

DUMONT

DIREKT

Italienische Adria von Triest bis Rimini

Ich
und die gekrönten
Häupter

DER SENTIERO DI RILKE

ANIMALISCHE
AUSLEGWARE

HIER TRIFFT
SICH HALT DIE
GANZE WELT

Weltschönste Wasserstraße

MÖWENINVASION
à la

HITCHCOCK

Die Schornsteine der alten
Fischfabrik rauchen wieder

Bilderflut

MIT
GROSSEM
FALTPLAN



Italienische Adria

Von Triest bis Rimini



Annette Krus-Bonazza

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist die italienische Adria

S. 6

Die italienische Adriaküste in Zahlen

S. 8

So schmeckt die italienische Adria

S. 10

Ihr Adria-Kompass
15 Wege zum direkten Eintauchen in die Region
S. 12

Golf von Triest

S. 15



Muggia S. 16

Triest S. 17

1 **Stadtplatz mit Adriablick – Piazza dell'Unità d'Italia**
S. 18

2 **Immer am Meer entlang – Le Rive**
S. 24

3 **Hoch hinauf und tief hinunter – Triestiner Karst**
S. 34

4 **Märchenschloss am Meer – Miramare**
S. 36

Monfalcone S. 38

Grado S. 39

5 **Auf poetischen Pfaden – Rilke-Weg von Duino nach Sistiana**
S. 40

Aquileia S. 44

6 **Bilderbuchreif – die Basilica Patriarcale**
S. 46

Marano Lagunare S. 48

Lignano S. 49

Golf von Venedig

S. 51



Caorle S. 52

Jesolo S. 54

Venedig S. 55

7 **Seit Jahrhunderten weltbewegend – der Markusplatz**
S. 56

8 **Unwiderstehlich – mit dem Vaporetto über den Canal Grande**
S. 65

Chioggia S. 73

9 **Geschrei und Geflüster – Fischmärkte in Chioggia**
S. 74

Delta del Po S. 76

Romagnolische Adria Comacchio – Cattolica

S. 79



Comacchio S. 80

10

Von der Lagune in die Dose –
»Aldorado« **Comacchio**
S. 82

Ravenna S. 84

11

Achtmal Weltkulturerbe –
die Mosaiken von Ravenna
S. 86

Cervia S. 89

12

Süße Körnchen – **Museo del
Sale in Cervia**
S. 90

Cesenatico S. 93

Rimini S. 95

13

Salve Ariminum – **römi-
sches Erbe in Rimini**
S. 96

14

In memoriam Federico
Fellini – **die »Luoghi
Felliniani« von Rimini**
S. 100

Riccione S. 104

15

Jenseits der Küste – **nicht
nur San Marino**
S. 105

Hin & weg

S. 108

O-Ton italienische Adria

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn

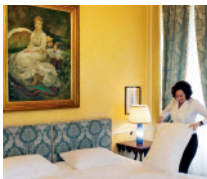


Besser als ihr Ruf!

Nein, nicht Ballermann auf Italienisch! Die Strände sind allenfalls im Hochsommer unangenehm dicht belegt und eh nur eine Seite der Adriamedaille, die auf der anderen mit viel Kunst und Kultur und stimmungsvollen Altstädten glänzt.

Schön(st)je kleine Küstenwelt

Der Golf von Triest ist für mich die schönste Küstenlandschaft der Oberen Adria, weil er mehrere Landschaftsbilder, Kulturen und Küchen vereint. Triest selbst begeistert mit toller Adrialage und Hafenflair, mutet hier wie Wien und dort wie der Balkan an, tischt sowohl frischen Fisch als auch Gulasch mit Knödeln auf.



Mit nobler Nostalgie

Elegante Grand Hotels und Jugendstilvillen der vorletzten Jahrhundertwende setzen nostalgische Akzente im modernen Bettenburgeneinerlei. Mit etwas Glück kann man dort für relativ kleines Geld ganz groß logieren und ganz inklusive den exklusiven Hauch des frühen Badetourismus inhalieren.

Kleinstadtperle im Küstenhinterland

Bei einem Urlaub zwischen Rimini und Riccione gehört ein Ausflug nach San Marino einfach dazu. Es thront mit weitem Adriablick hoch auf dem Monte Titano, hat noch viel mittelalterliche Gemäuer und eine ganz besondere Geschichte. Architektonisch und atmosphärisch attraktiver als die touristisch überrannte älteste Republik der Welt finde ich allerdings das schöne Städtchen San Leo auf dem Felsen gleich nebenan.

Mitten im Fischerleben

Ich mag das süditalienische Flair von Chioggia, das städtebaulich viel Ähnlichkeit mit Venedig am anderen Ende der Lagune hat. Ein Erlebnis ist sein morgendlicher Fischmarkt vor der Kulisse pittoresk patinierter historischer *palazzi* am romantisch überbrückten Canal Vena, der von kreischenden Möwenschwärmen belagert und lebhaftem Stimmengewirr beschallt wird.

Brunetti und Laurenti

Fans von Donna Leon und Veit Heinichen können an der Adria in den Stammlokalen von Brunetti und Laurenti, z. B. der Gran Malabar an Triests Piazza San Giovanni, einkehren. Ich lernte in Venedig einen realen Kollegen von Commissario Brunetti kennen, der mich zu einer Stippvisite in die Questura einlud.



Balsam für Leib und Seele

In Sachen Essen und Trinken entscheide ich nach Finanz- und Gemütslage. Mir gefallen rustikale Lokale wie die Trattoria des Circolo Pescatori in Cervia, wo man in feuchtfröhlicher und bisweilen sangesfreudiger Runde den Tagesfang der örtlichen Fischerkooperative schnabuliert. Hin und wieder gönne ich mir aber auch Exklusives wie die raffinierte Meeresküche der Triestiner Starköchin Ami Scabar. Sie ist Balsam für Leib und Seele, die man an der Adria natürlich auch gänzlich kalorienfrei erquicken kann. Ich sage nur Venedig – einfach einzigartig und anrührend schön!

Venedig (fast) ohne Touristen

In Castello kann man vergessen, dass Venedig alljährlich von 30 Mio. Touristen bedrängt wird. Obwohl nicht weit von der Piazza San Marco, hat das ehemalige Arbeiterquartier viel Authentisches bewahrt.

Nicht nur Sand und Strand

Entgegen weit verbreiteter Vorurteile hat Rimini keineswegs nur Sand und Strand, sondern eine tolle Altstadt, in der vor der Kulisse schöner alter Gemäuer das ganze Jahr über viel junges Kulturleben pulsiert.



Privat habe ich die Obere Adria wegen ihres Rufes als ›Teutonengrill‹ lange gemieden, um ihre schönen Küstenlandschaften und -städte erst in reisejournalistischer Mission zu entdecken und vielleicht auch von Ihnen gehegte Vorurteile zu revidieren.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
krus-bonazza@dumontreise.de

Das ist die italienische Adria

Die Adria trennt die Apennin- von der Balkanhalbinsel und ist von jeher ein wichtiger Seeweg von West nach Ost. Ihre gut 700 km lange italienische Küste markiert die Meeressgrenze von sieben Regionen. Wir reisen in die drei nördlichen, kurz, an die Obere Adria, die, bevor die Römer im 3. Jh. v. Chr. kamen, sahen und siegten, u. a. von Etruskern und Umbrern besiedelt war.

Orient und Okzident

Nachdem das antike Imperium im Jahr 395 Geschichte und in ein west- und oströmisches Reich zerfallen war, residierten die west- und oströmischen Kaiser, zwischendurch auch Ostgotenkönig Theoderich, in Ravenna, das von 540 bis 761 ein Vorposten des byzantinischen Hofes in Konstantinopel war. Das Exarchat Ravenna inklusive Venedig, Triest und Rimini ging nach kurzer langobardischer Belagerung im römisch-deutschen (Franken-)Reich auf. Allein Venedig blieb vorerst byzantinisch, um sich seit dem 8. Jh. auf eigene politische Verantwortung und Rechnung für den kommerziellen und kulturellen Austausch zwischen Orient und Okzident zu engagieren. Die Stadt- und Seerepublik handelte fast 1000 Jahre lang mit Salz und Fisch, exotischen Stoffen und Gewürzen. Sie verkaufte Sklaven, führte Kriege und Kreuzzüge und eroberte Länder und Städte diesseits und jenseits der Adria, darunter anno 1202 auch Triest, das sich 1382 unter die Fittiche der Donaumonarchie flüchtete, um dort im 18. Jh. zur ökonomisch erfolgreichen österreichischen Hafenstadt zu erblühen. Bis auf Triest, das erst 1919 italienisch wurde, traten alle westlichen Adria-Anrainer in den 1860er-Jahren dem jungen italienischen Nationalstaat bei.

Ökonomie und Ökologie

Die meisten Küstenbewohner lebten von Salz und Fisch, bis im 19. Jh. der exklusive Badetourismus in Gang kam. Weil ein Urlaub am Meer seit Mussolinis Zeiten auch für Krethi und Plethi erschwinglich war, erhielt er in den 1920er-Jahren den ersten quantitativen Schub. In den wirtschaftswunderbaren 1960ern nahm er massenhafte Dimensionen an, sodass die eleganten Villen und Grand Hotels bald von mehrstöckigen grauen Bettenburgen absorbiert waren. Mit dem ökonomischen Erfolg kamen ökologische Probleme. Sie sind im Industriearreal von Ravenna, wo sich zeitgleich Erdölraffinerien und petrochemische Werke angesiedelt hatten, und an der Po-Mündung besonders eklatant, seit der Algenplage der 1980er-Jahre aber immerhin erkannt. Neue Kläranlagen verbessern inzwischen Fluss- und Adriawasserqualität. Über fast allen Stränden weht die blaue Fahne, die gesundheitlich unbedenkliche Badefreuden garantiert, und das Mündungsgebiet des größten italienischen Flusses firmiert nun in weiten Teilen als naturgeschützter Parco del Delta del Po.

Strand und (Hinter-)Land

Die Markenzeichen der Oberen Adria sind aber nach wie vor ihre kilometerlangen breiten Sandstrände, die im Sommer dicht belegt und von Sonnen-



Kein Wunder, dass die Mule di Trieste, die Triestiner Mädchen, so windzerzaust aussehen: Die stürmische Bora bläst in Triest auch bei Sonnenschein.

schirmen überdacht sind. Im Frühjahr, Herbst und Winter sind sie dagegen von meditativer Weite und hohem Entspannungspotenzial. Am Golf von Triest öffnet sich Italien keineswegs nur flach und feinsandig, sondern auch mit einer amalfitanisch anmutenden Steilküste zum Meer. Überall kann man surfen und segeln und hier und da auch tauchen gehen. Zwischen Grado und Comacchio liegen faszinierende Lagunenwelten, die von allerlei Fisch und Federvieh bevölkert und fürs Biken und Birdwatching geradezu prädestiniert sind. Bei (Rad-)Wanderungen im wald- und wiesengrünen romagnolischen Küstenhinterland oder im weinseligen Triestiner Karst schaut man oben auf die schöne blaue Adria.

Kultur und Kommerz

Die Obere Adria imponiert als blühende Kulturlandschaft, in der inmitten alter Gemäuer und Gemälde zeitgeistiger Lifestyle und kontemporäre Kunst pulsieren. Venedig ist ein Gesamtkunstwerk und die Mosaikenmetropole Ravenna gleich achtmal Weltkulturerbe. Das kleine Aquileia bezeugt mit römischen Ruinen seine große Vergangenheit als antike Megacity und dem ältesten biblischen Bodenmosaik in unseren Breiten Pionierleistungen bei der Christianisierung von Alpen und Adria. Triest hat Europas größten Platz am Meer und Rimini das Erbe von Römern, Renaissancefürsten und Regisseur Fellini, der hier geboren und begraben – und doch unsterblich ist. An der Oberen Adria gibt's viel Musik und Theater und spektakuläre Events wie Venedigs Kunst- und Filmbiennale mit internationalem Starauftrieb. Die »lange Straße aus Sand« (Pier Paolo Pasolini) ist eine hochsommerliche Party- und Vergnügungsmeile mit Tausenden von Clubs und Cocktaillounges, Dutzenden von Spaß- und Themenparks und nicht zuletzt ein Shoppingparadies für Massenware und Designermode, Kunst, Kitsch und Kulinaria.

Die italienische Adria in Zahlen

1

Euro Eintritt kostet Triests Strandbad La Lanterna, wo Männer und Frauen getrennt (sonnen-)baden.

8

mal schmückt sich Ravenna mit dem Titel UNESCO-Weltkulturerbe, was es sensationellen Mosaiken und dem Mausoleum des Goten Theoderich zu verdanken hat.

13

Touristenhäfen hat allein die romagnolische Küste zwischen Comacchio und Cattolica.

15

Kilometer Strand an einem Stück sind selbst an der Adria eine Sensation und das Markenzeichen von Jesolo.

22

Freizeit- und Vergnügungsparks bespaßen die romagnolische Adria.

62

Quadratkilometer klein ist die weltälteste Republik San Marino, die sich auf einem Felsen über die Adria erhebt. Zum Vergleich: Berlin zählt 891.

116

Laguneninseln tragen das faszinierende städtebauliche Ensemble von Venedig.

118

Meter hoch ist der Grattaciolo di Cesenatico, Baujahr 1958, der erste und bislang höchste Wolkenkratzer an der Oberen Adria.

120

Meter tief sind die Gewässer der Adria im Durchschnitt.

250

Kilometer pro Stunde erreichen die heftigsten Böen des kalten Nordwinds Bora, von dem Triest im Winter geschüttelt wird.

500

Stufen führen hinunter in die Grotta Gigante bei Triest, die als größte Schauhöhle Europas gilt.

1500

Tassen Kaffee trinkt ein Triestiner pro Jahr – doppelt so viele wie seine Landsleute im übrigen Italien.

10 000

Jahre alt ist die Adria und damit das erdgeschichtlich jüngste italienische Meer.

16 000

Quadratmeter misst Triests Piazza dell'Unità und ist damit Europas größter Stadtplatz am Meer.

30 000 000

Touristen besuchen jährlich Venedig und bedrohen das ökologische und soziale Gleichgewicht der Stadt.

176

Jahre ist es her, dass in Rimini das erste Adria-Strandbad eröffnet wurde: 1843.

So schmeckt die italienische Adria



Fisch und Meeresfrüchte stehen ganz oben auf der Speisekarte, die am einst österreichisch-ungarischen Golf von Triest von fast allen ehemaligen Kronländern der Donaumonarchie und den slowenischen Nachbarn beeinflusst, mal maritim und mediterran, mal fett und fleischig ist. Am Golf von Venedig und an der romagnolischen Küste wird die Meeresküche um Fleisch und Gemüse aus dem agrarisch geprägten Hinterland bereichert, sodass man auch dort für alle kulinarischen Wünsche offen ist.

Morgens wenig, abends viel

Wie überall im Belpaese startet man mit einem flotten und frugalen Frühstück (*colazione*), meist Cappuccino und *cornetto* (Hörnchen), in den Tag. Das Mittag- und Abendessen (*pranzo, cena*) besteht traditionellerweise aus *anti-pasto* (Vorspeise), *primo* (Nudel- oder Reisgericht), *secondo* nebst *contorno* (Hauptgang mit Fisch oder Fleisch plus Beilage), *frutta* oder *dolce* (Früchte, Süßspeise oder Kuchen) und schließlich *digestivo* und *caffè*. Die Restaurants, die sich manchmal auch *trattoria* oder *osteria* nennen, haben in der Regel zwischen 13 bis 15 bzw. 19 und 23 Uhr geöffnet. Zwischendurch pflegt man die schöne italienische Mittags- und Feierabendsitte des *aperitivo*, bei dem es eher um Kommunikation mit alten und neuen Freunden als um Kalorienaufnahme geht. Man erhebt sein Glas mit Prosecco, Weißwein oder Spritz (Sprizz), für den Prosecco mit Aperol aufgegosen und Weißwein mit Mineralwasser verlängert wird. Der Spritz bianco wird

in Triest und Venedig gern getrunken und ist vom österreichischen Gespritzten abguckt. Dazu werden kleine Snacks mit Fisch, Wurst und Gemüse gereicht. Man zelebriert das gesellschaftliche Ritual in der Bar, einem Café oder Weinklokal, das in Venedig *bacaro* heißt.

Gewusst wo

In einem Bacaro firmieren das Gläschen Prosecco oder Weißwein unter *ombra* (Schatten) und die herzhaften Häppchen unter *cicchetti*. Die typischen Weinschenken im karstigen Triestiner Hinterland nennen sich Osmize und sind nur saisonal geöffnet. Sie werden meist direkt von Winzern betrieben und servieren – bei schönem Wetter in Hof und Garten – zum offenen Hauswein vornehmlich kalte Platten mit Schinken, Wurst und Käse. Osmiza kommt vom slowenischen *osmica* (acht) und verweist auf die einst auf acht Tage begrenzten Öffnungszeiten der rustikal-ländlichen Lokale, die in deutschsprachigen Landen unter Straußenwirtschaft oder Buschenschank bekannt sind.

FISCH MUSS SCHWIMMEN – WEINE AUS DEM KÜSTENHINTERLAND

Die Winzer aus dem Triestiner Karst steuern fürs genussvolle Fischessen die Weißweine Vitovska und Malvasia bei, im romagnolischen Küstenhinterland, z. B. im Po-Delta, gedeiht der Bosco Eliceo oder Pagadebit. In und um Venedig sorgen die spritzigen Weißen von den Colli Euganei dafür, dass der Fisch auch posthum schwimmen kann.

Die Triestiner Buffets haben österreichisch-ungarische Wurzeln und servieren kräftige kalorienreiche Speisen, die dort auch gern im Stehen konsumiert werden. Es gibt gepökeltes und geräuchertes Schweinefleisch mit Kren (Meerrettich), Rindsgulasch mit Knödeln, *crauti* (Sauerkraut) oder *jota*, ein Eintopf aus Räucherfleisch, Kartoffeln, Sauerkraut und Bohnen.

Der typische ›Schnellimbiss‹ der romagnolischen Küste ist die *piadineria*. Dort bekommt man die *piadina romagnola*, einen runden Teigfladen aus Mehl, Wasser, Salz und Schweineschmalz, der auf einem heißen Blech knusprig gebacken und je nach *Gusto* herzhaft oder süß gefüllt wird.

Aus dem Meer

Im Vergleich zur billigen Importware aus aller Welt ist vor der eigenen Haustür Gefangenes an der oberen Adria recht teuer. Ein komplettes Meeresmenü in einem von lokalen Fischern belieferten Restaurant kostet um die 50 €. Die Fische, Schalen- und Krustentiere werden gegrillt oder gebraten, gekocht oder frittiert, veredeln *pasta* und *risotto*, reüssieren als *antipasto* oder *secondo* und sind als *crudi*, also roh genossen, ein ganz besonderer Gaumenschmaus. Quasi immer dabei sind in Zwiebeln und Essig marinierte Sardinen und Sardellen, die in Triest unter *sardoni in savor* und Venedig und Umgebung unter *sardoni in saor* firmieren. Ein weiterer Klassiker



ADRIAFISCH IM DETAIL

acciuga oder alice – Sardelle
anguilla – Aal
astice – Hummer
branzino – Seebarsch
calamaro – Tintenfisch
canocchia – Heuschreckenkrebs
cefalo – Meeräsche
cozza – Miesmuschel
gambero (Mazzancollo) – Krebs
merluzzo – Kabeljau
orata – Goldbrasse
rombo – Steinbutt
sardina – Sardine
scampo – Kaisergranat (schlanker Hummer)
scorfano – Drachenkopf
seppia – Tintenfisch
sgombro – Makrele
sogliola – Seezunge
tonno Rosso – roter Thunfisch
triglia – Seebarbe
vongola – Venusmuschel



Eine Sagra ist ein Fest, das lokale Spezialitäten feiert, sodass z. B. Comacchio mit der Sagra dell'Anguilla (Okt.) mit kollektiven Fressgelagen dem Aal und sein Ortsteil Porto Garibaldi mit der Sagra della Seppia e della Canocchia (Mai) auf dieselbe Weise Tintenfisch und Heuschreckenkrebs huldigt.

ist der *brodetto* (Fischsuppe), der zwischen Triest und Chioggia gern mit weißer Polenta serviert wird. Sein Rezept variiert von Küstenstadt zu Küstenstadt, wobei der Fischsuppe von Chioggia, Grado und Marano ein besonders guter Ruf voraussetzt. Das romagnolische Comacchio macht mit Aal aus der Lagune Furore, der dort gebraten, geräuchert oder mariniert auf den Teller oder in die Dose kommt (► S. 82).