

Görz/Gorizia/Nova Gorica – Die Geschichte: 1947 wurde Görz in zwei Teile gespalten – der eine kam zu Italien, der andere – Nova Gorica – zu Slowenien. Und erst fast 60 Jahre später (2004) fiel mit dem Beitritt Sloweniens zur EU diese willkürlich gezogene Grenze.

Die Menschen und ihre Kochgeschichten aber konnte keine Grenze auseinander bringen. Die Speisekarten beider Seiten zeugen von der gemeinsamen Vergangenheit. Und beim Einkaufen und Zubereiten huldigen Italiener und Slowenen der eigenen Kultur wie auch der der Nachbarn.

Und so finden wir hier einen ganz besonderen und noch ziemlich unbekanntem Mikrokosmos des Genießens.

Kapuzziner, cappuccino, kava črna, espresso?

Oder bereits das erste Glas Wein? Einen imaginären Blick in die Hügel des Görzer Karst gerichtet: Cabernet franc, Ribolla, Picolit oder Tocai friulano. Klingende Namen liegen einem auf der Zunge (Silvio Jermann, der Schwiegersohn der Signora Pintar, Josko Gravner, Damijan Podversic, Marco Primosic und der Wein schmeckt nach dem fruchtbaren Boden und dem nahen Meer. Ein Wein, der sich schon nach dem ersten Schluck einprägt: in der Kehle und der Erinnerung.

Gerade erst hat die Trattoria alla Luna in der via Oberdan 13 in Gorizia geöffnet. Signora Giuliana Pintar und ihre Tochter Elena stehen in schwarzen und blauen Dirndlkleidern hinter der Bar. Die Mutter stellt die duftende gubana goriziana auf die Theke und die Tochter schneidet die ersten Scheiben vom saftigen Beinschinken. „Con kren?“ fragt sie die Gäste.

Und schon ist man mitten im italienisch/österreichisch/slowenischen Kosmos. In einer Welt der Grenzen ohne Grenzen. Und die gemeinsamen Gerichte sind viel besser zur Definition dieses Kulturraumes geeignet, als Kartographien. Und wenn man so will, ist in den Töpfen der Menschen dieses Miteinander schon lange Wirklichkeit geworden.

Mittags und abends kann man im hinteren Teil der Trattoria die typischen Gerichte der Gegend genießen – jota, goulasch con gnocchi di pane (Semmelknödel), Kaiserfleisch, gnocchi di susine (Zwetschknödel) oder strudel. Gestärkt von diesem Ort, der an sich schon ein kleines Paradies ist, schlendert man gemächlich zum Mercato coperto am Corso Giuseppe Verdi.

Passiert man das große Eisentor zwischen den gemauerten kleinen



<<Im Paradies der Spezialitäten - Rudy und Manuela Jerman.

Bilder: SN/???

Salve. Dober dan. Guten Tag.

Passiert man das große Eisentor zwischen den gemauerten kleinen Geschäften, die den Markt umgeben, taucht man ein in eine Sinfonie aus Gerüchen, Geräuschen und Augenfreuden. Wir finden einen ganz besonderen Mikrokosmos des Genießens.

ILSE FISCHER

Geschäften, die den Markt umgeben, taucht man ein in eine Sinfonie aus Gerüchen, Geräuschen, Augenfreuden. Die ersten frischen Kräuter für eine frittata (12 unterschiedliche Wildkräuter braucht man mindestens für dieses Omelett) werden angepriesen, die prallen, roten und saftigen Tomaten kommen noch aus Süditalien und sind doch, wie die vielfarbigen Paprika, die violetten Melanzane und sattgrünen Zucchini bereits die Vorboten des Frühsommers. „Pungitopo“ (Mäusedornsprossen für ein Risotto) früh im März und cime, der bittere Wildsalat, später die würzigen Salatsorten aus den Gärten des Karst in unvergleichlichen Mischungen und dann der Spargel aus der nahen Gradeser Lagune. Auch hier am Markt ein Sprachengemisch – alles dreht sich ums Kochen und Genießen. Rezepte fliegen ebenso von Stand zu Stand wie die Fragen nach dem Befinden der „nonna“ und die Debatte über die Ergebnisse des Spieles vom Wochenende von Udinese Calcio.

Gäbe es einen Ort, an dem Multikulturalität selbstverständlich ist, dann könnte er hier sein. Rund um

den Gemüsemarkt haben sich in der alten gemauerten Häuserzeile viele kleine Läden angesiedelt, die für Kenner das Paradies auf Erden sind.

Im Vini del Collio/Briška Vina wird der Wein der Umgebung aus großen Fässern ausgetrennt oder in die mitgebrachten Flaschen und Kanister gefüllt: Der Wein lockert die Zunge und die erregten Diskussionen fördern den Durst.

Alles dreht sich um die Kunst der Küche

An der anderen Ecke die Rosticceria Al Mercato, der Metzger, mit den besten salsicce nostrane (feine Würste) für ein köstliches Sugo oder der unvergleichlich gewürzten Farce für die polpetti (Fleischbällchen). Alles dreht sich ausnahmslos um die Kunst der Küche. Allenthalben werden Kochgeheimnisse preisgegeben, Zubereitungsarten in allen Sprachen minutiös und geduldig erläutert.

Im „Revier“ der Fischverkäufer bildet sich eine lange Schlange bei der Pescheria Guzzon, Brüder, die aus Grado hierher kommen und ihre frische Ware anbieten.

Ein Kennerpublikum prüft das Angebot: noch lebende canocie (Heuschreckenkrebse), Seezungen, rombi (Heilbutt) und ein riesiger Drachkopf. Und die Frage, wie man die seltenen telline (Schmetterlingsmuscheln), die es ausnahmsweise gibt, zubereitet, beschäftigt nicht nur den österreichischen Gast. Jeder weiß etwas dazu: mit Knoblauch oder ohne, Petersilie dazu oder einen Schuss Weißwein? Den Heilbutt „al forno con patate e olive“ oder einfach nur gegrillt? Die Sardinen als sarde in savor (eingelegt mit Zwiebeln, Rosinen, Essig und Gewürzen) oder doch gebraten

mit Polenta? Und die Frage, ob man Pinienkerne zu den savor gibt oder nicht, wird zur Glaubensfrage. Hier werden Koch-Religionen gegründet. Die Geschichten weben sich zu einem bunten Netz aus Zubereitungsarten und Gerichten. Und am Ende finden sich alle – Italiener, Slowenen und Österreicher – in einer Menüfolge aus Rezepten und Erlebnissen, die das Leben im besten Wortsinn spiegeln.

Und noch ein anderer Ort mit ganz speziellen Ritualen: die Salumeria „Alimentazione 1“ von Rudy Jerman. Auch hier eine endlose Reihe von Görzer Hausfrauen, die mit Signora Manuela Jerman plaudern und Signore Rudy zuschauen, der mit Stolz die riesige Mortadella und hauchdünne Scheiben lardo friulano (Speck) schneidet. Er zerteilt den großen, goldgelben Parmesan in perfekte Dreiecke, erzählt dabei Geschichten und schwärmt von Trattorien an der Küste, in denen er an freien Tagen einkehrt: verso mare – ein Traum, der von Gorizia aus leicht zu erfüllen ist. Und sie sehen gerne und geduldig dem Gast aus Österreich zu, der, inspiriert von allen den Köstlichkeiten, endlose Bestel-

lungen aufgibt. Und an die Freude der Freunde denkt, mit denen er gemeinsam alles probieren wird: Gorizia a Salisburgo – ein kleines Fest der Sinne.

Noch ein Ort. Derselbe und doch ein anderer Ort – Nova Gorica. Ein Markt auch hier, wenn nur mit Gemüse und nur am Vormittag neben dem Parkhotel. Wieder Gerichte. Wieder Menschen: in ihren Kochgeschichten gab es nie eine Grenze.

Die Zutaten mögen manchmal ein bisschen anders sein, in Nuancen: Eine gubana (gibanica) auch hier, fangfrische Fische aus der Adria ebenfalls. Der „pršut“ (Rohschinken) wird ein wenig dicker geschnitten und oft warm in einer Terrano-Sauce (Terrano auf der Görzer Seite), dem typischen Karst-Wein, serviert. Vielleicht schmecken die Fische ein wenig intensiver nach Knoblauch und oft gibt man mehr Rosinen und Zimt zur „potica“. Der außergewöhnliche „struklji kuhani“ (gekochter Strudel mit Nüssen) ist eine Spezialität „dieser Seite“, hat aber seinen Platz auch auf den Speisekarten des Friaul gefunden.

Menschen, die auf Märkten einkaufen, finden sich hier und dort in einem gemeinsamen Kosmos aus Genüssen: der Fremde hat möglicherweise größere Probleme mit dem Lesen der Schilder an den Ständen, aber viele sprechen auch italienisch und ein paar Worte deutsch. Menschen, die gerne kochen und essen, kennen keine Sprachbarrieren: Das babylonische Gemisch formt sich am Ende zu einem bunten Reigen von Köchen und Kennern.

Viele fahren nach Görz, um einzukaufen

Die exzellenten Weine des slowenischen Collio schmecken genau so gut wie ihre italienischen Nachbarn. Die Namen klingen nicht ganz so vertraut – Simčič, Movia, Klinec, Rebula – sie sind vielleicht noch nicht ganz so bekannt. Und die Weinetiketten wetteifern noch nicht in ihrem künstlerischen Anspruch: aber auch hier werden die Grenzen fließend.

Noch sind es viele, die nach Görz auf den Markt fahren, um einzukaufen. Und wenige, die von Görz herüber kommen. Oder doch auch wieder nicht. Sie kommen, um in den Lokalen von Nova Gorica zu essen. Zum Beispiel im „Pikol“ oder im „Restaurant Park“. Und sie kommen, um Freunde zu treffen und zu genießen, was verschiedene Kulturen in den Küchengeschichten hinterlassen haben: Die perfekte Symbiose einer geteilten Stadt an einem gemeinsamen, großen, gedeckten Tisch.

Oder zumindest ein Anfang.



Vini del Collio am Görzer Markt.



Frühjahrsboten – Mäusedornsprossen & Co.

INFORMATIONEN

Adressen

Mercato coperto: Via Boccaccio-Corso G. Verdi, Mo. bis Fr., 7.30–17.00, Sa. 7.30–18.00

Trattoria alla Luna
Via Oberdan, 13 (Ruhetag: So/Mo)

Tel. 0039/0481/53 03 74
Alimentazione 1 (Salumeria)
Rudy Jerman, Corso G. Verdi, 32
Tel. 0039/0481/534224
Rosticceria Al Mercato
Via Boccaccio Giovanni

Tel. 0039/0481/536016
Weinbauern:
Vinnaioli Jermann, Farra d'Isonzo
Loc. Villanova
Email: info@jermannvinnaioli.it
Görz:

Gravner, Fraz. Oslavia
Email: info@gravner.it
Damijan Podversic
Tel. 0039/0481/7 82 17
Primosic, Fraz. Oslavia
Email: primosic@primosic.com

Nova Gorica
Restavracija Pikol, Vipavska 94
Ruhetag: Di./Mi.
Tel. 00386/065/2 23 55
Restaurant Park, Delpinova 5
Tel.00386/065/1 26 20

Buchtipps:

Erwin Steinhauer/Günther Schatzdorfer, Einfach.Gut. € 19,90
Peter Lexe/Ferdinand Neumüller
Hundert köstliche Entdeckungen Slowenien, Carinthia, € 26,00