

# GEO SAISON

## Die 50 schönsten Hotels unter 100 Euro

Besonders,  
bezahlbar – in  
ganz Europa

**KÖLN**  
Frische Bauten,  
beste Küche,  
neue Kunst

**MONTEVIDEO**  
Südamerikas Stadt der Sehnsucht

**RÉUNION**  
Insel der Abenteuer

Kurztrips: Brüssel • Bilbao • Emilia-Romagna

HEFT  
IM HEFT  
Wintermärchen  
**ALLGÄU**  
Pisten, Touren,  
Originale



Benelux 5,90 € • Frankreich 6,70 € • Griechenland 7,20 € • Italien 6,70 € • Spanien 6,70 €

GEO SAISON

# Scout

DREI PERFEKTE TAGE IN  
BILBAO · EMILIA-ROMAGNA · BRÜSSEL



**BILBAO**  
43° 16' N / 2° 56' W

Gemächlich schlängelt sich die Ría de Bilbao durch die nordspanische Stadt – die gelbe Nadel steckt im Guggenheim-Museum. Und jetzt ziehen wir die Baskenmütze: Dank spektakulärer Architektur wandelte sich das graue Bilbao in eine lebendige Kunst-Metropole. Tipps für spannende Tage finden Sie auf den folgenden Seiten



# EMILIA-ROMAGNA

Models machen besser einen Bogen um die Region zwischen Po-Ebene, Adria und Apennin. Alle anderen stürzen sich im Bauch Italiens auf zarten Schinken und reifen Käse – oder lassen sich von Hausfrauen beibringen, wie man *tortelloni* und *stricchetti* knetet

**KOCHEN:** Wie das duftet! Die Delikatessengassen der **VIA DRAPPERIE** und der **VIA PESCHERIE VECCHIE** sind Sehnsuchtsorte für jeden Feinschmecker. Auf dem Markt von **BOLOGNA** erstehen Luisa, 51, und ich Salbei und Bohnen, die es zu den Nudeln geben wird, und im Fleischgeschäft Eier für den Teig. Bei **LA BAITA** (*Via Pescherie Vecchie 3 a*) verkaufen uns Herren mit Strohhüten Ricotta. In Luisas Wohnung schließlich kneten, rollen, schneiden und falten wir dann sehr ordentliche (Luisa) und ziemlich schlampige (ich) Tagliatelle, mit Ricotta und Spinat gefüllte *tortelloni* und *stricchetti*, kleine Schleifchennudeln. *Cesarine* nennen sich die italienischen Hausfrauen, die mit Interessierten bei sich zu Hause regionale Spezialitäten kochen – so wie Luisa eben. Um bei ihrem **HEIM-KOCHKURS** mitzumachen, wird man für 3,50 Euro Kurzzeit-Mitglied bei „Homefood“ (*Kurs inkl. Essen ab 35 € p. Pers.; www.homefood.it*).

**TRINKEN:** Rund um die Städte **MODENA**, **PARMA** und **REGGIO EMILIA** wird der prickelnde **LAMBRUSCO** gekeltert. Die Familie **VANDELLI** stellt den roten Perlwein in fünfter Generation her, und er hat nichts gemein mit dem billigen Bruder,

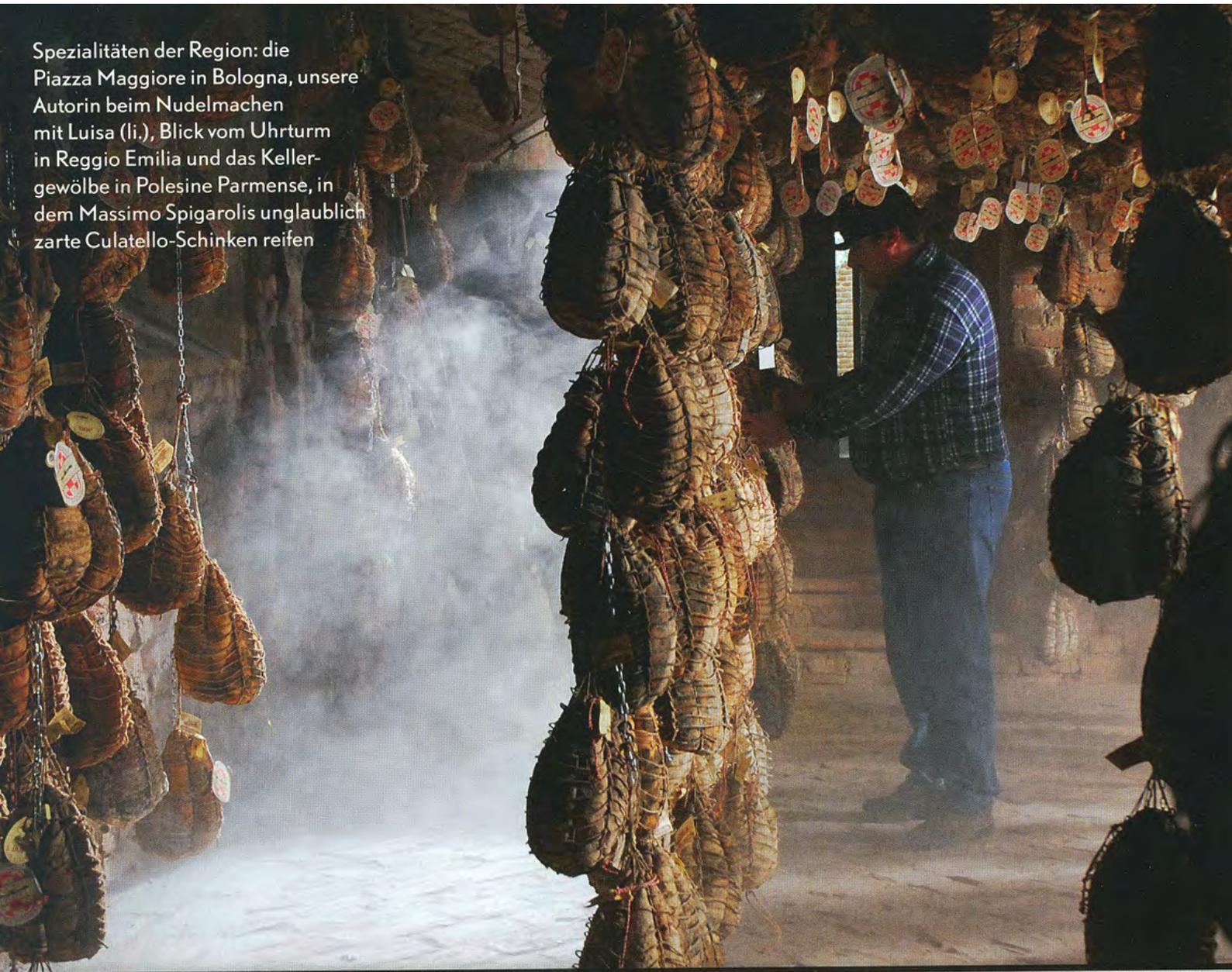
der dem Lambrusco in Deutschland den Ruf verdorben hat. Wer bei den **Vandellis** reserviert, kann die frischen **DOC-Weine** probieren, zusammen mit typischen Gerichten der Region wie *gnocco fritto con salumi* (gebratene Teigteilchen mit Aufschnitt) – und dabei den Blick über die von Zypressen gesäumte Auffahrt und das terrakottafarbene Gutshaus wandern lassen (*Società Agricola Ca'Berti, Levizzano di Castelvetro/Modena, Via Spagna 60, Tel. 0039-059-74 10 25, www.caberti.com*).

**ESSEN:** Obwohl es bei der Namensgebung *Pate* stand, ist nicht Parma die Hauptstadt des **PARMASCHINKENS**, sondern der etwa zwanzig Kilometer südlich gelegene Ort **LANGHIRANO**. Denn hier lässt der milde Wind aus dem Golf von La Spezia ihn langsam und gleichmäßig reifen. Seine Schinkentradi-tion feiert das Städtchen jeden September mit einem Festival. Alles über Schinken erfährt der Besucher ganzjährig entweder im Schinken-Museum oder in einer der Fabriken, die auf Anfrage besichtigt werden können (*Museo del Prosciutto, Via Bocchialini 7, www.museidelcibo.it*; z. B. die *Fabrik Fratelli Galloni, Via Roma 84, Tel. 0039-0521-35 42 11, www.galloni-prosciutto.it*).

**SCHLEMMEN & SCHLAFEN:** Die **ANTICA CORTE PALLAVICINA** war im 14. Jahrhundert eine Burg auf einer Po-Insel. Später änderte der Fluss seinen Lauf, die Burg wurde zum Gutshaus derer von Pallavicina, das Schwemmland zu ihren Ländereien. Heute ist das Anwesen in **POLESINE PARMENSE** Hotel, Restaurant und Biobauernhof. Prachtvolle alte Deckenfresken und sechs kunstvoll wiederhergestellte Zimmer zeugen von der fürstlichen Vergangenheit. Gänse im Nutzgarten sowie Schweine und Kühe auf den Wiesen belegen die Slow-Food-Ambitionen des Kochs und Inhabers Massimo Spigaroli. Er hat sich auf die Herstellung des zartesten und teuersten Schinkens der Welt spezialisiert, der in seinem Keller reift: **CULATELLO DI ZIBELLO**. Er stammt von der schwarzen, bis vor Kurzem vom Aussterben bedrohten Schweinerasse *Nera parmigiana*, und den feuchten Nebeln des Po wird sein milder Geschmack zugeschrieben. Die mit Rotwein eingeriebenen kleinen Schinken sind so beliebt, dass viele reserviert sind. Auf kleinen Schiefertafeln steht „Armani“ und „S. A. R. Principe Carlo“ – Prinz Charles. Oben im Restaurant können Besucher die Delikatesse probieren (*Polesine Parmense, Strada del Palazzo Due Torri 3, Tel. 0039-0524-93 65 39, www.acpallavicina.com/relais; DZ/F ab 140 €, Culatello-Degustationsmenü 85 €; Mo geschl.*).



Spezialitäten der Region: die Piazza Maggiore in Bologna, unsere Autorin beim Nudelmachen mit Luisa (li.), Blick vom Uhrturm in Reggio Emilia und das Kellergewölbe in Polesine Parmense, in dem Massimo Spigarolis unglaublich zarte Culatello-Schinken reifen



**VERKOSTEN:** „Tradizionale“ heißt das Wort, das den feinen Unterschied macht zwischen gewöhnlichem Balsamessig und echtem, jahrelang gereiftem **ACETO BALSAMICO** aus **MODENA** oder **REGGIO EMILIA**. Er wird aus gekochtem Traubenmost gewonnen, der vorher nicht gärt. Damit ihr Aceto das begehrte Prädikat erhält, müssen Claudio und Emilio Biancardi die sechshundert Holzfässer auf dem verwünschten Dachboden ihrer Villa regelmäßig nachspannen und den Essig nach einem ausgeklügelten System von einem Fass ins andere füllen. Dann ist nach mindestens zwölf Jahren eine Spezialität gereift, die das Qualitätssiegel „tradizionale“ verdient (Acetaia Villa Bianca, San Damaso-Modena, Via Scartazza 115, Tel. 0039-059-46 85 71, [www.acetaiavillabianca.it](http://www.acetaiavillabianca.it); Führungen auf Anfrage).

**ANSEHEN:** Dass die Herstellung des **PARMIGIANO-REGGIANO** anstrengende Handarbeit ist, lernt man beim Besuch einer der Käserei-Kooperativen. Die Arbeiter wuchten täglich mehrere Zentner gekochte Käsemasse aus Kupferkesseln in die Formen. Dass das Produkt jede Anstrengung wert ist, schmeckt man bei der anschließenden Verkostung. Für den Hartkäse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung darf nur Milch von Kühen der Region verwendet werden, denen Silage und tierische Futtermittel streng verboten sind. Ein Fachmann prüft jeden einzelnen Laib, bevor er ihm das Zertifikat in die Rinde stanzt. Besichtigungen organisiert das Consorzio Parmigiano-Reggiano in Reggio Emilia (Tel. 0039-0522-30 77 41, [www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)).

**GUCKEN & KAUFEN:** Jeden Samstag kommt das Landleben nach **BOLOGNA**. Dann findet im Innenhof des Lumière-Kinos der **MERCATO DELLA TERRA** statt. Nur Bauern dürfen ihren Stand aufstellen, die regionale, saisonale und auf traditionelle Weise hergestellte Produkte anbieten, also nach Slow-Food-Richtlinien. Sie verkaufen zum Beispiel Käse aus der Milch von weißen Modeneser Kühen, Geflügel wie Kapaun oder Brot aus einer alten Apennin-Getreidesorte. Aber nicht nur gucken, auch probieren und kaufen kann man auf dem **SLOW-FOOD-MARKT**. Die Veranstalter richten auch mehrgängige Essen sowie Brotback- und Kochkurse in der angrenzenden Cinemateca aus (Via Azzo Gardino 65, [www.mercatidellaterra.it](http://www.mercatidellaterra.it); Sa 9–14 Uhr).

■ BIRTE PETERSEN