

Tiere *terra friulana* furlane

**RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO**
maggio 2016
Anno 8 Numero 1
issn 2036-8283

24



Sonderausgabe in deutscher Sprache



Palmanova, ein neunzackiger Stern in der friulanischen Ebene:
Die ideale Festungsstadt wurde von den Venezianern im
16. Jahrhundert errichtet und von Napoleon am Anfang des
19. Jahrhunderts ausgebaut. Foto Stefano Zanini.

Eine jahrhundertelange, nicht nur geografische Nachbarschaft, die fortbestehen soll


von **Sergio Bolzonello**

*Vizepräsident und Verantwortlicher
für Produktion, Tourismus und
Zusammenarbeit*

Die Beziehungen zwischen der Region Friaul-Julisch Venetien und Österreich sind vielfältig und sehr alt. Die Alpen haben nämlich niemals ein trennendes Element dargestellt; der Handel zwischen Nord und Süd und umgekehrt auf der Strecke, die von Tarvis nach Pordenone und bis hin zur Adria führt, spielte immer eine wichtige Rolle. Einige Österreicher machten im Lauf der Jahrhunderte im Friaul Halt, wo sie mit Handel ihr Glück machten und so in unseren Adel aufgenommen wurden. Andere kamen als Kunsthandwerker hierher und

hinterließen den Nachkommen im Friaul ihren Familiennamen. Hunderte Jahre lang erfolgte ein kontinuierlicher Strom an Arbeiterschaft aus dem Friaul nach Österreich und Bayern. Ein Phänomen, das bereits im 17. Jahrhundert aufgetreten war, vor allem in den Berggebieten unserer Region. Einige häuften wahre Vermögen an und wurden wegen ihres beruflichen Engagements berühmt. Im Lauf der Jahrhunderte wurden unsere Arbeiter als Ziegler, Steinmetze, Maurer und beim Eisenbahnbau eingesetzt. In diesem Zusammenhang muss nur die Figur des Unternehmers Giacomo Ceconi di Pielungo aus Vito d'Asio erwähnt werden, der im Jahr 1883 den Bau des Arlberg隧nells beendete, dieses für

diese Zeit so außergewöhnlichen Bauwerks, das dreizehn Monate früher, als im Vertrag vorhergesehen und ohne schwerwiegenden Arbeitsunfall realisiert wurde. Das östliche Friaul gehörte bis zum Jahr 1918 zu Österreich; Görz wurde auch das „österreichische Nizza“ genannt und Grado war ein beliebter Badeort für wohlhabende österreichische Familien. Die Stadt Triest ging im Jahr 1382 freiwillig zu Österreich und blieb bis zum Jahr 1918 bei diesem Land. Die guten Beziehungen nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges und der anschließende verbreitete Anstieg des Wohlstandes drückten sich vor allem im Tourismus, in der starken Präsenz der Österreicher und der Deut-



Sonnenaufgang am Monte Biviera bei Sauris.
Foto: Luciano Gaudenzio.

schen in unserem Badeorten aus. Eine Präsenz, die auch für den italienischen Teil in Bezug auf Österreich und Deutschland gilt. Wir beteiligen uns an einem großen politischen Projekt, das die Europäische Gemeinschaft darstellt, in dem Grenzen keine Trennung darstellen, sondern Zugangspunkte, um in den Genuss von Erfahrungen, Kultur und wirtschaftlichen Möglichkeiten zu kommen.

Dieser Austausch ist von gegenseitigem Interesse und ich bin der Meinung, dass Friaul-Julisch Venetien noch viel zu bieten hat, vor allem im touristischen Bereich. Wir sind dabei, unser Angebot radikal zu ändern, da wir uns dessen bewusst sind, dass unser Territorium wegen

seiner einzigartigen landwirtschaftlichen, kulturellen, traditionellen und önologastronomischen Besonderheiten unserem Tourismussektor einen großen Zusatznutzen bieten kann. Wir möchten dem Touristen die Möglichkeit erteilen, eine ganzheitliche, authentische und nicht vereinheitlichte Erfahrung zu erleben, in der alle unsere Eigenheiten miteinander kommunizieren. Eine Erfahrung, die auf einer Linie mit den Anforderungen des modernen Tourismus liegt, die jedoch gleichzeitig in der Lage ist, die eigene Vergangenheit aufzuwerten. Nicht aus Zufall haben wir im vergangenen Jahr ein Kulturprojekt präsentiert, mit dem der Badeort Grado der Anwesenheit des großartigen österreichischen

Künstlers Josef Maria Auchentaler Ehrerbietung entgegen brachte - eine gegliederte Initiative, die sich auf die Merkmale und die Eigenheiten des angrenzenden Territoriums bezog.

Vor allem möchten wir jedoch, und diese Aussendung ist ein konkreter Beweis dafür, das Augenmerk und die Anerkennung gegenüber dem deutschsprachigen Tourismus hervorheben, der einer unserer Bezugspunkte war und ist. Denn, wie ein Sprichwort sagt „Dankbarkeit niemals ein Gefühl von Schnee sein darf“. Unser Wunsch ist es, dass diese Aussendung eine bewusste und vertiefte Kenntnis unserer Region fördert, um ihr unnachahmliches Wesen voll und ganz zu erleben.

Tiere *terrafriulana* furlane

Tiere furlane

RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Direzione centrale risorse agricole, forestali e
ittiche

Maggio 2016 - anno 8 - numero 1
tiere.furlane@regione.fvg.it

Herausgeber:
Christian Romanini
(christianromanini@gmail.com)

Autoren dieser Ausgabe:
Dr. Gisela Hopfmüller-Hlavac
Prof. Dr. Franz Hlavac
(gisela.hopfmuelleraon.at, f.hlavacaon.at)

Fotos:
Wenn nicht bei den Fotos speziell angegeben,
sind die Fotos von:

Hopfmüller/Hlavac: Seiten 10(1), 12(1), 15(1),
17, 20(1), 21(1), 22(2), 24(2), 25(2), 28(2),
29(1), 31(2), 32(2), 34(1), 35, 38(1), 39(1),
42(2), 43(3), 44(1), 46(2), 47(2), 49(1), 50(2),
51(1), 53(1), 56(1), 57(2), 59(1), 60(1), 61(2),
62(1), 63(2), 69(2), 72(2), 73, 74(1), 75(1),
78(1), 80(1), 81(3), 82(1), 85(1), 86(2), 87(1),
90(2), 91(2), 93(3), 94(2), 95(2), 96(2), 97(2),
99(2), 100, 101, 106(1), 115(1), 116(1) 117(2),
120(1), 132(1), 133(2), 135(1), 136(1), 139(1),
140(1), 141(1), 153(1), 154(1), 155(2), 156,
157, 158(2).

Mayda Mason: Seiten 14(1), 106(1), 116(1).

ORF Landesstudio Kärnten: Seite 135(1).

Regional-Institut für das kulturelle Erbe von
Friaul Julisch Venetien / Villa Manin: Seite 40-41,
140(2), 156.

Archivio fotografico di Promoturismo FVG, POR
FESR 2007 - 2013: Seiten 2-3, 6-7, 18(2), 19(1),
60(2), 64(2), 76-77, 80(3), 87(1), 97, 98, 104-
105, 107(1), 109(1), 110(3), 116(2).

Monia Andri: Seite 152(1).

ERSA, New Cibarium of Friuli Venezia Giulia,
2008: Seiten 107(3), 108 (2,5), 109(4), 110(2),
113(1), 114(2), 116(1).

Enos Costantini: Seiten 8-9, 30, 33, 34(1),
117(1), 121, 129, 144, 145, 146(2), 149, 150(1).

Besonderer Dank für die Zusammenarbeit an:
Enos Costantini

Layout / Grafik:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Ufficio stampa e comunicazione

Druck:
La Tipografica srl, Basaldella di Camporomido



Bei Reproduktion beziehungsweise Verwendung
der in dieser Zeitschrift enthaltenen Texte (auch
auszugsweise) muss die Quelle zitiert werden.

INHALT



9

Friaul Julisch Venetien entdecken



17

Schnittpunkt der Völker im Herzen Europas



27

Tagliamento, König der Alpenflüsse



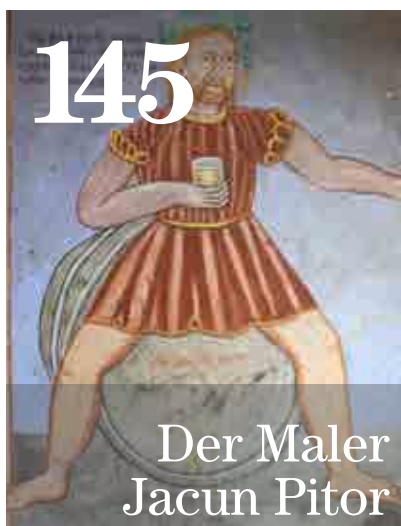
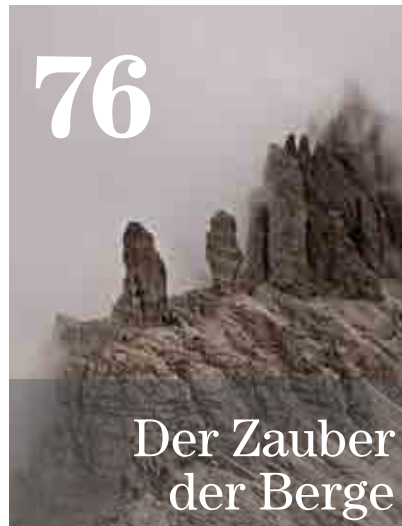
36

Die Magie der Ebene: Dichter, Dörfer, Villen



48

Triest und der Karst







1MN2232

Blick auf die karnischen Voralpen vom Monte Corno aus auf das Tal des Lago di Cavazzo.



Friaul Julisch Venetien entdecken

B

Bei Tarvis über die Grenze, das Kanaltal entlang, bei Carnia über das Schotterbett des Tagliamento.....und spätestens wenn der letzte Autobahntunnel passiert ist, dann ist es da: Das Italien-Gefühl! Das Eintauchen in eine andere Welt, die wir mit Sommer, Sonne, Meer und Urlaubszeit verbinden! Mit Durchatmen, Genuss, Erholung!

Aber wir kommen so nicht nur in Italien an, wir kommen in dessen nordöstlichster Region Friaul Julisch Venetien an. Die präsentiert sich in ihrer ganzen Vielfalt zwischen den Bergen und der Adria. So erholsam es im Liegestuhl am Strand sein mag; wer sich aufmacht Friaul als Ganzes zu entdecken, wird mit einem Feuerwerk an Eindrücken und Genüssen belohnt.



Die Basilica von Aquileia ist ein Herzstück von Friaul Julisch Venetien und gemeinsam mit dem Ausgrabungsgelände seit 1998 UNESCO-Weltkulturerbe.

Die lockende Vielfalt hat viele Gründe. Einer davon ist: Nur in Friaul Julisch Venetien treffen der lateinisch-romanische, der deutsche und der slawische Kulturkreis aufeinander. Das hat der Region einen speziellen gesellschaftlichen und kulturellen Reichtum beschert, über die Jahrhunderte hinweg zwar immer wieder mit Verwerfungen, mit Spannungen verbunden, aber ebenso mit einzigartigen Glanzpunkten. Der römische Kaiser Gaius Julius Caesar konnte nicht ahnen, dass sein Name noch mehr als 2000 Jahre nach ihm einer Region den Namen geben sollte: Friaul leitet sich von der durch Caesar gegründeten Stadt Forum Iulii ab, dem heutigen Cividale. Dieser „Marktplatz des Julius“ wird heute noch von einer Bronzestatue Caesars



Von der Grenze zu Österreich und den Bergen im Norden bis zur Meeresküste im Süden, von der westlichen Grenze zu Venetien bis zur östlichen Grenze zu Slowenien lockt der Reichtum an Kulturstätten und Naturschönheiten den Besucher immer wieder die üblichen Wege zu verlassen und Neues zu entdecken. Zeichnung von Vsevolode Nicouline, 1951.

vor der Loggia geziert. Man lässt sie schließlich nicht einfach links liegen, die große Geschichte! Von solch großer Geschichte gab es im Laufe der Jahrhunderte schon vor, aber auch nach den Römern noch genug. Die Kelten, die Völkerwanderung, die Langobarden, die Awaren, die Karolinger, die Venezianer, die Türken, Napoleon, die Habsburger – sie alle haben deutliche Spuren hinterlassen. Das politische Hin- und Her-Gezerre kostete die Menschen, die hier

lebten, stets viel Kraft. Der Erste und der Zweite Weltkrieg haben Friaul Julisch Venetien sehr blutig erschüttert. Friaul wurde 1866 Teil des Königreichs Italien, während Julisch Venetien mit Gorizia und Trieste noch bis Ende des Ersten Weltkrieges Teil der Habsburgermonarchie blieben, ehe es mit dem Vertrag von St.Germain auch zu Italien kam. Allerdings dauerte die Klärung der Lage zwischen Italien und Jugoslawien um das „Freie Territorium Triest“ bis 1954



Cividale mit der Teufelsbrücke, dem Ponte del Diavolo, über den Fluss Natisone von oben gesehen. Fotografie von Stefano Zanini. Vor dem Rathaus steht die Bronzestatue des römischen Kaisers Julius Caesar, des Gründers von Cividale.

(endgültig fixiert 1975 im Vertrag von Osimo zwischen Italien und Jugoslawien). 1963 entstand die Autonome Region Friaul Julisch Venetien, also ein selbständiges „Bundesland“ mit einem Sonderstatus ähnlich dem Südtirols. Aus dem einstigen Bauernland ist inzwischen ein wirtschaftlich vielfältiges Land geworden, in dem der Tourismus seit langem einen wichtigen Platz hat.

Drehen wir dem Meer den Rücken zu und schauen wir ins Landesinnere an einem jener prachtvoll klaren Tage, an denen besonders das Frühjahr und der Herbst so reich sind. So verstehen wir ganz leicht die Sätze, die der Dichter Ippolito Nievo (1831 – 1861) geschrieben hat: „...Friaul ist ein Universum im Kleinen – Berge, Ebene und Lagune auf 60 Meilen von Norden nach Süden...“⁽¹⁾

Wir, die wir nun das Meer im Rücken den Blick schweifen lassen, sehen die Berge, die Friaul einfassen wie der zackige Rand eine Muschel. Im Osten der Karst, im Nordosten übergehend in die Julischen Alpen, Richtung Norden und Nordwesten weiter die Karnischen Alpen. Zwischen Bergen und Meer spannt sich die Ebene, die Hügel in Richtung Osten zeichnen ihr als Kontur hin zur slowenischen Grenze ein paar graugrüne Schatten. Etwa 1,23 Millionen Ein-

(1) „...il Friuli è un piccolo compendio dell'universo, alpestre piano e lagunoso in sessanta miglia da tramontana a mezzodi...“ in Ippolito Nievo: „Le confessioni d'un italiano“ / „Bekenntnisse eines Italiens“. Nievo schrieb diesen Roman zwischen 1857/58, veröffentlicht 1867, also nach seinem Tod.)



Der Dichter Ippolito Nievo, geboren 1831 in Padua (Veneto), hat viele Jahre im Friaul gelebt und ist 1861 bei einem Schiffsunglück im Tyrrhenischen Meer gestorben. Diese Briefmarke wurde zu seinem 100. Todestag im Jahr 1961 herausgegeben.



Triest, die Hauptstadt der Region Friaul Julisch Venetien, gesehen vom Kastell San Giusto aus; eine Stadt zwischen Habsburgernostalgie und moderner Attraktivität mit südlichem Flair.

wohner, 7856 Quadratkilometer, vier Provinzen (Udine, Pordenone, Gorizia, Trieste) – so lesen sich die Basiszahlen der Region Friaul Julisch Venetien. Hinter diesen trockenen Zahlen versteckt sich ungeheure Vielfalt. Friaul Julisch Venetien kann in zwei Teilen gesehen werden: der lange von Venedig beherrschte westliche Teil und der von der habsburgischen Herrschaft geprägte östliche Teil inklusive der einstigen Grafschaft Gorizia. Oder es kann differenziert werden zwischen den waldreichen karnischen Bergen, der fruchtbaren Ebene mit den großen Flüssen Tagliamento und Isonzo, den Hügeln voller Weingärten zwischen Cividale und Gorizia, dem Küstenland, das von Grado bis Lignano ganz im Zeichen des

Badetourismus steht. Die Vielfalt spiegeln auch die Provinzhauptstädte: Triest, auch Regionshauptstadt, das sich noch nie entscheiden konnte zwischen nostalgischer Melancholie und moderner Kurzatmigkeit, zwischen der Atmosphäre der Habsburgermonarchie und der modernen Attraktivität als Stadt am Meer. Gorizia, das gezeichnet von jahrzehntelanger Mühsal an der Grenze sich schwer tut mit dem Erwachen und doch so liebenswürdig ist in seinem historischen Charme. Udine, das sich als heimliche Hauptstadt fühlt, lebendig seine bunte Art der italianità lebt und in der doch die Traditionen des friulanischen Umlands so lebendig sind.

Pordenone, das seine Verbundenheit zum nahen Veneto nicht verleugnet und doch als eigenständige Ausprägung friulanischer Lebensart am Fuß der Berge pulsiert. Am Land fließt das Leben langsamer. Da bleibt vielleicht auch mehr Zeit, die Menschen näher kennenzulernen, die anfangs oft so verschlossen sind und nicht sofort ihren sonnigen Kern unter der rauen Schale zeigen mögen; die aber, sobald sie Freundschaft geschlossen haben, diese viel intensiver leben, als wir das gewohnt sind. Weit weg von der Mentalität der Italiener südlicherer Regionen, aber doch schon geprägt von dem bisschen Mehr an Sonne, das uns in unserem nördlicheren Lebensraum oft fehlt. Ein wenig mehr dieser Leichtigkeit des Seins, die uns



Friaul Julisch Venetien (Patria del Friuli olim Forum Julii) auf einer Landkarte aus dem Jahr 1639 des holländischen Kartografen Johannes Janssonius (1588 1664), der in Amsterdam arbeitete.



Ein Bild aus der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts: Ländliches Wirtshausleben mit Kartenspiel und Wein am Fogolar, der offenen Feuerstelle, die es früher in jedem Haus gab. Gemälde von Otto D'Angelo.

oft abgeht. Ein frohes Miteinander entsteht auf diese Weise, auch mit uns Gästen. Wir werden in die friulanische Welt aufgenommen, wenn wir selbst auch bereit sind für diese Offenheit, die dauerndes Geben und Nehmen als Voraussetzung hat.

Zum Miteinander gehört die Sprache. Wie dankbar wird jeder registriert, der sich das Italienische angeeignet hat oder auch nur mit ein paar Worten seinen diesbezüglich guten Willen zeigt. Im Raum Triest finden sich Einheimische, die des Deutschen mächtig sind (die Monarchie lässt grüßen!), die Jungen allerdings lernen normalerweise selten deutsch in der Schule. In den Tourismuszentren am Meer gelten aber die Usancen wie überall: die Internationalität ist

den dort Tätigen auch in Sachen Sprache eine Notwendigkeit. Wer sich aber trotz Italienisch-Kenntnissen im Hinterland plötzlich wiederfindet ohne jede Chance eine Unterhaltung zu verstehen, ist wohl auf die friulanische Sprache gestoßen. Das Friulanische, das Furlans, hat sich aus einem lateinischen Dialekt entwickelt, den die romanisierten Kelten sprachen. Ob es so einfach zu den rätoromanischen Sprachen gezählt werden kann wie etwa das Ladinische, ist unter den Sprachforschern umstritten. Der älteste friulanische Text stammt aus dem 14. Jahrhundert. Hans Kitzmüller schreibt: „Der lateinische Einfluss ist erkennbar auch in vielen Formen, die im Italienischen verloren gegangen sind, wie zu Beispiel die

Endung –s für die Pluralform.... auch im Wortschatz ist das lateinische Element erkennbar: das Kind heißt *il frut* (vom lateinischen *fructus*, die Frucht).“⁽²⁾ Jahrhundertlang, speziell auch unter Mussolini, wurde das Friulanische als Bauernsprache abgetan. Viele literarische Initiativen haben dem gegengesteuert. In den Schulen wird heute das Friulanische unterrichtet. Die Sprache lebt und sie lebt nicht nur als e i n Friulanisch, sie lebt in verschiedensten Dialektgruppen, in den Orten der Ebene oder in jenen der karnischen Berge. Viele italienische Elemente haben sich aber inzwi-

(2) Europa erlesen Friaul. Hrsg. von Hans Kitzmüller, Mitarbeit: Franz Marenits. Wieser-Verlag 1998.



Ein „secchio di rame“, ein uralter Kupfertopf, wie er früher zum Kochen am offenen Feuer verwendet wurde. Gereinigt wurden die Kupfertöpfe mit einer Mischung aus Maismehl, Salz und Essig.



Weingärten in der Ebene, Weingärten in den Hügeln – Mehr als 21.000 Hektar sind in Friaul Julisch Venetien mit Weinreben bepflanzt, mit autochtonen, also nur hier heimischen Sorten ebenso wie mit internationalen Sorten. Die Rosen am Beginn einer Weinreihe signalisierten früher den Weinbauern, wenn für die Reben Gefahr durch Pilzkrankheiten drohte. Denn davon wurden die Rosen schon vor den Reben befallen.

schen hineingemischt. Doch auch deutsche Sprachinseln sind in Friaul erhalten, etwa im Val Canale/Kanaltal, in Tischlbong/Timau (nahe dem Plöckenpass und der Kärntner Grenze) oder auch in Sauris/Zahre. „De zahrer sproche“ ist eine südbairische Mundartform mit kärntnerischen, tirolerischen und althochdeutschen Elementen. Im Resiatal, einem Seitental des Val Canale, hat sich mit dem Resianischen ein Dialekt erhalten, der sehr stark von der Sprache der sogenannten Alpenslawen (den Vorfahren der heutigen Slowenen) geprägt ist, die im 7. Jahrhundert in Karantanien siedelten. Kärnten und Umgebung waren ja ab dem 9. Jahrhundert von Bayern aus

auch planmäßig besiedelt worden. Slowenisch wird in den Provinzen Udine, Gorizia und Trieste jeweils im Grenzgebiet zu Slowenien gesprochen. Hier ist auch der muttersprachliche Slowenisch-Unterricht garantiert. Friulanisch, slowenisch und deutsch sind jedenfalls in Friaul als geschützte Minderheitensprachen anerkannt. Das überall gesprochene Italienisch als Amtssprache dazugezählt leben in der kleinen Region also vier Sprachen! Dieses Miteinander der Kulturkreise spiegelt sich natürlich auch in der friulanischen Küche wider. Die lernen wir als Gäste der Region ja meist am raschesten kennen und schätzen. Einflüsse der Monarchie, der Kärntner und der Sloweni-

schen Küche sind allgegenwärtig, vermischt mit jenem südlichen Flair wie es nur am Meer wachsen kann. Zwischen den Bergen mit den Speisen, die einst die Holzarbeiter satt bekommen mussten, und der Adria, wo die Fischer die Töpfe füllten, findet sich für jeden Gaumen Genussvolles. Die Winzer aus dem Friaul zählen zu den besten Weißweinproduzenten Italiens und haben auch in Sachen Rotwein stark aufgeholt. Kein Wunder, dass die Zahl der anreisenden Weinfreunde stetig steigt. Insgesamt ist Friaul heute eine der wirtschaftlich stärksten Regionen Italiens. Das war nicht immer so. Als noch Landwirtschaft die dominierende Einkommensquelle war, herrschte Armut. Das war so bis in



Die Sandstrände von Grado – ein Paradies für Kinder, aber nicht nur für sie. Erholungssuchende kamen schon seit dem 19. Jahrhundert in den Badeort, besonders seit 1892 die Kur- und Badeanstalt eröffnet worden war.



Ein altes Werbeplakat von Grado aus der Zeitschrift „La Panarie“ von 1927.

die 1960er Jahre. Deshalb hat die Emigration eine lange Tradition. Schon im 16. Jahrhundert zogen die sogenannten Cramars, die gleichzeitig Händler und Handwerker waren, quer durch Mitteleuropa. Die ersten klassischen Auswanderer machten sich Mitte des 19. Jahrhunderts auf den Weg, aber auch die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts war mitbestimmt von Emigration. In die Schweiz, nach Deutschland, nach Österreich, aber auch nach Übersee zogen die, die nach mehr wirtschaftlicher Sicherheit in ihrem Leben suchten. Auch die Emigration aus politischen Gründen wie Verfolgung wegen der Zugehörigkeit zu einer bestimmten Volksgruppe vor

allem in den 1940er Jahren darf nicht übersehen werden. Aber die Emigration war eine oft temporäre Angelegenheit. „Zwischen 1959 und 1968 verlassen mehr als 120.000 Personen das Friaul, während mehr als 102.000 zurückkehren.“⁽³⁾ Diese Remigranten trugen maßgeblich zum Wohlstand der Region bei. Aber nach wie vor ist die Gemeinde der „Friulaner in der Welt“ stattlich.

Die vielen Hunderttausenden, die heute jeden Sommer ins Friaul ziehen, könnten wir „Kurz-

⁽³⁾ Aus: Furio Bednarz: Die Emigration aus Friaul-Julisch Venetien: Destination Schweiz. Veröffentlicht auf der Homepage des Archivio multimediale della memoria dell'emigrazione regionale www.ammer-fvg.org



Die Kies- und Felsstrände zwischen Miramare und Duino erfreuen sich großer Beliebtheit, auch bei den Einheimischen.



Vom Leuchtturm „Faro rosso“ bis zur Mündung des Tagliamento bieten die neun Kilometer langen Strände von Lignano Erholung verschiedenster Art.

zeit-Emigranten“ nennen, die Urlauber, die am Meer suchen, was sie im heimatlichen Alltag vermissen. Wir erinnern uns: das „Italien-Gefühl“ nach dem letzten Autobahntunnel! Mit diesen Gästen ist der Aufschwung der Region untrennbar verbunden, egal ob der Strand oder die Kultur, kulinarische Genüsse oder Wein die Attraktionen sind.

Schon vor der Jahrhundertwende war der Badeort Grado in Mode, bei Künstlern ebenso wie beim altösterreichischen Bürgertum. 1892 begründete Kaiser Franz Joseph I. per Erlass die „Kur- und Badeanstalt Grado“. In Lignano

wurde der Grundstein der Badeanstalt 1903 gelegt. Unsere Großeltern und Eltern begannen die Adria als Erholungsraum zu lieben und gaben diese Liebe an Kinder und Enkel weiter. Wer hat da nicht aller schon als Kind Sandburgen am Strand gebaut! Diese deutschsprachige Ausgabe der Zeitschrift Terra friulana / Tiere furlane will da anknüpfen und zeigen, wie ungemein viel Schönes, Interessantes, Wohl-schmeckendes auch abseits des lange Bekannten darauf wartet entdeckt zu werden. Zünden wir gemeinsam das Feuerwerk der Überraschungen!



Schnittpunkt der Völker im Herzen Europas

Im Schatten der gotischen Loggia von Cividale herrscht Kaffeehausbetrieb. Da plaudern Damen beim Cappuccino, da tönt Kinderlachen von einem Tisch, an dem sich eine Touristenfamilie niedergelassen hat, da werden Geschäfte besprochen, die Kellner servieren den ersten *Aperitivo* des Vormittags. Julius Caesar steht mit dem Rücken zu dem Geschehen. Umdrehen kann er sich nicht, er ist aus Bronze. Die Zeit, in der dieser römische Kaiser die Dinge hier im Blick hatte, ist mehr als 2000 Jahre vorbei.

Das Denkmal feiert ihn als Gründer der *Cividales*. Der ursprüngliche Name der Stadt war Forum Julii, also „Marktplatz Julius Caesars“, untrügliches Zeichen für die Bedeutung des um 50 vor Christus gegründeten Ortes. Schon im 2. Jahrhundert vor Christus hatten die Römer die Kelten vertrieben und Aquileia gegründet. Die Romanisierung Friauls schritt voran, das Forum Julii und das Julium Carnicum, das heutige Zuglio bei Tolmezzo, bildeten in der Folge für die Römer wichtige

Stützpunkte auf ihrem Weg weiter nach Norden. Im Archäologischen Museum von Cividale im *Palazzo dei Provveditori Veneti*, in Blickweite der Loggia, finden sich interessante Fundstücke aus dieser Anfangszeit Friauls. In dieser begannen sich der romanische, der deutsche und der slawische Kulturkreis zu einem schillernden Geflecht zu verweben. Aus diesem erwachsen große Zeiten ebenso wie trübe Phasen, blutig umkämpfte Zeiten ebenso wie strahlende.



Das Baptisterium des Calisto aus der Zeit der Langobarden im Museo Cristiano e Tesoro des Doms von Cividale.



Der Tempietto Longobardo zählt mit seiner Stuckdekoration zu den schönsten Zeugnissen lombardischer Kunst.
Foto: Ulterica Da Pozzo, POR FESR 2007-2013.

Blutig war das Aufeinandertreffen des Romanischen mit dem Germanischen im 6. Jahrhundert: Die Langobarden, ein elbgermanischer Stamm, fielen mit großer Grausamkeit in der Stadt ein, die romanische Bevölkerung wurde ermordet oder zumindest vertrieben (Friaul war die erste Region Italiens, die die Langobarden, die Langbärte, eroberten). Sie ließen sich hier nieder und entwickelten in den etwa 200 Jahren ihrer Herrschaft ihre an der Antike orientierte Kultur. Der *Tempietto longobardo* im *Oratorio Santa Maria Della Valle*, gleich hinter dem Dom nahe dem Fluss Natisone, ist ein einzigartiges architektonisches Zeugnis dieser Zeit, ebenso

der nach dem Langobardenkönig benannte steinerne Ratchis-Altar und das Baptisterium des Callisto im *Museo cristiano e tesoro* des Doms von Cividale. Slaweneinfälle und Religionsstreitereien schüttelten das langobardische Friaul. Der karolingische Kaiser Karl der Große setzte im Jahr 774 dem Langobardenreich ein Ende. Cividale wurde Sitz fränkischer Markgrafen sowie Hauptstadt der östlichen Hälfte des damaligen Königreichs Italien. Deshalb bekam es den Namen *Civitas Austriae*, die Stadt des Ostens. Wovon sich der heutige Name Cividale ableitet. Nach dem Zerfall des Karolingerreiches war es zunächst der sächsische Kaiser

Otto I., der weltliche Macht auch an geistliche Fürsten weitergab. Von solcher Belehnung mit weltlichen Befugnissen profitierten die Patriarchen. Sie, die anfangs in Aquileia, doch zeitweise auch in Grado, 500 Jahre lang in Cividale, aber auch in Cormons und in Udine, sogar in Venedig residierten, schufen sich in geistlichen Dingen einige Unabhängigkeit zwischen Rom und Byzanz. Wegen der Belehnung durch deutsche Kaiser ist es kein Wunder, dass sich in den Reihen der Patriarchen vom 11. bis ins 13. Jahrhundert fast durchgehend Männer fanden, die dem deutschen Hochadel entstammten. Es war zum Beispiel Patriarch Sieghard aus dem Geschlecht der



Kaiser Franz Joseph I. besuchte mehrfach die Stadt Görz, die auch im Ersten Weltkrieg ein wichtiger strategischer Punkt der Monarchie und deshalb stark umkämpft war.

Die Burg von Gorizia. Sie wurde von den Grafen von Görz errichtet, die hier seit dem 12. Jahrhundert residierten. Kaiser Maximilian I. von Habsburg, der 1500 die Grafschaft Görz nach dem Tod des letzten Grafen übernahm, ließ die Burg ausbauen wegen der Auseinandersetzungen mit den Venezianern.
Foto: Marco Milani.

Bayrischen Sieghardinger, der von Heinrich IV. im Jahr 1077 die Grafenrechte im Friaul erhielt, womit die Patriarchen zu Reichsfürsten und Landesherren wurden. Der Patriarchenstaat reichte vom Tagliamento bis in das heutige italienisch-slowenische Grenzgebiet und vom Meer bis an die Alpen. Die Erzdiözese war noch viel ausgedehnter. Der Patriarchenstaat bekam in den Grafen von Görz starke Gegner. Und 1420 übernahm Venedig die Macht bis an die Grenze der Grafschaft Görz. Womit wir uns dieser Stadt Görz, heute *Gorizia*, zuwenden wollen, die ebenfalls als eines der schillerndsten Beispiele gelten kann für die intensiven Verflechtungen

der Region mit Europa und seinen Völkern.

Machen wir zunächst einen großen Zeitsprung vom Mittelalter zum Beginn des 20. Jahrhunderts: Es war im September 1900, als Kaiser Franz Joseph I. nach Görz kam, um jene 400 Jahre gebührend zu feiern, die die Stadt als Teil des Habsburgerreiches erlebt hatte. Ein prächtiger Zug durch die Stadt, von dem Fotografien zeugen. Auch davon, dass der Kaiser auf eine Abordnung der adeligen und bürgerlichen Damen der Stadt traf. Eine Besonderheit für diese Zeit, in der das Privileg den Kaiser persönlich zu begrüßen zumeist Männern vorbehalten war.



Besonderheiten, kleinere und gewichtigere, finden sich zu Hauf in der Geschichte von Gorizia / Görz. Strahlend sind die Zeiten für Görz, als es im 19. Jahrhundert das „Nizza Österreichs“ genannt wird, des milden Klimas und der Nähe zum Meer wegen. Da hatte die Stadt schon 700 Jahre bedeutende Geschichte hinter sich. Ab dem 12. Jahrhundert wird sie beherrscht von den mächtigen Grafen von Görz, die ursprünglich aus dem kärntnerischen Lurngau und dem Pustertal stammten und Ländereien wie Kärnten und Krain, weitere im Gebiet des heutigen Slowenien und Istrien zu den ihren machten. Friulanische Handwerker, deutsche Beamte und slowenische Bauern – eine bunte Völkermischung lebt da schon in der Stadt. Nach dem Tod des letzten Grafen Leonhard im Jahr 1500 erbt das Haus Habsburg mit Maximilian I. die Grafschaft. Bis 1918 ist sie - mit kurzen Unterbrechungen durch Eroberungen Venedigs und Napoleons - Teil der Monarchie. Im Frieden von St. Germain - nach den blutigen

und auch für Görz zerstörerischen Schlachten des Ersten Weltkrieges – bekommt 1919 Italien die Stadt zugesprochen. Das folgende politische Hin und Her prägt Gorizia bis heute: als Teil der Provinz Friaul, als eigene Provinz, im Zweiten Weltkrieg annektiert von den Deutschen als Teil des „Adriatischen Küstenlands“, 1945 von jugoslawischen Partisanen gestürmt, 1947 von einer undurchdringlichen Grenze zwischen Italien und Jugoslawien geteilt. Diese führte mitten durch Häuser, Weingärten und Schicksale, Gorizia und Nova

Gorica waren für lange Jahre ins Abseits gestellt, mit durchtrennten gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Fäden. Erst mit dem Fall des Eisernen Vorhanges, der Selbständigkeit Sloweniens und dessen EU-Beitritt 2004 endet diese Randlage. Heute kann sich jeder den Spaß machen, auf einem Grenzpunkt vor dem Bahnhof, einem schönen Bau aus der Monarchie, mit einem Bein in Italien und mit dem anderen in Slowenien zu stehen. Aber bis heute tut sich die Stadt nicht leicht, einstige Lebendigkeit zurück zu erobern.



Der Treppenaufgang im Palazzo Lantieri als Rahmen für Fotos, die bei zahlreichen Festen der Grafenfamilie Lantieri von Familienmitgliedern und Gästen gemacht wurden.

Die Grafen Lantieri zählten zu den einflussreichsten Familien in Görz, ihr Palast, der größte der Stadt, war und ist bis heute ein Treffpunkt der Künstler.

Der *Palazzo Lantieri* in der Altstadt von Gorizia steht für genau jene gesellschaftliche, kulturelle Lebendigkeit. Es ist der größte Adelspalast der Stadt, entstanden aus einem Turm und einem Stadttor im 13. Jahrhundert und dann nach und nach von der Adelsfamilie Lantieri, die aus Brescia stammte, zu einem großzügigen Palast ausgebaut. Hochrangigste Gäste nahmen hier in dem „Schönhaus“ genannten Gebäude Quartier: Kaiser Karl V., für den um 1500 einer der Räume mit Fresken ausgestaltet wurde, Papst Pius VI. auf einer Reise von Rom nach Wien oder auch Napoleon. Die Erzherzogin von Österreich Maria Theresia (nicht zu verwechseln mit Kaiserin Maria Theresia), die mit dem Bourbonen Henri d'Artois verheiratet war, verbrachte nach dessen Tod

1883 ihre Witwenzeit im Palazzo Lantieri. Aber auch Künstler wie Goldoni, Metastasio oder Lorenzo da Ponte waren hier zu Gast. Die Schwestern Carolina und Clementina Levetzow Lantieri sind die jetzigen Damen des Hauses. Contessa Carolina erzählt bei Führungen gerne, dass ihre Ur-Ur-Ur-Großmutter mit Schiller und Goethe befreundet gewesen sei. Anhand von Briefen sei bekannt, dass sich diese beiden Dichter im Palazzo Lantieri getroffen hätten. Goethe erwähnt in seiner „Italienischen Reise“ mehrfach eine Gräfin Lantieri, unter anderem in Neapel am 27. Mai 1787: „Ich fand eine lebenswürdige Dame, mit der ich vorigen Sommer in Karlsbad die angenehmsten Tage verlebt hatte“. Auch Casanova haben offenbar seine Wege nach Gorizia geführt und er schrieb über die-

selbe Gräfin Lantieri, für die auch Goethe lobende Worte fand, sie sei „so schön wie ein Stern, sie flößte mir Leidenschaft ein...“. Laut Familienchronik habe dann etwa 100 Jahre später Österreichs Kaiserin Elisabeth den Garten des Palazzo Lantieri geliebt. Sie habe Miramare nicht gemocht und sich manchmal in das Stadtpalais ihrer Hofdame Clementina Lantieri zurück zurückgezogen, der Großmutter der jetzigen beiden „Padrone“ des Hauses. ⁽¹⁾ Auch heute noch ist der Palazzo ein Zentrum des Kulturgeschehens in Gorizia. Ausstellungen und andere Veranstaltungen sind der Vergangenheit wie der künstlerischen Gegenwart gleichermaßen gewidmet.

(1) Siehe auch Christina Casapicola: Nächstes Jahr im Küstenland. Edizioni Braitan 2014.



Nicht nur im Hofstaat Kaiserin Elisabeths, auch in der Umgebung von Kaiser Franz Joseph ist Gorizianer Adel zu finden. Graf Giovanni Battista Coronini war ein Erzieher des jungen Franz Joseph. Der *Palazzo Coronini-Cronberg*, heute im Besitz einer Stiftung, zählt mit seinem berühmten Garten zu den interessantesten Anwesen der Stadt, ebenso wie der *Palazzo Attems-Petzenstein*. Hier tut sich eine architektonisch enge Beziehung zum kaiserlichen Wien auf: Der *Palazzo Attems-Petzenstein* wurde Ende des 18. Jahrhunderts von jenem Architekten Nicolò Pacassi errichtet, der zuvor im Auftrag von Kaiserin Maria Theresia dem Schloss Schönbrunn mit einem großen Um- und Ausbau sein heutiges Aussehen gab. Pacassis Familie stammte aus Görz, wenngleich er selbst in Wiener Neustadt geboren wurde.



Giovanni Battista Coronini war einer der Erzieher des jungen Franz Joseph. Der *Palazzo Coronini-Cronberg* in Gorizia ist heute ein Museum über die Geschichte der Familie.

Die Attems, die Colloredo, die Mels, die Porcia, die Torre e Tasso (Thurn und Taxis) und andere mehr – lang ist die Liste der Adels Häuser, die für Verknüpfungen mit Österreich stehen. Ebenso etliche Klöster. Da hatten friulanische wie etwa Moggio oder Rosazzo Besitzungen in Kärnten, umgekehrt zum Beispiel das Stift Gurk, die Klöster Millstatt und St. Paul im Lavanttal Güter im Friaul. Besonders den Wienern wird der Name Marco D'Aviano ein Begriff sein. Dieser Kapuzinerpater und Bußprediger aus dem friulanischen Ort Aviano bei Pordenone war ein Berater von Kaiser Leopold I. und erhielt den Namen „Retter von Wien“, da er maßgeblich zur Befreiung der Stadt von der zweiten Türkenbelagerung 1683 beitrug. Weshalb ja nach ihm eine Gasse im Zentrum von Wien benannt ist.

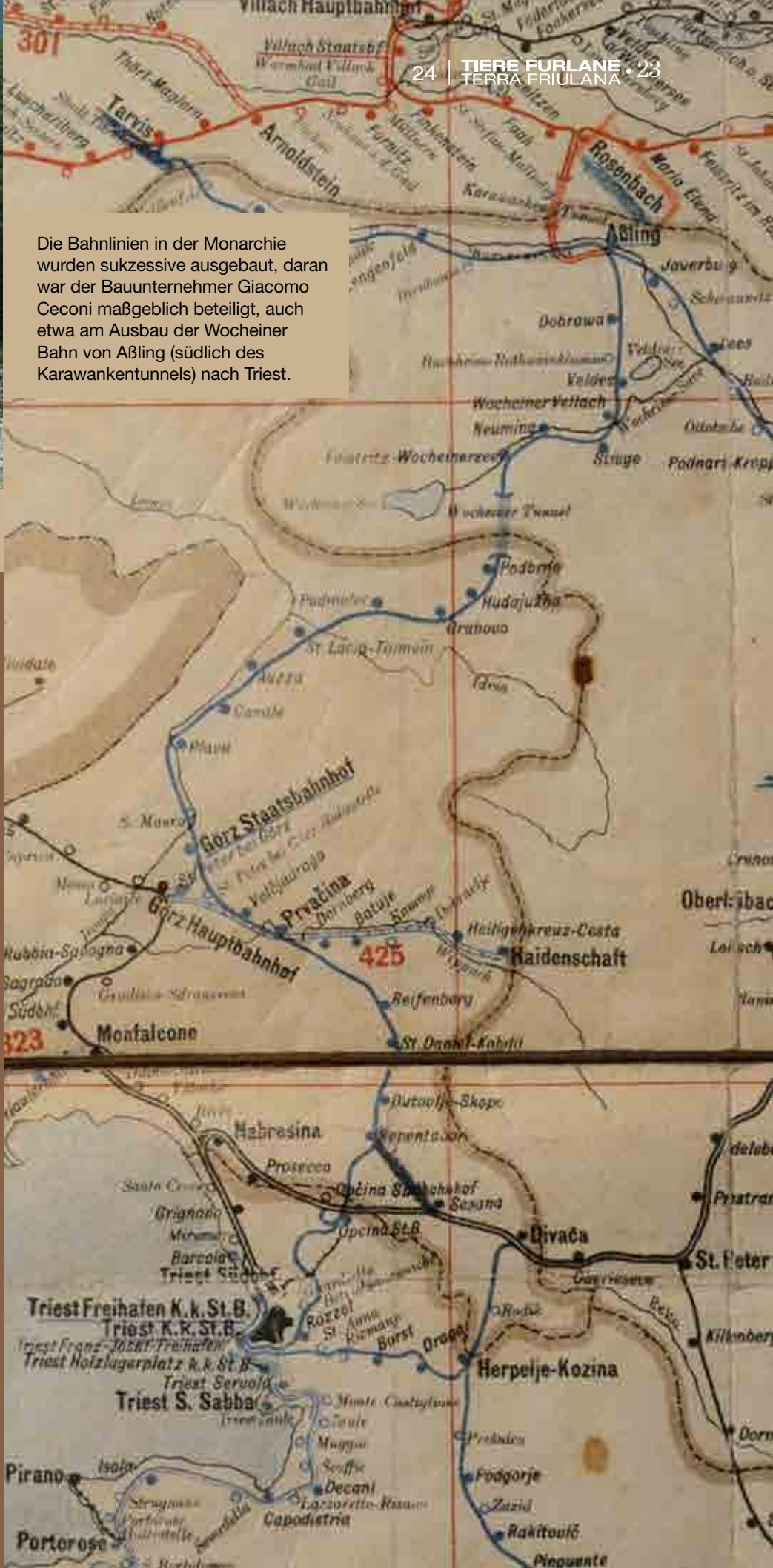


Es war auch ein Friulaner, der im 19. Jahrhundert bedeutend zur österreichisch-ungarischen Infrastruktur beitrug: Giacomo Cecconi, 1833 im entlegenen *Pielungo* in den Ausläufern der Berge nordöstlich von Pordenone gelegen, hütete als Kind die Kühe der Familie und war Analphabet. Aber er war wild entschlossen zu lernen, ging nach Triest, wurde Maurer, lernte weiter bis er als Baumeister, Ingenieur und Architekt schon mit 24 Jahren sein erstes eigenes Bauunternehmen gründete. Rasch war er überaus anerkannt, besonders im Straßen-, Bahn- und Tunnelbau. Sein wahrscheinlich bedeutendstes Projekt: der Arlberg-Bahntunnel, den er gemeinsam mit dem bayerischen Eisenbahnbau-Unternehmen Lapp ab 1880 errichtete, mit 16.000 friulanischen Arbeitern. Dank Cecconis Kompetenz als Unternehmer und Konstrukteur wurde der über zehn Kilometer lange Tunnel in nur drei Jahren gebaut, acht Monate schneller als geplant. Was Cecconi nicht nur eine enorme Prämie, sondern



Das neugotische Schloss Ceconi in Pielungo nordöstlich von Pordenone, errichtet Ende des 19. Jahrhunderts.

auch den Grafentitel einbrachte, den ihm Kaiser Franz Joseph verlieh. Doch auch viele andere Projekte haben Ceconi zu seiner Zeit berühmt gemacht: Er errichtete zum Beispiel auch ab 1902 den Tunnel für die Wocheiner Bahn, die die Verbindung Triest-Wien enorm beschleunigte. Es war Erzherzog Franz Ferdinand persönlich, der 1906 den Wocheiner Tunnel eröffnete. Ceconi war aber ebenso beteiligt an den Arbeiten der Bahnstrecke Verona-Tirol. In den 1870er Jahren wurden von seiner Firma auch Arbeiten an der Bahnstrecke Pontebba-Tarvisio durchgeführt. In diesen beiden Orten und in etlichen anderen errichtete er auch Bahnhofsgebäude. Seinem Heimatort Pielungo blieb er immer verbunden und ließ dort das neugotische *Castello Ceconi* errichten, das in der Einschichtigkeit dieses Voralpengebiets nach wie vor ein überraschender Blickfang ist. 1910 starb Ceconi in Udine. Die Familie musste das Castello in Pielungo nach dem Zweiten Weltkrieg verkaufen.



Die Bahnlinien in der Monarchie wurden sukzessive ausgebaut, daran war der Bauunternehmer Giacomo Ceconi maßgeblich beteiligt, auch etwa am Ausbau der Wocheiner Bahn von Äbling (südlich des Karawankentunnels) nach Triest.



Der deutsche Unternehmer Albert Marx gründete 1907 die erste Messerfabrik in Maniago.

Alte Messer und Scheren für den landwirtschaftlichen Gebrauch, wie sie in den 1930er Jahren in Maniago erzeugt wurden.

Im Gegensatz zu diesem „wirtschaftlichen Export“ namens Ceconi stehen auch solche „Importe“ von Rang und Namen. Da lohnt sich beispielsweise ein Blick nach *Maniago*, der *Città delle coltellerie*, der Stadt der Messererzeuger. Der Ort liegt am Fuße der Berge westlich des Tagliamento in Richtung Pordenone. Da öffnet sich ein weiter Platz mit dem großen Brunnen, die kleine Kirche ist aus dem 15. Jahrhundert, dem Heiligen Mauro, dem Bischof von Parenzo in Istrien, geweiht, gegenüber der *Palazzo Attimis-Maniago*, auf dessen Fassade ein Fresko mit dem Markus-Löwen prangt – schließlich war Maniago vier Jahrhunderte lang unter venezianischer Verwaltung. Das Jahr 1453 gilt als Datum für den Beginn der Schmiedekunst in

Maniago. Graf Nicolò von Maniago ließ das Wasser des nahen Flusses Colvera in einen Kanal leiten, vorerst um die umliegenden Felder bewässern zu können. Doch entlang dieses Kanals siedelten sich Schmiedewerkstätten an, die Grobschmiede eben, die *battiferri* oder *favri da gros*, die auch geschätzte Produzenten der Waffen für die Seerepublik Venedig wurden. Ende des 18. Jahrhunderts entstanden in den vielen kleinen Werkstätten auch Schneidewerkzeuge in kleinen Dimensionen. Diese Feinschmiede, die *favri da fin*, waren wegen der Qualität ihrer Produkte bald weitem bekannt. Das Gebäude, in dem heute das sehenswerte *Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie*, also Museum für Schmiedekunst und Messererzeugung, untergebracht ist, war

die erste Fabrik in Maniago, in der Messer erzeugt wurden. Sie hieß CO.RI.CA.MA. (*Coltellerie Riunite Caslino Maniago*). Und – jetzt sind wir bei der „importierten“ Persönlichkeit - es war der deutsche Unternehmer Albert Marx, der sie 1907 gegründet hat. Er war vom Fach, denn er stammte aus Solingen und war dort schon ein bekannter Produzent von „Schneideeisen“. Marx übernahm die „Genossenschaft der preisgekrönten Schmiedeindustrie von Maniago“, die 1887 gegründet worden war. Er beachtete die Traditionen, sorgte aber auch für die nötige Erneuerung von technischen Kenntnissen, Arbeitsorganisation und Maschinen. Bis heute steht Maniago ganz im Zeichen von Messer und Schere, die Exporte gehen in die ganze Welt.



Der Palazzo Comunale in Pordenone entstand zwischen 1291 und 1365, der Uhrturm wurde nach venezianischem Vorbild 1552 hinzugefügt.



Der Uhrturm in Udine mit den beiden Bronze-Mohren wurde wie der von Pordenone im 16. Jahrhundert gebaut und erst kürzlich renoviert.



Auf der Piazza Libertà in Udine stehen einander die Renaissance-Loggia und die gotische Loggia del Lionello gegenüber: Venezianische Atmosphäre mitten in Friaul.

Wer sich mit Friaul Julisch Venetien als Schnittpunkt der Kulturen befasst, muss natürlich noch auf Venedig eingehen. Überall im Land sind die Zeugnisse der jahrhundertelangen Dominanz der Serenissima zu entdecken. Natürlich mehr in den westlichen und zentralen Gebieten als im bereits geschilderten, länger habsburgisch dominierten und auch slawisch beeinflussten Osten. Der geflügelte Markus-Löwe hat in Friaul Julisch Venetien gleichsam ein zweites Revier. In *Pordenone* gibt ein Spaziergang am Corso Vittorio Emanuele ganz leicht den Eindruck, man sei schon in einer Stadt der nahen Region Veneto. Zwar hatte auch Pordenone seine römische und langobardische Zeit, unterstand Feudalherren aus Padua, Bayern, Kärnten und den Babenbergern, war in österreichischem Besitz (auch dieser Ort kommt nicht ohne eine Erinnerungstafel aus, in welchem Haus Kaiser Franz

Joseph I. einst übernachtet habe), aber Venedigs Präsenz war nachhaltig. Die Häuser entlang des Corso mit ihren Arkaden, die trotz aller Unterschiedlichkeit zu einem Gang verschmelzen, spiegeln die historische Buntheit der Stadt wider, aber dominiert wird das Zentrum vom Palazzo Comunale samt jenem Erkennungsmerkmal, das jedem sofort ins Auge sticht: Dem gotischen Gebäude wurde im 16. Jahrhundert ein Turmbau vorgesetzt, dessen oberer Abschluss dem *Orologio*, dem Uhrturm am Markusplatz in Venedig nachempfunden ist.

Derlei wiederholt sich im Herzen Friauls, in *Udine*, in der einst und heute wichtigen Handels- und Kaufmannsstadt, die sich nach wie vor als heimliche Hauptstadt begreift, auch wenn das in Wahrheit Triest ist. Ab 1420 war ja auch Udine für lange Zeit der Serenissima unterstellt. Auf der *Piazza Libertà* ist alles da: Der Uhrturm

aus dem 16. Jahrhundert mit den Bronze-Mohren, die – unlängst restauriert - nun wieder auf die Glocke schlagen. Eine Säule mit dem Markuslöwen, Daneben – den Prokuratien vergleichbar - eine Renaissance-Loggia, hinter der sich die Kuppel der *Cappella di San Giovanni* erhebt. Gegenüber wie ein kleiner Dogenpalast die *Loggia del Lionello* in venezianischer Gotik, ein unten von Spitzbogen geöffneter Palazzo aus rosa-weißem Marmor. Wohl der schönste venezianische Platz auf der Terra ferma, dem Festland.

Ein Stück nach hinten gesetzt pulsiert unter den klassizistischen Arkaden Kaffeehausbetrieb. Damen plaudern bei einem *Cappuccino*, Touristen erfrischen sich in einer Shopping-Pause, Geschäfte werden besprochen, Kellner servieren einen Aperitivo. Friaul Julisch Venetien lebt sein abwechslungsreiches Leben im Herzen Europas.



Foto: Stefano Zanini.

Tagliamento, König der Alpenflüsse

M

Mit seinem 170 Kilometer langen Lauf ist der Tagliamento der letzte Wildfluss Europas, unreguliert vom Ursprung am Passo della Mauria in den Karnischen Bergen bis hinunter in die Ebene bei Latisana. Nur dort wurde er in ein kanalähnliches Bett gezwungen, ehe er sich seiner Mündung ins Meer zwischen Lignano und Bibione nähert. Manche nennen ihn den König der Alpenflüsse. Ein in Europa einzigartiges Ökosystem, ein El Dorado für Forscher und Naturliebhaber, Spaziergänger und Wassersportler.

Fast weiß schimmert der Schotter im Bett des Tagliamento in der Nachmittagssonne, das Blau des Himmels spiegelt sich in den Rinnalen, die in dieser Schönwetterperiode den Fluss ausmachen. Am Horizont sind die karnischen Berge zu sehen. Ganz still ist es, nur das Knirschen von Kies und Sand unter den Füßen ist zu hören. Bepo verbringt viele Stunden am und im Flussbett des Tagliamento. Der fließt kaum mehr als einen Kilometer entfernt von Camino al Tagliamento vorbei, wo Bepo zu Hause ist. In den Fluss-Auen ist

er das ganze Jahr über unterwegs und kennt sie wie die sprichwörtliche Westentasche. Er beobachtet den Fluss genau, auch die Pflanzen- und Tierwelt. Bepo ist einer jener Menschen im Friaul, die sich ein Leben ohne den Tagliamento nicht vorstellen können. Fast täglich wandert Bepo in den Schotterfeldern des Flussbetts und in der Au. Da haben Radfahrer schmale Pfade ausgefahren. Nicht weit davon ist der Boden voller großer Löcher. „Fuchslöcher!“, sagt Bepo, „da, dieser Bau hier ist offenbar noch bewohnt, man erkennt das



Bepo kennt den Tagliamento und seine Umgebung ganz genau, das ganze Jahr ist er dort unterwegs.



Bald nach der Quelle nahe dem Passo Mauria ist der Tagliamento ein munterer Bergbach.



Im Museum von Ampezzo ist die Geologie Karniens bis vor 450 Millionen Jahren beschrieben.

an dem frisch weggescharrten Sand!“ Im Flussbett lassen sich auch Spuren von Rehen, von Hasen, von Vögeln entdecken..... und von Menschen, von Autos. Mit Fahrzeugen, auch mit Motorrädern im Flussbett herumzurasen ist nicht mehr erlaubt. Und doch sind das ganze Jahr immer wieder Unternehmungslustige auf zwei und vier Rädern hier unterwegs. Die *Forestali*, die Forstaufseher, versuchen für Ordnung zu sorgen. Wer je oben am *Passo della Mauria* gesehen hat, als welch winziges Rinnsal der Tagliamento hier auf etwa 1200 Meter Seehöhe entspringt, der kann kaum glauben, dass aus diesen paar Tropfen Wasser, die da aus dem Waldboden laufen und mit dem Schild *Sorgente fiume Tagliamento* gekennzeichnet sind, die wahrscheinlich eindrucksvollste Flusslandschaft Mitteleuropas wird. Ein paar Kurven weiter unten ist der Tagliamento schon ein netter Gebirgsbach. Das karnische Bergpanorama rundum ist wie gemalt. In der Gegend der Orte *Forni di*

Sopra und *Forni di Sotto*, beliebte Zentren für Bergtouristen, bahnt sich der Fluss in tief eingeschnittenen Schluchten seinen Weg. Was die Kajakfahrer freut, die man hier beim Befahren der Katarakte beobachten kann. Im kleinen geologischen Museum von *Ampezzo* zeugen versteinerte Muscheln und Schnecken davon, dass Karnien im Mesozoikum vor mehr als 200 Millionen Jahren von Meer bedeckt und das Tagliamento-Bett in der Eiszeit ein Gletscher war. Beim Ort *Socchieve* wird das Flussbett weit und zu dem bekannten Schotterbett. Der Tagliamento passiert *Tolmezzo* und nimmt bei *Carnia* die Fella auf, also jenen Fluss, der von Tarvis weg das Kanaltal durchfließt (einst ebenfalls ein mächtiger Gletscher). Jetzt wechselt der Fluss die Richtung und fließt nach Süden. Eine der eindrucksvollsten Stellen ist die Enge bei *Pinzano*. Hier wird das Tagliamento-Tal kurz zu einer Schlucht, überspannt von einer hohen Brücke, auf der sich ein phantastischer Blick sowohl

nach Norden auf die Karnischen Berge als auch nach Süden in die Ebene bietet. Es lohnt auch wegen solcher Aussicht die Mühe, sich auf den Monte di Ragogna zu begeben. Der *Campo di Osoppo*, die Ebene von *Osoppo*, eingefasst vom *anfiteatro morenico*, einem „Amphitheater“ gebildet aus Moränenhügeln, ist eindrucksvoll. Jetzt öffnet sich endgültig die Weite der Ebene durchzogen vom Schotterbett des Tagliamento. Dieser Mittellauf des Flusses ist sein Herzstück, bis zu zwei Kilometer breit, 150 Quadratkilometer groß, ein Netz aus Haupt- und Nebenarmen, Inseln, Auwäldern, Tümpeln und Schotterfeldern. Hier leben fast doppelt so viele Fischarten, Amphibien und Insekten wie in und um andere europäische Flüsse. Der Ort *Bordano*, zwischen dem *Monte San Simeone* und dem Tagliamento gelegen, wird *paese delle farfalle*, das Dorf der Schmetterlinge, genannt. Das hat einen besonderen Grund: An den Hängen des San Simone flattern hunderte verschiedene



Der Dom Santa Maria Maggiore von Spilimbergo zählt zu den wichtigsten Denkmälern der romanisch-gotischen Architektur im Friaul. Der Tympanon des Seitenportals zeigt im Zentrum eine Marienkrönung.

Aus unterschiedlichen Zeiten stammen die Gebäude des Schlosses von Spilimbergo. Der mit Fresken geschmückte Palazzo Dipinto ist der bedeutendste Bauteil und stammt auf dem 14. Jahrhundert.



Schmetterlingsarten. Besucher können auf einem speziellen Weg, dem Sentiero Entomologico mit Informationsschildern die örtliche Schmetterlingswelt erforschen. Außerdem lassen sich zwischen März und Oktober in der *Casa delle farfalle*, dem größten Schmetterlingsmuseum Italiens, auch exotische Schmetterlinge bewundern. Die Begeisterung der Bewohner Bordanos zeigt sich auch an den Hauswänden. Viele sind mit den bunten Flattertieren bemalt.

Nur wenige Kilometer von Bordano in Richtung Süden kreist in den Lüften anderes Getier: Im kleinen Naturpark *Lago di Cornino*, wo der winzige See smaragdgrün leuchtet, kreisen die Gänsegeier eines Raubvogel-Wiederansiedlungsprojektes. Die Straße geht kurvig weiter und bietet immer wieder wunderschöne Aussicht auf den Tagliamento.

Der Tagliamento spiegelt die turbulente Geschichte vieler Jahrhunderte wider. Die Straße neben

seinem Mittellauf war jene von den Römern *Germanica* genannte Straße, die Venetien mit der Provinz Noricum verband. Im Mittelalter wurde sie von zahlreichen Burgen gesäumt, zu ihrem Schutz, aber auch um Zoll einzuheben. Als ab 1420 Friaul von Venedig beherrscht war, wurden aus den Burgen adelige Landsitze, in denen die Künste gepflegt wurden.

Spilimbergo war eine dieser Burgen zur Kontrolle des Tagliamento-Tales. Zwischen dem 11. und 12. Jahrhundert ließen sich hier die Grafen von Spengemberg nieder, ein Adelsgeschlecht mit Kärntner Wurzeln. Daraus wurde der Name Spilimbergo. Florierender Handel brachte den Ort zur Blüte. Das Castello wurde im 14. und 15. Jahrhundert erweitert, der *Palazzo dipinto*, ein Teil der Burg aus dem 15. Jahrhundert, zeugt von diesen Zeiten. Die Bedeutung dieses Ortes am Tagliamento offenbart sich auch im Dom *S. Maria Maggiore*, einem der bedeutendsten Kirchenjuwelen Friauls. Ein eindrucksvolles

Bordano wird die „Gemeinde der Schmetterlinge“ genannt. Giuliano Mainardis hat für das Buch „Pavees. Farfalle ed altri insetti del Monte S. Simeone“ (1999 herausgegeben von der Gemeinde Bordano) zahlreiche Schmetterlingsarten gezeichnet, die man in der Gegend finden kann.





Der Lago di Cornino fasziniert mit seinem intensiven Türkis. Im dortigen Naturpark wurde ein Geier-Ansiedlungsprojekt umgesetzt.



Die Brücke Ponte di Cornino spielte im Ersten Weltkrieg beim Durchbruch der Österreicher an den Tagliamento im November 1917 eine strategische Rolle.

romanisch-gotisches Bauwerk, in dessen Apsiden sich ein Freskenzyklus aus der Giotto-Schule des 13. Jahrhunderts mit Szenen des Neuen und Alten Testaments findet.

Hier im Kernland des Friaul ist vom Tagliamento meist nur das Schotterbett zu sehen. Das Wasser versickert im durchlässigen Untergrund. Es sei denn, heftiger Regen fällt. Dann schwillt der Fluss innerhalb von Stunden an, wird zum reißenden Strom. Der Tagliamento ist ein *Torrente*, das heißt auf deutsch Gießbach. So werden im Mittelmeerraum Wasserläufe genannt, die sich nur nach heftigen Niederschlägen füllen. *Il Tagliamento in piena* nennen ihn dann die Friulaner, nicht nur voll (*pieno*), sondern übervoll ist er dann, auf einen Kilometer Breite kann er anschwellen. Besonders beunruhigend anzusehen von jenen langen Brücken aus, die sich bei *Dignano* oder *Codroipo* über ihn spannen. Der Tagliamento reißt dann alles mit,

was sich ihm in den Weg stellt, Bäume genauso wie Inselchen und sandige Uferzonen, und er kann im Extremfall auch nahegelegene Ortschaften überschwemmen. Das Jahrhunderthochwasser von 1966 betraf 54 Gemeinden, kostete 14 Personen das Leben und 5000 Menschen wurden obdachlos. Deshalb entstand seitens der italienischen Regierung vor etlichen Jahren die Idee, die natürliche Rückhaltefunktion des Tagliamento durch den Bau von drei künstlichen Rückhaltebecken nördlich von Spilimbergo zu ersetzen beziehungsweise zu verbessern und damit Gefahren für nahe Gemeinden zu reduzieren. Ein Sturm des Protestes aller relevanten nationalen und internationalen Naturschutzvereinigungen gegen diese *Casse di espansione* war die Folge. Auch viele Gemeinden waren und sind dagegen. Der letzte frei fließende Alpenfluss Europas dürfe doch keinesfalls zerstört werden. Heftig wogen immer wieder die Diskussionen.

Bepo, der „seinen“ Fluss seit Jahrzehnten genau beobachtet, erzählt, dass vor etwa 40 Jahren die Betonsockel der Strommaste im Tagliamentobett gar nicht zu sehen waren; weil aber lange Zeit von Baufirmen tonnenweise Schotter entnommen wurde, ragen die Sockel jetzt wie Monumente aus der Ebene des Flusses. „Da hier auf der Seite sieht man auch gut, dass hauptsächlich der feine Kies abtransportiert wurde, der grobe wurde in die Au geschüttet“. Inzwischen ist die Kiesentnahme aus dem Tagliamento streng verboten. Fluten verändern natürlich die Wasserläufe, die sich durch das Schotterband ziehen. Entlang des Flusslaufes entstehen nach jedem Hochwasser bis zu 60% aller Gewässer neu. In den Tümpeln und den dünnen Rinnsalen des Tagliamento im wasserarmen Normalzustand lässt sich an mancher Stelle ein sehr spezielles Wasserphänomen entdecken: Kleine Bläschen steigen auf, ein Zeichen für Quellen, die von un-



Die Risorgive-Quellen sind in der friulanischen Ebene verbreitet, wo das Wasser nicht mehr durch den Untergrund kann, wird es nach oben gedrückt. An der Wasseroberfläche sind Bläschen zu sehen. Dieses Phänomen ist sowohl im Bett des Tagliamento als auch in verschiedenen Au-Landschaften besonders südlich von Codroipo zu sehen.

ten aus dem Boden kommen. Das sind die sogenannten *Risorgive*. Sie entstehen, weil das Wasser, das durch den schottrigen Untergrund von den Bergen herunterkommt und sich ein bisschen oberirdisch, aber meist unterirdisch seine Bahnen sucht, nicht mehr durch den Boden kann. Denn auf einer Linie, die von der Gegend um Pordenone über Codroipo schräg in Richtung Südosten bis etwa nach Monfalcone führt, wird der zuvor schottrige Boden schlammig und lehmig und deshalb sehr schlecht durchlässig. Die Folge: Das Wasser wird nach oben gedrückt und taucht in unzähligen Quellen, eben den *Risorgive*, aus dem Untergrund auf. So kommt Wasser in den Tagliamento, so bilden sich viele andere kleine Flüsse und so werden – zur Freude der Landwirtschaft – weite Teile der friulanischen Ebene mit ausreichend Grundwasser versorgt. In den durch Risorgive dauernd

Nach Regenfällen entstehen am Tagliamento (hier von der Brücke bei Dignano aus gesehen) nicht nur faszinierende Lichtstimmungen, der Fluss kann auch binnen Stunden zu einem reissenden Gewässer anschwellen.

mit Frischwasser versorgten Tümpeln und Wasserläufen herrscht Leben. „Schaut da ins Wasser hinunter“, sagt Bepo bei einem Vorfrühlingsspaziergang nahe *Camino al Tagliamento*, wenn er Freunden die Geheimnisse „seines“ Flusses nahebringen will, „die kleinen Fischchen, da kann die riesige Forelle, die ich in den letzten Tagen hier gesehen habe, nicht weit sein.“ Die *Trota Marmorata*, die marmorierte Forelle, war lange vom Aussterben bedroht, findet sich aber nun wieder im Tagliamento. Bis zu 1,20 Meter kann sie lang werden. Jetzt stapft Bepo durch die Au. „Wer am Tagliamento wohnt, braucht nicht zu hungern“, scherzt er und zeigt auf ein Bäumchen. „Das hier ist ein *melo selvatico*, ein wilder Apfelbaum, aber es wachsen hier auch *Emui*, kleine Ringlotten. Und der wilde Spargel wird hier neben dem Gestrüpp auch bald treiben“. Immer wieder liegen auf den weiten Kies- und Sandflächen bizarre Schwemmhölzer, tote Stämme. Knäuel aus abgerissenen Ästen. Sie erinnern an die letzten

Hochwässer. Aus solch totem Holz entstehen kleine Inseln, neuer Lebensraum für Tiere und Pflanzen. Es verfängt sich immer mehr Material in dem Holz, oft erwacht es dann zu neuem Leben, aus Weiden- und Pappelstämmen sprießen neue Triebe und schlagen Wurzeln.

Im Sommer, wenn die Strände am Meer überfüllt sind, wird der Tagliamento zum Bade- und Picknickplatz. Irgendwo im breiten Schotterbett zu sitzen und zumindest die Füße in seinem Wasser abzukühlen, das hat schon Erholungswert. An vielen Stellen, zum Beispiel bei *Camino al Tagliamento*, *Varmo* oder nahe der Brücke bei *Madrisio* führen schmale Wege zum Fluss. Je nach vorangegangener Wetterlage führt er mehr oder weniger Wasser, im Sommer hat er meist kaum mehr als die Dimensionen eines Flüs-schens. Auf den Schotterbänken verteilen sich Familien mit Kind und Kegel, stellen Sonnenschirme auf, suchen Schwemmh Holz für ein Feuer, über dem wird dann gegrillt. Sommeridylle am Fluss.



Der Tagliamento spielte auch im Ersten Weltkrieg eine maßgebliche Rolle.

Die beginnt für die italienische Armee 1917 mit der berühmt gewordenen „Niederlage von Caporetto / Karfreit / Kobarid“. Die verbündeten Armeen von Deutschland und Österreich-Ungarn treiben die Italiener nach der gewonnenen 12.Isonzoschlacht in einen chaotischen Rückzug. Die italienische Heeresleitung gibt am 27.Oktober 1917 den Fluss Tagliamento als neue Frontlinie an. Tags darauf rücken österreichisch-ungarische Truppen in Udine ein. In Ragogna, dort wo der Tagliamento seine Engstelle hat, macht zwischen dem 30.Oktober und dem 2.November die italienische Armee den letzten Versuch, den feindlichen Vorstoß aufzuhalten. Doch die Italiener erleiden erneut

eine Niederlage und es folgt die Entscheidung, die Front noch weiter zurückzuverlegen, an den Fluss Piave. In einem Bericht aus dem deutschen Hauptquartier liest sich diese Phase so: „Da rütteln Germanenfäuste an Italiens Grenzmauer. Gewaltige Schläge zerschmettern die Tore. In wenigen Stunden und Tagen stürzt das Werk zweieinhalbjähriger Blutarbeit Italiens in Trümmer. Reste einer vernichteten Armee fluten in die oberitalienische Tiefebene.“ Doch es war nur ein Zwischen-Erfolg, denn dank der Unterstützung der Alliierten wendete sich schlussendlich das Blatt zugunsten der Italiener und der Krieg ging für Österreich-Ungarn in den Schlachten an der Piave verloren. Vielfältig auch die Spuren des Zweiten Weltkrieges am Tagliamento. Eines der besonders tragi-

schen Unterkapitel dieses Krieges hat sich in *Avasinis* abgespielt, das zur Gemeinde *Trasaghis* nahe Osoppo gehört.

Am 2. Mai 1945, dem Tag, an dem die Kapitulation der deutschen Streitkräfte in Italien in Kraft getreten war, griffen hier nahe dem Tagliamento Partisanen einen SS-Verband an, der Richtung Norden unterwegs war. Im Gegenzug begab sich ein SS-Trupp nach Avasinis und metzelte 51 Ortsbewohner einfach nieder. Um an diese entsetzliche Tat zu erinnern, wurde ein Denkmal bei der Kirche errichtet. Betonpfeiler ragen auf, dahinter bilden zwei Betonmauern eine Ecke, davor eine Wasserfläche. In ihr spiegeln sich kleine Marmortafeln, für jeden der 51 Ermordeten eine, mit Namenszug und Bild. Auch fünf Kinder sind dabei.



Spaziergänge und Radausflüge auf den Wegen neben dem Tagliamento sind überaus erholsam. Mit Auto oder Motorrad ins Tagliamentobett zu fahren ist verboten.



Gewitterstimmung oberhalb von Bevazzana. Hier ist der Tagliamento immer ein normaler Fluss. Bis Latisana kann er zumeist auch mit Booten befahren werden.

Zurück zur Gegenwart des Tagliamento. Zwischen Madrisio und *Latisana* ändert sich die Geologie endgültig. Wie schon bei der Erwähnung der Risorgive beschrieben kann das bisher unterirdisch durch den Schotter geflossene Wasser wegen der zunehmend lehmigen Struktur des Bodens nicht mehr weiter und wird an die Oberfläche gedrückt. So zieht der Tagliamento nun als ganz normaler Fluss seine Bahn in Richtung Meer. In Latisana muss er sich mit einem Weg zwischen Uferdämmen begnügen, die zum Schutz der Stadt errichtet worden sind. Danach fließt er ruhig in zahlreichen Mäandern seine letzten Kilometer, um zwischen dem friulanischen *Lignano-Riviera* und dem venetischen

Bibione die Adria zu erreichen. Wo der Tagliamento sich breit und ruhig mit dem Meerwasser zu vermischen beginnt, kräuselt sich das Wasser in wechselnden Mustern. Zur Herkunft des Namens Tagliamento, der auch Tigliaventus oder Tiliavemptus genannt wurde, gibt es unterschiedliche Thesen: Die eine geht davon aus, dass im Friulanischen der Fluss Tilimènt oder Tilimint heißt, das bedeutet „reich an Tigli“, weil an seinen Ufern früher so viele Tigli, also Linden, wuchsen. Der Tiglio, die Linde, galt in alten Zeiten als heiliger Baum des Lebens. Wie der Tagliamento von vielen Friulanern noch heute als ihr lebenspendender Fluss gesehen wird. Eine andere These beruft sich

darauf, dass in den Karnischen Bergen der Fluss oft Tuliment genannt wird und meint, der Name könnte aus der Zusammenfügung des etruskischen Wortes tu und des lateinischen Wortes limen, was beides die Grenze, der Übergang bedeutet, entstanden sein. Eine weitere These leitet den Namen Tagliamento ab vom Wort tagliare, schneiden, beziehungsweise tagliamento, dem Schnitt, dem Vorgang des Schneidens, weil er den Landstrich in zwei Teile zerschneidet. Wie auch immer: Der Tagliamento ist der Fluss, an dem sich auch im 21. Jahrhundert noch erkennen lässt, wie die meisten Alpenflüsse vor etwa 100 bis 150 Jahren ausgesehen haben. Das macht ihn in Europa einzigartig!



Bei Lignano Riviera mündet der Tagliamento ins Meer. Da hat er seit seinem Ursprung am Passo Mauria etwa 170 Kilometer zurückgelegt. Hier bildet er auch die Grenze zwischen Friaul und dem Veneto.

Die Magie der Ebene: Dichter, Dörfer, Villen

In der Sonne des Sommers glüht die friulanische Ebene in schimmernden Grüntönen, von Schichten vibrierender Hitze durchzogen, durchbohrt von Silhouetten der Dörfer mit ihren Campanili und von herrschaftlichen Villen. Der Herbst malt die Töne der Landschaft bunter und intensiver, das Gelb der trocknenden Maisfelder wechselt mit dem Grün der Streifen

aus Bäumen und Gebüsch. Die Vielfalt der Braun- und Grautöne des Winters ist nicht geringer als die des Grüns der ersten Triebe im Frühling. Die Magie der Ebene entfaltet sich zwischen den schottrigen Flussläufen und den fruchtbaren Feldern, von den ruhigen, urtümlichen Dörfern bis zu den Städtchen, die im Rhythmus des modernen Lebens pulsieren.

Foto: Stefano Zanini:



Die Burg von Colloredo di Monte Albano in einer Farbradierung von Riccardo Giovanni Patriarca. Dieser Wohnsitz der Grafen von Colloredo ist ein Ensemble, das seit dem Mittelalter immer wieder erweitert wurde. Im 19. Jahrhundert lebte hier auch der Dichter Ippolito Nievo (links).

Die Magie dieser Ebene hat seit je die Dichter inspiriert. *Ippolito Nievo*, in Padua 1831 geboren, verbrachte lange Phasen bei der friulanischen Großmutter im *Castello Colloredo di Monte Albano* sowie in der Gegend von Varmo und Camino al Tagliamento. Für ihn ist die Ebene eine Landschaft, „*ove la natura si dimostra più spoglia e maestosa, più muta e sublime, più chiusa ed infinita; somigliante nella mia opinione alla greca Diana che, per mutarsi dall'Olimpo nei recessi d'una fonte, non s'appalesa meno altera e divina*“⁽¹⁾ „...wo die Natur sich karg und majestätisch, stumm und erhaben, verschlossen und unendlich darstellt, wie die griechische Göttin Diana, die sich auf ihrem Weg vom Olymp in die Grotte einer Quelle nicht weniger stolz und göttlich zeigt“.⁽²⁾

Das Castello di Colloredo wurde ursprünglich im 13. Jahrhundert errichtet, zur Verteidigung der

umliegenden Ländereien. Die Grafen von Colloredo pflegten heftige Auseinandersetzungen sowohl mit den Patriarchen von Aquileia, als auch mit den Grafen von Gorizia und anderen Adelsgeschlechtern wie den Savorgnan und den Torriani. 1420 fiel das Schloss wie ganz Friaul in die Hände der Venezianer. Berühmt ist das „Studiolo“ des Castello mit den Renaissance-Wandmalereien von Giovanni da Udine, eines Raffael-Schülers. Beim Erdbeben des Jahres 1976 wurde das Schloss stark zerstört. Bis heute gehen die Wiederaufbauarbeiten langsam voran. Aber der Turm zeugt nach wie vor von der einstigen Bedeutung des Ortes.

(1) Zitiert aus: Ippolito Nievo: *Il Varmo*. Novella Paesana. Erschienen 1856. Wieder aufgelegt: Edizioni del Gazzettino 1992.

(2) Übersetzung von Karin Fleischanderl in: Ippolito Nievo: *Am Ufer des Varmo*. Dorfgeschichten. Folio Verlag, Wien/Bozen 2015

Aber auch die Gegend etwas weiter südlich in der Ebene faszinierte Nievo. In der romantischen Erzählung *Il Varmo*, dem Risorgive-Flüsschen Varmo gewidmet, erzählt er über das ländliche Leben in vielen Facetten rund um die Familie des Müllers von *Glaunicco*. Nievo beschreibt den Ort: „...wenn man das auf dem Kopf gestellte Bild der Häuschen von Glaunicco in seinem (Anm.: des Varmo) tiefblauen, bebenden Spiegel sieht, wo die warmen Farben des Grundes sich mit dem Widerschein der Perspektive vermischen, legt der Geist die Traurigkeit ab Und auch die nahe Mühle raubt dieser Szene nicht die Anmut, wie es für gewöhnlich ist, wenn von Menschenhand Geschaffenes sich mit der Schönheit der Natur verbindet. Sie verleiht der ländlichen Einsamkeit eine entsprechende Bewegung, um nicht zu sagen Worte.“⁽²⁾

Die Mühle von Glaunicco ist noch heute ein überaus malerischer Ort,



Die Mühle von Glaunicco am Flüsschen Varmo ist einer jener malerischen Orte der friulanischen Ebene, die Ippolito Nievo poetisch beschrieben hat.

an dem die Familie Del Negro das beliebte Restaurant „Al Molino“ betreibt.

Über Camino al Tagliamento zieht der *Varmo* weiter seinen Lauf in den nach ihm benannten Ort. Das heutige Varmo, im Friulanischen *Vil di Vâr* genannt, also Villa di Varmo, die einstige Villa der Grafen von Varmo, ist die Heimat des Schriftstellers *Amedeo Giacomini* (1939 – 2006).

Er beschreibt die Landschaft so: *„Intorno a me, la campagna, tolti ormai da tempo i gelsi che, nella mia infanzia la sezionavano in geometrie perfette e senza fine estese a creare un ordine quasi ossessivo, nato, senza dubbio, da una necessità psicologica: dall'ansia, direi, di colmare, di dominare in linee e ritmi razionali l'inquieta distesa della pianura, era tutto*

un seguito di vigneti, carichi di verderame, perfettamente e asetticamente puliti.“⁽³⁾

„Um mich herum die Landschaft, seit langem sind die Maulbeerbäume ausgerissen, die in meiner Kindheit die Landschaft perfekt geometrisch gliederten, sich endlos dahinzogen, um eine fast quälende Ordnung zu schaffen, ohne Zweifel entstanden aus psychologischer Notwendigkeit: ich würde sagen aus der Sorge, in der unruhigen Weite der Ebene eine Lücke zu schließen, in Reihen und rationalen Rhythmen zu dominieren, in einer Abfolge von Weingärten, mit Ladungen von Kupfergrün, perfekt und keimfrei.“

(3) Zitiert aus: Amedeo Giacomini: *Viaggio in Friuli, tra i vini e gli uomini*. Santi Quaranta 2005.



Der Risorgive-Fluss Varmo zieht seine kurvige Bahn durch die Landschaft und mündet bei Madrisio in den Tagliamento. Foto: Stefano Zanini.



Die Seidenraupenzucht war im 19. Jahrhundert, aber auch bis in die 1960er Jahre ein wichtiges Nebeneinkommen für die Bauern. Die Maulbeerbäume wurden in langen Reihen zwischen den Feldern gepflanzt, denn ihre Blätter waren das Nahrungsmittel für die Raupen.

Die Maulbeerbäume sind in anderen Teilen der Ebene noch zu finden, so wie sie Giacomini beschrieben hat. Sie hatten in der Vergangenheit eine wichtige Funktion: Ihre Blätter dienten als Futter für die Seidenraupen, deren Zucht für die Bauern ein wichtiges Nebeneinkommen war. Die *bacchi*, die Raupen, wurden unter dem Dach auf großen Holzregalen gezüchtet. Ende April, Anfang Mai ging es los, wenn die Maulbeerbäume schon große Blätter haben. Wenn die Raupen sich dann im Juni zum nutzbaren Kokon eingesponnen und damit die Seidenfäden erzeugt hatten, wurden sie eingesammelt und an die *filande*, die Seidenspinnereien, verkauft. Dort kamen die Kokons, die *bozzoli*, ins heiße Wasser, um die Raupen abzutöten. Kein Spaß für die Arbeiter-

rinnen, die *filandine*, stundenlang mit bloßen Händen in diesem fast kochenden Wasser dann die Seidenfäden der Kokons abzuwickeln. Zwischen 1800 und 1900 war die *bacchicoltura* überhaupt ein wichtiger Zweig des friulanischen Wirtschaftslebens. Überall im Land entstanden Seidenspinnereien, die den Frauen zusätzliche Arbeit gaben. Bis etwa in die 1960er Jahre war Seidenraupenzucht im Friaul noch anzutreffen. Doch die Möglichkeit des viel billigeren Imports der Seide aus China und die in Mode kommende Kunstseide machten diesem Erwerbszweig der Landbevölkerung in der Ebene ein Ende.

Viel mehr als Naturbeobachtung des Varmeser Poeten *Amedeo Giacomini* wird in seinem Roman *Il giardiniere di Villa*

Manin, „Der Gärtner der Villa Manin“ erlebbar ⁽⁴⁾. Diese Villa des letzten Dogen von Venedig Ludovico Manin ist eines der kulturellen Herzstücke der friulanischen Ebene. In der Form eines Tagebuches lässt Giacomini jenen Mann erzählen, der vor und nach dem zweiten Weltkrieg für den letzten Grafen Manin gearbeitet und sich mit Leib und Seele dem Garten der Villa Manin verschrieben hatte – ein Mann, der nicht nur Gärtner, sondern auch Philosoph, ein Mann von Kultur, ein Künstler war und in seinem Erzählen die Zeitgeschichte plastisch werden lässt.

(4) Amedeo Giacomini: *Il giardiniere di Villa Manin*. Santi Quaranta 2003.

Wie eine Filmkulisse liegt die *Villa Manin* in *Passariano* bei Codroipo in der friulanischen Ebene. Die Familie Manin ließ sie ab 1650 errichten. Die Geschichte dieser Familie, die seit dem 14. Jahrhundert dem Patriziat in Udine angehörte und sich bis zum 17. Jahrhundert in die venezianische Elite hocharbeitete, liest sich wie ein Krimi. Ebenso die Baugeschichte der Villa Manin und ihres Gartens, die Phasen, in denen die

Villa im Fokus europäischer Geschichte stand. Die Villa ist als barockes Schloss sowohl von französischen Vorbildern als auch vom Typus der venezianischen Villa mit angeschlossenem Landwirtschaftsbetrieb geprägt. Die halbrunden Arkadenbauten, Exedren genannt, die den Vorhof einfassen, wohl den Kollonaden des Petersdoms in Rom nachempfunden, beherbergten einst unter dem Dach eine der typischen Seidenraupenzuchten. Die Nebengebäude sind ganz an den einsti-

gen landwirtschaftlichen Aktivitäten orientiert. Das dreiflügelige Hauptgebäude dagegen huldigt französischer Pracht, der Lust an Repräsentation, am Präsentieren von Macht und Einfluss. Der venezianische Adel liebte seine Landsitze, um der sommerlichen Schwüle der Lagune zu entgehen. Der im Hinterland ansässige Adel versuchte mit seinen Villen nicht nachzustehen. Und so finden sich nicht nur im Veneto, sondern auch im Friaul zahlreiche prächtige Villen. Einige seien hier kurz beispielhaft erwähnt:



Die *Villa De' Claricini Dornpacher*, nahe Cividale in *Bottenicco di Moimacco* gelegen, um 1650 im venezianischen Stil erbaut, hat nicht nur eine beachtliche Bibliothek, eine Gemäldegalerie und gut erhaltene Inneneinrichtung, sondern auch den schönsten Garten „all'italiana“ im Friaul. Ihn ließ die Contessa Giuditta De' Claricini

um 1909 anlegen. Sie liebte auch die Textilkunst und legte eine beachtliche Sammlung von Stoffen und Stickereien aus dem 15. bis zum 19. Jahrhundert an. Heute ist die Villa samt dem auf höchste Qualität bedachten Weingut im Besitz der Stiftung De' Claricini, an der die Stadt Cividale maßgeblich beteiligt ist.



Die Villa Manin in Passariano bei Codroipo und die Villa De' Claricini Dornpacher in Bottenicco di Moimacco (kleines Foto) sind zwei Beispiele venezianischer Landhausbauten (beide aus dem 17. Jahrhundert), wie sie beim Adel sehr beliebt waren.



Die Villa Colloredo-Mels in Gorizze gibt Zeugnis vom Einfluss dieser Adelsfamilie im 17. Jahrhundert.



Die Villa Manin-Kechler in San Martino steht inmitten eines weitläufigen Gartens, wie er für diese Bauten typisch war. Hier war nach dem 2. Weltkrieg auch der Literatur-Nobelpreisträger Ernest Hemingway zu Gast.

Venetische Villenkunst in strenge, rustikale Formen übersetzt – das ist die *Villa Colloredo-Mels* in *Gorizze* bei Codroipo. Gebäude und Ambiente lassen nur noch eine Ahnung einstiger Pracht aufkommen – aufgesplitterte Besitzverhältnisse erzeugen offenbar Erhaltungsprobleme, aber die Anlage mit einer dominanten Einfahrt, einem – heute trockenen – Wassergraben samt Brücke zum Haupteingang geben Zeugnis von Macht und Einfluss der Familie Colloredo im 17. Jahrhundert. Ein anderer Teil dieser Familie Colloredo hatte seinen Sitz nur ein paar Kilometer entfernt in der *Villa Colloredo-Mels* in *Muscletto*. Sie entspricht dem Typ eines Landgutes, das von den nach wie vor landwirtschaftlich genutzten Nebengebäuden dominiert wird. Auch ganz in der Nähe die *Villa Manin-Kechler* in *San Martino*. Errichtet um 1600 von der venezianischen Dogenfamilie Manin ist sie wiederum ein klassisches Beispiel venezianischer Villen im

Friaul. Als die Manins die große Villa in Passariano errichteten, wurde die Villa in San Martino aufgegeben und kam in die Hände der Familie Kechler, die aus einem der Nebengebäude eine Seidenspinnerei machte. In dieser Villa war auch der Dichter und Nobelpreisträger Ernest Hemingway zu Gast, wenn er mit dem Hausherrn Conte Carlo Kechler in die Lagunen auf Entenjagd ging.

Doch nun zurück zur großen *Villa Manin*. Kaum ein Führer über die Villa kommt ohne den Hinweis auf eine Einschätzung des jungen Generals Napoleon aus: „Für einen Fürsten zu groß, für einen Kaiser zu klein“, soll er gesagt haben, als er im Oktober 1797 in der Villa wohnte. Große Geschichte im kleinen Ort Passariano. General Napoleon hatte die Serenissima besiegt, den Kaiser in Wien in die Knie gezwungen und bezog Quartier in der Villa Manin. Der als Frieden von Campoformido (auch Campo Formio) bekannte Vertrag zwischen Napoleon und Öster-

reich (benannt nach dem kleinen Ort Campoformido in der Mitte zwischen Passariano und Udine) kam hier zustande und besiegelte gravierende Veränderungen in Europa.

Napoleons Anwesenheit im Friaul ist übrigens auch an anderer Stelle präsent. Noch heute heißt die schnurgerade Straße, die von Codroipo durch die Ebene nach Palmanova führt, *Napoleonica*. Der große General ließ sie anlegen, um seine Truppen schneller bewegen zu können.

Auch der Erste Weltkrieg und seine Folgen gingen nicht an der Villa Manin vorbei. 1917, nach der letzten Isonzo-Schlacht und der Flucht der italienischen Truppen über Udine und den Tagliamento Richtung Piave, hatten sich hier der letzte österreichische Kaiser Karl I. und der deutsche Kaiser Wilhelm II. getroffen, um ihren Sieg zu feiern.

Seit 1969 gehört die Villa der Region Friaul-Julisch Venetien. Sie wurde restauriert und hat sich



In Santa Marizza / Varmo steht jenes Landhaus, in dem der Schriftsteller Sergio Maldini viele Jahre lebte und arbeitete. Das Haus war ihm Anregung für seinen Roman „La Casa a Nord-Est“, das Haus im Nordosten.

zu einem Ausstellungszentrum zeitgenössischer Kunst entwickelt. Aber nicht nur das. In einer der Exedren der Villa wurde Anfang der 1970er-Jahre von der Region das *Istituto regionale per il Patrimonio Culturale del Friuli Venezia Giulia*, also ein Zentrum zur Katalogisierung und Restaurierung von Kulturgütern, heute „Regional-Institut für das kulturelle Erbe von Friaul Julisch Venetien“ eingerichtet, zu dem auch eine Schule für Restauratoren gehört. So konnte hier nach den schweren Schäden der Erdbeben von 1976 ein Laboratorium sehr konzentriert an der Rettung vieler Kunstschätze arbeiten. Wer durch die Ausstellungen der Villa geht, kommt zwangsläufig auch in einen Raum, der sich als Napoleons Schlafzimmer präsentiert. Napoleon hat zwar in der Villa, aber nicht in diesem Raum und schon gar nicht in diesen Möbeln gewohnt. Aber wir wollen diese Unrichtigkeit als Versuch durchgehen lassen, an die für die europäische

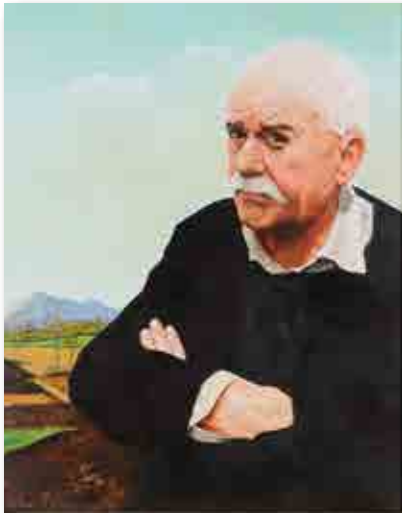
Geschichte so bedeutsame Anwesenheit von Napoleon zu erinnern. Derlei Hinweise auf Napoleon finden sich auch ein paar Kilometer entfernt von der Villa Manin im kleinen Ort *Santa Marizza*, das zur Gemeinde Varmo gehört. Dort steht ein hübsches bäuerliches Haus. Hier lebte viele Jahre lang der Schriftsteller *Sergio Maldini* (1923 in Florenz geboren, 1998 in Udine gestorben). Er war im Friaul aufgewachsen. Er verbrachte viele Jahre als Journalist in Rom, entschied sich dann aber, ins Friaul zurückzukehren und kaufte sich das Haus in Santa Marizza. Aus dieser wahren Geschichte entstand der Roman *La Casa a Nord-Est*, Das Haus im Nord-Osten, der mit etlichen italienischen Literaturpreisen ausgezeichnet wurde. ⁽⁵⁾ Heute lebt Sergio Maldinis Witwe Franca im Sommer in diesem Haus. In der Küche hängen bemalte Teller an der Wand, lauter Szenen mit *Napoleon*. Franca erzählt, was der Volksmund mit dem Haus ver-



In der Maldini-Villa soll 1797 Napoleon eine Geliebte gehabt haben, während er in der Villa Manin in Passariano wegen der Friedensverhandlungen mit Österreich Quartier genommen hatte.

band, lang ehe es Sergio Maldini kaufte: Es heißt, in diesem Haus habe Napoleon eine friulanische Geliebte gehabt, als er in der Villa Manin wohnte. *Se non è vero, è ben trovato*, wenn es nicht wahr ist, ist es gut erfunden, wer weiß das schon. Jedenfalls ist in der *Casa a Nord-Est* in der Mauer beim Esstisch ein Stein zu sehen, der die Jahreszahl 1795 trägt. Da ist wohl das Haus ursprünglich errichtet worden – das würde jedenfalls zeitlich zu 1797 passen.

(5) Sergio Maldini: *La Casa a Nord-Est*. Marsilio Editori 1991.



Ein Portrait von Elio Bartolini, gemalt von Mario Romano Albanese.



Der Schriftsteller Elio Bartolini bewohnte bis zu seinem Tod 2006 eine Villa in Santa Marizza / Varmo, die „Il Palassât“ genannt wurde, gleich neben dem Landhaus seines Schriftstellerkollegen Maldini gelegen.

Gleich neben diesem Haus steht eine dominante Villa, die von einem weiteren Schriftsteller, nämlich *Elio Bartolini* bewohnt wurde. *Il palassât* wurde der Palazzo genannt. Ein herrschaftliches Haus, das einst der Contessa Giuliana Canciani-Florio gehörte, einer zu Lebzeiten auch bei der ländlichen Bevölkerung angesehenen Adligen. Sie hatte sich nach dem Tod ihres Mannes Conte Francesco Florio 1940 um die Ländereien der Familie gekümmert. *L'imperatrice del mais*, die Kaiserin des Mais, wurde sie auch genannt, in Anspielung auf die vielen Hektar Maisfelder, die zu ihrem Besitz gehörten. Sie hatte Bartolini die Villa verkauft und später Maldini das daneben liegende Bauernhaus. Bartolini wurde 1922 zwar im benachbarten Veneto, in Conegliano, geboren, aber er hat die meiste Zeit seines Lebens im Friaul verbracht. Er empfand sich als Friulaner und zwar als einer, der mehr über das Land und seine Menschen wusste als alle anderen. Er schrieb auch in

friulanischem Dialekt, Prosa genauso wie Gedichte. Ihm waren die gesellschaftlichen Veränderungen ein Hauptthema, der Konflikt zwischen der alten bäuerlichen Welt und der modernen bürgerlichen, technologisch bestimmten Welt, der Verfall der Traditionen und das Entstehen neuer Werte. 1967 ist Elio Bartolini's Roman *Chi abita la villa*, frei übersetzt „Die Bewohner der Villa“, erschienen. Bartolini erzählt darin von einer Villa, die von einer Gräfin und einer Eule bewohnt wird, und er schildert anhand dieser Szenerie und des Zerfalls der Villa die Auflösung der Welt jenes Adels, der die Gegend so lange geprägt hat. Bartolini hatte dabei – so suggeriert jedenfalls eine Verlagsinformation – vielleicht die Villa Manin im Kopf. Seine Kinderzeit im Friaul hat Bartolini in der 1997 erschienenen Erzählung *L'infanzia furlana*, „Die friulanische Kindheit“, festgehalten. Rund um die starke Persönlichkeit seiner Großmutter rankt sich seine Perspektive friulanischer Geschichte, friulanischen Lebens.

Da schildert er zum Beispiel: „*Tra i Turchi e Napoleone, Codroipo, nel racconto di mia nonna, non conosceva eventi clamorosi, ma virtù previdenti, un pò avare magari e un pò litigiose: le virtù dei vecchi che, pietra su pietra, o meglio sasso del Tagliamento su sasso, avevano costruito quanto ancora abitavamo. Erano gli uomini di una Codroipo di pochi traffici, di rispettate consuetudini, di una fede ingenua quanto indefettibile. A cui bastavano la chiesa e il cimitero attorno alla chiesa, nascere e morire nello stesso circuito. Mentre i feudatari, arroccati all'interno della ,cortina', ma ormai dimentichi di risse longobarde e di sangue, placati nella raffinatezza settecentesca, avrebbero voluto – che poteva – imitare nelle loro ,fabbriche' quelle più famose del Brenta e degli Euganei.*“⁽⁶⁾

(6) Elio Bartolini: *L'infanzia furlana*. Santi Quaranta 1997.



Der Schriftsteller und Filmregisseur Pier Paolo Pasolini lebte in den 1940er Jahren in Casarsa, dem Heimatort seiner Mutter. Hier widmete er sich intensiv auch der friulanischen Sprache.

„Zwischen den Türken und Napoleon gab es – in der Erzählung meiner Großmutter – keine bedeutenden Ereignisse, aber vorhersehbare Tugenden, ein bisschen Geiz vielleicht, ein bisschen Zank: die Tugenden der Alten, die Stein auf Stein oder besser Tagliamento-Stein auf Tagliamento-Stein, Behausungen gebaut haben, wo wir immer noch wohnten. Es waren die Menschen in einem Codroipo mit wenig Verkehr, respektierten Gewohnheiten, Menschen von einem naiven, unerschütterlichen Glauben. Denen die Kirche und der Friedhof rundherum genügte, das Geborenwerden und das Sterben im selben Kreislauf. Demgegenüber die Grundbesitzer, die auf sich selbst bezogen – die blutigen Langobarden-Kämpfe sind vergessen – und beruhigt von der Finesse des 18. Jahrhunderts, mit ihren Bauwerken - so sie konnten – die viel berühmteren an der Brenta und in den Euganeischen Hügeln nachzuahmen trachteten.“

Aus Elio Bartolini: Eine friulanische Kindheit.

2006 ist Bartolini in Santa Marizza gestorben. Seine Villa stand lange leer, hat aber inzwischen einen neuen Besitzer gefunden.

Al di là del tempo, jenseits der Zeit, ein Land *attraversata da una calma accecante e immensa*, überzogen von einer unermesslichen Ruhe, die blind macht, gemalt in *un bianco* - *non sai se di fumi o di polvere*, in einem Weiß, sei es von Rauch oder Staub, *forse il fantasma dell'Adriatico*, vielleicht der Geist der Adria, das Friaul *dove cantavano anche le foglie*, wo auch die Blätter sangen, gezeichnet *dai paesetti sotto i monti legeri, giù fino nel velo della Bassa*, von den Dörfern zu Füßen der sanften Berge, hinunter bis zum Schlei-er der Ebene...

Es war der Schriftsteller und Filmregisseur *Pier Paolo Pasolini*, der sein Erleben des Friaul so festgehalten hat.⁽⁷⁾ Pasolini hat in den 1940er Jahren im friulanischen

Casarsa gelebt, seine Mutter stammte aus diesem Ort. Sie heiratete hier auch 1921 den Infanterieleutnant Carlo Alberto Pasolini. Aber die Familie wechselte in der Folge sehr oft ihren Aufenthaltsort und so kam Pier Paolo 1922 in Bologna zur Welt. Doch Casarsa blieb ein Fixpunkt. Das Schuljahr 1928/29 verbrachte Pasolini hier und ab 1933 kehrte seine Mutter mit ihm und seinem jüngeren Bruder Guido Alberto immer wieder in den Sommerferien nach Casarsa zurück. Im Sommer 1943 zog Susanna Colussi aus Angst vor den Bombenangriffen auf Bologna mit den beiden Söhnen wieder dauerhaft in ihr Elternhaus. Diese *Casa Colussi* ist heute das *Centro Studi Pier Paolo Pasolini*. Dort sind in einem Museumsbereich Originalmanuskripte, Zeichnungen, Dokumente und verschiedenste Veröffentlichungen ausgestellt. Zum Beispiel die *Poesie di Casarsa* aus dem Jahr 1942. Da ist Pasolini gerade eben 20 Jahre alt. Er hat die Schönheit des in Casarsa gesprochenen Friulans entdeckt. Diese Sprache pflegt er auch, weil sie für ihn Ausdruck des Widerstandes gegen das faschistische Regime ist, denn Mussolini hat ja die ländlichen Dialekte als „Barbarensprache“ abgetan. Um die friulanische Sprache aufzuwerten, gründet Pasolini auch die *Academiuta di lenga furlana*. In dieser kleinen „Akademie der

(7) Pier Paolo Pasolini: Un paese di temporalis e primule. Hrsg. Nico Naldini. Biblioteca della fenice 2015. Zuvor erschienen bei Guanda 1993.



Das ehemalige Elternhaus von Pasolinis Mutter Susanna Colussi ist heute ein Pasolini-Studienzentrum mit einem kleinen Museum. Pasolini auf dem Bild links in einem Portrait von Ivana Burello.

friulanischen Sprache“ findet sich eine Gruppe gleichgesinnter junger Dichter zusammen. 1944 gibt er die Zeitschrift *Il Stroligut* heraus, mit im casarsischen Friulanisch geschriebenen Texten über Alltagsgeschehen und kulturelle Aktivitäten.

Im selben Jahr, dem Höhepunkt des Krieges, verlassen Pasolini und seine Mutter die im Zentrum von Casarsa gelegene Casa Colussi. Sie ziehen in den Ortsteil *Versutta*, um den Bombenangriffen der Alliierten zu entgehen. Tatsächlich wurde die Casa Colussi im März 1945 stark beschädigt. Pasolini ist als Lehrer an der Schule des nahe gelegenen Ortes Valvasone tätig, aber auch als Sekretär der lokalen Kommunistischen Partei. Dieser Abschnitt seines Lebens endet im Eklat: Im Oktober 1949 wird er bezichtigt, sich an Minderjährigen vergangen zu haben. Er verliert seine Anstellung als Lehrer und noch vor Prozessbeginn wird er aus der Kommunistischen Partei

ausgeschlossen. Zwar wird er im Prozess freigesprochen, aber die Stimmung in Casarsa wird ihm unerträglich und er flieht davor gemeinsam mit seiner Mutter nach Rom.

In den folgenden Jahren bis zum seiner Ermordung in Ostia bei Rom im Jahr 1975 kommt er nur noch fallweise zu kurzen Ver-

wandtenbesuchen nach Casarsa. Begraben ist er dort am Friedhof gemeinsam mit seiner Mutter. Pasolinis Gedichte im casarsischen Dialekt, als „klangsymbolische Lyriksprache“ wie es Amedeo Giacomini formulierte, spiegeln ungemein dicht das Ursprüngliche von Landschaft und Menschen in den 1940er Jahren wider:

*A fiesta a bat a glons
Il me país misdí.
Ma pai pras se silensi
Ch'a puarta la ciampana!
Sempri ché tu ti sos,
ciampana, e cun pasión
jo i torni a la to vóus.
„il timp a no'l si móuf:
jot il ridi dai paris,
coma tai rams la ploja,
tai vuj dai so frutíns.“⁽⁸⁾*

In meinem Dorf
läutet es festlich zu Mittag.
Hin auf die Wiesen!
Du bist immer dieselbe,
Glocke, und mit Bestürzung
kehre ich
zu deiner Stimme zurück.
„Die Zeit steht still:
betrachte das Lachen der Väter,
wie in den Ästen den Regen,
in den Augen der Kinder.“

(8) Zitiert aus: Pier Paolo Pasolini u.a. in: *Wie eine Viole in Casarsa. Friulanische Gedichte.* Hrsg. und Nachwort von Amedeo Giacomini. Übersetzung von Anna-Maria Kanzian. Wieser Verlag 2003.



Es mag mit dem Anliegen sprachlicher Identität, mit der Verbundenheit zum Heimatort zusammenhängen, dass Pasolini und der Gradeser Dichter *Biagio Marin* einander schätzten. Marin, in *Grado* 1891 geboren und dort 1985 gestorben, schrieb zeit seines Lebens Gedichte in jenem Gradeser Dialekt, der sich auf ganz spezielle Art den Einfluss des Venezianischen erhalten hat (Grado gehörte ja vom späten Mittelalter bis zum Ende des 18. Jahrhunderts zu Venedig).

„*Ich habe immer im Dialekt geschrieben, denn ich kann ja nicht italienisch*“, meinte Marin. Er schrieb vom Wind, von der Lagune, vom Meer, den Sternen, der Landschaft und machte – so analysierte der Schriftsteller Claudio Magris – aus der literarischen Landschaft Grado einen poetischen Mythos.

«*Biagio Marins Dichtung hat keine Innenflächen: sie ist ganz dem Licht zugewandt*», schrieb Pier Paolo Pasolini und meinte wohl damit das Licht, das die Lagune von Grado zu jeder Jahreszeit in unglaubliche Stimmungen taucht.

*Paese mio
Paese mio,
picolo nío e covo de corcali,
pusào lisiero sora un dosso
biondo,
per tu de canti ne faravo un
mondo
e mai no finiravo de cantáli.
Per tu 'sti canti a siò che i te
'ncorona
comò un svolo de nuòli matutini
e un solo su la fossa de gno nona
duta coverta d'alti rosmarini.*⁽⁹⁾

Mein Land

Mein Land,
kleines Nest und Versteck der Möwen,
leicht hingelegt auf eine helle Kuppe,
Für dich machte ich aus Liedern eine Welt
Und würde nie aufhören sie zu singen.
Für dich diese Lieder,
denn sie mögen dich krönen
wie der Flug der morgendlichen
Wolken.
Und nur eines für den Graben bei der
Großmutter
der ganz bedeckt ist mit hohem Ros-
marin.

⁽⁹⁾ Zitiert aus: Biagio Marin: „Cansone piccole“, 1927 (Übers. aus dem Italienischen: Hopfmüller).

Die Gemeinde Grado hat dem Dichter Biagio Marin nahe der Kuranstalt ein Denkmal gesetzt.

Grado hat übrigens nach seinem größten Dichter den Platz vor dem Rathaus und ein Theaterzentrum benannt und ihm im Parco delle Rose nahe der Kur- und Badeanstalt ein Denkmal errichtet. Marin war ab 1923 auch vierzehn Jahre lang Direktor des Kurzentrums. Begraben ist Marin auf dem Friedhof in Grado auf der Isola Covo. Wo das Vegetationsgrün vom Sandgelb und dem Bunt der Touristen-Hotspots abgelöst wird, wo dieses Grün sich als Inselflecken der Lagunen auflöst im Meeresblau, da endet die Ebene. Da verwandelt sich ihre Magie in das Glitzern der Küste mit ihren Spiegelungen, realen und gedachten. Eine logische Fortsetzung der kraftvollen Geschichte des Hinterlandes und der zurückhaltenden, aber doch der Freude aufgeschlossenen Gegenwart, die unverändert in lebendiger Kultur pulsiert.

Triest und der Karst

Triest öffnet sich dem Besucher nur langsam. Triest hat nicht ein Gesicht, es hat viele. Es gibt sich zeitgemäß und italienischer denn je. Es gibt sich zugleich eng verbunden der historischen Bedeutsamkeit in den Zeiten des Doppeladlers. Es zeigt die vielzitierte Zerrissenheit der mächtigen Vielvölkerstadt. Oder ist das inzwischen einfach die allgemeine Unentschiedenheit im modernen Alltagsleben? Auch Triest ist nicht frei von Schattierungen unspezifischer Beliebtheit. Doch noch finden sich Orte, an denen die Zeit angehalten scheint.

Der Golf von Triest präsentiert sich von Opicina aus gesehen in seiner ganzen Vielfalt zwischen Geschichte und Gegenwart.



Die Libreria Antiquaria Umberto Saba in der Via San Nicolo 30 ist so ein Ort der angehaltenen Zeit. Draußen in der Auslage stehen und liegen Bücher von Schriftstellern, die Triest zu einer Stadt der Literatur gemacht haben. Umberto Saba war einer von ihnen. Das Antiquariat ist nicht nur nach ihm benannt. Es gehörte ihm nach 1919 mit Unterbrechungen bis zu seinem Tod 1957. Wer heute eintritt und sich von den schier endlosen Bücherregalen und Bücherstapeln, den Bildern und der Marmorsäule faszinieren lässt, trifft auf Mario Cerne. Sein Vater war lange Jahre



Teilhaber des Antiquariats, das heute die Lebensaufgabe von Signor Mario ist. Museum und Geschäft zugleich? „Mehr Museum“, meint Mario Cerne und verweist auf die vielen tausenden Bände, inklusive der Manuskripte von Umberto Saba. Auf dem Tisch liegt ein kleines Büchlein: „Das Gedicht Sabas über Triest, in 16 Sprachen übersetzt“, erklärt Cerne und ist merkbar stolz, dass es gelungen ist, mit so einer Publikation Sabas Namen als Schriftsteller auch Nicht-Triestiniern bekannter zu machen.

*„Triest hat einen spröden
Charme. Nach Laune
gleich'ts einem ungeschliffenen,
hungrigen Lausbuben,
der blaue Augen hat und viel zu
plumpe Hände,
um eine Blume zu verschenken:
wie eine Liebe
mit Eifersucht.“⁽¹⁾*

(1) Umberto Saba: Trieste. Deutsche Übersetzung von Paul-Wolfgang Wuhrl. MGS Press 2015.



Dr. Antonio Nuciari war in den 1950er Jahren Torwart beim Fussballclub Triestina und weiß viel über die Stadt zu erzählen.

So heißt es in dem Gedicht, das noch neugieriger macht auf die Stadt und ihre Menschen. Die Tür geht auf und Mario Cerne lächelt: „Da kommt ein Mann, der viel erzählen kann!“ Ein alter Herr mit jungen, lebhaften Augen und charmantem Lächeln. Es ist Antonio Nuciari. „Der Dottore war Torwart beim Fussballclub Triestina“, meint Cerne fröhlich und der Dottore beginnt zu berichten: „Das war von 1949 bis 1957, damals war Triestina in der Serie A. (Anm.: die oberste Fußball-Liga in Italien) Bei meiner ersten Partie haben wir gegen Inter Mailand mit 4 : 0 gewonnen!“ Nuciari ist seine Freude darüber auch noch mehr als 65 Jahre später ins Gesicht geschrieben. Sieben Meisterschaften mit insgesamt 154 Partien hat er als Torwart mit Triestina gespielt. In der Region Marken 1924 geboren ist Nuciari nach langen Jahren fast ein Triestiner geworden, auch was die Wurzeln der Familie



Das Herz von Triest: Die Piazza Unità d'Italia wurde Anfang des 19. Jahrhunderts zum Meer hin geöffnet und großzügig auf etwa 16.000 Quadratmeter erweitert. So wurde Platz geschaffen für die Repräsentationsbauten geprägt von Klassizismus und Historismus wie dem Palazzo Comunale (Rathaus).

betrifft. Seine Frau war die Tochter eines aus Wien stammenden Arztes, im istrischen Pola geboren und in Triest aufgewachsen. „Wir waren früher oft in Wien“, erzählt Nuciari, „auch beim Neujahrskonzert!“ Die Folgen emotionaler Bindungen aus der Zeit der Monarchie sind für ihn in Triest lebendig. „Triest war früher eine Stadt der Arbeiter, mit viel Disziplin. Früher herrschte viel Armut, heute viel Egoismus.“ Nach seiner Zeit als Torwart bei Triestina war er dann bis Mitte der 1970er Jahre Mannschaftsarzt und ein führender Kopf der Sportärzte in Friaul Julisch Venetien. „Posso offrìre un caffè? Darf ich auf einen Kaffee einladen?“ Nuciari führt in eine Bar schräg vis-a-vis des Antiquariats. Eine Bar, kein Kaffeehaus. Aber der Kaffee ist auch hier vorzüglich. Ex-Torwart Nuciari erzählt, in Triest viel gelernt zu haben. Auch das Lebensmotto der Triestiner: „Sempre allegri, mai passion, viva

là e po bon!“ Soll heißen: Immer fröhlich, nie leiden, hier leben und den Rest vergessen. „Die Triestiner finden immer, schauen wir einfach, was geschieht“, lautet die Interpretation Nuciaris. Nach dieser Triestiner Lebensweisheit heißt es „Grazie per il caffè e della compania!“. Danke für den Kaffee und die gemeinsam Zeit! Triest will weiter erforscht sein. Das Motto „Viva là e po bon“ ist in der Stadt noch in einer anderen Schreibweise bekannt: „Viva l'A e po' bon“ wird es in einem Lied scherzhaft abgewandelt, soll heißen: „Viva l'Austria e poi bene!“ Also: Es lebe Österreich und damit hat sich's. Das Motto in dieser Lesart – allerdings ohne Ironie - galt für Triest einige hundert Jahre lang. Habsburger-Kaiser brachten enormen Aufschwung, prägten auch das Äußere der Stadt: Kaiser Karl VI. (1711 – 40) erklärte Triest zum Freihafen, seine Tochter und Nachfolgerin Maria Theresia



Blick vom Castello auf die Kathedrale San Giusto. Der fünfschiffige Bau ist im 14. Jahrhundert aus der Verschmelzung von zwei älteren Basiliken aus dem 9. und 10. Jahrhundert entstanden. Ursprünglich standen hier römische Bauten.



Stich aus dem Jahr 1854 von dem Monument für den 1768 ermordeten Johann Joachim Winckelmann. Es wurde 1822 ausgeführt von Antonio Bosa, einem Schüler Antonio Canovas, des wichtigsten Bildhauers des italienischen Klassizismus und ist im Lapidarium aufgestellt.

(Kaiserin von 1740 bis 1780) veranlasste nicht nur den Ausbau des Hafens, sondern auch die Errichtung eines neuen Stadtviertels auf dem Gebiet der einstigen Salinen, des Borgo Teresiano mit dem Canal Grande.

Dieser Borgo war in Bau, als es den deutschen Archäologen Johann Joachim Winckelmann nach Triest verschlug. Nicht nur Kunsthistorikern ist er wohlbekannt, weil seine in den 1760er Jahren verfassten Schriften zur Geschichte der Kunst des Altertums die Künstler des Klassizismus nachhaltig beeinflussten. Er war am Rückweg von Wien, wo er von Kaiserin Maria Theresia empfangen worden war, nach Rom (dort wirkte er als Präfekt der Altertümer). Winckelmann machte in Triest Station und wartete auf ein Schiff, das ihn nach Ancona bringen sollte. Am 8. Juni 1768 wurde er in seinem triestiner Hotelzimmer erstochen. Den Täter

Francesco Arcangeli, einen wegen Diebstahls vorbestraften Koch, hatte er kurz zuvor als Zimmernachbarn kennengelernt und ihm unvorsichtigerweise Gold- und Silbermünzen gezeigt, die er mit sich führte. Auf die hatte es Arcangeli abgesehen und stach mit einem Messer auf Winckelmann ein. Der schwer Verletzte konnte zwar noch den Polizeibehörden mitteilen, was geschehen war, starb aber einige Stunden später. Der Mörder wurde bald danach durch Rädern hingerichtet. Oben auf dem Burghügel, wo römische Ausgrabungen und die mittelalterliche, dem heiligen Giusto geweihte Basilika an die frühe Geschichte Triests erinnern, wurde im Jahr 1833 für Winckelmann ein klassizistisches Grabdenkmal errichtet. Dieser Kenotaph ist leer. Denn Winckelmann war einen Tag nach seiner Ermordung in einem Gemeinschaftsgrab in der Kathedrale San Giusto begraben

worden. So vermischten sich seine Gebeine bei einer späteren Überstellung in ein Ossarium mit denen anderer. Winckelmanns Tod geriet in Vergessenheit, bis Anfang des 19. Jahrhunderts der Triestiner Domenico Rossetti nach Studium der seinerzeitigen Gerichtsakten das Denkmal in Auftrag gab. Am Ende des 19. Jahrhunderts war Triest der Hafen Nummer 1 in Europa und hatte an die 200.000 Einwohner. Die Bahnlinie Wien – Triest war eine der wichtigen Lebensadern. Zwischen den Gleisen der Bahnlinie Triest-Venedig und dem Meer, vom Bahnhof im Stadtzentrum bis hinaus nach Barcola lag der *Punto franco vecchio*, der „Alte Freihafen“, der damals noch neu und ein riesiges Zentrum ankommender und ausgehender Waren war. Wer heute Triest per Zug erreicht, fährt noch an den halb verfallenen Handels- und Lagerhallen vorbei, die von der großen Zeit des Hafens

zeugen. Damals wurden auch die großen Versicherungen wie zum Beispiel der Lloyd (die spätere Schifffahrtsgesellschaft Lloyd Triestino) und die Assicurazioni Generali gegründet. Es war auch die Zeit der großen Baukunst, der Historismus prägte die Stadt, die Veränderung der alten Piazza in die zum Meer hin offene Piazza Unità gab Triest ein ganz besonderes Gesicht.

Der 2011 verstorbene österreichische Schriftsteller Günter Schatzdorfer schreibt in seinem Portrait der Stadt Triest: „Als Österreicher ist man ja geneigt, dieser ganzen nostalgischen Lüge aufzusitzen, so wie die Bewohner Triests teilweise ja auch, aber Triest war nie wirklich eine österreichische Stadt. Das ist ein großer Irrtum, wenn man das glaubt. Triest war immer eine offene Hafenstadt, die sich dann irgendwann im Kampf gegen die Venezianer unter den Schutz Österreichs gestellt hat. Man darf aber nicht vergessen, dass zu den 'besten' Zeiten nicht einmal zehn Prozent der Bevölkerung deutsch gesprochen hat. Es waren meist nur sechs oder sieben Prozent! Teilweise war im 19. Jahrhundert der jüdische Bevölkerungsanteil größer als der österreichische. Man muss auch respektieren, dass in Triest die größte serbische Gemeinde außerhalb Serbiens war und viele andere Dinge!“⁽²⁾

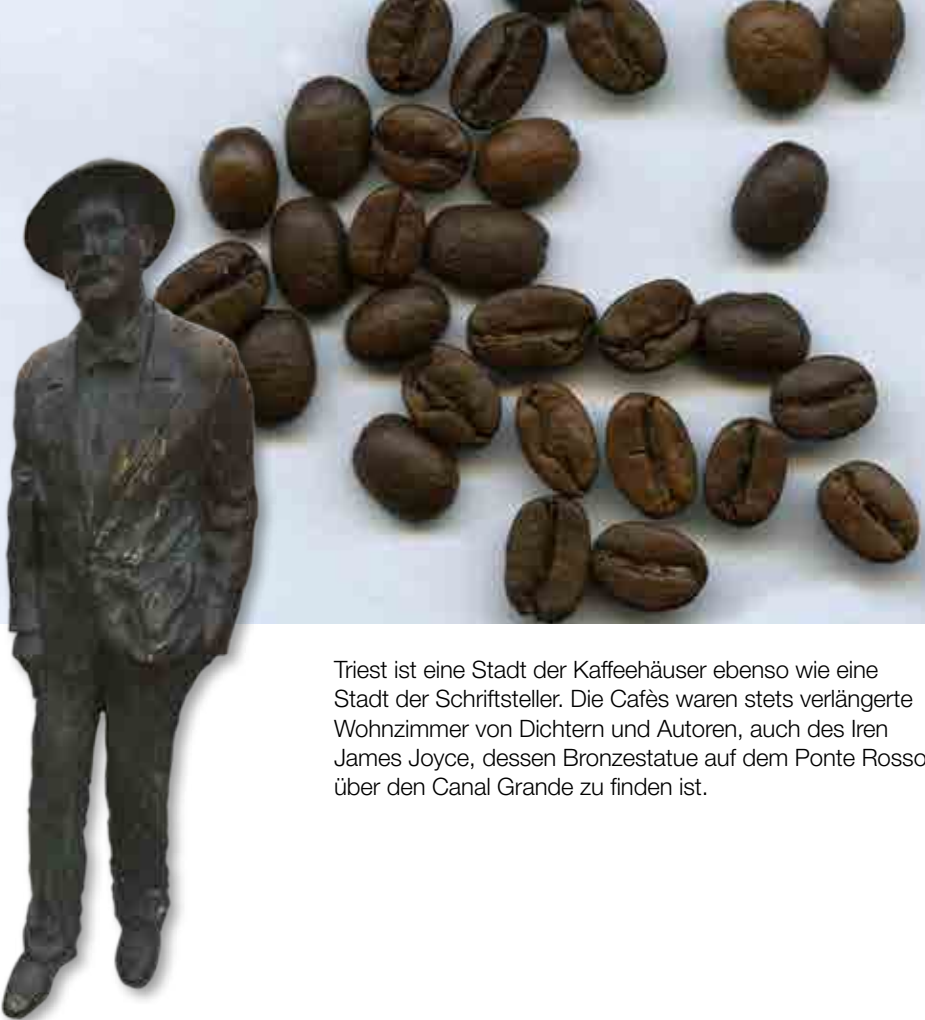
(2) Günter Schatzdorfer: Triest. Portrait einer Stadt. Carinthia Verlag 2008.



Der Canal Grande prägt den von Kaiserin Maria Theresia errichteten Stadtteil, den Borgo Teresiano. Seinen Abschluss bildet die klassizistische Kirche San Antonio Taumaturgo (1842 eingeweiht) des Architekten Peter Nobile, der in Wien bekannt ist als Erbauer des Heldentors und des Theseustempels.

In den Kaffeehäusern wie dem auf dieser Piazza 1839 gegründeten Caffè degli Specchi (Café der Spiegel) glaubte sich die Oberschichte jedenfalls lange Zeit fast in Wien und nahe dem Kaiserhaus. Doch nicht weit davon entfernt, im Caffè Tommaseo an der gleichnamigen Piazza – übrigens dem ältesten noch erhaltenen Café Triests - formierte sich nach 1848 anderes. Denn das „Viva l’Austria“ war nicht Allgemeingut und Kaiser Franz Joseph I. war nicht für alle der geliebte „Cecco Beppe“. Das Tommaseo war Zentrum der italienischen Einheitsbewegung (ebenso wie später das 1914 eröffnete Caffè San Marco in der Via Battisti). „Da questo Caffè Tommaseo, nel 1848 centro del movimento nazionale, si diffuse la fiamma degli entusiasmi per la libertà italiana“, steht noch heute auf einem Schild nahe dem Eingang zu lesen. Einer der Irre-

dentisten (Italia irredenta / unerlöstes Italien), die diese „Flamme der Begeisterung für die Freiheit Italiens“ verbreiten wollten, war Guglielmo Oberdan. Der plante ein Bombenattentat gegen Kaiser Franz Joseph. Der Kaiser kam am 17. September 1882 nach Triest anlässlich der 500-jährigen Zugehörigkeit der Stadt zu Österreich. Er kam von Pola, wo er zuvor das durch seine Weltumsegelung berühmte Schiff *Novara* besichtigt hatte. Oberdans Plan wurde verraten, der Anschlag scheiterte knapp, es gab allerdings zwei Tote. Oberdan wurde zum Tod verurteilt und hingerichtet. Für die Irredentisten war er ein Märtyrer. Triest blieb im Nationalitätenkampf bis 1914 einer der heißesten Konflikt-herde Österreich-Ungarns. Bis heute gibt es kaum eine oberitalienische Stadt, in der sich nicht eine Via Oberdan findet.



Triest ist eine Stadt der Kaffeehäuser ebenso wie eine Stadt der Schriftsteller. Die Cafés waren stets verlängerte Wohnzimmer von Dichtern und Autoren, auch des Iren James Joyce, dessen Bronzestatue auf dem Ponte Rosso über den Canal Grande zu finden ist.

Die Triestiner Cafés waren aber auch stets Treffpunkt der Schriftsteller der Stadt, einheimische wie zugewanderte. Ettore Schmitz, der unter dem Namen Italo Svevo bekannt wurde, oder der Ire James Joyce, der zu Svevos Freunden zählte, ihn englisch lehrte, selbst in den verschiedenen Cafés an seinen literarischen Texten feilte und auch an Konzepten für seinen berühmten Roman „Ulysses“ gearbeitet haben soll. „Joyce war ein armer Teufel, nicht in der Lage mit Geld umzugehen, dauernd hat er seine Wohnungen wechseln müssen, wenn er die Miete nicht zahlen konnte. Auch hier im Haus hat er einmal gewohnt“, erzählt Antiquar Mario Cerne aus der Libreria Umberto Saba in der Via San Nicolo. Joyce' Sichtweise der Misere war anders: „.....es ist sehr schwer für einen Englischlehrer, der mit einer Frau (Anm.: seine Gefährtin Nora

Barnacle) von dem Gehalt eines Kanalarbeiters oder eines Heizers lebt....“. Tatsächlich fallen beim Spaziergang durch die Stadt an etlichen Häusern Schilder mit dem Hinweis auf „Hier wohnte James Joyce“.

Jeder Rundgang zu den Cafés ist untrennbar mit Dichter-Namen verbunden: Dem Café Tergesteo gegenüber dem Teatro Verdi hat zum Beispiel Umberto Saba ein Gedicht gewidmet, in dem es unter anderem heißt:

*„Cafè des Volkes, wo ich einst
mein Gesicht verbarg,
heute sehe ich mit Freude in die
Runde,
Du versöhnst Italiener und
Slawen
Zu später Stunde an deinem
Billardtisch.“*

Das Verhältnis zwischen italienischer Mehrheit und slowenischer Minderheit war in Triest tatsäch-



Das Café San Marco in der Via Cesare Battisti ist auch heute noch Treffpunkt der Intellektuellen der Stadt. Hier hat der Jugendstil der Ausstattung die wechselvollen Zeiten überdauert.

lich voller Spannungen, mehr noch als das gegenüber dem Zentralismus der Habsburger. Vor 1914 war Triest quasi die größte slowenische Stadt. Nationalisten und Faschisten wollten auch aus Triest eine rein italienische Stadt machen, mit Unterdrückung und Gewalt gegenüber den Slowenen. Viele flohen. Nach dem Ende des zweiten Weltkrieges, nachdem Triest für kurze Zeit von slowenischen Partisanen besetzt war, stritten sich Jugoslawien und Italien um die Stadt. Mit dem Pariser Friedensvertrag wurde 1947 das Freie Territorium Triest eingerichtet, das bis 1954 bestand. Triest wurde provisorisch der italienischen Verwaltung unterstellt, erst 1975 wurde im Vertrag von Osimo die Zugehörigkeit der Stadt zu Italien endgültig bestätigt. Bis heute gibt es aber zwischen der italienischen und der slowenischen Volksgruppe Vorbehalte.

Das *Café San Marco* in der Via Battisti hat als Literatencafé viele stürmische Zeiten überstanden und ist heute das verlängerte Wohnzimmer des Schriftstellers Claudio Magris. Er hat seine Überlegungen zum habsburgischen Mythos immer weiter entwickelt. ⁽³⁾ Magris aber einfach als einen der letzten Triestiner Kaffeehausliteraten zu sehen, wird jedoch seiner Bedeutung als Autor und Denker in Sachen Kulturgeschichte kaum gerecht. In seinem Roman „Non luogo a procedere“ (Nicht zu verfolgen) ⁽⁴⁾ beleuchtet er das dunkelste Gesicht Triests, das lange Schweigen über die Risiera di San Sabba, das einzige Vernichtungslager des Nationalsozialismus auf italienischem Boden. „Niemand von uns kann sich unschuldig nennen am Inferno der Risiera“, betont Magris. Die einstige Reismühle, die zum Ort des Schreckens wurde, ist heute eindrucksvolles Nationaldenkmal und Museum.

(3) Claudio Magris: Der habsburgische Mythos in der österreichischen Literatur. Zsolnay Verlag, Wien 2000. Erstmals erschienen 1963.

Claudio Magris: Triest. Eine literarische Hauptstadt in Mitteleuropa. Hanser Verlag, München 1987.

(4) Claudio Magris: Non luogo a procedere. Garzanti libri 2015.



Die Kaffeerösterei Hausbrandt wurde als „Prima Tostatura Triestina di Caffè“ 1892 gegründet. In Triest entstand in den Jahren danach einer der wichtigsten Kaffeehandelsplätze Europas.

Zurück zum hellen Licht der Piazza Unità und ins *Caffè degli Specchi*. Von den berühmten Spiegeln, die im 19. Jahrhundert für mehr Licht im Lokal sorgten, sind nur wenige erhalten. Seit 1933 hilft diesbezüglich elektrisches Licht. Zur Zeit des „Freien Territoriums Triest“ war der Eintritt den Triestinerinnen nur mit Passierschein beziehungsweise in Begleitung britischer Militärs erlaubt. Das Publikum von heute ist eine bunte Mischung aus Einheimischen und Touristen. Letztere versuchen sich in der hohen Kunst den richtigen Kaffee zu bestellen. Beispiele gefällig? Was sonst in Italien ein Caffè, also ein Espresso ist, ist in Triest „un nero“, für ganz Eingeweichte gibt es auch „un nero in b“, einen Espresso „in bicchiere“,

im Glas. Ein Cappuccino ist hier „un caffelatte“ und ein Macchiato einfach „un capo“, auch „in b“ zu bekommen.

Triest ist Kaffeehauptstadt mit großer Tradition. Große Namen haben daran ihren Anteil: Die Familie Hausbrandt zählte zu den wichtigsten Kaffeedynastien in Triest. Die Kaffeerösterei *Hausbrandt* wurde 1892 vom ehemaligen Kommandanten der Österreichischen Handelsmarine in Triest, Hermann Hausbrandt, begründet, als „Prima Tostatura Triestina di Caffè“. Die Art des Röstens wurde stetig weiterentwickelt, um die Aromen des Rohkaffees besser zur Geltung zu bringen. Um 1900 war Triest bereits einer der größten Kaffeehandelsplätze. 1933 wurde gemeinsam mit Francesco



Ristretto Goccia



Ristretto Macchiato



Cappuccino Chiaro



Goccia



Macchiato



Cappuccino "Capo"



Die Geschichte von *illycaffè* hat die Geschichte von Triest seit der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts mitgeprägt.

Illy die „Illy & Hausbrandt Industria Nazionale Caffè“ gegründet. Aus dieser Firma ging die Firma *illycaffè* hervor. Die Firma Hausbrandt wurde 1988 samt Firmenmarke verkauft. Der neue Besitzer Martino Orsini Zanetti hat den Firmensitz nach Treviso verlegt. Anderen Mitgliedern der Familie Zanetti gehört übrigens die Firma Segafredo. Nur eine Person aus der Familie Hausbrandt beschäftigt sich noch mit Kaffee: Alessandro Hausbrandt, Urenkel des ursprünglichen Firmengründers Hermann Hausbrandt, hat 1995 eine neue Rösterei aufgebaut, die *Antica Tostatura Triestina*. Die Geschichte von *illycaffè* beginnt also mit Francesco Illy. Er war es auch, der 1935 die Espresso-Maschine „Illetta“ entwickelte.



Die Tassen der *illy Art Collection* sind seit 1992 zu begehrten Sammlerobjekten geworden. Die Entwürfe stammen von mehr als 70 verschiedenen Künstlern.



Sie gilt als die Vorläuferin der heute üblichen Espresso-Maschinen, denn sie war die erste, die gleichzeitig bis zu drei Tassen Kaffee machen konnte. Francescos Sohn, Ernesto Illy, der von sich selbst sagte, er sei eine Mischung aus Wissenschaft und Geschäft, ließ *illycaffè* rasch wachsen. Gute Kaffeequalität beginnt an der Quelle, war sein Credo. Deshalb schenkte er den Kaffeeproduzenten große Aufmerksamkeit und gab ihnen für ihre Arbeit auch technische Unterstützung. „Der wirkliche Chef ist die Öffentlichkeit, und wer glaubt anschaffen zu können, übersieht diese Kleinigkeit“, lautete das Erfolgsrezept des 2008 verstorbenen Ernesto Illy. Heute leitet Andrea Illy, einer von Ernestos Söhnen, das riesige Unterneh-

men, Vizepräsident ist sein Bruder Riccardo Illy, der 1993 bis 2001 Bürgermeister von Triest und von 2003 bis 2008 Präsident der Region Friaul-Julisch Venetien war. Seit 1992 gibt es die zu Sammlerobjekten gewordenen Tassen der *illy Art Collection*. 1999 entstand ein Forschungslaboratorium, das AromaLab, und in der Universität del Caffè können sowohl Weiterbildungskurse verschiedenster Art besucht als auch ein Master-Degree in Coffee Economics and Science erworben werden. Insgesamt umfasst die mit Kaffee verbundene Industrie in Triest heute etwa 50 Firmen. Typische Triestiner trinken im Schnitt pro Jahr 1500 Tassen Kaffee. Das ist etwa die doppelte Menge, die sonst in Italien getrunken wird.



Lungo Gocciate



Lungo Macchiato



Cappuccino Scuro



Ristretto Gocciate
in Bicchiere



Ristretto Macchiato
in Bicchiere



Cappuccino Chiaro
in Bicchiere



Trauerzug nach Ankunft der Leichen des in Sarajevo ermordeten Thronfolgers Franz Ferdinand und seiner Gattin Sophie, die per Schiff nach Triest gebracht wurden.



Der Molo Audace hat seinen Namen von jenem Zerstörer, der als erstes italienisches Kriegsschiff am 3. November 1918 hier anlegte. Eine bronzenen Windrose erinnert daran. Sie zeigt auch die Namen der verschiedenen Winde.

Ein ganz anderes wichtiges Stichwort für Triest: Der Wind. Draußen am Molo Audace steht eine niedrige Steinsäule mit einer bronzenen Windrose.

Die wurde aufgestellt, um daran zu erinnern, dass am 3. November 1918, also am Ende des Ersten Weltkriegs, das Kriegsschiff Audace das erste Schiff der italienischen Marine war, das in Triest anlegte – genau an diesem Molo, der daraufhin von Molo San Carlo auf Molo Audace umgetauft wurde. Die Windrose trägt die Namen verschiedener Winde: Der Scirocco, der von Süden her bläst, der Libeccio aus Südwesten, der Maestrale von Nordwesten, der Grecale aus dem Norden. Aber dann wäre da noch die berühmte Bora, ganz außen auf der Windrose symbolisiert von einem blasenden Engelsgesicht. Dabei ist sie gar nicht engelsgleich. Sie ist es, die Triest regelmäßig durchschüttelt. Immer von Ost/

Nordost her, vom Karst herunter fegt sie, eiskalt, ein Triestiner Phänomen. Eines der wichtigsten Wetterphänomene im Mittelmeerraum, erklären Meteorologen. Die Stärke der Bora hängt ab von der Luftdruckdifferenz zwischen dem Golf von Triest und dem slowenischen Binnenland. Die Alten sagen: „Se la bora dura tre giorni, si dice che è la figlia, se dura sei giorni si dice la madre, se prosegue fino a nove la nonna.“ Wenn also die Bora drei Tage dauert, wird sie Tochter genannt, bei sechs Tagen Mutter, bei bis zu neun Tagen Grossmutter. Böen mit über 180 Stundenkilometer sind schon gemessen worden. Die Bora lähmt die Stadt, aber die Triestiner sind an sie gewöhnt. Auch wenn kaum jemand Lust hat, an sie gewöhnt zu sein. Aber sie respektieren sie. Genauso wie sie das Meer respektieren, nicht nur, wenn es sich unter der Wucht des Windes aufbaut.

Übers Meer kamen am Morgen des 2. Juli 1914 die Leichen des Thronfolgers Franz Ferdinand und seiner Gattin Sophie Chottek in Triest an. Am 28. Juni waren sie in Sarajevo ermordet worden. Mit dem Schlachtschiff „Viribus unitis“ waren sie von Triest aus aufgebrochen auf die Reise, die so tragisch endete, jetzt brachte das Schiff die beiden Toten von dem kroatischen Hafen Metkovic wieder zurück nach Triest (ehe sie mit der Bahn zurück nach Wien und von dort gleich weiter nach Artstetten in Niederösterreich zu ihrer letzten Ruhestätte gebracht wurden). Etwa ein halbes Jahrhundert zuvor war schon einmal ein Schiff mit sterblichen Überresten eines Mitglieds des Kaiserhauses nach Triest zurückgekommen: Es war die „Novara“, die mit dem Leichnam Maximilians, des jüngeren Bruders von Kaiser Franz Joseph im Jänner 1868 in Triest anlegte. Maximilian I., der gescheiterte

Kaiser von Mexiko, 1867 dort erst zum Tod verurteilt und am 19. Juni dieses Jahres erschossen, war eine der tragischen Persönlichkeiten des Hauses Habsburg. Aber er lebt weiter, vor allem für die tausenden Besucher, die alljährlich sein *Schloss Miramare* nur wenig nördlich von Triest besuchen. Maximilians Leben lässt sich dort nachvollziehen wie die Geschichte eines Groschenromans. Ein Schloss am schönsten Platz des Golfs von Triest, vielleicht der schönste an der ganzen oberen Adria, das leuchtet in seinem Zuckerbäcker-Historismus aus weißem Kalkstein zu jeder Jahreszeit. Ab 1856 ließ Maximilian das Schloss bauen, nach Plänen jenes Architekten Carl Junker, der am Bau der Eisenbahnverbindung Wien-Triest ebenso beteiligt war wie am Bau der 1. Wiener Hochquellwasserleitung. Zu Weihnachten 1860 wohnten Maximilian und seine Frau Charlotte zum ersten Mal in Miramare. Aber als die beiden 1864 mit der „Novara“ vom kleinen Hafen von Miramare nach Mexiko aufbrachen, waren weder der Schlossbau im Inneren noch der Park fertiggestellt. Nach Maximilians Tod wurde Miramare eine Sommerresidenz der Habsburger. Kaiserin Elisabeth hielt sich immer wieder hier auf, auch wenn die Berichte, ob sie das Schloss mochte oder nicht, sehr unterschiedlich sind. Die Witwe von Elisabeths Sohn Kronprinz Rudolf, Stephanie heiratete hier in zweiter Ehe einen ungarischen Grafen. Auch Thronfolger Franz Ferdinand hatte Miramare besucht, genauso Zita, die Gemahlin des letzten österreichischen Kaisers Karl I.



Am schönsten Platz der Triestiner Bucht ließ Maximilian, der Bruder Kaiser Franz Joseph I., 1856 bis 1860 das Schloss Miramare errichten.





Die berühmte Regatta Barcolana verwandelt seit 1969 das Meer vor Triest jeden Oktober in ein Meer von Segeln.



Der Rilke-Wanderweg ist benannt nach dem Dichter Rainer Maria Rilke benannt, der zwischen 1910 und 1921 mehrmals im Schloss Duino zu Gast war. Der Weg führt die Karstklippen entlang, die mit 80 Meter Höhe zu den höchsten Klippen Italiens zählen.

Miramare ist ein Mythos, der alljährlich von etwa 240.000 Menschen bewundert wird. Aber es ist ein Mythos, dessen bauliche Erhaltung hohe Anforderungen stellt. Um die „Wiederbelebung“ des Parks in allen Teilen wird immer wieder gerungen. Die 22 Hektar, die einst von Hofgärtner Josef Laube und dem böhmischen Gärtner Anton Jelinek (er hatte an der Weltumsegelung der „Novara“ teilgenommen) gestaltet wurden, brauchen viel Aufmerksamkeit – Gewächshäuser, Schweizerhaus und Kapelle samt dem aus Holz der „Novara“ geschnitzten Kreuz inklusive. Wer jemals im Oktober den Start der berühmten Segelregatta *Barcolana* nahe Miramare in Richtung Triest beobachtet hat, kennt das Gefühl, wie eindrucksvoll sich die historische Kulisse mit dem modernen Geschehen am Meer zusammenfügt. Maximilian, der sich so sehr für die Seefahrt interessierte, hätte seine Freude daran!

Wer im Sommer an einem der Kiesstrände nördlich von Miramare ein wenig ins Meer hinausschwimmt oder mit einem Boot hinausfährt, erlebt einen ganz besonderen Blick: Richtung Süden sitzt Miramare auf dem Küstenvorsprung bei Grignano, Richtung Norden das *Schloss Duino* hoch auf einem Felsen. Auch wenn Miramare am schönsten Punkt des Triestiner Golfs stehen mag, die schönste Terrasse mit 180-Grad-Blick auf das Meer hat jedenfalls Duino, das Castello der Grafen Torre e Tasso (Thurn und Taxis). Je nach Licht und Wetterlage funkelt ein das Meer an, dunkelblau, silbergrau, mit weißen Krönchen auf den Wellen, ein vibrierendes optisches Schauspiel, von dem sich gar nicht lösen mag, wer auf dieser Terrasse steht. Es wundert nicht angesichts des Zaubers, den das Schloss auch heute noch umgibt, dass hier eine Vielzahl hoher Besucher ein und aus ging, Kaiserin Elisabeth ebenso wie Kaiser Franz Joseph und

Erzherzog Franz Ferdinand. Franz Liszt musizierte hier ebenso wie Johann Strauss, Gabriele D'Annunzio kam mit seiner Geliebten, der Schauspielerin Eleonora Duse. Die Dichter Paul Valéry, Mark Twain und Victor Hugo fanden hier wohl auch manche Inspiration. Verständlich, dass der Dichter Rainer Maria Rilke sich hier als Gast von Gräfin Marie von Thurn und Taxis lange und gerne aufhielt und mit seinem berühmt gewordenen Gedichtzyklus „Duineser Elegien“ begann. Rilke hatte die Hausherrin 1909 in Paris erstmals getroffen, es entwickelte sich eine Freundschaft und 1910 kam der Dichter erstmals nach Duino. Es folgten mehrere Aufenthalte bis 1921. „Wer, wenn ich schrie, hörte mich denn aus der Engel Ordnungen.....“ So lauten die ersten Worte der ersten Elegie. Wer je auf der faszinierenden Schloss-Terrasse bei Wind gestanden ist, vollzieht ganz leicht nach, was Rilke in Duino bewegt haben mag.



Karstgeschichten

Die malerischen Formen des Karstgesteins treffen auf das Blau des Meeres. Hier setzt die bizarre Landschaft des Triestiner Karstes an, ehe sie ansteigt bis auf eine zerklüftete Hochebene mit ihren Dolinen, Höhlen und unterirdischen Wasserläufen.



Von der Piazza Oberdan in Triest führt seit 1902 eine Straßenbahn hinauf nach Opicina.

Bei Duino trifft der Karst auf das Meer. Der Rilke-Weg neben dem Schloss Duino hat vielerlei optische Gustostücke zu bieten, die hell schimmernden Klippen ebenso wie das Tintenblau des Meeres. Italienisch *Carso*, slowenisch *Kras*, das bedeutet ‚steiniger Boden‘. Karst entsteht, wenn die meist aus Gips und Kalk aufgebauten Gesteine durch Kohlensäure gelöst werden. Diese Säure wiederum bildet sich aus dem im Wasser befindlichen Kohlendioxid. Der Kalkstein verwittert so in bizarren Formationen, Höhlen werden ausgewaschen, Wasserläufe graben sich unterirdisch durch das Gestein.

Von der Küste bis auf eine weite Hochebene reicht der Triestiner Karst, mit seinen tausenden Höhlen und den Dolinen genannten Senken, in denen die Bewohner die wenige rotbraune Erde mühevoll für kleine Gärten und Weingärten nützen. Dieses Hinterland Triests mit seinen etwa 20.000 Bewohnern ist mehrheitlich slowenischsprachig.

Der spröde Charme des Karsts erschließt sich ganz rasch dem, der mit der Straßenbahn von Triest hinauf nach *Opicina* fährt. Diese Bahn, auf triestinisch *Tram de Opicina* genannt, startet von der Piazza Oberdan. Für den steilsten Teil der Strecke – immerhin 26% - wandelt sich die Straßenbahn zur Standseilbahn, denn es wird bergauf ein Schiebewagen hinter den Waggon gehängt, bergab vor den Waggon zum Bremsen. Diese Manöver steuern die Fahrer der Straßenbahn selbst. Seit 1902 ist diese Tram eine der Attraktionen der Stadt Triest zur Erschließung des Karsts. Doch sie ist auch ein wichtiges Verkehrsmittel für die einheimische Bevölkerung. Bei der Haltestelle *obelisco*, auszusteigen ist aus mehreren Gründen genussvoll: Zum einen, weil sich hier eine prächtige Aussicht auf Triest bietet, zum anderen, weil hier ein überaus angenehmer Wanderweg beginnt, der etwa 5 Kilometer lang hinüber in das kleine Karstdorf

Prosecco führt. Richtig, nach diesem Ort ist jene Rebsorte benannt, die als Spumante berühmt wurde. Die ganze Wegstrecke entlang reiht sich ein schöner Blick auf die Landschaft und aufs Meer an den anderen. Zuletzt rücken die schroffen Karstfelsen immer näher, als ob es gälte den Wanderer nicht vergessen zu lassen, in welchem Gebiet er unterwegs ist. Obwohl dieser Weg offiziell *Strada Vicentina* heißt (nach dem Ingenieur Giacomo Vicentini, der sie projektierte), wird sie beharrlich auch *Strada Napoleonica* genannt, weil sie einst Napoleons Weg nach Triest gewesen sei (Ob dem so war, bleibt offen, aber Straßen nach dem kleinen „Großen Franzosen“ zu benennen, mag in der Region beliebt sein. Schließlich wird auch die schnurgerade Straße, die von Codroipo nach Palmanova führt, *Napoleonica* genannt). Heute ist diese Straße einer der beliebtesten Spazierwege der Triestiner.



Die Wallfahrtskirche Monte Grisa variiert in Beton kristalline Gesteinsformen des Karsts.



Ein typisches Karsthaus neben der Marienkirche auf der Festung von Monrupino. Foto: Massimo Crivellari.

Im Frühling kommen sie herauf in den Karst, auch um den wilden Spargel zu sammeln, im Sommer fliehen sie herauf vor der drückenden Hitze. In jeder *Osmizza*, slowenisch *Osmica*, den Buschenschanken oder Heurigen ähnlich, lässt sich der typische Karstwein genießen. Die Sorten Vitovska, Malvasia und Terrano passen prächtig zu dem oft in Karsthöhlen gereiften Schinken und Käse. Es war Kaiser Josef II., der 1784 per Verordnung den Winzern für acht Tage den steuerfreien Ausschank und Verkauf von Eigenbau-Produkten erlaubte. Das slowenische Wort *osem* bedeutet acht. Heute wird das mit den acht Tagen nicht mehr so streng genommen, die *Osmizze* können auch länger geöffnet haben, was jeweils mit ausgehängten Efeubüscheln signalisiert wird. Eine beliebte Institution sind sie jedenfalls, für die Triestiner genauso wie für Touristen. Und da etliche Winzer inzwischen internationales Renomé erworben haben, pilgern viele zum Verkosten in den Karst.

Pilger im klassischen Sinn peilen eher den *Monte Grisa* an. Hoch oben steht sie, die architektonisch anfangs gewöhnungsbedürftige, monumentale Wallfahrtskirche, über 300 Meter ragt der Berg nahe dem Meer auf. Es heißt, zu Zeiten des benachbarten kommunistischen Jugoslawien sei sie besonders hell beleuchtet worden, um auch über die Grenze hin ihre Wirkung zu entfalten. Die Kirche entstand, weil 1945 der Bischof von Triest Antonio Santin gelobt hatte, er werde eine Kirche errichten lassen, wenn Triest vor weiterer Zerstörung gerettet würde. 1959 wurde der Grundstein gelegt, 1966 die erste Messe in dem der Gottesmutter Maria geweihten Bau gefeiert. Er soll auch ein Symbol für die Einheit der Völker sein. Triestiner nennen den Bau ein bisschen respektlos und doch liebevoll „il formaggino“, das Käsestückchen. Aneinander gefügte Prismen, Kristallformen, ein von viel Licht durchflutetes Kartenhaus – vielerlei Beschreibungen für die Architektur sind nachzulesen. Der

Entwurf des Architekten Antonio Guacci geht angeblich einerseits von einer Skizze des Bischofs Santin aus, auf der zwei Segel gezeichnet waren, die sich kreuzend das M von Maria formten. Andererseits war Guacci beeinflusst von dem berühmten amerikanischen Architekten Frank Lloyd Wright und dessen „organischem Bauen“ (unter demselben Einfluss stand auch Architekt D’Ulivo, als er Lignano Pineta mit schneckenförmigem Grundriss entwarf). Deshalb habe Guacci auch bei der Architektur der Kirche den Dialog mit der umgebenden Natur gesucht, steht in einem Artikel zu lesen, also den Dialog mit dem Kiefernwald und den Karstfelsen. Eines ist jedenfalls klar erkennbar: Das Baumaterial Beton verlängert das Grau der Karstfelsen.

Schon vor der Römerzeit wurden die Kalksteine des Karsts als Baumaterial verwendet. Die prähistorischen Dorfburgen, *castilieri* genannt, hatten Mauern aus Karstkalken. Ganz oben im Karst, nahe der slowenischen Grenze,



„Im Herbst brennt der Karst.“ So heißt es, wenn sich die Perückensträucher in kräftiges Rot färben. Foto: Stefano Zanini.



Der österreichische Künstler Valentin Oman assoziiert in seinem Bild Das Rot des Karst mit der blutigen Vergangenheit beider Weltkriege.

war *Monrupino* ursprünglich so ein castilliere, Reste davon sind gleich unterhalb der noch bestehenden Burg mit Kirche erhalten. Ein Spaziergang weiter unten beim Ort *Rupinpiccolo* führt zu dem bekanntesten dieser castillieri, wesentliche Teile der Mauern auf dem Hügel und rundum sind zu sehen, wenn man zwischen Gebüsch und kleinen Bäumen umher wandert.

Später nutzten die Römer das Material für ihre Bauten in Tergeste, wie Triest damals hieß. In den folgenden Jahrhunderten waren diese Gesteine quer durch Europa beliebt. Karstmarmore wurden sie genannt, auch wenn sie geologisch betrachtet keine klassischen Marmore sind, sondern bioklastische Kalke, also aus Trümmern von Organismenresten wie Muschelschalen gebildet. Wer nach Besichtigung des castilliere von Rupinpiccolo noch ein paar Schritte auf die andere Straßenseite macht, stößt auf einen der kleinen Schacht-Steinbrüche, in denen Karstmarmor

abgebaut wurde. Von Sprünge und eisenhaltigen Adern durchzogen präsentieren sich die Wände der italienisch *cava* genannten Abbauzone als riesige glatte Flächen. Eine Informationstafel klärt auf: „Die Kalke des Karstes wurden verwendet für Konstruktion und als Dekorsteine.....zum Beispiel beim Parlament in Wien, dem Kunsthistorischen Museum und der Hofburg, der Oper in Budapest, dem Hauptbahnhof in Mailand.....“ Der bekannteste und größte Steinbruch des Karstes ist der von Aurisina direkt am Meer. Auch er geht auf die Römer

zurück. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde er reaktiviert und bot Material für zahlreiche Bauten in der österreichisch-ungarischen Monarchie. Der Architekt und Baumeister Hans Christian Hansen (1803 – 1883) war ein Kenner von Baugesteinen und hielt große Stücke auf die Karstmarmore. Er war der Bruder von Theophil Hansen (1813 – 1891), nach dessen Plänen unter anderem das Parlamentsgebäude, damals Reichsratsgebäude, an der Wiener Ringstraße errichtet wurde. Sein Bruder Hans Christian wird ihm das Baumaterial dafür wohl empfohlen haben.



Der Karststeinbruch von Rupinpiccolo.



Die nationale Gedenkstätte von Basovizza erinnert an Gräueltaten der 1940er Jahre.



Der Schriftsteller Ernst Decsey (1870 – 1941) hat den Karst „Das Land der blauen Distel“ genannt. Diese Pflanze mit dem lateinischen Namen *Eryngium amethystinum* ist am Karsthochplateau bis heute oft zu finden.

Gebüsch, Gestein, Gebüsch, Gestein, so präsentiert sich der Karst zumeist. Aber da sind dann auch noch die Pinienwälder. Hatten da die Venezianer, die die Gegend abholzten oder die Baumeister und Schiffsbauer der Monarchie, die auch Baumaterial brauchten, etwas übersehen? Nein, aber aus eben letzterem Bedarf an Holz heraus entwickelten sich im 19. Jahrhundert Überlegungen zu nachhaltiger Forstwirtschaft. Es wurden deshalb große Flächen im Karst aufgeforstet. Zum Beispiel im Ort *Basovizza*: Hier stößt der Neugierige auf einen bekannten Namen, den man in diesem Zusammenhang nicht vermutet: Josef Ressel, bekannt als Erfinder der Schiffsschraube, war hier ab 1821 als *Kaiserlich königlicher Marineforstintendant der küstennländischen Domäneninspektion* für Aufforstungen verantwortlich. Ein nach ihm benannter Wanderweg führt durch den Wald von *Igouza* und ist mit Informationstafeln

auch didaktisch interessant gestaltet. Ressel machte Studien über den Zustand der Wälder und entwarf Aufforstungspläne. Tausende Schwarzkiefern wurden gepflanzt. Noch heute überwiegen im Wald von *Igouza* diese jetzt hundertjährigen Bäume, jetzt wachsen sie vermischt mit Laubbäumen wie Buchen, Eschen oder Felsenkirschen. Letztere malen in ihrer Blütezeit im Frühling der Karstlandschaft weiße Tupfen, die sich mit dem Hellgrün der ersten Triebe zu einem zarten Ornament zusammenfügen. Ein Hauch von Leichtigkeit. Auch das ist der Karst, nicht nur felsig, trocken und braungrau. Er spielt in den verschiedenen Jahreszeiten durchaus mit Farben. Im Herbst zum Beispiel färben Millionen Perückensträucher die Landschaft intensiv rot. „Der Karst brennt“, heißt es dann. Der Kärntner Künstler Valentin Oman hat solche Eindrücke in starke Bilder verwandelt. „Die traumhafte herbstliche

Farbpalette kann nicht die Katastrophen überdecken, die sich hier in der Vergangenheit durch menschliche Dummheit ereignet haben. Noch heute ist für mich das Wandern in dieser Landschaft wie der Besuch eines Friedhofes“, sagt Oman.

Das Rot mit dem blutigen Ersten Weltkrieg zu assoziieren, der in vielen Schlachten hier tobte, ist mehr als zulässig. Aber auch Blut des Zweiten Weltkrieges hat den Karst gefärbt. In *Basovizza* erinnert ein Nationaldenkmal an diese Geschehnisse: Die Karstschlucht, die *foiba*, soll daran gemahnen, dass zwischen 1943 und 1945 etliche solcher bis zu 100 Meter tiefen Schluchten dazu dienten, Menschen zu ermorden. Vor allem jugoslawische Partisanen, aber auch deutsche Faschisten verübten solche Foibe-Massaker. Tausende kamen grausam zu Tode, indem sie mit Draht gefesselt, gefoltert und zum Teil noch lebendig in die Foibe geworfen wurden,



Angehörige der italienischen Volksgruppe, aber auch deutsche und slawische Kriegsgefangene, Soldaten genauso wie Zivilpersonen.

„*Der Karst ist eine Landschaft aus Kalk und Wacholder. Ein furchtbarer, versteinertes Schrei. Felsen, grau von Regen und Flechten, krumm, gespalten, spitz. Dürres Wacholdergestrüpp*“. Es war der Schriftsteller Scipio Slataper, 1888 in Triest als Sohn einer italienischen Mutter und eines slowenischen Vaters geboren, der den Karst so beschrieben hat. ⁽⁵⁾ Die Eindrücke des Ersten Weltkrieges prägten ihn ebenso wie den Schriftsteller Ernst Decsey, der den Karst „*Das Land der blauen Distel*“ nannte. ⁽⁶⁾ Diese Disteln wachsen auch heute, zum Beispiel auf der Hochebene neben dem Lago di Doberdò südlich von Gorizia. Dort lugen die stacheligen Sterne hervor neben Mauerresten von Schützengräben und Stellungen des „Grande Guerra“.

(5) Scipio Slataper: *Il mio Carso*. Florenz, Libreria della Voce 1912.
Auf deutsch Auszüge in:
Europa Erlesen. Karst. Hrsg. Lojze Wieser, Wieser Verlag 1999.

(6) Ebda.

Der Karstsee Lago di Doberdò wechselt seine Ausmaße je nach Niederschlagsmenge. Er wird von unterirdischen Karstflüssen gespeist und verschwindet in Trockenzeiten.

Die Naturwissenschaftler zieht allerdings ein Wasserphänomen in die Gegend: Der Lago di *Doberdò*. Mal ist er da, ein anderes Mal nicht. Er verschwindet immer dann, wenn im Sommer große Trockenheit herrscht. Denn er ist eines der ganz wenigen europäischen Beispiele eines Karstsees. Er wird von den unterirdischen Gewässern gespeist, die aus höheren Karstlagen kommen. Trockenheit im Karst heißt also kein oder wenig Wasser im Lago di Doberdò sowie im nahe gelegenen Lago di Pietrarossa. In einer Regenperiode wird aus dem Lago rasch ein echter See, der die ganze Senke ausfüllt. Die Bäume, die bei Trockenheit am Rand der Wiesen zu sehen sind, stehen nun tief im Wasser. Von dem oberhalb von Doberdò gelegenen Besucherzentrum *Gradina Riserva Naturale dei Laghi di Doberdò e Pietrarossa* aus lässt sich dieses Phänomen gut beobachten. Vielfältig sind Fauna und Flora ob der Feuchtigkeit rund um die Seen. Pappeln und

Weiden, aber auch Kornellkirsche (die ja keine Kirsche, sondern ein Hartriegelgewächs ist) wachsen bestens und auch hier verbreitet sich der Perückenstrauch. Mindestens 190 Vogelarten haben hier ihren Lebensraum, aber auch zum Beispiel Fledermaus, Iltis und Wildkatze. Naturliebhaber sind nicht nur rund um Doberdò gut aufgehoben, sondern auch im botanischen Garten Carsiana, der nahe dem Ort *Sgonico* liegt und einen feinen Überblick über das Wachsen und Leben im Karstland bietet. In den feuchten Karsthöhlen und unterirdischen Flussläufen haust ein besonderes Tier: der Grottenolm. Sein wissenschaftlicher Name ist *Proteus anguinus* Laurenti, 1784 wurde er entdeckt. Wer sich dabei an den Commissario aus den Krimis des deutschen, in Triest lebenden Autors Veit Heinichen erinnert, ist auf der richtigen Spur. Heinichen hat seinen Titelhelden *Proteo Laurenti* nach dem Grottenolm benannt.



Der Grottenolm *Proteus anguinus laurenti* lebt im Dunkel von Karst-Höhlen.



Die Grotta Gigante ist die größte Schauhöhle der Welt. Die Innentemperatur der Höhle ist das ganze Jahr über konstant bei 11 bis 12 Grad. Auch Stalagmiten von enormer Größe sind zu bestaunen. Foto: Ulderica Da Pozzo.

Die größte Grotte im Karst ist die Grotta Gigante. Gigantisch sind auch tatsächlich die Maße ihrer „großen Halle“: 167,60 Meter lang, 76,30 Meter breit und 98,50 Meter hoch. Laser-Scanning hat diese genauen Zahlen ermittelt. Das Guinness-Buch der Rekorde vermerkt, dass sie die größte Schauhöhle der Welt sei. Viele Stufen geht es über 100 Meter hinunter, ehe der kundige Höhlenführer berichtet: „Hier fände sogar der Petersdom Platz! Schon zu prähistorischen Zeiten ist die Grotte bewohnt gewesen.“ In der Mitte der Höhle hängen zwei Pendel, jedes ist etwa 100 Meter lang. Sie registrieren Bewegungen der Erde, die sogenannten Erdbebenzeiten, die durch Sonne und Mond hervorgerufen werden. Und es heißt, hier seien Hinweise auf ein bevorstehendes Erdbeben schon Tage vor den großen friulanischen Beben 1976 erkennbar gewesen.

Die Grotta Gigante wurde 1840 von einem Forscher namens Frederico Lindner entdeckt. Das

hängt mit einem anderen spannenden Karstphänomen zusammen: Mit dem Fluss *Timavo*. Auf dessen Spuren war Lindner nämlich, er suchte dessen unterirdischen Lauf. Heute ist das außergewöhnliche „Leben“ des Flusses bekannt: Nur wenige Kilometer südlich des Berges Sneznik in Slowenien entspringt er auf kroatischem Gebiet. Aber bald nach dem Ursprung ist er auch schon auf der slowenischen Seite gelandet und fließt als Reka weiter an Ilirska Bistrica vorbei Richtung Nordwesten. Etwa 25 Kilometer weiter kommt dann ein besonders spannender Abschnitt: Der Fluss verschwindet in der Karstgrotte Skocjan Jama. Ein Besucherzentrum weist den Weg. Der Aussichtspunkt ist leicht zu erreichen und der Blick ist wirklich eindrucksvoll: Ein Dolinen-Einbruch lässt die Felsen 164 Meter tief abreißen, beim Hinunterschauen ist Gänsehaut vorprogrammiert. Unten sind die Wasserlöcher und Höhleneingänge, in denen der Fluss Reka verschwindet.

Über 40 Kilometer lang fließt er unterirdisch weiter und erscheint in Friaul Julisch Venetien wieder an der Oberfläche – das dritte Land seines Flusslaufes: Nahe *San Giovanni di Duino* taucht er wieder auf. Hier heißt er jetzt Timavo. Seine drei felsigen Quellen sind ganz friedlich, wenn es lange nicht geregnet hat. Nach starken Regenfällen kann das Wasser in gewaltigen Fontänen aus dem Felsen schießen und die ganze Umgebung inklusive der kleinen Kirche überschwemmen. Wie endgültig herausgefunden wurde, dass diese Quellen tatsächlich zu dem in Slowenien verschwindenden Fluss Reka gehören? Die Forscher haben bei der Skocjan-Grotte Farbe in den Flusslauf geschüttet und das gefärbte Wasser ist hier nahe Duino wieder ans Licht gekommen. Kaum mehr als einen Kilometer von seiner „zweiten Geburtsstätte“ weiter mündet er dann nahe dem Ort *Villaggio del Pescatore* ins Meer – als kürzester Fluss Italiens.



In ehemaligen Steinbruch von Sistiana in Porto Piccolo wurden Ferienwohnsitze errichtet. Foto: Giovanni Montenero.



In Villaggio del Pescatore wurden 1994 Reste eines Dinosauriers (*Tethyshadros insularis*) entdeckt.

Es ist ein Ort reich an Sagen, Legenden und Mythen. Es heißt, die Quellen des Timavo hätten den Dichter Dante Alighieri im 14. Jahrhundert zu Schilderungen des Inferno, des Eingangs in die Unterwelt inspiriert. Hier soll auch ein Ort sein, an dem die Argonauten des Jason und seine Gefährten – entsprechend der griechischen Sage – auf der Suche nach dem Goldenen Vlies vorbei gekommen wären. Faktum ist, dass etliche griechische und römische Dichter den Timavo erwähnten. Dass da fallweise von sieben oder gar neun statt von drei Quellen die Rede ist, wird heutzutage mit der Vermutung bedacht, der Meeresspiegel könnte einst tiefer gelegen und damit andere Quellöffnungen sichtbar gewesen sein.

Etwas Mystisches hat der Ort auch im 21. Jahrhundert. Die kleine gotische Kirche San Giovanni in Tuba steht inmitten der Bäume gleich neben den Timavo-Quellen auf dem Platz eines römischen Tempels. Die Ruhe des Ortes bekommt

speziell in der Dämmerung etwas Geheimnisvolles. Auch die dem Kult des römischen Gottes Mithras gewidmete Grotte, die erst in den 1960er Jahren entdeckt wurde, trägt das Ihre zu der besonderen Atmosphäre bei.

Nicht weit weg direkt an der Küstenstraße scheinen zwei bronze Wölfe die vorbei Fahrenden anzuheulen. Sie sind Symbole dafür, dass im Ersten Weltkrieg die „Lupi di Toscana“, die toskanischen Wölfe, eine Eliteeinheit des italienischen Heeres bis hierher vorgedrungen war, im Bemühen die Österreicher in der Folge vom nahen Monte Hermada zu vertreiben. Das Bemühen scheiterte. Ursprünglich gab es einen dritten Wolf, einen sterbenden, der den Adler als Symbol Österreich-Ungarns bei sich hatte, eine Anspielung auf dessen Niedergang. Der Autor Günther Schatzdorfer schreibt in seinem Triest-Portrait, eines Tages seien alle drei Wölfe verschwunden gewesen und Lösegeld sei für sie gefordert worden.

Als das bezahlt war, seien aber nur zwei wieder auf ihrem Platz aufgetaucht.

Diese Beschreibung des Karsts mit all seiner Geschichte und seinen Geschichten soll nun mit einer Sage enden: Die erzählt, die Karstlandschaft sei einst ein grünes und fruchtbares Land gewesen, mit Wiesen, Wäldern und Bächen. Gott habe bemerkt, dass in einem anderen Winkel der Erde eine große Masse an Steinen lag, die Schäden an der Landwirtschaft anrichteten. So befahl er dem Erzengel Gabriel, die Steine zu sammeln und ins Meer zu werfen. Der Erzengel füllte einen schweren Sack und flog zur Adria. Nahe der blühenden Karstlandschaft sah ihn der Teufel. Der wollte wissen, was sich in dem Sack befand und bohrte mit seinen Hörnern Löcher hinein. So fielen alle Steine zur Erde und aus dem fruchtbaren Hochland wurde eine Steinlandschaft.

Ob sich ein Erzengel finden wird, der die Steine wieder einsammelt?

Malerische Küstenregion



„Grado ist die Tochter von Aquileia und die Mutter Venedigs.“ So steht es in einem Reiseführer aus dem 19. Jahrhundert zu lesen. Und weil sich mit „Verwandtschaftsverhältnissen“ vieles gut beschreiben lässt, sei auch noch zitiert, dass das Patriarchat von Aquileia als „die große Mutter Friauls“ bezeichnet wird. Also macht es Sinn, sich mit der eng verknüpften Geschichte von Aquileia und Grado synchron zu beschäftigen.

Aquileia wurde früher mit ‚Adlerstadt‘ übersetzt in der Vermutung, dass sich der Name von den Adlerflügen ableitet, die heidnische Priester einst als günstige Vorzeichen deuteten. Realistischer ist, dass der Name vom antiken Flüschen Aquilis (‘Dunkler Fluss’) kommt, an dem die Römer 183 v.Chr. Aquileia gründeten. Da war ringsum nur sumpfige Ebene. Aber Rom wollte hier eine Militärkolonie zum Schutz vor Feinden

aus dem Norden errichten, samt Kanalanlagen, die halfen den Fluss Aquilis (heute mit geändertem Lauf der Fluss Natissa) als Verbindung zum Meer zu nutzen. So entstand Grado, ‚ad gradus‘, die Anlegestelle, als Seehafen Aquileias auch schon im 2. Jahrhundert v.Chr.

In den 1920er Jahren wurde der *porto fluviale*, der Flusshafen, in Aquileia von Archäologen ausgegraben. Es gab zwar Vermutungen,



Die Basilika und die Ausgrabungen von Aquileia zählen zu den wichtigsten Kulturstätten Norditaliens.

Foto: Gianluca Baronchelli.



dass dieser Hafen nicht der große Warenhafen gewesen war, sondern nur ein kleinerer für die Stadtversorgung, aber ein größerer Hafen des antiken Aquileia wurde bisher nicht gefunden.⁽¹⁾ Aquileia profitierte von den großen Handelswegen in Richtung Norden und Osten (in die Provinzen Noricum, Raetia, Histria und Pannonia) und war ein Knotenpunkt für den ertragreichen Handel mit dem Orient. So wurde das römische Aquileia

mit seinem Seehafen Grado reich. Da war Venedig noch gar nicht gegründet. Als dessen Gründungsdatum gilt ja der 25. April 421 nach Chr., der Tag des heiligen Markus. Aquileia war die zweite Stadt nach Rom, in der das Christentum Fuß fasste. Es heißt, der Heilige Markus habe im Auftrag des Apostel Petrus den Heiligen Hermagoras als ersten Bischof von Aquileia eingesetzt. Das ist allerdings eine Legende, die

gepflegt wurde, um das Ansehen des Kirchensitzes zu heben. Hermagoras erlitt in Wahrheit in Singidunum, dem heutigen Belgrad, vermutlich um 304 den Märtyrertod. Seine Reliquien sind später nach Aquileia gebracht worden.

(1) Christine Wawzinek: In portum navigare: Römische Häfen an Flüssen und Seen. Akademie Verlag 2014.



Von außerordentlich vielfältiger Formensprache sind die Fußbodenmosaiken im Dom aus dem 4. Jahrhundert. Das römische Forum mit den Resten eines Säulenganges wurde ab 1936 rekonstruiert.



Foto: Gianluca Baronchelli.

Als Kaiser Konstantin 313 das Christentum anerkannte, da gab es jedenfalls in Aquileia bereits eine große christliche Gemeinde. In dem imposanten, romanischen Dom Santa Maria Assunta aus dem 11. Jahrhundert, der über einem Vorgängerbau aus dem 4. Jahrhundert errichtet wurde, finden sich Fußbodenmosaiken aus der Zeit des Bischofs Theodorus ab etwa dem Jahr 300. Sie zählen zu den eindrucksvollsten Zeugnissen der frühchristlichen Antike. Ornamente, Menschenfiguren wie der Gute Hirte, Tiermotive vielerlei Art wie etwa der Kampf eines Hahns mit einer Schildkröte, der den ewigen Kampf zwischen dem Licht (Hahn) und dem Schatten (Schildkröte) symbolisiert. Auffallend auch die Szenerie um den Propheten Jonas, der von einem Meeresungeheuer ausgespuckt wird, dann daneben in einer Laube liegt und von vielerlei Meeresgetier und Fischerszenen umgeben ist. 1908 hat man bei Entwässerungsarbeiten diese

Bodenmosaiken des Doms entdeckt. Auch in Grado werden ab dem 4. Jahrhundert die ersten christlichen Kirchen errichtet: etwa eine kleine, dem heiligen Petrus geweihte Basilika, über der dann ab 579 ein Neubau errichtet wurde, geweiht den Erzmärtyrern von Aquileia, Hermagoras, Fortunatus und Euphemia, also die heutige Basilika Sant'Eufemia, die die Altstadt so wunderbar prägt. Es ist die Kanzel in dieser Kirche, die heute noch Zeugnis ablegt von der Vielfalt kultureller und geschichtlicher Verknüpfungen: Säulen aus der Spätantike, Kapitelle wahrscheinlich aus dem sechsten Jahrhundert, die Basen romanisch, der zentrale Korpus aus dem 10. Jahrhundert mit Evangelistensymbolen, die an die Kanzel von San Marco in Venedig erinnern, die Kuppel im maurisch-gotischen Stil. Vermutlich wurde diese eigenwillige Kanzel um 1200 aus diesen verschiedenen Bauteilen zusammengesetzt.

Aquileias Stern erlischt durch die Einfälle der Hunnen und der Ostgoten, und im Jahr 568 – kurz nachdem die Bischöfe von Aquileia den Titel Patriarch angenommen hatten – erfolgt die Eroberung durch die Langobarden. Die christliche Gemeinde flieht nach Grado. In der Folge gab es zwei Patriarchate, ein dem römischen Kaiser verbundenes in Grado („Aquileia Nova“), das Mitte des 15. Jahrhunderts nach Venedig verlegt wurde; und ein schismatisches, langobardisches in Aquileia, das in der Folge in Cormons, Cividale und Udine residierte. Auch nach Beendigung der kirchlichen Spaltung bleiben beide Patriarchensitze bestehen. Aber die Bedeutung von Aquileia und Grado schwand mit diesen Entwicklungen dahin. Als jedoch im 11. Jahrhundert Patriarchen aus deutschen Adelsgeschlechtern in Aquileia Einzug hielten, begann eine neue Blütezeit. Der Dom wurde in wesentlichen Teilen neu gebaut. 65,50 Meter lang, 30 Meter



Die Basilika Sant'Eufemia ist stilistisch von der Vielzahl kultureller und historischer Verknüpfungen geprägt. Auf dem Glockenturm steht der Erzengel Michael als Windfahne.

Einige der Säulen der dreischiffigen Basilika stammen aus römischen Gebäuden. Die Kanzel mit der Kuppel im maurisch-gotischen Stil wurde um 1200 aus verschiedenen Bauteilen zusammengesetzt.

breit und 23 Meter hoch – solche Dimensionen sind in dieser Zeit außergewöhnlich. Die gotischen Bögen des Langhauses ließ der Patriarch Marquard von Randeck im 14. Jahrhundert errichten, die Säulen sind Spolien, also wiederverwendete Säulen aus römischen Bauten. Die deutschen Kaiser verliehen den Patriarchen Rechte als weltliche Herrscher. Erst mit 1420 endete der Patriarchenstaat, Venedig konnte wesentliche Teile erobern.

Von den prächtigen Bauten Aquileias ist wenig erhalten geblieben. Aber der Dom, das Mausoleum und Ausgrabungsstätten wie das Forum sind kulturhistorische Anziehungspunkte der Sonderklasse – und auch von der UNESCO als Weltkulturerbe-Stätten geadelt. Nach wie vor wird bei den Aus-

grabungsstätten Neues entdeckt, zuletzt ein römisches Theater, zwischen dem Forum und den Thermen gelegen.

Grado war im Mittelalter mit dem wieder erblühten Aquileia verfeindet. Als 1451 der Patriarch von Grado nach Venedig zieht, blieben Verbindungen zur Serenissima zwar vorerst erhalten, aber die zeigte wenig Interesse. Und so war der Ort bald wieder kaum mehr als ein Fischerort. Die Kirchen verfielen, Kunstschätze wurden geplündert. Mit dem Ende der Republik Venedig, erzwungen von Napoleon im Frieden von Campoformido 1797, wurde Grado Teil der österreichisch ungarischen Monarchie – abgesehen von einem weiteren kurzen napoleonischen Zwischenspiel. Es dauerte aber bis zum 19. Jahrhundert, bis

Grado wiederentdeckt wurde, allerdings in ganz anderer Art. Schon 1850 gab es am Strand die ersten Umkleidekabinen, Grado wurde Teil der „österreichischen Riviera“. 1873 diagnostizierte der Florentiner Kinderarzt Giuseppe Barellai, dass Luft, Sand und Meer in dieser Lagune besonders heilkräftige Wirkung hätten. Und so dauerte es nicht lang, bis Hotels, Parks und Restaurants entstanden. 1892 eröffnete Kaiser Franz Josef I. persönlich die Stazione di Cura e Bagni, die Kur- und Badeanstalt. Eine schmiedeeiserne Tür im Zaun zum Strand trägt die Initialen FJ und war des Kaisers privater Zugang zum Meer. Die Tür lässt sich auch heute noch finden, wenn man – wie einst der Kaiser – vom Hotel Villa Erica zum Strand geht.



Der österreichische Künstler Josef Maria Auchentaller (1865 – 1949) lebte und arbeitete ab 1903 in Grado.



Auchentallers Frau Emma gründete ab 1904 die Pension „Fortino“, die großen Anteil am touristischen Aufschwung Grados hatte. Heute finden sich darin Privatwohnungen.



Ein Werbeplakat für Grado aus dem Jahr 1906 ist berühmt geworden.

Zwei weiß gekleidete Frauen im Vordergrund, hinten Strandleben und das Meer. Der Inbegriff des Sommergefühls. Josef Maria Auchentaller hatte das Plakat gestaltet, ein bekannter Künstler der Wiener Secession. Er wurde allerdings nie ein „Star“ wie Gustav Klimt, Kolo Moser oder Josef Hoffmann. Denn 1903 übersiedelt er mit seiner Frau von Wien nach Grado. Emma Auchentaller eröffnete 1904 die Pension „Fortino“, auf dem Platz der ehemaligen napoleonischen Bastion am Meer. Groß wurde der Anteil der Pension am touristischen Aufschwung Grados nach der Jahrhundertwende. Einige Künstlerkollegen Auchentallers wie zum Beispiel Otto Wagner waren hier ebenso zu Gast wie viele Erholungssuchende des Wiener Bürgertums.

Während seine Frau die Pension zu großer Beliebtheit führte, widmete sich Auchentaller seiner künstlerischen Arbeit. In Wien geriet er – der vor der Übersiedlung nach Grado als Mitglied der Sezession enorme Erfolge gefeiert hatte - immer mehr in Vergessenheit. Doch wegen seiner verwandtschaftlichen Beziehungen zu den Familien Scheid und Thonet entwarf er zahlreiche Arbeiten für diese Firmen. Georg Adam Scheid, Eigentümer einer florierenden Schmuckfabrik, war sein Schwiegervater. Vielfältige, kreative Entwürfe hat Josef Maria Auchentaller für Broschen, Anhänger, Schmuck- und Pillendosen etc. geliefert, viele wunderschön ausgeführte Schmuckobjekte sind so entstanden.

Als Maler interessierten Auchentaller in seiner Lebensphase in Grado vor allem Portraits und Landschaften. Die Lagune, die Kir-

chen, die Häuser von Grado hielt er ebenso fest wie er seine Frau und seine Kinder portraitierte. Seine Plakatentwürfe atmeten weiter den Geist des Jugendstils, nicht nur das berühmte Grado-Plakat, auch die Entwürfe für verschiedenste Produkte des täglichen Gebrauchs.

Im Ersten Weltkrieg wurde das „Fortino“ von italienischen Behörden beschlagnahmt, doch 1919 bekamen die Auchentallers es zurück. 1942 wurde die Pension „Fortino“ geschlossen. Während des Zweiten Weltkriegs errichteten die Engländer auf dem „Fortino“ eine Radarstation, bei ihrem Rückzug sprengten sie den obersten Stock. Emma Auchentaller starb 1945, Josef Maria Auchentaller im Jahr 1949. Heute finden sich in dem wieder hergestellten Gebäude gefragte Privatwohnungen. Emma Auchentaller hatte 1905 auch eine Insel in der Lagune von

Die Lagune von Marano.
Foto: Stefano Zanini.



Josef Maria Auchentaller malte gerne das Farbenspiel der Lagune von Grado.

Grado gekauft, mit dem Motorboot etwa 30 Minuten entfernt. Diese Insel Morgo ist etwa 100 Hektar groß. Dort wurde der „Peterhof“ gebaut und Landwirtschaft betrieben, hauptsächlich zur Versorgung der Pension Fortino. Der Peterhof ist heute eine Ruine.

Wer heutzutage entspannte Tage auf einer der Laguneninseln verbringen will, kann sich in einem Casone einquartieren, einem der ehemaligen Fischerhäuser, die saniert wurden und nun als Wochenend- und Ferienhäuser genutzt werden. Aber auch per Schiff ist die Lagune ein Erleb-

nis. Motorboote, Hausboote, Ausflugsschiffe tuckern durch das Netz der Kanäle und peilen verschiedene Inseln an (von den Gradesern *mote* genannt), zum Beispiel die Isola di Anfora und die Isola Ravaiana wegen der dortigen Trattorie. Das Farbenspiel zu den unterschiedlichen Tages- und Jahreszeiten, die wechselnde Wirkung von Ebbe und Flut - die Lagune ist ungemein wandelbar. Möwen, Reiher, Stockenten, Seeschwalben – insgesamt über 200 Vogelarten leben hier. Es wundert nicht, dass diese nördlichste Lagune im Mittelmeer die schönste genannt wird.

Östlich von Grado locken auch die Naturparks *Valle Cavanata* und *Riserva Naturale della Focella dell'Isonzo*. Hier wurden Pferde aus der Camargue angesiedelt, die in diesem feuchten Grasland mit seiner enormen Artenvielfalt einen malerischen Blickfang bieten.

Im Westen von Grado geht die Lagune in die von Marano Lagunare über. Dort gibt es weniger Inseln, aber trotzdem ist das Ambiente faszinierend. Der Naturpark an der Mündung des Flusses Stella, *Riserva naturale regionale Focci dello Stella* lässt sich nur mit einem Ausflugsschiff erkunden.



Absenkbares Fischernetz in einem Mündungsarm des Flusses Stella.



Der Hauptplatz von Marano Lagunare wird *granda* genannt, der *Torre millenaria* dominiert die Lagunen- und einstige venezianische Festungsstadt.

Auch hier stehen die mit Schilf gedeckten *casoni* idyllisch zwischen Gebüsch und Bäumen, auch hier ist „Birdwatching“ ein Erlebnis. Schwäne ziehen lautlos ihre Spuren im Wasser, ohne sich von den hektischen Haubentauchern stören zu lassen. Auf den *briccole*, den Pfählen, sonnen sich Möwen. Der Risorgive-Fluss Stella, der nur wenige Kilometer landeinwärts aus Quellen, den risorgive, entspringt, bringt eine große Menge von Süßwasser in diesen Lagunenteil, ein in der Adria einzigartiges Phänomen. In einem Mündungsarm der Stella ist auch das riesige Senknetz interessant, ein *bilancione* genanntes Fischernetz, das von einem Elektromotor gesenkt und dann wieder aus dem Wasser gehoben wird, ein System des Fischens mit langer Tradition.

Dieses Naturschutzgebiet gehört zum Ort *Marano Lagunare* und ist ebenso wie sein Gegenstück, das Schutzgebiet *Valle canal novo* aus einer Zusammenarbeit der Gemeinde mit dem WWF entstanden. Es lässt sich zu Fuß entdecken,

über die kleine Brücke bei der alten Fischhalle, dann noch ein paar Schritte nach rechts und schon ist der Eingang dieses Schutzgebietes erreicht. Ein Besucherzentrum gibt Basisinformationen, dann steht dem Erforschen dieser Wasser- und Vogelwelt nichts mehr im Weg.

Die Entstehung von Marano Lagunare ist verbunden mit dem 181 v. Chr. gegründeten Aquileia. Der Namen des Ortes leitet sich vom Namen einer der römischen Familien ab, die in die Gegend geschickt worden waren, um das Territorium zu verwalten. So wurde aus „Mario“ erst „Mariano“ und dann „Marano“, das Wort „lagunare“ kam später dazu, um den Ort von namensgleichen Ansiedlungen zu unterscheiden. Der Patriarch Popone ließ Marano zur Festung ausbauen. Von etwa 1420 an war Marano unter venezianischem Einfluss, 1542 wurde es endgültig Teil der Republik Venedig. Das österreichische Kaiserhaus gab Marano für eine ungeheure Geldsumme auf. Allerdings bauten die

Habsburger daneben die kleine Festung *Maranutto*, um doch einen Teil der Kontrolle zu behalten und Wegzölle einzuheben. Im 16. und 17. Jahrhundert war Marano dann außer Venzone und Monfalcone die dritte wichtige Festung, die die Sicherheit der Serenissima garantieren sollte, auch gegen die Türken.

Se Venessia no la fussi, Maran saria Venessia. Wenn es Venedig nicht gäbe, Marano wäre Venedig. So lautet ein von den Maranesen gerne zitierter Satz. Denn nicht nur der maranesische Dialekt hat sich viel Venezianisches erhalten, die malerische Altstadt ist auch davon geprägt. Der *Torre millenaria*, der Tausendjährige, dominiert den *granda* genannten Hauptplatz, daneben die *Loggia maranese*, gegenüber der *Palazzo dei Provveditori*, der errichtet wurde bald nachdem Marano zur Republik Venedig gekommen war. Auch die Brunnen und die Gässchen sind lauter Zeugen des für Marano „goldenen venezianischen Zeitalters“.



Die Fischer von Marano Lagunare beliefern Restaurants im In- und Ausland. Die Interessenten kaufen entweder direkt von den Fischerbooten oder im neuen Fischmarkt.

Im Museo della Laguna finden sich Zeugnisse erster Besiedlung der Gegend aus der Jungsteinzeit. Ein vorgeschichtliches Grab barg ein junges Mädchen, gebettet auf Muscheln, den Symbolen für die Wiedergeburt. Schon im 4. und 5. Jahrhundert wurde Keramik aus Brennöfen der Gegend bis an die Donau transportiert. Ein mittelalterliches Schwert ist von Fischern in einem Netz aus dem Schlamm der Lagune gezogen worden. Die Fischer von Marano stoßen immer wieder auf Fundstücke,

die Archäologen in Begeisterung versetzen.

Marano Lagunare hat sich zwar durch den aufstrebenden Tourismus sehr gut entwickelt. Aber selbst zur Hochsaison ist es nicht so überlaufen wie manch anderer Küstenort. Der Hafen mit den Fischerbooten und Schiffen ist überraschend groß. Marano ist das Fischereizentrum Friauls. Die neue Fischhalle ist eine der größten an der ganzen oberen Adria. Die Fischerei am Meer und in der Lagune sowie die Fischzucht in

Aquakulturen sind es, die dem Ort das wirtschaftliche Leben geben. Die alte Fischhalle, die *Pescheria Vecchia*, wird jetzt für Veranstaltungen genützt, wie zum Beispiel bei der *Festa dei Fasolari* (*Fasolari* sind besonders wohlschmeckende Herzmuscheln). Beliebte Volksfeste, die tausende Besucher anziehen, sind auch Mitte Juni die *Festa di San Vito* mit einer schönen Schiffsprozession und besonders *La Triennale*, bei der Marano alle drei Jahre am 15. August zu Ehren der Madonna ausgiebig feiert.

Marano ist mit der Geschichte von *Lignano* eng verbunden. Lignano war bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts ein kleines Fischerdorf, die Halbinsel war fast vollständig von einem Pinienwald bewachsen. In dem noch erhaltenen Rest dieses Pinienwaldes erinnert übrigens die kleine Kirche *Santa Maria al Mare* an vergangene Zeiten. Sie wurde entsprechend einer *chiesetta* aus dem 15. Jahrhundert, die ursprünglich im nahen Ortsteil *Bevazzana* stand und einer der ältesten Bauten der Gegend war, in den 1960er Jahren wieder aufgebaut.

Dokumente berichten, dass 1813 lediglich 70 Personen auf der Halbinsel von Lignano lebten inklusive der dort stationierten Soldaten. Seit dem Bau einer kleinen Kaserne der Zollbehörde *Guardia di Finanza* am Ende des 19. Jahrhunderts kam über die Anlegestelle der Schiffe von und nach Marano mehr Leben in diesen östlichen Teil der Halbinsel von Lignano.



Die erste hölzerne Terrazza al Mare in Lignano wurde 1923 gebaut.



Die neue Terrazza präsentiert sich heute in ihrer charakteristischen Form als Betonbau, sie wurde nach einem Architekten-Wettbewerb 1973 fertiggestellt.

Auf Booten von Marano kamen am 11. April 1903 auch jene Vertreter örtlicher Behörden, die den Grundstein für die erste Badeanstalt von Lignano legten. Damals war Lignano nur per Boot zu erreichen. Die Straßenverbindungen wurden erst mit dem Bau der ersten Hotels in Angriff genommen. Von den schönen Villen, die rund um 1910 gebaut worden sind, stehen ja nur noch wenige. Der Erste Weltkrieg brachte den Badetourismus zum Erliegen. Wirtschaftlich half dem Ort vorerst die Versorgung der italienischen Truppen. 1917 allerdings stießen die österreichischen Truppen auch nach Lignano vor und es gab viele Zerstörungen. Ein markantes Beispiel der Kriegshandlungen fand sich viele Jahre später: 1962 wurde im Meer vor der Tagliamento-Mündung bei Lignano-Riviera das Wrack des U-Bootes S.M.U20 geborgen. Dieses U-Boot der k.& k. Marine war 1916 in Pola vom Stapel gelaufen und wurde im Juli 1918 beim Aufladen der Akkumulatoren von einem italienischen U-Boot versenkt. Der Turm von U

20, der Anker und etliche Fotos von der Bergung sind übrigens im Heeresgeschichtlichen Museum in Wien ausgestellt.

In den 1920er-Jahren gab es in Lignano neue touristische Initiativen. 1935 wurde Lignano zum Kurort erklärt. Doch der Zweite Weltkrieg brachte den nächsten Rückschlag. Im September 1943 begann die Besetzung Lignanos durch die deutschen Truppen, vorwiegend österreichische Soldaten. Im Herbst 1944 landeten in Lignano weitere etwa 100 Soldaten der sich zurückziehenden deutschen Armee. Im April 1945 fing die Flucht aus Lignano an. Zwischen 27. und 28. April fand die größte Landung der deutschen Armee statt: Etwa 14.000 österreichische Soldaten versuchten an Bord von dutzenden Schiffen und Booten sich der Küste zu nähern, in der Hoffnung, den Tagliamento hinauffahren zu können, um heimzukehren. Von Ancona aus starteten etwa 50 Flugzeuge der amerikanischen Luftwaffe und überflogen die deutschen Schiffe. Diese Machtdemonstration genügte, die Soldaten

ergaben sich den Partisanen und den alliierten Truppen, die sich an der Küste befanden. Es heißt, die österreichischen Soldaten in der deutschen Uniform hätten mit der Bevölkerung ein sehr gutes Verhältnis gepflegt. Das prägt wohl und bleibt erhalten für Urlaube der folgenden Jahrzehnte.

Dem Aufschwung des Ortes mit seinen neun Kilometern goldenen Sandstrands, *sabbia d'oro*, stand nichts mehr im Wege. In Luftaufnahmen aus den 1950er-Jahren sind schon der *Faro rosso*, der rote Leuchtturm, und sein Steg zu sehen. 1959 wurde Lignano eigenständige Gemeinde, zuvor gehörte der Ort zur Gemeinde Latisana. Die erste hölzerne *Terrazza al mare* wurde 1923 gebaut, sie prägte das Strandbild bis in die 1960er-Jahre. Erst in den 1970er-Jahren wurde sie nach einem Architekten-Wettbewerb durch den Betonbau ersetzt. In den 1950er Jahren entstand Lignano Pineta. 1953 wurde Marcello D'Olivo mit der Planung einer neuen „Gartenstadt“ beauftragt. D'Olivo war 1921 in



Neun Kilometer Strand mit goldenem Sand, *sabbia d'oro*, sind in Lignano rund ums Jahr Erholungsraum.

Der Architekt Marcello D'Olivo entwarf 1953 die „Chiocciola“ von Lignano Pineta.

Udine geboren, hatte in Venedig Architektur studiert und zählt zu den wichtigsten Vertretern der italienischen Nachkriegsarchitektur. In dreijähriger Planungsarbeit konzipierte er den Grundriss einer Spirale. Was sich nicht nur aus seiner Liebe zu Mathematik ableitete, sondern auch mit seiner Bewunderung für den großen amerikanischen Meister der Modernen Architektur Frank Lloyd Wright zu tun hatte. Etwa zur selben Zeit entstand Wrights schneckenförmiger Bau des Guggenheim-Museum in New York. „Organisches Bauen“, nannte Wright diesen Stil, D'Olivo suchte wie er die Unterschiede zwischen Architektur und Natur zu überwinden. „Wir haben vergessen die Natur zu beobachten und die Lehren daraus zu ziehen“, schrieb D'Olivo. Und so wurde aus Lignano Pineta ein städtebauliches Vorzeigeprojekt, das bald *Chiocciola*, die Schnecke, genannt wurde. In der Mitte die *Piazza Rosa dei Venti*, der Platz der Windrose, rundum die Straßen heißen Arco, also Bogen, das Zentrum mit den Lokalen und

Geschäften in Richtung Meer wird *Treno*, der Zug, genannt. Auch einige der Villen entlang des Meeres entstanden nach Olivos Entwurf. Es heißt, er habe auch Ernest Hemingway seine Planung der „Schnecke“ erläutert. Der amerikanische Autor war schon im Ersten Weltkrieg als Freiwilliger in der Gegend und hat dies literarisch in zwei Büchern verarbeitet. ⁽²⁾ Später liebte er es in den Lagunen des Veneto und des Friaul auf die Jagd zu gehen, etwa mit seinem friulanischen Freund Carlo Kechler und dem Baron Raimondo Franchetti. Bei dieser Gelegenheit soll Hemingway Lignano „das Florida Italiens“ genannt haben. 1953 habe er von Lignano Pineta auch ein Grundstück geschenkt bekommen, damit er sich ein Sommerhaus bauen könne, steht in diversen Chroniken. Aber Hemingway sei danach nie mehr gekommen. Trotzdem ist er bis heute in Lignano präsent. Ein Park in Lignano Pineta ist jedenfalls nach ihm benannt. Es heißt, Hemingway habe hier begonnen an seinem Roman „Über

den Fluss und in die Wälder“ zu schreiben. Darin erzählt er von einem alten Oberst, der den Ersten und den Zweiten Weltkrieg zum Teil in Friaul Julisch Venetien erlebt hat und sich nun in eine junge, venezianische Contessa verliebt. Immer wieder wird in dem Text der Krieg reflektiert, doch am Anfang und am Ende schildert Hemingway jeweils eine Entenjagd, wie er sie selbst in der Lagune so liebte. Wer in Lignano-Riviera, wo der Tagliamento ins Meer mündet, ganz früh am morgen spazieren geht, kann erahnen welche Atmosphäre den Dichter, der 1954 den Literatur-Nobelpreis erhielt, einst gefesselt haben mag.

(2) Ernest Hemingway: In einem anderen Land. Deutsche Ausgabe: Hamburg, Rowohlt 1930. Neu aufgelegt: Rowohlt Taschenbuch 1999.
Ernest Hemingway: Über den Fluss und in die Wälder. Übersetzt von Annemarie Horschitz-Horst. Hamburg, Rowohlt 1951. Neu aufgelegt: Rowohlt Taschenbuch 2003.

Der Zauber der Berge

W

Die Julischen Alpen, die Karnischen Alpen und die Friauler Dolomiten – sie fassen Friaul Julisch Venetien ein mit schroffen Bergspitzen genauso wie mit sanften Hängen, mit engen Schluchten und mit abwechslungsreichen Tälern. Bis über 2700 Meter ragen die höchsten Gipfel auf. Besonders eigenwillig und reizvoll präsentiert sich dieser südliche Teil des Alpenbogens.

Wer den Zauber der friulanischen Bergwelt entdecken will, muss hoch hinauf. Aber um die Neugierde auf die Urtümlichkeit Karniens zu entfalten, bietet sich zuvor Tolmezzo als Einstiegsdroge an, und zwar besonders das Museo Carnico delle Arti e Tradizioni, das Karnische Museum der Volkskunst und Traditionen im Palazzo Campeis. Hier ist viel über das einstige Leben in Karnien zu erfahren, zahllose Alltagsgegenstände, vom Kupfertopf bis zum Holzlöffel, vom Apfelpflücker bis zum Heurechen, Einrichtungen von Küchen, Zimmern und Werkstätten sind ausgestellt.



Spektakulär sind die Felsformationen in den Friauler Dolomiten. Der Naturpark zählt seit 2009 zum UNESCO Welterbe.
Foto: Luciano Gaudenzio.



Beschäftigung. Das Leinen wurde in Linussios 300-Hektar-Betrieb in San Vito al Tagliamento angebaut und das Garn in den umliegenden Orten gesponnen. Mitte des 18. Jahrhunderts in Tolmezzo mehr als vierzigtausend Stoffballen pro Jahr zu erzeugen und auf die europäischen Märkte zu bringen, war zweifellos eine beachtliche Leistung. Ein paar Kilometer von Tolmezzo entfernt in Villa Santina führt übrigens die Weberei „Carnica Arte Tessile“ die Textiltradition weiter.

Der Unternehmer Linussio stammte aus Paularo. Dieses malerische Dorf ist zu erreichen, wenn man von Tolmezzo aus erst das Tal des Flusses But entlangfährt und kurz vor Zuglio (das einstige römische Julium Carnicum) nach rechts in das Tal des Chiarsò einbiegt. Die Landschaft

wird immer idyllischer. Kurz vor Paularo liegt auf einer Bergkuppe der Ort *Dierico*. Dort lässt sich in der Kirche S.Maria Maggiore einer der schönsten Renaissance-Altäre Karniens bewundern. Von der alten Kirche hat nur die Apsis das Erdbeben von 1976 überlebt, dort steht der wunderschöne Schnitzaltar von 1522 des Bergamaskers Antonio Tironi. Künstler aus der Gegend von Bergamo bei Mailand haben im 16. Jahrhundert die Schnitzkunst im Friaul mitgeprägt. In drei Ebenen sind die Heiligenfiguren mit der Madonna in der Mitte angeordnet, jede einzelne ganz fein gearbeitet. Der vergoldete Altar leuchtet eindrucksvoll.

Zum wirtschaftlichen Aufschwung Tolmezzos hat im 18. Jahrhundert ein Mann namens Jacopo Linussio maßgeblich beigetragen. Es heißt, er sei der erste Unternehmer Karniens gewesen. Und er sei auch der erste Unternehmer in Europa gewesen, der die Heimarbeit für Frauen ermöglicht hat. Linussio, der in seiner Jugend im kärntnerischen Villach die Verarbeitung von Wolle und Leinen erlernt hatte, brachte mit seinen Textilfabriken in Tolmezzo und in Moggio eine große Tradition der Textilkunst auf den Weg. Die „Tessitura Linussio“ galt als die größte in Europa, bis zu 30.000 Menschen fanden

Die Ortschaft Dierico gehört zur Gemeinde Paularo. In der Kirche S.Maria Maggiore ist einer der schönsten Schnitzaltäre Karniens aus dem 16. Jahrhundert zu finden.





Der Ort Paularo, im Val Chiarsò gelegen, ist bekannt für seine Palazzi, wie zum Beispiel den auf der Grafik dargestellten Palazzo Mocenigo-Linussio-Fabiani, einst auch ein Wohnsitz eines Teils der Familie des Textil-Unternehmers Linussio.

Kaum zwei Kilometer weiter liegt das Ortszentrum von *Paularo*. Der Ort ist bekannt für die prächtigen Palazzi, die kaum jemand in dieser einschichtigen Berggegend so erwartet. Gleich links hinter der Brücke liegt der alte Ortsteil Borgo S. Antonio und dort steht einer dieser Bauten, der Palazzo Calice-Screm aus dem 16. Jahrhundert. Die Familie Calice betrieb einst für Venedig hier die Waldwirtschaft. Die Hoffassade des Palazzo fällt auf mit ihren schönen Bogen-gängen. Die Straße daneben steigt steil an hinauf auf den Hügel, auf dem die im späten 18. Jahrhundert errichtete Pfarrkirche S. Vito steht. Von hier aus hat der Besucher einen schönen Blick über Paularo und entdeckt noch zahlreiche andere Palazzi, die das Ortsbild prägen. Einen besonders markanter steht auf einem Hügel nebenan: der Palazzo Calice-Valesio. Ein mächtiger L-förmiger Bau, von einer hohen Mauer umgeben, zwischen dem 15. und dem 17. Jahrhundert errichtet.



Das Val Pesarina wird auch das „Tal der Zeit“ genannt, denn jahrhundertlang wurden hier Uhren erzeugt. Rechts die riesige Kalenderuhr an einer Hausfassade im Ort Pesariis. Der längste Zeiger zeigt Tag, Monat und Sternzeichen, die untere kleine Scheibe den



Mondstand und den Wochentag, die Scheibe mit dem gelben Feld die Zeit zwischen Sonnenauf- und untergang. Diese Uhr ist Teil eines „Uhren-Rundgangs“ durch Pesariis mit zwölf ganz verschiedenen Uhren. Foto: Ulderica Da Pozzo.

Die Landstrasse durch die Berge führt nun in Richtung Westen und ist auch bei Zweiradfahrern aller Art beliebt, den motorisierten und denen, die auf Muskelkraft vertrauen. Auch die Profiradrennfahrer des Giro d'Italia kommen hier immer wieder durch. Paularo 648 Meter Seehöhe, Ligosullo 950 Meter, Treppo Carnico 671 Meter, Paluzza 605 Meter, danach hinauf über 1000 Höhenmeter auf den Monte Zoncolan – das geht schon in die Muskeln!

Wer danach wieder unten im Tal des Flusses Degano gelandet ist, ist einem anderen reizvollen Tal schon ganz nah: dem *Val Pesarina*. Die Orte in diesem Tal sind malerisch und urtümlich: Prato Car-

nico, Pieris, Osais und vor allem Pesariis. Der Campanile von Prato Carnico ist so schief wie eine alpine Antwort auf den Turm von Pisa. Der Boden hat sich im Lauf der Jahrhunderte gesenkt, auch beim Erdbeben von 1976. Weiter das Val Pesarina hinauf in Richtung Pesariis zeigen Uhren an vielen Hausfassaden an, dass sich hier lange alles um die Zeit gedreht hat. Am kleinen Parkplatz gleich links nach dem Ortsbeginn von Pesariis steht eine riesige Klappzahlen-Uhr. Also eine Uhr, bei der an Stelle eines Ziffernblattes die Ziffern der Stunden und Minuten auf Tafeln gedruckt sind,

die wie die Seiten eines Buches umklappen. Zum Uhrenmuseum sind es nur ein paar Schritte, dort sind Klappzahlen-Uhren in vielen Varianten ausgestellt, die ältesten aus den 1930 Jahren. „Der Typus der Klappzahlen-Uhr wurde hier in Pesariis von der Firma Solari erfunden!“, berichtet der Kustos des Museums. Von dem entlegenen friulanischen Tal in die ganze Welt führte der Siegeszug dieser Uhrenform. Kaum zu glauben, aber wahr! Doch die Geschichte der Uhrenerzeugung im Val Pesarina beginnt viel früher, schon im 18. Jahrhundert. Mangels anderer Arbeitsmöglichkeiten gab es bereits damals Emigration, etwa in den deutschen Schwarzwald oder



Die Glockenspieluhr vor der Kirche aus den 1950er Jahren: mechanische Hämmer schlagen auf 11 verschiedene Glocken. Jede volle Stunde und die Viertelstunden werden auf separaten Glocken geschlagen. Auf einer kleinen Trommel sind Löcher vorgestanz, so werden die Hämmer entsprechend den Tönen eines Marienliedes in Bewegung gesetzt.

auch nach Böhmen, wo die Erzeugung von Wanduhren heimisch war. Die Emigranten aus dem Val Pesarina brachten die dort erworbenen Kenntnisse mit nach Hause. „Il pesarino“, die aus Eisen gefertigte Wanduhr, entstand auf dieser Basis.

Ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts war die Uhrenerzeugung im Val Pesarina ein Privileg der Familie Solari. Wanduhren und



Turmuhren waren zuerst ihre Spezialität. Zum Beispiel stammt die Uhr am berühmten Uhrturm von Udine von Solari. Die kreativen Uhrmacher des Val Pesarina entwickelten die Mechanismen ihrer Uhren immer weiter und wurden für ihre Produkte rund um die Welt berühmt. In den 1930er Jahren entstanden die ersten Uhren ohne Zeiger und auch die erwähnte Klappzahlen-Uhr wurde



Die Marienprozession „Madonna di Culzei“ findet am 15. August statt, allerdings nur alle fünf Jahre.

erfunden. In vielen Varianten wurde sie erzeugt. Es gab Zeiten, da war kaum ein Bahnhof, später auch kaum ein Flughafen in Italien ohne Solari-Zeitanzeige. Im Ort wurde ein Spazierweg der Uhren eingerichtet. Eine Sonnenuhr, eine Schachbrettauhr, eine Planetenuhr, eine Wasseruhr, die Uhr vor der Kirche mit dem Glockenspiel. Ein echtes Solari-Kunstwerk: Jede volle Stunde und die Viertelstunden werden auf jeweils separaten Glocken geschlagen.

Alle fünf Jahre am 15. August findet hier eine Marienprozession „Madonna di Culzei“ statt (zuletzt 2012). Sie hat ihren Namen von dem Ortsteil Culzei ein paar Kilometer weiter hinten im Tal. Dort hatte die Bevölkerung von Pesariis eine Kapelle errichtet zum Dank



Der Stausee von Lumiei, wenige Kilometer vor Sauris, wurde in den 1940er Jahren errichtet. Die Staumauer mit 130 Metern Höhe war damals die höchste in Europa.

an die Madonna für den glimpflichen Ausgang lebensgefährlicher Geschehnisse im Jahr 1944. Da war zu Weihnachten eine Einheit von kosakischen Soldaten nach Pesariis gekommen und hatte die männlichen Bewohner zur Erschießung zusammengetrieben. Die Kosaken waren ja von Nazi-Deutschland zur Partisanenbekämpfung angeworben worden. Den Beteuerungen des Pfarrers, es gäbe hier keine Partisanen, war es zu verdanken, dass die Kosaken von den Erschießungen Abstand nahmen. Alle Bewohner des Ortes waren überzeugt, dass die Rettung nur durch die Gebete an die Madonna möglich wurde. Deshalb die Kapelle in Culzei, deshalb die Prozession.

Die Luftlinie vom Val Pesarina hinüber ins Val Lumiei wäre ja

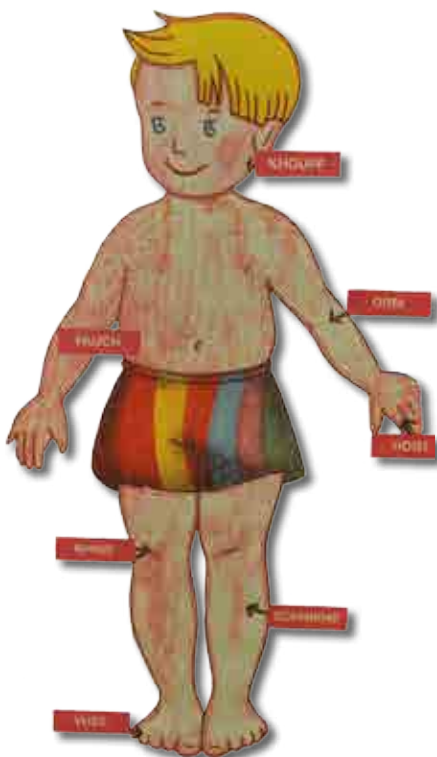
theoretisch gar nicht lang. Aber beim Weg dorthin ist von Luftlinie keine Rede, er führt entweder über Sträßchen, die ihren Namen kaum verdienen mit riesigen Umwegen Richtung Westen. Oder es geht bequemer wieder hinunter ins Tal des Tagliamento und dort weiter von Villa Santina bis Ampezzo. Für das Erleben des Lumiei-Tales mit dem Ort Sauris führt die Straße dann aber wieder steil bergan. Unzählige Kurven, fünf durch den blanken Felsen gehauene Tunnel, einer davon über 700 Meter lang. Kurz nach dem langen Tunnel liegt der Stausee von Lumiei. Die riesige Staumauer ist über 130 Meter hoch. Die Aussicht ist eindrucksvoll: Talabwärts die schmale Schlucht des Wildbachs Lumiei mit den furchterregend steilen

Felswänden, in Richtung Talchluss der türkisblaue Stausee. Die Staumauer wurde von 1941 an in nur sieben Jahren errichtet. Wegen des Zweiten Weltkrieges mangelte es an Arbeitskräften. Deshalb wurden für den Bau 300 neuseeländische Kriegsgefangene als Zwangsarbeiter eingesetzt. 21 Arbeiter kamen dabei ums Leben. Am 30. Mai 1948 wurde die Sperre als damals höchste Staumauer Europas eröffnet. Doch hier geschah auch Schmerzvolles, wie so oft beim Bau von Staumauern: La Maina, eines der zu Sauris gehörenden Dörfer, wurde geflutet, als der See gefüllt wurde. Etwa 60 Menschen mussten Haus und Hof verlassen und höher oben auf einem Hang neu beginnen.



Im Museum „S-Haus van der Zahre“ in Sauris di Sopra läßt sich viel über das karge bäuerliche Leben erfahren. Buchweizen, Gerste, Kraut, Saubohnen, Wild, das Fleisch der Haustiere – die Ernährung war stets einfach.

Bis *Sauris di Sotto*, also dem unteren Ort Sauris, sind es vom See nur noch wenige Kilometer, aber nach wie vor sehr kurvig angelegte Kilometer. Das Bergdorf auf etwa 1200 Meter Seehöhe präsentiert sich in der Sonne von seiner schönsten Seite. Noch etwas weiter liegt *Sauris di Sopra*, der obere Ort. In dem kleinen Volkskundemuseum lässt sich die saurische Sprache kennenlernen. Das Museum heißt „S' Haus van der Zahre“. Sauris / Zahre ist nämlich eine Sprachinsel. Die saurische Sprache, „de zahrar sproche“ ist eine südbayrische Mundart, mit kärntnerischen, tirolerischen und althochdeutschen Elementen, also Elementen jener Sprache aus dem 13. Jahrhundert, als Sauris gegründet wurde. Inzwischen sind allerdings auch romanische Elemente enthalten.



Der Künstler Giuseppe Barazzutti, 1890 in Gemona geboren, hat von 1920 bis 1922 zahlreiche Ansichten von Sauris und seinen Bewohnern gemalt.

Über Jahrhunderte war die Zahrer Sprache eine reine Sprechsprache, erst ab der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde geschrieben. Ein Beispiel gefällig? „Vöich der Göt-der-heare ist obegestign vame rösse mite za khlauban a kheirndle poan. Gott selbst ist

vom Pferd abgestiegen, um einen Kern Saubohnen aufzuheben. Göt-der-heare? Gott der Herr! Khlauban? Das Wort „aufklauben“ für aufheben ist ja in Österreich gebräuchlich. Die „poan“ sind die Bohnen, „vues“ ist der Fuß, „hont“ ist die Hand.



Sauris di Sopra mit der Kirche San Lorenzo: Hier sind die Winter streng und lang! Sauris ist mit etwa 1212 Meter Seehöhe die höchstgelegene Gemeinde Friauls.
Foto: Guerrino Crapiz, 1934.

Das Leben der Bewohner von Sauris war stets hart. Noch eine kleine Lektion in Saurisch: was auf italienisch „Io ho fame e sono stanco“ und auf deutsch „Ich habe Hunger und bin müde“ heißt, heißt auf saurisch „I on hunger unt i pin miede“. Unterhalb des Museums liegt auf einer Hügelkuppe die Kirche San Lorenzo mit einem prächtigen spätgotischen Schnitzaltar. Ein Michael Parth aus Bruneck hat ihn 1551 gefertigt. Und der Panorama-Blick auf die Berge rundherum ist auch nicht zu verachten. Die Kirche im unteren Ort Sauris di Sotto ist dem heiligen Oswald geweiht und birgt einen ähnlichen Schnitzaltar von Michael Parth. Nebenam im Pfarrhof lässt sich noch einen Blick ins Museo di S.Osvaldo, das Centro storiografico, machen, das auch viele Facetten der Geschichte von Sauris zeigt.

Die örtliche Küche ist berühmt für den geräucher-ten Schinken, den Speck, den Lardo, die Würste. Immer wenn im Juli die *festa del prosciutto* ge- feiert wird, herrscht in den Gassen des Ortes jede Menge Drängerei. Hungrig ist heutzutage noch nie jemand geblieben in den *Alpe Carniche*, den karnischen Alpen.



Von hohen Bergen umgeben waren Sauris und seine Bewohner sehr isoliert, erst die nach 1919 gebaute Strasse von Ampezzo hinauf erleichterte den Zugang.
Foto: Stefano Zanini.



Typisch für den Ort Andreis sind die Bauernhäuser mit den vorgesetzten hölzernen Balkonen.

Le Dolomiti friulane, die friulanischen Dolomiten, kennt nur, wer nach *Andreis*, Barcis und Erto e Casso hinaufgefahren ist. Wenige Kilometer hinter der Messerstadt Maniago führt die Straße bergauf entlang dem Fluss Cellina und dem Stausee Bacino di Ravedis, dann durch einen mehr als drei Kilometer langen Tunnel, ehe die Abzweigung nach Andreis erreicht ist. Der malerische

Ort liegt auf 455 Meter. Die typische bäuerliche Architektur der Gegend ist erhalten geblieben beziehungsweise nach dem Erdbeben von 1976 wieder errichtet worden. Die mehrstöckigen Häuser mit ihren Holzkonstruktionen vor der Fassade, das sind Galerien beziehungsweise Balkone mit Querlatten und steinernen Außentreppen, sind Kleinode ländlicher Baukunst.



Der Palazzo Centi in Barcis stammt aus dem 18. Jahrhundert. Ursprünglich von den Grafen Mocenigo (einer venezianischen Patrizierfamilie) errichtet, ging er dann in den Besitz der Familie Centi über und gehört heute der Gemeinde. Er ist das bedeutendste historische Bauwerk des Valcellina-Tales, ländliche Bauformen mischen sich mit Elementen der venezianischen Architektur.



Der alte Ortsteil von Erto im Valle di Vajont: Der Großteil der Häuser ist seit dem Bergsturz im Jahr 1963 verlassen. Aufschriften erinnern an die Katastrophe, die mehr als 2000 Menschen das Leben gekostet hat. Noch bis 1997 stritten Angehörige der Opfer mit Behörden und Verantwortlichen um Entschädigungen.

Weiter führt die Straße an den Lago di Barcis, einen in den 1950er Jahren angelegten Stausee, der ein beliebter Ausflugspunkt ist. Der Ort *Barcis* liegt auf 400 Meter Seehöhe. Gleich neben dem See ist der Palazzo Centi mit seinen markanten Steinbögen mehr als einen Blick wert.

Vom Lago di Barcis weiter den Flusslauf der Cellina hinauf tut sich rundum das fantastische Panorama der friulanischen Dolomiten auf, ein El Dorado für Wanderer und Bergsteiger. Im Flussbett der Cellina tummeln sich im Sommer immer etliche Badende.

Mit dem nächsten Abschnitt dieses Weges öffnet sich ein überaus

tragisches Kapitel der Gegend: Die Tragödie von *Vajont*.

9. Oktober 1963, kurz nach 22.30 Uhr. Ein riesiger Teil des Berges Monte Toc bricht ab, etwa 270 Millionen Tonnen Felsen rutschen mit etwa 90 Stundenkilometern in den darunterliegenden Stausee, viele Millionen Kubikmeter Wasser, Schlamm und Geröll werden Richtung Osten ins Valle di Vajont gepresst und in Richtung Westen über die Staumauer hinunter in das Piavetal im Veneto. Zahlreiche Orte werden ausradiert, 1917 Menschen sterben, allein 1450 davon in dem im Piavetal gelegenen Ort Longarone, 158 in den friulanischen Orten Erto e Casso im Valle di Vajont.

Noch heute ist der Abriss auf dem Monte Toc als blanke Felsenzone zu sehen. Das alte Erto ist größtenteils verlassen. Nur wenige Häuser sind restauriert, viele Bewohner sind in den weiter oben neu errichteten Ortsteil gezogen. Auf einem der leeren, alten Häuser steht geschrieben: *Dio ci salvi dai sciocalli del Vajont!* Herrgott, rette uns vor den Ausbeutern des Vajont! Ein Hinweis auf den Bau des Vajont-Staudammes als Ursache der Katastrophe von 1963. Mit dem Bau war in den 1950er Jahren begonnen worden. Eine riesige Staumauer von 264 Metern Höhe wurde in dem Tal an der Grenze zwischen Friaul und dem Veneto errichtet.



Die Fauna des Naturparks der Friauler Dolomiten ist überaus reich, auch der Steinbock fühlt sich hier über der Baumgrenze auf den almen und den steinigten Abhängen wohl. Foto: Luciano Gaudenzio.

Am Fuß des Monte Toc wurde für die Baustelle, den Stausee und nötige Strassen viel Material abgegraben. Was zur Folge hatte, dass an zwei Stellen schon 1960 kleinere Steinlawinen abgegangen waren. In den folgenden zwei Jahren zeigten sich auch oben am Berg immer mehr Risse, Warnungen von Geologen wurden lauter. Trotzdem wurde der Stausee sukzessive geflutet. Im Laufe des Jahres 1963 zeigten sich immer neue Risse am Monte Toc. Im September wurde deshalb ein Absenken des Wasserspiegels des Stausees angeordnet. Es half nichts mehr. Am Abend des 9. Oktober kam ein fahrender Gemüseverkäufer nach Erto: „Kauft nicht mehr viel! An der Strasse beim Monte Toc habe ich große Risse gesehen.....Flüchtet, flüchtet schnell!“ Zwei Stunden später brachte die Riesenlawine Tod und Verderben. All das ist dokumentiert im kleinen Museum in Erto. Auch, dass nach vielen Jahren Gerichtsverfahren die endgültige Entscheidung lautete: Die Katastrophe war nicht absehbar. Nur wenige Kilometer sind es von

Erto nach Casso hinauf. Auch hier sind viele der steinernen, alten Häuser verlassen. Ein neues Gebäude bietet einen Panoramablick auf die Zone, auf die vor gut 50 Jahren die Steinlawine in den Stausee niederging. Die Staumauer steht nach wie vor – ein Denkmal des Schreckens. Die friulanischen Dolomiten als regionaler Naturpark zwischen Tagliamento und Piave stehen in ihrem Reiz den Dolomiten im benachbarten Veneto und in Südtirol nicht nach. Die einzigartigen Naturschönheiten, die spektakuläre Formenvielfalt der Gipfel, Zacken, Wände und Felstürme waren 2009 ausschlaggebend für die Entscheidung der UNESCO, die Dolomiten in die Liste des Welterbes aufzunehmen, die weltweit höchste Anerkennung für eine Landschaft. Die Friulanischen Dolomiten gehören mit zu diesem Gebiet. Es ist eine Gebirgsregion, die auf einzigartige Weise auch den Blick in die Geschichte der Erde ermöglicht. Ein Paradies für Natur- und Berg-Liebhaber jeder Art.



Der Ort Casso ist ebenso wie Erto heute großteils ein Geisterort. Die beiden Orte wurden zwar von den Gesteins- und Wassermassen nicht so direkt getroffen wie andere kleine Orte des Gebietes, aber die Angst vor weiteren Felsstürzen ließ viele Menschen fort ziehen. Foto oben: Florence Zumello.



Der Bau des Vajont-Staudammes hatte ausgelöst, dass etwa 270 Millionen Tonnen Felsen des Monte Toc abbrachen und in den darunterliegenden, kurz zuvor gefluteten Stausee stürzten. 25 Millionen Tonnen Wasser schwappten über den Staudamm, die 160 Meter hohe Woge trieb einen Sturm vor sich her. Der Name des Berges hätte Warnung sein können: „Toc“ bedeutet „morsches, weiches Stück.“

Feste Feiern Traditionen



Von der Vielfalt des Landes in Landschaft und Kultur, in Vergangenheit und Gegenwart ist in dieser Zeitschrift nun schon unter den verschiedensten Perspektiven die Rede gewesen. Wer die Region verstehen und genießen möch-

te, dem geben die Friulaner auch die wunderbare Möglichkeit, das mit Hilfe ihrer traditionellen Feste zu tun. Wir laden nun hier ein zu einem Spaziergang durch einige der wichtigsten Höhepunkte im Jahreslauf.





Cividale steht am 6. Jänner ganz im Zeichen der Schwertmesse. Ein Diakon mit Schwert, Helm und Evangeliar macht während der festlichen Messe das Friedenszeichen für die anwesenden Gläubigen in Erinnerung an den mittelalterlichen Patriarchen Marquard von Randeck, der besonders um die Bedeutung von Cividale bemüht war. Nach der Messe zieht ein mittelalterlicher Umzug durch die Stadt, der in eine bunte Szene neben dem Dom mündet: Dem Patriarchen Marquard von Randeck wird von einer bunten Schar des Volkes gehuldigt.



In *Cividale* wird zu Epifania am 6. Jänner die *Messa dello Spadone*, die Schwertmesse, im Dom Santa Maria Assunta gefeiert - zu Ehren eines der Patriarchen von Aquileia, der die Bedeutung der Stadt sehr vermehrt hatte: Marquardo von Randeck wurde im Jahr 1366 als Patriarch mit all seiner geistlichen und weltlichen Macht eingesetzt. Alljährlich trägt deshalb bei der *Messa dello Spadone* ein Diakon einen mittelalterlichen Helm, ein Schwert und ein

Evangeliar, ganz der Bedeutung des mittelalterlichen Patriarchen entsprechend. Er macht während der in lateinischer Sprache gehaltenen Messe mehrfach mit dem Schwert ein Friedenszeichen für die Anwesenden. Zum Ende der Messe füllen sich der Platz neben der Kirche und die nahen Straßen immer mehr. Tausende warten auf den Beginn eines Umzuges. In mittelalterlichen Gewändern werden Bankangestellte zu Rittern, Lehrerinnen zu hohen Damen,

Verkäufer zu Armbrustschützen, Beamte zu Bettelmönchen. Die Bürger von Cividale lieben ihr mittelalterliches Spektakel. Patriarch Marquard von Randeck, nach der Messe von einem höchst weltlichen Akteur dargestellt, fährt im hölzernen Wagen vor und nimmt auf dem Thron unter einem Baldachin neben dem Dom Platz. Die Ritter huldigen ihm, Posaunen und Trommler sind auch hier stille und leidenschaftlich.



In Gemona wird am 6. Jänner die Taler-Messe gefeiert. Dabei übergibt der Bürgermeister, dem Priester einen Silbertaler, so wie einst der Legende nach die Heiligen Drei Könige dem Christuskind ihre Schätze geschenkt haben. Auch hier schließt ein Mittelalterfest an die Messe an.

Ein mittelalterliches Treiben ist auch Teil der *Epifania del Tallero* in Gemona. Wer mit dabei sein will, darf kein Langschläfer sein, denn am 6. Jänner um 9.30 Uhr beginnt die *sfilata storica*, der historische Umzug. Auf dem Platz vor dem Palazzo Botton mit seiner offenen Loggia sammeln sich Gruppen in mittelalterlichen Gewändern. Der Bürgermeister und andere Honoratioren gruppieren sich um ein Mädchen oder einen Jungen, ja nach dem wer im jeweiligen Jahr in die Rolle des Pagen schlüpfen und den roten Samtpolster tragen darf. Darauf liegt der „Tallero“, der Taler, der vom Bürgermeister an den Priester des Doms von Gemona übergeben wird – so wie einst, wie die Glaubensgeschichte sagt, die Heiligen Drei Könige dem Christuskind ihre Schätze geschenkt haben. Zu diesen drei Weisen und dazu,

wie ihre Geschichte der Evangelist Matthäus beschrieben hat, haben die Gemonesen eine feste Bindung. Denn an der Fassade des Doms, über dem Hauptportal, findet sich eine überaus beachtenswerte Figurengruppe aus dem 14. Jahrhundert, die links von der zentralen Madonna mit dem Kind die drei Könige mit ihren Geschenken darstellt und rechts gleich noch einmal die drei schlafend mit einem Engel, der ihnen im Traum die Geburt Christi verkündet.

Der Brauch der *Messa del Tallero* hat Wurzeln bis ins Mittelalter zurück, aber seit dem 19. Jahrhundert ist der *Tallero* ein silberner Maria-Theresien-Taler. Das hat sich eingebürgert, als Gemona zum Habsburger-Reich gehörte. Fanfaren, Trommeln, Begrüßung des „mittelalterlichen Volkes“, und dann ziehen alle vom Palazzo Botton die Via Bini

entlang bis zum Dom. „*Il sindaco della Città di Gemona è alla porta*. Der Bürgermeister von Gemona ist vor der Tür“, wird gerufen, die Antwort lautet: „*La santa chiesa ti accoglie in pace*. Die heilige Kirche nimmt dich in Frieden auf.“ Eine feierliche Messe beginnt. Nach dem Evangelium geht der Bürgermeister zum Altar, begleitet vom Pagen, der den Polster mit dem Taler trägt, und er übergibt nun dem Priester den silbernen Taler. Ein Geschenk aller – auch wenn es nur ein symbolisches ist – an den Priester, stellvertretend für das „Bambino Gesù“, zu dem die drei Könige kamen und es beschenkten. Wenn die Messe endet, füllt sich der Platz vor der Kirche mit mittelalterlichem Leben. Ritter und ihre Damen, Fahnschwinger, Trommler, Gaukler erfreuen die aus der Kirche Strömenden mit ihren Künsten.

Epifania hat auch der Hexe *Befana* den Namen gegeben. Sie fliegt der Legende nach auf der Suche nach dem Christuskind mit dem Besen von Haus zu Haus und beschenkt beziehungsweise bestraft Kinder. Befana-Figuren werden mit den Epifania-Feuern verbrannt – ein Ritus der Reinigung vom Alten, der Befreiung von der Trübnis des Winters. Elemente uralter keltischer und auch christlicher Rituale fließen ineinander. Die Epifaniefeuer in Friaul haben ganz verschiedene Namen – das Friulanische ist regional durchaus variantenreich – und werden unterschiedlich, aber immer höchst kunstvoll gebaut. Zum Beispiel: Der *pignarul* in Tarcento, der *falò* in Spilimbergo, der *fogaròn* in Cammino al Tagliamento, die *foghera*

in Lignano und in Pertegada, die *cabossa* in Aquileia. Das berühmteste Feuer ist das von *Tarcento*. Oben am Hügel von Coia neben den Resten einer *Burgruine steht der Gran Pignarul*. Der Haufen aus Ästen aller Art und Stroh wird höchst kunstvoll von Mitgliedern der Alpini-Gruppe Tarcento gebaut. „Acht Tage Arbeit investieren diese, pignarulars“, erzählt einer von ihnen. Er heißt Remo Del Medico und ist im Ort auch bekannt als Schnitzer der traditionellen Karnevalsmasken „tomats“. „15 Meter ist er hoch“, erzählt er und berichtet, dass der „pignarul“, wenn er fertig gebaut ist, auch nachts bewacht wird, damit nicht irgendwer vorzeitig Feuer legt. Im Ortszentrum von Tarcento un-

ten am Fuß des Hügels von Coia wird schon tagsüber gefeiert, auf der zentralen Piazza werden Spezialitäten, Glühwein („vin brulé“) und auch Fackeln verkauft. Wenn es dunkel wird, bildet sich ein langer Fackelzug die Straße hinauf auf den Hügel zum *pignarul*, angeführt vom *vecchio venerando*,

Die Tradition verbindet keltische und christliche Elemente: Die Epifanie-Feuer zählen zu den Fixpunkten der Epifanie-Feiern im Friaul. Aus der Richtung des aufsteigenden Rauches interpretiert der *Vecchio venerando*, der alte Weise, ob das Jahr gut oder schwierig wird.

Foto: Ulderica Da Pozzo.



ein weiser Alter, der zu interpretieren weiß, was der Rauch des *pignarul* bedeutet. Seit 25 Jahren schlüpft Giordano Marsilio in die Rolle des *vecchio venerando*, ein eindrucksvoller Mann mit weißem Bart. Kurz nach 19 Uhr kommt der Fackelzug oben an, hunderte Menschen sind auf dem Hügel versammelt. Der *pignarul* wird entzündet. Ohne Probleme und ganz rasch brennt der riesige Haufen. Und der Rauch? Steigt er gerade auf? Zieht er nach Osten? Oder nach Westen? Der *vecchio venerando* weiß jeweils zu deuten, wie das kommende Jahr wird.

Zum Abschluss gibt es dann noch ein riesiges Feuerwerk, das den Hügel von Coia samt den glühenden Resten des Feuers bunt erleuchtet.

Epifanie-Feuer werden auch auf und am Wasser entzündet. In kleinerem, aber überaus malemischem Rahmen etwa in *Ariis* bei Rivignano auf dem Flüsschen Stella. *Pertegada* dagegen ist berühmt für seine große *Foghera* auf einem Fluss mitten auf dem Tagliamento. Hier heißt es: „Il fumo verso mare, abbastanza farina. Zieht der Rauch zum Meer, wird es ausreichend Mehl geben“. Dazu ertönt mystische Musik, die der Szenerie am großen Fluss eine fast unheimliche Stimmung gibt. Auch hier schließt ein riesiges Feuerwerk das Fest.

Auf „fumo verso mare...“ hoffen auch die Beobachter der *Foghera* in *Lignano*. Übers Meer oder den Strand entlang, je nach Wetterlage, kommen in der Dämmerung junge Männer mit Fackeln und eine junge Frau verkleidet als Hexe *befana*.

Die *foghera* ist hier ein riesiger Strohhaufen mitten am Strand. Die Hexe und die Fackelträger teilen Süßes an die Kinder aus. Die *foghera* wird entzündet. Das Feuer lodert hoch hinauf und bald hat auch die Hexenfigur oben an der Spitze Feuer gefangen.

„Epifania le feste porta via. Epifanie trägt die Feiertage davon“ heißt ein alter Spruch. Jetzt zieht wieder Alltag ein. Jedenfalls bis zum Carnevale.





Aus buntem Krepp-Papier sind die Blumen auf den kunstvollen Hüten der Weißen Masken, *te lipe bile maskere*, gefertigt. In der Vergangenheit durften sich nur die jungen oder unverheirateten Frauen zum Karneval so kleiden.



Stoffpuppen zieren im Ort San Giorgio im Resiatal im Fasching die Häuser. Besonders viele sind an der Fassade der Osteria „Alla Speranza“ in S.Giorgio im Resiatal hängen vielerlei bunte Stoffpuppen. Die Osteria ist ein Zentrum des Püst, des resianischen Karneval.

Eines der urtümlichsten Karnevalsfeste im Friaul ist zweifellos jenes im Val Resia. Dieses Tal führt vom Kanal-Tal weg nach Süd-Osten in Richtung Slowenien. Der *Carnevale Resiano* heißt *Püst*, denn das Resia-Tal ist eine Sprach-Insel. Die Sprache der Bevölkerung hat sich aus dem Slawischen entwickelt. Dank der Abgeschlossenheit der Gegend hat sich viel von der auf diesen Wurzeln basierenden Kultur bis heute erhalten. Nur etwas mehr als 1000 Menschen leben noch im Val Resia, pflegen ihre Sprache, ihre Musik und ihre sehr spezielle Art des Tanzes.

All das lässt sich beim *Püst*, dem Karneval, hautnah erleben. Das Geschehen konzentriert sich

in San Giorgio. Die Osteria Alla Speranza ist ein Herz des Festes. Es ist Faschingssonntag. Drei Musiker greifen nach ihren greifen nach ihren Instrumenten und beginnen mit einer einfachen, monotonen und doch faszinierenden Melodie. Eine Violine, auf resianisch *la citira*, und ein Violoncello, *la bünkula*, mit nur zwei Stahlsaiten und einer Darmsaite. Das verändert den Klang, bei schnellem Hinhören ähnlich dem Klang eines Dudelsackes. Das dritte „Instrument“ sind die Füße der Musiker, mit denen sie den Rhythmus stampfen. Die ersten Gäste beginnen mit dem Tanz. Einfache Schritte, regelmäßige Drehungen, jeder für sich, aber doch mit den anderen. Oft wird diese aus we-

nigen Tönen bestehende Musik stundenlang gespielt.

Später am Nachmittag zieht die Musik nach draußen, eine Gasse entlang auf einen kleinen Platz. Da sind sie jetzt, die Frauen mit den schönen weißen Masken, hier *„te lipe bile maskere“* genannt, mit den übereinander liegenden weißen Röcken, den bunten Bändern, den Glöckchen und den kunstvollen Hüten voller Papier-Blüten. Die hässlichen Masken heißen *babaci* oder *kukaci*. Gewand und Hut sind dann zum Beispiel ganz mit Maiskolben und Maisstroh benäht. Getanzt wird in zwei Reihen wie bei einem Reigen, in der einfachen Schrittfolge werden regelmäßig die Seiten gewechselt, mit den zugehörigen Drehungen.



Die außergewöhnliche Musik des Resiatals wird auf der Violine, *la citira*, und dem Violoncello, *la bünkula*, gespielt.
Die Puppe, die den *Püst*, den Fasching, darstellt, wird am Faschingssonntag auf einem Traktor durch den Ort gefahren und dann am Aschermittwoch verbrannt.



Von der Kirche her kommt die schmale Gasse entlang ein Traktor gefahren, begleitet von Rauch und Knallen. Obendrauf der *babaz*, die Puppe, die den Karneval darstellt. Der wird am Aschermittwoch verbrannt. Jetzt am Faschingssonntag thront er jedenfalls noch hoch oben über dem Dach des Traktors, der auch noch einen Wagen zieht, angefüllt mit übermütigen Masken, brutte e belle, hässlichen und schönen. Applaus und Jubel füllen den kleinen Platz.

Der Aschermittwoch, der *mercoledì delle ceneri*, heißt in resianischer Sprache „*Te din na pepel*“. Gegen 17 Uhr beginnt in der Osteria Alla Speranza das letzte Aufbäumen des Carnevale Resiano, soll heißen: in der Osteria wird wieder mit *citira*, *bünkula* und stampfenden Musikerbeinen musiziert. Gegen 19 Uhr übersiedeln Musiker und Zuschauer in das Gebäude nebenan mit dem

Saal der Associazione Sangiorgina, es beginnt der allgemeine Tanz. Der *babaz*, der Karneval, ist in einen Kleiderkasten gesteckt, nur der Kopf der Puppe schaut oben heraus. Nun formiert sich der Begräbniszug für den *babaz*: Der Kasten inklusive der Karnevals-puppe wird hinausgetragen. Fackeln werden entzündet. Die Musiker bilden im Dunkeln die Spitze der bizarren Prozession. Vor der Osteria Alla Speranza gibt es schon den ersten Stopp. Denn auf seinem Weg zum Verbrennen wird der Carnevale auch noch geschlagen, mit Messern wird auf die Puppe eingestochen, mit lautem Schimpfen und Schreien. Nach ein paar Minuten geht es weiter, aber nur ein paar Häuser, dann wiederholt sich das grausame Spiel mit dem armen *babaz*. Endlich ist die kleine Piazza erreicht. Jetzt steht der Kleiderkasten mit der schon ziemlich ramponierten Puppe

in der Mitte und die Zeremonie strebt ihrem heißen Höhepunkt zu. Einzig die Fackeln geben der Szenerie Licht und sie entzünden nun auch den *babaz*. Es dauert nur Minuten, dann geht die Karnevalspuppe endgültig in Flammen auf. Es ist vorbei mit dem Carnevale Resiano.

Der Karneval in Sauris, ganz oben in den karnischen Bergen, heißt in der alten, dem Deutschen verwandten Sprache der Gegend *Der Zahrar Voschankh* und ist eines der ältesten Karnevalsfeste in den Alpen. Er wird am Faschingsamstag als „*Notte delle Lanterne*“, der Nacht der Laternen gefeiert. Die Maskengestalten *Rölars* und *Kheirars* (eine führt die schönen, die andere die hässlichen Masken an) rufen anfangs zu einem Umzug auf. Der führt dann als Wanderung mit Laternen durch den Wald, danach gibt's Glühwein am Lagerfeuer.



Das Spiel mit den Ostereiern, der *Truc di Cividale*, ist eine Spezialität von Cividale am Ostersonntag und am Ostermontag.
Gemälde von Otto D'Angelo.



Faschingstreifen auf dem Hauptplatz von Muggia. Über 2000 Maskierte und etwa zwei Dutzend Karnevalswagen bilden einen Umzug, der stundenlang dauert.



Ganz anders der *Carnevale in Muggia* bei Triest. Der ist im Jahr 1420 erstmals erwähnt. Seit 1611 ist der „*Ballo della verdura*“, der Gemüsetanz, bekannt, der am Donnerstag vor dem Faschingssonntag den Carnevale di Muggia eröffnet. Die Veranstaltung mit dem Umzug am Sonntag, aber auch die Tage davor und danach mit den zahlreichen Festen, ziehen zehntausende Menschen an. Der Dom Dei Santi Giovanni e Paolo und das elegante Municipio/Rathaus auf der Piazza Marconi geben den schönen, venezianisch anmutenden Rahmen. Die acht Karnevalskompanien von Muggia arbeiten monatelang an den aufwendig gestalteten Wagen und den Kostümen für den Umzug. Der ist wirklich eindrucksvoll. Am Faschingssonntag um etwa 13 Uhr geht's los. Über 2000 Maskierte und insgesamt 24 Wagen der Karnevalskompanien formieren sich zu einer *sfilata*, der mehr als drei Stunden dauert. Auf einer Tribüne im Zentrum bezieht eine

Jury Position, die entscheidet, wer von den *compagnie* den Masken-Wettstreit gewinnt. Dann wird bis in die Nacht hinein gefeiert. Übrigens: Der Carnevale di Muggia hat eine Besonderheit zu bieten: er hat einen sommerlichen „Ableger“, wechselnd im Juli oder im August, samt einem abendlichen Maskenumzug und vielen Musikveranstaltungen.

Eine weitgehend unbekannt, aber sehr unterhaltsame Ostertradition ist der *Truc in Cividale*. Im dortigen Museum wird ein Manuskript aus dem 18. Jahrhundert aufbewahrt, in dem das Spiel schon beschrieben ist. Aber es heißt, es sei noch viel älter. In einem Zeitungsartikel aus dem Jahr 1924 steht zu lesen, wie Bauern und Stadtbewohner gleichermaßen einen *Truc* aufbauten. Für die, die keinen Hof dafür hätten, gäbe es das Spiel eben auf den Plätzen der Stadt. Am Ostersonntag morgen wird mit dem Spiel begonnen. Immer andere Gruppen finden sich traditionell für das Spiel, den

gioco del truc, zusammen, den ganzen Sonntag und dann auch den ganzen Ostermontag: Die Kinder, die Frauen, die Männer. Für den *Truc* wird aus Ziegeln ein Kreis gebaut, der ist mit gepresstem Sand so angefüllt, dass eine konkave, glatte Mulde gebildet wird. An einer Seite ist ein Dachziegel als „Startrampe“ fixiert. Von dort rollen die Eier in die große Sandschale. Nach welchen Regeln funktioniert das Spiel? Das Ei muss so in den *Truc* rollen, dass möglichst ein anderes Ei, das schon drin liegt, getroffen wird. Gelingt das, dann darf der Spieler weitermachen. Der, dem das getroffene Ei gehört, muss es herausnehmen und sich in der Schlange der Spieler wieder hinten anstellen und dem erfolgreichen Spieler ein Lösegeld, eine Münze, geben. Und wann ist Schluss? Wenn sich die Gruppe darauf einigt, dass jetzt Schluss ist. Eigentlich gibt es kein Ende. Und woher kommt der Name *Truc*? Das ist das Geräusch, wenn zwei Eier aneinander stoßen!

Der Spielleiter hat mit Klebeband einen Löffel an einen Stab geklebt. So holt er jeweils die Eier wieder aus dem Truc. Alle sind eingeladen mitzumachen.

„*In nome de Dio avanti!*“ In Gottes Namen, los geht's! Mit diesem Ruf startet jedes Jahr der *Perdon di Barbana*, die berühmte Schiffsprozession, die von *Grado* auf die Laguneninsel *Barbana* führt. Der *Perdon*, übersetzt Bußgang, wird zu Ehren der Madonna abgehalten, weil sie im Jahre 1237 *Grado* und Umgebung von der Pest gerettet habe. Immer am ersten Juliwochenende stehen *Grado* und die Insel *Barbana* wegen dieses *Perdons* im Zeichen des Feierns: *Il Sabo Grande* (*Sabato grande*, der große Samstag) und der *Perdon*, die Schiffsprozession, bieten, zusätzlich zu den religiösen Feiern, von Konzerten bis zum Feuerwerk viele Attraktionen. Aber der Kern ist eben der *Perdon*. Es heißt, von jeder *Gradeser* Familie muss mindestens ein Mitglied dabei sein, um das Wohlergehen der Familie für das folgende Jahr zu sichern. Unter Mangel an Teilnahme der Bevölkerung leidet der *Perdon* wahrlich nicht.

Am Samstag, dem Tag vor dem *Perdon*, ist vormittags noch alles eher ruhig. Im alten Hafen, dem *Porto Mandracchio* im Zentrum von *Grado* wird das Fischerboot geschmückt, das am nächsten Tag die Madonnenstatue nach *Barbana* bringen soll. „*Papa Giovanni XXIII.*“ heißt das Schiff. Eine Ape, also eines dieser wunderbaren dreirädrigen italienischen Kleintransportfahrzeuge, kommt angefahren. Darauf die Aufschrift „*Portatori della Madonna di Barbana.*“. Die *portatori* sind jene Männer, die die Madonnenstatue tragen, sie kümmern sich auch um die Vorbereitungen des Festes. Hortensien für den Bootsschmuck werden ausgeladen. Zwei Männer stehen am Boot und drapieren Girlanden aus frischem Lorbeer. An vielen Häusern sind als Schmuck bunte Stoffbahnen aus den Fenstern gehängt. *Grado* bereitet sich auf den *Perdon* vor.





Die Schiffsprozession führt vom Hafen Mandracchio in Grado in die Lagune bis zur Insel Barbana. Auf dem am meisten beflaggten Schiff wird die Madonnenstatue aus der Gradeser Kirche Sant'Eufemia nach Barbana gebracht. Foto: Gianluca Baronchelli.

Am Sonntag Morgen kommt zunächst eine Prozession mit der Madonnenstatue von der Kirche Sant'Eufemia zum Hafen. Gegen 8.30 Uhr legen die Pilgerschiffe ab. „*In nome de Dio avanti!*“ Es geht den *Canale del porto* entlang hinaus bis zur drehbaren Straßenbrücke. Die ist schon geöffnet, um den Schiffen den direkten Weg in die Lagune zu ermöglichen. In Barbana wartet auch schon eine große Menschenmenge, schließlich fahren schon ab 6.30 Uhr Transportboote auf die Insel. Die geschmückten Schiffe der Prozession nähern sich langsam, ein buntes, stimmungsvolles Bild. Die weiß gekleideten *portatori* heben die Madonnenstatue an Land, gefolgt von Priestern, und begleitet von Gesängen ziehen sie und hunderte Pilger zur Kirche, um dort eine große Festmesse miteinander zu feiern.

Die Kirche ist einer der berühmtesten Marienwallfahrtsorte der Region. Um ihren Bau ranken sich

Legenden, wie etwa, dass an dieser Stelle im 6. Jahrhundert nach einem Sturm eine Marienstatue angeschwemmt worden sei. Historisch erwiesen ist eine Kirche Santa Maria an der Stelle eines schon im 8. Jahrhundert nachweisbaren Benediktinerklosters. Die heutige Kirche im neuromanischen Stil vom Anfang des 20. Jahrhunderts öffnet sich dem Besucher mit einem weiten Hauptschiff, am Hauptaltar die auf einem Thron sitzende Madonnenstatue mit Kind. Sie stammt aus dem 15. Jahrhundert, ist aber im 19. Jahrhundert stark restauriert worden. Sie ist das Zentrum der Verehrung. Aber beim *Perdon di Barbana* wird nicht sie in der Schiffsprozession über die Lagune gefahren, sondern eine Madonnenstatue aus der Kirche Sant'Eufemia in Grado kommt quasi „zu Besuch“. An den Wänden der Wallfahrtskirche hängt ein Motivbild neben dem anderen. Jedes „*Ex voto*“ hält ein Stückchen

Schicksal fest. Gemalt, fotografiert, Herzen aus Silberblech, alle drücken der Madonna Dank aus für Hilfe oder Errettung aus Seenot, nach Autounfällen, Flugzeugangriffen im Krieg, bei Krankheiten und vielen Unglücksarten mehr. In einem Querschiff flackern Kerzen, dahinter in großen Buchstaben: *Madonna di Barbana prega per noi*, bitte für uns.

Schon während in der Kirche noch die Messe gefeiert wird, beginnen die weniger religiösen der Pilgern unter den Bäumen eine Picknick-Szenerie zu kreieren, trotz des immer dichter werden Gedränges ein familiäres Bild. Und es beginnen sich auch die großen Tische in der *Mensa del Pellegrino* zu füllen, wo es Pilgermenüs gibt. „*Qui si usa la condivisione del tavolo*“, es ist hier üblich, den Tisch mit anderen zu teilen, besagt ein Schild an der Tür. Kein Zweifel, der *Perdon* ist auch ein intensives Gemeinschaftserlebnis.

Immer im August feiert *Paluzza* den berühmten *Palio das Cjarogiules*, ein Wettbewerb, der an die Schwerarbeit der karnischen boscaioli, der Waldarbeiter, erinnert. *Cjarogiules* (gesprochen Tscharödjules) sind die Achsen mit zwei Rädern, die unter Schlitten befestigt wurden, mit denen einst Holz und Heu in schneeelosen Zeiten transportiert wurden. Mit diesen Schlitten wird um die Wette gelaufen und es wird um die Wette gesägt.

Der *Palio* beginnt mit dem Umzug der *Contrade*, der verschiedenen Stadtviertel und Nachbarorte von *Paluzza*. Die Teilnehmer sind teils in historischen Trachten, teils schon adjustiert fürs Sägen oder Schlittenrennen. Bei einem riesigen Baumstamm geht mitten am Hauptplatz das Wettsägen los. Je zwei Männer pro *Contrada* müssen mit einer riesigen Säge möglichst schnell eine dicke Scheibe von dem Stamm absägen. Urige, muskulöse Typen, drahtige junge Männer, alle haben offenbar enorme Kraft. Die besten brauchen nicht einmal eine Minute. Mit dem *Palio di Cjame* geht es weiter. Jeweils zwei Männer müssen zu einem Holzhaufen rennen, einer mit dem Holzschlitten, der andere mit der Räderachse, ein „quintale di legno“, also 100 Kilo Holz, wird aufgeladen, festgebunden, die Räderachse unter dem Schlitten befestigt und wieder zum Ausgangspunkt zurückgelaufen. Die

Reihenfolge des Eintreffens legt den Startplatz der *Contrade* beim Hauptrennen fest, dem *Palio das Cjarogiules*. Dabei nehmen Vierer-Mannschaften mit den Schlitten, die mit 100 Kilo Holz beladen sind, Aufstellung. Startpiff! Pro *Contrada* rennen die ersten zwei Mann los: von der *Piazza* die *Via Roma* hinunter, wieder herauf, an der *Piazza* vorbei hinauf bis zur Kirche und wieder retour. Dann ein Wechsel, die nächsten zwei pro *Contrada* sind dran. Wenn die Anfeuerungsrufe des Publikums in Jubel übergehen, dann biegt die schnellste *Contrada* schon zum Zieleinlauf auf die *Piazza*. Die siegreiche *Contrada* wird nicht nur mit Begeisterung, sondern auch mit Naturalien wie Schinken, Käse, Kuchen etc. bedacht.



Schlitten und Sägen: Erinnerungen an das harte Dasein der *boscaioli*, der Waldarbeiter.



„Unser Eselsrennen ist wie der Palio von Siena im Kleinen, aber viel lustiger“, befinden die Einwohner von *Fagagna*, dem malerischen Ort nordwestlich von Udine, an einem der ersten Moränenhügel zwischen Bergen und Meer. Die „*Corsa degli Asini*“ fand zum ersten Mal im Jahr 1891 statt und ist seitdem ein von Einheimischen und Gästen heiß geliebtes Spektakel. Die Gegend von Fagagna, Colloredo und Martignacco ist bekannt für die Eselzucht. Von der Eselmilch bis zur Eselstherapie für Kinder, jeder Nutzen wird aus den Grautieren gezogen. Und wer von ihnen besonders schnell rennen kann, hat die Chance als Renn-Esel in Fagagna zum Liebling aller zu werden. So wie die Eselinnen Beppina oder Michelina,

die „*campionesse*“, die Siegerinnen etlicher Jahre.

Immer am ersten September-Sonntag ist der Hauptplatz in eine sandbedeckte Arena verwandelt, auf der die *asini*, die Esel, zeigen, was sie drauf haben in Sachen Geschwindigkeit. So sie Lust dazu haben. Was nicht immer der Fall ist und dann den jeweiligen Jockey, *fantino* genannt, zur Verzweiflung treibt – zum Gaudium des Publikums, das rundum die Tribünen füllt. Die *fantini* sitzen auf den *barèle*, einer Art Sulky, wie beim Trabrennen. Zum Start müssen sich jeweils ein paar Männer hinten dagegenstemmen, um eine Startlinie zustande zu bringen, sonst rennen die lauwililigen Esel los, ehe die Startfahne sich senkt. Da kann es schon

passieren, dass in den Kurven ein *barèle* umkippt, der *fantino* abspringen, das Gefährt wieder aufstellen, daneben her rennen und wieder aufspringen muss. Die unterschiedlichen Charaktere von Esel und *fantini* lassen sich jedenfalls bestens studieren, bei den Ausscheidungsrunden, den Semifinali und natürlich dem Finale. Da sind die, die gleich lossprinten wie vom Teufel besessen, und die, die sich offenbar erst ein bisschen warmlaufen müssen unter heftigen Emotionen ihres Lenkers, um im Endspurt auf die Überholspur zu gelangen, oder eben die, die befinden, dass es gar kein Tag für Hektik ist und mit nichts davon abzubringen sind, einfach gemütlich Schritt vor Schritt setzen. Kaum ist das Rennen gelaufen, da stehen





Die Korbflechter arbeiten mit großer Geschicklichkeit: Helle Körbe waren einst für Wäsche bestimmt, dunkle für grobe Haushaltsarbeiten.

jedenfalls die Grautiere schon wieder so ruhig da, als wären sie auf der Weide oder in der heimatischen Koppel. Die Preise werden überreicht und dann können die *fantini* und das Publikum den erhöhten Adrenalinspiegel in den umliegenden Bars absenken. In den Tagen nach dieser „Corsa“ laufen dann die Gespräche zwischen den Besitzern der schnellsten Esel und den vier Ortsteilen von Fagagna, wer für wen am nächsten Sonntag beim „*Palio dei Borghi*“ ins Rennen geht. Die Ortsteile, die *borghi*, mit den Namen „Il Centro“, „Il Riolo“, „Il Paludo“, und „Il Pic“, treten an diesem Tag nämlich gegen einander an. Das geschieht erst mit Theater-Szenen und Musikdarbietungen zu Geschichte und Gegenwart von Fagagna. Prächtige Kostüme, bunte Figuren, vom ausgewanderten Bürger bis zur Waldhexe und dem Drachen, humorvolle Sketches - das Publikum hat viel Anlass zu

Lachstürmen. Dann folgt in diesem Wettbewerb der *borghi* aber auch ein Eselsrennen. Dass da meist die Schnellsten aus der „Corsa“ der Vorwoche davon ziehen, wundert niemanden. Aber spannend ist es doch. Und wieder sind die Esel die Stars! Eine Jury ermittelt schlussendlich den siegreichen *borgo* aus einer Kombination der Bewertung der szenischen Darstellung und dem Ergebnis des Eselsrennens. Der Ort Polcenigo liegt in einer zu unrecht wenig beachtete Ecke des Friaul, hinter Pordenone weiter im Nordwesten. Dort wurde am Fluss Livenza eine der ältesten Pfahlbausiedlungen Italiens ausgegraben, eine altsteinzeitliche Siedlung aus der Zeit von 4900 vor Christus, die inzwischen in die UNESCO-Welterbeliste eingetragen ist. Stets am ersten Wochenende im September ist *Polcenigo* Schauplatz der *Sagra dei Sest*, des Festes der Körbe (das friulanische *sest* steht für das italienische *cesti*, die Körbe). Hübsche, venezianisch beeinflusste Palazzi erinnern an die prächtigste Zeit des Ortes im 17. und 18. Jahrhundert. Das Castello oberhalb am Hügel stammt auch aus dieser Zeit, doch seine ältesten Mauern gehen bis auf das 9. Jahrhundert zurück. Und da sind sie schon, die Körbe, die schmalen Straßen entlang bei etlichen Ständen hübsch aufgeschichtet. Runde Körbe in allen Größen, Rückenkörbe, aber auch Flaschen in Körben, Brotkörbchen – viele geflochtene Tribute auch an die neuen Zeiten. Korbflechter aus verschiedenen Gegenden zeigen daneben ihr Handwerk und biegen

mit bewundernswerter Geschicklichkeit die Weidenzweige in die gewünschten Formen. Wieso sind manche Körbe ganz hell, andere aus dunkleren Zweigen gemacht? Die hellen wurden früher immer im Haushalt verwendet, zum Beispiel für die Wäsche. Die aus den dunklen Zweigen waren für gröbere, schmutzigere Dinge gedacht. Und die Körbe mit hellen und dunklen Streifen, in denen wurden Mais, Trauben, Kartoffeln oder Äpfel transportiert. Die *Sagra dei Sest* findet schon seit mehr als 300 Jahren statt. Ursprünglich war sie – ehe die Ernte begann - einfach ein Korb- und Fass-Markt für den landwirtschaftlichen Bedarf, heute ist es für Polcenigo das wichtigste Fest des Jahres. Wenn in den Orten des Kanaltals von Tarvis bis Pontebba am 5. Dezember *i krampus*, die Krampusse, ziehen, neigt sich der Jahreslauf dem Ende zu. Gegen Weihnachten hin werden in ganz Friaul *i presepe*, die Krippen aufgestellt, in den Kirchen, in den Häusern, aber auch davor, in großen und kleinen Ausstellungen quer durch die Region. Eine Einladung zum *Giro di Presepe* ist das, zur Rundfahrt durch Friaul zum Bestaunen der Krippen, seien sie aus Sand oder Holz gemacht, aus Nudeln oder Zuckerstücken, kunstvoll den alten Orten nachgebildet oder als moderne Kunstwerke gestaltet. Die Krippen wie die Feste spiegeln all das wider, was den Reiz des Landes ausmacht: lebendige Traditionen, die sich in das Leben der Gegenwart mit großer Harmonie einfügen.






Genussland Friaul Julisch Venetien

E

Ein Kulturmix von unschätzbarem Wert – das ist Friaul Julisch Venetien, das spiegelt sich auch in der Küche wider. Sie ist einerseits von der Geschichte, andererseits von der Geografie geprägt. Von Norden nach Süden, also von den Bergen über die Moränenhügel, gebildet aus Ablagerungen eiszeitlicher Gletscher, bis zur Ebene und der Meeresküste faltet sich die Landschaft variantenreich auf. Diese Lebensräume bestimmten und bestimmen auch die Küche. Dazu fügen

sich von Westen nach Osten die Einflüsse der venezianischen Küche ebenso wie die der österreichisch-ungarischen Monarchie und der slawischen Küche. Die höchst unterschiedlichen klimatischen Bedingungen haben den Bauern die Produktion der Lebensmittel nicht erleichtert. Entstanden ist aber jedenfalls *un'incredibile cultura di mangiare*, eine unglaubliche Kultur des Essens. Und das, obwohl das Land über Jahrhunderte von Armut und Mangel geprägt war.

Foto: Alessandro Castiglioni



Die Mühsal des Lebens der Landbevölkerung spiegelte sich in der *cucina povera*. Der Koch Ennio Furlan, ein Zauberer der friulanischen Küche, der 47 Jahre seines Lebens höchst erfolgreich in den renommiertesten Trattorie und Ristoranti aufgekocht hat ⁽¹⁾, erinnert sich an seine Kindheit: „Da gab es die *Panade*, eine Brotsuppe. Das einzige, was es immer gab, war Brot. Die Suppe war leicht hergestellt.

Man schnitt das Brot in Stücke, gab es mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und frischem Finocchietto-Kraut in einem Topf und kochte es, bis es völlig zerfallen war. Das war die Basis-Version. Wer welche hatte, gab noch Käserinden dazu und am Ende der Kochzeit wurde das eine oder andere Ei hineingeschlagen, gut umgerührt, fertig! Die Reicherer konnten am Teller noch geriebenen Käse drüber verteilen.“

(1) Ennio Furlan, Jahrgang 1948, lebt in Udine, ist Mitglied der Unione Cuochi Friuli Venezia Giulia und Ordensträger des Cuochi Collegium Cocorum. Als Pilz- und Kräuterexperte hat er Bücher verfasst: „Funghi... e dintorni“, Edizione Ribis 2014. „Erbe...e dintorni“, Edizione Ribis 2012.



Früher wurde die Polenta nicht mit einem Messer, sondern mit einem Faden zerteilt, der zunächst unten zwischen Brett und Polenta durch- und dann nach oben gezogen wurde.

Bis heute ist Einfachheit in der Küche wahrzunehmen, allerdings nicht mehr der Armut wegen, sondern wegen jener charmanten Art des Traditionsbewusstseins, die Unverwechselbarkeit erzeugt und die gepaart mit Kreativität zu neuen Genüssen führt. So finden sich auch nach wie vor verfeinerte Varianten von ‚Panade‘ auf manchem Küchenzettel.

Friaul Julisch Venetien ohne Polenta ist undenkbar. *Polenta* war einst das tragende Lebensmittel, vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Abend hin, zum Beispiel zu Wild, Speck, Cotecchino (eine Art Schweins-



Cristian Zoratto bei dem hydraulisch betriebenen Hammer, mit dem der getrocknete *stoccafisso*, der Kabeljau, weichgeklopft wird. So behandelt entsteht beim Kochen ein besonders zarter *baccalà*.

kochwurst), zu Gemüse und Kräutern. In kompakter Form, in Scheiben geschnitten, aber auch ganz weich mit Käsecreme als *Toc in braide* – die Polenta hat viele Gesichter. Zum Fisch an der Küste passt die weiße Polenta, aus dem Mehl weißer Maissorten, die neben vielen Hektar mit gelbem Mais auf den Feldern der Ebene vereinzelt noch zu finden sind. Manchmal werden neben den robusten gelben Maissorten auch dunkelrote angebaut. Besonders bekannt ist der *Blave di Mortean*, der Mais aus Mortegliano. An jedem Wasserlauf fand sich früher eine Mühle. Einzelne dieser kleinen, privaten Mühlen, existieren noch, wie etwa der *Molino di Bert* der Familie Zoratto in Codroipo, wo nach wie vor mit den alten Mühlsteinen auf ganz traditionelle Art gearbeitet wird. Das erhält dem Polentamehl Nährstoffe und Aroma, weil der Mais beim Mahlen nicht so erhitzt wird wie in industriellen Mühlen.

In dieser Zoratto-Mühle wird noch eine andere Tradition weitergepflegt: das Hämmern des Stockfisches, des getrockneten Kabeljaus. Umberto Zoratto und sein Sohn Cristian sind die einzigen traditionellen *battitori di stoccafisso* in Italien geblieben. Denn was früher üblich war, ist als Arbeitsvorgang aus der Mode gekommen. Allerdings der Effekt spricht für sich: Wenn ein Stockfisch von dem hydraulisch betriebenen, hölzernen Hammer mit bis zu 150 Schlägen pro Minute weichgeklopft wird, dann wird er beim Kochen viel zarter, denn er nimmt viel mehr Wasser und auch die Gewürze besser auf. Es entsteht ein *baccalà* der Sonderklasse. Es war übrigens der Venezianer Pietro Querini, der im 15. Jahrhundert den *stoccafisso* nach Friaul gebracht haben soll. Etwa 100 Jahre später empfahl das Konzil von Trient den Gläubigen, mittwochs und freitags statt Fleisch Stockfisch zu essen.

Ein Fixstern der karnischen Küche waren und sind die Teigtaschen. *Cjalcons* oder *Cjarsons* oder *Cjalcjune* werden sie je nach Gegend und der jeweiligen Variante der friulanischen Sprache genannt. Dass sie mit den Kasnudeln Verwandte im nahen Kärnten haben, ist nicht zu leugnen.

Der Teig kann auf Mehl- oder auf Kartoffelbasis gemacht werden. Für die Fülle ist der Phantasie der Hausfrauen keine Grenze gesetzt. Jeder Ort hat seine eigene Tradition. Topfen, Käse, Kräuter, Spinat, Rosinen, Pignoli-Kerne – das und mehr ist in vielerlei Mischungen möglich. Zerlassene Butter, Zimt

oder Mohn und/oder geriebener Käse oben drauf und fertig sind die Cjalcons, die früher eine Hauptspeise waren und heute meist ein *primo piatto* sind. Übrigens: die klassische italie-

nische Pasta wie Spaghetti wurde erst in der Nachkriegszeit im Friaul heimisch.

Die Kultur des Käsemachens prägt die friulanische Bergregion ebenso wie die Ebene. Der *Montasio* mit seinen ‚Rädern‘ von etwa 30 Zentimeter Durchmesser ist benannt nach dem Jof di Montasio, südöstlich von Tarvis nahe dem Sella Nevea gelegen und 2753 Meter hoch. Der Berg bekam seinen Namen im 13. Jahrhundert und gehörte zum Grundbesitz des Benediktinerklosters von Moggio im Fella-Tal. Auf etwa 1500 Meter Seehöhe liegt der Altopiano di Montasio, eine Hochebene, auf der einst schon die Mönche Käse herstellten. Ihr Wissen und das der Bauern, die ihren Almkäse (*formaggio di malga*) erzeugten, fügten sich zusammen zu einem Produkt, das bis heute Montasio heißt. Der wird nach strengen Regeln erzeugt – inzwischen aber schon lange nicht mehr nur auf der Montasio-Hochebene, sondern in ganz Friaul und

sogar den angrenzenden Provinzen Venetiens. Jeder echte Montasio ist auf der Rinde mit dem Markenzeichen der Genossenschaft *Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio* gekennzeichnet, einem Zifferncode für den Produktionsort sowie dem Erzeugungsmonat und –jahr. Montasio fresco (frisch) ist zwei bis fünf Monate gereift, Montasio mezzano fünf bis zehn Monate, Stagionato mehr als 10 Monate und Stravecchio mindestens 18 Monate. Mit zunehmender Alterung intensiviert sich natürlich der Geschmack.



Handarbeit: Jedes Tal hat seine eigene Variante der beliebten Teigtaschen, die süß oder salzig zubereitet werden können.

Foto: Ulderrica Da Pozzo.

Außer dem Montasio locken aber auch der *Latteria*, der dem Montasio ebenso ähnelt wie der *Tabor* aus der Karstregion Triests. Im kleinen Ort Fagagna nordwestlich von Udine wird ebenso ein Hartkäse erzeugt, der in analogen Alterskategorien wie der Montasio verkauft wird. Der *Formadi frant*, ein mit Pfeffer gewürzter, dunkelgelber Käse von intensivem Geschmack, ist auch eine Spezialität aus den Bergen. Im Kanaltal und dem Canal del Ferro lockt der *Cuincir*, ein mit Samen des wilden Fenchels aromatisierter, aus Topfen hergestellter Käse. Schaf-, Ziegen-

und auch Esel-Käse finden sich ebenfalls in vielerlei Varianten. *Frico* ist nicht wegzudenken aus dem Friaul. Wobei Frico nicht Frico ist. Da ist einmal der knusprige Frico, für den Montasio- oder Latteria-Käse gerieben und dann als dünne Schichte in einer Pfanne zerlassen wird. Nach dem Auskühlen ist er wieder fest und knackig. Oder der *Frico*, für den geriebener Käse, Zwiebeln, gekochte geriebene Kartoffeln, eventuell Speck oder auch Äpfel in einer Pfanne so lange gerührt werden, bis sich eine kuchenartige Form herausstürzen lässt. Seit dem 15. Jahrhundert ist der Frico nachweisbar und bis heute aus den friulanischen

Haushalten nicht wegzudenken. Und hier gilt wie bei den Cjalsons: überall werden eigene Rezeptvarianten von Generation zu Generation weitergegeben. Die ländliche Küche war in der Vergangenheit von *Gemüse* dominiert wie etwa Bohnen (mit Pasta oder Gerste auch als Eintopf *pasta/orzo e fagioli*), Kohl und Kartoffeln. In bürgerlichen Haushalten etwa in Triest waren auch Artischocken präsent. Derlei hat sich erhalten, wenngleich sich die Anwendungsart vielfach von der Hauptspeise zur Beilage verändert hat. „Um die Zeit zu verlängern, in der das Gemüse aus dem Garten verwendet werden konnte, bauten die

Die Käsevielfalt mündet unter anderem auch in einer Vielfalt von Varianten des *Frico*: Dünn und knusprig, oder weich mit Kartoffeln und/oder Zwiebeln und/oder Speck ist er aus dem friulanischen Haushalt nicht wegzudenken.





Etwa 50 Tage lang wird im April und Mai der Spargel gestochen. Von Folien bedeckt wachsen jeden Tag die köstlichen Stangen, die jeden Morgen auf den Feldern geerntet werden.
Foto: Massimo Crivellari.

Ob weißer oder grüner Spargel – zur Konservierung lassen sich beide perfekt in Öl oder Essig einlegen.

Bauern früher Schutzabdeckungen aus Maisstängeln. Die heikleren Sorten wurden im Stall aufgehoben. Die Karotten und Rüben, die Sellerie und der Radicchio kamen in Kisten und wurden mit Sand bedeckt, der extra im Sommer an der Sonne getrocknet worden war“, berichtet „lo chef“, der Küchenchef Ennio Furlan.

Inzwischen wird den Geschmacksnerven der modernen Genießer aber auch mit *asparagi*, dem Spargel, Rechnung getragen. Die Gegend von Tavagnacco nördlich von Udine ist ein Schwerpunkt der Spargel-Produktion, aber auch in Fossalon di Grado und in anderen Orten der Ebene wie etwa in Varmo (nahe Codroipo) finden sich Betriebe, die mit viel Wissen auf nachhaltige Weise den Spargelanbau pflegen.

Die *Brovada* ist zweifellos eine Säule der winterlichen Küche. Sie wird mit der Schweinsbratwurst *Salsiccia* oder der Schweinskochwurst *Cotechino* - auch *Musetto*

genannt – gegessen. Um sie zu erzeugen braucht es nicht nur weiße Rüben, sondern auch Trester, also die Reste der Weintrauben, die nach dem Pressen übrig bleiben. In den Trester werden die Rüben – vereinfacht gesagt - gemeinsam mit Salz, Kräutern und Essig eingelegt und vergären einen guten Monat lang. Dann sind sie „gesäuert“ und werden in kleine Stücke gerieben oder „a la julienne“ geschnitten. So können sie nun weiterverarbeitet werden. Sie köcheln mit Zwiebel, Knoblauch, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer auf kleiner Flamme mindestens zwei Stunden lang und werden dann als Beilage zu jeder Art von Schweinefleisch beziehungsweise Würsten genossen.

Der Koch Ennio Furlan, geboren in San Canzian d’Isonzo, erinnert sich: „Auch wenn ich aus einem österreichisch-ungarisch beeinflussten Gebiet komme, wo eher Kraut verwendet wurde, wurde bei uns *Brovada* aufgetischt. Denn

meine Mutter hatte friulanische Wurzeln, sie stammte aus Bagnaria Arsa, südwestlich von Palmanova. Mein Vater arbeitete in der Werft von Monfalcone, wir waren also nicht ganz arm. Deshalb gab es die *Brovada* mit *Cotechino*. Diese Schweinskochwurst zerlegte sich während des Kochens und vermischte sich mit der *Brovada*. Hmmmm, war das gut!“

Die Rüben vergären im Trester, werden gerieben oder in kleine Stücke geschnitten und dann lange gekocht – so entsteht die *Brovada*, eine der traditionellsten Speisen des Friaul.





Im Winter, wenn die Schweine bei den Bauern geschlachtet wurden, hatte auch der Purcitar, der fahrende, professionelle Schlachter, Hochsaison.
Foto: Claudio Mattaloni.

Die Pitina aus faschierem oder gehacktem Fleisch wird geräuchert und kann roh oder gebraten gegessen werden.

Carne, das Fleisch, kam früher für die arme, ländliche Bevölkerung höchstens zu Feiertagen auf den Tisch. Geflügel und Schweine gab es wohl bei den Bauern, auch Wild in der Jagdsaison, aber Rindfleisch war überhaupt zu teuer. Zubereitet wurde und wird Fleisch oft auf dem *fogolar*, der offenen Feuerstelle im Wohn- beziehungsweise Gastraum. „Wenn bei den Bauern ein Schwein geschlachtet wurde, gab es eine ganz bestimmte Reihenfolge, wie – je nach Haltbarkeit – die verschiedenen Teile beziehungsweise Produkte der Reihe nach verkocht oder konsumiert

wurden“, erzählt Valentino Zanin, Fleischermeister „con passione“, mit Leidenschaft, aus Camino al Tagliamento. „Erst kamen die am wenigsten haltbaren *Salsicce di fegato* (Leberwürste) dran, dann die *Salsicce al sangue* (Blutwürste), *le ossa* (die Knochen), dann die normale *Salsiccia* (aus verschiedenen Teilen des Schweins), *Cotechino* (die kräftig gewürzte Schweins-Kochwurst), die *Salamme*, dann *Ossocollo* (weil es magerer war), *le coste* (die Koteletts), *la soppressa* (die Presswurst) und am Ende als haltbarste *la pancetta* (der Bauchspeck).“

Apropos Haltbarkeit: Die *Pitina* ist eine Spezialität der Berg- gegend hinter Pordenone und Maniago, speziell dem Val Tramontina. Entstanden ist sie vor gut 200 Jahren aus der Notwendigkeit, das Fleisch des gejagten Wilds haltbar zu machen. Sie hat die Form eines Fleischlaibchens, besteht aber aus fein gehacktem oder faschierem Fleisch, das gesalzen, gewürzt, in Maismehl gewälzt und dann geräuchert wird. Sie wird entweder roh gegessen, aufgeschnitten wie eine Salami, ist aber auch blitzschnell als warme Speise zubereitet.



Der berühmte *Prosciutto crudo di San Daniele* hat eine lange Geschichte. Schon die Römer kannten Prosciutto aus dem Friaul. Sowohl mit Aquileia als auch mit Venedig betrieben die Bewohner von San Daniele Schinken-Handel. Ein Dokument aus dem Jahr 1563 belegt, dass beim Konzil von Trient „dreißig Paar Schinken“ verzehrt wurden, die auf Mauleseln von San Daniele nach Trient gebracht worden waren. Zwölf davon waren ein Geschenk des Patriarchen von Aquileia. Viel später entdeckten Offiziere des napoleonischen Heeres den Genuss dieser Keulen ebenso wie der Wiener Kaiserhof. Unter dem Namen *Prosciutto di San Daniele* ist der Schinken seit etwa 1800 bekannt. Er war aber vor den 1960er Jahren kein Allgemeingut in den friulanischen Haushalten, erst in diesen Jahren vollzog sich die Entwicklung vom originären, ländlichen Produkt zur modernen, wirtschaftlichen Produktion. 1961 entstand auch das *Consorzio del Prosciutto di San Daniele*, gebildet aus Produzenten, Kaufleuten und Konsumenten, um den Namen zu schützen, die Qualität zu sichern und den Prosciutto di San Daniele zu bewerben. Heute sind 31 Schinkenfabriken Mitglied in dem Consorzio.

Die Technik ist unverändert, auf traditionelle Art wird der Schinken luftgetrocknet. San Daniele ist aus verschiedenen Gründen ideal dafür: Der Ort liegt auf einem Moränenhügel, nicht weit vom Tagliamento und von den ers-



Unterschiedliche Schweinerassen werden in zehn verschiedenen Regionen Italiens nach strengen Regeln gezüchtet, um qualitätvolle Keulen für den Prosciutto di San Daniele zu bekommen.

ten Hängen der Voralpen entfernt. Kalter Wind kommt vom Norden, warme Luft vom Meer, das kaum 50 km entfernt ist. Beides mischt sich, die konstante Ventilation und die geringe Luftfeuchtigkeit wirken wie eine Klimaanlage. Aus zehn verschiedenen Regionen Italiens kommen Schweine der Sorten *Large White*, *Landrace* und *Duroc* zur Verarbeitung nach San Daniele. Sie werden nach streng vorgeschriebenen Regeln gezüchtet. Die Keulen werden im Zuge des Produktionsvorganges

eingesalzen, in die bekannte Mandolinenform gepresst, gewaschen, die nicht von Schwarte bedeckten Stellen werden mit einer Mischung aus Schweinefett, Reis- und Getreidemehl überzogen, dann werden die Keulen in die Trockenräume gehängt. Die fortschreitende Reifung und das Aroma werden geprüft, traditionellerweise mit dem zugespitzten Teil eines Pferdeknochens. Denn der hat keinen Eigengeruch, ist hart und doch porös. Das heißt, wenn der Erzeuger in den Schin-

ken sticht und dann am Knochen riecht, kann er feststellen, wie sich das Aroma entwickelt, wie reif also der Schinken schon ist. Mindestens 13, besser aber 18 oder auch 24 Monate soll der Schinken trocknen. Heute werden in San Daniele etwa drei Millionen Prosciutto-Keulen pro Jahr erzeugt. Etwa 15% der Produktion von San Daniele gehen in den Export. 23% von all dem luftgetrockneten Schinken, der in Italien konsumiert wird, kommt aus San Daniele.



In den Provinzen Triest und Görz ist der gekochte Schinken nach Art der Prager Schinkens ein aus der Habsburger Monarchie überliefertes Produkt. Besonders beliebt ist der in Brotteig eingepackte Schinken.

Vor den 1960er Jahren war der Prosciutto crudo di San Daniele ein ländliches Produkt, aber kein Allgemeingut in den Haushalten. Foto: Tarcisio Baldassi.

In Karnien wird *Prosciutto di Sauris* gemacht, allerdings wird dieser dort fast immer geräuchert wie der Speck. In Sauris auf 1400 Meter Seehöhe wird Schinken (ohne Knochen, auch ein Unterschied zum San Daniele-Schinken) auf der Basis von Rezepturen aus dem 19. Jahrhundert mit Gebirgskräutern gewürzt und über heimischen Hölzern (Tanne, Buche) leicht geräuchert. Das Trocknen an der Luft dauert 12 bis 14 Monate.

Der *Prosciutto di Cormòns* braucht sich ebenso wenig zu verstecken. Auch hier wird mit Kräutern gewürzt und geräuchert, übrigens mit Kirschbaum- und Lorbeerholz, ehe der Schinken zwischen 12 und 24 Monate lang reift.

Prosciutto cotto, gekochter Schinken ist in Triest und Gorizia zu finden, nach Art des bekannten Prager Schinkens, womit auch schon eine der vielen Verbindungen zur

Küche der Habsburger-Monarchie angesprochen ist. Ohne Knochen, aber oft in einer Brotkruste ist der Schinken heute allseits beliebt und präsent, auch schon vormittags zum Aperitiv. Der Tradition des Prager Schinkens entsprechend ist er aber auch Teil der Osterspeisen in Triest und Gorizia und wird gemeinsam mit der *Pinza* gegessen, einem süßen Hefeteiggebäck, durchaus entsprechend der in Österreich gebräuchlichen Osterpinze. Für Jahrhunderte ist in diesem östlichen Teil Friaul Julisch Venetiens eine Fülle von Einflüssen wirksam gewesen, aus Österreich-Ungarn, Böhmen, von den Slawen, auch den Dalmatinern und Istriern, den Griechen, Türken und Juden. Das hat die Küche aufgenommen und verarbeitet. *Costoletta viennese*, also Wiener Schnitzel, oder *Goulash* auf ungarische Art in Triest zu finden ist ja für die meisten Besucher keine

Überraschung, schon eher, dass auch der *Liptauer* durchaus ein Bestandteil der Triestiner Küche ist. Genauso die *Jota*, ein Eintopf aus Bohnen, Sauerkraut, Kartoffeln und Speck oder Selchfleisch. Sie soll ihren Namen vom keltischen *jutta'* ableiten, was flüssige Suppe bedeutet.

Die *Gubana*, besonders typisch auch für das Natisone-Tal, kann ihre Verwandtschaft mit dem Kärntner Reindling nicht verleugnen. Um die Kuchenspezialität *Presnitz*, eine große, unter anderem mit Nüssen und Rosinen gefüllte Blätterteigschnecke, rankt sich die Legende, das Gebäck sei bei einem Backwettbewerb in Triest anlässlich des Besuchs der Kaiserin Sisi erstmals serviert worden. Was so wohl nicht stimmen kann, denn die Begebenheit wird mit dem Jahr 1832 verbunden, da war Sisi noch nicht einmal geboren (* 1837). Realistischer sind wohl eher jene Berichte,



Gubana, Presnitz und Pinza – drei Säulen der „süßen Küche“ vor allem in den Provinzen Gorizia und Triest. Die Gubana kann die Verwandtschaft mit dem Kärntner Reindling in einigen Rezeptvarianten nicht verleugnen.



die die Begebenheit mit Kaiserin Karoline Auguste von Bayern, der Gattin des österreichischen Kaisers Franz I., verbinden. Sie sei Jurorin bei dem genannten Backwettbewerb gewesen. Weshalb sich der Name Presnitz aus einer Verkürzung des *premio principessa* herleite. Weil ja aber bekanntlich historische Fakten oft weniger unterhaltsam und vermarktbar sind als Legenden, wird die Presnitz von vielen unbeirrt „Sisi-Kuchen“ genannt. Die Rezepte für die typisch Triestiner Gebäcke Presnitz und *Pinza* tauchen übrigens auch in dem berühmten, 1858 erstmals erschienenen Kochbuch der Katharina Prato „Die Süddeutsche Küche“ auf. ⁽²⁾ Die *Pinza* nur in späteren Ausgaben. Das ist historisch interessant, denn in den 1880er, 1890er Jahren wuchsen ja die Konflikte zwischen der österreichischen und der auf

die Vereinigung Italiens ausgerichteten irredentistischen Bewegung. Aber Katharina Pratos „Süddeutsche Küche“ war „im Habsburg-Triest das bekannteste Kochbuch“ ⁽³⁾. Prato mag also das Betonen der kulturellen Einheit zwischen ‚süddeutscher‘ (gemeint österreichischer) und Triestiner Küche wichtig gewesen sein. ⁽⁴⁾ Triest und der ganze Küstenstreifen der Region bis hinüber nach Lignano stehen natürlich auch im Zeichen von *pesce* und *frutti di mare*, Fisch und Meeresfrüchten. Die Sardinen aus dem Golf von Triest, die Muscheln aus den dortigen Zuchten, die Wolfsbarsche und Goldbrassen aus den Aquakulturen der Lagunen von Marano Lagunare und Grado, aber auch das vor der Küste von den Fischern gefangene Meerestier spielen heute kulinarisch in der Region eine große Rolle. Die Rezepte sind oft beeinflusst

(2) Katharina Prato: Die Süddeutsche Küche. Erstausgabe Graz, Leykam 1858. Spätere Ausgaben bis zu Pratos Tod 1897 wurden immer mehr erweitert. Ein Reprint der Ausgabe von 1897 ist 2015 im Verlag Aischines erschienen.

(3) Maura Hametz: Making Trieste Italian 1918 – 1954, Woodbridge 2005.

(4) Federico Italiano in: Moritz Csàky und Georg Christian Lack (Hrsg.). Kulinarik und Kultur. Speisen als Kulturelle Codes in Zentraleuropa. Böhlau Verlag 2014.



Die Fische und Meeresfrüchte werden am offenen Meer gefangen oder kommen auch aus Aquakulturen in den Lagunen.

Vom Fischereizentrum Marano Lagunare aus werden Fisch und Meeresfrüchte auch ins Ausland verkauft. Ob Sarde, Canocchie oder Vongole – alles landet aber natürlich ganz frisch in den Trattorie und Ristoranti der Region.

von der venezianischen Küche. So finden sich etwa da wie dort die *sarde in saor*, Sardinen in einer Zwiebelmarinade, allerdings unterschiedlich gewürzt: in Grado zum Beispiel mit ganzen, schwarzen Pfefferkörnern, in Venedig mit Rosinen und Pignoli-Kernen. Was einst den Fischern als unverkäuflich in den Netzen blieb, wurde von ihnen zu Hause zu Boreto verarbeitet, eine Art Eintopf aus verschiedenem geschmortem Fisch. Bis heute ist der *Boreto* eine der typischsten Speisen, die zwischen Grado und Marano Lagunare zu finden sind, allerdings wird er nicht mehr mit „Überbleibseln“, sondern mit den besten Fischen (Branzino/Wolfsbarsch, Orata/Goldbrasse, Coda di Rospo/Seeteufel, Passera/Scholle etc.) gekocht. Auch ein Sommer

ohne *Branzino al sale*, Wolfsbarsch in der Salzkruste, ist an der Küste undenkbar. Für Vongole/Venusmuscheln, Fasolari/Herzmuscheln, Cozze/Miesmuscheln, Gamberi/Garnelen, Canocchie/Heuschreckenkrabbe und vieles andere mehr verfügen Haushalte und Restaurants in Friaul-Julisch-Venetien über unzählige Rezeptvarianten.

Die Küche der friulanischen Ebene ist auch berühmt für ihre *Frittata*. Speziell im Frühjahr, wenn die frischen Wildkräuter sprießen, ist diese Art der Omelette überaus verbreitet. „*Andar per erbe*“, Kräuter sammeln zu gehen auf den Feldern erfreut sich großer Beliebtheit. Zum Beispiel der *Sclopit* /das Leimkraut, oder der *Luppolo* /der wilde Hopfen sorgen nicht nur für frische, vita-

minreiche Ergänzung der Frittata, sondern finden auch Verwendung für Risotto. Übrigens wird in der friulanischen Ebene seit einigen Jahren wieder vereinzelt *Reis* angebaut. Das war in Zeiten der Monarchie durchaus üblich, wurde dann aber wegen der Malaria-Gefahr verboten. Jetzt ist der Reis der Sorte *Vialone nano* wieder im Vormarsch.

Friaul ist inzwischen auch ein El Dorado für Slow food-Fans. Das Logo *Presidio Slow food*, das auf Raritäten aufmerksam machen, sie schützen und besser vermarktbarmachen soll, wurde bisher in der Region neun Mal vergeben. Zum Beispiel an den *Aglio di Resia*, den Knoblauch des Resiatals - im resianischen Dialekt *Strok* genannt - mit seinem besonderen Aroma. Oder die *Radicchio*-Sorte



Der *Luppolo*, der wilde Hopfen, bereichert im Frühjahr die Frittata, eine Art Omelette. Berühmt ist der Knoblauch aus dem Resiatal. Der wildwachsende Radicchio *Radic di mont* wird gerne süßsauer eingelegt. Er darf nur in ganz geringen Mengen gesammelt werden. *Rosa di Gorizia* nennt sich eine besonders zart schmeckende Radicchiosorte.



Rosa di Gorizia, deren Samen und Anbau im Isonzogegebiet von den Bauern wie ein Geheimnis gehütet wird, weil der feine Geschmack unter den vielen Radicchio-Sorten einzigartig ist. Auch der *Radic di mont*, der seltene, wildwachsende Radicchio, der in den Bergen Karniens aus Schutzgründen nur mit strenger Mengenbeschränkung gesammelt werden darf, zählt zu den Besonderheiten. Süßsauer oder in Olivenöl eingelegt ist er ein kulinarisches Gustostück.





Womit zur Abrundung noch ein Blick auf das friulanische *Oli-venöl* geworfen sei. Oben in den Karsthügeln hinter Triest soll es Olivenbäume schon in der Zeit der Phönizier gegeben haben. Quer durch die Jahrhunderte existieren Zeugnisse über den Olivenanbau und die hohe Qualität des Karst-Öls. Immer wieder gab es aber Rückschläge durch schwere Frosteinbrüche, etwa 1782 und 1789, was die Anzahl der Bäume halbierte. Im 19. und 20. Jahrhundert fehlte das

Interesse an der Produktion und es gingen viele Kenntnisse und Erfahrungen verloren. Die großen Fröste von 1907, 1929 und 1956 reduzierten den Anbau fast auf null. Erst in den 1970er Jahren erwachte neues Interesse an den Olivenhainen. Das Olivenöl aus der Provinz Triest, *Olio Tergeste* genannt, spielt inzwischen ebenso in der obersten Qualitätsliga mit wie das *Olio del Carso* und das *Olio Colli Orientali del Friuli*. Die Kulinarik ist in den letzten

Jahren in Friaul Julisch Venetien massiv weiterentwickelt worden. Die Zahl der Gourmet-Tempel nimmt zu, glücklicherweise ohne dass die Zahl der bodenständigen Trattorie abnimmt. Und so lässt sich der glückliche Zustand erleben, dass - egal an welchem Punkt des Landes man sich aufhält - immer im Umkreis von etwa zehn Kilometern mindestens ein halbes Dutzend Lokale zu finden ist, in deren Kochtöpfen Typisches und Köstliches darauf wartet, genossen zu werden.





Felder mit Rebsetzlingen neben Weingärten: Friaul Julisch Venetien ist nicht nur eine renommierte Weinbaugegend, sondern auch spezialisiert auf die Erzeugung neuer Reben aller Sorten.
Foto: Stefano Zanini.

Weinspezialitäten

A

Am späten Vormittag, wenn es Zeit ist für einen Aperitiv, füllen sich Bars und Osterie: Es ist Zeit für einen *tajut*, ein Glas Weißwein oder ein Glas Rotwein, auf friulanisch *un taj di blanc* oder *un taj di ros*. Auf einen *tajut* zu gehen, ist im Friaul vielen eine liebe Gewohnheit. Vieles von dem, was die Region ausmacht, sammelt sich genussvoll im Glas: die Schönheit der Weingärten, die Leidenschaft der Winzer, die Lebendigkeit des Weins in all seiner Sortenvielfalt. Seit der Römerzeit wird der Weinbau gepflegt und ist heute das pulsierende Herz der

friulanischen Landwirtschaft. Am Ortsanfang von Rauscedo prangt ein großes Schild: „*Le radici del vino*“, die Wurzeln des Weins. Das gilt in des Wortes ursprünglicher Bedeutung, denn Rauscedo ist ein Zentrum der Rebschulen. Hier befindet sich eine der größten Rebschulen der Welt, die *Vivai Cooperativi Rauscedo VCR*. Und nicht nur die. Auch einige andere Betriebe wie *Vitis Rauscedo* erzeugen hier Rebensetzlinge aller Sorten, passende Klone für jede Art von Boden. Von hier gehen viele Millionen Stück rund um den

Globus. *Barbatelle* werden sie genannt, weil die Wurzeln der veredelten, in Wachs getauchten Stecklinge wie ein *barba*, ein Bart aussehen. Da haben die Stecklinge schon einen Sommer auf einem der vielen Felder der Ebene hinter sich. Im Herbst haben sie Wurzeln gebildet und werden herausgenommen. Sie überwintern in Kisten mit Sand, ehe sie im folgenden Frühjahr in die ganze Welt verkauft werden. Aber natürlich werden auch die heimischen Weingärten gerne mit den *barbatelle* aus Rauscedo bestückt.



Der Ort Rauscedo ist das Zentrum der Erzeugung von Rebsetzlingen im Friaul. Millionen von Pflanzen werden jedes Jahr in die ganze Welt versandt.



Im Frühjahr werden die Rebstecklinge gesetzt. Sie schlagen Wurzeln und werden dann im Herbst wieder aus den Feldern genommen. Den Winter über lagern sie kühl in feuchtem Sand. Im folgenden Frühjahr kommen sie als *barbatelle* in den Verkauf. Foto: Stefano Zanini.

Es waren die Römer, die im 2. Jahrhundert v. Chr. in Friaul die ersten Rebstöcke pflanzten. Heute umfasst der *Vigneto Friuli Venezia Giulia*, der Weingarten Friaul Julisch Venetien, mehr als 21.000 ha, davon etwa 15.000 ha in DOC-Zonen (also Zonen des Qualitätslevels Denominazione di Origine Controllata/Kontrollierte Herkunftsbezeichnung). Etwa 1500 Winzer sind aktiv, 1200 davon bewirtschaften weniger als zehn Hektar. Die Palette ist breit: vom in den traditionellen *dami-giane*, also in Glasballons, hergestellten Wein für den Eigenbedarf bis zum Top-Wein als Ergebnis modernster Kellerarbeit mit Stahltank und Fass. Zehn verschiedene DOC- und drei

DOCG-Zonen (Denominazione di Origine Controllata e Garantita / Garantierte und Kontrollierte Herkunftsbezeichnung) zeigen die Produktvielfalt an.

Die mit 5500 ha meist angebaute und auch meistverkaufte Sorte ist der Pinot Grigio (Grauburgunder). Bei den Rotweinen führt der Merlot mit mehr als 3900 ha. Außer den internationalen werden auch autochtone, also nur hier heimische Sorten, angepflanzt. „Wir müssen uns vor Moden hüten, aber die autochtonen Sorten pflegen“, betont Claudio Fabbro, als Önologe und Journalist eine wichtige Persönlich-

keit der friulanischen Weinwelt.

Bei den internationalen Sorten ist der Sauvignon auf der Überholspur, der ein „Cousin“ des Friulano ist. Der Malvasia Istriana und der Verduzzo haben Freunde auch im Ausland gefunden.

Der Ribolla Gialla wird immer beliebter. Er ist eine der ältesten Rebsorten im Friaul. Sein Name ist untrennbar verbunden mit der Abbazia di Rosazzo. Es sollen Benediktinermönche des Kärntner Klosters Millstatt gewesen sein, die schon Ende des 13. Jahrhunderts den Weinanbau nach Rosazzo gebracht haben, erstmals in einem Dokument der Abtei ist er 1341 erwähnt. Der Ribolla gialla, der Picolit und der Pignolo haben hier ihre Wurzeln. Um 1500 zählte der Ribolla gialla von Rosazzo zu den Lieblingsweinen des Dogen von Venedig. Heute ist die Abbazia nicht nur ein beliebtes Tagungszentrum, sondern gehört auch zum Weingut Livio Fellugas, eines der Großen des friulanischen Weinbaus.





Der Weinbau in Friaul Julisch Venetien geht auf die Römer zurück, die die ersten Reben um 180 vor Christus mitbrachten. Heute gibt es etwa 21.000 Hektar Weingärten und etwa 1500 aktive Winzer. Sowohl die internationalen Sorten als auch die autochtonen, also nur hier heimischen Sorten erfreuen sich im In- und Ausland großer Beliebtheit.

Eine Methode zur Erzeugung von Ribolla Gialla wie vor 100 Jahren: der Most wird nach Beginn der Gärung durch Stoffsäcke gefiltert.

Eine uralte Methode zur Erzeugung eines süßen Ribolla pflegt noch Nilo Zen in seiner kleinen Azienda Casasola nahe der Abbazia di Rosazzo. Er filtert den Most kurz nach Beginn der Gärung durch Stoffsäcke wie vor 100 Jahren. Heute wird Ribolla immer mehr auch als Spumante erzeugt, in Method Charmat (vergoren im Stahltank) oder in klassischer Champagner-Methode. Dieser Aufstieg des Ribolla Gialla Spumante ist primär das Verdienst von Manlio Collavini, auch ein Grandseigneur unter den friulanischen Winzern, der in den

1980er Jahren als erster diesen Spumante auf den Markt brachte. Er hat die Method Charmat, bei der die zweite Gärung des Spumante im Stahltank erfolgt, weiterentwickelt: Seine Stahltanks stehen nicht senkrecht, sondern liegen. Dadurch wird die Fläche zwischen Wein und Hefe größer, was der Gärung überaus gut tun. Collavinis Credo für Top-Weine lautet: „Qualität braucht Zeit!“ Der Weinjournalist Stefano Cosma diagnostiziert jedenfalls: „Der Ribolla spumante fasst immer mehr Fuß als Alternative zum Prosecco“. Und der Winzer Roberto Komjanc

aus Giasbana bei San Floriano del Collio ergänzt mit einem Blick in die Vergangenheit: „Spumante hat bereits mein Großvater gemacht. Schon im 19. Jahrhundert wurden im Friaul einfache rote und weiße *vini spumantizzati* erzeugt.“ Die Süßweine wie der besonders traditionsreiche Picolit, aber auch aus Verduzzo-Trauben erzeugt wie der Ramandolo, spielen auf der Ebene der Top-Weine mit. Um den Ramandolo hat sich der Weinmacher Giovanni Dri in den höchstgelegenen und nördlichsten Weingärten Friauls besonders verdient gemacht.



Autochtone Rotwein-Sorten wie der Refosco dal peduncolo rosso und der Schioppettino zeigen nach Lagerung in großen oder kleinen Holzfässern Ihre besondere Struktur. Rotwein ist in Friaul Julisch Venetien, der bisher klassischen Weissweinregion, deutlich im Vormarsch. Auch Raritäten wie zum Beispiel der Tazzelenghe finden immer mehr Interesse. Der Pignolo wird „Barolo des Friaul“ genannt. Foto Stefano Zanini.

Friaul ist traditionell eine Weißweingegend, aber sowohl die internationalen, als auch die autochtonen roten Sorten holen auf. Mehr als 10% der Fläche sind mit Merlot bepflanzt, bei dem zunehmend Augenmerk auf Qualität gelegt wird. Die Tradition exklusiver, eigener Merlot-Klone, wie sie das Weingut Perusini seit Generationen pflegt, ist ganz auf Spitzenprodukte ausgerichtet. „Komplexität wächst im Weingarten“, betont Teresa Perusini. Gianni Menotti, einer der bekanntesten Önologen Italiens und Berater zahlreicher Weingüter in Friaul sowie in anderen Regionen Italiens, befindet: „Für mich ist der Merlot die großartigste Rotweinsorte!“ Spezialitäten wie etwa der Schioppettino wachsen nur auf wenigen Hektar in der Gegend von Prepotto bei Cividale, aber auch hier entstehen großartige Weine.

Nicht zu vergessen der autochto-ne Refosco dal peduncolo rosso (Refosco mit dem roten Stiel), der von zahlreichen Winzern in enorm dichte und strukturierte Weine verwandelt wird. Auch als passito, also aus luft- bzw. sonnengetrockneten Trauben erzeugt, bringt der Refosco ganz besondere Ergebnisse. „Passito-Wein hat im Friaul eine lange Tradition“, berichtet der Winzer Paolo Ferrin aus Camino al Tagliamento, der sich dieser Spielart der Refosco-Verarbeitung ebenso intensiv widmet wie Mariolino Snidaro, der Weinmacher von De Claricini in Bottenicco, der betont: „Beim passito muss der Wassergehalt um 35% reduziert werden. Um einen sehr guten Refosco zu machen, muss man Geduld haben.“ Zu den gesuchten Top-Raritäten zählt der Pignolo. Der Abt Giobatta Michieli

hat den Pignolo schon Ende des 17. Jahrhunderts in seinem Werk „Bacco in Friuli“ (Bacchus in Friaul) lobend erwähnt. Die empfindliche Rebe war fast verschwunden, eher durch Zufall wurden in der Abbazia di Rosazzo einige Stöcke erhalten und dann deren Wert erkannt. Der Winzer Paolo Rodaro nennt den Pignolo den „Barolo des Friaul“.

Sind die autochtonen Sorten eine dauerhafte Chance oder eine Mode? Pietro Pittaro, Winzer und „Vater“ der friulanischen Önologen, erläutert, warum die friulanischen Winzer zwar die Autochtonen lieben, aber die gut verkäuflichen internationalen Sorten wie den Pinot grigio brauchen: „Wer Wein macht, muss davon leben. Von Friulano, Refosco oder Verduzzo allein geht das im Allgemeinen nicht.“ Trotzdem finden



Foto: Stefano Zanini.



Rund um das Jahr können die verschiedenen Weinsorten bei Weinfesten probiert werden. Sie finden zum Beispiel in Bertiole, in Buttrio, in Gorizia und Gradisca, aber auch in Udine statt. Dazu kommen die Tage der „Offenen Kellertüren“ / Cantine aperte und der „Weingläser unter den Sternen“ / Calici di stelle. Gemälde von Otto D'Angelo.

aber die speziellen Weinsorten des Friaul immer mehr Aufmerksamkeit. Auch die ganz seltenen, wie sie etwa der Winzer Emilio Bulfon in Valeriano nördlich von Spilimbergo seit den 1970er Jahren systematisch wieder entdeckt und nachgezüchtet hat. Auf verlassenem Hügeln, in vergessenen Weingärten hat er uralte Sorten gefunden und baut sie wieder an. So tauchen Namen wie Sciaglin, Cjanorie, Piculit Neri, Ucelüt und andere mehr im Bewusstsein von Interessierten auf und haben schon bei vielen „Liebe auf den ersten Schluck“ ausgelöst. Nicht nur am Vormittag, auch am späten Nachmittag wird auf einen tajut gegangen. Die Osterie werden wieder zum Treffpunkt, ein Glas Wein nach dem anderen wandert über die Theken zu den Kunden. Ob der Begriff tajut, von tagliare – schneiden – hergeleitet, sich auf jenen Strich am Glas bezieht, der ein Achtel markiert,

oder vom Verschneiden verschiedener Weine miteinander herrührt, das kümmert niemanden. Der Begriff ist einfach zum Synonym für ein Glas Wein geworden, das es im Kreise Gleichgesinnter zu genießen gilt.

DOC- und DOCG-Gebiete

DOC Friuli Latisana

DOC Friuli Grave

DOC Friuli Annia

DOC Friuli Aquileia

DOC Colli Orientali
(mit DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit, DOCG Ramandolo, DOCG Rosazzo)

DOC Collio

DOC Friuli Isonzo

DOC Carso

Dazu kommen die interregionalen, also sich über Friaul und Veneto erstreckenden Gebiete DOC Lison-Pramaggiore und DOC Prosecco.

Eine hundertjährige Rebe von Tocai friulano in Cividale.

Foto: Claudio Mattaloni.

Weine und Rebsorten

Weißer autochtone Sorten:

Friulano:

Der beliebteste trockene, friulanische Weißwein aus der Tocai Friulano-Rebe heißt seit 2007 nur noch Friulano. Die Ungarn hatten wegen befürchteter Verwechslung mit ihrem süßen Tokaji beim EU-Gerichtshof geklagt und Recht bekommen. Wer in Friaul in eine Trattoria auf einen tajut (ein Glas Wein) geht, bekommt meist diesen Wein. Die Rebsorte ist verwandt mit dem Sauvignon, weshalb der Wein im slowenischen Teil des Collio auch als Sauvignonasse angeboten wird. Frisch, mit reichem Blüten-Bukett und leichtem Mandelaroma.

Ribolla Gialla:

Er zählt zu den ältesten autochtonen Sorten des Friaul und wird schon im Mittelalter erwähnt. Fei-

ne Säure und Zitrusaromen verleihen ihm seine Charakteristik, egal ob der „gelbe Ribolla“ still oder als Spumante ausgebaut wird (wozu er sich besonders gut eignet). Um sein volles Aroma mit Akazien- und Kastanientönen zu entfalten braucht er hügelige Weingärten, in der Ebene bleibt er allzu einfach.

Malvasia Istriana:

Dieser würzige Wein trägt seinen Namen, weil erste schriftliche Nachweise um 1300 aus Istrien kommen. Der Ursprung scheint am griechischen Peloponnes zu liegen, von wo er von den Venezianern mitgebracht worden sei. Die Sorte ist verwandt, aber nicht identisch mit anderen Malvasia-Arten in Italien. Malvasia Istriana, der im Karst wächst, hat eine besonders intensive Mineralität.



Ribolla Gialla-Traube kurz vor der Lese.

Verduzzo Friulano:

Die Sorte zeigt zwei Bio-Typen: der Grüne Verduzzo (verde) wird in der Ebene angebaut zur Produktion von trockenem Weißwein. Der Gelbe Verduzzo (giallo) wächst im Hügelland und ist die Basis für Süßweine wie den Ramandolo, der nach dem gleichnamigen Ort am Fuß der Berge benannt ist. Die nächtliche Kühle der Berge ist eine wichtige Klimabedingung zur perfekten Reifung des Ramandolo. Alle Verduzzo-Weine zeigen Mandelaroma.



Prosecco:

Auch wenn der Prosecco im Allgemeinen mit dem Valdobbiadene im Veneto assoziiert wird, kommt die Rebe doch aus dem gleichnamigen Ort oberhalb von Triest im Karst. Von dort wurde sie vor etwa 150 Jahren ins Veneto exportiert, wo die Vermarktung besser gelang als im Friaul. Hier wird der Wein nach wie vor viel angebaut, aber nun aus Konkurrenzgründen orft unter dem alten Namen *Glera* vermarktet. Als stiller Wein ebenso ebenso wie als Spumante macht ihn sein fruchtiges Aroma zum unkomplizierten Genuss.

Vitovska:

Er wächst hauptsächlich im Karst und vereinzelt im Isonzo-Gebiet, seine Wurzeln liegen vermutlich im nahen slowenischen Wippachtal. Bis vor einigen Jahren wurde er meist mit anderen Sorten verschnitten, denen er zusätzliche Frische gab. Aber auch reinsortig angebaut überzeugt er mit dem Aroma von Birnen und weißen Blüten.

Picolit:

Weinpapst Luigi Veronelli hat den Picolit als großartigsten Wein Italiens bezeichnet. So wurde aus dem unbekanntem „häßlichen

Entlein“ ein Schwan. Der süße Picolit war schon im 18. Jahrhundert in Europas Adelshäusern und Höfen überaus beliebt. Er hat seinen Namen von ‚piccolo‘, den typischen kleinen Beeren, die ganz unregelmäßige Trauben bilden. Sein Aroma von Akazienhonig, Pfirsichen und Marillen spielt in vielen Variationen.

Rote autochtone Sorten:

Refosco dal Peduncolo Rosso:

Mit seinen roten Stängeln ist er die bekannteste unter den roten, autochtonen Sorten Friauls und die edelste Variante der großen Refosco-Familie. Zu dieser Gruppe gehören auch der Refosco di Faedis, Refosco d'Istria, Refosco di Rauscedo, Refosco Magnacan, Refoscone und Refosco del Carso, der als Wein den Namen *Terrano* trägt. Der Refosco dal Peduncolo Rosso wächst auf allen Böden gut. Als *passito* (aus vorgetrockneten Trauben) und im Barrique-Fass angebaut entwickelt der Wein besonders ansprechende Struktur bei vieltönigem Duft mit Kirschen- und Blütenaromen.



Die typische Picolit-Traube in einer Zeichnung aus dem Werk „Pomona italiana“ von Giorgio Gallesio 1839.

Pignolo:

Rubinrot und mit hohem Lagerungspotential wird der Pignolo auch der „Barolo Friauls“ genannt, ein Spitzenprodukt der Region. Sein Name leitet sich ab von pigna, dem Pinienzapfen, dem seine Trauben in der Grundform ähneln. Die Pflege des Pignolo im Weingarten ist nicht ganz einfach, er benötigt viel Wärme, um gut zu reifen. Seine Brombeer- und Heidelbeeraromen kommen am besten zur Geltung, wenn der Wein etwa 5 Jahre alt ist und auch wenn die Trauben schon vor der Vinifizierung an der Luft vorgetrocknet werden. Er hat eine sehr gute Lagerfähigkeit, auch mit 20 Jahren kann er noch begeistern.

Schioppettino:

Lange Jahre waren der Schioppettino, eigentlich Ribolla Nera oder im Slowenischen des Grenzlandes auch Pokalca genannt,



Schioppettino-Traube. Die für Prepotto bei Cividale typische Sorte wird auch Ribolla Nera oder Pokalca genannt, war lange vergessen und wurde erst in den 1960er Jahren wieder entdeckt.



Der Scialin ist eine seltene Sorte, die derzeit nur im nordwestlichen Friaul angebaut wird. Es ist eine der wenigen Sorten, die die Reblkrankheiten der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wie etwa die Reblaus überstanden hat.

ziemlich vergessen. Inzwischen ist sein Potential erkannt. In der Gegend von Prepotto südlich von Cividale (nicht zu verwechseln mit dem Ort Prepotto im Karst!) entstehen famose Spielarten des Schioppettino. Er war übrigens der erste friulanische Rotwein, der im Barrique-Fass ausgebaut wurde, das war 1977. Der Name kommt vom Wort *scoppiettare*, das beschreiben soll, mit welchem Geräusch die Trauben mit ihrer harten Haut platzen. Mindestens zwei Jahre muss der Schioppettino im Holzfass liegen, ehe er in den Handel kommt – mit herrlichem Aroma von Waldfrüchten und Kirschen.

Tazzelenghe:

Woher er stammt, weiß man nicht sicher, allerdings zählt er zu jenen uralten Reben, die in langen Reihen an den Hügeln wuchsen. Der Name kommt von *taglia la lingua*, schneidet die Zunge,

denn der Wein weist sehr kräftige Tanine auf, verstärkt durch beständige Säure. Ein Wein, der nach dem Holzfass zur Reifung förmlich schreit. Wenn er gut gemacht ist, erfreut er durch seine Eleganz und gute Lagerfähigkeit.

Die seltenen autochtonen Sorten

(die meisten von ihnen hat Emilio Bulfon wiederentdeckt und baut sie in seinen Weingärten in den Gemeinden Pinzano al Tagliamento und Castelnovo del Friuli an):

Weißer Raritäten:

Cividin:

Ein im 18. Jahrhundert ebenso wie heute wegen seines feinen Aromas geschätzter Wein, der ursprünglich an den Ausläufern der Berge in Richtung Ebene, besonders auch im Natisone-Tal angebaut wurde.

Ein körperreicher Wein voller Duft nach Kräutern und Honig.

Sciaglin:

Bekannt war der Sciaglin bereits im 15. Jahrhundert in Spilimbergo. Heute wächst er in der Gegend von Pordenone, über Spilimbergo bis hinauf nach Vito d'Asio. Der Name leitet sich wohl ab von *schiaivolino*, dem slawischen Wein aus dem Gebiet, das im Osten an die Julischen Alpen grenzt. Ein fruchtiger, harmonischer Wein.

Ucelut:

Diese Sorte gehört zu den *uvcelline*, also jenen Reben, die wild an Waldrändern wuchsen und deren Trauben von den *uccelli*, den Vögeln gerne gefressen wurden. Ein wunderbarer Dessertwein voller Honig- und Akazienblüten-Aroma, weniger süß als der Picolit und weniger tanninig als der Ramandolo.

Rote Raritäten:

Cjanorie:

Er wurde wiederentdeckt am Fuß der Hügel hinter Pinzano al Tagliamento. Der Name kommt vom friulanischen *cjanôr*, blass, entsprechend dem blassen Rot des Weines. Er hat ein feines Aroma roter Beeren.

Cordenossa:

Auch als Marzotto bekannt, der auf der rechten Seite des Tagliamento von Pinzano bis San Vito al Tagliamento angebaut wurde. Ein Wein mit gutem Aroma, aber nicht sehr kraftvoll.

Corvino:

Er war einst ein viel angebauter Wein von dunkler Farbe (*corvo*, der Rabe). Jetzt ist er kaum noch zu finden, obwohl der Wein gute Struktur und das Aroma roter Beeren aufweist.

Forgiarin:

Benannt nach dem Ort Forgaria nahe Pinzano war die Rebe früher auch in der Gegend von San Daniele sehr verbreitet. Ein sehr harmonischer Wein mit Beeren-Aromen und erfrischender Säure.

Fumat:

Diese Rebsorte wurde früher vorwiegend in der Gegend von Palmanova, aber auch in San Daniele und Fagagna angebaut. Der Name leitet sich vermutlich von der Tatsache ab, dass der Wein am Gaumen leicht nach Rauch schmeckt (*fumare* = rauchen).



Fumat-Traube auf einer Zeichnung von Tiburzio Donadon für den „Atlante ampelografico“ von Guido Poggi, erschienen 1939.



Der Pinot Grigio ist mit mehr als 5000 Hektar die meistverbreitete Rebsorte in Friaul. Ein großer Teil dieses Weins geht in den Export. Auf dieser alten Etikette sind archäologische Reste in Aquileia zu sehen.

Piculit Neri:

Nicht zu verwechseln mit dem weißen Picolit oder dem Picolit rosso, mit denen der Piculit Neri nicht verwandt ist. Der Name stammt vom Ort Piculit, bedeutet „kleiner Hügel“ und wurde hauptsächlich rechts vom Tagliamento angebaut. Sein zartes Rubinrot und das feine Vanille-Aroma erfreuen.

Internationale weiße Sorten:

Pinot Grigio Grauburgunder:

Der meistangebaute Wein im Friaul. Sein Name kommt von der Traubenschale, die kupfergrau gefärbt ist. Ein unkomplizierter, fruchtiger Wein mit Nuss- und Stroh-Aromen.

Sauvignon:

Einer der besten Weißweine, die im Friaul zu finden sind. In den

letzten Jahren sind enorme Qualitätssprünge zu beobachten, viele Produzenten spielen international in der obersten Liga mit. Eleganz und ein von grasigen, grünen Tönen geprägtes Bukett mit dem Duft von Hollunderblüten zeichnen den Sauvignon aus.

Chardonnay:

Ende des 19. Jahrhunderts kam diese Rebsorte in den damals zur österreichisch-ungarischen Monarchie gehörenden Collio. Der gehaltvolle Wein bietet sich für den Ausbau im großen Holzfass genauso an wie für den Barrique-Ausbau, da kann er seine Honig- und Vanille-Töne prächtig entfalten.

Pinot Bianco Weißburgunder:

Durch den in Capriva ansässigen Grafen La Tour kam die Rebsorte Ende des 19. Jahrhunderts in die Gegend von Gorizia. In den verschiedensten Gegenden des



Der Welschriesling / Riesling italoico hat keinen italienischen Ursprung und ist auch nicht verwandt mit dem Rheinriesling. Er wird in Friaul seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts angebaut.



Der Blaufränkische / Franconia auf einer Zeichnung von Tiburzio Donadon für den „Atlante ampelografico“ von Guido Poggi, 1939. Diese Sorte kam in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aus Österreich in den zur Monarchie gehörenden Teil Friauls.

Friaul reift er nun zu einem nuancenreichen, überaus eleganten Wein.

**Riesling Renano
Rheinriesling:**

Gemeinsam mit dem Sauvignon zählt er zu den edelsten unter den aromatischen Weißweinen. In kühleren Zonen der Colli Orientali und auf steinigem Boden wird aus ihm ein schlanker und doch strukturreicher Wein.

**Riesling Italoico
Welschriesling:**

Der Riesling Italoico wird fast ausschließlich im Collio und nur in geringen Mengen angebaut. Ein frischer Wein, der jung getrunken werden soll.

**Moscato giallo
Gelber Muskateller:**

Dieser aromatische Wein wird vorzugsweise in den Gegenden

von Gorizia und Triest angebaut, in geringen Mengen auch als Spumante vinifiziert.

**Traminer aromatico
Gewürztraminer:**

Ein gehaltvoller Wein, der im Weingarten und im Keller dem Winzer viel Können abverlangt. Sein harmonisches Aroma erinnert an Muskatnuss.

**Rote internationale
Sorten:**

Merlot:

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kamen die ersten Merlot-Reben nach Friaul Julisch Venetien. Heute ist die Sorte die in der Region am meisten angebaute Rotweinsorte. Ein voller, aromatischer, von Himbeernoten belebter Wein mit großem Potential.

Cabernet Franc:

Nicht zu unrecht zählt die Sorte zu den größten Weinen der Welt. Egal, ob er pur vinifiziert oder mit anderen Sorten wie Merlot oder Cabernet Sauvignon verschnitten wird, immer kann ein körperreicher Wein entstehen, der durch seinen Tanningehalt auch große Lagerfähigkeit hat.



Der Merlot, eine französische Rebe aus dem Bordeaux, hat sich im Friaul gegen Ende des 19. Jahrhundert verbreitet und wurde gleichsam das Synonym für den als *tajut* getrunkenen *vino nero*. Das weiße *tajut*-Gegenstück war der Tocai Friulano. Diese alte Etikette aus den 1970er Jahren zeigt, dass guter Wein damals schon auch in der Ebene, nicht weit vom Meer entfernt gemacht wurde (Aquilaia), auch wenn die bekannteren Weine aus den Colli Orientali stammten.

**Cabernet
Sauvignon:**

Wie der Merlot und der Cabernet Franc ist die Sorte stark verbreitet und wie diese gut zum Lagern geeignet. Strukturreich und doch harmonisch verfeinert er im Lauf der Jahre seine Aromen.

**Franconia
Blaifränkischer:**

In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts aus Österreich in die Region gekommen ist er nicht nur wegen seines feinen Aromas beliebt, sondern auch weil er rasch reift und schon nach kurzer Zeit verkauft werden kann.

**Pinot nero
Roter Burgunder:**

Er wird als Rotwein oder auch als Weißwein gekeltert. Als Rotwein eignet er sich durch die lange Gärung gut zum Ausbau in Barrique-Fässern und entwickelt mit zunehmender Reife immer feinere Aromen.

Der Heilige Urban, Schutzpatron der Winzer, auf einem Terracotta-Relief des italienisch-slowenischen Künstlers Darko Bevilaqua (1948 – 1991) in der Cantina Produttori Cormons.



CALZOLA

40 Jahre nach den Erdbeben

D

Das Jahr 1976 hat die Welt vieler Friulaner völlig verändert. Erdbeben brachten Tod und Zerstörung. 40 Jahre danach sind die Schicksalsschläge überwunden. Aber die Erinnerung ist lebendig. „Am 6. Mai 1976 um etwa 9 Uhr abends war ich bei meiner Verlobten in Tarcento, ein paar Kilometer von Gemona entfernt. Wir haben geplaudert, als der erste Erdstoß kam. Sofort sind wir aus dem Haus ins Freie geflüchtet, so wie alle. Ich erinnere mich ganz klar: die Berge haben geglitzert, ähnlich wie nach einem Gewitter. Wahrscheinlich haben die Steine, die in Bewegung gerieten, diesen künstlichen Schimmer ausgelöst. Das hat mich erschreckt. Ich habe sofort verstanden, dass das

ein besonders starker Erdstoß war. Mit meinem Auto bin ich gleich zurück nach Gemona gefahren. Ehe ich dort ankam, war da plötzlich Nebel. Ich habe das Autofenster aufgemacht und die Hand hinaus gestreckt. Die Hand war sofort voller Staub. Es war der Staub von den in Gemona eingestürzten Häusern, in großen Wolken, die sich ausbreiteten. Da wurde mir bewusst, dass wahrscheinlich Gemona ein Zentrum des Bebens war. Ich habe mein Auto beim Bahnhof abgestellt, um meine Eltern zu Fuß zu erreichen. Glücklicherweise waren sie unverletzt. Aber das Haus war sehr beschädigt. Wir haben dann die Nacht im Freien verbracht. Am nächsten Morgen habe ich

versucht ins historische Zentrum zu gehen. Das war sehr schwierig. Viele Häuser waren eingestürzt, Tote lagen auf der Straße. Ich habe andere Menschen getroffen, die wie ich unterwegs waren, um nach Verwandten zu sehen. Da war die einzige Frage: „Seid ihr alle am Leben?“ „Ja. Und Ihr?“ „Auch!“ Als ich endlich im Zentrum auf der Piazza del Ferro angekommen bin, habe ich gesehen, dass alle hier die Häuser verlassen hatten und bei ihren Autos auf dem Platz waren. Ganz still. Aber niemand hat geweint. Viele hatten ganz weiße Haare vom Staub. Und allen war klar: die, die fehlten, fehlten aus sehr schwerwiegenden Gründen.“

AMO

SIAMO VIVI

VIA TRASAGHIS DA

Giuliano Giampi

G. Brancato



Er hat die Erdbebenkatastrophe gut in Erinnerung: Elio Bellina war in Gemona 15 Jahre lang ein Verantwortlicher für den Wiederaufbau.

Es ist Elio Bellina, der das erzählt. Er war Gemeindebediensteter in Gemona. Damals, vor 40 Jahren, hatte er einen Großteil seines Lebens noch vor sich. „Ich habe mich an diesem Tag gefragt: Was ist nun meine Zukunft? Meine Hochzeit war angemeldet, 15 Tage später sollten wir heiraten. Was würde mit all dem werden, was wir als Ehepaar geplant hatten? Ich wusste darauf keine Antwort. Am Abend habe ich zum Himmel geschaut, er war voller Sterne. Mir ging durch den Kopf: Es ist nichts verändert, außerhalb von Gemona ist alles wie immer. Aber ich habe nicht gewusst, wie es weitergehen soll. Doch wir haben wie geplant geheiratet – zwei Wochen nach dem Erdbeben.“

Elio Bellina war in der Folge 15 Jahre lang in der Gemeinde Gemona ein Verantwortlicher für den Wiederaufbau. Also ganz nah an all dem Leid, an den riesigen Problemen, die es zu lösen galt.



Gegen 21 Uhr abends begann am 6. Mai 1976 das erste große Beben im Friaul. Es sollten in diesem Jahr noch zwei weitere schwere Erdstöße im September folgen. Foto: Renato Candolini.

L'orcolat, das schreckliche Fabelwesen, das in den uralten Legenden Friauls das Erdbeben symbolisiert, hat an diesem 6. Mai vor 40 Jahren auf furchtbare Weise zugeschlagen. Das Epizentrum lag beim Monte San Simeone zwischen den Orten Trasaghis und Bordano. Beben gehören zur Geschichte der Region. Geologisch betrachtet ist Friaul eine Risikozone. Die äußerste Schicht der Erdkruste besteht aus sogenannten tektonischen Platten, die in eine Tiefe von bis zu 80 Kilometer reichen. Die Afrikani-

sche Platte schiebt sich unterhalb Italiens millimeterweise unter die Eurasische Platte. So entstehen Spannungen, die sich in Erdbeben entladen – in Friaul sind seit dem Jahr 1116 etwa 200 größere Beben registriert worden. Als die schlimmsten werden die von 1511, von 1889, 1928 und dann eben die des Jahres 1976 genannt. Das Beben am 6. Mai begann mit einem Erdstoß der Stärke 6 nach der 12teiligen Mercalli-Sieberg-Skala, dann folgte ein zweiter mit Stärke 10. Eine Minute lang blankes Entsetzen.



Das Zentrum von Gemona war nach dem Beben im Mai bereits ein Trümmerfeld. Auch der Palazzo Botton mit der Loggia (errichtet 1502), das Rathaus, wurde schwer beschädigt. Alle Gebäude wurden erdbebensicher wieder errichtet.

Eine Frau erzählt: „Ein fernes Rumoren, es wird stärker und der Boden zittert.....Hinaus, hinaus, flüchten wir!.....die Türen der Kredenz schlagen auf und zu....die Möbel verrutschen, fallen um.....Wände bersten.... Anna schreit, taumelt, fällt gegen mich.....die Fensterscheiben explodieren.....die Decke biegt sich....große Stücke fallen auf uns herunterdie Mauer gegenüber öffnet sich, eine Wolke von heißem Wind und Staub dringt herein....alles zerbröseln....ein Dröhnen....die Lampe schwingt an den Resten der Decke....das Licht flackert.....dann Dunkelheit, völlige Dunkelheit.....ich nehme Anna bei der Hand.....wir müssen hier heraus, sonst bringt das Haus uns um.....die Stiegen hinter.....Schreie in dem Dröhnen, das nicht aufhört.....die Hand auf die sich bewegende Tür, die Türschnalle drücken.....wir sind

draußen, laufen auf den kleinen Platz, weg von den einstürzenden Häusern.“⁽¹⁾

Damit war der Schrecken des Jahres 1976 für die Bevölkerung aber noch nicht überstanden. Fast täglich gab es schwache Beben. Bis im September weitere starke Erdstöße folgten: am 11.September zwei mit einer Stärke von 7,5 und 8,5 nach Mercalli und am 15.September weitere bis zur Stärke 10. Die Folgen dieser Erdbeben waren furchtbar: In ganz Friaul 137 betroffene Gemeinden. An die 1000 Tote in der Erdbebenzone. Etwa 3000 Verletzte. Mehr als 100.000 Menschen obdachlos. 18.000 zerstörte Gebäude, 75.000 beschädigte Gebäude. Gemona, Venzone, aber auch Buja, Osoppo, die Gegend von Tolmezzo am Tagliamento und das Kanaltal waren am stärksten betroffen. Aldo Di Bernardo ist



„Die Friulaner sind gewöhnt, die Dinge selbst in die Hand zu nehmen“, sagt Aldo Di Bernardo vom Museum Tiere Motus im Palazzo Orgnani Martina in Venzone.

(1) Entnommen aus: Valentina Piccinno: 1976 Frammenti di Memoria. Hrsg. Città di Gemona, 2011. Übersetzung G.Hopfmlüller.



Gepölte Fassaden in der Via Giuseppe Bini in Gemona mit Blick auf den Dom.

einer der Verantwortlichen im Museum *Tiere Motus* in Venzone, das seit 2009 die Geschehnisse für Besucher aufbereitet hat. Di Bernardo war 1976 vier Jahre alt. „Ich habe kaum Erinnerung an das Beben“, erzählt er, „aber ich weiß, dass danach alle Eltern bemüht waren, die Kinder die Folgen möglichst wenig spüren zu lassen.“ Was nur teilweise gelingen konnte. In einer Filmaufnahme von damals erzählt ein erschreckter kleiner Junge: „Die Schwalben sind zurückgekommen, aber sie haben ihre Nester nicht mehr gefunden. Die Häuser sind ja nicht mehr da.“

Die Hilfe begann mit dem 7. Mai. Zunächst die gegenseitige Hilfe. „Die Friulaner sind gewöhnt, die Dinge selbst in die Hand zu nehmen. Es herrscht der Geist des ‚fasin di bessoi‘, des Selbermachens. Friulaner fühlen sich schuldig, wenn sie anderen zur Last fallen“, sagt Di Bernardo.



Die Prioritäten beim Wiederaufbau waren klar: Erst die Fabriken, dann die Wohnhäuser, dann die Kirchen. Bei Renovierungen und Rekonstruktionen im Zentrum von Gemona galt es den Charakter eines typisch mittelalterlichen Weges mit vielen historischen Gebäuden zu erhalten.

Und er betont die wichtige Rolle der Frauen mit einem friulanischen Sprichwort: „Tre angoli della casa tiene su la donna“. Drei Ecken des Hauses stützt die Frau. Dann kamen die Helfer aus anderen Teilen der Region. Aber auch die aus dem benachbarten Ausland. Auch aus Österreich.

Unter den ersten Helfern waren Feuerwehrleute aus Villach. Sie kamen nach Buja, einem der am stärksten zerstörten Orte. 60 Prozent von Buja waren unbewohnbar. „Was hilft weinen“, sagte eine Frau, „man muss aufbauen, nicht weinen“. Die Villacher Feuerwehrleute halfen. Einer von ihnen war



Unter den ersten Helfern waren Feuerwehrleute auch aus Villach. Paul Platzer half in dem zu 60 Prozent zerstörten Ort Buja die Bevölkerung mit dem Nötigsten zu versorgen und die Wasserversorgung wieder in stand zu setzen.

Paul Platzer. Er fuhr mit einem Tankwagen in den zerstörten Ort, um die Menschen mit Trinkwasser zu versorgen. „Wir haben bei einer Quelle Wasser gefasst und fuhren dann rund um die Uhr von Haus zu Haus und zu den Zelten“, berichtet Platzer. Außerdem wurde am Instandsetzen der Wasserleitungen gearbeitet. „Die ganz einfachen Dinge waren wichtig“, sagt Elio Bellina aus Gemona. „Wasser und Brot sind das, was man am dringendsten braucht. Unsere Partnergemeinde Velden hat da ganz richtig und praktisch gedacht. Sie hat uns rasch einen Lieferwagen voller Brot geschickt. Es konnte ja niemand hier backen oder irgendwohin fahren Brot kaufen.“

Im Sommer 1976 wurden vom Militär, vom Roten Kreuz, von Helfern aus Osteuropa, von Privaten und Organisationen Zelte aufgebaut,

In Buja erinnert eine „Via Amstetten“ an die Hilfsbereitschaft, die aus dieser niederösterreichischen Stadt kam.



Wohnwagen und Eisenbahnwagons als Quartiere bereitgestellt. Friulanische Auswanderer kamen per Flugzeug aus allen Teilen der Welt, um zu helfen. Ein Regionalgesetz sicherte Zuschüsse zum Reparieren der Häuser. Es kam auch nach wie vor viel Hilfe aus Österreich. Zwei Beispiele: aus dem niederösterreichischen Amstetten war eine Gruppe Helfer nach Buja

gefahren. Davon zeugt noch immer eine „Via Amstetten“ genannte Straße in dem Ort. Regelmäßige freundschaftliche Begegnungen finden bis heute statt. Es gab auch Initiativen aus Laakirchen in Oberösterreich. Johann Lackerbauer erzählt: „Am Weg zurück vom Bergsteigen in Südtirol bin ich mit meinem Freund Josef Dallinger kurz vor dem zweiten Beben in



Nach den neuerlichen Erdstößen im September 1976 waren die Menschen in den Zeltstädten verzweifelt. Sie übersiedelten für den Winter in leerstehende Hotels an der Küste.

Johann Lackerbauer organisierte in Laakirchen in Oberösterreich Hilfe für Gemona. Heute ist er Ehrenbürger.

Gemona gewesen. Da wollten wir beim Betonieren einer Kellerdecke helfen. Aber das hätte nichts gebracht, es war so viel kaputt. Wir sind zurück nach Laakirchen und haben eine Spendenaktion gestartet. So wurde Geld für neun Wohnbaracken aufgetrieben. Die sind im November aufgestellt worden.“ Aus diesen ersten Kontakten ist 2005 auch eine offizielle Gemeindeperschaft zwischen

Gemona und Laakirchen geworden. Lackerbauer und Dallinger wurden Ehrenbürger von Gemona. „Wir haben immer versucht Partnerschaften zu schließen mit Gemeinden, die uns nach dem Erdbeben geholfen haben“, unterstreicht Elio Bellina.

Venzone – um noch ein Beispiel zu nennen - hat auf ähnliche Weise Beziehungen zur deutschen Stadt Erlangen aufgebaut. Nach dem ersten Beben hatte Erlangen Kontakte zu Venzone aufgenommen, um zu klären, welche Hilfe nötig sei. Vom Sommer 1976 an, als die ersten Spenden überbracht wurden, entwickelten die beiden Gemeinden diese Bindung weiter, bis 2001 auch offiziell eine Partnerschaft besiegelt wurde.

„Das Erdbeben vom 6. Mai hat das Friaul zerstört; das Erdbeben im September hat die Friauler zerstört.“ So beschrieb der Erzbischof von Udine Alfredo Battisti das, was die neuerlichen Erdstöße anrichteten. Die Menschen in den Zelten und Baracken wussten nicht mehr ein noch aus. Zahlreiche weitere Gebäude stürzten ein, es gab neuerlich Erdbeben und unpassierbare Straßen. Aber Elio Bellina merkt an: „In gewisser Hinsicht war das zweite Beben auch ein Glück. Bis dahin wollte niemand Gemona verlassen, alle wollten auch den Winter in den Zelten verbringen. Das neuerliche Beben hat die Menschen aber davon überzeugt, für den Winter an die Küste zu übersiedeln, in normale Häuser,



Rausende Fertighäuser halfen im Friaul über die ersten Wiederaufbauphasen hinweg. Sie wurden von der Bevölkerung nur *baracche* genannt, um zu signalisieren, dass das kein Dauerzustand bleiben dürfe.

mit Heizung. Aber es war schwer sich zu überwinden, wieder zwischen Zementwänden und unter Zementdecken zu wohnen. Doch weil wir ja alle gemeinsam dort gewesen sind, einander treffen konnten, vielleicht abends in einer Bar, sind wir wieder etwas mutiger geworden.“ Insgesamt übersiedelten mehr als 40.000 Personen in die Badeorte Grado, Lignano, Bibione, Jesolo und Caorle. Während die Obdachlosen den Winter dort an der Küste verbrachten, wurde im Erdbebengebiet weiter daran gearbeitet provisorische Unterkünfte zu errichten. „Nach fünf Monaten kamen die Menschen von der Küste zurück. Die Jahre in den Baracken begannen. Die Menschen haben die ‚prefabbricati‘, die Fertighäuser, meist ‚baracche‘, also Baracken genannt. Damit war klar, dass es für sie keine dauerhaften Behausungen waren“, sagt Aldo Di Bernardo.

Immer deutlicher wurden nun die enormen Probleme des Wiederaufbaus. Der von Rom schon 24 Stunden nach dem Beben im Mai eingesetzte Sonder-Kommissar Giuseppe Zamberletti wirkte als Koordinator. Auch das von der Region geschaffene Außerordentliche Generalsekretariat hatte diesbezüglich genug zu tun, gemeinsam mit den Gemeindeverantwortlichen. Die Prioritäten des Wiederaufbaus waren rasch geklärt: erst die Fabriken, dann die Häuser, zuletzt die Kirchen. Elio Bellina erzählt: „2000 Häuser in Gemona waren völlig zerstört, 2000 konnten repariert werden. Die Gemoneser hatten aber zunächst wenig Lust, ihre Häuser zu reparieren und wieder drin zu wohnen. Das war psychologisch bedingt. Sie hatten Angst. Sie sagten: ‚Ja, ja! Repariert nur, aber wir ziehen nicht ein. Wir bleiben in den ‚baracche‘. Es galt für uns in der Administration, das

Misstrauen der Menschen zu überwinden, mit Ratschlägen der Techniker bezüglich erdbebensicherem Bauen, auch indem gesagt wurde: ‚Ihr könnt doch nicht für immer in den baracche wohnen, das Geld ist doch da!‘ Da haben die Leute nach und nach gesagt: ‚Va bene, fangen wir mit dem Reparieren an. Von da an ist es immer schneller gegangen.“ Verschiedene Gesetze wurden geschaffen, laut denen der Wiederaufbau nach strengen Regeln zu geschehen hatte. Im Vordergrund stand dabei: es musste erdbebensicher gebaut werden. Bei Neubauten wurden die finanziellen Zuschüsse nach zwei Kriterien vergeben: nach Schadensgröße und nach der Größe der Familien. Viele Familienmitglieder, das bedeutete mehr Geld. Das inzwischen *Modello Friuli*, also Modell Friaul, genannte Wiederaufbauprogramm setzte auf weitgehende Dezentralisierung zu lokalen Behörden.



Der Dom Santa Maria Assunta von Gemona wurde schon nach dem ersten Erdstoß im Mai schwer beschädigt. Heute sind die Säulen mit Stahlkernen verstärkt. 1986 wurde der Dom wieder eingeweiht.

„Im Zentrum von Venzone konnten die Menschen 1983 ihre Häuser wieder beziehen, die weiter außerhalb fünf, sechs Jahre später.“, berichtet Aldo Di Bernardo. Und für Gemona sagt Elio Bellina: „Zwischen fünf und zehn Jahre hat es gedauert, dann konnten die Menschen wieder zurück in ihre Häuser. Jetzt ist alles wieder aufgebaut, alles ist erdbebensicher. Zu 100 Prozent. Gäbe es wieder ein so starkes Beben wie 1976, dann gäbe es vielleicht jemanden, der an einem Herzinfarkt stirbt, und vielleicht würde jemand von einem herunterfallenden Ziegel verletzt, aber man müsste nicht mehr unter Trümmern nach Bewohnern suchen. Das ist ausgeschlossen!“ Und der berühmte Dom Santa Maria Assunta von Gemona? „Da hat es anfangs Meinungsunterschiede gegeben, ob die Reste, die noch standen, abgerissen werden und der Dom neu errichtet werden soll. Aber da haben viele gesagt: ‚War-

um etwas zerstören, was noch da ist?‘ Am Ende haben wir repariert, aber wir haben dem Dom eine ganz besondere Bebensicherheit gegeben. In den Säulen sind Stahlkerne eingebracht, die 15 Meter in den Felsen hinunter reichen. Ich sage immer: Könnte man den Dom samt dem Felsen nehmen und auf den Kopf stellen, er bliebe stehen!“ Im Jänner 1986 konnte die Einweihungsmesse des restaurierten Doms gefeiert werden. Der Dom Sant’Andrea in Venzone, der beim Erdbeben im Mai nur den Turm und einen angrenzenden Fassadenteil eingebüßt hatte, stürzte bei den Beben im September vollständig ein. Zur Wiederrichtung wurde Stein für Stein katalogisiert. Dann brachte man die Steine auf einem Lagerplatz liegend in die Position, die sie vor dem Einsturz des Domes hatten. Der Dom wurde also erst am Boden liegend wieder zusammengesetzt. Beschädigte Steine wurden

durch gleichwertiges Material ergänzt. 1997 war die aufwendige und penible Wiederrichtung des Doms fertiggestellt. Und dass sich die Bürger von Venzone so heftig und solidarisch für eine Wiederrichtung der Häuser des historischen Zentrums in der ursprünglichen Optik eingesetzt haben, ist ebenso ein großer Erfolg. Die Erdbeben des Jahres 1976 haben mit dem Friaul ein Gebiet getroffen, das besonders viele Kunstschatze und historische Bauten bewahrt. An einigen Beispielen soll hier beleuchtet sein, welche Folgen die Erdbeben in diesem Bereich hatten. Das gotische Kruzifix aus dem Dom von Gemona ist eines der bekanntesten Beispiele von Kunstwerken, die stark beschädigt wurden. Es ist auf dem Katalog jener Ausstellung „Friaul lebt“ zu sehen, die 1977 in Österreich gezeigt wurde. Initiator dieser Ausstellung war



Venzone mit dem Dom Sant'Andrea Apostolo war vor dem Beben einer schönsten mittelalterlichen Orte Friauls. Nach den Erdstößen im September war davon kaum noch etwas übrig. Die Bevölkerung hat sich aber sehr dafür engagiert, dass sich der Ort heute in alter Schönheit zeigen kann.

übrigens der Wiener Kardinal Franz König, der so Mittel für Restaurierungen aufzubringen trachtete. Das Kruzifix war unter den Trümmern des Bebens von 6. Mai zerbrochen. 18 Fragmente wurden geborgen, sie wurden von den Restauratoren wieder zusammengefügt. Aber das Kinn, die Arme und Zehen waren verloren. Heute hängt das, was von diesem Kreuz blieb, wieder im Dom von Gemona. Ein Mahnmal des Geschehens. Insgesamt 23 Kirchen wurden in Gemona zerstört. Nicht alle davon konnten wieder aufgebaut werden. Zum Beispiel die Kirche San Giovanni Battista, auch San Giovanni in Brolo genannt. Eines der bedeutendsten Kunstwerke dort war eine hölzerne Kassettendecke, die der friulanische Maler Pomponio

Amalteo 1533 fertiggestellt hatte. 42 Tafelbilder mit Darstellungen von Figuren des Alten und des Neuen Testaments sowie der griechischen und römischen Mythologie bildeten diese Decke. Bei dem Erdbeben gingen sechs Tafeln verloren, etwa 20 Tage nach dem 6. Mai bargen freiwillige Helfer die anderen aus den Trümmern. Sie wurden in der Folge in die Villa Manin in Passariano bei Codroipo in das „Zentrum für Katalogisierung und Restaurierung der Kulturgüter“ gebracht, wie tausende andere beschädigte Kunstwerke. Dort wurden sie restauriert, ehe sie wieder zurück nach Gemona und in das Museo Civico im Palazzo Elti kamen. Ein endgültiger Platz für sie wird noch gesucht, erläutert Elio Bellina. Einem Bild der



Das gotische Kreuz aus dem Dom von Gemona wurde wie tausende anderer Kunstwerke schwer beschädigt. Es wurde als ein Symbol für die Katastrophe auch bei einer Ausstellung 1977 in Österreich gezeigt. Heute ist der restaurierte Korpus wieder im Dom zu sehen.



36 von 42 Tafeln einer hölzernen Kassettendecke, gemalt von Pomponio Amalteo 1533, aus der zerstörten Kirche San Giovanni Battista in Gemona, konnten wieder restauriert werden. Im Museo Civico warten sie auf einen neuen, dauerhaften Ausstellungsort.

Madonna mit Kind zwischen den Heiligen Ermacora und Fortunato, gemalt von Sebastiano Secante il Vecchio 1558, aus derselben Kirche San Giovanni wurde ebenfalls von den Restauratoren in der Villa Manin wieder Leben eingehaucht. In diesem Zentrum richteten die Verantwortlichen sehr rasch nach dem Beben auch eine Ausbildungsstätte für Restauratoren ein, denn natürlich hatte sich herausgestellt, dass die vorhandenen Fachkräfte nicht ausreichten, um die bei den Beben beschädigten Kunstwerke wieder herzustellen. Die Ausbildungslehrgänge, die seither dort stattfinden, haben ein hohes Niveau der neuen, sehr gefragten Restauratoren sichergestellt. Aus dem „Zentrum für Katalogisierung und Restaurierung der Kulturgüter“ ist inzwischen das „Regional-Institut für das kulturelle Erbe von Friaul Julisch Venetien“ geworden, die Laboratorien und Restaurierwerkstätten wurden modernisiert.



Zahlreiche Kunstwerke (wie hier auch die Madonna mit Kind von Sebastiano Secante il Vecchio von 1558 aus der Kirche San Giovanni Battista in Gemona) wurden im Restaurierungszentrum in der Villa Manin in Passariano bei Codroipo gerettet. Eine Schule für Restauratoren wurde dort ebenfalls eingerichtet.



Angst, so beteuern die Menschen, gäbe es jetzt nicht mehr. In den ersten 10 Jahren nach dem Beben sei sie spürbar gewesen. Nach 20 Jahren nicht mehr, und jetzt nach 40 Jahren noch weniger. Sensibler registrierten sie allerdings die vielen kleinen Beben, die immer wieder zu spüren sind, sagen die, die 1976 erlebt haben. „Es gibt jetzt mehr Solidarität, die Gemeinschaft ist enger“, befindet Aldo Di Bernardo vom Museum Tiere Motus in Venzone. Und Elio Bellina weist hin auf eine Tür in der Loggia des Gemoner Rathauses. Bronzereliefs und Schrifttafeln sind darauf zu

sehen, sie beschreiben verschiedene Phasen der Zeit seit dem Erdbeben. „Kaum wer beachtet diese Tür. Sie ist 30 Jahre nach dem Beben gemacht worden. Da ist alles festgehalten, was wichtig war, was gelungen ist“, sagt Bellina und erzählt auch nicht ohne Stolz: „Manchmal kommen Touristen und fragen: ‚Sind wir hier wirklich in dem Ort, der zerstört war? Man sieht gar nichts!‘ Vor kurzem war ich oben am Turm des Castello, das ja auch erdbebensicher wieder steht. Ich habe hinunter geschaut auf Gemona und gedacht: wir waren tüchtig. Wir haben es geschafft!“

Blick vom Castello auf das
wiederhergestellte Zentrum von
Gemona mit dem Dom Santa Maria
Assunta.



Der Morgen des 7. Mai 1976 in
Trasaghis, im Epizentrum des Bebens.







Selbstportrait
Jacun Pittor.
Die Schrift heißt
übersetzt: Meneghini
Giacomo. Jacun Pittor
al va a bujacs daur
al vappor. 17.XI.1730.
Die Übersetzung dieses
ironisch gemeinten Satzes
ist nicht eindeutig zu
machen, wird aber in etwa
lauten: Jacun Pittor geht auf
Kuhfladen hinter dem Dampf
(Geruch?). Die Ironie, so heißt es,
macht den wandernden Künstler
noch sympathischer. Auch das
Datum 1730 ist ironisch, Jacun
war ja Ende des 19., Anfang des
20. Jahrhunderts tätig.

MENEIGHINI
GIACOMO

JACUN PITTOR
AL VA ABUJACS DAUR
AL VAPPOR
17.XI 1730
MDCCLXXIII

Der Maler Jacun Pitor

W. BACCO. IL VINO E
LA LEGRIA. OGNI ONESTO
SCHERZO. VALE FATTO IN
BUONA COMPAGNIA

W Bacco. Il vino e la legria. Ogni onesto scherzo. Vale fatto in buona compagnia: Es lebe Bacchus, der Wein, die Fröhlichkeit. Jeder ehrliche Scherz ist es wert, in guter Gesellschaft gemacht zu werden. Eine Wandmalerei in der Villa Romano / Weingut Paolo Rodaro in Spessa di Cividale. Auf dem Fass ist geschrieben „Barbera Bianco“. Barbera ist aber bekannterweise eine Rotweinsorte, also handelt es sich um eine der vielen ironischen Anmerkungen Jacuns. Es gibt zwar wirklich einen weißen Barbera, aber der ist sehr selten und es ist zu bezweifeln, dass der Maler davon wusste.

Bunte und heitere, nachdenkliche und satirische, in jedem Fall ausdrucksstarke Wandbilder sind sein Markenzeichen: Der Wandmaler Giacomo Meneghini, genannt Jacun Pitor (Jakob der Maler) hat Ende des 19., Anfang des 20. Jahrhunderts im Friaul seine Spuren hinterlassen, die zu entdecken sich lohnt. Ein Naiver, der seiner Zeit voraus war.

Wer in Cividale das Ristorante „Al Monastero“ besucht, bekommt am leichtesten einen ersten Eindruck vom Autodidakten Jacun Pitor. In einem Durchgangsraum fällt der Blick auf eine vielfigurige Jagdszene, verteilt auf zwei Wandteile. Männer, die auf der einen Seite kreuz und quer auf allerlei Getier Jagd machen, ein Uniformierter, der sie mir Fernrohr beobachtet, einer hat das Wort ‚licenza‘, also Erlaubnis, auf das Gefäß geschrieben, ein anderer auf die Schuhsohle, darüber die (trotz Beschädigung



Ein Foto von Jacun Pitor. Mit dem Korb am Rücken und dem Schirm in der Hand war der Zwergwüchsige eine auffallende Erscheinung

rekonstruierbaren) Worte: „La legge di caccia e per tutti“ (Das Jagdgesetz ist für alle). Daneben Jäger, von denen einige Zettel mit dem Wort „licenza“ in Richtung eines weiteren Uniformierten halten. Vor dessen Mund steht geschrieben: „siete in multa, avete uciso vegetali“ (Ihr seid in Ordnung, ihr habt Gemüse getötet). Darüber die Fortsetzung der Worte von nebenan, nämlich: „Ma non tutti per la legge“ (Aber nicht alle sind für das Gesetz).

Diese Szene zeigt alles, was an der erstaunlichen Malerei des Jacun Pitor typisch ist: Er malt einfache Figuren, die doch im Typus durchaus individualisiert, oft fast zu Karikatur überhöht sind. Weitab von jeder akademischen Malerei, von jeder stilistischen Strömung hat Jacun Pitor gearbeitet, spontan und naiv in ganz eigener



Die Verlobten und die Eheleute. Das Leben läuft....
Wandbild in der Villa Romano, Weingut Rodaro, Spessa di Cividale.

Charakteristik. Mit den Texten wird das Wandbild zu dem, was beabsichtigt ist: eine kritische Satire über missliche Zustände, in dieser Szene bemüht die Gewalt gegen Tiere anzuprangern. Der Maler liebte es mit Worten und deren oft auch doppeltem Sinn zu spielen, volkstümlich, spottend, immer wieder in fehlerhaftem Italienisch, aber immer von scharfer Beobachtung getragen. Auf diese Weise ließ er profane Szenen lebendig werden. Aber mit viel Ernsthaftigkeit widmete er sich auch religiösem Geschehen und den Heiligen.

Geboren wurde Giacomo Meneghini 1851 in der Gegend von Cividale, und zwar in Cergneu di Nimis, wo sein Vater eine kleine Mühle betrieb. Er ging nicht zur Schule. seine Zwergwüchsigkeit war mitbestimmend für sein außergewöhnliches Leben. Mit 12 Jahren war er Waise und schloss sich einer Gruppe von Marionettenspielern aus Rovigo an, die durch Friaul, Venetian und sogar Dalmatien zog. Jahrelang war er mit ihnen unterwegs, auf Festen

und Kirchtagen (sagre e fiere).

„Wir können annehmen, dass diese große Reise eine Art langes Happening gewesen ist“, schrieb die friulanische Kultur- und Sprachforscherin Andreina Ciceri und verwies auf die Verbindung solcher Tradition mit der Commedia dell'Arte. „Wir können uns vorstellen, wie dieses wunderliche Volk der Straße sich auf den großen Märkten vermischte, die Scharlatane, die Verkäufer von Sprichwörtern und Almanachen, die Geschichtenerzähler und Gaukler, die Tierdompteure und die Exoten.“ Als die Marionettenspieler-Truppe sich auflöste, zog Giacomo allein weiter durch die Lande, nur begleitet von einem Affen.

Er schnitzte sich selbst seine Holzpuppen, versuchte sich auch als Fotograf und ließ die Menschen auf den Dorfplätzen über die Bilder der „Laterna magica“ staunen. Diese Art von Leben lehrte ihn die Wechselfälle des Glücks zu erleben und die Besonderheiten der Menschen zu erkennen.

Von 1890 bis 1930 war er zu Fuß oder mit einem Fahrrad auf den Landstraßen Friauls unterwegs und wechselte nach und nach zum Malen.

Er muss leicht zu erkennen gewesen sein, wenn er des Weges kam, nicht nur wegen seines zwergenhaften Wuchses und seines blonden Bartes, sondern auch wegen des Rückenkorbs, in dem er immer alle für ihn nötigen Utensilien mit sich trug, wegen des Schirms und seiner Kleidung. Gerne trug er von Soldaten abgelegte Uniformstücke, einen roten Hut und ein Tuch um den Hals, das von einem Ring mit Totenkopf zusammengehalten wurde. Er wollte den Freiheitskämpfer Garibaldi nachahmen. Ein ironisches Selbstportrait Giacomo Meneghinis findet sich neben den anderen Wandbildern im Ristorante Al Monastero in Cividale, versehen mit der Jahreszahl 1730, natürlich auch ironisch gemeint. Giacomo war offenbar gefragt als Wandmaler, der Häuser mit seinen Bildern verzierte. Was den Besitzern im Fall von religiösen Szenen auch noch das Gefühl des Schutzes von allem Unbill vermittelte. Ob in Nimis, Faedis, Cividale, Spessa di Cividale, Savogna, Prepotto, Premariacco, Moimacco, Sangiovanni, Manzano, Corno di Rosazzo, Dolegna – um nur einige Orte zu nennen, überall war er tätig.

Auf und in Bauernhäusern und Landhäusern von Adligen sowie Kirchen dürfte er an die 100 Wandbilder gemalt haben, nur etwa die Hälfte davon ist erhalten. Je nach Gegend unterschrieb er



Die Jagd. Wandbild im Ristorante „Al Monastero“, Cividale. Die stilistischen Unterschiede zu anderen Wandbildern Jacuns erklären sich wohl aus einer Restaurierung. Foto: Claudio Mattaloni.

sich mit Jacun pitor, Jacum pittor, Giacomo Meneghini oder Jakob Malar. Entschädigungen nahm er nie für seine Arbeit, nur warmes Essen und eine Schlafmöglichkeit (oft im Stall) waren sein Lohn. So muss er eines Tages auch zum Landsitz des Grafen Romano gekommen sein, der zu ihm besonders großzügig gewesen sein wird, denn in der Villa Romano ist bis heute seine eindrucksvollste malerische Hinterlassenschaft zu bewundern. Die Villa Romano gehört jetzt dem Winzer Paolo Rodaro, der Interessierte nicht nur seine vorzüglichen Weine, sondern auch die Wandbilder gerne erleben lässt. Dieser naive Bilderzyklus ist kurz nach 1900 entstanden, ein ganzer Raum voller profaner und religiöser Figuren und Szenen. Jacun Pitor wird aus seinem Rückenkorb sein Werkzeug

ausgepackt haben, den Eimer, den Leim, die Rosshaar-Pinsel und die Farben, die er sich aus Mineralien oder Pflanzen selbst anrührte (nur das Blau musste er zukaufen) und er wird auf seine unnachahmlich spontane Weise losgemalt haben. Ob es Adam und Eva war oder eine Flucht nach Ägypten, streitende Schwägerinnen oder ein verlobtes Paar, Soldaten oder Vögel, überall wusste der Maler Launen und Einfälle festzuhalten, meist auch begleitet von Sätzen, die beißender Ironie entsprangen. Da sitzt etwa Kaiser Friedrich Barbarossa an einem Tisch, vor sich einen Teller mit etwas, was wohl ein Kuchen sein soll. Darüber steht geschrieben: „Federico Barba Rossa distrugge Tortona.“ Was zum einen Jacun Pitors historische Bildung beweist: Im Jahr 1154 hatte Kaiser Friedrich I. Barbarossa

die oberitalienische Stadt Tortona zerstört, die sich wie andere Städte gegen die Kaiserliche Vorherrschaft erhoben hatte. Aber zum anderen liebte Jacun Pitor den Doppelsinn der Worte: „Tortona“ auf italienisch kann auch „große Torte“ bedeuten, und so sitzt Barbarossa auf dem Bild vor dem Kuchen. Aber damit nicht genug des Scherzes zur Historie: neben dem Kaiser steht zu lesen „Incendio di Moscha“, was natürlich die Assoziation des Brandes 1812 während der Besetzung durch napoleonische Truppen auslösen soll. Dazu sind allerdings Finger dargestellt, die eine Fliege über die Flamme einer Öllampe halten. Mosca ist auf italienisch die Fliege. Gleich neben Barbarossa noch ein besonders auffallendes Beispiel der Mal- und Text-ironie von Jacun Pitor: Bacchus sitzt auf einem Fass mit dem Weinbecher in der Hand. Dazu steht geschrieben: „W Bacco il vino e la le gria, ogni onesto scherzo vale fatto in buona compagnia.“ Das heißt: Viva Bacchus, der Wein und die Fröhlichkeit, jeder ehrliche Scherz ist es wert, in guter Gesellschaft gemacht zu werden. Genaue Beobachter finden auf dem Fass noch die Aufschrift: Barbera Bianco. Auch hier bleibt Jacun Pitor ein Schelm, denn der Barbera ist ja ein Rotwein (weißen Barbera gibt es heute zwar als Rarität, aber der Maler kannte so etwas zweifellos nicht). Demgegenüber stets voller Respekt sind die Heiligendarstellungen. Der Heilige Martin war ihm ein ebenso beliebtes und häufiges Motiv wie die Heiligen Antonius

von Padua und Antonius der Eremit. Der friulanische Autor Duilio Contin⁽¹⁾ hat im Zusammenhang mit den religiösen Werken über Jacun Pitor geschrieben: „Der Gedanke gefällt, dass Jacun während seiner Wanderungen die religiösen Male-

rien von Gian Paolo Thanner, dem bekannten, aus Cividale stammenden Maler des 16. Jahrhunderts, bewundert haben kann und sich von ihnen inspirieren konnte. Tatsächlich führten ihn seine Wege im westlichen Friaul dorthin, wo vier Jahrhunderte zuvor Thanner seine einfachen und suggestiven Andachtsmalereien anfertigte.“ Dieser Gedankengang lässt sich nachvollziehen zum Beispiel in Santa Marizza, einem Ortsteil von Varmo, wo sich in der Chiesetta dell'Assunta beim Friedhof ein erstaunlicher Freskenzyklus Thanners findet, eine ganz simple, ländliche Spielart spätgotischer Malerei.

Die Forscherin Andreina Ciceri⁽²⁾ hat darauf aufmerksam gemacht, dass Jacun Pitor eine einigermaßen gestörte Beziehung zu Frauen gehabt haben muss: „Er liebte die Frauen nicht, vielleicht machten sie ihm Angst, vielleicht weil ihm die Natur ja ein so wenig einla-



Friedrich I. Barbarossa. Wandbild in der Villa Romana, Weingut Rodaro, Spessa di Cividale.

dendes Äußeres gegeben hatte. Er wollte nie heiraten, denn – wie er sagte – ‚die Frau ist ein Schaden.....weil ich mich nicht an sie gewöhnen will.....weil auf dieser Welt so viele unglückselige sind‘. Oft waren Frauen auch Objekte seiner Satire“, schreibt Ciceri. Ein Beispiel dafür sind die ‚streitenden Schwägerinnen‘ in der Villa Romana oder der Pfau über den Holztür dort. Da steht zu lesen: „D’Argo i cent’ochi, per sorvegliar la dona ci furon poche“. Was bedeutet: Von Argus die 100 Augen, um die Frau zu überwachen waren es zu wenige. Andreina Ciceri zitiert Jacuns trostlosen Satz: ‚Meine Geliebte ist der Tod, meine einzige Beraterin‘. Als Poète maudit ist Jacun Pitor von Ciceri auch

(1) Der Volkskunde-Experte Dr. Duilio Contin hat sich in vielen Texten und Vorträgen mit Jacun Pitor befasst.

(2) Andreina Ciceri: Jacun Pitor, Udine 1974



bezeichnet worden. Sie stellt ihn also in die Reihe jener Künstler, die – ihrer Zeit voraus – mit der Welt auf selbsterstörerische Weise nicht zu Rande kamen.

Seine letzten Jahre brachte Jacun Pitor jedenfalls damit zu, den Erwachsenen Anekdoten und den Kindern Märchen zu erzählen. Und Tiere zu füttern. Arteriosklerose machte ihn zum Pflegefall. Er starb 1935 im Psychiatrischen Spital von Udine. In den letzten Jahre ist man auf den kleinen

Die Heiligen Christophorus und Martin auf einer Tür der Villa Romano, Weingut Rodaro, Spessa ci cividale. Unter dem Heiligen Christophorus ist ein eigenartiges Fahrzeug zu sehen, während unter dem Heiligen Martin, der seinen Mantel mit einem Armen teilt sich noch eine Figur mit einem Schubkarren findet, in dem sich ein Behälter befindet, der an eine Damigiana (einen Glasballon für Wein) erinnert. Darüber steht geschrieben: W S.Martino che ci dà buon vino. Es lebe der Hl.Martin, der uns guten Wein gibt. Auf der Tür oben links einer der frauenfeindlichen Grundsätze Jacun Pitors: „D'Argo i cent'ochi per sorvegliar la dona ci furon pochi.“ Das heißt: „Von Argus die 100 Augen, um die Frau zu überwachen waren es zu wenige.“ Wir wissen nicht, ob der Pfau hier als Symbol der weiblichen Eitelkeit oder als Hinweis auf die vielen „Augen“ gedacht ist, die er auf seinem Schwanz hat. Das Erwähnen von Argus zeigt, das Jacum die griechische Mythologie kannte. Auf der rechten Seite der Tür findet sich eine Abbildung mit zwei unterschiedlichen Tieren, aber es nicht klar zu identifizieren, welche es sein sollen. Oberhalb kann man lesen: „Ben fu deto ai di vetusti che non si deve disputare i gusti“. Es war gut gesagt in alten Tagen, dass man über Geschmack nicht streiten darf.



Der Hl. Josef als Tischler. Öl auf Leinwand. Signiert 21. Februar 1911. Privatsammlung.



Hl. Antonius von Padua, Wandmalerei in einer Nische, Moimacco. Foto: Claudio Mattaloni.

Maler mit den expressiven Bildern wieder aufmerksam geworden. Es gibt immer wieder Veranstaltungen rund um seine Malereien. Die Orte, wo sie sich befinden, werden zunehmend häufiger besucht, um mehr zu erfahren über Jacun Pitor und seine Form der „arte minore“, der „Kleinen Kunst“, die so klein überhaupt nicht ist.

Werk-Beispiele:

- . Raum im Ristorante „Al Monastero“, Cividale del Friuli
- . Raum in der Villa Romano der Azienda Paolo Rodaro, Spessa di Cividale
- . Gewölbe der Chiesetta di San Leonardo a Scriò, Dolegna del Collio
- . S.Rocco in der Chiesetta di

San Leonardo, Tenuta Perusini, Gramogliano di Corno di Rosazzo

- . *San Martino, Obenetto di Drenchia.*
- . *Messfeier. Wandmalerei auf einem kleinen Haus bei der Kirche Leproso di premariacco (Datum 1905, pittore Giacomo) . Links Antonius von Padua, rechts die Messe.*
- . *Sant'Antonio da Padova, Wandmalerei in einer Nische in Moimacco*
- . *Sant'Antonio di Padova e Sant'Antonio Abate, Wandmalerei Dus di Savogna*
- . *Sant'Antonio da Padova, Wandmalerei in einer Nische in Moimacco*

- . *Sant'Antonio di Padova e Sant'Antonio Abate, Wandmalerei Dus di Savogna*
- . *l'Evangelista Giovanni, Chiesetta di Sant'Elena. Mer-nico di Dolegna del Collio*
- . *Crocifissione, Tercimonte di Savogna*
- . *La Madonna, il Bambino e Sant'Antonio. Leproso di Premariacco*
- . *Sant'Antonio di Padova e San Jacopo de Compostela. Oleis di Manzano*
- . *l'Evangelista Giovanni, Chiesetta di Sant'Elena. Mer-nico di Dolegna del Collio*
- . *Das einzige Ölbild: Hl. Josef der Tischler mit Jesus und Maria, Privatsammlung*

Romeo und Julia eine Liebe im Friaul

Das Bild „Die Verwundung“ ist gemalt von Isabella Deganis.

Sie ist die berühmteste Liebesgeschichte der Welt: „Romeo und Julia“, verfasst von William Shakespeare zwischen 1592 und 1596. In Verona trifft Romeo Montague auf einem Maskenball der Capulets deren Tochter Julia. Es ist Liebe auf den ersten Blick. Aber wegen der Feindschaft der Familien führt diese Liebe in

den Tod. „Willst Du schon geh’n, der Tag ist ja noch fern?“ flüstert Julia ihrem Romeo ins Ohr. Ob Theateraufführung oder Film, die Rührung ist garantiert. In Verona drängen sich das ganze Jahr über Menschenmassen unter dem Balkon des zur „Casa Giulietta“ erklärten Hauses, tausende Liebende schreiben Briefe an Julia

und bekommen dank einer gutorganisierten Tourismusindustrie in Verona tatsächlich Antwort. Alles nur erfunden? Keineswegs! Aber es ist einfach nur wenig bekannt, dass die wahre Geschichte von „Romeo e Giulietta“ nicht in Verona / Veneto, sondern im Friaul stattfand. Romeo und Julia hießen in Wahrheit Luigi und Lucina.



Die *Associazione Giulietta e Romeo in Friuli* organisiert Feste in historischen Kostümen, die den beiden Liebenden Luigi und Lucina gewidmet sind.



In Verona treffen sich Liebende aus der ganzen Welt beim Balkon der *Casa Giulietta*, wo sich angeblich Romeo und Julia ewige Liebe schworen. Davon steht eine Bronzestatue der Julia. Die wenigsten Besucher dort wissen, dass die wahre Geschichte im Friaul spielt.

„Schwör es, mein Auge, vor dieser glücklichen Nacht wusstest du nicht, was Schönheit ist“. So schwärmt Romeo in Shakespeares Stück, als er auf einem Ball im Hause Capulet zum ersten Mal Julia erblickt. So mag auch der 26jährige Kavallerie-Hauptmann Luigi da Porto gefühlt haben beim Anblick der 15jährigen Lucina auf dem Faschingsball, der am 26. Februar 1511 in Udine im Palazzo Savorgnan stattfand. Der Palazzo existiert heute nicht mehr, neben der Kirche San Francesco auf der Piazza Venerio markieren Linien den einstigen Standort. Das Adelsgeschlecht der Savorgnan war über einige 100 Jahre das bedeutendste in Friaul. Es gab

aber etliche verschiedene Zweige der Familie, die einander nicht wohlgesonnen waren, so auch die Savorgnan Del Torre und die Savorgnan Del Monte. Das ist auch das Schicksal von Luigi und Lucina. Luigi ist in Vicenza geboren als Sohn des Bernardino Da Porto und der Elisabetta Savorgnan Del Torre. Er war mit 50 Kavallerie-Soldaten seit 1510 zuerst in Cividale und dann in Gradisca stationiert. Lucina ist die Tochter von Giacomo und Maria Savorgnan Del Monte. Luigi und Lucina sind also Cousin und Cousine. Die beiden verlieben sich bei dem Ball in Udine in einander. In dieser Februar-Nacht des Faschingsballs gibt es bald aber

nichts mehr zu feiern, denn es beginnen Kämpfe, die am Tag danach, dem *Giovedì Grasso*, dem Faschingsdonnerstag, in einem blutigen Massaker münden, *Zobbia Grassa* genannt. Der Anlass: Zwei politische Mächte kämpfen um das strategisch wichtige Friaul, es sind Venedig und Kaiser Maximilian I. von Österreich. So hatten sich zwei Gruppen gebildet: Die *Zambarlani*, Adelige, die dem Kaiserreich ergeben waren, und auf der anderen Seite die *Strumieri*, Bauern, Handwerker und Adelige, die der Republik Venedig verbunden waren. Antonio Savorgnan Del Torre, ein Onkel von Luigi da Porto, spielt dabei mit doppelten Karten. Er täuscht einen An-



Auf der Piazza Venerio in Udine neben der Kirche San Francesco markieren Linien, wo einst der Palazzo Savorgnan stand. Hier haben sich bei einem Maskenball Lucina und Luigi kennengelernt.



Lucina gehörte der Familie Savorgnan Del Monte an, dieser Familienteil war lange Zeit verfeindet mit den Savorgnan Della Torre, denen Luigi angehörte.

griff der kaiserlichen Truppen auf Udine vor, das Chaos mündet in einem Blutbad, das vielen Mitgliedern Udineser Adelsfamilien zum Verhängnis wurde.

Diese blutige *Zobbia grassa* mündet in tiefer Feindschaft der Familienteile Savorgnan Del Monte und Savorgnan Del Torre. So muss die Liebe von Luigi und Lucina unerkannt bleiben, aber die Liebenden versprechen einander die Ehe. Sie können sich nur im Geheimen treffen, wie es heißt auch in der Villa Savorgnan Ottelio in Ariis di Rivignano, wo Lucina nach dem frühen Tod ihres Vaters einige Jahre mit ihrer Mutter gelebt hatte.

Im Juni 1511 treffen bei Manzano nahe der Brücke über den Fluss

Natisone venezianische Truppen unter der Führung von Hauptmann Luigi Da Porto und kaiserliche Soldaten in einem Kampf aufeinander. Luigi wird dabei schwer verletzt, eine Lanze bohrt sich in seine Wirbelsäule. Der bewusstlose Luigi wird – so ein historisches Dokument – in die nahe Friedhofskirche San Martino gebracht, dann nach Udine und in der Folge nach Venedig. Er bleibt auf der linken Seite gelähmt, lernt allerdings wieder mit einem Stock zu gehen. Am Ende des Krieges 1517 kehrt er von Venedig in seinem Geburtsort Vicenza zurück.

Venedig hatte im Jahr 1515 großes Interesse daran entwickelt, die Fehde zwischen den Savorgnan

Del Torre und den Savorgnan Del Monte zu beenden. Es wurde deshalb eine Heirat vorgeschlagen. Lucina Del Monte, sollte Francesco Savorgnan heiraten, ein Della Torre wie Luigi. Was 1517 auch geschah. Lucina wird also zur Schachfigur im Bemühen Venedigs Friaul zu kontrollieren.

Luigi erfährt von der Hochzeit und ist schwer getroffen. Er ist überzeugt, dass Lucina wegen seiner Lähmung das geheime Versprechen gebrochen hat ihn zu heiraten. Er schreibt eine Novelle, die er „Giulietta“ nennt und in der er die Qual der Liebe beschreibt. Eine autobiografische Novelle, aus Vorsicht siedelt er das Geschehen allerdings in Verona an und ver-



In der Gegend von Maniago am Fluss Natisone wurde Luigi in einer Schlacht schwer verletzt. Er war mit seinem Kavallerieregiment um 1510 in Cividale im Arsenale Veneto stationiert. Foto rechts: Claudio Mattaloni

setzt es ins 14. Jahrhundert. Die Heldin Giulietta hält allerdings anders als Lucina ihrem Geliebten die Treue – bis in den Tod. Die Novelle schließt Luigi mit einer Tirade gegen Frauen seiner Zeit, denen es an Treue und Beständigkeit nach dem Vorbild Giulettas fehle. Wohl eine Botschaft an Lucina, der er die Novelle widmet und sie ihr auch schickt. In seiner Widmung an sie heißt es: „*Leggetela volentieri, sì per lo sogetto che è bellissimo et pieno di pietate mi par che sia, come anco per lo stretto vincolo di consanguinitade et dolce amista, che tra la persona vostra et chi le descrivisse si trova.*“ Also: „*Lest sie mit Freude, sei*

es wegen des Themas, das, wie mir scheint, wunderschön und voll der Zuneigung ist, sei es auch wegen des engen Bandes der Blutsverwandtschaft und süßen Freundschaft, das eure Person mit dem verbindet, der sie beschrieben hat.“ Von einer Reaktion Lucinas ist nichts bekannt. 1529 stirbt Luigi da Porto in seinem Haus in Vicenza. In Shakespeares „Romeo und Julia“ heißt es: „Ach, dass die Liebe, die so lieblich scheint, es doch so grausam und tyrannisch meint.“ Wie aber schließt sich der Bogen von den historischen Begebenheiten in Friaul zum englischen Dichter? Dabei spielt Kardinal Pietro Bembo, einer der bedeu-

tendsten italienischen Gelehrten und Schriftsteller dieser Zeit, eine wichtige Rolle. Seine Beziehung zur Familie Savorgnan war eine mehrfache. Zum einen hatte er eine Liebesaffäre mit der Witwe Maria Savorgnan, der Mutter von Lucina, zum anderen kannte er auch Luigi. Der war ein Bewunderer von Bembos Sprachkunst und hat ihm offenbar 1524 den Text der Novelle zur literarischen Beurteilung geschickt. Nach Luigis Tod wurde das Manuskript ab 1535 in Venedig mehrfach gedruckt herausgegeben, fand sich zweifellos auch in der riesigen Bibliothek Bembos und verbreitete sich so zu anderen Dichtern.



Auch beim Umzug anlässlich der Festa dei Santi in Rivignano sind Lucina und Luigi samt Hofstaat dabei. In der Villa Ottelia-Savorgnan in Ariis bei Rivignano hat Lucina einige Jahre mit ihrer Mutter gelebt.

Wie Luigi Da Portos Novelle Shakespeare erreichte, dazu gibt es verschiedene Hypothesen. Möglich ist, dass Shakespeare selbst bei einer Italienreise im Bambos Bibliothek auf Da Portos Novelle gestoßen ist. Diese Möglichkeit wird in einer Publikation der Provinz Udine erwähnt. ⁽¹⁾ Die anderen Möglichkeiten sind, dass Shakespeare die Nachdichtung des italienischen Dichters Matteo Bandello mit dem Titel „La sfortunata forte di due infelicissimi amanti“ aus dem Jahr 1554 als Vorlage genommen hat oder die 1562 veröffentlichte Verserzählung „The tragicall History of Romeus and Juliet“ des englischen Dramatikers und Übersetzers Arthur Brooke. Es war der englische Literaturprofessor Cecil H. Clough, der als erster nach Lektüre der Novelle von Luigi Da Porto befand: „Das ist

Shakespeare“. Cecil Clough hat bei einer Konferenz in Vicenza im Jahr 1985 seine Forschungen erläutert und analysiert, dass die wahre Geschichte von Romeo und Julia aus dem Friaul stammen muss. ⁽²⁾ So kam das Thema an die Öffentlichkeit. Ganz Verona war erst einmal empört. Man hat Clough so schnell wie möglich ins nächste Flugzeug gesetzt, damit er nicht mehr weiter davon sprechen kann. Es folgten viele Diskussionen und heftige mediale Auseinandersetzungen zwischen Verona und Friaul zu diesem Thema. Inzwischen ist der Streit beigelegt.

Fakten und Mythen sind in den vergangenen Jahren in verschiedenen Publikationen zusammengetragen worden, die umfangreichsten von Francesca Tesei und Vanni De Conti. ⁽³⁾ Seit 2012 pflegt in Friaul die Associazione Giulietta e

Romeo in Friuli die berühmte Geschichte. ⁽⁴⁾ Feste in historischen Kostümen – etwa anlässlich des Geburtstages von Lucina - werden zum Beispiel in Ariis in der Villa Savorgnan Ottelio veranstaltet, gemeinsam mit Vertretern Veronas. Man hat sich ja schließlich darauf geeinigt, dass der Mythos mit Verona verbunden ist und die Geschichte mit Friaul.

(1) Text von Francesca Tesei in „Dolce Amista. Fatti d'amore in Friuli“. Hrsg. Provincia di Udine, o.J.

(2) Cecil Clough „La verità dietro la Novella di Giulietta e Romeo“. Vortrag 1985.

(3) Albino Comeli e Francesca Tesei: Giulietta e romeo. L'origine friulana del mito. Florenz: Edizione L'Autore Libri 2006.
Vanni De Conti: Juliet's Story. Eigenverlat 2011.

(4) www.associazionegiuliettaeromeo.infriuli.it



“Ehrenbotschafter des Friaul“

Gisela Hopfmüller und Franz Hlavac



E

Es war Liebe auf den ersten Blick, jenes alte, bäuerliche Haus in Varmo in der friulanischen Ebene nahe Codroipo, das ein Makler den beiden Italien-Fans Gisela Hopfmüller und Franz Hlavac im Jahr 2001 gezeigt hatte. Damit begann das zweite, das friulanische Leben, das die beiden bekannten Journalisten und Autoren in ihr österreichisches Leben einflechten. „Wir zählen zu jenen Österreichern, die schon als Kinder Sandburgen an der Adria gebaut haben“, erzählen die beiden, „damit wurde der emotionale Grundstein für unseren dringenden Wunsch gelegt, in dieser Gegend einmal ein eigenes Zuhause zu haben, um die Menschen, die Kultur, die Natur Friaul Julisch Venetiens möglichst authentisch zu erleben.“ 2002 kaufte das Ehepaar Hopfmüller-Hlavac das Haus in Varmo. „Wir

wurden von Beginn an in dem Ort überaus freundlich aufgenommen“, berichten die beiden und erzählen gerne folgende Begebenheit aus den Anfangstagen: „An unserer Haustür hing ein Plastiksack mit frischen Eiern. Es war der zweite Tag, nachdem wir das Haus gekauft hatten, und wir kamen von einem Spaziergang zurück. Von wem die Eier wohl waren? Von einer Bekannten, die wir damals erst kurz zuvor kennengelernt hatten? Ein Anruf bei ihr: Nein, von ihr seien die Eier nicht. Das Rätsel klärte sich am Tag danach. Ein Signore sah uns vor dem Haus, blieb mit seinem Lieferwagen stehen und fragte: ‚Haben Sie die Eier gefunden? Ich dachte mir, sie machen Ihnen Freude, Sie sind ja hier ganz neu eingezogen!‘ Ganz gerührt haben wir uns bedankt, wir waren völlig überrascht von der

Zuwendung eines Unbekannten.“ Rasch haben die beiden Österreicher Freunde gefunden. „Einige haben uns in ihre Familien wie Verwandte aufgenommen.“ Franz Hlavac ist inzwischen sogar Taufpate eines kleinen Friulaners und Gisela Hopfmüller Firmpatin eines inzwischen schon erwachsenen jungen Mannes. „Die Friulaner sind zwar anfangs oft ein wenig verschlossen, aber wenn sie sich öffnen, dann entsteht daraus eine Freundschaft, die deutlich intensiver gelebt wird, als wir es in Österreich gewohnt sind. Das genießen wir sehr!“, berichten Gisela Hopfmüller und Franz Hlavac. Die beiden nicht nur den österreichischen TV-Zusehern bekannten Vollblut-Journalisten erforschten die Region so intensiv, dass manch Einheimischer anerkennend festhielt: „Ihr kennt ja Friaul



Das Haus der Autoren in Varmo ist ein ehemaliges Bauernhaus, eine *Casa padronale*. Ein Bekannter aus San Vito al Tagliamento, Paolo Del Fre, hat es wie andere typische Häuser in der Gegend gezeichnet.



besser als viele von uns!“ Und so erfüllten sich die beiden nach dem Ausscheiden aus ihrer Tätigkeit als Fernsehjournalisten einen langgehegten Wunsch: Sie begannen Bücher über Friaul zu schreiben. Es sind Bücher, in denen sie zeigen, dass die nordöstlichste Region Italiens viel mehr zu bieten hat als Sommer, Sonne und Strand. Kultur und Natur, die Menschen, die Traditionen, der Alltag der Gegenwart und natürlich auch die Küche und der Wein – all dem widmen die Autoren ihre Aufmerksamkeit, schildern aus ihrem ganz subjektiven Erleben heraus und machen so die Leser neugierig auf Friaul. Das erste ihrer Bücher „Unser Friaul. Menschen.Feste.Gärten.Wein“ ist 2011 im Styria-Verlag erschienen (eine überarbeitete und ergänzte Neuauflage folgte 2014). Dann erschien 2013 „Friaul erleben. Pflanzen.Küche.Lebensfreude“ und 2014 „Unsere

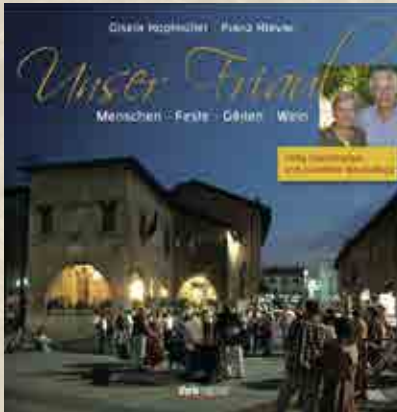
Friaul-Rezepte“, eine Sammlung von Rezepten, zusammengetragen von friulanischen Freunden und Bekannten, Hausfrauen genauso wie Profi-Köchen.

Die nächsten Projekte sind in Planung.

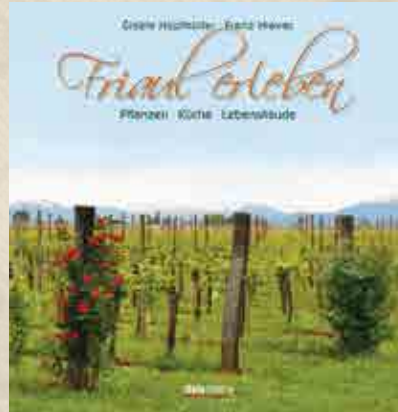
Darüber hinaus schreiben Hopfmüller und Hlavac einen vielgelesenen Blog mit Berichten aus Friaul auf www.hopfmuller-hlavac.at Alle diese Publikationen haben im deutschsprachigen Raum viele Freunde gefunden. Doch im Friaul selbst ist man ebenfalls auf das österreichische Journalistenehepaar aufmerksam geworden. Viele Artikel sind auch in der friulanischen Presse über ihre Arbeit erschienen. So hat zum Beispiel Marco Di Blas, Journalist für die Zeitungen „Messaggero“ und „Il Piccolo“ sowie Autor des Blogs „Austria vicina“, Hopfmüller und Hlavac „Ehrenbotschafter des Friaul“ genannt. „Was uns wirklich sehr, sehr gefreut hat,

denn es zeigt uns, dass das Bemühen unsere Liebe zum Friaul zu vermitteln wahrgenommen wird!“, betonen Gisela Hopfmüller und Franz Hlavac.

Wohl deshalb ist die Idee entstanden, die beiden zu ersuchen diese deutschsprachige Ausgabe der Zeitschrift „Tiere furlane. Terra friulana“ zu gestalten. „Eine wunderbare, spannende Aufgabe, auf neue Weise unser Wissen und Erleben des Friaul zu vermitteln. Das bedeutet sowohl Interessantes zusammenzustellen für jene, die Friaul schon kennen, als auch jenen Neugierigen Lust auf diese herrliche Region zu machen, die sie erst neu erkunden wollen. Danke für das Vertrauen, das die Region Friaul Julisch Venetien und Herausgeber Enos Costantini uns entgegenbringen, indem sie uns in dieser Zeitschrift unbeeinflusst das schreiben lassen, was wir erzählen wollen.“



Gisela Hopfmüller/Franz Hlavac:
„Unser Friaul. Menschen. Feste. Gärten.
Wein“, Styria regional 2011 und 2014



Gisela Hopfmüller/Franz Hlavac:
„Friaul erleben. Pflanzen. Küche.
Lebensfreude“, Styria regional 2013



Gisela Hopfmüller/Franz Hlavac:
„Unsere Friaul Rezepte. Einfach.
geschmackvoll. typisch. bunt“, Pichler
Verlag, 2014

Franz Hlavac, Jahrgang 1948, studierte Zeitgeschichte und Germanistik an der Universität Wien, promovierte dort 1973. Erste journalistische Erfahrungen sammelte Franz Hlavac ab 1971 als freier Mitarbeiter bei verschiedenen Zeitungen und beim Hörfunk des ORF.

Im April 1974 wurde er im Aktuellen Dienst des Fernsehens angestellt. Zunächst arbeitete Hlavac in der Wirtschaftsredaktion, von 1975 bis 1984 in der innenpolitischen Redaktion der "Zeit im Bild".

Ab Herbst 1984 gestaltete er mit Johannes Fischer die Sendung "Politik am Freitag".

Ein Jahr danach erfolgte der Wechsel in den "Inlandsreport".

Drei Jahre später übernahm er die Leitung der Hauptabteilung Dokumentation.

1989 wurde Dr. Hlavac Programmkoordinator in der Fernsehinformationsintendanz und Leiter des Europa-Magazins "Compass".

Seit 1. Jänner 1992 leitet Franz Hlavac die Wirtschaftsredaktion des Fernsehens und damit auch das Wirtschaftsmagazin. Zunächst das Magazin "Schilling", danach "Euro Austria" und nun "Eco". In dieser Zeit koordinierte er die Berichterstattung über den EU-Beitritt Österreichs (1992 bis 1995). Außerdem koordinierte Dr. Hlavac auch die ORF-Berichterstattung über die Währungsumstellung auf den Euro.

Im August 2005 wurde ihm der Professorentitel verliehen.

Gisela Hopfmüller, Jahrgang 1955, studierte Kunstgeschichte und Germanistik an der Universität Graz, promovierte dort 1980. Ihre journalistische Laufbahn startete bei der Tageszeitung „Volkszeitung“ in Klagenfurt / Kärnten als Kulturredakteurin. Sie war 26 Jahre lang beim ORF beschäftigt.

Sie begann dort ihre Karriere beim Radio, zunächst als Redakteurin, dann ab 1991 als Leiterin des Ressorts Innenpolitik. Der Wechsel zum Fernsehen im Jahr 1997 brachte den Erfolg als Sendungsverantwortliche und Moderatorin des politischen Wochenmagazins „Report“.

Ab 2002 als Hauptabteilungsleiterin für Bildung und Zeitgeschehen (Wissenschaft) des Fernsehens war Hopfmüller für die Naturdokumentationen „Universum“ und für Zeitgeschichte-Dokumentationen ebenso verantwortlich wie für das Wissenschaftsmagazin „Modern Times“, später „Newton“.

Seit 2010 sind sowohl Gisela Hopfmüller als auch Franz Hlavac als freie Journalisten tätig.

Kontakt:

gisela.hopfmueLLer@aon.at

f.hlavac@aon.at

www.hopfmueLLer-hlavac.at



Die Mündung des Isonzo.
Foto: Stefano Zanini.

