



Himmlicher Hort für Festlandflüchtlinge: die Insel Monte Isola im Iseosee

LOMBARDEI

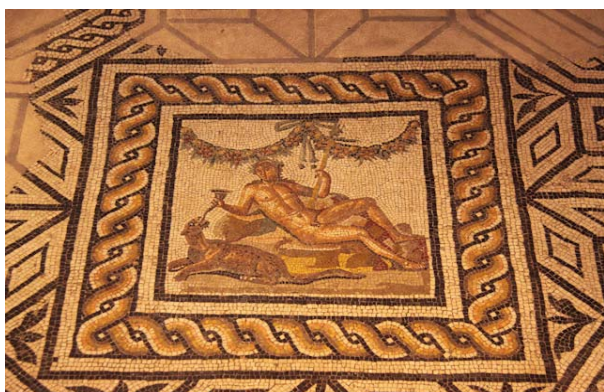
Göttertrank und Heldenzank im Land der Sonne

Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba

In der Stadt und Provinz Brescia schützt die UNESCO das Vermächtnis von italienischen Ordensschwwestern und keltischen Stammesbrüdern. Und die Einheimischen sorgen dafür, dass hungrige Besucher Spaghetti stehlen und Weinliebhaber vor Glück überschäumen.



Jubelstimmung im Santa-Guilia-Stadtmuseum, Brescia



Wie Gott ihn schuf liegt er auf weichen Kissen, der griechische Gott des Weines und der Fruchtbarkeit. Mit einem Trichter flößt Dionysos einem Raubtier Rebensaft ein. Die Frauen liebten den athletischen Zeus-Sohn, lobten ihn als Vater des Jubels, huldigten ihm als Anstifter zu nächtlichen Ausschweifungen. Den Umschwärmten präsentiert das Museo di Santa Guilia auf einem Mosaik, inmitten der Überreste des Wohnhauses des Dionysos.

Reichtum und Sinn für Schönheit offenbaren alle erhaltenen Mosaik aus der Römerzeit. Sie zeigen Sterne, Blumen, verschlungene Linien, Rautenmuster und dreidimensionale Formen, in Gelb, Rot, Grün, Schwarz-Weiß etc. – eine ideale Inspiration für Menschen, die nach dem Hauskauf noch auf der Suche nach einem geschmackvollen Bodenbelag sind.

Archäologen fanden diese Zeugnisse auf dem Areal, auf dem sich ab dem Mittelalter das Benediktiner-Frauenkloster San Salvatore und Santa Guilia befand. Das Stift gründeten Desiderius, Herzog von Brescia und späterer Langobarden-König, und seine Frau Ansa im Jahre 753. Seit 1999 hat das Museum der Stadt Brescia seinen Sitz in dem ehemaligen restaurierten Klosterkomplex.

Auf einer Ausstellungsfläche von 14.000 Quadratmetern führt es dem Besucher die mehr als dreitausendjährige Geschichte Brescias vor Augen und präsentiert mehr als 12.000 Exponate.



Den Prunk bezeugen unter anderem die langobardische San-Salvatore-Kirche, das romanische Oratorium von Santa Maria in Solario mit dem Kreuz des Desiderius, die Santa-Guilla-Kirche und der Nonnenchor mit Fresken von Floriano Ferramola (unten) und Paolo da Caylina dem Jüngeren.

*Museo di Santa Giulia, Via dei Musei, 81/B, 25121 Brescia,
www.bresciamusei.it (auch in deutscher Sprache)*



2011 nahm die UNESCO das Kloster Santa Giulia und das archäologische Areal des Kapitolum (unten) innerhalb der Stätte „Die Langobarden in Italien. Die Orte der Macht (568-774 n. Chr.) in das Verzeichnis des Weltkulturerbes auf.



Eroberung erwünscht: Es gehört zum Brauch, dass Brescianer und Besucher mindestens einmal zum Castello auf dem Cidneo-Hügel hinaufsteigen. Unterhalb der Burg liegt der weltgrößte innerstädtische Weinberg.



Dominantes Dom-Doppel an der Piazza Paolo VI: der neue Dom (links) und daneben der alte Dom, der auch Rotonda genannt wird. Sein kreisförmiger Grundriss ist dem Rundbau der Grabeskirche in Jerusalem nachempfunden.

Kanzelreden im Ristorante Al Frate, Brescia

„Ohne Pasta mit Tomatensauce kann ich nicht existieren“, bekennt Massimo Ghidelli. Er weiß, wer die Schuld daran trägt: sein Großvater: „Oft holte er mich einfach aus dem Kindergarten heraus und nahm mich mit in seine Küche.“ Der Opa entführte den Jungen in ein Spaghetti-Schlaraffenland, verführte ihn zum Schlemmen. „Diese Stunden werde ich nie vergessen“, schwärmt Massimo noch heute. Das frühkindliche Schwänzen hat sich für ihn schließlich auch gelohnt. Der Direktor von Bresciatourism avancierte zum anerkannten Spaghetti-Experten.

Nach Dienstschluss zieht es ihn immer mal wieder zu Jean Baptiste Zane, den Italiener mit französischem Namen und Berliner Schnauze. Der Besitzer des Restaurants Al Frate hat einige Jahre lang die dem Süden so fernen Menschen in der Bundeshauptstadt verwöhnt.

An diesem lauen Sommerabend taucht Massimo (Foto) mit deutschen Gästen auf. Jean Baptiste preist in deutscher Sprache zwei Spezialitäten von Brescia an: die an Ravioli erinnernden Casoncelli mit Fleischfüllung, Butter und Salbei und die Gnocchi ähnelnden Malfatti mit Ricotta, Spinat und Butter. Da schreitet Massimo Ghidelli ein, besteht darauf, dass der Meister auch Spaghetti piccanti – will heißen mit extrascharfer Tomatensauce – serviert.



Die Folge: Die Deutschen loben Casoncelli und Malfatti – schielen aber ständig höchst unanständig auf Massimos Spaghettihaufen. Beobachten ihn, wie er die langen Dinger auf seine Gabel dreht, im Mund verschwinden lässt und genießerisch die Augen schließt. Massimo erträgt die neidvollen Blicke nicht länger. Er reicht seinen Teller von einem zum anderen. Der Berg verschwindet binnen weniger Minuten. „Je einfacher ein Essen ist, umso schwieriger ist es oft, es gut zu machen“, erklärt Massimo, klopf dem Boss anerkennend auf die Schulter und ordert eine weitere Portion.

„Das Land Italien an sich gibt es eigentlich nicht“, behauptet Massimo anschließend und blickt in die erstaunten Gesichter seiner Zuhörer. Dann holt der Kochdozent weiter aus: „Es gibt keine einheitliche italienische Küche, Architektur, Sprache oder Region.“ Den „tausend örtlichen Esskulturen“ huldigt der Brescianer in seinem Kochbuch „Sapori del Garda“. Darin empfiehlt er beispielsweise Spaghetti mit Flussgarnelen und Spaghettoni mit Schleienfilet.

Hehre Ziele verfolgt der Autor mit seiner Bibel des guten Geschmacks: „Die Leser sollen, von der würdigen Kanzel hinter dem Küchenherd aus, zu Botschaftern dieser vielseitigen Gegend werden.“

*„Sapori del Garda“ von Massimo Ghidelli (auch in deutscher Sprache erhältlich – unter dem Titel „Rezepte des Gardasee“ – beispielsweise im Applestore zum Download)
Ristorante Al Frate, Via dei Musei, 25, 25121 Brescia, www.alfrate.com (ausschließlich in italienischer Sprache)*

Geerbte Traditionsliebe im Weinbaubetrieb Il Mosnel, Franciacorta



Prickelnd findet Lucia Barzanò, was schon ihre Vorfahren produzierten. Doch das war nicht immer so: „Bis ich 20 Jahre alt war, trank ich überhaupt keinen Wein.“ Heute schenkt sie ihn mit Wonne den Gästen ein, prostet ihnen zu – und lässt das schäumende Nass die Kehle hinunterlaufen. Gemeinsam leitet sie mit ihrem Bruder Guilio das Unternehmen Il Mosnel. Der Name erinnert an die Kelten, die damit ein steiniges Gelände bezeichneten.

Il Mosnel ist seit Jahrhunderten der Sitz der Azienda agricola. Den landwirtschaftlichen Betrieb übernahm die Familie Barboglio 1836. Seit 1968 konzentrierte sie sich auf den Weinbau, den Erfolg begründete Emanuela Barboglio. Seit ihrem Tod 2007 führen ihre Kinder Lucia und Guilio die Firma. Ihrer Mutter widmeten die beiden den Franciacorta DOCG Extra Brut Millesimato „EBB“ – einen opulenten Tropfen mit würzigem und lang anhaltendem Geschmack.

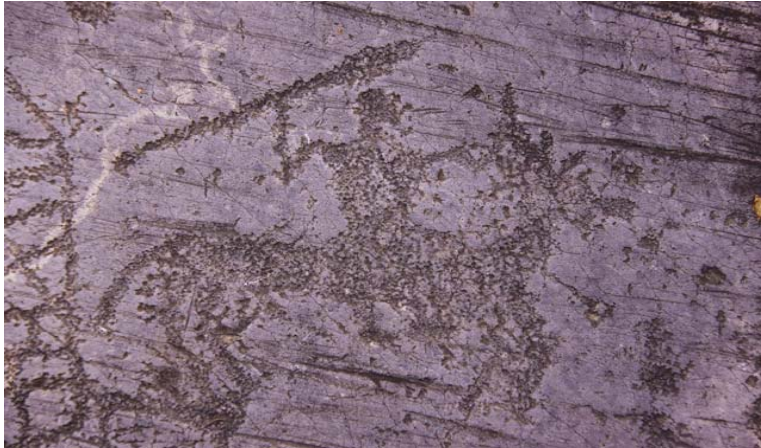
Die Barzanòs heuern während der Erntezeit siebzig Leute an. Sie lesen die Trauben Chardonnay, Pinot Bianco und Pino Nero per Hand. Das Gut mit seiner 40 Hektar großen Weinbaufläche befindet sich in der Region Franciacorta in der Provinz Brescia. Franciacorta bezeichnet das 3000 Hektar messende Anbaugebiet, das Produktionsverfahren und den international geschätzten Rebensaft. Für die Qualität bürgt ein Konsortium. Der Franciacorta war der erste italienische Wein, der ausschließlich mit dem Verfahren der Flaschengärung hergestellt wurde und 1995 die Auszeichnung Denominazione di Origine Controllata e Garantita erhielt.



Rebensaft-Reichtum: Den Franciacorta exportiert das Unternehmen unter anderem nach Deutschland, Spanien und England.

Il Mosnel Franciacorta, Via Barboglio, 14, 25040 Camignone di Passirano, Dinner-Reservierung möglich, Kochkurse auch in deutscher Sprache, www.ilmosnel.com (auch in englischer Sprache).

Heroische Felskunst im Nationalpark, Val Camonica



„Angriff!“ Ein Krieger reitet geschwind auf seinem Pferd. Im Visier hat er womöglich seinen Widersacher. Denn der kühne Held, bewaffnet mit einem Speer, holt zum Wurf aus. Er ist auf Krawall gebürstet, will wohl Streit – vielleicht treiben ihn dazu Niedertracht und Neid?

Zeugen dieses Verfolgungsspektakels gibt es heute noch. Sie durchstreifen den Parco Nazionale delle Incisioni Rupestri im Val Camonica. Vor 8000 Jahren hämmerten und ritzen die Camuner Striche und Formen in das glatte Gestein ein. Kampf-, Jagd- und Alltagsszenen des keltisch-alpinischen Stammes zeigen die 1909 entdeckten Zeichnungen in einem der größten Täler Italiens.



1979 stellte die UNESCO die Felskunst im Nationalpark als Welterbe der Menschheit unter ihren Schutz – als erste Stätte in Italien.

*Parco Nazionale delle Incisioni Rupestri,
Località Naquane, 25044 Capo di Ponte*



Viva la famiglia: Daniela Zanaglio und ihrer Tochter Desi gehört dieses Gut hoch über dem Iseosee. Sie bewirten die Gäste ihres Restaurants El Dos del Bec unter anderem mit Risotto mit rotem Wein aus dem Val Camonica und Kastanienkuchen. In ihrem Kastanienwald werden sie demnächst vier Bungalows für Übernachtungsgäste errichten. Den Weckdienst übernehmen dann meckernde Ziegen und blökende Schafe.

Agriturismo El Dos del Bec, Via Canale, Località Bosco del Becco, Toline, 25055 Pisogne, www.eldosdelbec.com



Christus-Verehrung in der Via Crucis, Val Camonica

Fein hat Beniamino Simoni Jesus' Gesichtszüge herausgearbeitet – dumm und brutal erscheinen hingegen die Fratzen der grobschlächtigen Gegner. Der Holzbildhauer aus Brescia fertigte ab 1752 in Cervino die meisten der 198 Statuen aus Holz und Stuck.



Im Gang in der Pfarrkirche San Martino in Cerveno veranschaulichen die lebensgroßen Figuren den Leidensweg des Nazareners.

Der Kreuzweg mit seinen 14 Kapellen steht auf der Bewerberliste der UNESCO für immaterielles Kulturerbe.

Pfarrkirche San Martino, 25040 Cerveno,

SERVICE-ADRESSEN

Bresciatourism

www.bresciatourism.it (auch in deutscher Sprache)

Comune di Brescia – Assessorato al Turismo

www.comune.brescia.it (ausschließlich in italienischer Sprache)

Agenzia Territoriale Lago d' Iseo Franciacorta

www.agtiseofranciacorta.it (auch in englischer Sprache)

Strada del Vino Franciacorta

www.stradadelfranciacorta.it (auch in deutscher Sprache)

In der Region können die Besucher die 80 Kilometer lange Franciacorta-Weinstraße mit ihren Hotels, Restaurants, Weinbars etc. entdecken



Einziges Fünf-Sterne-Hotel in Brescia:

Hotel Vittoria

Via X Giornate, 20

25121 Brescia

www.hotelvittoria.com (auch in englischer Sprache)

Direkt am Iseosee gelegen:

Hotel Capovilla

Via Papa Paolo VI, 7

25055 Pisogne

www.hotelcapovilla.it (auch in englischer Sprache)



*Autofreie Sonn(en)tage: Privatautos dürfen auf dem Eiland Monte Isola nicht verkehren. Die größte Binneninsel Europas steuert man am besten mit dem eigenen Boot an.
Bademöglichkeiten beispielsweise: Lido Sassabanek und Lido Belvedere (Iseo)/ Parco Pubblico (Monte Isola)*