüse. Die Beilagen beschränken sich auf Polenta, Brot und Salat.

MENÙ

Zur Begrüßung eine dampfende Schüssel mit Moscadrini oder kleinen Folpi, mit Sellerie, Kräutern und Zwiebeln im Weißweinsud gedämpft. ---Salat von jungen, kaum hühnereigroßen Carciofi, mit Zitrone und feinstem Olivenöl mariniert.

Ein großer Topf voller Vongole à la Gradese, mit geröstetem Knoblauchbrot.

Ein stolzer Teller Bigoli mit frischen Sardonis, Kapern und gerösteten Mandeln, pikant gewürzt.

Boretto vom jungen Aal in einem Fond, der geliert, mit flaumiger Polenta.

Sorbetto di mele.

Teufel, Spinnen, Öl

Entlang der Steilküste von Duino über Triest bis Muggia sieht der Speisezettel anders aus als in der Lagune. In den tieferen Gewässern haust anderes Getier: Mollusken und Schalentiere, welche an und unter den Felsen ideale Lebensbedingungen vorfinden; außerdem große Fische, die die offene See bevorzugen, Raubtiere des Meeres wie der Branzino. Dazu kommt, daß die Bewohner des Küstenlands ihre familiären Affinitäten zu Istrien und dem dalmatischen Archipel weder verleugnen wollen noch können – schon gar nicht in der Küche und bei Tisch. Gemüse ist selten. Man ernährt sich von Eiweiß, Kohlehydraten und Salat.

MENÙ

Zum Zeitvertreib ein Topf voller Musoli, auch „Arche di Noé“ genannt, im eigenen Saft kurz geschmort.

Eine Platte mit verschiedenen überbackenen Muscheln: Cozze, Canestrelli, Capesante, Capelunghe, adrett serviert mit Zitrone und Petersilie.

Diverse marinierte Fische wie Sardoni, Branzino, Tono, Pesce Spada, auf Rucola serviert, mit kaltgepresstem Olivenöl und wildem Fenchel.

Eine Meeresspinne namens „Granzevola“ in ihrer Schale.

Panierte Sardoni, mit den Fingern zu essen.

Eine furchterregende Scarpèna, also ein Meerteufel, im Rohr mit Kartoffeln in Weißwein gegart.

Fragole naturale.

Aus dem Stall und von der Alm

Schon wenn man die Stube betritt, riecht es nach Geräuchertem, nach Wurst, Käse und Speck; je nach Jahreszeit auch nach Minze oder Pilzen. Die großen, schweren Tische sind familiär gedeckt. Krüge für Wasser und Wein stehen darauf, dazu ein großer Korb mit duftendem Brot. Setzt man sich daran nieder, so ist selbst der hartgesottenste Agnostiker geneigt, ein Tischgebet zu sprechen. Hier gibt es nur das zu essen, was in harter Arbeit der Natur abgerungen ward: sprödes Getreide, das dem harten Klima widersteht; Fleisch von Tieren, die dieses bis zu ihrer Schlachtung überlebt haben; dazu Obst und Gemüse, das bis hinauf an die Baumgrenze irgendwie gedeiht, wenn es der Mensch anständig pflegt.

MENÙ

In der Mitte des Tisches stehen Schüsseln mit „Toc’ in braide“ sowie „Suf“, aus denen sich jeder Gast mit seinem Löffel bedient. Des weiteren wird Frico zum Naschen gereicht.

Eine Platte mit Wurstwaren wird serviert. Geräucherter Schinken, Salame, Wild, je nach Jahreszeit. Ein paar Stücke Käse, frisch und reif, beleben die Szene. Man ißt mit den Fingern.

Es folgen ein paar Schüsseln mit Cjalsòns, Gnocchi oder Polenta, mit verschiedenen Saucen, aus denen sich jeder nach Belieben bedient.

Eine in Essig gebratene Wurst für jeden.

Gubana, ersüuft in Zirbengeist.

Fette Erde, süßes Wasser

Die reichste und raffinierteste Küche der Region findet man in „Piedemonti“, in der Landschaft zu Füßen der Berge, wo eiszeitliche Moränen, das Urmeer und die alpinen Flüsse Ablagerungen hinterlassen haben, reich an Mineralstoffen und Mikroorganismen. Dazu kommt ein gnädiges Klima: feuchte, milde Winter, wohltemperierte Übergangszeiten und heiße, sonnige Sommer. Seit über zweitausend Jahren wird hier der Boden im besten Sinne des Wortes kultiviert. Zwischen Tagliamento und Isonzo reift einfach alles prächtig. Obst, Gemüse, Wein, Geflügel, Wild, Schweine und Rinder wachsen um die Wette. Um es profan auszudrücken: es handelt sich um eine heile Welt wie am Bauernhof von Oma Duck. Salat, Mais, Zucchini, Melanzane, Kirschen, Pfirsiche, Feigen, Khaki, Kälber, Pilze, Perlhühner, Forellen gedeihen in satter Koexistenz. Es ist schwer, sich auf ein Menü zu einigen.

MENÙ

Als Appetizer eine saftige, goldgelbe Frittata mit wilden Kräutern.

Um den ersten Hunger zu stillen: Carpaccio von Hirsch, Ochse oder mariniertem Schwein, dazu hauchdünn geschnittene, geräucherte Entenbrust, eventuell eine Rose von der Lachsforelle, alles mit getoastetem Hausbrot und Butter.

Ein Teller mit cremiger Polenta, darauf Geflügelleber, mit geräucherter Ricotta gratiniert.

Flan von Melanzane mit Basilikum-Pesto, Crespelle mit Spargel oder Pilzen (je nach Jahreszeit), drei Sorten Gnocchi, Pasticcio di Radicchio, Risotto, Orzotto etc.

Gefüllte Wachteln, Arrosto di Vitello in salsa di limone, Coniglio in Refosco, gebackenes Kitz (Capretto), Anatra selvatica und, und, und.

Profiteroles, Torta di mandorle, Semifreddo al Picolit oder ähnliches.

„Das ist nicht einfach!“ protestierte der Schauspieler.

„Hier schon!“ erwiderte der Poet.

Kraut und Rüben

Seit die Römer und später die Venezianer das Hügelland von Görz bis Istrien vom alten Baumbestand „befreit“ haben, hat sich hier das Klima verändert. Die Bora fegt ungehindert über die felsige Landschaft; die wenigen landwirtschaftlichen Anbauflächen müssen mit Steinmauern gesichert werden, Vieh wird im Stall gehalten. Wer hier lebt und was hier wächst, muß relativ anspruchslos sein. Der Karst ist ein traditionsreiches slawisches Siedlungsgebiet. In diesem Sinne sind Küche und Speisezetteln gestaltet. Manche hierorts typischen Gerichte findet man auch im Bergland um Sarajevo in ähnlicher Form, andere ähneln Rezepten aus den Karpaten oder Rußland. Kraut, Rüben, Kartoffeln und alles, was sich aus Schweinen machen läßt, bestimmen das Menü. Nichts ist raffiniert. Selbst die schwarze Trüffel wird nicht als Delikatesse betrachtet, sondern als Gewürz.

MENÙ

Zum Willkommen wird ein Holzbrett aufgetragen, darauf fingerdicke Scheiben frischer, weicher Salame, würziger, handgeschnittener Prosciutto, Lardo oder Pancetta mit gemahlenem Fenchel, dazu in Öl eingelegte Pilze, eventuell Oliven aus San Dorligo.

Eine große Schüssel mit Jota, so dick eingekocht, daß der Löffel darin steckenbleibt; obenauf ein paar tüchtige Stücke Kaiserfleisch.

Gnocchi di patate con ragù di capriolo, das Fleisch mit Rosmarin und Thymian in Terrano butterweich geschmort.

Stinco di maiale, Patate in tecia, Crauti, Rape, Matavilz.

Zavate, Gubana, Presnitz, Putizza; dazu Slivovitz oder Grappa.

„Dazu trinkt man Terrano“, ergänzte der Poet.

„Ja“, sagte der Schauspieler, „und einen doppelten Fernet. Aber intravenös!“

Das Imperium bittet zu Tisch

In Triest, wo mancher gerne der Nostalgie frönt, mehr aber noch in Görz finden sich veritable altösterreichische Küchentraditionen. Man muß nicht zu Kaisers Geburtstag im August zum Volksfest nach Giassico fahren; es genügt, ein Lokal zu betreten, in dem ein Konterfei Franz Josephs über der Anrichte hängt, um zu begreifen, daß vielerorts zumindest kulinarisch keine Vergangenheitsbewältigung stattgefunden hat. Die Rezepte sind oft weit entfernt von ihrem Ursprung, aber die Speisen sind gewürzt mit der Erinnerung an bessere Zeiten, als selbst der Hunger noch eine romantische Angelegenheit zu sein schien. Es findet auch in den Kochtöpfen eine Verklärung des Fin de siècle statt, die ungerechtfertigt ist. Denn der Kaiserschmarren, den man heute mitunter auf den Speisekarten östlich des Isonzo entdeckt, war hier nie ein traditionelles Gericht. Er ist ungefähr so authentisch wie die Salzburger Mozartkugeln.

MENÙ

Gekochter Schinken mit Kren, dazu Brioche.

Pürierte Gemüsesuppe mit geriebenem Käse und Olivenöl.

Gnocchi di pane con sugo.

*Gulasch mit Polenta, Kaiserfleisch mit Kraut,
Stinco di vitello mit Risipisi.*

Strudel di mele, Kugelhupf, Kipfel alla vaniglia, Torta di Sacher.

„Kulinarisch gesehen“, sagte der Poet, „bin ich eigentlich unendlich dankbar, daß das Küstenland nicht mehr zu Österreich gehört.“

„Das soll italienisches Essen sein?“ fragte der Schauspieler. „Und weshalb gibt es dann eine umbrische, toscanische, lombardische, napoletanische und sonstige Küchen? Ich will essen, wie man hier ißt, zwischen Berg und Meer. Einfach und gut. Wo gibt es das?“

„Gute Frage“, sagte der Poet und schnürte seinen Rucksack. „Machen wir uns auf die Suche nach dem, was wir suchen.“

So fuhren sie wieder einmal ziellos über die Dörfer.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.