



Die Emilia-Romagna, der flache Vorhof der Toskana, wollte immer ein Stück der Berühmtheit der überlaufenen Nachbarregion erhaschen.

Aber bestimmt nicht auf diese Weise: Im Morgengrauen des 20. Mai bebte die Erde. Hunderte Erschütterungen folgten. Menschen wurden verletzt, einige fanden in den Trümmern gar den Tod. Papst Benedikt reiste in das Katastrophengebiet und betete für die Opfer. Die Bilder gingen um die Welt.

So hatte sich das Land im Rücken der quirligen Küstenstädte Ravenna und Rimini, die sattgrüne Ebene links und rechts der alten römischen Magistrale Via Emilia, den Schritt in die Popularität nicht vorgestellt.

Dabei gäbe es viele erfreulichere Themen. Die Emilia gilt als „der Bauch Italiens“; die Gegend, in der Spezialitäten wie Balsamico, Parmaschinken und Tortellini erfunden wurden. Kunstliebhaber zieht es in Städte mit unermesslichem kulturellem Reichtum. Bologna besitzt die älteste Universität Europas (gegründet 1016). Die Fassade der Kathedrale von Modena, von der Unesco als Weltkulturerbe anerkannt, fehlt in keinem Standardwerk zur Kunstgeschichte.

Und nicht zuletzt schwärmen Motor-Enthusiasten für „La Terra dei motori“, das Land der Motoren. Zwischen Reggio Emilia und Rimini sitzt eine einzigartige Ansammlung von Supersportwagen-Herstellern und Rennschmieden. Maserati, Ducati, Dallara, De Tomaso, Lamborghini und natürlich Ferrari – allein die Namen schmelzen am Gaumen wie ein Löffel Stracciatella-Eis.

Dazu kommt rund ein Dutzend der mondänsten automobilen Sammlungen. Kollektionen wie die von Rhigini oder Stanguellini treiben Oldtimer-Freunden Tränen der Rührung in die Augen.

Aber von vorne. Rund elf Wochen nach dem Unglück ist das Erdbeben nicht vergessen, seine Spuren sind jedoch weitgehend beseitigt. Die touristisch interessanten Gebäude sind repariert oder zumindest gesichert, sodass Urlauber, wie die Behörden betonen, mit keinerlei Einschränkungen rechnen müssen. Viele der neueren Gebäude waren ohnehin unversehrt geblieben.

### Ein Gebäude von atemberaubender Eleganz

So auch das „Museo Casa Enzo Ferrari“, das jüngste Monument im Land der Motoren, das erst im Frühjahr eröffnet worden war. Vielleicht liegt es ja an der unverletzlichen Schönheit des Bauwerks. Der tschechische Architekt Jan Kaplicky schuf ein Gebäude von atemberaubender Eleganz. Der Baukörper wird von einer Dachkonstruktion gekrönt, das an eine Ferrari-Motorhaube erinnert. Lackiert ist das Dach nicht im typischen Rot, sondern in Gelb. In Gelb ist das Wappen Modenas gehalten; im Ferrari-Emblem mit dem springenden Hengst taucht der Farbton ebenfalls auf.

Das Innere des 20-Millionen-Euro-Objekts – schlicht ein Traum in Weiß. Auf rund 5000 Quadratmetern genügt sich die Architektur selbst. Die paar historischen Renn- und Luxusautos, viele noch dazu nicht einmal aus dem Hause Ferrari,

## Im Land der Motoren

Italien Auto-Enthusiasten schwärmen für die Emilia-Romagna. Eine Reise im Wechselspiel von Be- und Entschleunigung

Von Tobias Schaumann

verlieren sich fast in der schwerelosen Tiefe des Raumes. Schräg gegenüber des durchgestylten MEF, so die Kurzbezeichnung, befindet sich das einstige Elternhaus des Firmengründers Enzo Ferrari. Einstig deshalb, weil der „Commendatore“ das terracottafarbene Anwesen schon in jungen Jahren verkaufte, um mit dem Geld Rennen fahren zu können. Heute stellen regionale Winzer vor der Haustüre verschiedene Ausprägungen des Lambrusco vor, der auch nicht mehr das ist, was er mal war – und das ist hier durchaus als Kompliment zu verstehen.

Wer Blech gewordene Emotionen spüren will, fährt – knapp 20 Kilometer entfernt – nach Maranello. Am heutigen Ferrari-Standort befindet sich ebenfalls ein Museum.

Sein Schwerpunkt liegt aber nicht auf der Architektur, sondern auf der schillernden Rennsport-Vergangenheit und -gegenwart der Marke Ferrari. Und das verspricht Gänsehaut zumindest für die, die diesen legendären Sport so lieben. 30 bis 35 Modelle zeigt die Ausstellung, meist Exponate aus Privatbesitz.

Dazu erfährt man Erstaunliches aus dem Leben des schrulligen Firmengründers, der offenbar cool genug war, selbst im Büro die schwarze Sonnenbrille nicht abzulegen. Seine Verhandlungspartner sollten dem Commendatore nicht in die Augen sehen können.

Ferruccio Lamborghini (1916 bis 1993), ein anderer ganz großer Sohn des Landes der Motoren, war aus ähnlichem Holz geschnitzt. Der ge-

lernte Landmaschinen-Mechaniker zeigte sich unzufrieden mit seinem Ferrari, wurde von Enzo abgekanzelt – und baute kurzerhand einen eigenen Sportwagen.

Lamborghini, heute in den Händen von Audi und entsprechend der heiligen Werkhallen für Besucher. In Sant Agata Bolognese können sie verfolgen, wie zum Beispiel das 700-PS-Geschoß „Aventador“ vom Band läuft – in Scheich-Gold oder Paris-Hilton-Pink. Testpilot Marco nimmt Auserwählte sogar mit auf eine Ausfahrt durch die umliegenden Felder. Dem Laien bereitet der brachiale Aventador fast körperliche Schmerzen. Wie schnell waren wir? „Wir halten uns an die Höchstgeschwindigkeit“, sagt Marco mit einem Gesichtsausdruck, wie ihn nur ein Italiener beherrscht.

### Der wahre Balsamico wird tröpfchenweise konsumiert

Wem nach Geschwindigkeits-Exzessen der Sinn nach Slow Food steht, der wird im Land der Motoren ebenfalls fündig. In der „Acetaia Pedroni“ zum Beispiel gelten ganz andere Rundenzeiten. Bis der traditionelle Balsamico-Essig zum Verkauf steht, können schon einmal 37 Jahre vergehen. Zwölf, besser 25 Jahre, muss der wahre Balsamico in offenen Holzfässern lagern, bevor er tröpfchenweise konsumiert wird.

In Reihen aus mehreren Fässern, die jeweils unterschiedliche Altersstufen markieren, wartet das edle Fluid, bis es reif ist. Immer wenn im Hause Pedroni ein Sohn geboren wird, wird eine solche Reihe angelegt. Viele Jahre später trägt der fer-

tige Essig dann den Namen des Kindes. „Giuseppe“ schmeckt süßlich-harzig und für unbedarfte Gaumen unglaublich aromatisch. Er wird im angeschlossenen Restaurant zu Mamas Pasta und zu hausgemachtem Vanilleeis serviert. In einen Holzspind am Eingang müssen Gäste ihre Handys einsperren – „für unser aller Ruhe“. Ruhe und Geduld sei das Wesentliche bei der Essigerstellung, doziert Firmenchef Italo Pedroni. Nur der echte „Aceto Balsamico Tradizionale“ darf in die ebenfalls markenrechtlich geschützten Fläschchen abgefüllt werden. Entworfen wurde das eigenwillige Flakon – wie könnte es anders sein – von einem Automobil-Designer.

Die Emilia-Romagna wird ihren Benzingeruch eben nicht los, auch nicht in dem mittelalterlichen Bergdorf Brisighella 65 Kilometer südwestlich von Bologna. „Wir sind das Land der Motoren und der Geschmäcker“, sagt Brisighellas Bürgermeister Davide Missiroli. „Das ist unser Schicksal.“

Einmal im Jahr steht das Örtchen kopf, nämlich dann, wenn die „Trofeo Lorenzo Bandini“ verliehen wird. Mit der Auszeichnung werden junge Formel-1-Fahrer geehrt. Zu den letzten Preisträgern gehören Sebastian Vettel und Nico Rosberg. Die Formel-eins-Stars fliegen in Brisighella ein – und verwandeln die 4000-Seelen-Gemeinde in ein Motorsport-Mekka von Weltruhm. Ist der Rummel vorbei, fällt Brisighella wieder in einen sympathischen Schönheitsschlaf. Vielleicht ist es gerade dieses Wechselspiel von Be- und -Entschleunigung, das den Reiz der Emilia Romagna ausmacht.



Die Ruhe vor dem Sturm: Einmal im Jahr ist Brisighella das Mekka der Motorsport-Fans. Dann sind regelmäßig Formel-1-Stars zu Gast.

### Kurz informiert

- **Anreise** Von unserer Region aus am besten mit dem Auto über die Brennerautobahn, Fahrtdauer bis Modena etwa sechs Stunden. Vor Ort bieten sich zur Besichtigung der größeren Städte an der Via Emilia auch schnelle Bahnverbindungen an.
- **Beste Reisezeit** Ideal sind die Monate Mai/Juni und September/Oktober. Zu dieser Zeit sind die Temperaturen erträglich.
- **Unterkunft** Das Preisniveau für Hotels und Pensionen ist, gerade im Vergleich zur benachbarten Toskana, noch recht günstig. Ein Doppelzimmer im Mittelklassehotel gibt es bereits ab 70 Euro. Tipps: 1. Das Vier-Sterne-Hotel Canalgrande im Herzen Modenas, eine Art Stadtpalast mit schönem Innenhof. DZ mit ÜF rund 110 Euro. 2. Der Landsitz „Relais Varnello“. Schön gelegene Villa in den Hügeln von Brisighella. DZ ab 120 Euro.
- **Gastronomie** Zahlreiche Cafés, Restaurants und Feinkostgeschäfte

mit den regionalen Spezialitäten Parmigiano-Reggiano, Parmaschinken, Pasta, Balsamico-Essig, sowie deftigen Fleisch- und Wurstgerichten. Auf Sternenniveau isst man im mehrfach ausgezeichneten Ristorante L'Erba del Rei in Modena.

- **Informationen** Im Internet unter [www.visitemiliaromagna.de](http://www.visitemiliaromagna.de) (Region insgesamt) oder [www.motorvalley.it](http://www.motorvalley.it) (Themenseite zum „Land der Motoren“, englischsprachig). (scht)



Außen im Design einer Motorhaube (Bild oben), innen ein Traum in Weiß: Das „Museo Casa Enzo Ferrari“ in Modena. Fotos: Schaumann (2), MEF