

GLOBETROTTER

Ritter der Kokosnuss



Fünf präzise Schläge auf jede Nuss. Omar mit der Machete ist der begehrteste Mann auf der Malediven-Insel Dhigu im Süd-Malé-Atoll. Er serviert am Strand frische Trinkkokosnüsse. *Jelly nuts* werden sie genannt, diese erst sechs bis sieben Monate alten, unreifen Kokosnüsse, weil sie noch so gut wie kein Fruchtfleisch haben, sondern nur eine Gelee-Schicht. Nicht zu vergleichen mit diesen runzeligen Kokosnüssen, die es in Deutschland zu kaufen gibt. Mit dem Messer bohrt Omar ein Loch in die Schale, steckt einen Strohhalm hinein, legt eine rote Hibiskusblüte daneben. Coconut Guru oder Ritter der Kokosnuss wird er von den Gästen genannt.

Eine perfekte Trinkkokosnuss für zwölf Dollar. Das kühle Kokoswasser erfrischt bei 30 Grad im Schatten, schmeckt süßlich mit einem leichten Mandelaroma. Wenn die Nuss leer getrunken ist, nicht mehr als ein Viertel Liter, wird sie halbiert. Aus den Schalen kann man auch noch das Gelee herauslöfen – oder die Reste den Einsiedler-Krebschen schenken, die wie hierzulande eine Horde Spatzen in der Nähe warten. Und nach einer Weile, huckepack mit ihren Wohn-Schneckenhäusern auf dem Buckel, angeweilt kommen.

Nur Omar weiß, wo die perfekten *jelly nuts* hängen. Je weiter weg vom Strand die Palme wächst, umso süßer ist ihr Kokoswasser. Omar aus Bangladesch arbeitet als *coconut tree climber* in Vollzeit im „Anantara Dhigu Resort“, sein Job ist einer der wichtigsten auf den Hotelinseln der Malediven. Denn jede Palme blüht jeden Monat, trägt das ganze Jahr über unentwegt Nüsse, reife neben unreifen. Alle Palmen gehören übrigens dem Staat und werden vom Ministerium in der Hauptstadt Malé nur an die Hotelbesitzer verpachtet, die sie penibel pflegen müssen.

IN KNAPP
ZEHN SEKUNDEN
KLETTERT
OMAR AUF DIE
KOKOSPALME

Auch dafür ist Omar da. In knapp zehn Sekunden klettert er schon wieder auf die nächste Palme. Der Weltrekord im *coconut tree climbing* liegt übrigens bei 5,62 Sekunden für einen Achtmeterbaum, aktuell gehalten von George Iona von den Cook Islands. Dann tänzelt Omar auch schon hoch oben in der Palmenkrone, unangeseilt, schneidet marode Palmwedel ab, zerteilt eine Stauda mit einem Dutzend Fröhen, bevor er sie vorsichtig am Seil herablässt. Jede Kokosnuss wiegt bis zu drei Kilo.

Plong! Wer je das Geräusch gehört hat, mit dem eine Kokosnuss aus mehreren Metern Höhe zu Boden prallt, der weiß, warum Kokosnuss-pflücker wie Omar einen der wichtigsten Jobs auf den Malediven haben. Sie sorgen dafür, dass die Palmen an den Wegen, am Strand und über Hängematten *clean* sind. Ohne Nüsse. Aus Sicherheitsgründen. Sie könnten sonst mit bis zu 75 Stundenkilometer herunterfallen, erreichen ein Aufprallgewicht von bis zu einer Tonne. Nach so einer Kopfknuss wär's das dann mit dem jesischen Urlaub. Einheimische nehmen es mit Galgenhumor: „Spazieren Sie mit der Schwiegermutter unter Kokospalmen“, lautet ein Sprichwort. Noch immer wird auch der Grusel-Mythos verbreitet, dass pro Jahr mehr Urlauber durch herabfallende Kokosnüsse als durch Haiangriffe verunglücken. Beruhigend zu wissen: Dafür gibt es nirgendwo eine statistische Erhebung, man rechnet mit etwa einem Todesfall pro Jahr. Das Risiko ist also gering. Trotzdem sollten Sie lieber einen Blick nach oben werfen, bevor Sie sich in die Hängematte unter Kokospalmen legen. Und eine *jelly nut* schlürfen.

KIRA HANSEER

M

Märchenhaft. Nicht, weil es so schön ist. Also das auch. Aber vor allem schräg, ein Stück aus der Realität gerückt. Genau dieses Gefühl stellt sich ein, wenn man vom Marktplatz Richtung Tal spaziert, die Ecke biegt und vor der „Casa del Prosciutto“ steht. „Knusper, knusper, knäuschen – wer knuspert mir am Häuschen?“ – das kommt einem in den Sinn, wobei das Hexenhaus hier nicht aus Lebkuchen, sondern aus Schinken ist. Aus allen Fenstern schauen dicke Schweinebeine hervor, die Hufe artig in die Höhe gestreckt.

VON CHRISTINE KENSCHKE

Carlo und Moira Alberti leben mit ihren zwei Söhnen darin, es erschließt sich allerdings nicht ganz wo, denn ihr „Haus des Schinkens“ ist tatsächlich bis an die Dachgiebel mit Schinken gefüllt. Im Keller werden sie gesalzen, massiert und getrocknet, in den drei Stockwerken darüber reifen sie. Im Erdgeschoss schneidet Moira das Fleisch in 0,5-Millimeter dünne Streifen. In dem 8000-Einwohner-Städtchen San Daniele del Friuli ist das eine normale Mittagsspeise: ein Teller Schinken, am liebsten ohne Brot. Ein Schinkenröschen legt man sich auf die Zunge und wartet ein paar Sekunden, bis es zu schmelzen beginnt. Buttrig, süß und zart, ein bisschen wie der aus Parma schmeckt er, aber das hört man hier nicht gern. Prosciutto di San Daniele ist in Italien eine weithin geschätzte Delikatesse. Deutschen ist er höchstens aus Venedig-Urlauben bekannt, nur sehr wenige Reisende verschlägt es an die Schinkenquelle, und das ist, wie die Einwohner finden, ein *peccato*, eine Schande.

San Daniele liegt etwa 90 Autominuten von Venedig entfernt, in der Region mit dem unsagbaren Namen Friuli-Julisch Venetien. Sie grenzt im Norden an Österreich, im Osten an Slowenien, im Süden liegt die Adria. Lignano Sabbiadoro, Grado, Trieste – okay, das kennt man vielleicht noch. Aber das Herzland der Region, die Gegend nördlich von Udine, hat ein Problem: Oberhalb türmen sich die Alpen, unterhalb glänzt das Meer. Touristen steigen entweder in die Berge oder ziehen an den Strand, vorbei an Hügeln, Wäldern, Flüssen und Dörfchen, die sich von Kuppe zu Kuppe darum streiten, wer den höchsten Kirchturm hat. Gerade die geschmälzte Zwischenlage aber ist es, die Traditionen konserviert hat, die in anderen Teilen Italiens verloren gegangen sind.

Die Luft, sagt Carlo Alberti, die Luft sei das Geheimnis seines Schinkens. San Daniele liegt genau in der Mitte zwischen den Karnischen Alpen und der Adria. Von den Bergen am Horizont steigen trockene, kühle Winde herab und mischen sich mit dem feuchtwarmen Dunst der Küste. So weht ein beständig frisches Lüftchen durch das Hügelland, ein ideales Klima für den Schinken, dessen Aroma maßgeblich aus dem Fleisch, etwas Salz und eben Luft entsteht. Die ersten Schweine kamen mit den Kelten ins Friaul, sie waren die Ersten, die Salz nutzten, um das Schweinefleisch länger genießbar zu machen. Schon in der Antike muss San Daniele für seinen Schinken bekannt gewesen sein; jedenfalls wurde die Handelsstraße nach Rom *Via Panisperna* genannt, was so viel wie „Straße des Brots und des Schinkens“ bedeutet. Heute fertigen rund 30 Unternehmen die lokale Spezialität.

Carlo tritt vor die Tür der Prosciutteria und beugt den Himmel, skeptisch. Der Wetterdienst hat Regen angesagt, die Söhne sollen die Fensterläden schließen, sicherheitshalber. Nachher werden sie von Raum zu Raum schrei-



Das trotzige Friaul

Die Menschen im Nordosten Italiens sind stur und perfektionistisch. Ihrem Schöpfergeist sind Köstlichkeiten wie San-Daniele-Schinken, handgemachter Ricotta und Weine aus uralten Rebsorten zu verdanken



Verträumt: Cividale ist eine typische Kleinstadt im Friaul



Verblüffend: In San Daniele hängen die Häuser voller Schinken

Verwunschen: Die herbstlich gefärbten Weinberge Friauls können mit jeder Fototape mithalten

dessen Ableben noch die verbleibenden Reste von Julisch Venetien ankliebt. Nein, auf die große Politik mögen sich die Friulaner nicht verlassen, da halten sie sich lieber an das Vertraute, die Verwandtschaft und die Nachbarn, ihre Traditionen. Bei aller Gastfreundschaft haben sie ein gewisses Misstrauen gegenüber Fremden bewahrt, die meist als Eroberer kamen. Ein Witz über die Einheimischen besagt, dass sie Besuchern stets zwei Fragen stellen: Woher kommt der Und. Wie lange bleibst du? Mindestens drei Tage, wäre eine gute Antwort oder auch drei Kilo – jedenfalls bis man sich durch alle Spezialitäten gefuttert hat, wenigstens aber durch Schinken, Käse und Forellen. Letztere erstet man am Ortsausgang von San Daniele, wo sich unverhofft das nächste Spezialitätengeschäft findet. Italien ist, wer hätte das gedacht, einer der größten Forellenproduzenten Europas, 40 Prozent des nationalen Ertrages stammen aus dem Friaul.

Das Wasser, sagt Mauro Pighin, das Wasser sei das Geheimnis seiner Zucht. In der Region gibt es viel frisches Quellwasser, dazu regnet es regelmäßig, ideale Bedingungen also. Auch Mauro hat den Betrieb von seinem Vater übernommen, dabei geriet dieser eher zufällig ins Forellengeschäft. Eigentlich hatte die Familie eine Baufirma und einen Baggersee, wo sie Kies und Sand abgegraben hatten. Aus Spaß setzte Giuseppe Forellenbays aus, er angelte gern. Ein paar Jahre später tummelten sich Tausende Forellen in dem See, dicke Exemplare von sieben, acht Kilogramm. Bald gab es jeden Tag Fisch, aber es waren trotzdem noch zu viele im Teich. Also gründete Giuseppe Pighin den Betrieb, der allmählich das Hauptgeschäft verdrängte.

Mauro serviert Forelle, kalt geräuchert mit einem speziellen Mix von Holzraspeln, Beeren und Kräutern. Das Rezept verrät er nicht, Familiengeheimnis. Aber alles bio, versichert er, das Raucharoma werde nicht, wie oft erlebt, per Spritze in den Fisch befördert. Die Gärten zapfen seine Mitarbeiter mit der Hand heraus. Dunkelrot, bisseft, nicht so schmalzig fett wie Lachs, eher kräftig wie Fleisch, schmeckt sie, die friulanische Forelle. Im Verkostungsraum hat ein lokaler Künstler eine Skulptur gebaut: Viele blaue Fische schwimmen in eine Richtung, ein kleiner goldener in die andere. „Gegen den Strom“, so sieht sich das Familienunternehmen, das in Zeiten, in denen tonnenweise Lachs zu Spottpreisen verpeist wird, an seiner feinen wie kostspieligen Forellentraktion festhält.

Es ist diese Sturheit, die das Friaul ausmacht. Seine Winzer zum Beispiel hätten sich auf dem weltweiten Erfolg ihres Sauvignon blanc ausruhen können. Ein guter Wein, kein Zweifel, aber eben kein aussehender. Emilio Bulfon arbeitet damals, in den 70er-Jahren, bei einem der großen Produzenten in der Region, ein gut bezahlter Job, den er kündigte, um sich auf die Suche nach dem vergessenen Erbe seiner Vorfahren zu machen. Drei Jahre lang wanderte er von Hügel zu Hügel, sprach mit den Dorfältesten, untersuchte uralte Weinberge, die von Brombeesträuchern überwuchert waren. Im Gestrüpp fand er alte Rebstöcke, grub sie aus und pflanzte sie auf den Weinbergen seiner Familie wieder an.

Die Hartnäckigkeit des Vaters, sagt die Tochter, sei es, die die alten friulanischen Weine wiederaufleben ließ. Alberto läuft durch die Reben zum Mittelpunkt des elf Hektar Anbaugelands bei Valeriano: eine kleine weiße Kapelle, bewacht von Zypressen. Im 15. Jahrhundert wurde sie gebaut, als das Weingeschäft noch florierete. Doch dann fielen Reblaus und Mehltau ein und die Winzer emigrierten; ganze Dörfer zogen aus, um in der weiten Welt ihr Glück zu finden.

Ein verwunschener Waldweg führt zu dem Anwesen der Bulfons. Im kühlen Weinkeller wartet der 79-jährige Emilio mit Proben und Geschichten. Auf die kalkweissen Wände hat er die alten Rebsorten gemalt, die er erforscht hat; die dicken gelben Früchte des Sienaglin; die Mirabellen ähneln, und sind sehr würzigen Weißwein ergeben. Die kleineren, rundlichen Ucelut-Trauben, aus denen er Dessertwein gewinnt.

Tipps und Informationen

WIE KOMMT MAN HIN? Flug nach Triest oder Venedig zum Beispiel mit Lufthansa (lufthansa.com) oder Easyjet (easyjet.com), von dort weiter mit dem Mietwagen. Oder mit dem Auto quer durch Österreich auf der A 10 von Salzburg über Villach und auf der italienischen A 23 weiter nach Udine.

WO WOHLT MAN GUT? „Agriturismo Casa Rossa ai Colli“ in Ragogna mit angeschlossenen Restaurant und schönem Blick über die Hügel bei San Daniele, DZ ab 80 Euro, www.casarossaicolli.com. „Alloggio Agriturismo la Valeriana“ in San Daniele del Friuli mit eigenem Kräutergarten, DZ ab 90 Euro, www.agriturismolavaleriana.it

SPEZIALITÄTEN-TIPPS In der „Trottorio da Ivano e Secundo“ in Pinzano werden lokale Besonderheiten wie Ente mit Wildkräutern aus den Bergen oder leichte Gnocchi aus Ricotta aufgetischt, www.trottoriovanosecondo.com. Besten Schinken gibt es in der „Casa del Prosciutto“ in San Daniele del Friuli, www.lacasadelprosciutto.com. In der Letteria sociale in Muris di Ragogna fertigen Senioren leckeren Kuhmilchkäse. Wenn gerade jemand da ist, gibt es

einen Direktverkauf, besonders zu empfehlen sind der Montasio und frischer Joghurt (Via Osoppo, 18). Forellen bekommt man bei Friul-trota in San Daniele del Friuli, www.friulrotato.com. Weine aus alten friulanischen Rebsorten produziert Emilio Bulfon in Valeriano bei Pinzano, www.bulfon.it

WEITERE INFOS Turismo Friuli Venezia Giulia, offizielle deutschsprachige Website der Region mit vielen guten Tipps, www.turismofvg.it

TIPP DER REDAKTION Für einen Ausflug lohnt sich das historische Städtchen Cividale del Friuli, nicht weit entfernt von der slowenischen Grenze. Man kann Stunden in den Kirchen der Altstadt verbringen, aber auch stundenlang lokale Köstlichkeiten probieren wie die Gebäcksorten Struchci (frittierte Zuckerküchlein) und Gubana (Hefekuchen gefüllt mit Walnüssen, Orangeat, Feigen, Pflaumen, Piniennüssen) oder Punjene Papirike, das sind mit Kartoffeln gefüllte Paprika nach slowenischem Rezept.



Und natürlich die erste der autochthonen Sorten, die er damals wiederentdeckte: den Piculit Neri. Piculit ist Friulanisch für kleiner Hügel, erzählt Emilio. Der Name taucht das erste Mal auf den Skizzen von Napoleons Kartografen auf, die der Eroberer ins Friaul sandte. Aus den bläulich schwarzen Trauben keltert die Bulfons einen starken, nach Vanille duftenden Rotwein.

Neun verloren gebliebte Rebsorten hat Emilio Bulfon wieder auf die Weinkarten gebracht. Fachmagazine empfehlen seine Weine für diejenigen, die in der unformen Weinlandschaft nach Abwechslung suchen. Et was weiter gefasst könnte man sagen, das das Friaul, insbesondere seine Voralpenlandschaft, eine Region für Entdecker ist. Man muss nicht einmal auf den Strandurlaub dafür verzichten. Bei der nächsten Reise an die Adria einfach mal einen Zwischenstopp einlegen. Die Region weiterhin links liegen zu lassen, das wäre tatsächlich ein *peccato*.

Die Teilnahme an der Reise wurde unterstützt von Turismo Friuli Venezia Giulia. Unsere Standards der Transparenz und journalistischen Unabhängigkeit finden Sie unter www.axelspringer.de/unabhaengigkeit

JEDEN TAG
EINE NEUE INSEL
ENTDECKEN



7 Tage
Kanaren & Madeira 3
ab 849 €**
inkl. Flug



Buchen Sie jetzt: Reisebüro oder AIDA Kundencenter
+49 (0) 381/20 27 07 07 oder www.aida.de

*Die Bordguthaben gilt pro Kabine bei Belegung mit zwei Erwachsenen im 1/2 Bett. Ist nicht übertragbar und nicht mit anderen AIDA Aktionen oder Sonderfahrten kombinierbar. Es wird nur auf Reisebuchungen zum AIDA PREMIUM oder AIDA VARIO Tarif im Buchungszeitraum 13.-30.10.2017 für ausgewählte Reisen gewährt. Das Kontingent ist limitiert.
**AIDA VARIO Preis pro Person bei 2er Belegung (Inklusive: 1x 1x Ein- und Abreisekosten, Sonderpreis Kostengeld)
Es gelten die allgemeinen Reisebedingungen, Hinweise und Informationen des aktuellen AIDA Katalogs, Februar 2018 bis April 2019. • AIDA Cruises • German Branch of Costa Crociere s.p.a. • Am Strand 3 • 10015 Rostock

