

Terra EMILIA-ROMAGNA: ITALIENS UNENTDECKTE SCHÖNHEIT
INCOGNITA

Venetien im Norden, die Toskana im Süden: Dazwischen liegt für viele Reisende eine Terra incognita – ein weißer Fleck. Dabei hat die **Emilia-Romagna** dem aufgeschlossenen Urlauber einiges zu bieten – vielfältige Kultur, himmlischen Genuss und herrliche Natur. inlife-Redakteurin Alexa Christ hat sich auf Entdeckungsreise in eine Region begeben, die das Dolce Vita zum Lebensgefühl erhebt.



KUNSTSTÄDTE Lange herrschten die Herzöge d'Este in Ferrara. Die förderten die schönen Künste. Die Grabskulptur stammt von Giulio Monteverde. Typisch für Bologna sind die Arkadengänge, die Schutz vor Sonne und Regen bieten.



Rot. Ich sehe rot. Nicht etwa weil ich so wütend wäre, nein. Ferrara, die Stadt, die fast so heiß wie die berühmte Automarke, schimmert nur beinahe ebenso rot wie die noblen Sportwagen. Das warme Sonnenlicht verwandelt die prächtigen Renaissancegebäude in einen Traum aus Terrakotta. Die rotbraune Tonerde ist das allgegenwärtige Baumaterial der Stadt. Die entstand 1492 quasi auf dem Reißbrett. Das Herzogsgeschlecht der Este beauftragte den Architekten Biagio Rossetti, die Stadt zu erweitern. Licht, Luft, Sonne, so lautete das Konzept, das richtungweisend für die Moderne wurde. Die Renaissance Altstadt von Ferrara ist heute UNESCO-Weltkulturerbe. An ihrer Universität – eine der ältesten Europas – lehrten Paracelsus und Kopernikus. Wer heute sein Examen macht, flaniert danach mit Lorbeerkranz bekrönt durch die malerischen Gassen – und bahnt sich einen Weg durch die vielen Radfahrer. In Ferrara gibt es mehr Drahtesel als Einwohner. Das macht die Atmosphäre besonders entspannt. Hier herrscht keine Hektik, hier fließt alles gemächlich dahin. Urlauber, die sich ein Fahrrad mieten, haben den Eintritt zu den vielen Museen der Stadt schon in der Tasche. Ich erkunde das ehemalige jüdische Ghetto, das heute ein besonders belebtes Viertel ist, lieber zu Fuß. Die Sonne geht langsam unter, doch die schmiedeeisernen Laternen an den Hauswänden erzeugen ein weiches Licht. Als Live-Musik an mein Ohr

dringt, wende ich mich nach links und gelange auf die Piazza del Municipio. In deren Mitte gibt eine Band italienische Folklore zum Besten: beschwingt schön und herzerreißend traurig zugleich. Gitarre, Akkordeon, Violine, Percussion und Gesang bringen die Menschen zum Tanzen. Es ist Mitternacht, doch es geht gerade erst los. Italienische Lebensfreude pur.

Zu der gehört natürlich auch das gute Essen. Nicht umsonst nennt man die Emilia-Romagna den „Bauch Italiens“. Kaum eine andere Region produziert so viele Köstlichkeiten: Parmaschinken, Mortadella, Tortellini, Parmesan oder Aceto Balsamico, um nur einige zu nennen. Letzteren stellt die Familie Pedroni bereits seit 1862 her. Ein Besuch ihrer Essigkellerei in der Nähe von Modena zeigt schnell: Das, was wir für drei oder vier Euro im Supermarkt kaufen, hat nichts mit dem wahren Aceto Balsamico, dem „Tradizionale“, zu tun. Der muss nämlich mindestens 12 Jahre im Fass reifen. Der „Extra vecchio“ sogar 25 Jahre und mehr. „Es braucht Wissen, Geduld und Leidenschaft, um den echten Balsamico zu produzieren“, erklärt der 73-jährige Italo Pedroni, der als Patriarch über das angesehene Familienimperium herrscht.



BALSAMICO Der weltbekannte Essig entsteht in Modena und Umgebung.

In seiner Heimat ist es Brauch, dass jede Familie eine

Batterie aus Fässern besitzt, mit der sie ihren eigenen Essig herstellt. Bei der Geburt eines Kindes wird stets eine neue Batterie angelegt.

BOLLWERK Das Castello di Torrechiara nahe Parma gehört mit seinen Mauerringen und Ecktürmen zu den besterhaltenen Burgen der Region. Es ist in eine traumhafte Landschaft eingebettet.



FOTOS: FI-ONLINE, LAIF, STILLSONLINE, CORBIS, PR



HERBSTSTIMMUNG Leichte Nebelschleier verleihen der Landschaft einen ganz besonderen Reiz. Die Adelfamilie der Malatesta beherrschte das Städtchen Verucchio bis ins 15. Jahrhundert – und genoss das grandiose Panorama.



GENUSS PUR Gourmets kommen in der Emilia-Romagna voll auf ihre Kosten. Der weltberühmte Parmesan wird hier seit über 800 Jahren produziert. Mit kräftigem Schinken und spritzigem Wein ist die Mahlzeit komplett.



Je älter der Essig, desto ausgewogener das Verhältnis von Säure und Süße. Die Pedronis servieren Vanilleeis mit altem Aceto Balsamico, der in Kirschholzfässern reift.

Nach so viel Schlemmerei tut Bewegung gut, und zwar am besten inmitten schöner Natur. Sanfte, grüne Hügel, schroffe Felsen, verträumte Seen und bunte Wildblumen – das ist der Apennin im Süden der Emilia-Romagna. Die insgesamt 14 Naturparks bieten unzählige Möglichkeiten für Wanderer, Mountainbiker und Kletterer, und sie sind eine echte Alternative zu den Alpen. Schon nach den ersten Schritten fallen Alltagstrott und Stress ab. Man atmet tiefer ein, denn die Lunge scheint sofort zu registrieren, dass die Luft absolut rein ist. Wer Glück hat, kann um die Mittagszeit Adler am Himmel kreisen sehen. Rehe, Murmeltiere, Wildschweine und Wölfe haben hier ihr Zuhause. Bergführer Andrea Poletti hatte bereits viermal das Glück, die scheuen Wildtiere zu beobachten. In der Nähe von Parma, erzählt er, fuhr ein Autofahrer einmal einen Wolf an. Der Mann hielt das verletzte Tier für einen Hund, packte ihn kurzerhand ins Auto und brachte ihn zum nächsten Tierarzt. Der erkannte natürlich sofort, dass es sich um einen Wolf handelte, verarztete ihn und stattete ihn mit einem Sender aus. Auf diese Weise ließ sich genau nachvollziehen, welche großen Strecken der Wolf im Laufe seines Lebens zurücklegt – einmal Frankreich und zurück ist locker drin. Die Spuren der Wildtiere können Naturfreunde in der Provinz Forlì-Cesena bei geführten Nachtwanderungen aufnehmen. Ich bin tagsüber unterwegs und schaffe es leider nicht ganz auf den Gipfel des

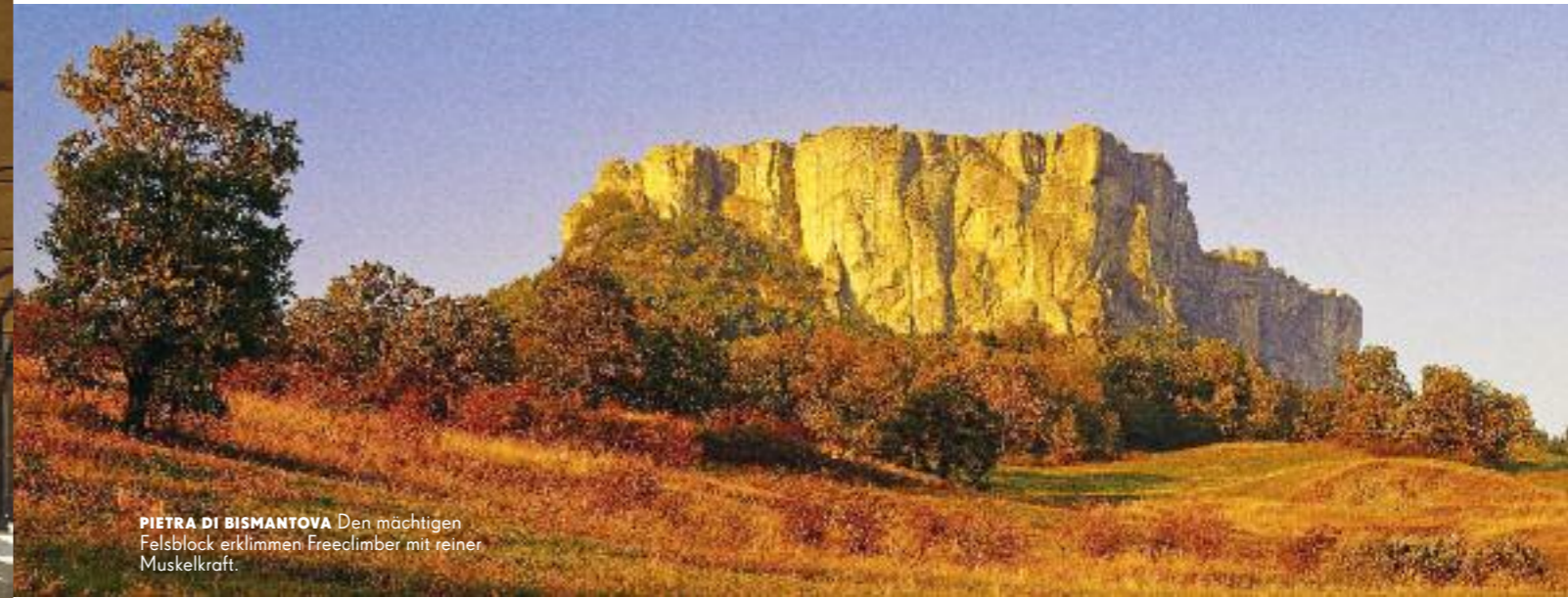
Ventasso hinauf. Dafür belohnt der Rückweg durch den Wald mit wilden Erdbeeren und zahlreichen Pilzen. Dass der Apennin nicht nur lieblich ist, zeigt sich kurz darauf. Urplötzlich stehe ich vor dem „Ayers Rock“ der Emilia-Romagna, der Pietra di Bismantova. 15 Millionen Jahre alt ist der Sandsteinblock, den Freeclimber aus ganz Europa mit purer Muskelkraft bezwingen. Selbst wer nicht den Ehrgeiz besitzt, sich über den schroffen, 1.074 Meter hohen Fels nach oben zu hangeln, der staunt angesichts dieses faszinierenden Gebildes, das da aus dem satten Grün ragt. Halt, Grün? Besonders schön ist der Apennin jetzt im Herbst, wenn er seine ganze Farbenpracht entfaltet – Rot, Gelb, Orange und Grün. Einen Indian Summer gibt's eben nicht nur in den USA oder Kanada.

Was man in den Neuenglandstaaten dagegen vergeblich sucht, sind mittelalterliche Burgen und Schlösser. Davon wurden in den Provinzen Parma und Piacenza eine Menge gebaut. Die hügelige Landschaft, über der im Herbst häufig ein Nebelschleier liegt, liefert das perfekte Drumherum für jedwede Mittelalterromantik. Da ist zum Beispiel das prächtige Schloss Rivalta mit





BOLOGNA Die Hauptstadt der Emilia-Romagna lockt mit viel Kultur, beeindruckenden Sehenswürdigkeiten, kulinarischen Leckerbissen und tollen Shopping-Möglichkeiten.



PIETRA DI BISMANTOVA Den mächtigen Felsblock erklimmen Freeclimber mit reiner Muskelkraft.

REISE-INFORMATIONEN /// AUSGEHEN, ESSEN & MEHR

seinem emporgangenen Turmaufsatz oder die Feste Sanvitale, die sich mächtig und bezaubernd zugleich inmitten des kleinen Städtchens Fontanellato erhebt. Von einem breiten Wassergraben umgeben, hielt die Burg allem Unbill der Jahrhunderte wacker stand – ein stummer Zeuge der Lieben, Intrigen und Verschwörungen der Familie Sanvitale. Der Besucher kann die historischen Gemäuer aber nicht nur schnöde besichtigen. Es passt zur Genussregion Emilia-Romagna, dass sie die Schlösser und Klöster nutzt, um dort eine ganz besondere Veranstaltungsreihe zu inszenieren: die „Ricordanze di Saporì“, was sich mit „Erinnerung an die Geschmäcker“ übersetzen lässt. Gemeint sind noble Festessen, die durch Gaukler und Musiker untermalt werden. Ganz ehrlich: Die Ricordanze gleichen kulinarischen Orgien. Was hier aufgetischt wird, hat sich in der Tat ein Adelsprädikat verdient. Nach einer solchen Veranstaltung in der ehemaligen Zisterzienserabtei von Fontevivo „rolle“ ich satt und zufrieden ins Bett.

So allmählich neigt sich meine Reise dem Ende zu, doch sie wäre nicht vollständig, wenn ich nicht auch noch der Hauptstadt Bologna einen Besuch abstatten

würde. Rom, Florenz und Venedig – in diese Phalanx der großen Drei einzubrechen, ist nicht leicht, aber Bologna scheint auf dem besten Weg dahin. Wie Ferrara funkelt die Stadt in den schönsten Terrakotta-Tönen, wie San Gimignano verfügt sie über zwei mächtige Geschlechtertürme, wie Florenz beherbergt sie herausragende Museen, und wie Venedig durchzieht sie ein (teils unterirdisches) Kanalsystem. Was Bologna jedoch von all diesen Städten unterscheidet: knapp 40 Kilometer Arkadengänge und die erste Universität Europas, gegründet 1088. Daher trägt sie auch den Beinamen „die Gelehrte“. Dass sie zudem „die Fette“ genannt wird, liegt an der Esskultur, die hier allgegenwärtig ist. In Bologna findet sich alles, was die Region zu einem solchen Schlaraffenland macht: frische Pasta, herrliche Schinken, würzige Salami, kräftigen Käse, prickelnden Lambrusco und süße Kirschen. Da ist es nicht mehr als recht und billig, die Reise bei einer Portion der hier erfundenen Tagliatelle mit dem berühmten Ragù alla Bolognese ausklingen zu lassen. Die sind mindestens ebenso rot wie die Mauern von Ferrara zu Beginn der Reise. Rot zu sehen, macht in der Emilia-Romagna eben richtig Spaß. ☺ *Alexa Christ*

ANKOMMEN Direktflüge nach Bologna zum Beispiel mit Germanwings ab Köln/Bonn, mit Ryanair ab Frankfurt-Hahn und Düsseldorf-Weeze und mit Lufthansa ab Frankfurt am Main oder München. Wind-Jet fliegt von Berlin-Tegel. Alitalia bietet Flüge nach Parma an. Abflugorte sind München, Frankfurt, Köln, Düsseldorf, Hamburg und Stuttgart. **WOHNEN** In der Emilia-Romagna finden Sie alles vom einfachen Landgasthof bis zum



luxuriösen Schlosshotel. Ein schönes Designhotel ist das Hotel Ferrara, mitten im Stadtzentrum. Übernachtung inklusive tollem Frühstücksbuffet ab 140,- Euro; Tel: +39 0532 205048, www.hotelferrara.com. Zimmer mit wunderschöner Aussicht über die Hügel des Apennin bietet Le Scuderie, ein ehemaliges Farmhaus aus dem 19. Jahrhundert. DZ ab 54,- Euro, Tel: +39 0522-618397, www.agriturismolescuderie.it. Das Relais Fontevivo in der Nähe von Parma ist eine



ehemalige Zisterzienserabtei. Hier schlafen Sie in hübschen, ehemaligen Mönchszellen. DZ ab 85,- Euro inklusive Frühstück, Tel: +39 0521 610010, www.12monaci.it. **VERANSTALTUNGEN** Die Emilia-Romagna bietet auch im Herbst eine Fülle kultureller

und kulinarischer Veranstaltungen. Die „Ricordanze di Saporì“ finden ganzjährig statt, vom 1. bis 28. Oktober feiern Parma und Umgebung das „Verdi Festival“, und Imola steht vom 6. bis 21.

November mit der „Baccanale“ ganz im Zeichen lukullischer Genüsse. Alle aktuellen Events unter www.original-italienisch.de und www.emiliaromagnaturismo.it. **TIPP** Wer schon immer mal eine echte Balsamico-Kelterei sehen wollte, kann einen Besichtigungstermin vereinbaren bei der Azienda Agricola Pedroni: +39 059 548096, www.acetaiapedroni.it. Pasta-Kochkurse bietet Bibendum Catering in Modena: +39 059 235771, www.bibendumcatering.it.

REISEZEIT Im Sommer ist es in der Emilia-Romagna oft sehr schwül und heiß, aber im Frühjahr blühen die Wildblumen, und im Herbst leuchtet der Apennin in den schönsten Farben. Dann finden auch die berühmten Trüffel feste statt. **LITERATUR** Heidemarie Stücher Manzolini und Pier G. Oliveti: „Emilia-Romagna“ Reisetaschenbuch, erschienen bei Dumont, um 14,95 Euro. Michael Hannwacker: „Emilia-Romagna – Bologna – Ferrara – Ravenna“, erschienen bei Travel House Media, um 9,95 Euro. Carl-Wilhelm Macke: „Bologna und Emilia-Romagna – Eine literarische Einladung“, Verlag Claus Wagenbach, um 15,90 Euro. Lorian Macchiavelli: „Unter den Mauern von Bologna“, Kriminalroman, erschienen bei Piper, um 9,95 Euro.



inlife-Redakteurin **ALEXA CHRIST** beim „Parmesan-Klopftest“. Die Käsemeister hören allein am Klang, ob der berühmte Käse nach dem Reifeprozess perfekte Qualität hat.

FOTOS: FI-ONLINE, BILDAGENTUR HUBER, PR