

Nr. 20 Mi. 8.3.2019
Deutschland: 2,60 €
Österreich: 2,80 €

4 190194 002600

Brigitte

SONDERTEIL
Kochen und Reisen
Herbst auf
Italienisch

DOSSIER
VOM SINN DES GEBENS
Warum uns Großzügigkeit
glücklicher macht
und länger leben lässt

Fitness
Das Workout für zu Hause –
entwickelt von Steffi Graf

ohne
MODELS
Eine Initiative
der BRIGITTE

AUF UNSEREM COVER
Judith Holofernes, 33
Sängerin der Band
„Wir sind Helden“

Mein Vater hat meine
Schwester getötet
Die Geschichte
einer „Ehrenmord“-Zeugin

Die inspirierende Stilberatung

FÜNF FRAUEN
FÜNF FRAGEN

➤ **und ein modischer Neubeginn**



Herbst auf

*Jetzt ist Italien am schönsten: Der Sommer ist vorbei, die Hitze hat sich verzogen.
Auf einer genießerischen Reise durch die EMILIA ROMAGNA erkunden wir Italiens See.
Und mit unseren leckeren PASTA-REZEPTEN holen Sie sich das Dolce Vita nach Haus*



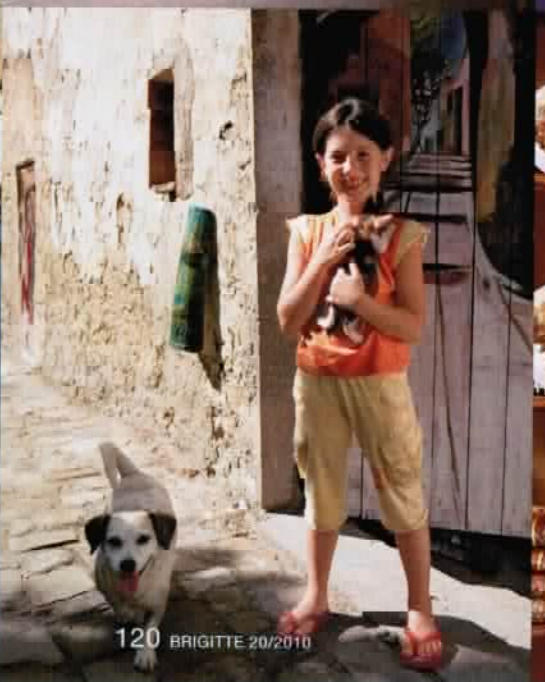
Italienisch

A group of people are dining outdoors at a restaurant. In the foreground, a man in a white shirt and a woman in a blue shirt and white apron are smiling and talking. They are seated at a long wooden table covered with a white tablecloth. The table is set with various dishes, glasses of water, and a basket of lemons. In the background, there is a stone archway with a flower box filled with red and pink flowers. A woman in a black top is standing and serving a dish to a group of people seated at another table. The setting is a rustic outdoor dining area with stone walls and lush greenery.

Kultur & Genuss Ein gutes Essen inmitten
von Kulturschätzen (Da-Vinci-Kanal in Cesenatico
links) – Italien satt, am liebsten mit Freunden



Das einfache Glück Sonnenwarme Feigen direkt vom Baum. *Ein ungetrübter Blick* Weite Ebenen, bis bei Rimini der Horizont mit dem Meer verschmilzt. *Italianische Gastfreundschaft* Mario, der Wirt vom „La Comacina“ in Comacchio, mit unserer Autorin. *Kultur für Auge und Seele* An den Decken der Bogengänge in Bologna verstecken sich wunderschöne Malereien. *Liebevolle Augenblicke* Ein Mädchen aus dem Bergdorf Montebello mit einem ihrer Kätzchen. *Sinn für Genuss* In Bolognas Delikatessenläden türmen sich die Köstlichkeiten. Das Früchtebrot ist über die Stadt hinaus berühmt. *Ein stiller Moment* Im Herbst taucht die Sonne das Castello von Torriana in weiches Licht





Ab Bologna steuert der Bauch

In der Region EMILIA ROMAGNA sollte man das elektronische Navigationssystem abschalten. Und durch das kulinarische ersetzen. Findet BRIGITTE-Redakteurin Stefanie Hellge

FOTOS: ANNA-MARIA MANRIELLO

Der Saft einer Feige läuft klebrig und süß über mein Kinn. In meinen Händen liegen noch mehr sonnenwarme, frisch gepflückte Früchte. Franco klettert vorsichtig von seiner Holzleiter, die er lose an ein paar Zweige des riesigen Feigenbaums gelehnt hat. Er steigt hinab in seinen kleinen Weingarten, schneidet ein ganzes Bund grüner Trauben von der Rebe und legt auch sie in die Schale, die ich mit meinen Händen forme. Gemeinsam überqueren wir die Dorfstraße und tragen Francos Früchte durch die schiefe Tür in die Bar des Hotels gegenüber. Hinter der Holztheke steht Fausto, der Wirt. Die Männer nicken sich stumm zu, beide kennen sich seit ihrer Kindheit. Jeden Tag bringt Franco seine Ernte ins Hotel „Il Povero Diavolo“ in Torriana, wo sie für die Gäste zubereitet wird.

Beim Frühstück sehe ich die Feigen wieder. Mein Tisch steht unter einem geöffneten Fenster und ist gedeckt wie ein Stillleben: Tartes aus Francos Feigen, mit Gittermuster aus Mürbeteig verziert, hausgemachte Marmeladen in Porzellanschälchen, Kekse in hohen Gläsern und Gebäckstückchen mit versunkenen Aprikosen. Zu viel, um alles zu essen. Zu gut, um es nicht wenigstens zu versuchen.

Ein Witz, dieses Hotel ausgerechnet „Il Povero Diavolo“ – „Armer Teufel“ – zu nennen. Besser als hier könnte es mir gar nicht gehen. Torriana ist einer dieser kleinen Orte, die hundertfach die Landstraßen der Region Emilia Romagna säumen. Ein Mini-Supermarkt, ein Fleischer, eine Kirche. Von Bologna ist Torriana etwa eineinhalb Stunden Autofahrt entfernt, von der Adriaküste und dem Badeort Rimini nur ein paar Kilometer. Niemals wäre ich zufällig in diesem Ort hängen geblieben, hätte niemals auch nur vermutet, dass sich hinter der roten Hausfassade des Hotels ein perfekter Rückzugsort befindet. Ich bin hier, weil ich auf den Mann meiner Cousine gehört habe.

Er heißt Christoph und arbeitet als Unternehmensberater vorwiegend in Italien. Er spricht fließend Italienisch und bewegt sich mit südländischer Leichtigkeit durchs Leben. Als ich ihm von meinem letzten, völlig missratenen Italien-Urlaub erzählt hatte, in dem jeder Tag der erneute Versuch gewesen war, irgendwo zwischen Autostrada, Plastikstühlen und hässlichen

Ferienbunkern ein Stück Italien zu finden, wie es mir gefällt, sagte er: „So kann man das in Italien aber auch nicht machen. Wenn du die Seele des Landes suchst, musst du schon mit einem Italiener sprechen.“ Er gab mir die Telefonnummer seines Geschäftspartners Vincenzo d'Amato. „Den kann ich doch nicht einfach anrufen!“, wehrte ich ab. „Aber so funktioniert Italien!“, sagte Christoph. „Du rufst die richtigen Leute an, und die rufen dann wieder jemand an, und am Ende hast du genau die Informationen, die du brauchst.“

Als ich mich endlich traute, war es ganz einfach: Nachdem wir zuerst ausreichend die Verwandtschaftsverhältnisse geklärt hatten, legte Vincenzo, 55, mir seine Heimatregion Emilia Romagna ans Herz. Er schwärmte von Städten wie Bologna, Ferrara, Modena und Ravenna, die nicht nur für ihre Kultur bekannt sind, sondern vor allem für das gute Essen. Was hier produziert wird, lieben Feinschmecker auf der ganzen Welt: Parmaschinken, Parmesankäse, Aceto Balsamico und gefüllte Pasta-Sorten wie Tortellini und Cappelletti. Und weil Vincenzo nicht nur ein erfahrener Reisender ist, sondern auch ein leidenschaftlicher Restaurantkrieger und Romantiker, sagte er: „Wenn du Italien atmen willst, musst du in die Stille gehen. Nicht dorthin, wo alle Touristen sind. Und du musst unsere Küche probieren. Italien leben bedeutet: essen.“ Der beste Weg sei das Prinzip „Bed & Dinner“: kleine Hotels mit so guten Restaurants, dass man zum Abendessen nicht mehr aus dem Haus gehen muss. Er schwärmte von Schinken, Feigengebäck, Steinfußböden, Rotwein und Ruhe. Und bestand darauf, für mich einen Plan mit verschiedenen Adressen in der Emilia Romagna zu machen, der mir sein Land abseits der Touristenströme näherbringen sollte.

Gleich in der ersten Nacht im Hotel „Il Povero Diavolo“ habe ich tief und ungestört geschlafen. Mein kleines Zimmer liegt hinter der Mini-Bibliothek, in einem Gang mit Schwarzweiß-Fotos und bunten Malereien an den Wänden. Ein Bett mit Kopfteil aus Holz, darauf eine farbige Decke, Lektüre auf dem Nachtschrank und ein Schreibtisch unter dem Fenster. Wie das Gästezimmer in einem Sommerhaus bei den



Ein gedeckter Tisch unter dem offenen Fenster, ein Frühstück wie nicht von dieser Welt – und ganz viel Zeit und Ruhe



Im Po-Delta, wo der Fluss auf das Meer trifft, gibt es aus beidem das Beste: Fisch und Muscheln in allen Formen

Großeltern, Wer hier einmal drin ist, kippt raus aus der normalen Welt. An einen Ort, an dem die Zeit langsamer verstreicht als sonst. Ein Gefühl, das ich mitnehme in diesen Tag und gleich beim Frühstück in der stillen Kühle des Hotels ausdehne. Mein größter Fehler der letzten Italienreisen lag in der Geschwindigkeit, mit der ich mich diesem Land bisher genähert habe. Ich trinke also einen dritten Cappuccino, bestreiche noch einen Keks mit Marmelade und genieße die warme Luft, die durch das geöffnete Fenster strömt. Später, es ist längst Mittag geworden, trete ich in die staubige Hitze auf die Straße vor dem Hotel und mache mich auf den Weg zu dem verfallenen Castello oberhalb von Torriana, wo ein leichter Wind weht und ich das Tal überblicken kann. Weite Ebenen mit Feldern, Weiden und Wäldern, grüne Hügel, dazwischen schroffe Felsen und Gewässer. Im Osten geht der Blick bis nach Rimini ans Meer, im Westen auf eine weitere Burgruine und die gewundene Straße nach Montebello. Dort räumen ein paar Dorfbewohner gerade die Reste des gestrigen Honigfestes auf. Vor der Kirche, himmelblau und mit wunderschönen Glasfenstern, auf denen Brot und Wein zu sehen sind, spielt ein Mädchen mit einer Katze. „Willst du sie haben?“, fragt es mich, „ich habe zu Hause noch fünf davon.“ – „Nein danke, ich kann sie ja doch nicht mitnehmen“, antworte ich, und das stimmt mich fast ein wenig melancholisch. Dabei mache ich mir nicht viel aus Katzen. Ich hätte trotzdem gern Ja gesagt. Für den Moment und für das Lächeln in ihrem Gesicht. Für diese Reise habe ich mir fest vorgenommen, nicht wie sonst den Fehler zu machen, meine Route nach Orten und Sehenswürdigkeiten zu planen. Deshalb

hatte ich mich nach meiner Ankunft in Bologna auch ohne festes Ziel durch die Stadt treiben lassen. So hatte ich stille Orte in Bogengängen gefunden und kulinarische Erleuchtungen in einigen überwältigenden Delikatessenläden gemacht, bevor ich weiter Richtung Südosten nach Torriana gefahren war. Aber jetzt kann ich es doch nicht lassen: Anstatt von hier direkt zu Vincenzos nächstem Tipp zu fahren, biege ich in Cesenatico ab, weil ich mir einbilde, dass ich unbedingt den berühmten, von Leonardo da Vinci entworfenen Hafenkanal sehen muss – wenn ich schon mal hier bin. Auf der Suche nach dem Kanal verirre ich mich wie so oft in diesem Land und verzettele mich zwischen billigen Pizzerien, absurden Hinweisschildern und einem Kreisverkehr nach dem anderen. Genau das wollte ich eigentlich vermeiden. Was bringt mir das Abklappern von Kulturdenkmälern? Schwitzend finde ich zurück auf die Autostrada und schwöre mir, dass ich Italien zum letzten Mal konsumiert habe wie einen Vergnügungspark, immer auf der Suche nach einem weiteren Superlativ. Ohne Pause fahre ich die Küste Richtung Norden bis zum Po-Delta, wo Fluss und Meer ineinanderschwappen und die Grenzen zwischen Land und Wasser verschwimmen.

In seichten Gewässern stehen Flamingos, und aus den Feuchtwiesen steigen Vögel in den Himmel. In den Schilfgürteln und Sumpfgebieten verstecken sich tausende Tiere irgendwo im Blauen, Grünen oder Sandbraunen. Und am Rande dieser weiten Lagunenlandschaft liegt ein Städtchen, das laut Vincenzo „den Charme von Venedig hat, aber ohne die ganzen Leute“: Comacchio. Das Städtchen ist auf Laguneninseln erbaut und in seinem



Gelassenheit statt Hektik An den Ufern der Kanäle in Comacchio vergeht die Zeit ein wenig langsamer und leiser als sonst. Besonders abends, auf dem Restaurantschiff des „La Comacina“. *Das wahre Leben* In der Fischhalle des Städtchens präsentieren die Händler ihren Fang vom Tage

eller erschöpft?
ht außer Atem?



Crataegutt®
NOVO 450 mg

Erkrankung und Herzmuskelgröße ab 17 Jahre
Wirkstoff: Weißdornblätter-mit-
lockenextrakt. Anwendungsgebiete:
Vorbereitung der Herzleistung
O Calcium-N3

**arkt das Herz
d gibt Ihnen
hr Kraft**

die tägliche Leistungskraft
sst, gibt Ihnen ein starkes
neue Kraft.

Crataegutt® stärkt das Herz
essert die Sauerstoff-
Nährstoff-Versorgung
r Zelle Ihres Körpers
Ihnen **spürbar mehr Kraft**
t rein pflanzlich

www.crataegutt.de

Crataegutt®
hr Kraft fürs Leben.

Crataegutt® novo 450 mg. 450 mg Filmtab-
Erwachsene und Heranwachsende ab
n. **Wirkstoff:** Weißdornblätter-mit-
lockenextrakt. **Anwendungsgebiete:**
assender Herzleistung. Zu Risiken und
rkungen lesen Sie die Packungsbe-
fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.
ar Schwabe GmbH & Co. KG, Karlsruhe.
/2009 C/03/09

*„Ist es nicht
wundervoll?“,
fragt Vincenzo.
Natürlich ist
es das. Italien
ist einfach
das schönste
Land der Welt*



Zentrum von Kanälen durchzogen. Ich parke das Auto am Ortseingang, laufe durch den schmalen Raum zwischen den Häuserreihen und werde verschluckt. So fühlt es sich wenigstens an. In den schmalen Wasserläufen spiegeln sich die Fassaden pastellfarbener Häuser. Die Abendsonne lässt das Wasser glitzern und funkeln, über die Kanäle spannen sich backsteinrote Brücken. Nur wenige Menschen schlendern an den Ufern, und da ist eine Stille, die sich sofort auf mein Inneres überträgt. Ich habe noch gar nichts gesehen von dieser Stadt, aber ich liebe sie schon jetzt.

An einem Anleger wartet Raoul, das Hotel hat ihn geschickt. Raoul fährt mich mit seiner Barca, die wie eine venezianische Gondel geformt ist, durch die Kanäle. An den Ufern, knapp unter der Wasseroberfläche, kleben unzählige Krebse. Unser Boot gleitet vorbei an stillgelegten Seitenarmen, unter niedrigen Brückenbögen hindurch. Kurz vor der berühmten Treponi-Brücke, die wie eine Mitra geformt ist, biegt Raoul zum Bellini-Palast ein. Dort parkt sein ganzer Stolz: eine im römischen Stil gebaute Barca. 13 Meter lang, mit goldenen Malereien verziert. Jeder Strich von ihm selbst aufgetragen. Raoul ist einer von sieben Barcaioli in Comacchio, sie warten vor dem Fischmarkt auf Kundschaft und haben keine festen Preise für ihre Fahrten. „Jeder Gast bezahlt das, was er für richtig hält.“

Raoul bringt mich direkt zum Hotel „Comacina“, wo ich den Koffer unausgepackt ins Zimmer stelle, ich will keine Zeit verlieren. Andere Gäste sitzen schon beim Abendessen auf einem offenen Schiffsdeck. Im Po-Delta leben Süß- und Salzwasserfische, entsprechend groß ist die Auswahl auf der Speisekarte des schwimmenden Hotelrestaurants. Statt lange zu überlegen, bestelle ich querbeet: zartes Schwertfisch-Carpaccio, gegrillte Gambas und Scampi, eingelegte Sardinen und mit Steinbutt gefüllte Ravioli. Aus Neugier probiere ich auch die regionale Spezialität: marinierter Po-Aal. Doch der Geschmack ist extrem und liegt mir nicht. Er vergeht erst mit einem großen Schluck hausgemachtem Likör, der wie geschmolzene After-Eight-Schokolade meine Kehle runterläuft.

Auf der anderen Uferseite des Kanals flaniert die Jugend, auch die leiser als anderswo. Hunde drehen allein ihre Gassi-Runde, darüber kreisen Fledermäuse, aus einem der Häuser tönt Operngesang. Ich sitze mitten in einem Italien-Klischee. Es ist genau so eins, nach dem ich gesucht habe, und ich lasse mich reinfallen in dieses Gefühl, von innen ganz warm und zufrieden. Jetzt weiß ich, worauf es ankommt: Italien macht mich dann glücklich, wenn ich mich zurücklehne und einfach den Moment genieße.

Auf dem Weg nach Polesine Parmense im Nordwesten der Emilia Romagna lasse ich mich also nicht auf die kulturellen Verlockungen Parmas und Modenas ein-



sondern fahre weiter. Vorbei an Birkenhainen, Mais- und Getreidefeldern. Aber die armseligen Bauernhöfe kurz vorm Ziel lassen mich dieses Mal an Vincenzos Rat zweifeln. Skeptisch biege ich ab zu dem Landgut, wo das letzte Hotel meiner Reise stehen soll, das „Antica Corte Pallavicina“. Langsam nähere ich mich dem fast 500 Jahre alten Herrenhaus. Im Innenhof warten schon Vincenzo und seine Freundin Karen auf mich. Vincenzos Augen leuchten erwartungsvoll und siegessicher: Er weiß schon jetzt, dass er mich überzeugt hat von der Schönheit seines Landes.

Vincenzo führt mich durch das Haus, als wäre es sein eigenes. Zeigt mir mit Malereien verzierte Kassettendecken neben modernen Halogenleuchten und freistehende Badewannen. Auf dem Nachttisch hausgemachte Marmelade zum Mitnehmen, im Erdgeschoss ein fürstliches Kaminzimmer. „Ist es nicht wundervoll?“, fragt Vincenzo immer wieder. „Warte, bis du die Schinken gesehen hast!“ Der berühmte Culatello, der aus dem Fleisch schwarzer Wildschweine gemacht wird,

hängt in unendlichen Reihen im Gewölbekeller. Jeder der 4600 Schinken wird von Hand gesäubert und gewendet, bis er reif ist. Als ich Vincenzo sage, wie gut mir die letzten Tagen gefallen haben, will er alles ganz genau wissen. Und so stehen wir da zwischen den Schinken, ich erzähle, und Vincenzo nickt heftig und strahlt über das ganze Gesicht.

Vor dem Abendessen drehe ich eine Runde über das Landgut. Zwischen den Beeten stolzieren Pfauen; 25 leben rund um das Hotel, das wie ein seltsamer Traum inmitten staubiger Landschaft liegt. In einer Ecke steht eine alte Pferdekutsche, eine Horde Gänse läuft schnatternd hin und her. Im Hof trocknet Polenta-Mais vor sich hin. Die Paprika, Pflaumen und Peperoni im Gemüsegarten warten darauf, geerntet zu werden. An den Bäumen hängen rote Äpfel, an den Reben reife Trauben. Am Anfang meiner Reise hätte ich sofort welche gepflückt und mir in den Mund gesteckt. Jetzt macht mich schon ihr Anblick satt und glücklich. Alles zu seiner Zeit.

Reise-Info Emilia Romagna: Seite 126



ANZEIGE

Wenn deine **Bank überall** da ist,
wo du gerade bist ...





Der Bauch Italiens

So nennen die Einheimischen die Region
Emilia Romagna. Adressen und Geheimtipps
für eine herbstliche Genuss-Reise



Himmliches Tamburini

Einkaufen in Bologna

Tamburini Italienische Wurst- und Käse-Spezialitäten, Pasteten und Antipasti türmen sich in diesem Geschäft bis zur Decke. Sensationelles Mittagsbuffet (Via Caprarie 1, www.tamburini.com). * **Paolo Atti & Figli** 130 Jahre alte Patisserie, die nach alten Familienrezepten köstliches Gebäck, Pasta und kandierte Früchte verkauft (Via Caprarie 7 und Via Drapperie 6, www.paoloatti.com). * **Apicoltura Il Pavone** Straßenstand mit Honig direkt vom Imker, z. B. Akazienhonig mit Haselnüssen (Via Clavature 12). * **Le Sabot** Schöne Schuhe kann man in der Stadt überall kaufen, aber in diesem kleinen Outlet im Zentrum sind sie ein bisschen preiswerter (Via Clavature 17).

UNTERKOMMEN UND GENIESSEN

Palace Einfaches Hotel in sensationeller Lage direkt am Piazza Maggiore von Bologna. Von hier kann man die Stadt zu Fuß erkunden, das Auto bleibt in der Hotelgarage. DZ/F ab 90 Euro (I-40121 Bologna, Via Monte Grappa 9, Tel. 051/23 74 42, Fax 22 06 89, www.hotelpalacebologna.com). * **Porta San Mamolo** Hübsches Altstadt-hotel mit lauschigem Garten im Innenhof und schöner Frühstücksveranda. Nah an Hauptbahnhof und Airport-Shuttle. DZ/F ab 95 Euro (I-40124 Bologna, Vicolo del Falcone 6/8, Tel. 051/58 3 056, Fax 33 17 39, www.hotel-portasanmamolo.it). * **Il Povero Diavolo** Landhotel in Torriana mit fünf sehr persönlich eingerichteten Zimmern und lauschigem Garten. Mehrfach ausgezeichnetes Restaurant, Abendmenü ohne Wein etwa 60 Euro, z. B. rote Bete mit Gorgonzolasoße, Risotto mit Eukalyptushonig und Kapern oder Limonencreme mit Lakritz und Karamell. DZ/F



Landleben: Antica Corte Pallavicina

ab 90 Euro (Via Roma 30, I-47825 Torriana, Tel. 05 41/67 50 60, Fax 67 56 80, www.ristorante-poverodiavolo.com). * **La Comacina** Familienbetrieb in Comacchio mit kleinen Zimmern, einige mit Kanalblick. Fischspezialitäten (Abendmenü ca. 50 Euro) im schwimmenden Restaurant auf dem Canale Maggiore. DZ/F ab 85 Euro (Via E. Fogli 17-19, I-44022 Comacchio, Tel. 05 33/31 15 47, Fax 31 92 57, www.lacomacina.it). * **Antica Corte Pallavicina** Luxuriöses Landhotel in einem ehemaligen Gutshaus, Detailverliebt restauriert und eingerichtet. Abendmenü (unbedingt den Culatello-Schinken probieren!) etwa 75 Euro. Obst und Gemüse aus eigenem Biogarten. DZ/F ab 140 Euro (Strada del Palazzo Due Torri 3, I-43010 Polesine Parmense, Tel. 05 24/93 65 39, Fax 93 65 55, www.acpallavicina.com).

ANSEHEN

Due Torri Super Blick vom Wahrzeichen Bolognas, den zwei schiefen Türmen Asinelli und Garisenda aus dem 12. Jahrhundert. * **Piazza Santo Stefano** Den schönsten Platz der Stadt mit der Basilika Santo Stefano besucht man am besten im milden Licht des frühen Abends. * **Oratorio di Santa Cecilia** Bologna hat insgesamt 36 Kilometer Bogengänge, und in einem liegt etwas versteckt die kleine Pfarrkirche mit einmaligen Wandmalereien, auch „Sixtinische Kapelle Bolognas“ genannt (Via Zamboni 15). * **Montebello** Nettes Bergdorf. Vom Castello di Montebello

wunderbarer Blick auf die umliegenden Täler. * **San Marino** Die älteste Republik der Welt ist eine von Italien umschlossene Enklave und berühmt für den Palazzo Pubblico und die verschnörkelten Gassen. Tolles, aber schockierendes Museum zur Geschichte der Folter im Turm des Stadtrats (Museo della Tortura, Porta San Francesco, San Marino, www.museodellatortura.it). Danach tut man sich mit Gebäck aus der Patisserie **La Gatta** etwas Gutes (Contrada Santa Croce 21).

LESEN

Osterie d'Italia Der Restaurantführer für alle die Wert auf traditionell zubereitete authentische Italienküche legen (29,90 Euro, Gräfe & Unzer). * **Emilia Romagna Reiseführer** mit Rundum-Infos: Geschichte der Region, sehenswerte Städte wie Bologna, Ferrara und Ravenna, Badeorte, nützliche Adressen und Karten (6,50 Euro, Travel House Media).

TELEFON

Vorwahl nach Italien 0039, dann immer die 0 der Orte mitwählen.

HINKOMMEN

Flug z. B. mit Germanwings von Köln nach Bologna ab 90 Euro (www.germanwings.com). Oder mit Alitalia von Hamburg nach Bologna ab 165 Euro (www.alitalia.de). Mit der **Bahn** z. B. ab München ab 106 Euro inkl. Reservierung (www.bahn.de). **Mietwagen**, Mittelklasse, ab 150 Euro/Woche (z. B. www.billiger-mietwagen.de).

INFO

Offizielles Tourismusportal der Emilia Romagna in deutscher Sprache: www.visitemiliaromagna.de. * Über 60 ausgewählte Landgasthöfe jenseits der Touristenströme, einfach oder mit Pool: http://de.agriturismo.it/emilia_romagna/index.jsp □

Noch mehr Genuss auf Italienisch: Pasta-Rezepte und Tipps für Weine aus der Emilia Romagna ab Seite 128

Strände & Natur

Lido di Comacchio Fünf Kilometer östlich von Comacchio liegen sieben Strände, zusammen etwa 20 Kilometer lang. Am Uferkal vom Porto Garibaldi traditionelle Fischerhäuser auf Stelzen. Am besten mit dem Fahrrad hinfahren (Verleih in Comacchio Stadt). * **Valli di Comacchio** Zehn Kilometer lange Naturstraße durch ein riesiges Vogelschutzgebiet im Po-Delta.





NEUES ZUM OKTOBERFEST

ORIGINAL: Die Rezepte der Küchenchefs von 16 Wiesn-Zelten stehen im neu erschienenen Buch „So schmeckt das Oktoberfest“ von Manfred Schauer. 70 Originalrezepte auf 144 Seiten (14,95 Euro, Südwest-Verlag).

ZÜNFTIG: Zubehör fürs Fest zu Hause bekommt man ab 15. September bei Tchibo. Vom Bräter für den Schweinsbraten über Weizenbiertgläser, die karierte Tischdecke, das obligatorische Lebkuchenherz bis hin zu

Dirndl und Trachten-Lederhosen fürs richtige Outfit. Nix wie hin!

FIX UND FERTIG: Für das heimische Wiesn-Feeling gibt es von Henglein die Zutaten jetzt schon fertig im Kühlregal: Kloßteig, Kartoffelnudeln und Eierspätzle. Von 1,20 bis 1,40 Euro (im Supermarkt).

ZUCKERSÜSS: Die berühmte Münchner Confiserie Elly Seidl hat die ultimative Maß – aus Marshmallow mit Schokoüberzug und einem Henkel aus Krokant! Als Bierschaum-Nachbildung dient eine weiße Canachecreme. 150 g kosten 8,90 Euro, auch online zu bestellen (www.ellyseidl.com).

ZU GEWINNEN

ZWEI KÜHL-GEFRIER-KOMBINATIONEN MIT CHICKEN-VORRAT

Unerwartete Gäste und kein Essen im Haus? Ab jetzt nicht mehr: Mit den tiefgefrorenen saftig-zarten Hähnchenprodukten von Iglo sind schnell kreative Gerichte gezaubert: knusprige „Crispy Chicken“, raffiniert marinierte „Country Chicken“ oder „Sticks“ und „Nuggets“ für die Kinder – alles ist aus 100 % Hähnchenbrustfleisch und lässt sich einfach und fettarm im Backofen zubereiten. Wenn Sie eine von zwei Kühl-Gefrier-Kombinationen von Haier, voll gepackt mit Chicken-Produkten, gewinnen möchten, einfach bis zum 27. 9. 2010 eine Postkarte schicken an:



F&H Public Relations, Stichwort „iglo“, Branbanter Straße 4, 80805 München. Viel Glück!

weintipp

EIN ROTWEIN AUS DER EMILIA



Schinken aus Parma, echter Parmesan, Balsamico tradizionale di Modena, der aus der Trebbiano-Traube gewonnen wird und zwölf Jahre lang in Holzfässern gereift sein muss – die Emilia Romagna im Herzen Italiens ist ein kulinarisches Highlight!

Der Wein: Der populärste Wein ist der Lambrusco, der gern auch in der schäumenden Version getrunken wird. Ich bin aber gerade ein großer Fan des „Aulente Rosso“ vom Weingut San Patrignano. Der Sangiovese-Wein leuchtet in dichtem, dunklem Granatrot und wirkt richtig südländisch, ohne dabei zu aufdringlich oder üppig zu sein. Sein Aroma reicht von würzigen Zutaten über Schokolade zu Marzipan, Paprika, unterlegt mit feinem, süßlichem Schmelz. Im Gaumen zeigt er seine kraftvolle muskulöse Art, erinnert an Bitterschokolade und wirkt dabei schon sehr geschmeidig.

Wozu eignet er sich am besten? Perfekt ist er zu Gerichten der Region, vor allem dem Parmaschinken.

Aber auch zu Pasta, Grillsteaks oder einem Gemüseauflauf geht der Rotwein prima. Sehen Sie ihn ruhig als Allrounder: Er passt zu jeder Jahreszeit, im Sommer schmeckt er sogar leicht gekühlt. Und auch pur, wenn man netten Besuch hat!

Das Weingut: San Patrignano ist ein groß angelegtes Projekt. Schon 1978 stellte Vincenzo Muccioli sein ländliches Anwesen für hilfsbedürftige und drogenkranke Jugendliche zur Verfügung. Über 2000 junge Leute leben ständig in der „community against social marginalization“. Die ersten Erfolge sammelten sie mit ihrer Pferdezucht. Als Andrea Muccioli dann Anfang der 90er Jahre einstieg, legte er einen neuen Schwerpunkt – auf die Weinberge. Mit Unterstützung des berühmten italienischen Önologen Riccardo Cotarella haben sie nun eines der besten Weingüter Italiens aufgebaut und seit 2005 mit ihrer neuen Kellerei auch für den Ausbau der Weine die perfekten Gegebenheiten geschaffen. Mehr über die Stiftung erfahren Sie unter www.sanpatrignano.org

Das BRIGITTE-Probiertpaket für 29 Euro frei Haus. 3 Flaschen „Aulente Rosso“ 2008 bei Il Mio Weinmagazin, Tel. 063 41/141 00, info@il-mio.de

Die Weinexpertin Natalie Lumpp, 39, hat als Sommelière in deutschen Spitzenrestaurants gearbeitet und die Trophée Ruinart als Beste ihres Fachs gewonnen. Sie gibt Seminare, schreibt Kolumnen und tritt im Fernsehen auf (z. B. „ARD-Buffer“)



Illustration: Thomas Hübner, Foto: Thomas Hübner