

# Im Friaul haben die Dinge Zeit zum Reifen

**Das oberitalienische Friaul ist ein herrliches Gebiet für Ferien im Spätsommer und Herbst. Die Luft ist rein, und das Erdbeben von 1976 ist endgültig Geschichte.**

Von Godi Katzgrau

Ippolito Nievo, einer der grossen italienischen Schriftsteller des 19. Jahrhunderts, beschrieb das Friaul als ein kleines Kompendium des ganzen Universums, das Alpen und Moraste, Granit und Lagunengewässer umschliesse und so geblieben sei, wie es die Natur geschaffen und der Hunnenkönig Attila hinterlassen habe. Nievo beschrieb damit etwas zu sarkastisch das traurige Los des ehemaligen venezianischen Grenz- und Bauernlandes, das seit der Völkerwanderung zum Schlachtfeld der grossen europäischen Kriege geworden und dadurch immer wieder verarmt war. Die Armut dauerte in unserem Jahrhundert an und zwang bis in die 60er Jahre rund zwei Millionen Menschen zur Auswanderung.

## Verheilte Narben

Heute aber ist die Region Friaul/Julisch Venetien, deren breiter Gebirgsbogen sich entlang der österreichischen und slowenischen Grenze bis zur Provinzkapitale Triest krümmt und den östlichen Ausläufer der Poebene wie eine Arena umschliesst, einer der wohlhabendsten Landesteile Italiens. Viele der Auswanderer sind zurückgekehrt.

Zum Beispiel Mirella und Silvano Merlino. Ihr halbes Leben haben die Merlinos in der Schweiz gearbeitet. Nach der Pensionierung sind sie heimgekehrt. In einer lauen Spätsommernacht sitzen wir auf ihrer neuen, grossen Terrasse. Mirella und Silvano haben viel zu erzählen, von ihrer kargen Jugend, von Abschieden, vom arbeitsreichen Leben in Basel - und immer wieder vom Erdbeben. Das schwere Erbeben von 1976 forderte in der kleinen, teilautonomen Provinz mit rund 1,2 Millionen Einwohnern 1000 Todesopfer und machte 90 000 Menschen obdachlos. Doch die Katastrophe bewirkte, dass die Friauler sich aus ihrem Aschenbrödel-dasein befreien konnten. Mit den rund 11 Milliarden Franken von Rom, die plötzlich flossen, bauten die Friauler nicht nur ihre Städte, Dörfer und Betriebe wieder auf, sondern modernisierten sie grundlegend.

## Zur Hälfte neues San Daniele

San Daniele, ein Ort von 7800 Seelen, gehört zu den 45 Gemeinden zwischen Hügelzone und Voralpen, die das Erdbeben damals in Trümmer legte. Das Städtchen, das zu 50 Prozent zerstört war, ist vollständig wiederaufgebaut worden, und



BILDER J. M. CHARLES/SYGMA

**Die Luft ist rein** in San Daniele, und sie ist es, die letztlich aus den Beinen vieler Schweine eine berühmte Delikatesse macht.

der historischen Bausubstanz sieht man keinen Schaden mehr an.

Den ersten Wohlstand sowie einige politische Freiheiten brachten San Daniele die Römer. Auf den Einfluss der Lagunenmetropole Venedig im 18. Jahrhundert weisen heute noch die zierlichen byzantinischen Bögen an Türen und Fenstern hin.

Nur den Markuslöwen, das Emblem der ehemaligen Herrschaft Venedigs, suchte man vergeblich. Aus der Blütezeit San Danielles, vom Spätmittelalter bis zur Renaissance, stammen die wuchtige Loggia, die Stadtpaläste und die Bürgerhäuser mit ihren vorkragenden Dächern und bernsteinfarbenen Marmorlauben. In den Ordenskirchen findet man farbenfrohe Fresken aus der Renaissance. Und San Daniele kann sich auch der ersten öffentlichen Bibliothek Italiens rühmen.

Der humanistische Gelehrte Guarnerio d'Artegna, der sein ganzes Vermögen für Tausende von Handschriften ausgegeben hatte, vererbte sie im 15. Jahrhundert der Stadt.

Ausschlaggebend für die Qualität des weichen Trockenschinkens ist das besondere Mikroklima, das die konstanten warmen Winde von der Adria und die kühlen Lüfte vom nahen karnischen Gebirge nur an diesem kleinen Fleck zustande bringen. Die San Danielese hüten ihre Luft wie ihren Augapfel und messen ihre Qualität rund um die Uhr. Mehrmals betont Paolo Menis, dass sich andere Betriebe, wenn sie Emissionen ausspiessen, mehr als fünf Kilometer von den Schinkenfabriken entfernt halten müssen.

Aus Qualitäts- und Marketinggründen

beschränken die 26 Firmen, die sich zu einem Verband zusammengeschlossen haben, ihre Produktion auf jährlich 1,8 Millionen Markenschinken. Repräsentativ ist die Fabrik des Unternehmens Bren Dolan, das besucht werden kann. Neun Mitarbeiter bewältigen jährlich 100 000

Schweinekeulen. Auch wenn Gewichts- und die Fleischkontrolle, Einsalzen und Pressen am Fliessband ablaufen, bestimmen in diesem blitzsauberen Betrieb letztlich die natürlichen Prozesse die Qualität. Die Reifungsphase von 15 Monaten an der Luft von San Daniele entscheidet, ob Legionen von mandolinenförmigen Delikatesskeulen, die in den riesigen Ruhehallen hängen, die strenge Qualitätsprüfung bestehen und den Markenstempel bekommen.

## Schinken als Landessymbol

Zu den wenigen noch bestehenden Kleinbetrieben gehört das Familienunternehmen von Dante Bagatto. Er lässt seine 5000 Schinken sogar 18 Monate reifen, bevor er sie ausliefert. In den engen Reifekammern raubt einem der würzige Geruch fast den Atem. Als Zusatzstoffe werden nur Meersalz und etwas Schmalz verwendet. «Das Salz bringt die Wahrheit hervor», sagt Bagatto. Nach dem Salzen erkennt der Experte, ob das Tier gut gehalten wurde. Wann ein Schinken reif ist, sieht Bagatto von Auge. Für die Endkontrolle braucht er jedoch seine Nase. Blitzschnell sticht er mit einem spitzen Pferdeknochen

in die Keule und prüft den Geruch, der am Knochen hängengeblieben ist.

Für die Bewohner des Friauls repräsentiert der Schinken aus San Daniele ebenso sehr ihre bäuerliche Tradition wie auch den Fortschritt und den Erfolg auf anspruchsvollen Märkten. In ihm sehen sie ihre Lebenshaltung verkörpert, aus wenigem das Beste zu machen, natürliche Vorgänge geschickt zu nutzen, den Dienst zum Reifen zu lassen.

Ob Schinken, Wirtschaftserfolg oder Wiederaufbau - die Friauler sind stolz auf ihre Provinz. Wenn sie unter sich sind, sprechen sie manchmal Furlan, eine Sprache, die ähnlich klingt wie Romantsch. Gern offerieren sie dem Besucher ihren Prosciutto mit einer Flasche friaulischem Tokaier. Auch bei anderen Mahlzeiten sparen sie nicht, entkernen ihre Cabernetts und schieben dem Gast phantasievoll variierte Polenta-Schnitten, Salsiccia-Würste, Montasiokäse oder ihren «Strudel» zu.

Wenn man ins Friaul reist, sollte man vor allem Zeit mitbringen. Wer eilig wirkt, dem wird vielleicht, wie dem Schreibenden, ein Friauler etwas zu bedenken geben: «Dass Sie keine Zeit haben, das scheint Ihnen nur so.»

## Sauberes Friaul

Wie die ganze Region setzt San Daniele auch auf sein grünes Umland: «Wir haben heute ein grundlegend neu aufgebautes und sauberes Friaul. Wir wollen unsere reiche Landschaft schützen und besser präsentieren», skizziert Stadtpräsident Paolo Menis das Ökokonzept seiner Gemeinde.

Das Städtchen sitzt auf einem Moränenhügel, mitten in den Colli Centrali mit ihren Kastellen und Akazienwäldern. Die Parkgebiete mit ihren kleinen Seen, den Armen des Flusses Tagliamento und den Pappelwäldchen scheinen nur auf Wanderer und Wassersportler zu warten. Auch Fischer und Golfer kommen hier zum Zug. Für Auto-, aber auch für Velofahrer haben San Daniele und seine Nachbargemeinden etliche Rundfahrten ausgeschildert. Sie führen vorbei an ländlichen Kirchen mit wundervollen Fresken und Altären, durch Bauerndörfer mit langen Steinhäusern und hinauf zu Schlössern, von deren weissen Kiesplätzen Panoramastrassen pfeilgerade in die Ebene hinab führen und sich als Fluchtlinien unter dem weiten Himmel verlieren.

## TIPS & INFOS

**Anreise:** Auto von Vorteil; Bahnreise Zürich-Udine via Milano möglich (9-13 Std.).

**Unterkunft:** Hotels in San Daniele, Osoppo und Venzone; auch Agriturismo.

**Schinkenfabrik-Besichtigung:** Auskunft gibt das Consorzio del Prosciutto in San Daniele (Tel. 0039 432/95 75 15). In den Fabriken kann man Schinken zu günstigen Preisen kaufen.

**Aktivitäten:** Velo fahren (besser eigenes Velo mitnehmen); Wandern (Bergschuhe empfohlen); Golf (CH-Clubmitglied wird verlangt).

**Auskunft:** ■ Italienisches Verkehrsbüro E.N.I.T. in Zürich, Tel. (01) 211 36 33.  
■ Ufficio Turistico in San Daniele, Tel./Fax (0039 432/94 07 65).

## Der feine Geruch des Erfolges

Das Wahrzeichen San Danielos ist schon seit der Römerzeit sein in ganz Italien beliebter «prosciutto crudo». Heute zeigt die gebärmögliche Wandlung



REKLAME VA028

VOM PORTUGAL SPEZIALISTEN

**ALGARVE**  
**1 WOCHE FR. 885.-**  
im Erstklasshotel Ria Park\*\*\*\*

Abflüge: 11, 14, 17, 18, 21, 24, 28. Okt.  
Flug mit CROSSAIR resp. PORTUGALIA  
Zürich-Faro-Zürich, 7 Übernachtungen im  
Doppelzimmer mit Frühstückbuffet im  
neu eröffneten Hotel Ria Park, Taxitransfers,  
Reisedokumentation und SBB-Billet.  
Exkl. Flughafentaxen und evtl. Auftrags-  
pauschalen. Abflüge jeden Samstag ab  
November. Preise auf Anfrage.

**crossair** REISEGARANTIE  
Tel. 01 295 55 66 • Fax 01 295 55 57  
oder in jedem guten Reisebüro