

Das wilde Herz Italiens

von Elisabeth Melzer

Den Buchenwald haben wir hinter uns gelassen und wandern jetzt über Almwiesen und Felsgrate mit Ausblicken in eine grandiose Bergwelt. Die Hirsche röhren lautstark – es ist Frühherbst und die Brunftzeit hat gerade begonnen. Auf der Lichtung steht eine Gruppe von Hirschkühen, die sich vorerst noch desinteressiert gibt. Ein paar hundert Meter weiter, auf der anderen Seite eines Felsrückens – im Val di Rose – grast ein Rudel Abruzzen-Gämsen im steilen Gelände. „Psssst!“ Wir pirschen uns an, um die Familienidylle aus nächster Nähe zu beobachten. Ein Junges drängt sich an die Mutter um zu trinken – die schüttelt es nach einer Weile mit einem Bocksprung wieder ab. Wir freuen uns, im Gebiet der Camosciara (*ital. Gämsberg*), den anmutigen Tieren mit dem braunschwarzen Fell zu begegnen. Im Hochsommer kann man dort nur mit Passierschein wandern – um die Gämsen mit ihrem Nachwuchs nicht zu stören, wird die Zahl der Wanderer im Gebiet begrenzt. Eine Woche lang sind wir mit Herbert Grabe im Nationalpark Abruzzen unterwegs – 25 Wandervögel und Naturfreunde aus ganz Deutschland auf der Suche nach dem Italien, jenseits von dichtbevölkerten Stränden und touristisch überlaufenen Städten. Morgens starten wir zu Tages-Wanderungen mit immer wieder neuen, faszinierenden Landschafts-Eindrücken oder wir besuchen kulturhistorisch interessante Orte nebst deren Kirchen, Bars und Restaurants. Mehrgängige Menüs und andere kulinarische Genüsse gehören ebenso zum Konzept von Herbert Grabes Italien-Reisen wie die Begegnung und Zusammenarbeit mit Schäfern, Biobauern und Winzern sowie Slow-Food-Restaurants.

Königliches Jagdrevier

Für die Reise in den Nationalpark Abruzzen sind wir in Civitella Alfedena einquartiert, im Albergo ai quattro camosci, der Herberge zu den vier Gämsen. Das Dorf liegt direkt in der Kernzone des Schutzgebietes. Der 1922 gegründete Nationalpark Abruzzen im Zentrum des Apennin-Gebirges ist einer der ältesten und mit 50000 Hektar Kerngebiet sowie 80000 Hektar Pufferzone einer der großen europäischen Nationalparke. Er entstand um das Gebiet der Camosciara, einst Jagdrevier der italienischen Königsfamilie rund um den Monte Petroso, dem mit 2249 Metern höchsten Berg der Region. Nachdem 1912 die Jagd auch für die Bevölkerung freigegeben wurde, gab es

in kurzer Zeit kaum noch Gämsen. Das Gebiet bekam bald einen besonderen Schutzstatus, welcher der Gründung des Nationalparks den Weg bereitete. Heute leben in der gesamten Abruzzen-Region mehr als 1000 Abruzzen-Gämsen. Charakteristisch für den Nationalpark Abruzzen sind zusammenhängende Buchenbestände, wie es sie in Europa kaum noch gibt, obwohl weite Teile Mittel- und Südeuropas einst mit Buchenwäldern bedeckt waren. Stattliche und geheimnis-umwitterte Bäume sind es, denen wir begegnen, viele bemoost, mit Baumpilzen bestanden und mit Flechten behangen. Neben der Rotbuche findet man auch Traubeneichen, Bergahorn, Eiben, Linden und Bestände der heimischen Schwarzkiefer. Zwar ist es kein Urwald, denn der Wald wurde bis vor kurzem forstlich genutzt. Doch es gibt 350 Jahre alte Baum-

Exemplare, ebenso wie Urwald-Relikte. „Die Buche kann sich in jeder Nische die besten Bedingungen schaffen“, erläutert Herbert Grabe. „Sie kommt mit Licht oder Schatten zurecht, wächst langsam, aber verdrängt andere Arten und schafft sich reine Bestände. Die Buche wird oft mit einem Zehnkämpfer verglichen. Sie kann in keiner Disziplin richtig punkten und bleibt in der Gesamtwertung dennoch Sieger.“ Auf dem karstigen und zerklüfteten Untergrund wachsen die Buchen bis auf 2000 Meter Höhe. In den dichten Wäldern leben 50–60 Wölfe, etwa 70 Braunbären und auch Luchse werden dort vermutet. Die meist dämmerungs- und nachtaktiven Tiere lassen sich nicht leicht beobachten, doch das Wissen um deren Anwesenheit vermittelt jeder unserer Wanderungen eine Ahnung von Wildnis.



Faszinierendes Kleinod

Dass es dieses Kleinod im Herzen Italiens noch gibt und sich fast ausgerottete Tierbestände wieder erholen konnten, ist vor allem Franco Tassi zu verdanken. Der heute 66jährige war 33 Jahre lang Direktor des Abruzzen-Nationalparks, und auch jetzt im Ruhestand mag er sich noch nicht zurückziehen. Er initiierte das Luchs-Zentrum in Civitella Alfedena und trifft dort heute noch Wissenschaftler sowie Naturschützer aus aller Welt. Interessierten Studenten ermöglicht er es, den dortigen Naturraum zu erforschen. Franco Tassi geht von 12 000 Tier- und Pflanzenarten im Nationalpark aus; 8500 sind erfasst und beschrieben. Als der Sozialwissenschaftler und Jurist Tassi 1969 seinen Dienst in den Abruzzen antrat, lag vieles mit dem Nationalpark im Argen und die Bodenspekulation blühte. Wohlhabende Städter aus dem 120 Kilometer entfernten Rom hatten das Stück unberührte Natur entdeckt und wollten ein Zweithaus im Nationalpark. Franco Tassi nahm seinen Auftrag ernst und räumte auf mit nicht genehmigten Bauten, illegalem Holz-Einschlag und Wilderei. Eine illegale Feriensiedlung im Park ließ er mit dem Bulldozer abreißen. „Wir wollten schützen, andere wollten Geld machen“, sagt Franco Tassi. „Da musste es zur Konfrontation kommen.“ 1300 juristische Auseinandersetzungen hat der Jurist vor dem Verwaltungsgericht geführt. Er ist stolz darauf, dass er keine davon verloren hat. Damit hat er sich aber nicht nur Freunde geschaffen.

Mit den Jahren gewann der Schutzgedanke an Boden und einige Orte setzten auf sanften Tourismus statt auf Skistationen und Hotelburgen. Erste Studien belegten zudem den wirtschaftlichen Erfolg sowie die Nachhaltigkeit dieses Konzeptes. Civitella Alfedena ist einer der Orte, die sich auf den Naturtourismus eingelassen und davon profitieren haben. Ein schmuckes Dörfchen ist es, das sich an den Berghang schmiegt, überragt von der Silhouette des Monte Sterpi d' Alto. Viele Häuser sind aus unverputzten Natursteinen – grün gestrichen die Fensterläden, Türen, Dachrinnen und Balkone, umrankt von Kletterrosen und Weinlaub. Die Straßen hat man gepflastert, alle Läden, Herbergen und Wanderwege sorgfältig beschildert. Es gibt hübsche Pensionen und Restaurants, viele Läden preisen regionale Spezialitäten an: Trüffelcreme, eingelegte Gemüse, Grappa, lokales Gebäck, Honig und Wildbeeren-Marmelade. (Fortsetzung auf der Rückseite)

Jahren wissen wir: Unser Modell ist möglich“, sagt die Schäferin. „Es ist eine ethnische, ökologische und ökonomische Lösung. Viele wollen freiwillig hier arbeiten – junge Menschen aus der Stadt, die das Leben in den Bergen lebenswerter finden.“

La Porta dei Parchi, 6730 Anversa degli Abruzzi, Tel. 0039 0864 49095, mancozz@tin.it, ww.laportadeparchi.it

Inspiration und Genuss

Der typische Landwirt ist Giacomo Santolero nicht. Eher ein Ernährungsforscher, Erfinder und Philosoph. Die ökologische Landwirtschaft bildet aber seine Existenz-Grundlage. Auf dem Familienbetrieb in den südlichen Abruzzen kultiviert der Ingenieurolive, aus denen er ein vielgelobtes Öl pressen lässt und baut Getreide, Linsen sowie Kichererbsen an – alles mit grandiosem Blick auf die Berge der Majella, was ganz bestimmt zum Philosophieren und Erfinden anregt.

Giacomo Santolero hat die italienische Tradition des Gersten-Kaffees neu belebt und ist vor 15 Jahren auf den Emmer gestoßen, eine alte Getreidesorte, die auf der Hochebene von Capratico gut gedeiht. Er verkauft den Emmer ganz oder geschrotet oder stellt Nudeln her, wofür einiges an Tüftelei nötig war. Wegen des hohen Ernährungs-Wertes mischt er den Weizen-Nudeln Gerstenmehl bei und nennt das Produkt Makaira. Der Begriff stammt aus dem Altgriechischen und führt zum Ursprung des Begriffes Makkaroni zurück.

Sfarrata heißt eine hochwertige Suppen- bzw. Beilagen-Mischung aus Emmer, Kichererbsen und Linsen – jede Zutat ist so verarbeitet, dass alles gleichzeitig gar ist. Seine Produkte verpackt Giacomo Santolero in kleinen Stoff-Säckchen oder edlen Kartons, die auch bei uns zu bekommen sind. Preiswerter ist es, Nudeln und Olivenöl vor Ort zu kaufen und zu verspeisen, etwa in einer der drei geschmackvollen Ferienwohnungen, die Giacomo Santolero auf Capratico vermietet. Der Aufenthalt in dem renovierten Landhaus in Alleinlage inspiriert durch herrliche Blicke in die Landschaft.

Casino di Capratico
Piane di Capratico, 66016 Guardiola (Chieti)
Abruzzo, Italien, Tel./Fax 0039 0871 897492
Bezugsquelle für Produkte:
Enoteca Italia
Andreassstr. 10, 93059 Regensburg, Tel. 0941/86507
www.enoteca-italiana.de



Visionen von einem Leben in den Bergen

Schon die Vorspeisen im Restaurant der Schäferei La Porta dei Parchi sind ein Gedicht: Frische Feigen vom Baum gleich vor der Haustüre, dazu Schafsalami und andere Sorten, gewürzt mit Honig und Pfeffersehoten; Pecorino, der klassische italienische Schafskäse aus Rohmilch und Ricotta-Frischkäse in Variationen – mit Spinat, über Wachholder geräuchert ... Für den geräucherten Ricotta haben Nunzio Marcellii und Manuela Cozzi mehrere Medaillen bekommen. Gerade kam ein Anruf, der die beiden Schäfer zu einer weiteren Preisverleihung ins piemontesische Bra einlud, die Hauptstadt der italienischen Gourmet-Bewegung Slow Food.

Hoch über dem Saggiatario-Tal nahe der Kleinstadt Anversa degli Abruzzi liegt La Porta dei Parchi (ital. Tür zu den Parken), umgeben von den Nationalparken des Majella- sowie Sirente-Gebirges und den Ausläufern des Abruzzen-Nationalparks. Vor 23 Jahren hat es die Agrar-ingenieurin Manuela Cozzi aus Florenz dorthin verschlagen, um die Heilkräuter der Region zu erfassen. Sie beehrte Nunzio Marcellii, Absolvent der Wirtschaftswissenschaften in Rom, der sich mit der Landwirtschaft in seiner abruzzesischen Heimat befasste. „Die Leute finden keine Arbeit mehr und gehen weg“, erzählt Manuela Cozzi und nennt die Schafzucht – einst wichtiger Wirtschaftszweig – als Beispiel. „Vor 40 Jahren gab es drei Millionen Schafe in den Abruzzen, heute sind es vielleicht dreihunderttausend.“

Die gemeinsame Vision vom Leben in den Bergen nahm Gestalt an: Heute besitzt das Paar 1300 Schafe, welche die Sommermonate mit drei Schäfern und 20 Hunden in den Bergen verbringen, eine Tageswanderung entfernt. Aus 250 Litern Rohmilch pro Tag entstehen exquise Frisch-, Schnitt- und Hartkäse, die nach den Aromen vieler Gebirgs-Kräutlein schmecken. Tierhaltung und Lebensmittel-Produktion richten sich nach dem italienischen Öko-Anbau-Verband A1A, der Betrieb wird kontrolliert. Neben der Käseerei gibt es eine eigene Schlachtung, einen Hofladen für den Verkauf von Fleisch, Wurst, Käse und Woll-Produkten, dazu ein Restaurant und Ferienwohnungen.

„Als Bergfarmer können wir nur durch Vielfalt existieren“, erklärt Manuela Cozzi, „und die Direktvermarktung brauchen wir, um bessere Preise zu erzielen.“ 1999 sorgte die Schäferei mit der Adoption von Schafen weltweit für Schlagzeilen. Mit einem jährlichen Betrag erwerben die Adoptivelfern ein Anrecht auf Käse, Wollprodukte sowie Salami und erhalten die Produkte zugesandt. Nunzio und Manuela können damit einen Teil ihrer Betriebskosten vorfinanzieren. Rund 1000 Adoptions-Verträge bestehen derzeit – die meisten Adoptivelfern leben in Amerika.

Die Schäferei unterhält auch eine kleine Zucht für abruzzesische Hütehunde, wichtige Helfer zum Schutz der Schafe vor den Wölfen. Man berät Farmer mit Interesse an der Schafhaltung; im Sommer lernen Schulkinder Käse herzustellen und Wolle zu filzen. Ein Tierarzt, eine Käserin, Küchenhilfen und Hirten – bis zu fünfzehn Arbeitskräfte in Voll- oder Teilzeit finden auf La Porta dei Parchi Lohn und Brot. „Heute nach 20

Lagerfeuer, um sich zu wärmen sowie Bären und Wölfe abzuhalten.

Seit die Benediktiner-Mönche im Mittelalter Schatzsucht und Wollhandel in den Abruzzen zur Blüte brachten, spielte dieser Wirtschaftszweig die tragende Rolle. Die großen Schatzzüge von den Bergen ins apulische Tief-land, bekannt als Transumanza, waren jahrhundertlang ein wichtiger ökonomischer Faktor im Land. Zweimal im Jahr betand sich das Land im Umbruch, wenn mehr als eine Million Schafe mit ihren Hirten und Hunden auf Reisen gingen. Mit dem Zweiten Weltkrieg endete die Wanderschäferei über lange Strecken. Die Schaffherden wurden weniger – das Land verlor seine Hirtenkultur.

Wir sind erneut in den Bergen unterwegs, diesmal im ruhigen Norden des Nationalparks. Die Wanderung führt durch eine aufgegeben Kulturlandschaft zu Buchenwäldern und herrlichen Wiesen. „Im Juni sind die Wiesen voller Narzissen, Trollblumen, und Orchideen wie das Purpurknabenkraut“, schwärmt Herbert Grabe. „Vor lauter Schauen und Botanisieren kommt man dann nicht voran.“ Wir wollen voran kommen, es zieht uns hinauf auf die Berge, und deshalb sind wir mit der weniger üppigen Flora des Frühherbstes zufrieden. Eine wilde Art des Fingerhutes erfreut uns mit cremefarbenen Blütenständen, die Zeit der Herbstzeitlosen hat begonnen. Der Gelbe Enzian und zahlreiche Königskerzen sind fast verbüht, Blausch wilde Alpenveilchen; Silberdisteln und große Bestäner Enzian steht noch auf den Wiesen, im Wald verstecken sich wilde Alpenveilchen; Silberdisteln und große Bestäner Begleiteten uns auf allen Wegen.

Im Reich der Bären
Die Panoramablicke vom Giftelekamm des Marcolano über die dichten und weitläufigen Waldgebiete lassen erahnen, wo der Abruzzenbär umher streift. In einer kleinen Schonung sind Faulbäume gepflanzt, deren Früchte die Bären besonders schätzen, ebenso Wildbirnen, Kornelkirschen und Vogelbeeren. Mit der Kampagne ‚Apfel für die Bären‘ pflanzte die Nationalpark-Verwaltung einst 3000 Obstbäume, um die Tiere in den Bergen versorgt zu wissen. Auch die nicht unumstrittene Wiedereinbürgerung von Rot- und Rehwild in den Abruzzen diente dem Zweck, das Überleben von Bär und Wolf zu sichern. Drei Nationalpark-Wächter, die wir unterwegs treffen, berichten von ihrer Begegnung mit zwei Bären. Wir müssen uns diesmal mit der Bärenlosung zufrieden geben und dem, was Herbert Grabe von den wilden Tieren der Region zu erzählen weiß. Neben vielen naturkundlichen Erklärungen hat unser Reiseleiter stets eine Geschichte, die besonders Pläze – die versteckten Lichtungen im Buchenwald ebenso wie die Felsnasen mit Weiblick. Dort lassen wir uns zur Rast nieder. Als besonderes Schman-kerl zur Brotzeit gibt es Lesungen, und wir lernen ganz nebenbei Ovid, Gabriele d’Annunzio und Ignazio Silone kennen – die großen Dichter aus den Abruzzen.

Von guten und bösen Wölfen

Im Wolfsmuseum von Civitella Alfedena herrscht gegen Mittag reger Betrieb. Mehrere italienische Familien mit ihren Kindern bevölkern die Räume. „Un lupo, un lupo“ – ein Wolf, kreischt einer der Jungen und stützt auf eine Glasvitrine zu, die einen ausgestopften Wolf präsentiert. Die Freunde sind schon zur nächsten Vitrine gesaut. „Komm hierher, Francesco!“, rufen sie. Das ausgestellte Wolfs-Skelett finden sie noch spannender. Gemälde zeigen den Heiligen Franziskus im freundschaftlichem Kontakt mit den Wölfen oder Romulus und Remus, wie sie von einer Wölfin gesäugt werden. Wie der Wolf in der öffentlichen Meinung zum bösen Tier wurde, kann man ebenfalls in dem kleinen Museum erfahren. Es gibt Infos über die Jagd auf den Wolf, die Erforschung seiner Lebensgewohnheiten und darüber, wie man den Wolf schließlich vor dem Aussterben retten konnte.

Das Ende der Jagd
Mitte der 70er Jahre wurde die Wolfsjagd in ganz Italien verboten. Als Operatione San Francesco wurden jene Maßnahmen bekannt, die das Wissen über den Wolf und dessen Akzeptanz fördern sollten. Mitte der 80er Jahre hatte der apenninische Wolf schließlich die meisten Teile des Apennin-Gebirges als Lebensraum zurückerobert, ebenso Apulien, Kalabrien, Ligurien und Toskana. Kurz darauf sichtete man Wölfe in Frankreich und in der Schweiz und feierte dies als großen Erfolg.

„Ja, ja – selbstverständlich haben wir es im Dorf mit den Wölfen zu tun“, erzählt Adelmo Antonucci, der 81-jährige Padrone in unserer Pension. „Im Winter kommen sie und durchwühlen die Mülltonnen.“ Gefährlich seien die Tiere nicht, denn sie lassen sich mit einem Steinwurf vertreiben. Anders war das vor mehr als 60 Jahren, als der junge Hirte Adelmo seine Schafe gegen Wölfe und Bären verteidigen musste. „Die Wölfe kamen nachts, oft zu fünf oder zu sechs“, erzählt der alte Herr mit viel Mimik und ausladenden Gesten. „Wir wussten nie, wie viele es waren. Die Wölfe beobachteten die Situation genau und versuchten dann, die Herde zu teilen und die Schafe in Panik zu versetzen.“ Adelmo war mit 14 Jahren Hirte, wie die meisten seiner Freunde im Dorf ebenfalls. Und weil die Schafe nur wenige Monate im rauen Bergklima bleiben konnten, wanderte auch Adelmo Jahr für Jahr im Herbst mit der Herde nach Apulien und im Frühsommer wieder in die abruzzesischen Berge zurück. „Es ist ein hartes Leben gewesen“, erinnert sich der alte Mann. „Neun Tage waren wir mit den Schafen von den Abruzzen bis nach Apulien unterwegs und haben bei jedem Wetter auf freiem Feld geschlafen.“ Abends schürten die Männer ein

