

Parma - mehr als Schinken und Käse : eine Perle in der Po-Ebene

Autor(en): **Baeschlin, Konrad**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **78 (2000)**

Heft 5

PDF erstellt am: **01.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-723930>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Eine Perle in der Po-Ebene

Wer kennt nicht den feinen Prosciutto di Parma oder den aromatischen Parmigiano? Doch die Stadt in der Emilia Romagna, deren Namen diese kulinarischen Köstlichkeiten tragen, hat weit mehr zu bieten. Sie ist ebenso ein geschichtsträchtiger Ort der Kunst, der Architektur und der Musik.



Von hier kommt der berühmte Parma-Schinken: typische Salumeria in Parma.

Bilder: Konrad Baeschlin

VON KONRAD BAESCHLIN

«Ich bin immer gerne nach Parma zurückgekehrt, um die Reise in die Toskana oder nach Rom zu unterbrechen, um Antelamis Baptisterium und die von Correggio ausgemalten Kirchenkuppeln zu bewundern oder um Parmesan und Culatello zu kaufen, weil die Italiener die feinsten Produkte ihrer Nahrungsmittelindustrie nicht exportieren. Parmas Stadtzentrum ist fast autofrei und wirkt mit seinen schönen Häusern, den erlesenen Geschäften und den mit Eleganz gekleideten männlichen und weiblichen Bewohnern wie ein grosser Salon, der zum Flanieren einlädt.»

Mit diesen Worten beschreibt Alice Vollenweider diese Stadt in ihrem wunderbaren Buch «Italiens Provinzen und ihre Küche» (Verlag Wagenbach Berlin). Die heute 71-jährige Zürcherin und promovierte Romanistin ist nicht nur eine begnadete Köchin und Autorin, sondern eine ausgezeichnete Kennerin Italiens schlechthin. Ihre Liebe zu Parma sollte somit jeden neugierig machen, der gerne kulinarische Köstlichkeiten mit klassischer Kunst und Kultur verbindet. Hier findet er all das auf kleinstem Raum und nur zwei Stunden von der Schweizer Grenze entfernt.

Religiöses Zentrum der Stadt ist die Piazza Duomo, an der sich mit dem

mächtigen Dom aus dem 12. Jahrhundert eines der bedeutendsten Beispiele romanischen Kirchenbaus der Po-Ebene befindet. Dazu gehört der 64 Meter hohe gotische Glockenturm, der 1294 hinzugefügt wurde. Wer sich in das Innere des Doms begibt, versteht, weshalb Alice Vollenweider bei ihren Parma-Besuchen diesen Ort immer wieder aufsucht. Hier gibt es die phantastischen Kuppelfresken von Antonio Allegri Correggio zu bestaunen, auf denen der Künstler seine eigenwillige Version der Himmelfahrt Marias darstellte und dadurch den Auftrag verlor, den ganzen Dom auszumalen.

Ort der Architektur

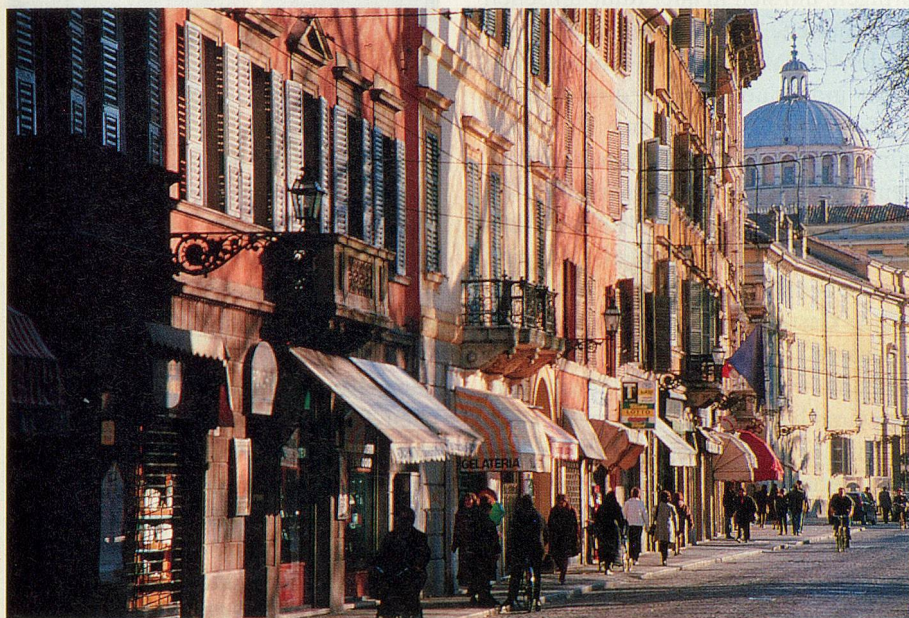
Nebst diesem bedeutenden italienischen Renaissance-Maler hinterliess vor allem der Künstler Benedetto Antelami der Stadt Parma Grossartiges. Im Dom und in dem von ihm selbst entworfenen Baptisterium hat Antelami wahre Meisterwerke der romanischen Bildhauerei geschaffen. Das wie der Dom ebenfalls aus dem 12. Jahrhundert stammende achteckige Baptisterium gilt als eines der schönsten Beispiele gotischer Architektur in Europa. Wie reich Parma an Kirchen, Klöstern, Kathedralen und Palästen ist, zeigt sich bei einem Rundgang im Umkreis von nur einigen hundert Metern vom Domplatz aus. Über 50 solcher Bauwerke gibt es zu bewundern. Vom Gouverneurs-Palast aus dem 18. Jahrhundert, vor dem man sich auf der Piazza Garibaldi zum Kaffee und zum Diskutieren trifft, über das Benediktinerkloster San Giovanni Evangelista mit seinen nicht weniger als vier Kreuzgängen bis hin zum Gartenpalast im Parco Ducale, wo viele im Grünen mit einem Picknick ihre Mittagspause verbringen.

Ein Bauwerk, das man unbedingt aufsuchen sollte, ist der unvollendet gebliebene Palazzo della Pilotta. Leider ist das mächtige Gebäude wegen Bauarbeiten zurzeit von einer Bretterwand umgeben, doch ein Blick in das dortige Teatro Farnese lassen einen die verbarrikierte Aussicht auf den Palazzo schnell vergessen. Das 1618 anlässlich eines Medici-Besuchs errichtete Theater erregte damals durch bahnbrechende Neuerungen Aufsehen. Erstmals entstand eine Bühne in Hufeisenform mit einem Orchestergraben und den technischen Voraussetzungen für Szenenwechsel. 336 Jahre hat-

sen. Es ist eines der schönsten Oberitaliens und soll berühmt wie gefürchtet sein für sein kritisches Publikum. Man sagt: Wer hier einen Auftritt ohne Pfiffe oder gar mit Applaus übersteht, dem liegt die ganze Opernwelt zu Füssen.

Kulinarische Hochburg

Wo die Musik so wichtig ist, kann auch das Essen nicht nebensächlich sein. Parma, das sagt schon der Name, ist eine kulinarische Hochburg. Das sieht man nicht nur anhand der üppigen Schaufenster-Auslagen der Salumerias oder



Kleine Geschäfte, darunter Salumerias und Pasticcerias, säumen die Strassen im Zentrum Parmas, das wie ein grosser Salon zum Flanieren einlädt.

te dieses ganz aus Holz gebaute Theater unbeschadet überstanden, bis 1944 die Alliierten es mit einer Bombe in Schutt und Asche legten. Mit enormem Aufwand wurde das Farnese-Theater wieder aufgebaut und für 8000 Lire Eintritt zugänglich gemacht.

Schliesslich ist Parma eine Stadt der Musik und der Musiker. Paganini und Verdi waren Intendanten des höfischen Orchesters und Arturo Toscanini wurde hier geboren, wo man sein als kleines Museum eingerichtetes Geburtshaus an der Borgo Rodolfo Tanzi besuchen kann. Opernfreunde sollten sich wenn möglich jedoch eine Aufführung im klassizistischen Teatro Regio nicht entgehen las-

Pasticcerias. Parmas Gastronomie wäre alleine schon die Anreise wert. Eine Aufzählung aller guten Restaurants würde Seiten füllen. Ein paar Adressen muss man aber erwähnen. So zum Beispiel die Salumeria und Trattoria Sorelle Picci an der via Farina 12. Ein Gaststätte, deren Haupteingang durch den Laden führt und in der wunderbare Gerichte auf einen warten und natürlich frisch hausgemachte Pasta zu haben sind.

Oder gleich um die Ecke am Vicolo Puliti 5 die Trattoria al Tribunale, ein gemütliches Lokal mit aufmerksamer Bedienung und einer ebenfalls hervorragenden lokalen Küche. Nur wenige Schritte davon entfernt auf der Piazza

Per Cisalpino nach Parma

Von den Schnellzügen, die zwischen der Schweiz und Parma verkehren, bietet der Cisalpino die schnellste und komfortabelste Verbindung. Der Cisalpino verlässt Zürich täglich um 7.04 Uhr und erreicht Parma um 12.18 Uhr. Zusteigemöglichkeiten gibt es in Zug, Arth Goldau, Bellinzona und Lugano. Die Abfahrt in Parma zurück in die Schweiz ist um 17.42 Uhr mit Ankunft in Zürich um 22.53 Uhr.

Cisalpino bietet am 12./13. und 26./27. Mai sowie am 16./17. und 30. Juni/1. Juli Spezialangebote inklusive Vier-Stern-Hotel, Mittagessen, Degustationen und Stadtrundgang ab 349 Franken an.

Informationen und Tickets sind erhältlich in jedem Reisebüro, an den SBB-Bahnschaltern oder direkt bei:

Cisalpino AG, Kapellenstrasse 5, 3001 Bern, Tel. 031 386 16 16, oder in 8023 Zürich, Bahnhofplatz 15, Telefon 01 225 77 88, E-Mail info@cisalpino.ch

Garibaldi ist das klassisch vornehme Gran Café Oriental der beliebte Platz für ein leichtes Mittagessen. Wenn immer das Wetter es erlaubt, sitzt man allerdings genussvoll im Freien, um bei Pasta und Lambrusco das Geschehen auf der Piazza zu beobachten. Hier ist Italien kulinarisch nicht nur ein Paradies, sondern auch durchaus preiswert. Selbst in einem vornehmen Ristorante wie dem La Filoma, einem der besten von ganz Parma am Borgo Marzo 15, bekommt man abends ein wundervolles wie phantasievolles Drei-Gänge-Menü inklusive einer guten Flasche Wein für zwei Personen für 100 Schweizer Franken.

Und zum Übernachten kann man ein Haus empfehlen, in dem auch Alice Vollenweider bei ihrem ersten Parma-Besuch weilte; das Vier-Stern-Hotel Strendhal gegenüber dem grossartigen Palazzo della Pilotta. Wer noch zentraler, nämlich zwischen dem Teatro Regio und der Piazza Duomo, nächtigen will, der findet am Borgo A. Mazza 7 im Drei-Stern-Hotel Torino, einem eleganten Haus mit üppigen Dekorationen, seine vorübergehende Bleibe in Parma.