

ÖNOGASTRONOMIE BRAUCHTUM KURIOSITÄTEN

DIE VIA CLAUDIA AUGUSTA

> EUROPÄISCHE KULTURACHSE VON DER ADRIA BIS ZUR DONAU <
SIE VERBINDET MENSCHEN UND KULTUREN

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
VEREIN VIA CLAUDIA AUGUSTA BAVARIAE E.V.
REGIONALVEREIN MIAR
AUTONOME PROVINZ BOZEN-SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
CITTA' DI FELTRE
REGIONE DEL VENETO
COMUNE DI OSTIGLIA



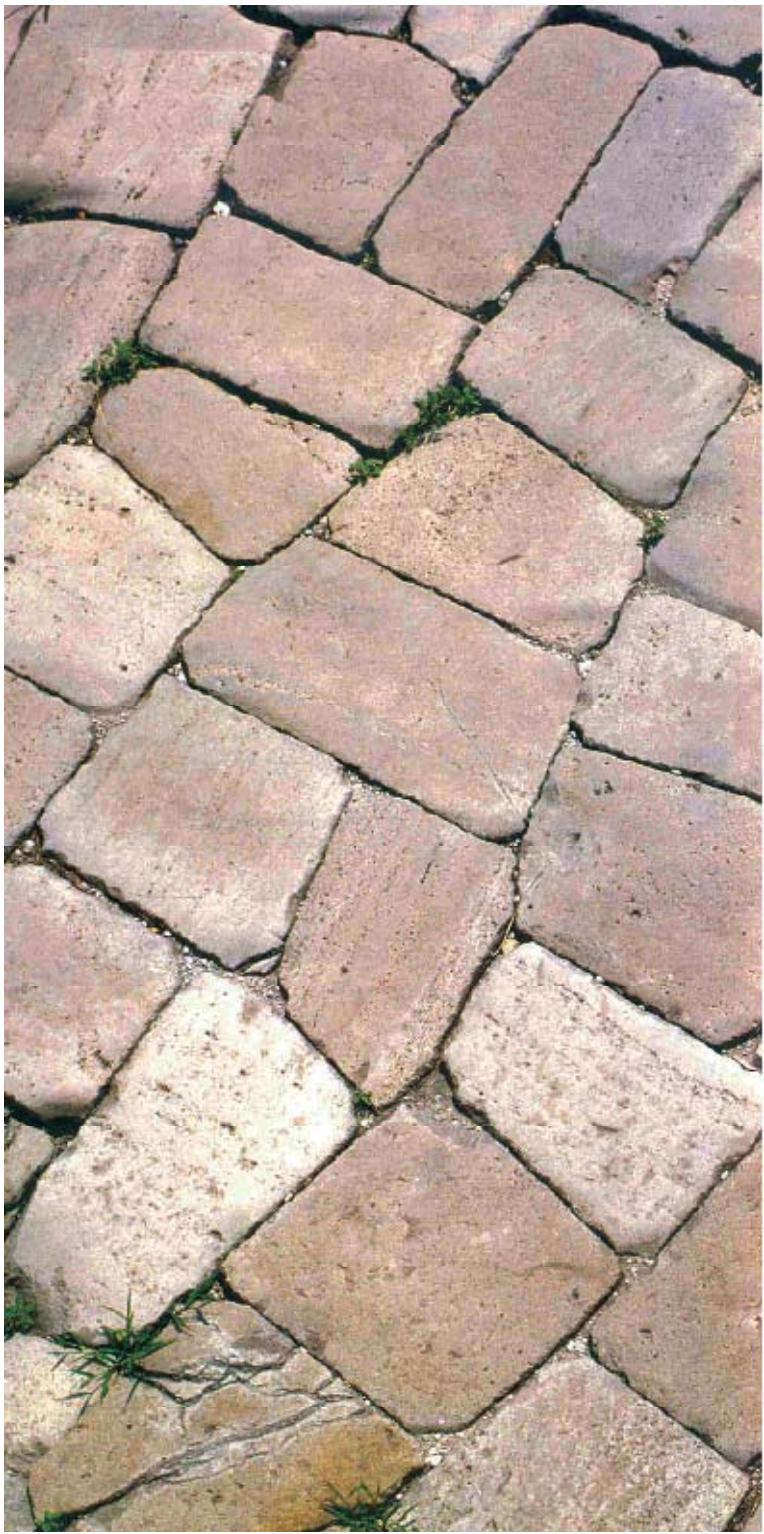
This project has received
European Regional
Development Funding
through the INTERREG III B
Community Initiative

Alpine Space

Interreg III B



FÜHNER



Inhalt



BAYERN	S. 5
Donauwörth, Augsburg, Landsberg am Lech, Schongau, Burggen, Schwangau, Romantische Straße	
TIROL	S. 11
Reutte, Nassereith e Imst, Landeck, Prutz und Pfunds	
SÜDTIROL	S. 17
Castel Coira, Ötztal, Parcines, Val Venosta, Merano	
TRENTINO	S. 23
Piana Rotaliana, Adige, Trento	
TRENTINO, VENETO	S. 29
STRECKE „ALTINATE“ Pergine, Levico, Roncegno, Borgo Valsugana, Castello Tesino, Lamón, Feltre, Castelbrando	
TRENTINO, VENETO, LOMBARDIA	S. 37
STRECKE „PADANO“ Calliano, Rovereto, Ala, Avio, Verona, Pescantina, Lago di Garda, Ostiglia	



Die Via Claudia Augusta ist eine ehemalige römische Kaiserstraße, ein 2000 Jahre alter Korridor, auf dem Soldaten, Reisende, Kaufleute und Pilger und mit ihnen unterschiedliche Sprachen, Bräuche und Kulturen die Alpen überquerten.

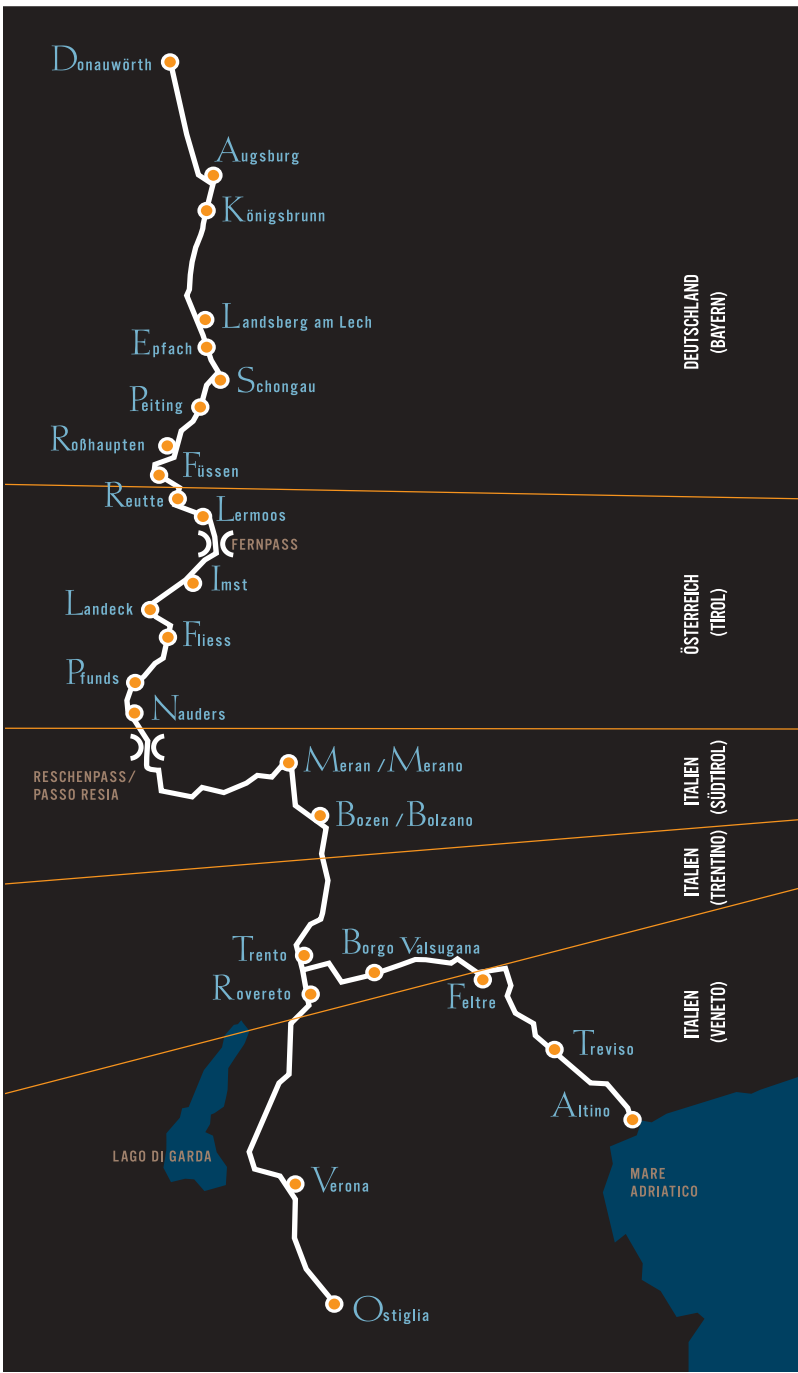
In den letzten Jahren, dank des Projekts „Via Claudia Augusta“, das von der Europäischen Union im Rahmen des Programms Interreg III B über den EFRE (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung) kofinanziert wurde, wurden die alte Römerstraße und das an ihr liegende Gebiet neu entdeckt und gefördert, wobei zum ersten Mal ein gemeinsames Erscheinungsbild der Via entwickelt wurde. Dank der Intuition und des Engagements der europäischen Projektpartner war es möglich, die Via Claudia aufzuwerten und neuen Zweckbestimmungen zuzuführen. Diese Projektpartner sind der Verein Via Claudia Augusta aus Bayern, der Verein MIAR aus Tirol, die Autonome Provinz Bozen, die Autonome Provinz Trient (Lead Partner im Projekt), die Region Veneto, die Gemeinden Feltre und Ostiglia.

Die grundlegende Strategie des Projekts „Via Claudia Augusta“ ist die Promotion des an der ehemaligen Römerstraße liegenden Gebiets auf transnationaler Ebene, im Zeichen einer nachhaltigen und integrierten Entwicklung der lokalen Ressourcen. Hierzu wurde beschlossen, entlang der Via Claudia Augusta gemeinsame Maßnahmen in vier Bereichen zu ergreifen, die das vorhandene Potential am besten widerspiegeln: Archäologie, Kultur, Fremdenverkehr, Marke und Wirtschaft.

Diese Broschüre gehört zu einer Reihe, bestehend aus vier thematischen Führern, die im Rahmen der Projektaktivitäten erstellt wurden. Ziel dieser Veröffentlichungen ist es, das vielfältige Gebiet entlang der Via Claudia Augusta unter verschiedenen Aspekten vorzustellen: Kultur, Spezialitäten aus Küche und Keller, Radwege sowie Umwelt und Natur. In diesem Führer geht es um Folklore und Spezialitäten. Entlang der über 500 km langen Straße beschreibt er Volkskunst und historische Feste, Persönlichkeiten und Legenden, Trachten und Volksfeste, Bräuche und Besonderheiten, die, zusammen mit den vielfältigen Spezialitäten aus Küche und Keller, die Identität der einzelnen Regionen ausmachen.

Die Projektpartner

DER WEG





BAYERN





BAYERN

Donauwörther Fischer und Flößer

Jahrhunderte lang war die Donau der wichtigste Handelsweg, der Rom und die Nordsee verband; heute organisiert das kleine Städtchen Donauwörth Nostalgiefahrten auf kleinen flachen Booten, den Zillen. Alle zwei Jahre findet das Donauwörther Fischerstechen, ein historischer Wettkampf für Fischer und Flößer, statt. Die Wörnitz, die hier in die Donau mündet, wird außerdem von vielen Kanus und Kajaks befahren. Die Flößer nutzten den Lech als Handelsweg und beförderten so Güter entlang der historischen Römerstraße Via Claudia Augusta (Museum über Flößerei am Lech in Lechbruck am See)

Volksfeste in Augsburg

Der Weihnachtsmarkt von Augsburg ist mit Sicherheit einer der schönsten in Deutschland. Er findet vor dem Renaissance-Rathaus und den malerischen Lauben statt. Ein weiterer interessanter Augsburger Markt ist die Dult. Zwei Mal im Jahr, im Frühling und im Sommer, findet der Plärrer statt, ein Volksfest das man mit dem Münchner Oktoberfest vergleichen kann. Der Plärrer ist das größte Volksfest Schwabens, mit viel Musik und Feuerwerken.

Bier und Brezel

Das Nationalgetränk der Bayern wird heute noch nach dem Reinheitsgebot erzeugt, das seit 1516 nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe als Zutaten erlaubt. Natürlich gibt es trotzdem verschiedene Biersorten: das helle leichte Lagerbier (Alkoholgehalt: 3°-4°); das Märzen- oder das Bockbier mit höherem Alkoholgehalt; das Weißbier, dessen Malz mindestens zur Hälfte aus Weizen hergestellt sein muss. In einem bayrischen Biergarten darf neben einer Maß Bier natürlich auch die Brezel nicht fehlen. Ihren unvergleichlichen Geschmack verdankt sie der Natronlauge, in die sie vor dem Backen getaucht wird.



BAYERN

Fasching in Bayern

Der Fasching, das bayrische Gegenstück zum norddeutschen Karneval, hat eine uralte Tradition, die auf das 15. Jahrhundert zurückgeht; damals spiegelten die Faschingsbräuche das Waffengeklirr und die mittelalterlichen Ritterturniere wider. Die erste Faschingsgesellschaft, bestehend aus 11 Mitgliedern, wurde im Jahre 1829 gegründet. Der Fasching beginnt am 6. Januar mit der Krönung des Faschings-Prinzenpaares, die von ausgiebigen Feierlichkeiten und Umzügen gefolgt wird. Den Höhepunkt der Narrenzeit in der weiß-blauen Metropole kann man schließlich am letzten Sonntag der Faschingszeit am Marienplatz und am Faschingsdienstag auf dem Viktualienmarkt erleben.

Der Maibaum

Nach altem, bayrischem Brauch wird der Maibaum am 1. Mai auf dem Dorfplatz aufgestellt. Der mit kleinen Tafeln und Figuren geschmückte und in manchen Gegenden blau-weiß bemalte Pfahl ist ein Fruchtbarkeitssymbol, mit dem nach dem langen kalten Winter die Ankunft der warmen Jahreszeit gefeiert wird. Zum Maibaum gehört die Tradition des Maibaumstehens: Die jungen Männer der Nachbardörfer versuchen, den zum Aufstellen vorbereiteten Maibaum über Nacht zu entwenden.

Schongau: Die Venezianer in Schongau und der Pfaffenwinkel

Wegen der vielen Kirchen, die diese Stadt prägen, ist Schongau bekannt als „Tor zum Pfaffenwinkel“. Der Pfaffenwinkel ist reich an alten Klöstern, darunter Kloster Wessobrunn, das Kloster Polling mit der Pfarrkirche, die das Heilige Kreuz von Polling, ein mit Pferdehaut-Pergament überzogenes und bemaltes Kreuz (1230), beherbergt, die berühmte Steingadener Stiftskirche, die im Rokokostil erbaute Wieskirche sowie die romanische Pfarrkirche St. Michael in Altenstadt. Schongau ist außerdem bekannt für das originelle Maskenfestspiel „Die Venezianer in Schongau“, das den berühmten Karneval der Lagunenstadt nachahmt, um an die glorreiche Zeit zu erinnern, in der ein reger Handelsaustausch die bayrische Stadt jahrhundertlang mit Italien und insbesondere mit Venedig verband.

3





BAYERN

Pferdefeste in Burggen und Schwangau

Alle zwei Jahre am zweiten Sonntag im September wird in Burggen der traditionelle Rosstag begangen. Über 300 Pferde können bei verschiedenen Darbietungen bewundert werden: Umzüge mit Pferdewagen, landwirtschaftliche Arbeiten, Einsatz im Zivilschutz, im Krieg, in der Jagd,... In Schwangau findet am zweiten Sonntag im Oktober das Colomansfest statt, das nach der nahe gelegenen Wallfahrtskirche St. Coloman benannt ist. Der Kirchenpatron ist ein irischer Heiliger (11.Jh.). Auch dieses Fest steht ganz im Zeichen der festlich geschmückten Pferde, die in einem segensbringenden Ritual drei Mal um die Kirche ziehen.

Die Romantische Straße

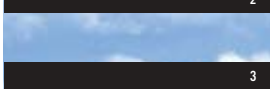
Über die Autobahn gelangt man in weniger als drei Stunden von Füssen nach Würzburg. Viel interessanter und beeindruckender ist jedoch eine Route in mehreren Etappen. Sie ist ca. 350 km lang und erstreckt sich von den letzten Ausläufern der Alpen bis zum Main entlang der Romantischen Straße, die ihrem Namen völlig gerecht wird. Die wichtigsten Etappen sind: Füssen (mit seinen Kunstschätzen und architektonischen Sehenswürdigkeiten); Schongau (mit Kunstwerken des süddeutschen Rokoko); Landsberg am Lech; Augsburg (das von Römern gegründet wurde und in der Renaissance Finanzhauptstadt Europas war); Donauwörth, Harburg (mit beeindruckender Festung); Nördlingen im Ries (Rieser Krater); Rothenburg ob der Tauber (mittelalterliches Städtchen); Röttingen (mit Stadtmauer); Würzburg (mit der Festung Marienberg); Maintal (Flussfahrt; Königs- und Kaiserstraße).



1



2



3



BAYERN

Lederhosen und Dirndl

Von Generation zu Generation wird die handwerkliche Tradition rund um die Herstellung der Trachtenkleidung weitergegeben. Sowohl bei den typischen bayrischen Lederhosen, die meist aus Hirsch- oder Damhirschleder hergestellt werden, als auch bei den Dirndl, die aus einem Oberteil mit Bluse, einem weiten Rock und einer Schürze bestehen, wird heute noch auf die einwandfreie Qualität des Materials geachtet.

4



1, 2, 4 Pferdegespann
3 Landsberg am Lech, Hauptplatz
5 Alphornbläser

5





TIROL



TIROL



Tiroler Weine und Speisen

Als Vorspeise ist eine Grießnockerlsuppe, eine Gerstlsuppe oder eine schlichte Nudelsuppe zu empfehlen; wer Knödel vorzieht, hat die Wahl zwischen den traditionellen Tiroler Speckknödeln und deren Abwandlungen: Fleischknödel, Kasknödel (Käseknödel) oder Topfenknödel (Quarkknödel).

Sehr geschätzt werden auch die Fleischgerichte: Tiroler Rindsbraten, Tiroler Leber, Schweinskarree in Bier geschmort und mit Sauerkraut serviert und nicht zu vergessen: der Krautsalat (Weißkohl). Der klassische Speck und die geräucherten Hauswürste werden mit würzigen „Vinschger Leabelen“ verspeist; eine traditionelle Speise ist auch das Gröstl, das sind Fleisch- und Schinkenspeckstücke, die zusammen mit Kartoffeln gebraten werden.

Bei den Süßspeisen sind die „Gezogenen Kiachel“ eine der beliebtesten, aber auch Apfel- und Topfenstrudel finden großen Anklang. Der Kaiserschmarrn wird mit Staubzucker bestreut und mit Preiselbeermarmelade serviert. Seinen Namen verdankt er Kaiser Franz Josef, dessen Lieblingsspeise er war.

Schuhplattler und Jodler

Tiroler Volksmusik steht häufig im Dienste der Allgemeinheit: „aufgespielt“ wird für die Familie, das Dorf, die Talschaft, das Land. Der Schuhplattler war ursprünglich ein tänzerisches Solo, mit dem man die Aufmerksamkeit der Angebetenen erregen wollte. Heute wird er von geübten Schuhplattlergruppen aufgeführt. Der Jodler ist der typische Ruf der Almhirtin, zur Verständigung von Alm zu Alm, ausgeschmückt vom Echo, das von den Felswänden widerhallte. Der Jodler ist sicher die originellste Ausdrucksform alpenländischer Musikalität: ein- oder mehrstimmig gesungen, kreisen die mit Jodlern versetzten Lieder um Themen des Lebens auf der Alm, um die Liebe und schlagen mitunter ins Satirische um.

Reutte: die freskengeschmückten Häuser

Die gepflegten Straßen und Gehsteige, die schmucken, weiß getünchten Häuser mit Gärten, das Grün rundherum bilden die besondere Atmosphäre des Städtchens



Basstubspieler 1
Reutte, Zeiller-Haus 2
Imst, Fasnacht 3

TIROL

Reutte im Außerfern, einem Tal, das von Alters her als Durchzugsroute befahren wurde. Von allen bewundert werden auch die zahlreichen alten Häuser mit ihren Erkern, mit Malereien rund um die Fenster, mit den stuckverzierten Eingangstüren und den Fresken an den Fassaden. Die prächtigsten davon sind das Deng-Haus, das Zeiller Haus der gleichnamigen berühmten Malerfamilie und das Grüne Haus, das heute ein interessantes regionales Museum beherbergt.

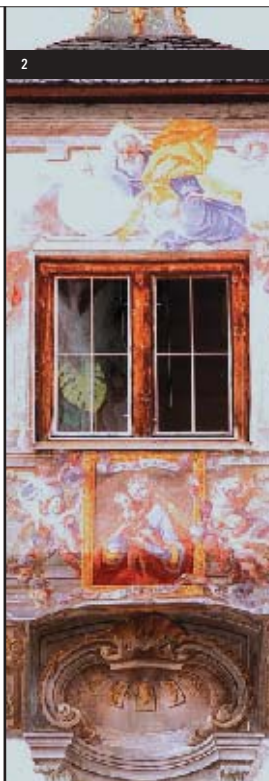
Der Loden

Der Loden, ursprünglich ein Gewebe, das von den kleinen Leuten als Schutz vor Kälte getragen wurde, wird aus Schafwolle erster Qualität hergestellt; heute wird er zu Modebekleidung verarbeitet und fühlt sich weicher an, weil der Stoff häufig mit Naturfasern wie Mohair oder Kaschmir veredelt wird. Die Herstellung eines guten Lodens dauert fünfzig Tage und erfordert zahlreiche Arbeitsgänge: nach dem Kardätschen wird die Wolle gestampft, mit Wasser und Seife verfilzt, damit sie wasserabweisend wird, anschließend aufgeraut und gepresst.

Imst und Nassereith: Schellerlaufen und Schemenlaufen, althergebrachte Tradition der Fasnacht

Die Tiroler Fasnacht beginnt am 6. Januar, am Dreikönigstag. Als Symbol für den ewigen Kampf zwischen Gut und Böse vertreiben die „Guten“ unter den Verkleideten die „Bösen“, so wie der warme Frühling über den kalten Winter Oberhand gewinnt. Das Treiben wird vom teils düsteren, teils freudigen Läuten der „Schellen“ begleitet. In Nassereith findet das Schellerlaufen statt, bei dem die sogenannten Roller und Scheller jeweils den Frühling und den Winter darstellen. Sie tragen eine mit bunten Bändern und kleinen Spiegeln geschmückte Krone auf dem Kopf.

Die alle vier Jahre stattfindende Fasnachtsveranstaltung in Imst ist das Schemenlaufen, ein Umzug von unheimlicher Gestalten: Hunderte von Teilnehmern in alten Kostümen, mit Schellen und handwerklich gefertigten Holzmasken. Im Imster Fasnachtshaus wird diese Tradition mit moderner Technologie dargeboten.





TIROL

Landeck: ein besonderer Schnaps

Landeck ist eine geschichtsträchtige kleine Stadt am Schnittpunkt der Arlbergstraße, der Reschenpassstraße und der Fernpassstraße gelegen. Das alte Schloss, heute ein Museum, beherbergt eine reichhaltige Sammlung Tiroler Volkskunst; die spätgotische Pfarrkirche (1471-1521) ist mit wertvollen Reliefs aus dem 16. Jh. geschmückt. Die Berge ringsum laden zum Wandern ein, auf die Gipfel hoch über dem Lechtal und auf den Krahberg ... Aber vorher empfiehlt es sich, vom Schnaps dieser Gegend zu kosten.

Pfunds bis Prutz: das Paradies für Kanu- und Kajakfahrer

Aus ganz Europa treffen sich hier, am tosenden Inn zwischen Pfunds und Prutz, Wildwassersportler aller Disziplinen: Kanu, Kajak und Rafting. Hier können berauschte Talfahrten unternommen werden, im Sog der reißenden Strömung über Kaskaden durch die noch unberührte Naturlandschaft. Die Beherbergungsbetriebe, Campingplätze und Kanuschulen werden dem ausgezeichneten Ruf der Orte gerecht.
nfos: tel. 0043 - 05472-6421



Weingeist 1
Rafting 2
Nebenseite, Fasching in Nassereith





SÜDTIROL



SÜDTIROL



Speisen und Weine Südtirols

Die Spezialitäten der Südtiroler Küche vereinen Tiroler mit Österreichischer Tradition. Typische Gerichte sind die Knödel, die auch in der Suppe serviert werden, die Weinsuppe, aus Fleischbrühe, Eigelb, Sahne und Weißwein zubereitet. Köstlich schmeckt der Speck mit knusprigem Schüttelbrot, das sich monatelang hält. Unter den Süßspeisen nehmen der Apfelstrudel und der „Kaiserschmarrn“ (zerstückelter Pfannkuchen, mit Staubzucker bestreut und mit Preiselbeermarmelade gereicht) einen Ehrenplatz ein.

Die Weinreben, die hier seit Alters her beheimatet sind, werden in kleinen, sorgsam gepflegten Weinbergen angebaut, deren Ernte an Genossenschaftskellereien geliefert wird. Rund 65% der Produktion entfallen auf Rotweine, der Rest sind Weißweine. Aufschlussreich ist eine Fahrt über die berühmte *Weinstraße*. einladende Kellereien in jedem Ort, ein Weinmuseum in Kaltern, Weinstuben, in denen im September/Oktobre das traditionelle *Törggelen* stattfindet, bei dem Gepökelttes, krosse „Rippelen“, Knödel und dazu neuer Wein, *Sußer* genannt, auf dem Speiseplan stehen. Dazu gehören gebratene Kastanien.

Die Rüstkammer auf der Churburg

Auf einer Anhöhe oberhalb von Schluderns erhebt sich die stolze Churburg, die 1253 von den Bischöfen von Chur erbaut wurde, um später an die Familie der Herren von Matsch überzugehen; diesen folgten 1504 die Grafen Trapp, wie aus dem Wappen ersichtlich, die heute noch Eigentümer der Burg sind. Das gegenwärtige Erscheinungsbild ist das eines prachtvollen Ansetzes aus der Renaissance, mit Loggiahof und reichem Freskenschmuck. In der romanischen Kapelle wie im *Jakobssaal* (Jakob Trapp VII, der Pilger genannt, weil er nach Jerusalem gepilgert ist - 16. Jh.) und im *Saal der Herren von Matsch* sind wichtige kunsthistorische Zeugnisse erhalten. Bemerkenswert ist die Rüstkammer, Italiens größte Sammlung von Waffen und Rüstungen, von denen viele Maßanfertigungen sind.

Tel. 0039 - 0473 615241; Besichtigung gegen Entgelt
www.churburg.com



SÜDTIROL

Der „geschlossene Hof“

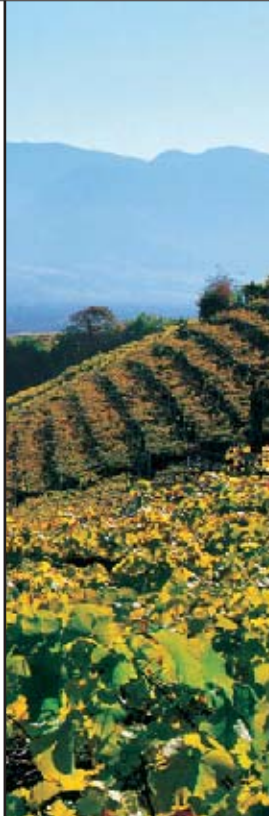
Als autarker landwirtschaftlicher Betrieb im Berggebiet, umfasst ein bäuerlicher Hof das Wohnhaus, die Grundstücke - Wald, Weiden und Wiesen - und die Wirtschaftsgebäude wie Stall, Scheune, Schweinestall, Getreidespeicher, mitunter Mühlen, Brunnen, Tränken u.a.m.. Der germanische Ursprung des „geschlossenen Hofes“ wie es ihn in Südtirol gibt, geht auf das Mittelalter zurück; Gesetze, die noch im vorigen Jahrhundert bestätigt wurden, sehen vor, dass der Hof innerhalb der Familie an einen einzigen Erben übergeht, den Erstgeborenen, ohne Aufteilung unter den Geschwistern, die sich mit einem Geldbetrag als Abfindung zufrieden geben müssen. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass der Hof erhalten bleibt, und die einzige Familie, die dort wohnt, davon leben kann.

Das Rätsel um Ötzi, den Mann aus dem ewigen Eis

Alle kennen ihn unter dem Spitznamen Ötzi, abgeleitet vom Namen des Ötztals an der Grenze zwischen Österreich und Italien, wo die Gletschermumie 1991 entdeckt wurde. Wegen weniger Meter stehen die „Eigentumsrechte“ an diesem Fund dem italienischen Staat zu, aber die Forschungen an der Mumie vom Similaun, die von den Wissenschaftlern der Universität Innsbruck und vom Römisch-Germanischen Zentralmuseum in Mainz durchgeführt wurden, haben diesen Fund zu einem Forschungsobjekt von Weltrang gemacht. Im Folgenden seien einige Angaben zum *Homo Tyrolensis* zusammengefasst (der vor 5.300 Jahren gelebt hat), der auch als *Mann vom Similaun*, *Ötzi*, *Om sék*, *Mann im Eis* bezeichnet wird und im Museum für Archäologie in Bozen, durch ein kleines Fenster in der Wand der Kühlzelle betrachtet werden kann, wo er bei -6 Grad verwahrt wird.

Fundort: Schnalstal (Südtirol), Tisenjoch (Gletscherzunge Hauslabjoch), 92 m von der italienisch-österreichischen Grenze entfernt, auf italienischem Boden, in 3.278 m Meereshöhe.

Die Mumie: 45 Jahre alt; 1,60 m groß; kegelförmige Kopfbedeckung aus Leder; Überwurf aus Leder und Pflanzenfasern; Köcher aus Leder mit 14 Pfeilen; Kupferaxt mit Stiel aus Eibenholz; Bogen aus Eibenholz, nicht fertig verarbeitet und zerbrochen; Fußbekleidung aus Kalbsleder, an ebenfalls ledernen, bis zu den Schenkeln reichenden Gamaschen verschnürt; Tasche



2

1 Speise und Weine Südtirols
2 Kaltern



SÜDTIROL

mit Werkzeug aus Feuerstein, Resten eines heilkräftigen Pilzes, Ahle aus Hirschhorn, Kordel aus Pflanzenfasern.

Krampusse und Klöckler im Vinschgau

Am 5. Dezember wird in vielen Ortschaften Südtirols der Krampustag begangen. Die Krampusse (Teufel) laufen mit Fell bekleidet, das Gesicht maskiert oder angeschwärzt, mit zwei langen Hörnern auf dem Kopf, auf den Straßen den „schlimmen Kindern“ nach; dann aber kommt der gute heilige Nikolaus, der an alle Süßigkeiten und Bonbons verteilt. Ende Februar hingegen, wird von den „*Klöcklern*“ ein Ritual nachvollzogen, dem noch Heidnisches anhaftet: um die Geister des Winters auszutreiben, lärmten Jugendliche mit großen Schellen in den Straßen herum und trommeln auf Blechkübeln; denselben Ursprung hat der Brauch des Scheibenwerfens am ersten Sonntag der Fastenzeit. Dabei werden große Scheiterhaufen angezündet und brennende Scheiben in die Luft gewirbelt.

Partschins: das Schreibmaschinenmuseum

Peter Mitterhofer aus Partschins (1822-1893) war ein unverstandener Erfinder. Seine rudimentären Schreibmaschinenmodelle aus Holz und Metall fanden bei der österreichischen Regierung keinen Anklang (1855), obwohl sie als Vorläufer des Prototypen der Schreibmaschine gelten können. In den Vereinigten Staaten kamen 1867 die ersten Schreibmaschinen auf den Markt. Zum Gedenken an diese außerordentliche, aber glücklose Persönlichkeit wurde in Partschins (*Parcines*) 1993 das Schreibmaschinenmuseum eröffnet, in dem rund 1000 Modelle ausgestellt sind, anhand derer die Entwicklungsgeschichte der Schreibmaschine bis zum Computer nachvollzogen werden kann.

Tel. 0039 - 0473 967581

Besichtigung gegen Entgelt.



SÜDTIROL

Forst: das Bier aus Meran

In Forst (*Foresta*) bei Meran gibt es seit 1857 eine Bierbrauerei, deren Erzeugnis nach dem Herstellungsort benannt wurde und unverzüglich großen Anklang fand. Die großen Keller mit den modernen Gäranlagen (zu besichtigen) befinden sich unmittelbar neben dem malerischen Biergarten und der Bierstube, die zum Einkehren verlocken. Zum würzigen Speck „vom Brett!“ werden verschiedene Sorten Bier gereicht, vom leichten *Forst Premium*, zum angenehm herben *Pils* über das kräftige *Kronen* bis hin zum *Sixtus*, dem Doppelmalz.
Bierbrauerei Forst: tel. 0039 - 0473 260111

Meran: die Traubenkur

Sehr beliebt war die Traubenkur am Habsburger Hof; die gesundheitsfördernde Wirkung wurde bereits damals von namhaften Ärzten erforscht. Diese Entschlackungsdiät für Körper und Geist, die möglichst in erholsamer Umgebung angewandt werden sollte, wurde in jüngerer Zeit in verschiedenen Orten des Trentino (am nördlichen Gardasee) und Südtirols (Meran) wieder aufgegriffen. Hotels und Restaurants setzen eigene Menüs mit Trauben als Zutat auf die Speisekarte und erstellen verlockende kulturelle „Paketangebote“, um ihren Gästen den Aufenthalt noch angenehmer zu machen.

Tourismusverband Meran, Tirol, Algend:
tel. 0039 - 0473 239008



1 Partchins, Schreibmaschinenmuseum
2 Gewürztraminer



TRENTINO



TRENTINO



Trentiner Speisen und Weine

Das Trentino blickt auf eine Vergangenheit als Durchzugsland zurück, was sich in kulturellen, sprachlichen und künstlerischen Eigenheiten widerspiegelt. Zu den Original Trentiner Gerichten gehören *tortel di patate*, ein Kartoffelkuchen, dem eine Bruderschaft zu neuen Ehren verhelfen will, *orzetto*, die Gerstsuppe, *smacafám*, ein bescheidenes, sättigendes Gericht, das zum Karneval gehört, und *carne salada*, Fleisch in der Salzlake; um an der Via Claudia Augusta zu bleiben, seien noch die *verde* genannt, ein typisches Gericht des Tesino, das durch eine besondere Art der Vergärung von Weißkohl hergestellt wird, und die *Pezate de agnelo* von Castelnovo, ein Gericht aus Lammfleisch. Im Etschtal werden außer Wein und Äpfeln auch Sonderkulturen angebaut, wie etwa der Spargel bei Zambana und verschiedene Beeren in der Umgebung von Sardagna. Über den D.O.C.-Weinen, zu denen der Teroldego rotaliano, der Merlot und der Marzemino gehören, darf nicht vergessen werden, dass das Trentino in der klassischen Schaumweinherstellung italienweit eine bedeutende Rolle spielt.

In Trient ist im prachtvollen Palazzo Roccabruna (18. Jh.) in der Via Ss. Trinità, La casa dei prodotti trentini (Haus der Trentiner Erzeugnisse) eingerichtet.

Haus der Trentiner Erzeugnisse:

tel. 0039 - 0461 887101

www.palazzoroccabruna.it

Die Piana Rotaliana und die Hügellandschaft am Avisio

In der *Piana Rotaliana*, „dem schönsten Weingarten Europas“, wird hauptsächlich Teroldego angebaut, eine autochthone Rebe, die bereits im Altertum bekannt war. Der Trentiner Historiker Michelangelo Mariani (17. Jh.) erwähnt den Teroldego als einen der „*stummen Weine, die zum Reden bringen*“, während er am Wiener Hof als Tiroler Gold bezeichnet wurde, wovon angeblich der Name herrührt. Der auf Schwemmland wachsende Wein war der erste Trentiner Wein, dem die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (D.O.C.) zugesprochen wurde. Von frischem Rubinrot und fruchtigem Bouquet wird der Teroldego - vor allem ältere Jahrgänge - gerne zu würzigen Speisen kredenzt. Im September wird in Mezzocorona ein eigenes Fest mit Verkostung lokaler Weine ausgerichtet: *Alla scoperta del Teroldego* (dem Teroldego auf der Spur).



1



2

TRENTINO

Die Niederung *Piana Rotaliana* ist auch der Ausgangsort der „*Strada del Vino e dei Sapori Colline Avisiane Faedo Valle di Cembra*“ (Wein- und Kulinarienstraße der genannten Gebiete), einer önologischen Meile durch ein intensiv bewirtschaftetes Weingebiet (in Cembra: „*Rassegna die Müller Thurgau dell'arco alpino*“ Müller-Thurgau-Ausstellung der Anbaugebiete im Alpenraum). Die Initiative vermag es, die vielfältigen ökologischen und kulturellen Aspekte der Gegend zusammenzuführen (*Dürer-Weg*, Vogelwarte *Roccolo del Sauch*, Erdpyramiden von Segonzano, Fresken der Kirche S. Pietro in Cembra).

www.pianarotaliana.it, www.aptpinecembra.it

Als die Etsch noch eine Wasserautobahn war

Mit der Flussschifffahrt auf der Etsch war über Jahrhunderte hinweg ein einschlägiger Wirtschaftszweig verbunden: von den Bootswerften zu den Flößern, von den Erbauern der Lagerhallen für Holz, das an den Anlegeplätzen zum Verkauf stand, zu den Bewirtschaftern der Stationen an den Strecken, an denen Pferde zum Ziehen der Flöße eingesetzt wurden. Über all diese Tätigkeiten wachten die mit eigenen Satzungen geregelten Flößerzünfte, um die Rechtsansprüche der Anlieger entlang den Etschufiern, den Einsatz von wasserbetriebenen Maschinen in den Schmieden, Sägewerken und Mühlen zu kontrollieren, die verschiedenen Abgaben festzulegen. Zölle und Mautgebühren auf die beförderten Güter waren Sache der Fürsten, Klöster oder anderer Obrigkeiten, die nicht selten Ketten von einem Ufer zum anderen spannten, um trickreiche Ausreißer an ihrem Vorhaben zu hindern. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde festgehalten: ... *von Branzoll (Südtirol) bis Sacco (Borgo Sacco - Rovereto) reichten vier Flößer, ab San Michele mussten aber weitere zwei an Bord, weil der gefährlichste Abschnitt des Flusses jener bei Zambana war. In Trient konnten die Flößer von Grumo oder San Michele wieder an Land gehen und nach Hause zurückkehren.*



3

1,2 Trentiner Weine und Speisen
3 Weinberg an dem Etsch

TRENTINO



Trento/Trient: die Fehde der *Ciusi* und der *Gobi*

Die Feiern zu Ehren des Hl. Vigilius, des Stadtpatrons von Trient (Märtyrer und Bischof um das Jahr 400), sind bei der Bevölkerung sehr beliebt und bieten Anlass, Trentiner Geschichte, Traditionen, Sitten und Gebräuche wieder aufleben zu lassen. Zahlreiche ansprechende Veranstaltungen füllen die Woche um den 26. Juni, den Tag des Schutzpatrons: ein eleganter Umzug in Kostümen des 16. Jahrhunderts, die Gesellschaft des Fürstbistums von Trient zur Zeit der Renaissance darstellend, zieht durch die Straßen der Altstadt; auf der Etsch wird ein Wettbewerb mit rudimentären Flößen ausgetragen, deren Mannschaften aus verschiedenen Stadtvierteln stammen (*Palio dell'Oca*); von der Brücke S. Giorgio aus wird ein Käfig ins Wasser abgeseilt, in dem der „Schuldige“ des Jahres gefangen sitzt; lebhaftes Treiben herrscht schließlich bei der Fehde zwischen den *Ciusi* und den *Gobi*, die für die Bevölkerung von Trient bzw. von Feltre stehen, und um die Polenta kämpfen; der dampfende Polentakessel wird aber von den *strozzere* mit langen Besen bewaffneten Bäuerinnen - verteidigt, die sich um die Feuerstelle scharen.

Turismusverein Trento und Monte Bondone:
tel. 0039 - 0461 983880
www.ap.trento.it



1



2



3

Trento, Palio dell'Oca 1, 2, 3
Nebenseite, "Ciuso"





TRENTINO VENETO STRECKE „ALTINATE“



STRECKE „ALTINATE“

TRENTINO

Pergine Valsugana: das Geisterschloss

Der mittelalterliche *Castello di Pergine* (Schloss von Pergine) erhebt sich über der gleichnamigen Stadt. Von einer doppelten Ringmauer umgeben, weist es eine Mischung aus mittelalterlichem Wehrbau (Burgfried, Türme), Elementen der Gotik und der Renaissance auf (Ornamentik, Wohnbauten). Zahlreiche Sagen ranken sich um das Schlossgemäuer: *Prigione della goccia* (Gefängnis des Tropfens) und *Torre dei coltelli* (Messerturm), die geheimnisvollen Auftritte einer weißen Dame, die Geister der adeligen Burgherren, die in Vollmondnächten rastlos durch die Gemächer wandeln. Privateigentum (während Ausstellungen und Kulturevents teilweise für Besichtigungen zugänglich) Restaurantbetrieb: tel. 0039 - 0461 531158 www.castelpergine.it Valsugana Vacanze: tel. 0039 - 0461 706101 www.valsugana.info

Die Thermalwässer von Levico Terme

Europaweit geschätzt, zeichnet sich das Thermalkurzentrum *Levico* und *Vetriolo* (Konvention mit dem öffentlichen Gesundheitsdienst) durch das an Eisen- und Arsensalzen reiche Wasser aus, das bei Angstzuständen, Stress, Erkrankungen der Atemwege zum Einsatz kommt; die Schlamm-bäder finden hingegen bei Arthrose und Rheuma Anwendung. Von April bis Oktober geöffnet. Etwas oberhalb von *Levico*, mitten im Grünen, befinden sich die Thermen von *Vetriolo*, die 1936 erbaut wurden und heute noch zu den höchstgelegenen Europas zählen (1500 m); das kürzlich erneuerte Thermalbad liegt nahe den eisenhaltigen Quellen und bietet Thermalbäder, Inhalationen, Physiotherapie. Von Juni bis September geöffnet. Palazzo delle Terme: tel. 0039 - 0461 706481 www.termedilevico.it

1

2

STRECKE „ALTINATE“

Roncegno: Kastanien und das Erwachen des Grases

Der Kastanienbaum stellt in der Valsugana ein historisches Gut mit über hundertjähriger Tradition dar: eine Einnahmequelle, die seit Jahrhunderten zum Leben der Leute von Roncegno gehört. Nach dem zweiten Weltkrieg war der Kastanienanbau einige Jahrzehnte lang vernachlässigt worden, in der Folge erlebte der Kastanienbaum (wegen des hohen Faserstoff- und Mineralgehalts seiner Früchte auch „Brotbaum“ genannt) eine neue Erfolgsgeschichte, mit Zählungen des Baumbestandes und regem Versuchswesen (die *Festa della castagna* findet in Roncegno Ende Oktober statt).

Eine netter Brauch ist der *Risveglio dell'erba* (das Erwachen des Grases): Anfang März laufen die Kinder von Roncegno in Gruppen über die noch schneebedeckten Wiesen und schleppen lange, mit klappernden Dosen bestückte Schnüre hinter sich her: Sie wecken so das Gras und verkünden den Frühlingsbeginn und das Ende des Winters.

Valsugana Vacanze: tel. 0039 - 0461 706101
www.valsugana.info

Borgo Valsugana: der *Palio dela Brenta*

Die Vertreter zweier Gesellschaftskreise, die *Farinóti* (die Mehl besitzen), also die Adeligen, und die *Semolóti* (die Grieß essen), das arme Volk, stehen sich gegen Ende des Sommers in Borgo gegenüber, um den *Palio dela Brenta* zu erobern; Geschicklichkeitsbewerbe wie das Schießen mit Schleudern, mit Pfeil und Bogen und eine Floßfahrt auf dem *Brenta* gehen der spektakulären *Giostra della Quintana* voraus, bei der bunt herausgeputzte Pferde und Reiter auftreten.

Tourismusverein Lagorai, Valsugana Orientale e Tesino
Borgo Valsugana: tel. 0039 - 0461 752393
www.lagorai.tn.it



3

4



STRECKE „ALTINATE“



Castello Tesino: il Biagio delle Castellare

Eine historische Begebenheit, die später allerdings ausgeschmückt wurde, liegt dem Karneval in den Dörfern des *Tesino* zu Grunde, der früher alle fünf Jahre am Aschermittwoch gefeiert wurde. Heute erinnert ein alljährlich veranstaltetes Fest an diese Geschichte und alle vier Jahre kommt sie am ersten Wochenende der Fastenzeit in größerem Rahmen wieder zu Ehren. Überliefert wurde, dass der grausame Tyrann, der das Gebiet beherrschte, Graf Biagio, 1365 wegen des Missbrauchs des *ius primae noctis* von den Soldaten der mächtigen Herren von Carrara, die mit Kaiser Karl V. befreundet waren, eingekerkert, vor Gericht gestellt und zum Tode verurteilt wurde: ein packendes Schauspiel, das mit einer *pastasciutta con le sardéle*, Tanz und Musik abgeschlossen wird.

Tourismusverein APT Lagorai Valsugana Orientale e Tesino

Castello Tesino: tel. 0039 - 0461 593322

www.lagorai.tn.it



STRECKE „ALTINATE“

VENETO

Die Bohnen von Lamón

Dünne Schale, zartes Inneres, Schmackhaftigkeit und leichte Verdaulichkeit: darin liegt das Geheimnis der Bohnen von Lamón (Belluno), die im 16. Jh. über den spanischen Hof hierher gelangten und heute als Erzeugnis mit geschützter geografischer Herkunftsbezeichnung geführt werden (zum Schutz der einschlägigen Rechte wurde ein eigener Verband gegründet: *Consorzio di tutela del fagiolo di Lamón*). Es gibt verschiedene Sorten, die sich jeweils für bestimmte Zubereitungen eignen: *Spagnolet* ist eine kleine, rundliche Sorte für Salate, *Spagnolón* heißen die etwas größeren; die Sorte *Calonega* eignet sich für Suppen, die dunklen *Canalin* werden in letzter Zeit immer weniger angebaut. Dieser Erwerbszweig ist zumeist Sache kleinerer Familienbetriebe; die Aussaat erfolgt traditionell am 3. Mai, die Ernte im August-September. Zur Erntezeit findet auch der traditionelle Bohnenmarkt statt, die *Mostra mercato del fagiolo*.

Ass. Pro Loco Lamón: tel. 0039 - 0439 96393

Der Palio von Feltre

Der erste Palio von Feltre fand 1404 statt, anlässlich der freiwilligen Übergabe der Stadt an Venedig; in der Folge wurde er erst ab 1979 wieder regelmäßig veranstaltet. Am ersten Wochenende im August herrscht in der Stadt ein buntes Treiben: die historischen Viertel *Castello*, *Duomo*, *Port'Orta* und *S. Stefano* richten den Palio als mittelalterliches Kostümfest aus. Es finden vier Wettkämpfe statt - Staffellauf, Bogenschießen, Tauziehen, Pferderennen - dem Sieger gebührt der *drappo* (das seidene Siegesband), der jedes Jahr von einem anderen Künstler bemalt wird.

Tourismusinformatio Feltre: tel. 0039 - 0439 2540
www.paliodifeltre.it



2

1 "Biagio delle Castellare"
2 Bohnen von Lamón
3 Feltre, der Palio

3





Kulinarische Spezialitäten rund um Belluno und Treviso

Als *antipasto* ist hier die *sopressa* angesagt: eine weiche Salami, die gerne in dicken Scheiben, mitunter leicht angebraten und mit Essig gewürzt, verspeist wird; dazu gibt es geschmeidige Polenta und den etwas bitteren *radicchio rosso* von Treviso oder den milderen *radicchio variegato* von Castelfranco. In Sachen Gemüse ist noch der weiße Spargel zu erwähnen, der im Mai im Mittelpunkt von Ausstellungen und Spezialitätenwochen steht. Zu den typischen Gerichten gehören ferner *riso e bisi* (Reis mit Erbsen) und die Braune-Bohnen-Suppe; besonders köstlich zubereitet wird der Stockfisch-*baccalà*- und der *cappone alla salsa peverada* (Kapaun mit Geflügelleber und Sardellenpaste verfeinert). Von den Käsesorten sind außer den bekannteren *Montasio* und *Asiago* der weiche *Casatella*, der *Piave* (aus Vollmilch) und der *Morlacco* zu erwähnen, der auf den Almen des Grappa und des Cansiglio hergestellt wird. Eine ortstypische Süßspeise sind die mürbe *fregolotta*, die mit Mandeln und Butter zubereitet wird und der Trentiner *torta de fregoloti* ähnelt, der *sbrisolona* aus Mantua oder der *ortigara* aus der Gegend um Vicenza. Erwähnenswert ist die angenehme Eigenschaft der Nüsse von Feltre, sich mit der Hand knacken zu lassen; bei der *Antica fiera di San Matteo*, einer Verkaufsmesse, die alljährlich am ersten Sonntag im November in Feltre stattfindet, wird die Werbetrommel für dieses Erzeugnis gerührt.

Castelbrando: von der Festung zum Luxushotel

Das Schloss *Castelbrando* oder *Castello di Cisón di Valmarino* gehörte einst den Bischöfen von Ceneda und ging später in den Besitz der *Caminesi* über (13.-14. Jh.). 1436 folgten die Venezianer, die es den *condottieri* Erasmo da Narni (besser bekannt als *Gattamelata*) und Brandolino Brandolini als Lehen übergaben: letzterer wurde der erste Graf auf dem Schloss. Der Befestigungsbau diente damals bereits eher als Kulisse für die Wohngebäude, die bis ins 18. Jh. hinein immer wieder erweitert wurden. Eine Zeitlang war die Anlage ein Ort der Besinnung, an dem geistige Exerzitien abgehalten wurden, kürzlich wurde das Schloss von Privaten erworben und für touristische Zwecke umgebaut. Neben einem Hotel ist hier nun in einem Trakt eine Ausstellung über die *Via Claudia Augusta „Altinate“*

STRECKE „ALTINATE“

untergebracht; die Römer hatten an dieser Stelle, an der später die Festung errichtet wurde, einen Wachposten eingerichtet, von dem aus die darunter vorbeiführende Kaiserstraße kontrolliert wurde.

Tel. 0039 - 0438 9761

www.castelbrando.it

Die *Strada del Prosecco*

Die erste "Sektstraße" Italiens, auch *Strada del Vino Bianco* genannt, wurde 1966 ins Leben gerufen, blieb aber nicht lange die einzige in ihrer Art. Sie führt über 33 km durch die Weinberge von Conegliano (ein Städtchen, das in der *Serenissima* als „Weinkeller von St. Markus“ bekannt war), des *Felettano*, des *Piave* und von Valdobbiadene. Letzteres hat sich in der Erzeugung von Weinen und Schaumweinen spezialisiert, die durch natürliche Gärung entstehen. Beim *Prosecco*, möglicherweise der *Pucinum* der Römer, unterscheidet man zwischen dem *Prosecco tranquillo*, (Tafelwein), dem *Spumante* (Aperitiv), dem *Frizzante dolce* (Dessertwein) und dem berühmtesten unter allen, dem *Superiore di Cartizze*.

Fisch aus der Adria

In den zahllosen *osterie* und *bacari*, die vor allem in Venedig anzutreffen sind, kann man nicht umhin, die schmackhaften Fischgerichte zu verkosten: *sarde in saôr* (Sardinen sauer mit Zwiebeln) - eine Zubereitungsart, die aus der Notwendigkeit entstanden ist, den Fisch möglichst lange haltbar zu machen - dazu wird angebratene Polenta gegessen und *Verduzzo* getrunken. Auch die *seppie alla veneziana* (Tintenfische) und die *anguille in umido* (Aale) erfreuen den Feinschmecker, der sich auch die feinen *capesante* (Jakobsmuscheln) als Vorspeise nicht wird entgehen lassen. Die Fischerei war in der venetischen Lagune bereits zu Römerzeiten verbreitet, wie archäologische Funde an Angelhaken und tierischen Überresten bezeugen. Plinius der Ältere (27-79 v. Ch.) hat das reichhaltige Angebot an Fischen auf dem Markt von Altino sogar schriftlich festgehalten: Perlmuscheln, Scholle, die heute so geschätzte Brasse, Heuschreckenkrabbe, Sardinen, Makrelen u.a.m..



4



5



- 1 Sopressa
- 2 Radicchio rosso
- 3 Asiago Käse
- 4 Prosecco Trauben
- 5 Spargel



TRENTINO VENETO LOMBARDIA „PADANO“



STRECKE „PADANO“

TRENTINO

Die Schlacht von Calliano

Am 10. August 1487 traf das Heer der *Serenissima*, das zu jener Zeit den nördlichen Teil des Trentino besetzte, bei Calliano auf die Truppen des Erzherzogs Sigismund von Österreich. Es kam zu einer erbitterten Schlacht, aus der die Tiroler siegreich hervorgingen (im Calliano erinnert eine Veranstaltung Anfang August an das Ereignis). Über dem damaligen Schlachtfeld erhob sich *Castel Pietra* (heute Privateigentum), an strategischer Stelle auf einem Felsen, mit dem mächtigen *Castel Beseno* (heute Landesmuseum) als Rückendeckung. Die Biegung der Etsch, die einst die Schlossmauern umspülte, war hier mit einer starken Kette versperrt, die Straße mit einer Mauer.

Mozarts Marzemino

Die *Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina*, eine Wein- und Kulinarieimeile von insgesamt über 200 km, führt ortstypische Erzeugnisse, Natur und Kultur zusammen und ist die erste touristische Initiative ihrer Art, die im Trentino öffentlich anerkannt wurde. Zu ihren Köstlichkeiten zählt der rubinrote Trentiner *Marzemino* (D.O.C.), den abgesehen vom Klima die Beschaffenheit des Bodens prägt (basalthaltige Lava). Die Trauben werden in ihrer Vollreife geerntet, gewöhnlich von der letzten Septemberwoche bis in die erste Oktoberdekade hinein. Wahrscheinlich handelt es sich um eine Abstammung des viel besungenen Weines der Römer, fest steht, dass es der *eccellente Marzemino* ist, von dem Mozarts *Don Giovanni* schwärmt (2. Akt).

www.stradedelvinotrentino.it

STRECKE „PADANO“

Rovereto *Venexiana*

Die deutlichsten Spuren der Stadtgeschichte Roveretos stammen aus der Zeit der Herrschaft der Venezianer, die ein Jahrhundert dauerte (1416-1509); ein Kostümfest, Rovereto *Venexiana* genannt, erinnert mit stimmungsvoller Ausstattung an jene Zeit: Plätze und Häuser der Stadt bilden die Kulisse für *Rondos* und *Menuettes*, die zu den Tänzen der *Serenissima* einladen, während die Restaurants ortstypische, nach alten Rezepten zubereitete Gerichte anbieten.

www.comune.rovereto.tn.it

Der *Comun Comunale*

Die Dörfer am rechten Etschufer - Aldeno, Nomi, Pomarolo, Villa Lagarina, Nogaredo, Isera, Cimone - veranstalten jeweils zu Beginn des Sommers eine Reihe von folkloristischen Festen, die an die einstige Versammlung der Vertreter der einzelnen *ville* erinnern, welche bis 1818 im Amt war. Zu diesem Anlass wird Geselligkeit groß geschrieben, mit Spielen und Geschicklichkeitsbewerben, die in historischen Kostümen ausgetragen werden, mit Musik, kulinarischen Köstlichkeiten und Darbietungen nach mittelalterlichem Vorbild.

Tourismusverein Rovereto und Vallagarina:

tel. 0039 0464 - 430363

www.apr.rovereto.tn.it

Ala, die „Samtstadt“

Die barocke Altstadt Alas ist eine der schönsten des Trentino. Die Stadt hat im 18. Jh. dank der Herstellung und Vermarktung von Seidensamt ihre wirtschaftliche und kulturelle Blüte erlebt. Der Glanz der Vergangenheit wird jeden Sommer mit der Veranstaltung *Ala: città di velluto* nostalgisch heraufbeschworen: Schauspieler und Musiker beleben die Altstadt, auf Plätzen und in Höfen werden traditionelle Speisen verkostet.

www.cittadivelluto.it

Tel. 0039 - 0464 674068



3

- 1 Die Schlacht von Calliano
- 2 Isera, Marzemino Weinberg
- 3 "Rovereto Venexiana"
- 4 "Ala: città di velluto"



4



Große Feierlichkeiten im Castello di Avio

Auf der Kuppe einer Anhöhe breitet sich das Schloss *Sabbionara* aus, ein vielfältig verzweigtes Gebilde, mit terrassenförmig angelegten Weinbergen durchsetzt. Die bereits im 13. Jahrhundert erwähnte mittelalterliche Festung gehörte hauptsächlich der Familie *Castelbarco*, die in ihren Besitztümern zahlreiche Schlösser und umfangreiche Wehrbauten errichten ließ, aber auch als Auftraggeberin für Kunstwerke einen erlesenen Geschmack bewies. 1977 schenkten die Erben von Castelbarco das Schloss dem FAI (*Fondo Ambiente Italiano* - Italienischer Umweltfonds), der es in Zusammenarbeit mit der Autonomen Provinz Trient restaurieren ließ. Besonders reizvoll ist das mittelalterliche Wächterhaus, das in der zweiten Hälfte des 14. Jh. von einem unbekanntem Künstler, offensichtlich im Veronesischen ausgebildet, mit Fresken ausgeschmückt wurde, die Szenen aus dem Ritterleben darstellen. Ebenso sehenswert ist der Gemäldezyklus im Burgfried, der eine Liebesgeschichte in Episoden zeigt, die jeweils ein weicher Vorhang aus Fell umrahmt. Alle Jahre ist das alte Gemäuer Schauplatz von kulturellen Treffen, Kostümfesten und Veranstaltungen mit historischem Hintergrund.

Tel. 0039 - 0464 684453. Von Februar bis Mitte Dezember geöffnet.

Eintritt gegen Entgelt





STRECKE „PADANO“

VENETO

Der *Valpolicella* von Verona

Der Sage nach stammt der Name *Valpolicella* von *polis cellae* ab, was soviel bedeutet wie: der Ort mit den vielen Kellern, eine Bezeichnung, die in diesem mit prächtigen Weingütern gesegneten Gebiet durchaus zutrifft. Die größten Ortschaften der Umgebung sind Negrar, San Pietro in Cariano und Sant'Ambragio. Die wichtigsten autochthonen Rebsorten, die seit der Römerzeit den Erfolg der Valpolicella-Weine begründet haben, sind die *Corvina veronese*, die *Molinara* und die *Rondinella*, die für die roten D.O.C.-Weine *Valpolicella Classico* (2-3 Jahre Reifezeit) und *Superiore* (über 5 Jahre) verarbeitet werden, den *Recioto* (früher wurden dazu nur die *rece* verwendet, das sind die äußeren, am stärksten besonnenen Teile der Trauben) und den Valpolicella Amarone, einen vollmundigen Wein, der über zehn Jahre gelagert werden kann.

Die Pfirsiche von Pescantina

Zwischen den Schleifen der Etsch und den ersten Ausläufern des Hügellandes der Valpolicella liegt Pesantina inmitten von Obstkulturen - überwiegend Pfirsichanlagen. Hier hat man nur noch die Qual der Wahl: von den gelbfleischigen Sorten, die sich besonders gut für Tortenbeläge und Obstsalat eignen, über weißfleischige, etwas herber im Aroma, bis hin zu den glattschaligen Nektarinen oder Nusspfirsichen ist alles vertreten. Bezaubernd ist der Anblick der Bäume, die rund dreitausend Hektar Grund einnehmen, zur Zeit der Blüte. Im August findet in Pescantina die *Mostra delle pesche* statt, die einschlägige Verkaufsmesse. Ein Erzeugerverband übt die Kontrolle über Produktion und Vermarktung aus und ist für alle Angelegenheiten im Zusammenhang mit der geschützten geografischen Herkunftsbezeichnung zuständig.



STRECKE „PADANO“

Das native Olivenöl vom Gardasee

Weinberge, aber auch Olivenhaine beherrschen das Landschaftsbild des östlichen Gardasee-Ufers, insbesondere dessen nördlichen Abschnitt. Es waren die Klöster, die diese beiden Kulturen förderten und so hoch schätzten, dass die Früchte im Mittelalter sogar als Währung verwendet wurden. Heute trägt das native Olivenöl - *olio extravergine Garda* - die geschützte Ursprungsbezeichnung. Es ist dies das nördlichste Olivenanbaugebiet der Welt, was dem Mikroklima am Gardasee zu verdanken ist; zudem treten hier die für wärmere Regionen typischen Schädlinge der Olivenbäume nicht auf. Die am stärksten vertretenen Olivensorten heißen *Bresciano, Casaliva, Fratoio, Leccino*. Die Farbe des Öls reicht von kräftig gelb bis grün-golden, wegen des hohen Chlorophyllgehalts; das feinfruchtige Aroma legt den Rohverzehr nahe, hält aber auch relativ hohen Temperaturen stand.

2



1 Pfirsiche von Pescantina
2 Olivenbäume des Garda

STRECKE „PADANO“



OSTIGLIA (MANTUA)

Speisen und Weine um Mantua

Die lange kulinarische Tradition der Provinz Mantua, mit ihren lokalen Käsesorten, der in letzter Zeit wiederbelebten Verarbeitung von Schweinefleisch und den köstlichen *mostarde* (Chutneys aus sauren Äpfeln und Birnen), hat ihren Ursprung auch in der Renaissance und am Hofe der *Gonzaga*. Das fruchtbare Land und die günstige Lage der Weinberge sind der Nährboden für diese bäuerliche Kultur. Außer dem berühmten *grana padano* und den mit Knoblauch gewürzten Salmisorten sind hier die *tortelli di zucca* und die *ravioli con le verdure* zuhause (Teigtaschen mit Kürbis- bzw. mit Gemüsefüllung); weitere ortstypische Speisen sind die *agnolotti* (feine Nudeln) mit verschiedenen Soßen oder als Suppeneinlage, der *risotto con le salamelle*, mit der Reissorte *Vialone Nano mantovano* zubereitet. Nicht zu vergessen: die berühmte *schiaciatina ostigliese*, ein Fladenbrot, dessen Rezept mit Beschluss der Europäischen Gemeinschaft als historisches Rezept anerkannt wurde.

Das Element Wasser (mit den Flüssen *Mincio*, *Oglio* und *Po* sowie den Mantuaner Seen) bereichert die kulinarische Palette um Gerichte wie geschmorter Hecht oder Aal und *frittatine di saltarei* (die nur noch selten anzutreffenden Flusskrebse, gebacken). Von den Süßspeisen seien die *torta sbrisolona* und die *torta „Ostiglia“* sowie der *zabaione* im Mandelteigmantel genannt.

Unter den Weinen tut sich der leicht schäumende *Lambrusco mantovano* hervor.

Tourismusinformationsdienst der Provinz Mantova,
Mantova: tel. 0039 - 0376 328253

Verkehrsamt Ostiglia: tel. 0039 - 0386 32151



Tortelli di zucca 1



PARTNERS:



PROVINCIA
AUTONOMA DI TRENTO



VEREIN VIA CLAUDIA AUGUSTA BAVARIAE E.V.



MIAR
REGIONALVEREIN MIAR



AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE



CITTA' DI FELTRE



REGIONE DEL VENETO



COMUNE DI OSTIGLIA