

Auf Genuss-Tour in Italien

Auto-Liebhaber, Feinschmecker und alle, die das „Dolce Vita“ lieben sind in der Region **EMILIA ROMAGNA** richtig!



Faltdach auf und los geht's! Im Fiat 500 (Bj. 1959) eine der vielfältigsten Regionen Italiens entdecken – ein herrliches Vergnügen! Unterwegs locken urige Lokale, Auto-Museen, Wein- und Essiggellereien, malerische Dörfer und die mittelalterlichen Städte Modena und Bologna zur Rast. Zweitägige Tour inkl. Besichtigungen und Ü/F ab 390 €/p.P. (www.modenatur.it). Tipp: in der „Osteria di Rubbiara“ (www.acetaiapedroni.it) einkehren (Menü 30 €).



Der Hauptplatz von Bologna, die Piazza Maggiore, ist gesäumt von prächtigen Stadtpalästen und der riesigen Basilika (re.) aus dem 14. Jh., die eine der größten Kirchen Italiens ist. Auf dem Platz gibt's häufig Gratis-Veranstaltungen wie z.B. im Sommer ein Kino-Festival oder hier Straßenkunst. Tipp: nur ein paar Straßen weiter findet sich die „Osteria del Sole“ (www.osteriadelsole.it), die älteste Osteria der Stadt. Wein gibt's dort für 2 €/Glas, das Essen darf mitgebracht werden.

Rimini und Riccione: diese Ferienorte in der norditalienischen Region Emilia Romagna kennen viele deutsche Urlauber. Doch die norditalienische Provinz rund um die Hauptstadt Bologna hat abseits der Adriaküste noch viel mehr zu bieten!

Automobil-Paradies Rennsport, Oldtimer und Luxus-Karossen: weltweit gibt es keine Region, in der Auto-Liebhaber mehr auf ihre Kosten kommen! In Maranello nahe Modena lockt die „Galleria Ferrari“ mit Sammlerstücken aus der Schumi-Ära. Nirgendwo anders bekommt man mehr Einblick in die Geschichte der

Formel Eins. Wenig weiter, im Süden Modenas, findet sich die private Maserati- und Oldtimer-Sammlung von Umberto Panini (bekannt durch die Abziehbildchen). Die Produktion der Luxus-schlitten von Lamborghini in Sant'Agata Bolognese kann man ansehen (www.lamborghini.com; Eintritt Museum & Produktion 39 €; Kinder 29 €). Das Herz aller Motorrad-Fans wird bei Ducati (www.ducati.it; Eintritt Produktion 10 €; Museum 6 €) in Bologna höher schlagen.

Für Genießer Rund um die Städte Modena und Bologna werden Spezialitäten produziert, die einzigartig sind. Aceto Balsamico Essig

zum Beispiel, der aufwändig hergestellt wird. Auch für besonders feinen Parmesan-Käse ist die Region bekannt – und natürlich für Weine. Es gibt edle Sorten von prickeligem Lambrusco sowie weißen Ruggine und gehaltvollen Albana. Übrigens: Wenn Sie schon mal da sind, sollten Sie auch einen der Ferienorte an der Adria besuchen. Cervia zum Beispiel, wo es mit den „Piccoli Hotel del Mare“ (www.piccolihoteldelmare.it) charmante Unterkünfte gibt, in denen Genuss und „Dolce Vita“ ganz groß geschrieben wird!

Der Neptun-Brunnen und zwei schiefe Türme (98 u. 48 m hoch) sind die Wahrzeichen von Bologna. Die Stadt ist ein mittelalterliches Prachtstück!



Nahе beim Neptunbrunnen gibt's den besten Espresso. Im „Canton di Fiori“ (Impressionen unter www.youtube.com; Canton di Fiori suchen)



Mehr als 40 km Arkaden mit Lokalen und Geschäften gibt es in Bologna. Tipp: „Stefino“ (www.stefino.com) in der Arkaden-Meile „Via Galleria“ macht das beste Zitronen-Granita-Eis

bitte umblättern



PANINI TOAST PIADINE
 ottimi Spuntini con prodotti genuini.

Snack-Bars und Kioske gibt es überall. Piadine (hauchdünne, gefüllte Brote; ab 3 €) sind eine Spezialität der Region



Malerisch thront Castelvetro über der hügeligen Landschaft im Herzen der Emilia-Romagna. Die Gegend ist bekannt für hervorragende Lambrusco-Weine – nicht zu vergleichen mit der süßen Sorte, die überwiegend bei uns erhältlich ist. Tipp: am 18.9. findet hier ein tolles Wein-Fest statt (www.castelvetrovita.it)

Zwischenstopp in Castelvetro. Sehenswert: die Kirche „La Chiesa Parrocchiale“ (Foto; 19. Jh.), der Palazzo Rangoni, der Uhrenturm und das Schloss Levizzano Rangone mit Aussichtsturm. Von dort aus ist der Blick über das mittelalterliche Dorf am schönsten. Tipp: es lohnt sich, eine Nacht im charmanten Hotel „Locanda del Feudo“ (Ü/F ab 65 €/p.P.; www.locandadelfeudo.it) zu bleiben

GUT ZU WISSEN Tipps für unterwegs

Flug ab 12,99 € (einfache Strecke zzgl. Gebühren z.B. mit Ryanair ab Frankfurt-Hahn nach Bologna), www.ryanair.de
 Flüge nach Bologna auch bei www.germanwings.de und www.lufthansa.de

Zug bei frühzeitiger Buchung 39 €/einfache Strecke, www.db.de

Hotel 3-Sterne Hotel „Porta San Mamolo“ (Foto) in Bologna (www.hotel-portasanmamolo.it)

ab 70 €/p.P. Günstige Unterkünfte auch unter: www.venere.com

Mietwagen ab 150€/Woche unter www.billiger-mietwagen.de und unter Gratis-Tel.: 08 00/334 334 334

Tipp verlängern am Meer in Cervia z.B. im deutschsprachigen 3-Sterne Hotel „Rudy“ (www.hotelrudy.it und www.piccolihoteldelmare.it) Ü/F ab 23 €/p.P.

Buchtipps „Emilia Romagna“ (ADAC Reiseführer plus; 9,95 €; im Buchhandel)

Internet www.urlaubemiliaromagna.de



Käsemeister Carlo mit 40 kg schwerem Parmesan-Rad in der Bio-Käserei „Hombre“ (www.hombre.it), direkt neben dem Oldtimer-Museum Panini



Nonne vor Wandmalerei im Bergdorf Dozza. Jedes zweite Jahr treffen sich hier Künstler aus aller Welt, um die Fassaden prächtig zu bemalen

Text: Erica Gebhart; Fotos: A.-J. Schmidt; Comune di Bologna; STAI



Im früheren Gefängnisturm von Castelvetro lagern die Fässer der edlen Essig-Sorte „Aceto Balsamico“. Die Herstellung ist aufwändig, die Lagerung beträgt mindestens 12 Jahre. Tipp: die Kellerei der „Villa San Donnino“ (www.villasandonnino.it) im Süden Modenas besichtigen!



Ein Muss für Automobil-Fans: die „Galleria Ferrari“ in Maranello (Eintritt: 13 €; Kinder 9 €; www.ferrari.com). Raritäten: der „166 Inter“ von 1949; der „250 California“ (1961), der „275 GTB/4“ (1967) und der „Dino 206 GT aus dem Jahr 1967 (von li. nach re.)



Im Panini-Museum in Modena (www.paninimotormuseum.it; Eintritt gratis nach Anmeldung) gibt's die weltgrößte Sammlung an 23 Maseratis zu sehen. Zudem sind 17 weitere Oldtimer, 100 Motorräder und 20 Traktoren ausgestellt



Höchstgeschwindigkeit: 90 km/h!
Mit dem Fiat 500 auf der Straße zum Panini-Anwesen, wo es das Oldtimer-Museum und die Bio-Käserei zu sehen gibt

FR 100 % Urlaub (Italien-Spezial)
2.9. 3sat • 14.00 Uhr S. 76

► Nächstes Heft: München