

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Band: 75 (1997)
Heft: 9

Artikel: Piemontesische Kultur- und Gaumenfreuden
Autor: Nydegger, Eva
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-724818>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Piemontesische Kultur- und Gaumenfreuden



Blick von Orta San Giulio auf die malerische Insel.

Foto: ENIT

Von Eva Nydegger

Trotz seiner landschaftlichen und kulturellen Vielfalt ist das Piemont touristisch wenig bekannt – wohl wegen der verbreiteten Assoziation Piemonts mit einer Industrielandschaft. Doch die nordwestitalienische Region ist nicht nur für Geschäftsreisende lohnenswert, sondern insbesondere auch für Feinschmecker. Sie kommen im Herbst, wenn die Trüffel frisch auf dem Speiseplan stehen, zur Zeit der Weinlese, wenn das warme Licht der Sonne durch rostfarbiges Laub fällt.

Piemont ist tatsächlich die am dichtesten industrialisierte Region Italiens. Trotzdem ist Piemont mit Ausnahme von Turin im wesentlichen Natur pur. Der aus dem Mittelalter stammende Name «al pie' de monti» (zu Füssen der Berge) bezeichnete ursprünglich ein kleines Gebiet hinter der Hauptstadt. Heute umfasst das Piemont die zweitgrösste Region Italiens. Trotz des Namens ist es eine vorwiegend gebirgige Region. Den Bergen Piemonts entspringen zahlreiche Flüsse und Bäche, allen voran der Po. Die Region gliedert sich in drei unterschiedliche Landschaften, die fast Übergangslos nebeneinander bestehen: das Hochgebirge des Westalpenbogens, die Po-Ebene und die Hügelketten des Monferrato. Im 19. Jahrhundert kam durch die in Piemont herrschenden Savoyerkönige der entscheidende Impuls

zur italienischen Einheit, die 1860 in Turin ihre erste Hauptstadt fand.

Turin – nicht nur Automobilstadt

1899 gründete der Grossvater des heutigen Firmenchefs in Turin die erste Fabbrica Italiana Automobili Torino (Fiat) und legte damit die Grundlage der modernen italienischen Industrie. Trotz zweier Weltkriege, den Streiks von 1968 und 1973 und der Wirtschaftskrise war der Erfolg der heute fast unermesslich reichen Gründerfamilie Agnelli nicht zu bremsen. Bei der Begeisterung der Italiener für die Motortechnik eigentlich eine logische Entwicklung... Und zu einem Besuch Turins gehört vielleicht wirklich ein Besuch des Automobilmuseums Carlo Biscaretti di Ruffia. Kenner schwärmen von den schönsten Oldtimern, die man sich vorstellen kann.

Turin ist zwar eine 1,3-Millionen-Stadt, doch lässt sich ihr historisches Zentrum ganz gut zu Fuss entdecken. Trotz interessanter Funde aus römischer Zeit hat letzten Endes der Barock

Zeitlupe-Leser-Service

Die in der letzten Zeitlupe ausgeschrieben Herbstreise ins Piemont vom 14. bis 17. Oktober war in Kürze ausgebucht. Rund 40 Teilnehmende werden unter der kundigen Führung von Baumeler-Reisen Exklusives aus Küche, Keller und Kultur kennenlernen.

Wir führen dieselbe Reise (Beschrieb Zeitlupe 7-8/97 auf Seite 20) vom 21. bis 24. Oktober ein zweites Mal durch, falls sich genügend Interessenten bei uns melden.

Informationen und Anmeldung:
Verlag Zeitlupe, Leserreise Piemont 2,
Postfach 642, 8027 Zürich,
Telefon 01/283 89 00.

Allgemeine Auskünfte über die Region erteilt das Italienische Fremdenverkehrsamt E.N.I.T., Uraniastrasse 32, 8001 Zürich, Tel. 01/211 36 33.

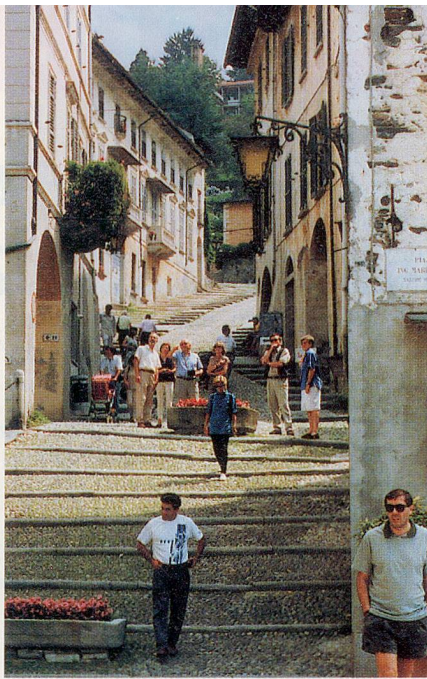
Turin geprägt, stolz trägt die Stadt den Beinamen «Perle des Barock». Um sich einen Überblick zu verschaffen, sind zwei Punkte zu empfehlen: die sogenannte Mole Antonelliana, das rund 170 Meter hohe Wahrzeichen der Stadt, oder die Terrasse der Superga-Kirche, von der aus einem die ganze Stadt zu Füßen liegt, umkränzt von den Alpen.

Asti und Alba, Höhepunkte im Hügelland

Im Turiner Hinterland finden sich zahlreiche Villen und einstige Königsschlösser, die das Haus Savoyen bauen liess. Etwas weiter entfernt von der Hauptstadt kommt man ins Gebiet des Monferrato und der Langhe. Der Herbst ist die unbestritten schönste Jahreszeit für diese von sanften, runden Hügeln geprägte Landschaft. Ab Monta sind die Hügel übersät von Weingärten: Barbera und Nebbiolo sind hier zu Hause, Weine, die das Piemont weltberühmt gemacht haben.

Und Asti Spumante – wer kennt ihn nicht, den Schaumwein des Monferrato? Aber Asti selbst? Das freundliche Städtchen liegt in der Nähe des Zusammenflusses von Tanaro und Bobore. Astis grösstem Sohn, Vittorio Alfieri, Dichter und Dramatiker, der hier 1749 geboren wurde, sind der Hauptplatz, die Hauptstrasse, das Museum und das Forschungszentrum in seinem Geburtshaus gewidmet. Doch man findet auch zahlreiche Zeugen mittelalterlicher Stadtbaukunst, insbesondere die Geschlechtertürme, die bis heute die Silhouette der Stadt bestimmen.

Alba ist das grösste und wichtigste Zentrum der Langhe. Wie Asti war auch Alba wegen seiner günstigen Lage schon im Mittelalter ein wichtiger Agrarmarkt. Heute ist Alba vor allem wegen seiner weissen Trüffeln bekannt, die mit dressierten Hunden unter Kastanienbäumen, Eichen und Haselnusssträuchern aufgespürt werden. Zwischen Oktober und Februar sind auf den Marktständen die verschieden grossen, erdigen Klumpen zu finden. Ein Kilo der Wunderknolle soll mehrere tausend Franken kosten! In feinste Scheiben gehobelt ist die weisse Trüffel die Krönung der piemontesischen Küche. Diese ist aber auch für andere Gerichte aus rohen Zutaten bekannt,



In den Gassen der Altstadt bummeln Einheimische und Touristen.

Foto: G. Treviranus

wie Salate aus hauchdünn geschnittenem, rohem Fleisch, oder aber für das feine Käsefondue. Solch köstlicher, würziger Käse wie im Piemont findet sich in Italien nämlich nirgends.

Verführerischer Ortasee

Den schönen Lago Maggiore teilt sich das Piemont mit der Lombardei und dem Tessin, der kleine, aus dem Gletscher des Simplon entstandene Ortasee hingegen liegt als einziger Voralpensee ganz im Piemont. Der Lago d'Orta gehört zu den am wenigsten besuchten Seen Italiens, obwohl er sehr viel Reiz-

volles zu bieten hat. Nur der Gesundheitszustand des Gewässers lässt leider zu wünschen übrig. Zwar sieht er aus, als biete er Romantik pur, doch seine Wasserqualität und damit natürlich die Bademöglichkeiten sind nicht die besten.

Hauptort am See ist das kleine Städtchen Orta San Giulio mit historischem Zentrum voll schmucker Paläste und vielen Häusern mit schmiedeeisernen Balkonen. An der am See gelegenen Piazza Principale steht der Palazzo della Comunità, ein freskenverzierter Arkadenbau aus dem Jahre 1582. Nicht nur an Markttagen herrscht hier reges Treiben. Vom Platz aus hat man einen eindrucklichen Blick auf die in der Mitte des Sees liegende Isola San Giulio. Die Insel trägt den Namen des christlichen Predigers, der sie im 4. Jahrhundert von Schlangen und Ungeheuern befreit haben soll.

Oberhalb von Orta San Giulio liegt das dem heiligen Franziskus geweihte Heiligtum Sacro Monte, das in der Zeit der Gegenreformation entstand, um den katholischen Glauben zu festigen. Der aussichtsreiche Pfad hinauf zur Kirche wird von 21(!) Kapellen gesäumt mit Fresken und Plastiken aus dem Leben des Heiligen. Ein Aufstieg, der – womöglich nach einem üppigen Mahl – zur Besinnung einlädt über die Vor- und Nachteile von sündigem Geniessen und verzichtvoller Askese. ◆



So entstehen die berühmten Weine des Piemont.

Foto: Promozione turistica di Asti