

Unterwegs

Wie macht sich der Citroën
Holidays im Familienurlaub?
Eine Frankreichreise > Seite 53



FOTO: NANDO LARDI/IMAGIMAGER/GETTY IMAGES

Italien in Grün

Das Meer ist weit weg in Umbrien, alles andere gibt's im Überfluss: Renaissance-Kultur, Wein und Oliven, kuriose Geschichten – und einige der schönsten Städtchen des Landes.

Von Irene Helmes

S o nah sich die beiden sind: Umbrien ist nicht die Toskana – und wahrscheinlich ist das ein Glück. Vom Norden aus gesehen weiter weg, insgesamt weniger durchgedudelt, sodass es Einheimischen wie Gästen seltener zu voll wird. Als einzige Region Italiens grenzt Umbrien weder ans Mittelmeer noch an einen Nachbarstaat. Also was macht sie aus? „Sehr grün, berühmt für das Umbria Jazz Festival, wichtig wegen der schönen, gepflegten Städtchen, links, ein bisschen *radical chic*“, so hatte mir eine neapolitanische Freundin das Image der Region in Italien beschrieben. Ich will selbst mal schauen, was man hier erleben kann – konkret in der Gegend nahe Perugia: in der Natur sein, Spezialitäten probieren, mir von Einheimischen zeigen lassen, was ihnen hier wichtig ist – und natürlich die berühmten Städtchen sehen.

Panicale zum Beispiel, ein Ort wie aus dem Bilderbuch, erhaben gelegen mit Blick auf den Lago Trasimeno. Steinfassaden in Erdtönen, fast kein Verkehr innerhalb der historischen Schutzmauern, unzerstört geblieben über die Jahrhunderte. An den Häusern hängen Blumenampeln, auf der Piazza sitzen ein paar Leute bei Wein und Torta al testo, der herzhaften Spezialität, die ein bisschen an ein riesiges belegtes Brot erinnert. Im Souvenirlädchen gibt es Kuschelwildschweine. In der Altstadt leben heute etwa 300 Menschen, im Ort insgesamt 5000. Winzig und doch irgendwie urban fühlt sich Panicale an, was auch an liebenswerten Eigenheiten liegt wie der, dass sich im 17. Jahrhundert einige junge Bürger zur Hebung der Laune ein eigenes Theater gönnten. Mit allem Drum und Dran, Logen, tiefrotem Bühnenvorhang bei nur 130 Plätzen, was es zu einem der kleinsten Theater Italiens macht. Bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs blieb der Zugang den beteiligten Familien vorbehalten. 1958 wurde an Karneval dann so wild gefeiert, dass danach geschlossen blieb, was übrig war. Inzwischen ist das Theater restauriert und empfängt wieder Ensembles auf Tournee. Kulturraffine Gäste finden in Panicale auch sonst einiges zum Anschauen, die Pestkirche San Sebastiano mit ihren eskapistischen Fresken von Perugia etwa. Das Tülmuseum zur Tradition der weißen Spitze. Und dann wartet der Lago Trasimeno unten in der Ebene – nichts wie hin.

Massimo Cialini steht mit baumstammhafter Ruhe auf seinem Boot und schaltet den Motor aus. Das spiegelglatte Wasser gluckst, vom Ufer dringen vereinzelt Menschengeräusche herüber. „Und im Winter hörst du einfach ... nichts“, sagt Cialini, lächelt ein winziges Lächeln und bereitet die Weiterfahrt vor. Normalerweise tuckert er allein oder mit anderen Fischern seiner Kooperative auf den Lago Trasimeno, seit 13 Jahren, frühmorgens, zu jeder Jahreszeit. In den warmen Monaten gibt es zudem den Pescaturismo. Gäste können dann Touren mit den Fischern buchen, wenn sie nicht selbst segeln, paddeln oder eines der wenigen Ausflugsschiffe nehmen wollen.



Hinterland für Genießer: Orte wie Trevi liegen in idyllischer Natur. Auch Kunsthandwerk spielt in der Region eine große Rolle, hier die Weberei Giuditta Brozzetti in Perugia.

Für mich hat Cialini einen alten Plastikstuhl in sein Boot platziert und uns beide auf die Mitte des Sees hinausgeschippert. Der Trasimeno ist der viertgrößte See Italiens und doch mit diesen anderen nicht zu vergleichen. Steht der Gardasee, bergig, spektakulär, für Tourismus in allen Varianten, gibt es hier am recht flachen Ufer ein paar Campingplätze, inzwischen auch aus der Glamping-Kategorie. Ferienwohnungen, Sommerhäuser und ein paar Hotels sind locker im Hinterland verstreut. Keine Wasserspaßparks, keine Partyszene, dafür viel Naturschutz, drei Inseln (auf einer lebt eine Handvoll Menschen), eine jahrtausendealte Fischereikultur. Sie fangen hier vor allem Königsbarsche, Schwarzbarsche, Hechte, erzählt Cialini. Höchstens sechs Meter tief ist der See. Und wenn das Wasser trüb wirke, liege das auch daran, dass die Karpfen beim Pressen den Grund aufwühlen. Wie sehr er an seinem See hängt, packt Cialini in keine großen Sprüche, es schwingt in jedem seiner wenigen Worte mit. Und wer gern Fisch isst, lässt sich vor

oder nach einem solchen Ausflug in Sant'Arcangelo eine Kostprobe vom Fang des Tages servieren, direkt am Ufer im Lokal der Kooperative. Auf Bruschetta, mit Pasta, gebraten, frischer geht es nicht.

Auch Raffaele Battistelli liebt die Natur seiner Heimat, aber mit ihm wird es rasant, zumindest ein bisschen. Als er am nächsten Morgen am Rand von Trevi mit den E-Mountainbikes wartet, muss er erst einmal grinsen, als er meinen Aufzug sieht – und klebt die weite Cordhose dann höflich am Knöchel mit Klebeband ab. Immerhin, Sneakers. Ich bin mit Battistelli verabredet, um die Radwege bei Trevi kennenzulernen. Die Klientel des Guides ist meist eher sportlicher eingestellt, sie findet hier anspruchsvolle Strecken. „Egal!“, ruft er fröhlich, „hier gibt es für jeden was. Sag einfach, ob du dich auf der Strecke wohlfühlst, notfalls kehren wir um und nehmen einen anderen Weg.“ Wohlfühlen, nur kein Stress, auch hier ist die umbrische Gelassenheit wieder spürbar, und tatsächlich entpuppt sich die Tour als entspannter

Spaß auf meist menschenleeren Wegen und mit ein paar sehenswerten Stopps. Die Fascia Olivata zwischen Assisi und Spoleto hat Kandidatenstatus zum Unesco-Welterbe und bietet Wander- und Radwege durch eine uralte Kulturlandschaft. Auch auf dem kurzen Abschnitt bei Trevi bekommt man ein Gefühl für deren Reichtum. Zu den offiziellen Höhepunkten gehört der Olivenbaum von Sant'Emiliano. Ein wohl sage und schreibe 1800 Jahre altes, knorriges, quieklebendes Wesen, das sich an einem sanft abfallenden Hang in den Himmel reckt zwischen vielen jüngeren Geschwistern. Wie bestellt bricht an diesem wolkigen Vormittag hier die Sonne durch.

Überall gibt es zudem kleine Betriebe, manche, wie das Frantoio Gaudenzi, noch gar nicht so lange. Sein Opa Vittorio gründete die Ölmühle 1950, erzählt Andrea Gaudenzi bei einer Führung. Sie ist seitdem von 200 Bäumen auf 50 000 in der Gegend von Trevi und am Lago Trasimeno gewachsen. Durch den Klimawandel verschiebe sich das Ernten im Herbst immer weiter nach vorn. Die autochtonen Sorten würden stets direkt am Morgen danach verarbeitet, wenn es am kühleren und frischeren ist, erzählt Gaudenzi, der Opas Erbe mit seinen Eltern und seinem Bruder fortführt. Sie wurden schon mit einigen Auszeichnungen belohnt. Auf die Tradition blickt Gaudenzi mit Bewunderung, auch wenn er mit modernsten Apparaten arbeitet. „Die Römer waren schon mal weiter als wir noch vor ein paar Jahrzehnten. Sie unterschieden damals schon zwischen verschiedenen Reifegraden, Qualitätsstufen ...!“ Neu dazugekommen ist das Interesse der Touristen. Weil diese neugierig sind auf alles, was mit Oliven zu tun hat, bieten die Gaudenzi-Führungen, E-Bike-Ausflüge in die Haine und Verkostungen an.

Eine kurze Radstrecke weiter stellt auch Carlo Carletti besondere Öle her, sein Frantoio geht zurück bis ins 17. Jahrhundert. Der Herr mit dem wilden grauen Haarschopf lässt Gäste historische Mahlsteine bewundern, die von Eseln gedreht wurden, und daneben Produkte probieren. Auch mal auf überraschende Weise. So träufelt er eines seiner Lieblingsöle über ein paar sorgsam aufgeschnittene Orangenscheiben. „Na?“ Wunderbar. „Ja, genau!“

Die Olive, sie lässt sich natürlich auch in Umbriens Lokalen genießen. L'Alchimista in Montefalco etwa hat sich einen Namen gemacht für experimentelle Küche auf hohem Niveau. Oliven gehören dort zu allen Gängen, ob vom Öl in einer hervorragenden Interpretation von Parmigiana di melanzane bis zum Dessert. Ja, wirklich, zur Nachspeise beiße ich auf ein paar besonders knackige Exemplare. Die dann im Mund schmelzen und sich als perfekte Imitate aus hauchdünner Schokolade und Eis erweisen – nur leicht süß, auf Olivenbasis. Zu allem gibt es natürlich den zweiten großen Stolz der Region – Wein. Denn für diesen steht Montefalco, ein weiteres Bilderbuchstädtchen, bekannt vor allem für die alte Rebsorte Sagrantino. In Montefalco ist die Atmosphäre etwas nobler als etwa in Pa-

nicale, es schimmert der Reichtum der Winzer durch. Grünes Meer wird Umbrien manchmal genannt. Und im Herbst, wenn sich das Rot des Sagrantino auf die Reben überträgt, legt sich noch einmal eine besondere Stimmung über ihre Landschaft, schwärmen die Einheimischen. Wie bei den Oliven haben sie auch beim Wein verstanden, dass Besucher nicht mehr einfach nur probieren wollen. Im Weingut Arnaldo Caprai zum Beispiel haben sie Picknicks in den Weinbergen und andere Erlebnisse im Angebot, lassen die Aromen einzelner Weine von der Künstlerin Bernulia als Postkartencollagen verbildlichen.

Man könnte noch lange weiterspringen von Dorf zu Städtchen, vielleicht in Richtung Assisi oder Spoleto oder auf die Hochebene von Castelluccio. Doch es fehlt noch

Perugia, Umbriens Hauptstadt, etruskische Wurzeln, Universitätssitz, Renaissancearchitektur, Heimat vieler Geschichten. An der Sehenswürdigkeit Rocca Paolina etwa wird das Schicksal der erst dekadent reichen, dann 1540 im sogenannten Salzkrieg ruinierten Familie Baglioni erzählt. Ihre stolzen Wohntürme – mittelalterliche Panoramagemälde Perugias erinnern an San Gimignano – wurden auf Befehl des siegreichen Papstes Paul III. von Farnese zerstört und überbaut. Heute gehen Einheimische im Alltag und Touristen auf Besichtigung deshalb durch ein dunkles Gänge-Netz, in dem Reste alter Pracht zu sehen sind. Das Perugia nach den Baglioni wurde einfach obendrauf gebaut, wie ein finaler Fußtritt gegen ihr Andenken.

Solche und andere Geschichten kann man erfahren, während man durch Perugia wandert. Was sich lohnt, aber auch in die Beine gehen kann, denn Umbriens Hauptstadt ist geradezu bergig, mit vielen Treppengassen und steilen Anstiegen.

Hinter den Fassaden in warmen Rot- und Brauntönen wiederum verbirgt sich oft Kunsthandwerk. In der entweihten Franziskanerkirche San Francesco delle Donne aus dem 13. Jahrhundert befindet sich das Laboratorio Giuditta Brozzetti. Schon in der Tür stellt sich das Gefühl ein, in eine analoge Welt voll alten Wissens einzutreten. Und in eine warme Atmosphäre, in doppelter Hinsicht. In den kalten Monaten, so wird mir Aurélie Capodiferro gleich erzählen, überwintern hier jahrhundertalte Zitronenbäume. Vor allem aber wird auf gute Stimmung geachtet. Zwar ist das Museumsatelier ein Ort von Rang und Namen, die Weberinnen haben schon für die Luxusmarke Fendi gearbeitet, sind Expertinnen einer seltenen Kunst. Von Blasiertheit ist aber keine Spur. Capodiferro, die zwischen dem Weben und Gesprächen mit Besuchern hin und her springt, arbeitet in Fleecejacke, lacht oft und laut, besonders über sich selbst, etwa wenn sie erzählt, warum sie, die Pariserin, eigentlich hier ist. Seit sieben Jahren arbeitet sie neben Chef-in Marta Cucchia und einer Handvoll Kolleginnen am Jacquard-Webstuhl, zwei Franzosen in Perugia sozusagen. Und das liege daran, dass sie sich gleich „doppelt verliebt“ habe – in ihren Partner, wegen dem sie herzog, und „in das Atelier selbst“. „Ja, es ist ein Gefühl von Stolz“, sagt Capodiferro nun über ihre Arbeit, die höchste Konzentration mit unzähligen Fäden, Farben und Mustern erfordert. Es gibt Auftragsarbeiten und besondere Projekte, etwa als die Frauen das Muster der Tischdecke in Leonardo da Vincis „Letztem Abendmahl“ rekonstruierten und nachwebten. Besucher dürfen bei ihnen alte Webtechniken beobachten, die Handarbeit kaufen, selbst Kurse belegen.

Uralt und doch kreativ, idyllisch, aber nie langweilig, das verbindet am Ende all meine Eindrücke zwischen Panicale und Perugia. Eine gute Idee, die Toskana auch mal Toskana sein zu lassen. Aber falls das zu schwerfällt: Auf der Heimfahrt könnte man immer noch mal dort aussteigen.



Reiseinformationen

Anreise: Es gibt mit der Bahn keine Direktverbindungen (mindestens zwei Umstiege), aber zum Beispiel die Railjet-Nachtlinie der ÖBB nach Florenz, von da zwei Stunden mit der Regionalbahn bis Perugia. FlixBus bietet Direktfahrten zwischen München und Perugia. **Gut essen:** Das Ristorante Maglioli in Trevi serviert liebevoll zubereitete regionale Spezialitäten ohne Chichi. Viel um Oliven und Olivenöl geht es im Ristorante TrattOliva in Campello sul Clitunno an der Fascia Olivata. **Übernachten:** In Perugia bietet das Priori Secret Garden Zimmer teils mit Blick über die Dächer der Altstadt. In Montefalco empfängt das Hotel Palazzo Bontadosi seine Gäste mit höchstem Komfort, manche Zimmer sind vollständig mit Fresken geschmückt. Auch das Hotel Trevi Palazzo Natalini in Trevi strahlt die Schönheit eines altherwürdigen Gemäuers aus. Die Zimmer sind teils riesig, mit dunklen Balkendecken und historischen Möbeln. In Panicale liegt das Boutique Hotel Masolino am Rande des winzigen Stadtkerns, der Blick von der Gartenterrasse reicht bis zum Lago Trasimeno. Weitere Informationen unter umbria-tourism.it/de