

„Buon Appetito“ in Ferrara & Comacchio

Schlemmer- reise in die Emilia-Romagna

Ferrara, etwas größer als Venedig, schmiegt sich idyllisch ans Ufer des Po di Volano. Die hübsche Stadt mit ihren architektonischen Perlen aus Mittelalter und Renaissance ist das Ziel unserer kleinen Reisegruppe; sie liegt rund 50 Autominuten nördlich von Bologna, der Hauptstadt der Region Emilia-Romagna. Eines mal vorweg: Wer glaubt, dass die Römer verantwortlich für die Entstehung Ferraras waren, der irrt. Denn höchstwahrscheinlich siedelten sich im 7. Jahrhundert an einem Nebenarm des Po Bewohner der Lagune dort an. Nach einem Dambruch im Jahr 1152 verlagerte sich der Hauptarm des Po nach Norden und die Lagunenlandschaft rund um Ferrara verlandete: Es entstand eine fruchtbare und wunderschöne Region.

Das Gebiet rund um das Mündungsdelta des Po im Nordosten Italiens bietet jede Menge Geschichte, weitläufige Lagunen und leckere Plätze zum Schlemmen.

Gässchen wie aus dem Bilderbuch.

Die Emilia-Romagna gehört zu den fruchtbarsten Regionen Italiens. Sie erstreckt sich zwischen dem Flusslauf des Po und dem Gebirgszug des Apennin. In Orten wie Ferrara und Comacchio bewundern Gäste gern die pittoreske Altstadt.

Die Herrscher in Ferrara wechselten mehrfach, bis die Familie Este, eines der ältesten Adelsgeschlechter Italiens, die Geschicke der Stadt übernahm. Die Estes verwandelten den mittelalterlichen, dörflich geprägten Ort in ein Glanzstück der Renaissance: Ferrara avancierte zu einer der europäischen Hauptstädte für Kultur, Kunst, Politik und Gastronomie. Ein wesentlicher Baustein dafür war die Gründung der Universität im Jahr 1391; sie gehört zu den ältesten in ganz Italien. Bis heute hat Ferrara seine Schönheit und seinen Charme behalten, der Stadtkern gehört zum Weltkulturerbe der UNESCO.

Hier bin ich nun mit einer kleinen Reisegruppe gelandet, um mich von der Schönheit der Stadt und vom kulinarischen Angebot verführen zu lassen. Zuerst besorgen wir uns Leihfahrräder, handliche „bicis“, die das Stadtbild prägen. Unser erster Halt ist das mächtige Schloss der Familie Este. Die viertürmige Wasserburg mit Zugbrücke ist das Wahrzeichen der Stadt schlechthin, hier ist der Geist der Geschichte noch spürbar. Sportlich nehmen wir die 122 Stufen hinauf zum „Löwenturm“ und werden mit einem beeindruckenden Panorama über die historische Altstadt belohnt. Später, bei der imposanten Kathedrale, gönnen wir uns einen Espresso und schauen den Ferraresi beim Bummel durch die kleinen Boutiquen zu.

Weiter geht es durch die Via Volte. Hier sind die Häuserreihen in regelmäßigen Abständen durch überbaute Bögen miteinander verbunden, die wie schwebende Brücken benutzt werden können. Beeindruckend! Mein absoluter Lieblingsweg aber ist der Pfad auf der alten Stadtmauer. Diese umgibt die Altstadt fast vollständig – und schafft es auf eine beachtliche Strecke von neun Kilometern. Die Mauer gehört zu einem imposanten mittelalterlichen Verteidigungssystem.

Wir schlemmen Kürbis satt

Nach dem Kulturprogramm lockt uns der kleine Hunger in ein Bistro. Das kulinarische Highlight der Provinz Ferrara sind die „Capellacci di zucca“. Dieses typische Gericht ließen sich bereits die Estes schmecken. Die Nudeln dafür haben die Form eines Hutes. Daher stammt ihr Name: Capello bedeutet auf Italienisch Hut. Gefüllt sind die Mini-Hüte mit Kürbis, Muskatnuss und Parmesan. Der Kürbis mit seinem intensiv orangefarbenen Fleisch findet aber auch in anderen Speisen der Region Verwendung: Als Suppe, im Risotto, als Pastasöße oder als Nachtisch.

Frisch gestärkt geht unsere Erkundungstour weiter. Es zieht uns hinaus zu den Fischern, die in dieser Region Aale fangen. Bevor sich der längste Fluss Italiens in die nahe gelegene Adria ergießt, verzweigt er sich in einem etwa 380 Quadratkilometer weiten Delta: Eine einzigartige Landschaft aus unübersichtlichen Flussarmen, Urwäldern und Binnengewässern von unterschiedlichem Salzgehalt bietet ein perfektes Revier für seltene Tiere und Pflanzen. Viele Fischarten leben hier in den Gewässern des Po. Wir lassen uns von Enrico, Aalfischer mit Leib und Seele, hinaus zu seinen Reusen fahren. Er erklärt uns, dass die Fische von Februar bis Juni im offenen Meer auf die Welt kommen. Um sie zu

fangen, müssen sie im November und Dezember in die Valli – die Nebenarme des Po – gelockt werden. Diese Nebenarme bieten auch unzähligen Vogelarten – z. B. Flamingos – ein Zuhause. Zwischen den Valli kann man sich z. B. mit dem Fahrrad durch die märchenhafte Landschaft treiben lassen – und die traditionellen Fischerhütten bewundern. Die traditionelle Fangmethode der Fischer richtet sich auch heute noch nach dem Rhythmus der Gezeiten: Das Wasser in den Valli ist nur ungefähr einen Meter tief und somit viel wärmer als das Wasser im Meer. Die Fische folgen ihrem Instinkt und schwimmen mit der Flut ins wärmere, niedrigere Wasser.

Das Fangsystem der Fischer – die „Lavorieri“ – gleicht einer Art Schleuse, aus der die Fische nicht mehr herauskommen. Früher waren die Lavorieri eine im flachen Wasser stehende Struktur aus pfeilförmig zulaufendem Flechtwerk; heute sind sie aus Beton. Hauptsächlich werden auf diese Weise Aale gefangen, eine Delikatesse der Region. Sie werden sauer eingelegt, frittiert oder gegrillt.

Später sind wir zum Essen zu Gast bei einem Fischer, der ebenfalls eine traditionelle Fangmethode benutzt: Er holt in einem Kanalarm mit seinem „Trabucchi“ vorbeiziehende Fischschwärme in sein Netz. Ein großes, rechtecki-



ges Netz wird dabei gleichmäßig horizontal abgesenkt und nach einiger Zeit wieder heraufgezogen. Das Essen jedenfalls ist ein Gedicht: Wir genießen frittierte Krabben, überbackene Venusmuscheln, Fischlasagne und Polpi – kleine Tintenfische mit Oliven und Paprika, dazu gegrilltes Gemüse und Coppia di pane, „verdrehes“ ferrareser Brot.

deres Museum findet sich hier im ehemaligen Krankenhaus. Im Museum kann man das friedliche Zusammenleben von Etruskern, Römern und Griechen in der Region multimedial erleben.

Kulinarisch kommt man hier beileibe nicht zu kurz. In dem feucht-mediterranen Klima haben sich Rezepte durchgesetzt, die sich durch herzhaftere Zutaten und eine kräftige Geschmacksrichtung auszeichnen. Wir erleben diese schmackhafte Küche in einem schnuckeligen Restaurant, dem Locanda del Delta in der Via Agatopisto (www.locandadeldelta.com). Natürlich kosten wir hier den „Anguilla ai ferri“, den gegrillten Aal. Durch das Grillen entfaltet der Aal sein typisches Aroma – köstlich!

Wer sich mit einem traditionellen, sündhaft leckeren Dessert aus der Region verwöhnen möchte, dem sei die beliebte, eisgekühlte Schichttorte mit karamellisierten Mandeln empfohlen. Und wer etwas weniger Kalorien zu sich nehmen will, nimmt stattdessen den Croccante del Frigano – einen zarten Mandelkrokant, der aus der Provinz Modena stammt. Last but not least: Die Emilia-Romagna bietet an der Küste das ganz typische Italien. Häufig sind die kleinen Badeorte – wie z. B. Lido di Spina oder Lido di Volano – sehr familienfreundlich.

Aniko Berkau

Fischfang an der Adria.
Echte Handarbeit und traditionelle Netze: In den Küstenorten der Emilia-Romagna kann man den Fischern bei der Arbeit zusehen. Die Valli – die vielen Nebenarme des Po – bieten beste Bedingungen, um Aale zu fangen. Hier können Gäste auch im Fischerboot mitfahren und sich einiges erklären lassen.



Die Emilia-Romagna

Mit der lebhaften Regions-Hauptstadt Bologna und den architektonisch wertvollen Städten Ravenna, Ferrara und Comacchio ist die Region in Norditalien ein ideales Reiseziel für Kunstliebhaber. Der „Parco regionale del Delta del Po“ mit seinen unzähligen Wasserarmen, Pinienhainen und Graslandschaften ist der größte Regionalpark in Italien. Das Po-Delta ist zudem ein geschütztes UNESCO-Biosphärenreservat. Die Emilia-Romagna ist ein bedeutendes Zentrum für den Aalfang. Man kann bei einem Ausflug im Fischerboot den Fischern über die Schulter blicken. Auch Pasta-Liebhaber kommen hier selbstverständlich auf ihre Kosten – mit den für die Region typischen „Capellacci di zucca“.

Infos: www.emiliaromagnaturismo.it

Märchenhaft: die Lagunenstadt Comacchio

Unser Ziel am nächsten Tag ist Comacchio: Ursprünglich auf dreizehn Inselchen gebaut, wird die Wasserstadt liebevoll „Klein-Venedig“ genannt. Comacchio ist durchzogen von romantischen Kanälen, unzähligen Brücken und bunten Häusern, die sich ans Wasser schmiegen. Keines der Häuser ist höher als zwei Stockwerke, was der Lagunenstadt einen besonderen Charme verleiht. Eindrucksvoll ist die „Trepponti“, eine Wehrbrücke aus dem Jahr 1634, die über vier sich kreuzende Kanalarme führt.

Auch kulturell muss sich Comacchio nicht verstecken: Sehenswert sind die Kathedrale Santa Cassiano aus dem 16. Jahrhundert, der Uhrenturm aus dem Jahr 1621 und der Arkadengang mit 140 Bögen, der hinaus zur Wallfahrtskirche Santa Maria in Aula Regia führt. Auch ein mo-