

Italiens Dreiklang

Essen, Trinken und Kultur: Die Romagna hat mehr zu bieten als den Teutonengrill

Von Birgit Herrnleben

Der Weg ins Paradies ist kurvenreich und steinig. In der italienischen Provinz Emilia-Romagna, im Herzen der Romagna, verläuft die „Strada dei Vini e dei Sapori“, die Straße des Weins und des Geschmacks. Hier ist Graziella Pezzi die Herrscherin der „Fattoria Paradiso“. Auf 60 Hektar baut die Italienerin Wein an, Sangiovese in erster Linie, Pagadebit und Barbarossa, eine Rebsorte, die die Familie seit 1955 kultiviert.

Toll ist auch die Lage ihres Gutes, geschützt am Fuße des Weinanbaugebiets in Bertinoro. Die so genannte Terrasse der Romagna ist eine mit runden Hügeln, malerischen Örtchen und von Weingärten durchzogene Landschaft. Bei klarem Wetter kann man bis zum knapp 30 Kilometer entfernten Strand der Adria, nach Cervia, Cesena und Rimini blicken.

Agriturismo soll den Urlaubern die Reize der Romagna näher bringen. Darunter versteht man Urlaub auf Landgütern inmitten großartiger Natur – und das alles nur einen Steinwurf vom „Teutonengrill“ an der Küste und der Toskana entfernt.

Die Tenuta Lapalina ist so ein Agriturismo-Betrieb. Das ehemalige Gehöft in Fratta Terme bietet mit seinen sechs Zimmern den Touristen jeden Luxus. Der größte Luxus aber ist wohl die Stille, die man hören kann, hier oben auf einem grünen Hügel, mit Blick auf die Ausläufer des Apennin, inmitten von duftenden Rosmarinhecken und wogenden Lavendelbeeten, wo den lärmgeplagten Städter die Grillen in den Schlaf zirpen.

Authentisch präsentiert sich auch die romagnolische Küche, die traditionelle Produkte meist aus eigener Herstellung serviert. Hier im „Bauch Italiens“ wird Traditionelles ohne viel Schnickschnack serviert: hausgemachte Pasta mit Ragù, Strozzapreti (die „Priesterwürger“), Fleischgerichte vom Mora Romagnola – einer schwarzen Schweineart – und Dolci, der süße Abschluss eines jeden Menüs.

Von dem muss der Romagnoler mindestens eines gekostet haben, bevor er sich vom Tisch erhebt. Dazu gibt's den Sangiovese, den rubinroten König der Weine der Romagna. Gerne erzählen sich die Romagnolen: Solange dem durstigen Reisenden Wasser gereicht wird, befindet er sich in der Emilia. Wird Wein aufgetischt, ist er in der Romagna angekommen.

Die Menschen dieses Landstrichs lassen mit Herzblut und Heimatliebe die Besucher an ihrem Leben teilhaben. Wie etwa Marco Pellegrini, der im Keller seines Hauses in Sogliano al Rubicone eine seit dem Mittelalter bekannte Tradition pflegt: Hier reift der Formaggio di fossa, eine handgemachte, würzige Käsespezialität, drei Monate in einer Grube. „Bis ins Käseland Holland exportiere ich den würzigen Käse“, erzählt er stolz.

Oder Beatrice, die sich im prächtigen Mittelalterstädtchen Brisighella der „Arte del Matteredello“ – der Kunst des Nudelholzes – verschrieben hat. Sie reicht dem Besucher hausgemachte Piadina, den allgegenwärtigen romagnolischen Teigfladen, über die Theke. Er war schon Wegzehrung für römische Legionäre und besteht aus Mehl, Schmalz, Hefe, Salz und einer Prise Geheimnis.

Vom deutschen Magazin Feinschmecker ausgezeichnet wurde das Olivenöl aus Brisighella. Seit der Römerzeit werden hier Oliven angebaut. 400 Bauern bewirtschaften insgesamt 100 000 Olivenbäume. „Romagna der Toskana nennt man unser Örtchen mit seiner trutzigen Burg gerne“, erzählt Maurizio Capirossi, der zugleich Polizeichef und auch Fremdenführer ist. Schließlich sind Ravenna nur 50 Kilometer und Florenz 90 Kilometer entfernt. Ein nostalgisches Züglein verbindet auf malerischer Strecke über die Höhenzüge des Apennin den Ort im Zweistundentakt mit der toskanischen Hauptstadt.

Neben Essen und Trinken macht die Kultur den romagnolischen Dreiklang perfekt: In Faenza etwa, „Athen der

Romagna“ und Zentrum des Keramikhandwerks und der weltberühmten Fayencen. Ravenna ist eine stille Bezirkshauptstadt unter dem Schutz des Unesco-Welterbes, wo Kunstintressierte inmitten funkelnder Mosaiken in den byzantinischen Kirchen voll auf ihre Kosten kommen.

Keine zwanzig Kilometer sind es bis an die Adriaküste nach Cervia, wo das Leben pulsiert. Viel hat sich getan in dem 27 000-Einwohner-Städtchen in den vergangenen 30 Jahren. 4000 Ferienwohnungen und 394 Hotels stehen ebenso wie die Liegestühle und Sonnenschirme am Strand fein säuberlich in Reih und Glied. „Mehr als vier Millionen Gäste werden in unserer Salinen-Stadt pro Jahr begrüßt“, erzählt Francesca Conficconi vom örtlichen Tourismusbüro. In den Salinen ist ein Besucherzentrum entstanden, Konzerte laden auf die prächtige Piazza Garibaldi, und ein Schmetterlingshaus entführt in Fauna und Flora.

Und doch ist es wahrscheinlich eine nostalgische Sehnsucht, das seit 30 Jahren Altvertraute, das vor allem deutsche Besucher Jahr für Jahr hierher an den „Teutonengrill“ lockt: Der Circolo Pescatori zum Beispiel, jene Hafenkneipe mit dem fangfrischen Fisch am Hafen, in der die örtlichen Fischer noch heute am Stammtisch kartelnd die Zeit der Siesta verbringen. Oder die badewannenwarme Adria, in der man als Knirps in den 70er-Jahren das Schwimmen lernte.

Der goldgelbe Sandstrand, der Tag für Tag zum Laufsteg der Eitelkeiten wird. Mit den Strand-Bagni, die sich zu einer „Piazza“ am Strand gemauert haben. Und das romagnolische Essen in den meist familiengeführten Hotels, wo seit dreißig Jahren – jeglichen Diät-Regeln zum Trotz – immer noch Vollpension serviert wird. Urlaub für Leib und Seele eben.

Weitere Informationen unter www.gutereise.nordbayern.de Dort finden Sie auch Adressen der Kommunen, die diese Reise unterstützen.



So wusste auch der letzte Bauer auf dem Felde, wie spät es ist: Der Uhrenturm von Brisighella (großes Bild). Ein Himmel voller Schinken in einem Spezialitätenladen in Cervia (kleines Bild).
Fotos: Herrnleben

AMAZONAS • SÜDOSTASIEN • NORDAMERIKA • KARIBIK • DUBAI • KANAREN • MITTELMEER • WESTEUROPA • NORDEUROPA • OSTSEE • SÜDAMERIKA

Willkommen an Bord der unbegrenzten Urlaubsmöglichkeiten.

NORDAMERIKA

Auf den Spuren von Kolumbus.

Route Nordamerika 1 und 2 mit AIDAaura:
New York • Boston • Bar Harbor • Halifax • Sydney • Quebec • Montreal

September und Oktober 2009

10 Tage ab New York bis Montreal (bzw. umgekehrt)

ab **1.299 €*** p. P.

An- und Abreisepaket ab 876 €** p. P. buchbar

Jetzt buchen in Ihrem Reisebüro, auf www.aida.de oder im AIDA Service Center
Tel.-Nr. +49 (0) 381/20 27 07 07 (Mo–Fr 08:00–22:00 Uhr und Sa–So 09:00–20:00 Uhr)

KARIBIK

Willkommen im Paradies.

Route Karibik 3 mit AIDAvita:
Dom. Republik/La Romana • Jamaika • Cozumel • Belize • Grand Cayman • Dom. Republik/Santo Domingo • Tortola • St. Maarten • Dominica • Dom. Republik/La Romana

Route Karibik 4 mit AIDAaura:
Dom. Republik/La Romana • Aruba • Panama • Costa Rica • Kolumbien • Bonaire • Isla Margarita • Grenada • St. Lucia • Dom. Republik/La Romana

November 2009 bis März 2010

14 Tage ab/bis Dom. Republik

ab **999 €*** p. P.

An- und Abreisepaket ab 976 €** p. P. buchbar

* AIDA VARIO Preis bei 2er-Belegung (Innenkabine), limitiertes Kontingent, inkl. 5 Euro Treibstoffzuschlag p. P. (ab 16 Jahre) und Tag

** Limitiertes Kontingent, inkl. Kerosinzuschlag