

Inhalt

Einführung	7
Auf Sand gebaut – vom Aufstieg einer Flüchtlingskolonie.....	14
Pincia – ein venezianischer Brotpudding	22
Wenn das Wasser bis zum Halse steht – Mose und die Fluten	23
Risotto con pollo – Reis mit Hühnchen.....	30
Eine Banane aus Holz – die Gondel	32
Triglie alla griglia – gegrillte Meeräschen.....	39
Vom Glücksboten zur Flugratte – die Tauben von Venedig.....	40
Peperonata con polenta – Paprikagemüse mit Polenta	48
Farbe, Licht und Schatten – die Meister der venezianischen Malerschule	50
Bellini – der Klassiker.....	59
Auf einen Drink bei Harry's – zu Gast in einer legendären Bar	60
Carpaccio nach dem Rezept aus Harry's Bar	67
Montgomery – Martini nach einem Rezept aus Harry's Bar.....	68
Vier Pferde und ein orientalischer Palast – Geschichten vom Markusdom	69
Spaghettini gratinati al prosciutto – nach einem Nudelrezept aus Harry's Bar	78
Buon mercato! – Eindrücke vom Rialtomarkt.....	79
Radicchio fritto – gebratener Radicchio.....	86
Auf der Flucht – der Getriebene von Venedig.....	87
Torta Venezia – Venezia-Torte	96
Verrückt nach Kunst und Künstlern – Peggy Guggenheim	97
Sarde in saòr – Sardinen in Sauce.....	104
Federn, Farbe, Flitterkram – die Meisterin der Masken	105
Castagnole fritte – Karnevalskrapfen auf venezianische Art	112

Der rote Priester – Antonio Vivaldi.....	113
Zuppa di carote con miele – Möhrensuppe mit Honig.....	119
Phönix, das Feuer und die Asche – das	
Gran Teatro La Fenice	120
Risi e bisi – Risotto mit Erbsen	128
Vom Traum zum Albtraum – Venedig und der Tourismus ...	130
Fegato alla veneziana – Kalbsleber auf	
venezianische Art	139
Gut gelaunt in der Lagune – ein Ausflug nach Burano.....	140
Bussolà Buranello – „Burano-Kringel“	147
Werther erschoss sich, aber Goethe blieb am Leben –	
vom Tod in Venedig.....	148
Bisàto al spèo – Aal am Spieß.....	155
Der verwunschene Garten – auf der Suche nach	
dem grünen Venedig.....	156
Crema fritta alla veneziana – ein	
venezianisches Dessert	163
Sic transit gloria mundi – Pesthauch über der Lagune	164
Melanzane a funghetto al forno – Auberginen aus dem	
Ofen, „zubereitet wie kleine Pilze“	173
In the Ghetto – die Juden von Venedig	174
Risotto nero con le seppie	181
Das Verwirrspiel der Maler – oder die Postkartenidylle	
von Venedig	182
Cicchetti – Venezianische Snacks	189
Engelchen, flieg! – Abschied nehmen,	
wenn es am schönsten ist	192
Ciacchiere di carnevale – ein Karnevals-Schmalzgebäck...	196
Das letzte Wort	198
Danksagung	199
Karte und Fotos.....	200

Einführung

Dramatische Szenen spielen sich ab, als Indiana Jones in Begleitung einer blonden Archäologin von mordgierigen Gralshütern verfolgt wird. Wild peitschen die beiden auf ihrem Motorboot durch die Lagune, entkommen nur knapp einem grausamen Tod im Industriehafen, um dann endlich über einen Kanal in die Stadt einzufahren. Sie haben sich ihrer Feinde entledigt. Wo es eben noch so nervenaufreibend zuging, lenkt Indiana Jones nun sein Motorboot souverän vorbei an den vornehmen Fassaden der alten Palazzi. Ein märchenhafter Anblick, nicht minder atemberaubend als die Kampfszenen zuvor. Was mag ein junger Mensch dabei empfinden, der noch niemals in Venedig gewesen ist?

Mein Sohn ist elf Jahre alt, als wir zum ersten Mal gemeinsam nach Venedig reisen. Über den Ponte della Libertà – die „Brücke der Freiheit“ – sind wir hinaus zur Altstadt in der Lagune gefahren. Das ist die parallel zum Eisenbahndamm verlaufende, knapp vier Kilometer lange Straßenbrücke, die Venedig seit 1933 mit dem Festland verbindet. Sie führt uns zur Piazzale Roma, wo wir unser Auto in einem Parkhaus abstellen. Noch sind wir scheinbar Welten entfernt von jeglicher Venedig-Romantik. Weder die nüchterne Straßenbrücke noch das hektische Ambiente der Piazzale Roma, dominiert vom grottenhäßlichen Kasten des Parkhauses, versprechen auch nur einen Anflug davon.

Wir eilen durch den brausenden Verkehr hinunter ans Wasser. Hier befindet sich eine Anlegestelle für Wassertaxis, und bereits im nächsten Moment sind wir an Bord. Der Fahrer wirft den Motor an, schon biegen wir in den Canal Grande ein, und weiter geht es durch einen Seitenkanal mitten hinein ins historische Herz der Lagunenstadt. Von einem Augenblick zum anderen gelangen wir in eine völlig andere Welt.

Ich sehe hinüber zu meinem Sprössling, der hinter dem Fahrer steht und mit weit geöffneten Augen umherschaut. In seinem Blick spiegelt sich jene fassungslose Faszination, die wohl nur empfinden kann, wer zum ersten Mal nach Venedig kommt. Wer zum ersten Mal mit eigenen Augen sieht, dass diese überwältigende Schönheit tatsächlich real existiert. Vor allem natürlich, wenn man ein kleiner Junge ist, der für Helden wie Indiana Jones schwärmt. Denn für die Dauer dieser Einfahrt im Wassertaxi ist er nichts Geringeres als Indiana Jones persönlich. Für ein paar Atemzüge ist der Film für ihn zur Wirklichkeit geworden, und er selbst ist mittendrin. Welche Kulisse hat die Kraft, solch eine außerordentlich starke Illusion zu bewirken? Wo auf der Welt sind Traum und Tatsächlichkeit so untrennbar miteinander verwoben wie hier in Venedig?

Das ist der Grund, weshalb Venedig die Liste der begehrtesten Reiseziele unserer Erde mit Abstand anführt. Wo Hong Kong in der Statistik der meistbesuchten Weltstädte mit knapp 28 Millionen Gästen vorne liegt, stellt das kleine Venedig die chinesische Sieben-Millionen-Metropole mit mehr als 30 Millionen jährlichen Besuchern ins Abseits. Eine sagenhafte Zahl, wenn man bedenkt, dass die Hauptstadt der Region Venetien zwar rund 260.000 Einwohner hat, davon aber inzwischen weniger als 52.000 in den historischen Vierteln des kanaldurchzogenen Zentrums in der Lagune wohnen. Rein statistisch heißt das, dass dort auf jeden Venezianer alljähr-

lich sage und schreibe 577 Touristen kommen. Auch wenn die meisten davon nur Tagesgäste sind, schockiert diese Zahl. Und den Folgen des gewaltigen Ansturms muss man schonungslos ins Gesicht sehen, wenn man sich mit Venedig befasst.

Doch davon weiß mein Kleiner nichts, als wir an diesem kühlen, aber sonnigen Apriltag durch Venedigs Kanäle cruisen und schließlich am Markusplatz aussteigen. Der legendäre Platz quillt über vor Menschen. Allein der Versuch, in den Markusdom hineinzugelangen oder etwa auf den Markusturm hinaufzufahren und von oben den Rundblick über Venedig zu bestaunen, scheint angesichts der immensen Warteschlangen völlig aussichtslos. Wir machen auch nicht den Fehler, uns auf der Außenterrasse eines der Cafés auf dem Markusplatz niederzulassen, um eine Erfrischung zu uns zu nehmen. Die Preise sind schwindelerregend, und ob die Investition angesichts des allgemeinen Gewusels lohnend ist, scheint fraglich. Mitten in diesem exorbitanten Gedränge ist wohl kaum daran zu denken, die einzigartige Atmosphäre zu genießen.

Wir begeben uns lieber auf einen Streifzug durch die Gassen, entlang des unüberschaubaren Gewirrs der Kanäle, über zahllose Brücken, vorbei an kleinen Läden und Werkstätten. Je weiter wir uns von den üblichen Wegen der Touristen entfernen, desto mehr schenkt uns die würdevolle alte Dame von ihrem unvergleichlichen Charme. Sie ist die Serenissima, „die Durchlauchtigste“. Das ist der Beiname, den die Venezianer ihrer prachtvollen Stadt geschenkt haben, und die Palazzi, die stillen Kanäle, die schmucken Kirchen und grazilen Brücken erzählen von der Herrlichkeit vergangener Größe, als die Seerepublik Venedig noch weite Teile des Mittelmeerraums beherrschte.

Jetzt hat sich ein morbider Hauch über die Stadt gelegt, eineträumerische Melancholie, die dem grünlich schim-

mernden Wasser der Kanäle entsteigt und mit kühlem Odem nach den Mauern und Grundfesten der Palazzi greift. Eine stolze Schwermut scheint heimliche Herrscherin über die Stadt zu sein. Sie umschlingt mit ihrem feuchten Schimmer die Gemäuer, als wäre ganz Venedig nur kurz dem Totenreich entstiegen, dessen Nebel es im nächsten Augenblick schon wieder verschlingen mögen. Die allgegenwärtige Nähe eines unausweichlichen Endes scheint es zu sein, die Venedig seine ganz besondere Magie verleiht. Und sie dominiert selbst da, wo die Stadt am fröhlichsten ist: im Karneval. Über den fantastischen Larven und großartigen Maskeraden schwebt stets auch ein Fluidum von Traurigkeit. In allem Glanz ist doch auch schon sein baldiger Abgesang enthalten, die Vergänglichkeit ist Venedigs ständige Gegenwart.

Welch ein Gegensatz zu dieser malerischen Tristesse ist der quirlige Alltag in den lebendigen Gassen. Die Souvenirläden und -stände quellen über vor kunterbuntem Kitsch, vor billigen Andenken aus Muranoglas, Masken aus Massenproduktionen, vor T-Shirts, Taschen und Kühlenschrankmagneten zu Abermillionen, um ein paar schnelle Euro von den vorbeiströmenden Touristen zu ergattern. Belebtes Treiben in den ungezählten Ristorantes und auf den Plätzen, ein nicht endendes Gewimmel auf den Kanälen, wo Gondeln mit Touristen wie Perlen an der Kette dahintreiben. Die Gäste aus aller Welt genießen dort ihren eigenen Augenblick der Seligkeit, eine Fahrt mit der Gondel, höchster Gipfel ihres venezianischen Traums. Was spielt es für eine Rolle, dass sie 100 Euro, 180 oder mehr dafür berappen müssen. Hat denn das Glück einen Preis?

Wir landen schließlich in einer abgelegenen kleinen Pizzeria, in der eine fröhliche Schar junger Männer zu lautstarkem Hip-Hop gewöhnungsbedürftige Delikatessen wie Pizza mit Pommes Frites serviert. Die ausgelassene Stimmung ist dabei

so ansteckend, dass unsere Zweifel im Nu wie weg gewischt sind, und wir entdecken eine ganz andere Seite von Venedig, jung, unkonventionell und gut gelaunt.

Im Laufe meines Lebens habe ich viele verschiedene Aspekte dieser Stadt kennengelernt. In den frühen Siebzigerjahren kam ich erstmals mit meinen Eltern hierher. Auch damals gab es bereits recht viele Besucher, doch natürlich war ihre Zahl nicht im Entferntesten mit der heutigen vergleichbar. Auf dem Markusplatz verkauften fliegende Händler Maiskörner, denn die Reisenden hatten als ihr Lieblingsmotiv die Tauben auserkoren, die sich zu jener Zeit dort tummelten – scheinbar waren es Millionen davon. Ein paar Maiskörner auf die Handfläche gegeben, schon war man rings umschwirrt und konnte einen quirligen Moment vor dem Markusdom fotografisch verewigeln. Bei diesem Anblick würden später die Daheimgebliebenen bestimmt ganz blass vor Neid!

Doch irgendwann erkannte die Stadtverwaltung, dass es so nicht weitergehen konnte. Die Exkreme der unzähligen Vögel fügten Venedigs Baudenkmälern womöglich schwere Schäden zu! Deshalb bekämpfte man die Tiere durch Entzug der Futterquelle, und heute sind es tatsächlich nur noch wenige, die diesen Feldzug überdauert haben. Die fliegenden Futterhändler sind mit ihnen verschwunden, und nur vereinzelte illegale Einwanderer versuchen, ahnungslose Touristen mit ein bisschen Mais gegen einen Obolus in die Fotofalle zu locken. Denn natürlich ist das strengstens verboten, wehe dem, der sich erwischen lässt.

Schon in den Neunzigerjahren wichen die vielen Tauben mehr und mehr den Menschen, die in immer größer werdenden Massen in die Lagunenstadt einfielen. Um dem Trubel zu entgehen, wählte ich damals einmal die Abendstunden eines lauen Sommertages für eine Stippvisite. Unvergesslich sind

mir die in goldenes Licht getauchten verwinkelten Gassen, über denen eine fast schon unheimliche Stille lag. Für die Rückfahrt wählte ich ein Wassertaxi, mit dem ich über den nächtlichen Canal Grande brauste. Erhaben blickten die stolzen Palazzi hinab auf das dunkle Wasser, in dem sich der Glanz der hell erleuchteten Fenster spiegelte. Einzelne Gondeln und Vaporetti – die öffentlichen Wasserbusse von Venedig – säumten den Weg der rasanten Fahrt, einer fast unwirklichen Reise durch ein verzaubertes Märchenland.

Um solch eindringliche Momente auch im hochfrequenzierten Venedig unserer Tage noch genießen zu können, komme ich am liebsten im Winter hierher. An einem regnerischen Morgen kann es dann passieren, dass man sich sogar auf dem Markusplatz fast allein wiederfindet. Kein massiver Besucherandrang verhindert den Eintritt in den Dogenpalast, und zügig bringt mich der Fahrstuhl auf den Markusturm, von dem aus ich die weite, menschenleere Fläche des Platzes überblicke, das sich sanft wellende Wasser der Lagune bis hinüber zur Insel San Giorgio Maggiore, die Arkadengänge der Paläste und das rot-bunte Gefüge der Dächer der Stadt.

An einem anderen Morgen führt mich ein Spaziergang durch die Gassen, die noch im Dornrösenschlaf zu liegen scheinen. Erst allmählich öffnen die Läden ihre Pforten, stellen Kellner Tafeln mit Menü-Angeboten vor die Türen der Restaurants, dringen vereinzelte ostasiatische Reisegruppen auf die kleinen Plätze vor. Etwas weiter, in den Wohnstraßen abseits der Besucherwege, führen alte Frauen ihre Hunde Gassi, spielen kleine Jungs im Hinterhof Fußball, hängen bunte Bettlaken zum Trocknen quer über einem schmalen Kanal.

Jäh endet mein Weg unter einem Bogengang. Zwei glitschige Stufen führen hinab ins eisig-grüne Wasser, das träge an den Steinen leckt. Wer hier nicht achtgibt, verläuft sich schnell

im Labyrinth der Gassen, und ehe man sich's versieht, steht man vor dem unüberwindbaren Nass. In Venedig herrscht das Wasser, alle Wege enden früher oder später unwillkürlich hier, und wer zu Fuß unterwegs ist, hat das Nachsehen. Was mag die Menschen einst dazu bewogen haben, sich ausgerechnet an diesem unwirtlichen Ort niederzulassen?

Bevor wir die Antwort auf diese Frage suchen und uns auf den Weg machen, um die Lagunenstadt gemeinsam zu entdecken, möchte ich Sie noch auf die zahlreichen Fotos aus Venedig hinweisen, die auf meiner Website www.almutirmscher.de die Eindrücke aus diesem Buch visuell begleiten.

Benvenuti a Venezia – willkommen in Venedig!

Auf Sand gebaut – vom Aufstieg einer Flüchtlingskolonie

Die Stunde des mächtigen Imperium Romanum hatte geschlagen. Geschwächt durch innere Machtkämpfe, durch Pandemien und durch ausufernde Dekadenz siechte die Weltmacht vor sich hin. Und die Feinde des riesigen Reichs schliefen keineswegs. Ganz im Gegenteil, sie beobachteten mit Argusaugen die Grenzen und lagen dort ständig auf der Lauer. Überall keimten Unruhen auf.

Doch es sollte noch schlimmer kommen. Nordöstlich vom Römischen Reich, wo das germanische Volk der Goten lebte, war die Bevölkerungszahl in den letzten Jahrzehnten stark gestiegen. Es gab immer mehr hungrige Mäuler zu stopfen, aber die bestellbare Landfläche vergrößerte sich nicht. Dazu kam eine anhaltende Schlechtwetterphase, in mehreren aufeinanderfolgenden Jahren verfaulte das Getreide unter dem Dauerregen. Im Land der Goten erreichte die Nahrungs knappheit einen kritischen Punkt.

So kam es, dass sich immer öfter Rotten hungriger Gotenburschen zusammentaten und zu Raubzügen in Richtung Südwesten aufbrachen. Das wäre alles noch nicht so schlimm gewesen, denn die Männer zogen sich danach meist wieder in ihre Heimatregionen zurück. Doch mit einem Mal wurde aus dem fernen Osten weiterer Druck auf die Goten ausgeübt. Denn aus den weiten Steppen der Mongolei drangen kriegeri-

sche Hunnen wild entschlossen nach Westen vor. Sie befanden sich ihrerseits auf der Flucht vor den übermächtigen Chinesen. Das setzte eine Kettenreaktion allgemeiner Flucht in Gang, die wir heute als Völkerwanderung bezeichnen.

Einer der von diesem Schlamassel betroffenen Germanen war Alarich, der legendäre Anführer der Westgoten. Sein Stamm hatte auf der Flucht vor den Hunnen an der Donau im heutigen Rumänien Asyl gefunden. Hier arrangierten die Goten sich mit den herrschenden Römern. Für eine Weile stand der junge Alarich als Befehlshaber eines Söldnerheers in deren Diensten.

Just zu dieser Zeit, es war das Jahr 395, wurde das Römische Reich in eine östliche und eine westliche Hälfte aufgeteilt. An der Donau kam es zu einem Kompetenzgerangel, zu Machtstreitigkeiten, offenen Rivalitäten und schließlich zur Meuterei. Als im Zuge dessen der Sold nicht mehr ausgezahlt wurde, stellte sich Alarich mit seinen Männern gegen Rom. War es ihm zunächst um nichts anderes als um eine gerechte Entlohnung für seine Leute gegangen, so sollte sich der Feldzug des Alarich zu einem fatalen Schlag für das ganze Imperium entwickeln. Schließlich plünderten und verwüsteten die Goten unter Alarich im August 410 sogar Rom selbst, ein schicksalhaftes Desaster, von dem sich die Hauptstadt nie mehr ganz erholen sollte.

Doch die Offensive des Alarich zog noch weitere Auswirkungen nach sich. Kampfentschlossen waren seine Truppen auf die Hauptstadt zugezogen, und für die Landstriche, welche sie dabei durchquerten, blieb das nicht ohne Folgen. Denn der Zorn der Goten hatte sich im Lauf der Jahre, in denen sie erfolglos um Gerechtigkeit rangen, zu blanker Wut gesteigert. Entsprechend rücksichtslos agierten sie nun, wo immer sie in Erscheinung traten. Sie plünderten und brandschatzten, ver-

gewaltigten und mordeten erbarmungslos. Wenn die Goten anrückten, hieß es: Rette sich, wer kann!

In der weiten, fruchtbaren Po-Ebene südlich der Alpen lebte das Volk der Veneter. Als die Goten auf ihrem Weg nach Süden ins Land einfielen, flohen viele Veneter in ihrer Verzweiflung hinaus aufs Meer. Hier mündete nördlich des Po-Deltas der kleine Fluss Brenta ins Adriatische Meer, und im Laufe vieler Jahrtausende war durch seine Ablagerungen in der Bucht eine ausgedehnte, flache Lagune entstanden. Vereinzelte Inseln und Sandbänke ragten aus dem Wasser empor, dort siedelten schon seit Menschengedenken ein paar arme Fischerfamilien.

Dauerfeuchte Sümpfe beherrschten diese Gegend, und Myriaden von Mücken machten den Leuten das Leben zur Hölle. Denn die Mückenstiche waren nicht nur ausgesprochen lästig, sie trugen den Gepeinigten auch noch folgenschwere Malariainfektionen ein. Nur die äußerste Not konnte einen Menschen deshalb dazu zwingen, in dieser versumpften Lagune zu leben: quälende Armut – oder die Flucht vor den Goten.

Als der gotische Kelch schließlich vorbeigezogen war, verließen die meisten der Flüchtlinge den malarialverseuchten Sumpf und kehrten in ihre Dörfer zurück. Doch der Schrecken war keineswegs vorüber. Denn nach den Goten kamen die Hunnen, und hatten die Goten schon Angst und Schrecken verbreitet, so hausten die Hunnen erst recht wie die Berserker. Unter ihrem Führer Attila zogen sie 452 durch Norditalien in Richtung Rom und hinterließen dabei eine Spur der Verwüstung. Wer jetzt noch immer auf ruhigere Zeiten hoffte, den belehrten nur zwei Jahre später die Vandalen eines Besseren. Auch dieses ostgermanische Volk zog in Richtung Rom, um zu plündern. Und im darauffolgenden Jahrhundert waren es die Langobarden, die keine Ruhe gaben. Frieden, Schutz und

Rechtsstaatlichkeit lagen in der Po-Ebene vorerst in weiter Ferne. So galt es für ihre Bewohner schließlich, abzuwägen. Wollte man in ständiger Todesangst leben, oder nahm man lieber die Mückenschwärme in der Lagune vor der Mündung des Flusses Brenta in Kauf?

Es gibt keinen Stichtag für die Gründung der Stadt Venedig, auch wenn gerne der 25. April 421, der Tag des heiligen Markus, dafür herangezogen wird. Fakt ist, dass im Laufe des 5. und 6. Jahrhunderts immer mehr Flüchtlinge in der Lagune siedelten. Die meisten waren Angehörige des Volks der Venerer, was der neuen Stadt zu ihrem Namen verhalf. Sie hausten zunächst auf den kleinen Inseln. Doch schnell litten sie dort unter den ständigen Überflutungen, außerdem an der zunehmenden Knappheit des Raums. Um dauerhaft hier wohnen zu können, musste eine praktikable Lösung her!

Da verfiel man auf einen Gedanken, der schon den Urahnen in grauer Vorzeit vertraut gewesen war. Zwischen dem fünften und dem ersten vorchristlichen Jahrtausend hatten die Menschen vielerorts in Europa, besonders aber im Alpenraum, ihre Behausungen auf Pfählen errichtet, die sie ins Wasser trieben. Denn das Wasser bietet hochwillkommenen Schutz vor menschlichen Angreifern und vor wilden Tieren.

Die Venezianer besorgten sich also die Stämme von Ulmen, Eichen, Erlen, Pappeln und Lärchen. Diese rammtten sie in den Untergrund der Laguneninseln, um ihre Siedlungen zu stabilisieren und zu erweitern. Der Boden unter dem Wasserniveau bestand aus einem sandigen Schlamm, nicht gerade das ideale Fundament für eine aufstrebende Stadt. Doch die findigen Venezianer stellten schon sehr bald fest, dass sie die Stämme nur tief genug hineintreiben mussten. Denn unter der Schlammschicht stießen sie auf einen weitaus festeren Lehm Boden.

Nun galt es, eine Bauweise zu entwickeln, die der Unbill dieser besonderen Lage dauerhaft zu trotzen vermochte. Das ständige Auf und Ab des Meeresspiegels, das die Gezeiten den Lagunenbewohnern bescherten, ließ den Wasserstand um 60 Zentimeter hin- und herschwanken. Bis schließlich in neuerer Zeit ein System zur Wasserregulation eingeführt werden würde, sollten noch viele Jahrhunderte vergehen. Auch immer neue Anschwemmungen durch die Brenta – deren Hauptausläufer noch heute als Canal Grande (nicht „Canale“, wie es oft fälschlich heißt) durch Venedig fließt – sowie andauernde Überschwemmungen und Unterspülungen machten das Bauen nicht gerade zu einem einfachen Unterfangen.

Deshalb erhielten die Gebäude auf ihrer rückwärtigen Seite zunächst Fundamente, die aus mehreren parallel zum Kanalverlauf errichteten Ziegelmauern bestehen. Diese Mauern sind 80 Zentimeter tief in den Untergrund hineingebaut. Entlang der Stützmauern führen die als „Fondamenta“ bezeichneten Straßen, die auf der Rückseite der Häuser dem Verlauf des auf der Vorderseite entlangfließenden Kanals folgen. Auch die anderen Straßen der Stadt sind übrigens nach einem strengen System sortiert und tragen ihre Namen keinesfalls zufällig. Nur wenige dienen als Hauptverbindungsstraßen, sie heißen „Ruga“ oder „Salizada“. Die engen Gassen heißen „Calle“, die Geschäftsstraßen „Mercerie“ oder „Marzarie“. Entlang der Seitenkanäle führen die „Rive“. Daneben gibt es noch die „Lista“, einen kurzen, privaten Weg an wichtigen Palästen, den „Rio terà“, einen verlandeten Kanal, den „Ramo“, eine kurze Verbindung, und den „Sotoportego“, der unter den Häusern hindurchführt. Große Plätze heißen „Campo“, weil dort früher die Pferde weideten und Gemüse angebaut wurde, bei kleinen Plätzen reicht es nur zum „Campiello“. Mit der „Piazza“ ist der Markusplatz gemeint, und nur

eine einzige Straße trägt den Namen „Strada“. Doch kehren wir zurück zum Hausbau.

Bevor das Gebäude nun in die Höhe wachsen konnte, wurden an der zum Kanal hin ausgerichteten zukünftigen Vorderseite kräftige Baumstämme bis in drei Meter Tiefe gerammt, immer im Abstand von einem halben Meter, wobei man die Zwischenräume mit Lehm befüllte. Die gesamte Grundbefestigung auf dieser Seite liegt unterhalb der Wasseroberfläche, denn so kann das Holz nicht faulen. Das Fundament ist daher äußerst solide und imstande, die Jahrhunderte zu überdauern.

Auf diesem Bollwerk wurden nun die Häuser errichtet, was ein komfortables und vor allem trockenes Leben in der Lagune ermöglichte. Um Gewicht zu sparen, entwickelten die Venezianer als Baumaterial hohle Tonziegel, denn die sind besonders leicht. So konnte man auch problemlos mehrere Stockwerke übereinandersetzen.

Die nächste Schwierigkeit musste nun im wahrsten Sinne des Wortes überbrückt werden. Denn es genügt ja nicht, im Trockenen zu wohnen, man möchte natürlich auch möglichst trockenen Fußes zu seinen Verwandten, Nachbarn, Freunden und Geschäftspartnern gelangen. Etwa 175 Kanäle mit einer Gesamtlänge von knapp 40 Kilometern durchziehen die Stadt. Zunächst begegnete man diesem Problem mit einfachen Holzbrücken, doch im Lauf der Jahrhunderte wurden sie durch stabile Steinkonstruktionen ersetzt. Davon gibt es heute stolze 398. Die meisten Brücken haben keine sonderlich große Spannweite. Damit man sie auch mit Pferd und Wagen überqueren konnte, wurden sie sehr flach angelegt. Der Hauptwasserweg Canal Grande blieb allerdings bis zum 13. Jahrhundert die meiste Zeit ein Hindernis, das ohne Boot nicht zu bewältigen war. Zwar gab es vermutlich schon früher zumindest zeitweise eine Pontonbrücke, doch erst dann entstand ein

hölzerner Vorläufer der Rialtobrücke, deren Bau sich noch bis zum Ende des 16. Jahrhunderts hinauszögern sollte. Sie steht am höchsten Punkt der Innenstadt, dem sie ihren Namen verdankt. Denn „Riva alta“ heißt nichts anderes als „hohes Ufer“. Das angrenzende Stadtviertel „Rialto“ ist dank seiner relativ hohen Inselchen vor Überschwemmungen besser geschützt als der Rest der Stadt. Deshalb entwickelte es sich ab dem 11. Jahrhundert zum bedeutendsten Handelsplatz der Stadt.

Nachdem nun die Frage, wie man in der nassen Lagune angenehm wohnen konnte, auf so clevere Art geklärt war, kristallisierten sich die Vorteile der Lage immer deutlicher heraus. Sie bot Venedig nicht nur äußerst effektiven Schutz vor Angriffen vom Festland her. Über das Wasser – das Element der Venezianer – ließ sich dazu auch noch ganz vorzüglich Handel treiben.

Venedig war zunächst dem oströmischen Reich zugeschlagen worden, doch pochten die Venezianer schon bald vermehrt auf ihre Eigenständigkeit. Gleichzeitig nutzten sie aber unabirrt die Vorteile, die ihnen die Protektion durch das mächtige Konstantinopel bot. Als die Herrschaftsverhältnisse im Mittelmeerraum in den folgenden Jahrhunderten immer wieder neu verhandelt wurden, verstanden sie es geschickt, die jeweilige Situation zu ihrem Vorteil zu nutzen und ihre Unabhängigkeit zu festigen. Sie sicherten sich ein Monopol auf den Salzhandel, die Grundlage ihres wachsenden Wohlstands.

Ihren Landsleuten in der venezianischen Handelsniederlassung im ägyptischen Alexandria gelang es 828, die Markusreliquien zu entwenden. Die kostbaren Knochen wurden flugs in die Heimat geschafft, wo Markus nun zum Schutzpatron der Stadt avancierte. Die Anwesenheit der Gebeine dieses wichtigen Evangelisten verhalf Venedig zu einem rasanten Aufstieg als spirituelles Zentrum.

Und schon bald entpuppte sich die ehemalige Flüchtlingskolonie als Großmacht im Mittelmeer. Venedig erlangte die Kontrolle über die Adria und die Handelswege in Richtung Südosten genauso wie über den Brennerpass als wichtigste Handelsroute nach Norden. Die Stadt stieg in der Folge zum größten Finanzzentrum Europas auf. Ihre Handelsflotte zählte schließlich stolze 3.900 Schiffe.

Mit 150.000 Einwohnern erblühte Venedig im 14. Jahrhundert zur drittgrößten Metropole Europas. Seine Hoheitsansprüche sicherte neben zahlreichen Kolonien in der Adria, in der Ägäis und im Schwarzen Meer die mächtige venezianische Kriegsflotte. Das Holz für deren Schiffe wie auch für die Neubauten innerhalb der Stadt kam nun allerdings nicht mehr aus der direkten Umgebung auf dem Festland Venetiens. Diese war nämlich längst kahlgeschlagen, nun wich man auf die Wälder Dalmatiens aus.

Mit dem immer größeren Reichtum der Stadt und ihrer Bürger entstanden aus den vormals einfachen Häusern mehr und mehr prunkvolle Paläste. Das war jedoch nicht im Sinne des Erfinders, denn diese opulenten Bauwerke sind für das Fundament viel zu schwer. Man darf ja nicht vergessen, dass der Untergrund noch immer bloß aus Sand, Schlamm und Lehm besteht. Deshalb sinken die Bauten nun beständig Jahr für Jahr um einige Millimeter abwärts. Allein im vergangenen Jahrhundert summierte sich das zu beachtlichen 23 Zentimetern. Zahlreiche Erdgeschosse sind inzwischen schon durchfeuchtet oder gar überschwemmt.

Deshalb erhitzt spätestens seit dem letzten Jahrhundert eine dramatische Frage die Gemüter: Geht Venedig unter?



Pincia – ein venezianischer Brotpudding

Zutaten:

300 g fein gemahlene Polenta	100 g gehackte Walnüsse
180 g Mehl	100 g getrocknete Feigen (gewürfelt)
100 g Butter	1 TL Fenchelsamen
100 g Zucker	2 Äpfel
1 l Milch	4 cl Grappa
100 g Rosinen	Salz, Butter zum Einfetten
je 50 g Orangenat und Zitronat	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen. Unter Rühren mit dem Schneebesen die Polenta einrieseln lassen. 250 ml Wasser hinzugießen. Die Butter in Stücke schneiden, hinzugeben und schmelzen lassen. Zucker, 1 TL Salz und zuletzt das Mehl in den Brei einrühren. 5 Minuten unter ständigem Rühren weiter erhitzen, wobei die Masse heiß sein soll, aber nicht aufkochen darf. Anschließend vom Herd nehmen. Die Äpfel schälen, entkernen und dann grob reiben. Zusammen mit allen restlichen Zutaten unter den Brei mengen und gut verrühren.

Eine verschließbare Puddingform mit Butter einfetten und die Masse hineingeben. In einem großen Topf Wasser aufkochen und die Puddingform hineinstellen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser nur noch leise köchelt, und den Pudding 3 Stunden lang darin ziehen lassen. Dann herausnehmen und den Pudding aus der Form auf eine Platte stürzen. Ganz abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Wenn das Wasser bis zum Halse steht – Mose und die Fluten

Schon seit Tagen hat es geregnet. Wintergrau und schwer hängen die Wolken über Venedig, träge treibt der Wind sie vom Meer her landeinwärts. Wieder einmal werde ich nicht umhinkommen, auf meinem Spaziergang einen Schirm mitzunehmen.

Gerade, als ich im Erdgeschoss des Palazzo ankomme, in dem ich ein Zimmer gemietet habe, ertönen Sirenen. Was hat das zu bedeuten? Feueralarm? Das Heulen der Sirenen scheint von allen Seiten zu kommen, stehen wir am Abgrund einer großen Katastrophe? Verstört blicke ich mich um.

Da entdecke ich Todaro, meinen Vermieter. Er ist damit beschäftigt, das Erdgeschoss des Hauses zu renovieren, überall steht das Material herum, Zementsäcke, Schubkarren, Eimer und Leitern. Auch jetzt macht sich der ältere Herr unabirrt in einer Ecke zu schaffen, wo er die Spalten zwischen den Marmorplatten verfügt. „Todaro, hörst du das nicht?“, schreie ich gegen das Getöse der Sirenen an. „Alarm! Was bedeutet das?“

Irritiert schaut Todaro von seiner Arbeit auf. Dann schüttelt er sein weißes Haar, richtet sich auf und klopft den Staub von seinem Arbeitsoverall. „Ach, das kennst du ja nicht,“ sagt er scheinbar mehr zu sich selbst, doch dann sieht er mich an, setzt ein zuversichtliches Grinsen auf und hebt die Stimme. „Es ist mal wieder so weit. Acqua alta, Hochwasseralarm. Das

haben wir im Winter hier regelmäßig. Kein Grund zur Sorge!“ Wie zur Bestätigung seiner Worte sind die Sirenen inzwischen verstummt.

Kein Grund zur Sorge? Ich habe da meine Zweifel. Hier, im hoch gelegenen Rialto-Viertel, sind die Wege zwar noch trocken. Doch im Rest der Stadt plätschert das kalte Nass unaufhaltsam immer höher und schwappt langsam, aber sicher auf die Straßen und Plätze. Der Wasserwächter am historischen Messpunkt Punta Salute ist an solchen Tagen in ständiger Alarmbereitschaft. Sobald der Pegel die kritische Marke von 110 Zentimetern über dem Nullpunkt überschreitet, löst er die Sirenen aus. Denn dann ist es mal wieder so weit: Die Flut erobert Venedig.

Wer in Venedig lebt, der kennt das. Immer öfter ertönt der Acqua-alta-Alarm, selbst an die zwanzigmal im Jahr ist längst keine Ausnahme mehr. Dann steigen die Hartgesot-tenen in ihre Gummistiefel, und hölzerne Stege werden auf den überschwemmten Straßen ausgelegt. Die Erdgeschosse der Häuser laufen allmählich voll. Die meisten Hausbesitzer nehmen das mit stoischem Fatalismus hin. Das Wasser wird schon wieder ablaufen. Besorgte Neuvenezianer und Alteingesessene mit schwächerem Nervenkostüm werfen jetzt auch schon mal die Pumpen an und verschließen die Schotten an den Eingangstüren.

Die Überflutung ist Teil des Alltags in Venedig. Wann immer der Luftdruck sinkt, starke Regenfälle die Flut anstei-gen lassen und dazu noch der aus Süden kommende Scirocco-Wind das Wasser der Adria landeinwärts drückt, heißt es in der Lagunenstadt „Land unter“. Besonders oft passiert das im Herbst und im Winter. Dieses Naturereignis hat es schon immer gegeben, deshalb bringt es keinen Venezianer so leicht aus der Fassung.

Doch in den letzten Jahrzehnten ertönt der Acqua-alta-Alarm zunehmend häufiger. Das liegt zum einen an der Klimaerwärmung, die einen weltweiten Anstieg des Meeresspiegels bewirkt.

Ein zweiter Faktor ist die künstliche Erweiterung der Hafeneinfahrten von Venedig. Damit auch die immer größer werdenden Containerschiffe den Industriehafen ansteuern können, wurden die Fahrtrinnen der Lagune auf bis zu 20 Meter vertieft und auf 900 Meter verbreitert. Im Zuge dessen hat man Teile der Lagune mit dem anfallenden Abraummaterial zugeschüttet. Auch die Zufahrt in die Stadt selbst wird bis in die Tiefe freigehalten, damit die gigantischen Kreuzfahrtschiffe am Markusplatz entlang bis zum Terminal fahren können.

Die Folge dieser Maßnahmen ist, dass in den tiefen Fahrtrinnen eine stärkere Strömung entsteht, die Sand und Schlamm mit sich fort aus der Lagune reißt. Die stabilisierenden Wasserpflanzen im Untergrund sind längst der zunehmenden Wasserverschmutzung und der Raubfischerei zum Opfer gefallen, bei der riesige Fangkörbe über den Meeresboden geschleift werden. Dadurch verstärkt sich der erodierende Effekt des strömenden Wassers. So kommt es, dass die gesamte Lagune allmählich absinkt.

Der dritte Faktor für das vermehrt auftretende Hochwasser ist das schon erwähnte Absinken der venezianischen Gebäude selbst. Wir haben schon davon gehört, dass die Häuser für ihre Fundamentkonstruktionen einfach zu schwer geworden sind.

Verstärkt wird der Effekt des Sinkens durch die Industrie, die mit ihren Großbetrieben auf dem Festland am Ufer der Lagune angesiedelt ist. Hier wird aus dem Untergrund der Lagune Methangas gefördert. Die Fabriken haben außerdem einen enormen Bedarf an Süßwasser, und das pumpte man noch in den Sechzigerjahren kurzerhand aus dem Unter-

grund der Lagune ab. Dadurch kam es zu einer geradezu dramatischen Beschleunigung des Absinkens der Stadt verbunden mit erschreckenden Hochwassern. Das verheerendste Hochwasser brach 1966 mit einer Pegelhöhe von knapp zwei Metern über Normalnull über Venedig herein. Gerade noch rechtzeitig erkannte man damals die Problematik und verhinderte eine baldige Katastrophe durch die Limitierung der heraufgepumpten Wassermenge. Trotzdem wird der Lagune weiterhin Methan entzogen, bis Ende des letzten Jahrtausends sogar zusätzlich auch das Grundwasser. Der Prozess ist nur verlangsamt worden.

Eine kleine, aber nicht völlig zu unterschätzende Rolle spielt letztendlich auch die Plattentektonik. Venedig befindet sich auf der verhältnismäßig kleinen Adriatischen Erdplatte, die im Zuge der nordwärts gerichteten Verschiebung der Afrikanischen Kontinentalplatte unter die Eurasische Platte gedrückt wird. Dieser extrem langsam verlaufende Prozess bewirkt in der Lagune von Venedig zwar nur ein Absenken der Adriatischen Platte von lediglich bis zu 0,6 Millimetern pro Jahr. Aber wie hieß es so schön? Viele Wenig machen ein Viel.

Was kann man tun, um Venedig zu retten? Nachdem die Gefahr in den Sechzigerjahren des letzten Jahrhunderts ins Bewusstsein der Venezianer drang, versanken sie selbst zunächst einmal in Schockstarre. Es dauerte wahrhaftig fast 30 Jahre, bis ein Ruck durch die Bevölkerung ging und sich mehr und mehr Gruppen zusammertaten, um eine Lösung des Problems zu erarbeiten. Heftig wurde diskutiert, die UNESCO trat auf den Plan, und viele Gönner spendeten Unsummen zur Erhaltung der Lagunenstadt.

Dann, im Jahr 2001, zog die italienische Regierung ein Konzept aus der Tasche. Nichts Geringeres als das gewaltigste und kostspieligste Sperrwerk aller Zeiten soll die Rettung für

Venedig bringen, eine Flutschutzanlage der Superlative. Sie trägt den klangvollen Namen „Modulo Sperimentale Elettromeccanico“ – zu Deutsch heißt das „experimentelles elektromechanisches Modul“.

Die Abkürzung der Bezeichnung wischt mögliche Zweifel an diesem Experiment mit einem Handstreich hinweg, denn bei ihr klingt nichts anderes als ein Superlativ an: MO.S.E., oder kurz „Mose“. Wer, wenn nicht der biblische Flutenteiler, könnte Venedig vor dem Untergang bewahren?

Mose, das sind in diesem Fall stählerne Mauern mit fünf Meter dicken Seitenwänden. Sie sind zu insgesamt 79 Bollwerken montiert, jedes davon 30 Meter hoch und 20 Meter breit, verankert in Fundamenten aus Beton. Normalerweise liegen sie flach auf dem Meeresgrund verborgen. Doch bei drohender Gefahr wird Druckluft in sie hineingepumpt, sie richten sich im rechten Winkel auf und schirmen Venedig auf einer Gesamtlänge von knapp 1.600 Metern vor dem offenen Meer ab.

Was so fantastisch klingt, stößt allerdings nicht überall auf Gegenliebe. Vor allem in Venedig selbst wurden die kritischen Stimmen schnell immer lauter. Man bezweifelt die Wirksamkeit der Anlage und befürchtet nicht absehbare Folgen für die Umwelt.

In Venedig gibt es nämlich keine Kanalisation. Das heißt allerdings nicht, dass alles Brauchwasser mitsamt dem, was auch immer darin enthalten sein mag, wie in früheren Jahrhunderten einfach so in die Kanäle geschüttet wird. Jeder venezianische Haushalt hat inzwischen eine Grube, in der das Abwasser zusammenfließt. Diese Gruben werden regelmäßig leergepumpt, das Abwasser wird dann in großen Behältern auf Booten abtransportiert. Dennoch ist es unvermeidlich, dass Schmutzwasser von Gebäuden und Straßen in die Kanäle

fließt. Dort trifft es auf die Abwässer der großen Industrieanlagen vom Festland und der zahllosen Schiffe, die in der Lagune verkehren. Bei geschlossenen Fluttoren stauen sich all diese Abwässer in der Lagune, ein Austausch mit dem Meerwasser findet bis zur erneuten Öffnung des Sperrwerks nicht mehr statt. Die Folgen für Flora und Fauna innerhalb der Lagune sind unabsehbar. Die Lagune ist ein wichtiger Lebensraum für viele Vogelarten, in Brüssel sah man sich deshalb schon mehrfach zur Abmahnung der italienischen Behörden gezwungen.

Die haben nämlich ungeachtet der Proteste den Bau von Mose vorangetrieben. Im März 2003 nahm der damalige Ministerpräsident Silvio Berlusconi den symbolträchtigen ersten Spatenstich höchstpersönlich vor.

Da konnte heftiger Streit natürlich nicht ausbleiben. Venedigs früherer Bürgermeister, ein entschiedener Gegner des Projekts, verweigerte den 30 beteiligten Bauunternehmen die kostenreduzierende Nutzung des Arsenals, der geschichtsträchtigen Schiffswerft und Flottenbasis im Osten der Stadt. Einwände aus Brüssel führten mehrfach zu vorübergehenden Baustopps, die wirtschaftliche Beteiligung Berlusconis an dem Mammutprojekt zog heftige Kontroversen in ganz Italien nach sich. Und natürlich blieb auch ein handfester Korruptionsskandal mit Vorwürfen von Geldwäsche, Erpressung und Veruntreuung im Zusammenhang mit Mose nicht aus. So verzögerte sich die Fertigstellung immer wieder.

Bis Mose im Jahr 2020 erstmals einen Testbetrieb aufnehmen konnte, waren gut und gerne sechs Milliarden Euro in das Projekt geflossen. Ein Großteil dieser Summe wurde aus Italiens dauerklammem Staatshaushalt zusammengekratzt, anderthalb Milliarden steuerte die EU in Form eines Darlehens bei, den Rest gaben die Stadt Venedig, die UNESCO und private Stiftungen hinzu. Ab der Fertigstellung fallen jährlich

weitere 100 Millionen Euro für die Betriebskosten an. Der Acqua-alta-Alarm wird dafür hoffentlich dauerhaft auf einen Platz in den Geschichtsbüchern verwiesen.

Doch wird Mose Venedig auch vor dem Untergang bewahren? Niemand weiß es, die UNESCO befürchtet sogar, die Maßnahme werde den Untergang nur um wenige Jahrzehnte hinauszögern können. Denn angesichts des weiterhin steigenden Meerwasserspiegels könnten sich die Stahlwände des Sperrwerks als deutlich zu niedrig erweisen.

Todaro zuckt mit den Achseln und verdreht die Augen. „Chissa“, meint er, „wer weiß“. Dann fordert er mich auf, kurz zu warten, und verschwindet über ein paar Steinstufen in einem Nebenraum. Im nächsten Moment erscheint er wieder und hält strahlend ein Paar Gummistiefel in leuchtendem Pink in die Höhe. Sie sind aus flexilem Material und lassen sich bequem über die eigenen Schuhe ziehen. Schnell noch den Schaft unterm Knie zusammengebunden, und schon steht einem Spaziergang mit trockenen Füßen auch im überschwemmten Venedig nichts mehr entgegen.

Wer hier lebt, entwickelt wohl zwangsläufig eine gewisse Gelassenheit.



Risotto con pollo – Reis mit Hähnchen

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenkeulen	1 Knoblauchzehe
250 g Risottoreis	60 ml Olivenöl
1 l Gemüsebrühe	30 g Butter
200 ml Weißwein	80 g geriebener Parmesan
2 Möhren	½ Bd. Blattpetersilie
1 Stange Staudensellerie	Paprikapulver
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Hälfte des Olivenöls in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenkeulen darin ringsum scharf anbraten. Mit dem Deckel verschließen und 10 Minuten lang bei mittlerer Hitze weiterbraten, nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen, dann das Fleisch von den Knochen befreien und in Stücke zupfen.

Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Zwiebel schälen, Sellerie und Möhren putzen und alles würfeln. Das restliche Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin unter Rühren scharf anbraten. Wenn es zu bräunen beginnt, das Fleisch und den Reis hinzugeben und ebenfalls mit anbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen. Aufkochen und danach die Hitze reduzieren, bis das Risotto nur noch leise köchelt.

Nun nach und nach unter ständigem Rühren über einen Zeitraum von 20 Minuten hinweg die Gemüsebrühe hinzugeben. Köcheln, bis der Reis „schlotzig“ ist, aber innen noch

bissfest. Nun die Butter und den Parmesan hinzugeben und gut verrühren. Den Herd ausschalten, den Deckel auflegen und das Risotto 3-4 Minuten lang ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Blättchen der Petersilie abzupfen und hacken. Das Risotto noch einmal gut durchrühren, auf Tellern anrichten, mit etwas Petersilie bestreuen und servieren.



Vom Glücksboten zur Flugratte – die Tauben von Venedig

„What the f...!“, entfährt es der amerikanischen Touristin entrüstet. Blanke Empörung steht der gut gekleideten Frau mittleren Alters ins Gesicht geschrieben. Vor ihr haben sich zwei Streifenpolizisten aufgebaut, deren Mimik und Gestik grimmige Entschlossenheit verraten. Da helfen kein Zetern und kein Argumentieren. Es nutzt auch nichts, als der kräftig gebaute Begleiter der Frau, vor dessen Brust ein teurer Fotoapparat baumelt, sich imposant neben ihr aufbaut und seinerseits einen respekt einflößenden John-Wayne-Blick aufsetzt. Die hiesige Ordnungsgewalt liegt bei den beiden Polizisten, das machen sie unmissverständlich klar. Selbst als die Amerikanerin sich schließlich aufs Bitten und Betteln verlegt, bleiben sie hart.

Schließlich öffnet die Frau resigniert ihre große Umhängetasche und kramt das Portemonnaie hervor. Mehrere Scheine wechseln die Besitzer. Erst danach lassen die beiden Gesetzesküter die weit gereisten Urlauber wieder ziehen, nicht ohne ihnen mit etwas freundlicherem Gesichtsausdruck noch eine Ermahnung mit auf den Weg zu geben. Aber die ist jetzt wohl gar nicht mehr nötig.

Die Dame war der Versuchung erlegen, einem fliegenden Händler eine Handvoll Maiskörner abzukaufen. Dafür hat sie nur einen Euro bezahlen müssen, doch der Spaß kam sie teuer

zu stehen. Ganze 500 Euro haben die Beamten eingestrichen, bevor sie die Touristin wieder aus ihren Fängen ließen. Denn die Frau hat die Tauben auf dem Markusplatz gefüttert, während ihr Mann sie dabei fotografierte. Die klassische Venedig-Szenerie, schon zig-millionenfach, ja, vermutlich sogar milliardenfach verewigt in den Fotoalben dieser Welt. Die beiden haben sich bei der Sache nichts Böses gedacht, und wieso auch? Schließlich machen das doch alle, oder?

Hätten die zwei doch besser in einen aktuellen Reiseführer investiert! Das wäre deutlich günstiger gewesen als dieses teure Foto, das sie nun von ihrem Besuch in Venedig mit zurück in die USA nehmen werden. Und die Erinnerung an die unangenehme Begegnung wird ihnen gewiss die Freude daran verhageln. Ich beobachte die beiden, wie sie aufgeregt miteinander diskutierend langsam in Richtung des Torre dell'Orologio gehen, des Uhrturms an der Nordseite des Markusplatzes, und schließlich unter dessen Torbogen hindurch auf die angrenzende Merceria entschwinden. Der Ärger der Reisenden ist umso mehr nachvollziehbar, wenn man die Geschichte der Tauben auf dem Markusplatz kennt.

Denn das sind nicht einfach irgendwelche „fliegenden Ratten“. Tatsächlich muss man ein bisschen weiter ausholen, um zu erklären, warum die Tauben auf dem Markusplatz so eine große Bedeutung haben.

Als gegen Ende des 11. Jahrhunderts die ersten christlichen Krieger aus dem Abendland aufbrachen, um mit ihren Kreuzzügen den muslimischen Orient zu überfallen und das Heilige Land von den Moslems zu erobern, da lag Venedig auf ihrer Reiseroute. In der christlich geprägten Stadt erkannte man den strategischen Vorteil, der sich aus einer Schwächung der morgenländischen Machthaber ergeben konnte, und unterstützte die Kreuzfahrer deshalb großzügig.

Insbesondere mit den Byzantinern in Konstantinopel lagen die Venezianer inzwischen in heftigem Clinch. Bereits ab Ende des 10. Jahrhunderts hatte Venedig sich aus der Herrschaft des Byzantinischen Reichs freigestrampelt. Wütend entschlossen versuchten die Byzantiner deshalb, den aufstrebenden Venezianern ihre wachsenden Handelsgründe abzugraben. Ständig gab es Streit und wechselnde Handelsbündnisse.

Schließlich spitzte sich der Konflikt zu, als in der Stadt Konstantinopel zunehmend gegen die „Lateiner“ aus Venedig polemisiert wurde. Das uferte in „Lateinerprogromen“ aus, tausende in Konstantinopel lebende Venezianer wurden entreicht, enteignet und eingekerkert. Der einflussreiche venezianische Kaufmann Enrico Dandolo, eigens zu Friedensverhandlungen aus Venedig angereist, wurde von den byzantinischen Kontrahenten gnadenlos geblendet. So wollen es zumindest die Geschichten wissen, die in Venedig seit jener Zeit erzählt werden. Beweise für die Untat gibt es nicht. Fest steht aber, dass die Missstimmung zwischen Byzanz und Venedig nun endgültig ihren Höhepunkt erreicht hatte. Und dass Enrico Dandolo ziemlich indigniert war.

Etliche Jahre später wählten die Venezianer ihn zu ihrem Dogen. Der Mann war inzwischen stolze 85 Jahre alt, er sollte das für die damalige Zeit wahrhaft biblische Alter von 97 Jahren erreichen. Die ihm verbleibenden Jahre als Machthaber nutzte er, um zu dem vielleicht berühmtesten Dogen der Lagunenstadt aufzusteigen. Über Jahrhunderte hinweg wurde er als patriotischer Held und Großmeister der Kriegsstrategie verehrt. Dabei übersah man geflissentlich, dass er bei seinem großen Feldzug im Grunde bloß von niederen Rachegelüsten getrieben worden war.

Enrico Dandolo erhob sich nämlich zum Anführer des Vierten Kreuzzugs. Dabei ließ er die Streitmacht der Venezia-

ner mit Unterstützung der Kreuzfahrer zunächst die aufständische Stadt Zadar an der dalmatischen Küste züchtigen, um das Heer dann nach Konstantinopel weiterzudirigieren, wo er noch eine Rechnung offen hatte. Dort gab es gerade erhebliche Thronstreitigkeiten, Vorwand genug für Dandolo, selbst einzugreifen und eine Entscheidung herbeizuführen. Eigentlich lag diese Einmischung gar nicht in seinem Kompetenzbereich, Konstantinopel war zu jener Zeit byzantinisch-orthodox, also christlich. Der Papst, der insgeheim auf einen Zusammenschluss der katholischen und der orthodoxen Kirchen hoffte, exkommunizierte die Kreuzfahrer sogar, doch diese ließen sich davon nicht beirren und machten weiter gemeinsame Sache mit den Venezianern.

Die Absicht Dandolos war es, den ihm wohlgesonnenen Alexios IV. auf den Thron von Konstantinopel zu hieven. Davon versprach er sich eine künftige Sicherung der Vorherrschaft Venedigs im östlichen Mittelmeerraum. Dank der Unterstützung durch die kampferprobten Kreuzfahrer wurde dieser Plan von Erfolg gekrönt. Am 13. April 1204 stürmten Venezianer und Kreuzfahrer in der entscheidenden Schlacht gemeinsam Konstantinopel vom Goldenen Horn herkommend. Sie plünderten die Stadt drei Tage lang, sie brannten Bibliotheken nieder, zerschlugen Monamente, raubten Kunstwerke und Reliquien und töteten unzählige Einwohner. Als sie im muslimischen Händlerviertel von Konstantinopel eine Moschee entdeckten, zündeten sie diese an und lösten damit einen Flächenbrand aus, der einen ganzen Stadtteil vernichtete. Konstantinopel war gefallen. Die Stadt sollte nie wieder zu ihrer alten Blüte aufsteigen.

Nun wollte der siegreiche Dandolo seine Landsleute in der Heimatstadt schnellstmöglich von diesem Triumph in Kenntnis setzen. In Zeiten vor Twitter und WhatsApp gab es nur

eine Methode der möglichst raschen Nachrichtenübermittlung: eine Brieftaube!

Angeblich soll Dandolos Täubchen tatsächlich die gut 1.450 Kilometer zwischen Konstantinopel und Venedig unbeschadet überstanden und den Venezianern die freudige Botschaft überbracht haben. Der dadurch ausgelöste Jubel über den Sturz Konstantinopels war phänomenal.

Seit jener Zeit verehrt man in Venedig Tauben über alle Maßen. Fortan wurden im Rahmen der zum Markusplatz führenden Palmsonntagsprozession ganze Schwärme von Tauben mitgenommen, die dann zu Füßen des amtierenden Dogen ihm zu Ehren in die Lüfte entlassen wurden. Man vermutet, dass ein Gutteil der heute in der Lagunenstadt lebenden Tauben von diesen Prozessionstauben abstammt.

Nun kann man nachvollziehen, dass die Tauben in Venedig eine herausragende Rolle innehaben und den Venezianern ans Herz gewachsen sind. Bis zum Jahr 1912 wurden die Stadttauben sogar noch von offizieller Seite gefüttert. Erst dann stellten die Behörden die städtischen Fütterungsmaßnahmen ein.

Stattdessen erhielten nun fliegende Händler Lizenzen zum Verkauf von Futterkörnern auf dem Markusplatz. Diese Lizenzen waren hoch begehrt und konnten innerhalb der Familie weitervererbt werden. Ganze Generationen von Venedigreisenden ließen sich vom flatternden Getümmel auf dem Markusplatz bezaubern, vom allgegenwärtigen Lufthauch der Flügelschläge, von der Zutraulichkeit der hungrigen Vögel, die sich unabirrt auf ausgestreckten Armen niederließen und die kühnsten Erwartungen der bereitstehenden Fotografen anstandslos erfüllten.

Doch damit war im Mai 2008 endgültig Schluss. Zu diesem Zeitpunkt bevölkerten geschätzte 100.000 Tauben die Stadt und produzierten dabei Tag für Tag rund vier Tonnen Kot.

Dieser verschandelte nicht nur Palazzi, Denkmäler, Kirchen und Plätze, er verursachte auch alljährlich Straßenreinigungskosten in Höhe von sechs Millionen Euro. Der Bürgermeister hatte die Nase voll. Er erließ ein generelles Taubenfütterungsverbot und zog die Lizenzen der Futterverkäufer rigoros ein. Mehr noch, der beliebte Brauch, frisch vermählte Eheleute vor dem Kirchenprotal mit einem Regen aus Reiskörnern zu begrüßen, wurde bei Strafe verboten. Denn Tauben mögen auch Reis.

Den Protesten von Vogelfreunden begegnete die Stadt mit zahlreichen Argumenten. Die Verschmutzung sei auch ein gravierendes hygienisches Problem, so hieß es. Damit würden die „Flugratten“ nämlich Krankheiten übertragen. Und nicht nur das, hatte man nicht häufig Tauben beim Picken an historischen Fassaden beobachtet? Womöglich pickten sie auch an den Marmorplatten herum, mit denen im 18. Jahrhundert ein markantes Muster in den grauen Trachyt des Markusplatzes gelegt wurde. Und damit würden sie dann womöglich irreparable Schäden anrichten.

An der Seite der entrüsteten Vogelfreunde standen die 18 Futterhändler, die sich unversehens ihrer Existenzgrundlage beraubt sahen. Die Sache ging bis vors Gericht, und schließlich mussten sich die Betroffenen mit einer Entschädigung von je 80.000 Euro zufriedengeben.

Das drastische Fütterungsverbot zeigte erstaunlich schnell Wirkung. Nur noch etwa 10.000 Tauben leben jetzt in Venedig, ein Zehntel der ursprünglichen Zahl. Und nur noch etwa 1.000 davon halten sich im Umfeld des Markusplatzes auf. Die Ursache ist schnell erklärt. Stadttauben sind nämlich keine Wildtiere im eigentlichen Sinne. Sie stammen von domestizierten Vögeln ab, von Brieftauben und den gezüchteten Artgenossen, die wie in Venedig bei Prozessionen und anderen

Veranstaltungen freigelassen wurden. Ohne Fütterung durch den Menschen sind diese Tiere nicht überlebensfähig. Da eine ausgewachsene Taube täglich 40 Gramm Futter benötigt, herrscht bei ausbleibender Versorgung schnell ein gravierender Nahrungsmangel. Die Tiere verhungern.

Inzwischen gibt es wissenschaftliche Studien, die den Nachweis erbracht haben, dass Taubenkot die Oberflächenstrukturen von Stein und Beton gar nicht schädigt. In der Luft enthaltene Verschmutzungspartikel wirken hier mit weitaus größerer Zerstörungskraft. Auch das Argument, die Tauben würden Krankheitskeime übertragen, ist längst entkräftet. Die Erreger sind tierartspezifisch und übertragen sich für gewöhnlich nicht auf den Menschen. Im deutschen Bundesseuchengesetz ist die Taube deshalb schon seit 1986 nicht mehr als „Schädling“ aufgeführt.

Ohne Zweifel stellt aber der von den Tauben hinterlassene Kot eine äußerst lästige und unschöne Angelegenheit dar. Andere Städte sind deshalb dazu übergegangen, Taubenschläge einzurichten, in deren Umfeld die Vögel durch regelmäßige Fütterung ansässig gemacht werden. Durch diese Umsiedlung werden die Plätze von Tauben befreit, an denen der Kot Probleme verursacht. Im Bereich um die Taubenschläge herum werden die Fäkalien dann regelmäßig entfernt. Hier kann außerdem die Vermehrung der Trauben kontrolliert werden, indem man ihre Eier durch Gipseier austauscht.

Nicht gefütterte Tauben hingegen sind ständig unterwegs, um im Abfall auf den Straßen nach Nahrung zu suchen. Die Not veranlasst die ausgemergelten Tiere dazu, häufiger zu brüten, als sie es unter normalen Umständen täten. Das setzt einen qualvollen Kreislauf des Hungerelends in Gang. Und man darf nicht vergessen, dass der Ursprung des Leidenswegs der Tauben beim Menschen zu suchen ist.

Die Zahl der Wahrzeichenvögel von Venedig zu verringern, ist also eine zweischneidige Angelegenheit. Mögen Stadtverwaltung und Hausbesitzer sich über die spürbar reduzierte Kotmenge freuen, so stehen auf der anderen Seite die verhungerten Tiere, die ihrer Existenz beraubten Futterhändler sowie die Touristen, denen eines ihrer beliebtesten Fotomotive abhandengekommen ist.

Und eine amerikanische Urlauberin, deren Reisebudget um 500 Euro erleichtert wurde. Sie hatte wirklich Pech, denn noch belassen es die Ordnungshüter in der Mehrzahl der Fälle bei einer freundlichen Ermahnung. Die Taubenfutterspione mischen sich aber meist inkognito in Straßenkleidung unter die Touristen. Tierfreunde sollten also auf der Hut sein.



Peperonata con polenta – Paprikagemüse mit Polenta

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Paprika (gelbe und rote gemischt)	500 ml Gemüsebrühe
1 kg Tomaten	150 g Polenta (fein)
3 Zwiebeln	2 Tl brauner Zucker
1 rote Chilischote	½ Bd. Basilikum
1 Knoblauchzehe	30 g Butter
	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

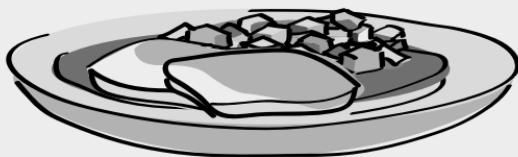
Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. In einem Topf die Gemüsebrühe aufkochen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren die Polenta einrieseln lassen. 4 Minuten lang bei schwacher Hitze garen lassen, dabei immer weiterrühren. Eine Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und die Polentamasse ca. 2 cm dick hineinfüllen. Glatt streichen und abkühlen lassen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, die Paprika putzen und in recht feine Streifen schneiden, die Tomaten vom Stielansatz befreien und würfeln, die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und dann fein hacken. In einem großen Topf einen guten Schuss Olivenöl erhitzen und alles Gemüse sowie den braunen Zucker hineingeben. Unter Rühren ein paar Minuten lang bei starker Hitze braten, dann die Temperatur reduzieren und das Ganze 60 Minuten lang im offenen Topf köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Gegen Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter untermischen.

Die Basilikumblättchen abzupfen und grob hacken.

Die erkaltete Polenta auf eine Arbeitsfläche stürzen und in Quadrate von ca. 6-7 cm Seitenlänge schneiden. Eine beschichtete Grillpfanne mit Olivenöl eipinseln und die Polentaplätzchen von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten lang rösten.

Auf Teller geben, das Peperonata-Gemüse dazu anrichten und alles mit etwas Basilikum bestreuen.



Auf einen Drink bei Harry's – zu Gast in einer legendären Bar

An einem trüben Wintermorgen gegen elf Uhr, in einer Gasse am Canal Grande nahe dem Markusplatz. Unentschlossen stehe ich vor einer geschlossenen Schwenktür. In ihren hellen Holzrahmen sind hohe Scheiben aus Milchglas eingelassen, und stünde darauf nicht in kapitalen goldenen Lettern klar und deutlich „Harry“ geschrieben, so würde ich mich vermutlich nicht trauen, die Tür zu öffnen. Denn ansonsten deutet gar nichts darauf hin, dass ich mich hier vor dem Zugang zu einer Legende befinde. Die geschlossene Tür wirkt abweisend, was sich dahinter abspielt, bleibt von außen verborgen. Hätte nicht auf der Webseite ganz klar gestanden, dass Harry's Bar um 10:30 Uhr aufmacht, so hätte ich mich womöglich niemals getraut, die Tür zu öffnen.

Doch so fasse ich mir ein Herz, ziehe die Tür auf und trete hinein. Einen Moment lang verharre ich ehrfurchtsvoll. Denn vor mir tut sich eine andere Welt auf.

Die altmodischen Fenster sind bis zur Hälfte milchig abgedeckt und verwehren den Blick nach draußen genauso, wie sie die neugierigen Blicke der Passanten von dort abwehren. Die niedrige, hell gestrichene Balkendecke scheint schwer auf dem nicht sonderlich großen Raum zu lasten, so schwer, dass die darin verteilten runden Holztische und Clubstühle ganz klein und in sich zusammengesunken wirken. Die gerundeten

Rückenlehen der Stühle schließen mit den Tischoberkanten ab und verstärken so den Eindruck, dass sie von einer unsichtbaren Bürde hinabgedrückt werden.

An den gelblichen Wänden hängen altmodische Schirmlämpchen, und an der Theke lehnt ein nicht minder altmodisch wirkender Barmann mit weißem Jackett und schwarzer Fliege. Sein Gesichtsausdruck ist kühl distanziert, kein Lächeln verirrt sich – und sei es auch nur ansatzweise – in seine Züge. Die Bar ist leer zu dieser frühen Stunde, und nur ganz hinten in eine Ecke kauert sich ein Pärchen, dass sich genau wie mein Mann und ich zu dieser unpassend frühen Stunde hierher verirrt zu haben scheint.

Leicht verunsichert nehmen wir an einem der vielen leeren Tischchen Platz, stoisch reicht der Kellner mit unveränderter Miene die Karte herüber. „Due Bellini, per favore“, halte ich ihm vielleicht etwas zu betont fröhlich entgegen. Mit einem trockenen Nicken wendet er sich ab. Na klar, das Übliche. Er kennt das ja. Wir sind nur Touristen, Banausen, die keine Ahnung von der hohen Kunst des Baristas haben. Wir sind einzig und allein deshalb hierhergekommen, weil wir wenigstens einmal im Leben in Harry's legendärer Bar einen nicht minder legendären Bellini trinken wollen. Ich gebe es unumwunden zu. Und deshalb haben wir auch nonchalant darüber hinwiegesehen, dass ein Glas Bellini hier erstaunliche 22 Euro kostet. Legenden sind nämlich mit Geld nicht aufzuwiegen.

Im Handumdrehen stehen ein Schälchen Oliven und zwei kleine Glässchen vor uns – ich würde ja „Wassergläser“ dazu sagen, wüsste ich nicht, welch kostbaren Inhalt die beiden bergen. Während ich vorsichtig nippe – jedes Tröpfchen will zur Gänze ausgekostet werden –, schaue ich mich in dem gedrungenen Ambiente um. Kein Zweifel, Mobiliar und Lampen, selbst der schäbige Linoleumboden sind mit

Sicherheit noch im Originalzustand von 1931. Denn in jenem Jahr eröffnete Giuseppe „Beppi“ Cipriani Harry's Bar, benannt nach seinem Freund und Geldgeber, dem Amerikaner Harry Pickering.

Mit gesenkter Stimme unterhalten wir uns, denn auch das Paar in der Ecke wagt es nicht, mehr als ein paar ehrfürchtig gewisperte Worte auszutauschen. Und plötzlich weiß ich, was außer dem angeregten Geplauder zahlreicher Gäste an den Nebentischen hier noch fehlt. Die Luft in diesem Raum müsste von Zigarettenqualm geschwängert sein, schwer müssten seine Schwaden durch den Raum wabern, das Licht der Schirmlämpchen vernebeln und auf Tischen und Stühlen lasten wie der dichte Dunst der auf- und niederwogenden Gedankenwelt, die hier wohl einst geherrscht haben mag. Harry's Bar ist wie eine Zeitreise in die pessimistisch-düstere Welt des Film noir oder der Schwarzen Serie Hollywoods. Stelle ich mir den Qualm vor, so sehe ich als nächstes Humphrey Bogart mit Hut und Mantel, vertieft in ein ernstes Gespräch mit dem finsternen James Cagney.

Und da ist sie mit einem Mal lebendig, die große Geschichte von Harry's Bar. Illustre Gäste sind es gewesen, die von weit her anreisten, um hier Unsummen für arroganten Service und eine mickrige Portion Carpaccio auszugeben. Denn Cipriani hatte ein Händchen dafür, sich kleine Gaumenkitzel auszudenken, die er seinen Gästen zum Drink servierte.

Seine berühmteste Erfindung ist neben dem Bellini-Cocktail das Carpaccio, das er für seine Stammkundin Contessa Mocenigo erfand, Angehörige einer hoch angesehenen venezianischen Patrizierfamilie. Ihr Arzt hatte der sensiblen Adelsdame vom Verzehr gegarten Fleisches dringend abgeraten, doch Cipriani wusste Rat. Mit scharfem Messer schnitt er hauchdünne Scheiben von einer eisgekühlten Rinderlende

und servierte das Ganze roh, gewürzt mit Salz, Pfeffer und der speziellen Mayonnaise-Sauce, die er schon zuvor entwickelt hatte und die in Harry's Bar zu vielerlei Speisen als Universalsauce dient.

Das Carpaccio entstand 1950, zwei Jahre nach dem Bellini-Cocktail, dessen Vorläufer in den Anfangsjahren noch aus einem Champagner mit kleinen Pfirsichstückchen bestanden hatte. Und wie der Bellini wurde auch das Carpaccio nach einem Maler benannt: nach dem venezianischen Renaissancemaler Vittore Carpaccio, vermutlich einem Schüler Bellinis. Seine bevorzugten Farbtöne waren mehr oder weniger gedämpfte Nuancen von Rot, die an rohes Rindfleisch erinnern. Und weil es in jenem Jahr gerade eine vielbeachtete Ausstellung der Werke Carpaccios in Venedig gab, wählte der kunstaffine Cipriani ihn zum Namenspaten für sein neues Gericht.

Cipriani, das verraten alte Aufnahmen, hatte viel Ähnlichkeit mit dem weiß livrierten Keeper, der am heutigen Morgen in der Bar seinen Dienst schiebt. Der im Jahr 1900 in Verona geborene und in Schwenningen am Neckar zur Schule gegangene Cipriani arbeitete in verschiedenen Beherbergungsbetrieben, bis er 1927 einen Job als Barista im feinen Hotel Europa in Venedig annahm.

Als Barkeeper hat man gute Gelegenheit, die verschiedensten Abgründe menschlichen Daseins kennenzulernen, und so wurde Cipriani eines Abends Zeuge eines Streits zwischen einer Amerikanerin und deren Gigolo. Wutentbrannt verließen die beiden nach heftigem Wortgefecht das Hotel, dabei den Neffen der Dame verstört zurücklassend. Der junge Mann beichtete Cipriani im weiteren Verlauf der Nacht, dass er völlig abgebrannt sei und seine Rückfahrkarte in die Staaten nicht bezahlen könne. Cipriani hielt ihn für eine ehrliche Haut, deshalb legte er ihm das Geld für eine Schiffspassage nach Boston

vor. Doch viele Monate lang hörte er nichts mehr von dem jungen Burschen.

Zwei Jahre später aber stand der Amerikaner völlig unvermittelt vor ihm am Tresen und wedelte mit einem dicken Bündel Geldscheine. Damit, so verkündete Harry Pickering, wolle er nicht nur seine Schulden zurückzahlen, sondern auch gemeinsam mit Cipriani eine eigene Bar aufmachen.

Und so begann die Erfolgsstory von Harry's Bar, die sich aus einer Mischung von Ciprianis gastronomischem Erfindungsgeist und Pickerings amerikanischem Geschäftssinn begründet. Pickering war es auch, der die Bar im amerikanischen Stil einrichten ließ. Understatement, schlichte Eleganz und hohe Qualität waren die Fundamente des Konzepts. In der ersten Etage der Bar gibt es einen weiteren Gastraum – genauso puritanisch wie der im Parterre, doch geschmückt von einem fantastischen Postkartenpanorama über den Canal Grande und die imposante Kuppelkirche Santa Maria della Salute. Davon abgesehen soll keine aufwendige Dekoration von den dargebotenen Speisen und Getränken ablenken, das erklärt auch die einfachen Gläser. Auf musikalische Unterhaltung wird aus dem gleichen Grund verzichtet. Die hausgemachten Spezialitäten, die aus einfachen, aber hochwertigen Zutaten bestehen und auf jedweden Schnickschnack verzichten, stehen im Mittelpunkt der Bar.

Eines Tages im Jahr 1949 betrat ein anderer Amerikaner die schummerige Bar. Er orderte einen „Montgomery“. Es war das erste Mal, dass jemand dieses Getränk bei ihm bestellte, und Cipriani mixte eine besonders trockene Version des „Montgomery Martini“ für seinen neuen Gast. Der Drink geriet zu einer weiteren Erfolgsstory für die Bar, denn bei dem amerikanischen Besucher handelte es sich um keinen Geringeren als Ernest Hemingway. Dieser war so begeistert von Ciprianis

Martini, dass er nicht nur immer wiederkehrte, er verewigte die Bar auch in seinem Roman „Über den Fluss und in die Wälder“. So ist es nicht verwunderlich, dass Harry's Bar in den Fünfzigerjahren zum Treffpunkt der Literaten aufstieg. Außer Hemingway zählten Truman Capote, Sinclair Lewis und Orson Welles zu den Stammkunden. Später gesellten sich solch namhafte Gäste wie Baron Philippe de Rothschild, Charlie Chaplin, Alfred Hitchcock, Arturo Toscanini, Aristoteles Onassis, Woody Allen oder Peggy Guggenheim hinzu. Elizabeth II. kam auf Stippvisite vorbei, um zu sehen, wo ihr Philip einst seine feuchtfröhlichen Junggesellenabende verbracht hatte. Franz Josef Strauß ließ sich mitunter abends mal eben auf einen Drink bei Harry's von München nach Venedig fliegen. Die Bar wandelte sich in den Sechzigerjahren vom Literatentreff zur Szenebar der Prominenten.

Und heute? Gewiss mag sich auch heutzutage noch so mancher prominenter Gast unter die Besucher der Bar mischen. Vielleicht schreckt der gestiegene Bekanntheitsgrad die erlauchte Klientel aber inzwischen eher ab. Inkognito bleibt man hier kaum, angesichts von Touristen wie uns.

Inzwischen ist ein älteres Pärchen aus Deutschland hinzugekommen und hat uns gegenüber Platz genommen. Ein Blick in die dargebotene Getränkekarte lässt ihre Gesichtszüge erstarren. Nein, billig ist Harry's Bar nun wirklich nicht. Sie bestellen nur einen Caffè, zahlen sofort und verschwinden alsbald wieder.

Gleich darauf öffnet sich die Tür und zwei elegante Paare rauschen herein. Sie nehmen vor dem Fenster auf der anderen Seite des Raumes Platz und diesen sogleich für sich ein. Der Barmann kommt mit der Karte, doch die stark geschminkte und wohlfrisierte Endfünfzigerin, die mir vis-à-vis sitzt, lehnt milde lächelnd ab. Dann erklärt sie lautstark in breitem

Bayerisch, dass man hier einen Bellini trinken müsse. Ganz offensichtlich möchte sie, die in Begleitung ihres korpulanten Ehemanns ist, dem befreundeten Paar etwas bieten. „Der geht auf mich, schließlich habe ich Geburtstag“, fügt sie jovial hinzu.

Auch möchte sie wohl zeigen, dass sie eine Kennerin ist, denn sie fragt den Barista in stark bayerisch gefärbtem Englisch nach einem köstlichen Sandwich, das sie bei ihren früheren Besuchen hier genossen habe. Der Name sei ihr leider entfallen.

„Die Küche öffnet erst um zwölf“, erwidert der so Angesprochene ungerührt und wendet sich ab, um die Bellinis zu mixen. Nicht das kleinste Zucken seiner Mimik verrät seine Gedanken.

Carpaccio nach dem Rezept aus Harry's Bar



Zutaten für 4 Personen:

300 g gut abgehangene Rinderlende	1 TL Zitronensaft
2 Eigelbe	1 EL Kapern
80 ml Olivenöl	½ Bd. Blattpetersilie
2 TL Dijonsenf	½ Bd. Schnittlauch
4 EL Crème fraîche	Worcestershiresauce
	Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch vom Metzger kurz vor dem Verzehr in hauchdünne Scheiben schneiden lassen oder alternativ vor dem Aufschneiden 30-40 Minuten lang abgedeckt ins Gefrierfach stellen, keinesfalls länger. (Letztere Methode ist bei Feinschmeckern allerdings verpönt, weil der Fleischgeschmack darunter etwas leidet.)

Die Eigelbe in eine Schüssel geben, den Senf hinzugeben und die Masse mit dem Schneebesen ganz glatt rühren. Nun das Olivenöl in sehr dünnem Strahl langsam hinzufließen lassen, dabei ständig mit dem Schneebesen aufschlagen. So lange weiterschlagen, bis die Sauce gebunden ist und eine hellgelbe Farbe angenommen hat. Nun die Crème fraîche sowie den Zitronensaft untermischen und mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Worcestershiresauce würzen.

Die Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kapern gut abtropfen lassen.

Das Fleisch aus dem Einfach nehmen, mit einem sehr scharfen Messer hauchdünn aufschneiden bzw. das vom Metzger geschnittene Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und auf Tellern anrichten. Abgedeckt Raumtemperatur anneh-

men lassen, dann die Mayonnaise-Sauce darüberträufeln und Schnittlauch, Petersilie sowie Kapern darüberstreuen.

Dazu knuspriges Weißbrot servieren.

Die „Harry's Mayonnaise“ eignet sich auch als Dip zu vielen anderen Gerichten.



Montgomery – Martini nach einem Rezept aus Harry's Bar

Zutaten:

10 cl Gin
Eiswürfel

1 cl Noilly Prat Dry (oder
anderen trockenen Wermut)

Zubereitung:

In einen Cocktailshaker einige Eiswürfel geben und dann die anderen Zutaten daraufgießen. Kurz schütteln, in ein eisgekühltes Cocktailglas abseihen und eiskalt genießen.

Ernest Hemingway hat diesen Martini „Montgomery“ getauft, denn er behauptete, der englische General Montgomery, einer der populärsten Heerführer des Zweiten Weltkriegs, ziehe nur in die Schlacht, wenn das Verhältnis seiner Soldaten zu denen des Feindes 15:1 betrage. Exakt in diesem Verhältnis trank Hemingway seinen Montgomery in Harry's Bar. Heute wird dort der Montgomery aber im Verhältnis 10:1 gemixt, die Cocktails werden vor dem Servieren noch einmal kurz mitsamt Cocktailglas angefrosted.

Buon mercato! – Eindrücke vom Rialtomarkt

Es verspricht ein sonniger Tag zu werden, als ich eines frühen Morgens durch das Sestiere San Polo schlendere. In einer kleinen Bar habe ich einen Espresso im Stehen getrunken, so wie man das in Italien eben macht. Während nun das milchige Morgenlicht über dem Canal Grande langsam von einem zunehmend klareren Leuchten verdrängt wird, biege ich in die Ruga dei Oresi ein. Sie ist eine der Hauptstraßen des Viertels und führt zum Rialtomarkt, dem uralten Handelsplatz von Venedig.

Schon sind die Händler fast damit fertig, ihre Stände aufzubauen und dort vielerlei Obst und Grünzeug hübsch und einladend zu drapieren. Ich staune über die Mannigfaltigkeit der angebotenen Gemüse, manch ein Gewächs scheint mir fremd und exotisch. Der Radicchio sieht aus wie ein Tintenfisch, der seine dicken Tentakel ineinander verschlingt. Die kleinen Artischocken sind von einem ungewöhnlich dunklen Rotgrün, und üppige Bündel grell-roter Peperonischoten sind zu wahren Bergen aufeinandergetürmt. Maronen drängen sich an Granatäpfel, die groß wie Kinderköpfe sind, pralle Tomaten liegen neben allerhand Wurzelgemüse und grünem Blätterwerk, von dem ich beim besten Willen nicht sagen könnte, was es ist.

Ein alter Mann hat auf einem Schemel Platz genommen, vor sich einen Eimer mit Wasser und neben sich eine Kiste

Artischocken. Nun befreit er das Gemüse im Akkord von Stachelblättern und Stielen. Immer mit einem fröhlichen Lachen im Gesicht grüßt er dabei die Vorbeigehenden, wechselt hier und da ein paar Worte und lässt doch nie von seiner konzentrierten Arbeit ab. Bei ihm kann der eilige Küchenchef schon fertig geputzte Artischocken kaufen, auf Wunsch auch nur die schmackhaften Böden, allen lästigen Drumherums bereits entledigt.

Im Nu füllen sich jetzt die Gassen zwischen den Ständen, und da sind sie, die echten Venezianer. Hier auf dem Mercato di Rialto kaufen sie ein. Denn die Waren sind immer frisch und von allerbester Qualität, dabei sind die Preise völlig moderat. Ich staune. Ein Stück Alltag, ein Stück Lebensnormalität, und das mitten in Venedig, nur einen Steinwurf von der Rialtobrücke entfernt. Hier lebt Venedig, hier wird gewuselt, gehandelt, probiert und gekauft. Auf dem Rialtomarkt finden die Bewohner der Stadt noch eine Insel der Heimat im Meer aus Touristen. Ich stelle mir die Leckereien vor, die später in den heimischen Küchen zubereitet werden, verborgen hinter den Mauern der Palazzi. Und ich wünschte, ich könnte den Köchen dabei über die Schultern schauen.

Die höher steigende Sonne lässt die knallroten Vorhänge aufglühen, hinter denen sich die Fischmarkthalle verbirgt. Und dort staune ich erst recht beim Anblick all der vielen glänzenden Meeresbewohner, die hier auf Kisten voller Eiswürfel ausgebreitet sind. Kleine rote Filets und rosige Scheiben vom Thunfisch neben einem Haufen Scampi, fleischig-rosa Plattfische neben einem Schwarm silberner Schuppentiere. Die schönen Kammmuscheln, „cappesante“, sind so ebenmäßig geformt wie die Fächer spanischer Flamencotänzerinnen. Grau-schleimige Tintenfische liegen bei großen blassrosa Garnelen, die mich aus toten Augen ausdruckslos anstarren.

Eine orange-goldene fischige Schönheit ruht neben etlichen grauen Exemplaren, deren Mäuler wie zum stummen Vorwurf weit geöffnet sind. So weit wie der Mund des kleinen Jungen, der neben dem Stand steht und den exotischen Totentanz bestaunt, während sein Vater ein medizinballgroßes Bündel Muscheln für nur zwei Euro erwirbt. Ich schwanke zwischen Faszination und Grusel.

Der Rialtomarkt ist seit Jahrhunderten der wichtigste Handelsplatz der Stadt. Wir wissen bereits, dass die hiesige Insel etwas höher aus der Lagune herausragt und deshalb besseren Schutz vor Hochwasser bietet. Schon in Venedigs frühen Tagen existierten deshalb hier ein Fisch- und ein Gemüsemarkt. Weil aber direkt neben dem Marktplatz der Canal Grande verläuft, bot es sich an, auch den Im- und Export an diesem Ort zu regeln. Gleich gegenüber entstand der für diese Geschäfte äußerst wichtige Fondaco dei Tedeschi.

Aus dem Handel mit größeren Warenmengen entwickelte sich schon bald eine florierende Rohstoffbörse. Über all den Geschäften wachte stets der venezianische Staatsapparat, der hier in Regierungsgebäuden präsent war. Kein Säckchen Hirse, keine Korbflasche voll Öl, kein Bündel Bohnen wechselte den Besitzer, ohne dass die Beamten eine Steuerabgabe kassierten. Die Bürger von Venedig kauften im staatlichen Magazin und durften jeweils nur die Menge erwerben, die sie innerhalb eines Monats aufbrauchen konnten. Auf diese Art verhinderte die Regierung, dass ausgefuchste Leute Hamsterkäufe tätigten und damit eine Verknappung bestimmter Lebensmittel herbeiführten, um dann ihre Vorräte zu übereuerten Preisen wieder auf den Markt zu bringen.

Doch eines Tages ereignete sich Schreckliches. Niemand konnte hinterher sagen, wie es dazu kam, aber auf der Rialtobrücke, die damals noch aus Holz bestand, brach 1514 ein

Feuer aus. Hätte man schnell gehandelt und den Brand beherzt gelöscht, so wäre alles vielleicht gar nicht so schlimm geworden. Statt die Flammen zu löschen, war jedoch ein jeder zunächst eilig darauf bedacht, sein eigenes Hab und Gut in Sicherheit zu bringen. Die hölzerne Brücke mit allen darauf befindlichen Läden brannte wie Zunder, und schnell griff das Feuer auf das Rialto-Viertel mit den Regierungs- und Marktgebäuden über. Verzweifelt rannten die Besitzer von Läden, Tavernen und Palazzi umher, um ihre Habseligkeiten zu retten. So verging viel zu viel kostbare Zeit, bis endlich jemand auf die Idee kam, die Arbeiter vom Flottenstützpunkt Arsenal zu Hilfe zu rufen. Eine Berufsfeuerwehr existierte damals nämlich noch nicht. Und bis die Arbeiter schließlich eintrafen, brannte das gesamte Rialto-Viertel schon lichterloh. Venedigs schöner Marktplatz war zerstört.

Die Ratsversammlung, die sogenannte „Signoria“, traf unverzüglich Entscheidungen und machte sich an einen gezielten Wiederaufbau. Ließ sich nicht aus der kompletten Vernichtung aller Marktgebäude auch ein Vorteil ziehen? Jetzt konnte man ja auf dem freien Areal statt des früheren Wirrsals einen gut geplanten und durchstrukturierten Komplex anlegen!

Also machte man sich an die Arbeit. Die Stände mit schnell verderblichen Waren wie Käse, Gemüse und Fischen wurden ans Ufer des Canal Grande verlegt, wo Abfälle schnell entsorgt und störende Gerüche leichter vom Wind davongetragen werden konnten. Läden mit wertvollen Gütern, zum Beispiel Gold- und Silberschmieden sowie Gewürzhandlungen, fanden auf der – zunächst noch für einige Jahrzehnte aus Holz – wiedererbauten Rialtobrücke und entlang der daran anschließenden Straße Platz. Der neu erbaute Campo San Giacomo di Rialto bot Raum für die Finanzdienstleister, die oberen Etagen bezogen die städtischen Behörden.

Die Geldagenten nahmen schon seit geraumer Zeit eine zunehmend wichtige Position ein. Denn am Ufer des Canal Grande legten in Rialto die ausländischen Handelsschiffe an. Jedes einzelne wurde zunächst von den Zöllnern kontrolliert, danach mussten die Waren schnellstmöglich gelöscht werden. Es ging zu wie in einem modernen Containerhafen, die Liegezeit war kostbar und wurde von den Behörden durch hohe Gebühren streng begrenzt.

Doch um mit den Waren Handel betreiben zu können, mussten ausländische Devisen getauscht werden. Dazu hatten die Geldwechsler schon ab dem Spätmittelalter ihre Waagen auf Bänken ausgebreitet, und nun wissen wir auch, wie der Begriff „Bank“ entstanden ist. War der Finanzdienstleister kein guter Geschäftsmann, konnte es vorkommen, dass er pleiteging: „banca rotta“ – „Bank kaputt“, oder schlicht und ergreifend „Bankrott“.

Um das zu vermeiden, schlossen sich die reichen Kaufleute zum „Porticato del Banco Giro“ zusammen, was man frei als „Laubengang des herumkreisenden Geldes“ übersetzen könnte. Im Portikus des Campo San Giacomo blieben die Herren unter sich. Von langen schwarzen Capes umweht regelten sie hier den Handel mit kostbaren Spezereien unter sich, wickelten ihre Bank- und Kreditgeschäfte ab und trugen im Übrigen dafür Sorge, dass die Kontrolle über den Handel am Rialtomarkt in ihren elitären Händen blieb. Fremden Händlern aus anderen oberitalienischen Städten wurden gesonderte, gut kontrollierte Plätze zugewiesen. Sie erhielten eigene Handelshäuser, so wie die Deutschen bereits mit dem Fondaco dei Tedeschi eines besaßen. Und jegliche Handwerks- oder Industriebetriebe wurden strikt vom Rialto ferngehalten. Dieser Ort sollte ausschließlich dem Handel vorbehalten bleiben, Lärm und Schmutz verursachende Produktionen hatten da keinen Platz.

Ein stummer Zeuge der Strenge und Unnachgiebigkeit dieser Handelsherren vom Campo San Giacomo ist noch heute „il Gobbo di Rialto“, der „Bucklige von Rialto“. Er ist nackt und in Stein gemeißelt, auf Knien hingebückt trägt er die Last eines schweren Steines auf dem Rücken. Von diesem Stein aus wurden Proklamationen abgehalten und neue Gesetze der Republik Venedig verkündet. Aber auch die Namen von Gesetzesbrechern und Straftätern gab man hier öffentlich bekannt.

Delinquenten, die sich nur einen kleineren Verstoß hatten zuschulden kommen lassen, entgingen einer schweren Bestrafung wie Kerkerhaft oder Schlimmerem. Sie kamen mit einer Disziplinarmaßnahme davon, bei welcher der Gobbo eine zentrale Rolle spielte. Die Bürger Venedigs legten dazu ihre Handschuhe ab und reihten sie entlang der Straßen aneinander, die von der Piazza San Marco zum Rialtomarkt führen. Der Missetäter musste sich komplett entblößen und zum Gespött der Zuschauer den ganzen Weg entlang der Handschuhe laufen, um an dessen Ende demütig den Gobbo zu küssen. Ich kann mir vorstellen, dass sich angesichts der Bedrohung durch eine derart schwere Blamage manch einer wohl lieber von vornherein an die Gesetze gehalten hat.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts änderten sich die Bedingungen am Rialtomarkt zusehends. Der Einfluss der reichen Kaufleute schwand, der Handel verlagerte sich mehr und mehr hin zu geräumigeren Anlegestellen, später zu größeren Hafenanlagen außerhalb der Altstadt. Um für die Bürger dennoch attraktiv zu bleiben, erfuhr der Rialtomarkt einige Modernisierungen und Umgestaltungen. Als wesentlichste Neuerung kam 1907 am Ufer des Canal Grande die „Pescheria“ – die Fischmarkthalle – hinzu. Sie wurde standesgemäß im venezianisch-byzantinischen Stil errichtet, ihr Aussehen basiert auf einem alten Entwurf des Malers Carpaccio.

Der Fischmarkt von Rialto gilt als einer der schönsten der Welt. Trotzdem habe ich diese Halle mit ihrem geruchsintensiven Panoptikum des Meeres inzwischen wieder verlassen. Ich muss gestehen, dass ich mich unter dem frischen Obst und Gemüse weitaus wohler fühle. Hier herrscht eine berauschende Sinfonie aus tausenderlei Düften und Farben. Viele der Produkte stammen von der Gemüseinsel Sant'Erasmo, die im Osten der Lagune zwischen Murano und der Halbinsel von Cavallino liegt. Schon seit jeher dient diese Insel der Versorgung der Stadt, berühmt sind die in ihren Gärten gezogenen jungen Artischocken, die „castraure di Sant'Erasmo“, und die „spareselle“, bleistiftdünne, geschmacksintensive grüne Spargelstangen.

Ich wünschte bloß, ich könnte etwas von der verführerischen Pracht mitnehmen, doch leider hat mein Zimmer in Todaros Palazzo keine Küche. Ob ich trotzdem eine Tüte Artischocken und Radicchio kaufe? Todaro weiß doch bestimmt, was damit zu tun ist! Und wer weiß, vielleicht lädt er mich ja zum Probieren ein?



Sarde in saör – Sardinen in Sauce

Zutaten für 4 Personen:

12 kleine frische Sardinen (ca. 800 g)	200 ml Gemüsebrühe
1 groÙe Gemüsezwiebel (ca. 400 g)	3 El Weißweinessig
80 g Rosinen	20 g brauner Zucker
80 g Pinienkerne	einige Blätter Radicchio
60 g Butter	1 Handvoll Blättchen von glatter Petersilie
250 ml Weißwein	2 Lorbeerblätter
	Mehl, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Gemüsezwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelstreifen darin glasig anbraten, dabei mit dem braunen Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, den Essig hinzugeben und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und Lorbeerblätter, Pinienkerne sowie Rosinen hinzugeben. Ohne Deckel so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um knapp die Hälfte reduziert ist.

Die Sardinen putzen, von den Flossen befreien und ihre Köpfe so abdrehen, dass sich die Innereien dabei mit lösen. Entlang des Bauchs aufschneiden und die restlichen Innereien entfernen. Anschließend waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Nun ringsum gut mit Mehl einstäuben.

In einer hohen Pfanne reichlich Olivenöl stark erhitzen und die Sardinen darin ca. 1 Minute lang frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Radicchioblätter auf Tellern anrichten und die Sardinen darauflegen. Mit der Zwiebelsauce übergießen und mit Petersilienblättchen bestreuen. Mit frischem Weißbrot servieren.

Federn, Farbe, Flitterkram – die Meisterin der Masken

Welch ein Glück für mich, in Todaro so einen freundlichen und aufgeschlossenen Vermieter gefunden zu haben! Denn heute hat er mich zu Marilisa Dal Cason geführt, einer Frau, die genau wie er selbst einem alten venezianischen Traditionshandwerk nachgeht. Marilisa ist Maskenmacherin.

Ihr kleiner Laden „L'Arlecchino“ („der Harlekin“) liegt versteckt in der engen Gasse Ruga Vecchia San Giovanni, in die ich mich ohne Todaro wahrscheinlich nie verirrt hätte. Das Schaufenster ist übervoll mit den verschiedenartigsten Masken. Da liegen schmale Augenmasken in allen denkbaren Ausführungen, von hauchfeinem Spitzenwerk über strassverzierte Katzenaugen bis hin zu opulenten farbigen Gebilden, an denen seitlich kunstvoll lange Federn angebracht sind. Darüber hängen die typisch venezianischen Halbmasken mit üppigen Verzierungen und prachtvollem Federschmuck, daneben die Larven orientalischer Prinzen und die Gestalten der Commedia dell'Arte. Da gibt es farbenfrohe Harlekins und bleiche Pestärzte mit langen Schnabelnasen, stumme Mondgesichter und strahlende Sonnen, düstere Dämonenfratzen und grellbunte Pinocchios, lustige Kobolde und exotische Tiergesichter.

Lächelnd empfängt uns Marilisa im Verkaufsraum, der so angefüllt ist mit sinnenfrohem Mummenschanz, dass mir fast schwindelig wird. Todaro stellt mich vor, und gerne ist Marilisa

dazu bereit, mir einen Einblick in ihre Kunst zu gewähren. Dazu führt sie uns durch das Geschäft in den hinteren Bereich, wo ihre Werkstatt liegt. Fein säuberlich sind ihre Werkzeuge und Materialien in den Regalen aufgereiht, hunderte von Pinseln in den verschiedensten Größen, Farbtöpfchen und Dosen, Federn in allen Farben und Längen, bunte Steine, glitzernde Perlen, goldene Miniaturbroschen und allerhand Stoffe, Litzen, Spitzen, Bänder und Schleifen.

Über der Werkbank hängt eine Tafel, darauf steht in großen Lettern mit Kreide geschrieben: „Un uno posto per ogni cosa e ogni cosa a suo posto“ – „Ein einziger Platz für alles und alles an seinem Platz“. Als sie bemerkt, dass ich die Tafel mustere, lacht sie. „Ordnung ist die Grundvoraussetzung für die Arbeit“, erklärt sie. „Jeder Künstler hat da natürlich seine eigenen Methoden und sein eigenes Konzept. Ich brauche viele verschiedene Kleinigkeiten, manchmal ganz winzige Dinge. Mit der Ordnung klappt es nicht immer so ganz, oft suche ich stundenlang nach etwas. Aber dies ist der Ort, an dem ich mich wohlfühle und wo ich gerne bin.“

Marilisa ist eine von rund einem Dutzend Maskenbauern, die diesem Kunsthandwerk heute in der Lagunenstadt nachgehen. Doch noch in den Siebzigerjahren des letzten Jahrhunderts waren Masken hier gar kein Thema, lässt Marilisa mich wissen. Ungläubig schüttle ich den Kopf. Wie kann denn das sein? Venedig ist doch die Stadt des Karnevals schlechthin, die venezianische Maskerade folgt einer uralten Tradition! Oder etwa nicht?

Marilisa lächelt und bittet uns, Platz zu nehmen. Sie schenkt uns eine Aranciata ein – eine Orangenlimonade – und beginnt zu erzählen.

Natürlich ist der Karneval von Venedig schon sehr alt. Wann genau er seinen Anfang nahm, weiß man nicht, ver-

mutlich gab es ihn aber schon vor tausend Jahren. Je wohlhabender die Republik Venedig im Lauf der Jahrhunderte wurde, desto opulenter feierten die Venezianer ihr Karnevalsfest. Am prächtigsten ging es im 18. Jahrhundert zu, zur Zeit Giacomo Casanovas. Die reichen Venezianer leisteten sich die aufwendigsten Verkleidungen, und versteckt hinter der Anonymität der Larven gaben sie sich manch frivolen Vergnügungen hin, die sie sich normalerweise niemals gestattet hätten. Als Frauen maskiert schlichen sich Männer in Nonnenklöster, und Frauen im Männerkostüm nahmen sich unerhörte Freiheiten heraus. Andere nutzten die Maskerade, um sich unerkannt dem Glücksspiel hinzugeben, wieder andere leisteten sich inkognito so mancherlei Gaunereien.

In den Gassen und vor allem auf dem Markusplatz eskalierten die Orgien, zwischen Akrobaten und Tänzern, Hellsehern und Sängern, Quacksalbern und Schaustellern ergötzte sich das Volk an ungezügeltem Treiben. Das Tragen der Masken war vom zweiten Weihnachtstag bis zum Veilchendienstag erlaubt, zu dessen Ausklang nachts berauschte Fackelträger zum Markusplatz strömten, um dort eine große Strohfigur zu verbrennen. Zeitweilig konnte man aber sogar das ganze Jahr hindurch auf maskierte Venezianer treffen.

Doch auf Hochmut folgt der Fall. 1797 eroberten die Truppen Napoleons die Republik Venedig. Schon zuvor befand sich Venedigs Stern im steilen Sinkflug, denn die Entdeckung neuer Kontinente führte zu einer grundlegenden Veränderung der Machtaufteilung innerhalb von Europa. Während Nationen wie Portugal, Spanien, die Niederlande und Großbritannien auf Kolonien und den interkontinentalen Handel setzten, verschlief das kleine Venedig die sich anbahnenden großen Umwälzungen. Ein Schicksal, das es mit den anderen italienischen Seerepubliken teilte.

Das zog in der Konsequenz einen spürbaren Niedergang des Wohlstands nach sich und trug dazu bei, dass die Republik schließlich dem französischen Eroberer unterlag. Ein Gutteil der Kunstschatze von Venedig wanderte nach Paris. Die Stadt selbst wurde schließlich mitsamt ihren Territorien Österreich zugeschlagen. Dadurch kam es im Lauf des 19. Jahrhunderts zu etlichen kriegerischen Auseinandersetzungen, bis Venedig 1866 schließlich dem fünf Jahre zuvor entstandenen Königreich Italien angeschlossen wurde.

Doch was geschah unterdessen mit dem Karneval?

Die neuen Herren erließen verschiedene Gesetze und Verbote, um das ausschweifende Treiben zu unterbinden. Tatsächlich verging den Venezianern in der ungewohnten neuen Situation aber auch ganz von allein der Spaß am Feiern. Erschwerend kam hinzu, dass man sich das kostspielige Vergnügen nun kaum noch leisten konnte. Venedigs karnevalistische Tradition sank in einen tiefen Dornröschenschlaf.

Erst 1976, nach fast zwei Jahrhunderten, erschien endlich ein Prinz auf der Bildfläche, um das karnevalistische Dornröschchen wach zu küssen. Dieser Prinz hieß Federico Fellini, und er bediente sich eines altbekannten Erfüllungsgehilfen: Giacomo Casanova. Fellinis Verfilmung der Autobiografie des großen Frauenhelden mit Donald Sutherland in der Titelrolle erregte enormes Aufsehen. Im Zwielicht einer obskuren Maskenwelt zeigt der Meisterregisseur Casanova als tragischen Helden, der die eigene Todesfurcht hinter ritualisierter Erotik zu verbergen versucht. Für die fantastischen Kostüme erhielt der Film einen Oscar. Und durch Venedig ging ein erstauntes Raunen. War es hier einst wirklich so pompös zugegangen?

Schon bald schlossen sich junge Künstler zusammen, um der alten Tradition neues Leben einzuhauchen. Marilisa Schulkamerad Gualtiero Dall'Osto, so verrät sie uns, war

einer dieser Pioniere. Er stammte aus einem Dorf in der Provinz Vicenza und studierte an der Kunstakademie in Venedig. Gerade hier sprang der Funke der Begeisterung auf die jungen Leute über und entzündete einen schöpferischen Flächenbrand. Ihre Kreationen stellten sie auf der Biennale von 1979 vor und ernteten begeisterten Zuspruch. Große Unterstützung fanden sie bei den Hotelbesitzern, die das im venezianischen Karneval steckende Marketingpotenzial sofort erkannten.

So kam es, dass Marilisas Schulfreund sich selbstständig machte und einen Maskenladen eröffnete. Um sein Handwerk zu perfektionieren, analysierte er historische Masken und experimentierte mit unzähligen Fertigungstechniken und Materialien. Denn es gibt kein Lernen, ohne dass man viele Ideen ausprobiert und dabei das Scheitern immer wieder in Kauf nimmt. Getreu diesem Motto entwickelte er seine Fähigkeiten, die ihn zu einem der besten Maskenbauer von Venedig werden ließen.

Der Zufall wollte es, dass Marilisa ihm 1985 nach Venedig folgte. Denn Gualtiero benötigte Hilfe in seinem Laden und rief sie deshalb an. „Ich habe mich sofort in Venedig verliebt. Und wenn man die Stadt liebt, dann wird man auch diese Arbeit lieben“, sagt sie, und das Funkeln in ihren Augen bestätigt ihre Worte. Deshalb entschloss sie sich, von Gualtiero den Beruf der Mascarera zu erlernen. Bereits 1990 eröffnete sie schließlich ihren eigenen Laden, „L'Arlecchino“.

Während Kunsthändler wie Marilisa kostbare Unikate fertigen, wird Venedig mit Unmengen von Masken aus Maskenproduktionen überschwemmt. Fast alle basieren auf einfachen Plastikrohlingen aus Fernost. In Niedriglohnwerkstätten weitab von Venedig, zum Beispiel im armen Süden Italiens, werden dann noch ein paar Farbtupfer daraufgesetzt, wird eine goldene Bordüre ringsherum geklebt, und schon darf das

Werkstück das Prädikat „Handmade in Italy“ tragen. Doch diese billigen und oft schrecklich kitschigen Mitbringsel haben rein gar nichts mit Marilisas Kunstwerken zu tun.

Die Arbeit beginnt mit dem Rohling als Grundlage. Manche von Marilisas Kollegen experimentieren dabei mit Leder, Gummi oder Eisen. Marilisa verwendet seit ein paar Jahren mitunter Kunstharsz, das ihr ein breites Spektrum an Möglichkeiten eröffnet. Zu 90 Prozent sind ihre Masken aber nach gutem alten Brauch aus selbstgemachtem Pappmaschee hergestellt. Dazu bestreicht sie festes Papier dick mit Kleister und zerreißt es dann in Fetzen. Diese Fetzen legt sie geschickt auf eine ihrer Matrizen, wiederverwendbare Formen aus Ton, die sie zuvor gefertigt hat. Sorgfältig drückt sie das Papier in jede Mulde dieses Tongesichts, verklebt jeden einzelnen Fetzen penibel mit den anderen.

Diese unscheinbare Papiermaske muss nun auf der Form komplett durchtrocknen. Erst dann wird Marilisa sie vorsichtig abschmiegeln und die Augenpartie mit einem Skalpell heraustrennen. Anschließend erhält die Maske eine weiße Grundierung in mehreren Schichten. Fünf Tage dauert es, bis Marilisa damit beginnen kann, die neue Maske kunstvoll zu verzieren.

Sie weist mit ausladender Geste auf die gegenüberliegende Wand, an der verschiedene halbfertige Masken hängen. „Ist es nicht großartig, wie viele Möglichkeiten es gibt? Das schönste an meinem Beruf ist, dass der Kreativität keinerlei Grenzen gesetzt sind!“

Für die Herstellung einer Maske benötigt Marilisa im Schnitt eine ganze Woche. Sie erhält auch Aufträge für Spezialanfertigungen. Nicht immer kennt sie ihre Kunden persönlich, doch darunter sind Filmproduzenten und Theaterausstatter, manchmal auch Stars aus der Musikszene, die ihre Auftritte mit exotischen Maskeraden aufzupfeppen wünschen.

Komplexe Sonderanfertigungen können dann noch deutlich längere Zeit in Anspruch nehmen.

Aber die Ergebnisse sprechen für sich. Was Marilisa kreiert, ist eine faszinierende Mischung aus Malerei, Skulptur und Design. Diese Kunst hat natürlich ihren Preis. Während es eine einfache, unbemalte Maske schon für wenige Euro gibt, kostet ein geschmücktes Exemplar leicht 200 Euro und mehr. Das exklusivste Stück in Marilisas Laden, eine großzügig mit Strass und üppigem Federschmuck dekorierte Halbmaske, kostet sogar 700 Euro.

Wir sind inzwischen zurück in den Geschäftsraum gegangen und bewundern die faszinierende Vielfalt der ausgestellten Masken. Bei aller Kommerzialisierung, die der Karneval von Venedig seit seiner Wiederentdeckung erfahren hat, halten Menschen wie Marilisa und ihr Lehrmeister Gualtiero den Geist des alten Brauchtums lebendig. Und tragen damit ihr Teil dazu bei, dass Venedig auch weiterhin die Kulisse einer der fantastischsten Karnevalsbühnen unserer Welt bleiben kann.



Castagnole fritte – Karnevalskrapfen auf venezianische Art

Zutaten:

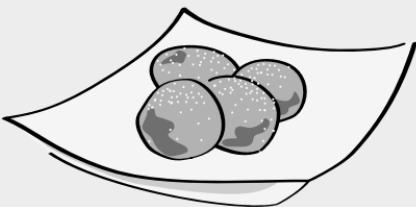
4 Eier	2 TL Backpulver
400 g Mehl	1 ½ l Sonnenblumenöl
100 g Zucker	die dünn abgeraspelte
1 Pck. Vanillezucker	Schale einer halben unbe-
50 ml Olivenöl	handelten Orange
60 ml Grappa	Puderzucker, Salz

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Orangenschale in eine Schüssel geben und Schaumig aufschlagen. Dann das Olivenöl und den Grappa hinzufüßen lassen. Das Mehl durch ein Sieb hinzustreuen, das Backpulver sowie eine Prise Salz dazugeben und alles gut zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig 1 Stunde lang ruhen lassen.

Das Sonnenblumenöl in einem großen Topf oder in der Fritteuse stark erhitzen. Nun den Teig noch einmal durchrühren, sodann mithilfe von zwei Teelöffeln oder einem Eisportionierer kleine Kugelchen davon abstechen und in das siedende Fett gleiten lassen.

Wenige Minuten lang frittieren, bis die Bällchen goldbraun sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und ringsum mit Puderzucker bestäuben.



Phönix, das Feuer und die Asche – das Gran Teatro La Fenice

Enrico seufzte. Eine tiefe Sorgenfurche zeigte sich zwischen den Brauen des jungen Mannes, der zusammengesunken auf den Stufen vor einem schlichten weißen Gebäude saß. Hinter ihm öffnete sich ein Portal unter einer auf vier Säulen ruhenden Loggia, doch ansonsten ließen weder die Größe noch irgend eine herausragende äußere Dekoration darauf schließen, welch ein Juwel das Gebäude in seinem Inneren barg: einen wunderschönen Opernsaal. Die von zahlreichen Logen gerahmte hufeisenförmige Halle durfte schon so manche gefeierte Aufführung erleben, die begnadetsten Sangeskünstler der wechselnden Zeiten gaben sich hier die Ehre. In diesem Haus waren Verdis Rigoletto, die Traviata und andere seiner Opern zur Uraufführung gekommen. Hier wurde Wagners Ring des Nibelungen zum ersten Mal auf italienischem Boden inszeniert, nur zwei Monate, nachdem der Komponist selbst in der Lagunenstadt gestorben war. Später erlebten Werke von Benjamin Britten, Sergei Prokofjew, Igor Strawinsky und zahlreichen weiteren Meistern des 20. Jahrhunderts hier ihre Erstaufführung.

Doch von all dem wusste Enrico nur wenig. Klassische Musik langweilte ihn, deshalb interessierte ihn das Theater eigentlich nicht. Ihm gefielen Techno und House, besonders Acid und Underground Music, die gerade große Erfolge feierten. Erst vorgestern war er aus Berlin zurückgekommen,

wo er beim Electric Ballroom mitgemacht hatte. Diese bisher aufregendste Party der Techno-Szene gab es erst seit einem Monat. Die ganze Nacht lang feierten junge Leute bei harter Techno-Musik. Ihre Glücksgefühle explodierten dabei bis zur Ekstase. Es war ein fantastischer Rausch.

Doch nun fand sich Enrico auf einem umso härteren Boden der Tatsachen wieder. Denn sein Ausflug nach Berlin zog böse Konsequenzen nach sich. Die dadurch verlorene Zeit fehlte ihm, er konnte seinen Auftrag unmöglich termingerecht fertigstellen. Das altmodische Theater in seinem Rücken wurde nämlich gerade renoviert. Sonderlich viel sollte nicht getan werden, dazu fehlte das Geld. Aber neben einem frischen Anstrich, neuen Vorhängen und ein paar Ausbesserungen bei den Stuckaturen musste die Elektrik einer Grundsanierung unterzogen werden. Schließlich befand sie sich noch auf dem Stand von 1937, dem Jahr der letzten großen Generalüberholung. Und nun hatte immerhin schon das Jahr 1996 angefangen. Die alten Sicherungen und Verkabelungen konnten nicht länger hingenommen werden, dafür sorgte schon die Brandschutzbehörde, die sogar mit der Stilllegung des Theaters drohte.

Jetzt kam Enrico ins Spiel. Nach seiner Ausbildung zum Elektroingenieur hatte er sich selbstständig gemacht, und als die Stadt Venedig den lukrativen Auftrag zur Sanierung der Elektrik des historischen Opernhauses ausschrieb, da sicherte er sich mit einem äußerst günstigen Angebot den Zuschlag. Seinen Cousin Massimiliano nahm er als Gehilfen mit ins Boot. Den jungen Männern fehlte die berufliche Erfahrung, vielleicht unterschätzte Enrico auch das Ausmaß der Arbeiten. Und ganz sicher hätte er sich den Trip nach Berlin nicht erlauben dürfen. Denn nun war er in die Bredouille geraten.

Es war nicht zu schaffen, die Arbeit bis zum Termin zu erledigen. Das stand fest. Und wenn er vielleicht noch hoffte, eine

kleine Verzögerung sei nicht weiter schlimm, so belehrte ihn ein Schreiben der Stadtverwaltung eines Besseren: Bei Nichteinhaltung des Termins würde die Bauherrin auf Zahlung der vertraglich festgelegten Konventionalstrafe von 15 Millionen Lire bestehen. Das wären heute etwa 7.500 Euro, ein Vermögen für Enrico! Er besaß keinerlei Rücklagen, und nicht nur das, um seine kleine Elektrofirma gründen zu können, hatte er sich auch noch verschulden müssen. Was nun?

Während er so auf den Stufen saß und grübelte, kam Massimiliano mit zwei Panini aus der Bar um die Ecke und setzte sich zu ihm. Enrico beneidete den Cousin um sein sonniges Gemüt, das sich auch unter den gegebenen Umständen nicht trüben ließ. Strahlend hielt Massimiliano ihm eines der belegten Brötchen unter die Nase. Doch Enrico lehnte ab. Wie konnte Massimiliano jetzt nur ans Essen denken!

„Hör endlich auf, dir Sorgen zu machen!“, lachte Massimiliano und legte den Arm um Enricos Schulter. „Ich weiß schon, was zu tun ist. Du wirst sehen, alles wird gut!“

Das „Gran Teatro La Fenice di Venezia“, auf dessen Stufen die beiden saßen, ist Venedigs berühmtestes Opernhaus. Vormals gab es etliche dieser Theater in der Stadt, denn die wohlhabenden Kaufleute und Patrizierfamilien wussten angenehmen musikalischen Zeitvertreib zu schätzen. Ihr besonderes Faible entdeckten sie nicht zuletzt dank Antonio Vivaldi, seiner Mädchenband und seiner feurig-spritzigen Musik.

Doch fast alle der prachtvollen Bühnen konnten den Lauf der Zeit nicht überdauern. Sie kamen eines Tages aus der Mode, verwahrlosten und wurden abgerissen, oder schlimmer noch, sie fielen verheerenden Bränden zum Opfer. Genau dieses Schicksal ereilte das vielgerühmte Teatro San Benedetto im Jahr 1774. Weil es aber ein so beliebtes Haus gewesen war, entschloss man sich schnell zum Wiederaufbau.

Leider entbrannte dabei ein heftiger Streit zwischen den Grundstücksbesitzern und den Betreibern des Theaters, deshalb beschlossen letztere, ihr eigenes Theater zu errichten. Der Neubau der Grundstücksbesitzer wurde in Teatro Vernier umgetauft. Und auch das 1792 endlich fertiggestellte Haus der Theaterbetreiber sollte einen neuen Namen bekommen. Maßgeblichen Anteil an der Theatergesellschaft besaßen die damals in großer Zahl vertretenen Freimaurer. Sie wählten den Namen „La Fenice“, die italienische Bezeichnung des sagenhaften Vogels Phönix. Dieser ist für die Freimaurer nicht nur ein Symbol für das Erwachen des Geistes im Sinne der Aufklärung. Er steht natürlich auch für die Wiederauferstehung aus den Flammen, und genau das traf auf das neue Opernhaus ja zu.

Doch der Name erwies sich als schicksalhaft. Denn gleich dem mythischen Phönix, dessen Vorsehung ihn stets aufs Neue zum Flammentod und zur Neuerstehung aus der Asche verdammt, beschädigte ein Großbrand das Teatro La Fenice nur 44 Jahre nach seiner Erbauung gravierend. Die Zerstörungen wogen umso schwerer, als La Fenice sich innerhalb der kurzen Zeit zum bedeutendsten Opernhaus Italiens gemausert hatte. Dieses Mal vergeudeten die Betreiber deshalb keine Zeit mit Streitereien und restaurierten das Theater binnen Jahresfrist.

1937, ganze 100 Jahre später, sah man sich zu größeren Modernisierungsarbeiten veranlasst. Denn dank der Biennale erlebte das Teatro La Fenice im 20. Jahrhundert einen weiteren Aufschwung. An der Schwelle zum 21. Jahrhundert stand der Fortsetzung seiner glorreichen Geschichte nichts im Wege.

Doch dann kam die Nacht des 29. Januar 1996. Im Theater fanden zu dieser Zeit ein paar Renovierungsarbeiten statt, und offensichtlich löste dabei irgend etwas Funken aus. Weil die Feueralarmanlage wegen der Arbeiten vorübergehend ausgeschaltet worden war, leckten die Flammen des Brandherdes

unbemerkt nach den hölzernen Aufbauten der Logen und der Bühne, den schweren Stoffen der Vorhänge und den Polstern der Sitze. Im Handumdrehen brannte ganz La Fenice lichterloh.

Viel zu lange dauerte es, bis der beißende Geruch des Qualms den Hausmeister aus dem Schlaf riss, der sich als einziger im Gebäude aufhielt. Schon erhellt der Feuerschein den nächtlichen Himmel über Venedig, stieg schwarzer Rauch wie aus einem Vulkanschlot empor. Die herbeigeeilte Feuerwehr versuchte hilflos, gegen das Inferno anzukämpfen. Denn ein unglücklicher Zufall wollte es, dass die Kanäle rund um das Teatro La Fenice just in dieser Zeit zu Reinigungszwecken trockengelegt waren. Die Feuerwehrboote konnten das Theater deshalb nur schwer erreichen, zudem mangelte es vor Ort an Wasser. Der einzige glückliche Umstand jener Nacht lag in ihrer Windstille. Diese sorgte dafür, dass die Flammen im Theater wie in einem Kamin nach oben gesaugt wurden. Dadurch gelang es der Feuersbrunst nicht, auf die anderen Gebäude des Viertels überzugreifen. Doch für La Fenice gab es keine Rettung. Das Theater brannte bis auf die Grundmauern nieder.

An Nahrung für die Flammen bestand kein Mangel. Wegen der Arbeiten standen etliche Radiatoren im Theater herum, mit deren Heizkraft der erneuerte Stuck getrocknet werden sollte. Außerdem gab es reihenweise Benzinkanister und brennbare Kunsthärze, Farben, Lacke und Gasflaschen, die zum Betrieb der Lötgeräte benötigt wurden. Doch sollten all diese Dinge ganz von alleine Feuer gefangen haben? Zu nächtlicher Stunde durfte sich niemand außer dem Hausmeister im Theater aufhalten. Was also konnte den Brand ausgelöst haben?

Schnell wurde klar, dass die Ursache nur in Brandstiftung zu finden sein konnte. Wer aber würde eine solche Ungeheuerlichkeit begehen? Wer würde eines der traditionsreichsten, wichtigsten und schönsten Opernhäuser der Welt zerstören?

Schon standen die Verschwörungstheoretiker beisammen und übertrumpften sich gegenseitig mit den wildesten Spekulationen, da schaltete sich der Oberstaatsanwalt ein. Mit seiner Vermutung, die sizilianische Mafia stecke hinter dem teuflischen Anschlag, nahm er den Wind aus den Segeln des bis dahin vorherrschenden Verdachts, rechtsradikale Attentäter hätten das Feuer gelegt.

Während nun der Streit um den Wiederaufbau rasch an Fahrt aufnahm, blieb der Übeltäter vorerst im Dunkeln. Bürgermeister und Theaterintendant lieferten sich heiße Wortgefechte und schoben sich gegenseitig die Schuld in die Schuhe, der Staatspräsident und in seiner Folge das halbe italienische Parlament pilgerten zur Unglücksstelle und ließen sich publicitywirksam in den verkohlten Resten des Theaters ablichten. Trauernde Opernfreunde hinterließen Blumensträuße in den Trümmern, KatastrophenTouristen posierten vor den Ruinen. Woody Allen erhielt sogar die Erlaubnis, sich hinter die Absperrungen zu begeben und von dort aus theatralisch in die Kameras zu schluchzen, was ihm prompt die Klage eines venezianischen Anwalts einbrachte. Denn mit welchem Recht nahm Allen sich das Privileg heraus, hinter die Absperrungen zu treten? Schließlich galten die Gesetze doch für jedermann!

Der mögliche Rechtsverstoß des Filmkünstlers stieß beim Oberstaatsanwalt indes auf wenig Interesse. Denn der leitete die umfangreichen Ermittlungsarbeiten, die zur Ergreifung des Übeltäters führen sollten. Er erhob nicht weniger als 14 Anklagen wegen Verletzung der Aufsichtspflicht. Beim Teatro La Fenice hatte nämlich so vieles im Argen gelegen, es grenzte eigentlich an ein Wunder, dass das Gebäude nicht schon viel früher abgebrannt war.

Unterdessen zankten Stadtverwaltung und Denkmalschutzamt, ob das Theater schnellstmöglich wiederaufgebaut werden

sollte oder ob man zunächst die Schuttreste sortieren und katalogisieren müsse, um eventuell noch brauchbare Teile wieder in den Bau einzubeziehen. Mitglieder des Fenice-Orchesters schlügen vor, die Asche in kleine Muranoglasfläschchen zu füllen und an Touristen zu verkaufen, um Geld für den Wiederaufbau zu sammeln. Aus aller Welt kamen Spenden, und ein Wohltätigkeitsball reihte sich an den nächsten. Bereits ein Jahr nach dem Brand konnte deshalb die Rekonstruktion beginnen, zwar möglichst originalgetreu entsprechend der optischen Gestaltung im 18. Jahrhundert, aber ergänzt durch modernste Bühnentechnik und zeitgemäße Funktionalität.

Während all das seinen Lauf nahm, brachte der Oberstaatsanwalt die Wahrheit ans Licht. Auf die Mafia, so musste er einräumen, fiel sein erster Verdacht dieses Mal zu Unrecht. Denn der Hintergrund des flammenden Infernos war sehr viel banaler. Als Brandstifter ermittelten die Fahnder nämlich keine anderen als die beiden Elektriker Enrico und Massimiliano.

Massimiliano hatte an jenem Tag Ende Januar 1996 auf den Stufen vor dem Theater eine Idee gehabt, die man tatsächlich als zündend bezeichnen kann. Ein kleines Feuerchen am rechten Platz, so schlug er seinem Cousin in verschwörerischem Tonfall vor, könnte den Verzug der Elektroinstallationsarbeiten vertuschen. Dann würde Enrico den Fertigstellungstermin völlig problemlos neu verhandeln können.

Also schlichen die beiden sich der Nacht noch einmal ins Theater und entzündeten ein kleines Feuer. Doch sie unterschätzten die Gewalt der Flammen und die brandgefährlichen Substanzen, die im Theater herumstanden. Auch wussten sie nichts davon, dass die Feueralarmanlage stillstand. Und an die vom Wasser befreiten Kanäle hatten sie gar nicht erst gedacht. Erschrocken über das Ausmaß dessen, was sie angerichtet hatten, ergriffen sie schnellstmöglich die Flucht.

Erst im Jahr 2001 kam es endlich zum Prozess gegen die beiden Brandstifter sowie die übrigen Beschuldigten. Diese 14 wegen Verletzung der Aufsichtspflicht angeklagten Personen sprach der Richter frei. Enrico und Massimiliano hingegen wurden zu sieben beziehungsweise sechs Jahren Haft verurteilt. Weltweit erhoben sich Stimmen, die diese Urteile angesichts des verheerenden Schadens als zu milde betrachteten, doch liegt die Höchststrafe für Brandstiftung in Italien bei sieben Jahren Gefängnis. Deshalb klagten sich die beiden auch durch sämtliche Berufungsinstanzen, um eine Strafminderung zu erreichen.

Als das Strafmaß 2003 durch das oberste Gericht in Rom bestätigt wurde, trat Massimiliano seine Haft zähneknirschend an. Enrico aber floh nach Mexiko, wo er erst 2007 an der Grenze zu Belize verhaftet und nach Italien ausgeliefert wurde. Massimiliano kam 2006 in den Genuss eines Straferlasses, und selbst Enrico musste nur 16 Monate Haft verbüßen, bevor er auf Bewährung freigelassen wurde. Doch die enormen Schadensersatzforderungen werden beide Männer wohl nie mehr zur Ruhe kommen lassen.

Der Weg des Wiederaufbaus von La Fenice gestaltete sich steinig. Es kam zu heftigen Auseinandersetzungen um Kompetenzen und die Rechtmäßigkeit erteilter Aufträge. 14 Verwaltungsgerichtsprozesse brachten die Arbeiten immer wieder zum Erliegen. Die Musiker des Fenice-Theaters spielten derweil in einem weißen Zelt neben dem Parkhaus an der Piazzale Roma. Erst im November 2004 konnten sie endgültig zu ihrem angestammten Ort zurückkehren und das Gran Teatro La Fenice mit Verdis La Traviata triumphal wiedereröffnen. Ganzjährig erfreuen sie nun die Musikliebhaber wieder mit Aufführungen der Spitzenklasse in einem der schönsten Opernhäuser der Welt.



Risi e bisi – Risotto mit Erbsen

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg grüne Erbsen in der Schote (alternativ 300 g tiefgekühlte Erbsen und 1,2 l Gemüsebrühe),	1 Bd. Blattpetersilie
300 g Risottoreis	40 g Butter
100 ml Weißwein	80 g geriebener Parmesan
50 g Pancetta-Speck	1 Zwiebel
	Olivenöl
	geriebene Muskatnuss
	Mehl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Erbsenschoten waschen, dann pulen. Die Erbsen in eine Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Mehl geben. Die Schoten in einem Topf mit 1,4 l Wasser zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 1 Stunde lang köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb abgießen und die Brühe dabei auffangen.

Den Speck in kleine Stücke schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken.

Die Hälfte der Butter und einen Schuss Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln sowie Speck darin goldbraun anbraten. Nun die Hälfte der Petersilie und den Reis hinzugeben und mit anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, dann nach und nach unter ständigem Rühren die Erbsenschotenbrühe (bzw. die Gemüsebrühe) kellenweise hinzufüßen lassen, bis der Reis gar, aber noch bissfest und suppig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Erbsen in ein Sieb geben und gründlich abspülen.

Anschließend in einen Topf mit sehr wenig Wasser und einer Prise Salz geben, aufkochen und dann 5 Minuten lang köcheln lassen. Nun $\frac{3}{4}$ der Erbsen mit dem Schaumlöffel entnehmen und zum Risotto geben, den Rest mit dem Kochwasser pürieren und ebenfalls zum Risotto geben. Die restliche Butter und die Hälfte des Parmesans unterrühren und das Ganze vom Herd nehmen. 3-4 Minuten lang durchziehen lassen, dann noch einmal gut umrühren.

Auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan sowie der restlichen Petersilie bestreuen.

Risi e bisi soll insgesamt etwas suppiger als normale Risotto-Gerichte sein.

Dieses Gericht wurde traditionell beim großen Fest zu Ehren des Stadtpatrons Sankt Markus am 25. April serviert. Der Doge lud die Patrizier sowie die ranghohen ausländischen Gesandten an seine Festtafel, und zur Vorspeise gab es *Risi e Bisi*. Denn gerade jetzt waren die ersten zarten Erbsen auf der Gemüseinsel Sant'Erasmo erntereif.

Risottoreis wird schon seit der Zeit der Renaissance in der nahen Po-Ebene angebaut. Er ist deshalb ein wichtiger Bestandteil der venezianischen Küche.

Das Originalrezept verlangt „per ogni riso un biso“, also für jedes Reiskorn eine Erbse. Am besten schmeckt es, wenn man frische, nicht zu große Erbsen zur Verfügung hat. Man kann das Rezept auch variieren, indem man statt der Erbsen zarte Zuckerschoten verwendet.



Gut gelaunt in der Lagune – ein Ausflug nach Burano

Heute hat mich Todaro auf einen Frühstücks-Espresso in die Bar eingeladen. Es ist Sonntag, und nachdem er mit dem Barista ein kleines Pläuschchen über den neusten Klatsch und Tratsch aus dem Viertel gehalten hat, fragt er mich, ob ich Lust hätte, ihn auf einen Ausflug nach Murano zu begleiten. Ich zögere nicht lange. Sonntags kommen bestimmt viele Tagesausflügler nach Venedig, warum also nicht die nordöstlich in der Lagune gelegene Nachbarinsel besuchen?

„Gerne“, antworte ich deshalb, „ich wollte immer mal nach Murano. Bestimmt kann man dort den berühmten Glasbläsern bei der Arbeit zusehen!“ Murano ist weitbekannt für diese Kunst. Nachdem das Wissen um die Glasherstellung mit dem Untergang des Römischen Reichs verlorengegangen war, brachten es venezianische Händler aus Konstantinopel zurück nach Mitteleuropa. So wurde Venedig hier zur neuen Wiege der Glasmacherei. Wegen der von den Schmelzöfen ausgehenden Brandgefahr verbannte die Stadt alle Glashütten auf die Insel Murano, wo sich ein florierendes Kunsthandwerk entwickelte. Lange Zeit bewahrten die Venezianer ihr Geheimnis um die Glasherstellung und bestritten einen Großteil ihrer Einnahmen aus dem Handel mit gläsernen Waren. Erst im 16. Jahrhundert verbreiteten Industriespione das Wissen auch nördlich der Alpen, und als im 18. Jahrhundert

böhmisches Glasmanufakturen glänzende Erfolge feierten, da verlor Murano seine Monopolstellung endgültig. Doch noch immer ist Muranoglas ein hochgeschätztes Produkt, feine Läden verkaufen in der Altstadt von Venedig kunstvoll gefertigte Schalen, Lampen und dekorative Artefakte. Und auf der Insel Murano sind nach wie vor zahlreiche Glasöfen in Betrieb.

Doch Todaro winkt ab. „Nein“, erwidert er kopfschüttelnd. „Du hast mich falsch verstanden. Nicht Murano, sondern Burano!“ Verwundert sehe ich ihn an. Habe ich nicht richtig gehört?

Todaro lacht. Burano, so erklärt er mir, ist eine andere Insel, die etwa fünf Kilometer nordöstlich von Murano und acht Kilometer von der Altstadt entfernt in der Lagune liegt. Mit dem Vaporetto erreicht man sie bequem und schnell.

Es ist eine kleine Insel, nur 675 Meter lang und 475 Meter breit, und streng genommen sind es vier Inselchen, die durch Kanäle voneinander getrennt und durch Brücken miteinander verbunden sind. Nur etwas mehr als 2.500 Menschen leben dort, bedenkt man aber, wie klein Burano ist, so sind das doch ganz schön viele. Tatsächlich gehört Burano zu den dichtbesiedeltesten Inseln der ganzen Lagune.

„Interessant“, kommentiere ich Todaros Erläuterungen, doch kann ich meine Zweifel dabei nicht gänzlich verbergen. „Und was macht man da?“, frage ich deshalb zaghaf.

„Du hast wirklich noch nie von Burano gehört?“ Todaro sieht mich ungläubig an. „Dann wird es Zeit, dass wir etwas dagegen unternehmen!“ Er leert seine Espressotasse, lässt ein paar Eurostücke auf der Theke und lädt mich ein, ihm zu folgen. Während wir zur Vaporetto-Haltestelle gehen, einsteigen und dann vorbei an der Friedhofsinsel San Michele und der Glasinsel Murano durch die Lagune fahren, erzählt er mir von Burano.

Seit wann die kleinen Inselchen bewohnt sind, weiß niemand so genau. Doch vermutlich siedelten einzelne Fischerfamilien hier schon seit Menschengedenken. Als Venedig sich dann allmählich zur mächtigsten Stadt weit und breit mauserte, da profitierten auch Buranos Fischer vom allgemeinen Wirtschaftswachstum. Während Händler, Patrizier und Kirchenfürsten auf den Hauptinseln der venezianischen Altstadt residierten, die Glasbläser auf der Inselgruppe von Murano lebten und die Gemüsebauern auf Sant'Erasmo sowie dessen Nachbarinsel Le Vignole, war Burano die Insel der Fischer. Das Geschäft brummte, denn das wachsende Venedig verlangte nach immer mehr Fisch und Meeresfrüchten. Deshalb war Burano schon bald dicht besiedelt, ein Fischerhaus drängte sich ans andere. Die Familien kamen gut zurecht, aber übermäßige Reichtümer verdienten sie nicht. Ihre Häuser erhielten deshalb meist nur ein bis zwei Stockwerke und blieben recht schmal.

Doch schon bald konnte man sich eine eigene Kirche leisten, und im Lauf der Zeit kamen mehrere hinzu. Die einzige, die davon noch in Betrieb ist, ist die Kirche San Martino an der Piazza Galuppi. Dieser Platz ist nach dem berühmtesten Sohn Buranos benannt: Baldassare Galuppi, einem Opernkomponisten aus dem 18. Jahrhundert.

Die Kirche San Martino wurde im 16. Jahrhundert anstelle einer älteren Kirche erbaut und ist im Wesentlichen durch ihren Campanile gekennzeichnet. Der ist 53 Meter hoch und viereckig, aber nicht das ist es, was ihn so besonders macht. Vielleicht hat sein toskanisches Kapitell eine geheimnisvolle Wirkung, die einer selbsterfüllenden Prophezeiung vergleichbar sein könnte, denn der Turm ist schief wie sein toskanischer Verwandter in Pisa. Seine Neigung zeigte sich schon gleich nach dem Bau, und dass er heute noch steht und das Wahrzeichen von Burano sein kann, verdankt er Spezialis-

ten aus Neapel, die seine Statik 1970 erfolgreich absichern konnten.

Während nun die Männer von Burano tagtäglich hinaus zum Fischfang fuhren, saßen ihre Frauen allein zu Hause. Die dicht gedrängten Häuschen ließen keinen Platz für Gärten, in denen sie sich hätten beschäftigen können. Und den lieben langen Tag nur zu putzen, auf die Kinder aufzupassen und das Abendessen vorzubereiten, ist auf Dauer langweilig. Deshalb suchten die Frauen sich einen Zeitvertreib, und so kam es, dass sie auf die Herstellung von Spitzen verfielen. An Zeit mangelte es ihnen ja nicht, deshalb entwickelten sie eine ungeheuer komplizierte und aufwendige Methode, die sogenannte „Reticella“. Das ist eine Nadelspitzentechnik, bei der mit einem hauchdünnen Leinenfaden und einer schmalen Nähnadel minimalistische Schlingen ausgeführt werden. Damit lassen sich dann die filigransten Muster herstellen, die aber dicht und fest zusammengewirkt sind. Die Motive dieser Muster sind von orientalischen Formen inspiriert, wie so vieles in Venedig.

Wurde zunächst noch mit Leinenstoff gearbeitet, aus dem die Frauen Fäden oder ganze Stücke heraustrennten, um die so entstandenen freien Flächen mit Stickereien zu verzieren, so verfeinerten sie ihre Technik mit der Zeit hin zur „Punto in aria“, was man mit „Luftstickerei“ übersetzen könnte. Dabei entsteht die Stickerei aus sich selbst heraus, ohne dass ihr ein Stoff zugrunde liegt. Um das möglich zu machen, wird das Muster auf Pergament vorgezeichnet, die Zeichnung zunächst mit einfachen Stichen umstickt, um anschließend die Spitzen aus dem Grundmuster heraus zu entwickeln. Zum Schluss wird das Pergament dann wieder entfernt.

Diese unglaublich grazil gearbeiteten Spitzen erregten schnell die Aufmerksamkeit der modebewussten Damenwelt. Besonders zur Zeit des Barock galten Burano-Spitzen

in Europa als Statussymbol der Spitzenklasse. Die Arbeiten der Frauen aus Burano erzielten Höchstpreise, der Exporthandel florierte. Delikate Bordüren und duftige Kragen zierten elegante Roben, zarte Halsbänder umschmeichelten die empfindliche Haut, hauchfeine Hauben betonten das kunstvoll gelegte Haar, und luftig-leichte Tücher dienten als kultiviertes Accessoire. Die Frauen von Burano verdienten bald mehr als ihre Männer, die doch mit dem Fischfang ebenfalls kein unerhebliches Einkommen erwirtschafteten. Das Leben auf Burano war gut.

Doch die Zeiten ändern sich. Nicht nur der Stern der Republik Venedig sank, was sich entsprechend auf die Nachfrage nach Fisch auswirkte. Die Industrialisierung brachte neue Verfahren zur Spitzenherstellung, das teure Handwerk der Frauen von Burano war nicht mehr konkurrenzfähig. Wer sollte noch ein kleines Vermögen dafür bezahlen, wenn es feine Industriespitze für einen Bruchteil des Preises gab? Und wozu sollten die Frauen von Burano sich noch mit der zeitaufwendigen Arbeit plagen, wenn niemand mehr ihre Spitzen kaufen wollte?

So kam es, dass um die Mitte des 19. Jahrhunderts herum keine von ihnen mehr die hohen Künste des Reticella und des Punto in aria beherrschte. Niemand, bis auf Vincenza Memo, eine betagte Fischersfrau. Sie war tatsächlich die Einzige, die die alten Geheimnisse der Burano-Spitzen noch kannte. Damit sie mit ihrem Tod nicht unwiederbringlich verlorengehen sollten, ließ sich Buranos Grundschullehrerin von Vincenza Memo unterrichten und gab das neuerlangte Wissen an ihre Schülerinnen weiter. Darauf wurde eine Gräfin aufmerksam, und schon bald erfasste die Nostalgiewelle auch andere Adelsdamen, was dem alten Handwerk neuen Auftrieb verschaffte. In Burano erstand 1872 eine Spitzen-Schule, die „Scuola di

Merletti“, die bis heute existiert, und die erlesensten Stücke werden in einem Museum gezeigt.

„Aber pass auf“, warnt mich Todaro. „Du wirst in Burano viele Läden mit Spitzen finden. In der Regel ist das billiges Zeug aus Fernost. Echte Burano-Spitzen sind aber ein teures Luxusgut. Am besten kaufst du sie gleich in der Scuola di Merletti.“

Während ich noch darüber grüble, was ich wohl mit kostbaren Spitzen anfangen soll, sind wir auch schon in Burano angekommen. Ich schaue mich um und wische mir die Augen. Was ist denn das?

In der Sonne leuchten die Fassaden der kleinen Häuser wie kunterbunte Ostereier! Jedes von ihnen ist in einer anderen Farbe gestrichen, die immer im scharfen Kontrast zu denen der Nachbarhäuser steht. Leuchtendes Orange neben Bonbonrosa, Himmelblau neben Rostrot, kräftigem Lila, frischem Frühlingsgrün oder Sonnengelb. Die Fensterläden sind dazu in anderen Farben gestrichen, manche in dezentem Braun, andere in tollkühnem Giftgrün. Davor liegen im türkisgrünen Wasser der Kanäle die kleinen Boote, die ihrerseits wiederum in bunten Farben lackiert sind. Was ist hier geschehen? Ist die ganze Insel in einen Farbtopf gefallen?

Todaro lacht. „Siehst du, das wirklich Besondere an Burano sind seine bunten Häuser. Burano ist ein einziger Augenschmaus. Hier muss man umherschlendern, verweilen und genießen. Lass uns ein Fritto Misto essen gehen, frittierte Meeresfrüchte, die werden hier fangfrisch serviert und sind wirklich köstlich. Später dann, am Nachmittag, leuchten die Häuser in der tiefer stehenden Sonne erst so richtig auf. Dann kannst du nach Herzenslust fotografieren!“

Als wir in einer kleinen Trattoria an der Via Galuppi eingekehrt sind und Todaro mir ein Glas Wein einschenkt, senkt er seine Stimme zu einem verschwörerischen Raunen.

„Ich erzähle dir jetzt das Geheimnis der bunten Häuser von Burano“, hebt er an. „Hier in der Lagune ist es oft nebelig. Besonders im Herbst und im Winter senken sich die Nebelschwaden wie undurchdringbare Leinentücher über das Wasser. Dann sieht man kaum die Hand vor Augen, geschweige denn das, was weiter als Armeslänge entfernt ist. Doch die Fischer mussten an solchen Tagen wie an allen anderen hinausfahren, schließlich will der Hunger auch bei Nebel gestillt sein. Wenn sie dann im Dämmerlicht von ihren Ausfahrten zurückkehrten, wirkten alle Häuser gleich. Wie sollten sie nun ihr eigenes Haus in der Masse erkennen und die rechte Anlegestelle finden? Deshalb kamen die Fischer von Burano auf die Idee, ihre Häuser bunt zu streichen, und stets musste sich die eigene Farbe in deutlichem Gegensatz von der des Nachbarn abgrenzen. Die strahlenden Farben durchdrangen sogar die trübsten Nebel, das Problem war gelöst!“

Na, ob es wirklich so einfach war? Ich weiß es nicht. Aber feststeht, dass die kunterbunten Häuschen von Burano einen malerischen Charme ausstrahlen, der seinesgleichen sucht.

Und die Farbenfreude ist wirklich ansteckend. Wer einen Spaziergang entlang der Kanäle von Burano gemacht hat, der kann danach unmöglich schlechte Laune haben.

Bussolà Buranello – „Burano-Kringel“



Zutaten:

500 g Mehl	warm)
6 Eigelbe	1 Pck. Vanillezucker
300 g Zucker	20 g Hefe
150 g Butter (zimmer-	1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Hefe mit 2 El Zucker in eine Tasse geben und mit der Gabel verkneten, bis sie flüssig ist.

Die Eigelbe mit der Butter, dem Vanillezucker, einer Prise Salz und dem restlichen Zucker in eine Schüssel geben, schaumig aufschlagen, die Hefe zugeben, dann das Mehl nach und nach einrieseln lassen. Gut verkneten, danach abgedeckt 20 Minuten lang an einem warmen Ort gehen lassen. Erneut durchkneten, in vier Teile aufteilen und diese zu Würsten von ca. 3 cm Durchmesser rollen. In ca. 15 cm lange Stücke schneiden und jeweils zu einem Kringel schließen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kringel im auf 180°C vorgeheizten Backofen 20 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind.

Diese Kringel gaben die Fischerfrauen von Burano ihren Männern mit, wenn diese zum Fang ausfuhren. Man kann sie zusätzlich mit Rum oder Zitrone aromatisieren. Sie sind auch das traditionelle Ostergebäck von Burano. Überzieht man sie jeweils mit verschiedenfarbigem Zuckerguss, so holt man sich ein bisschen Burano-Flair ins eigene Zuhause. Bussolà heißt übrigens „Kompass“.

Werther erschoss sich, aber Goethe blieb am Leben – vom Tod in Venedig

Zwischen Chioggia und Jesolo erstreckt sich eine weitläufige Nehrung, die Venedigs Lagune von der offenen Adria trennt. Diese Nehrung ist in zwei Landzungen und zwei langgezogene Inseln unterteilt, von denen eine, die der Stadt Venedig unmittelbar vorgelagert ist, den Namen „Lido di Venezia“ trägt. „Lido“ heißt Strand, und diesen Namen trägt die Insel zu Recht.

Um sie und damit auch die Lagune von Venedig vor den nagenden Fluten zu schützen, ist zwar schon im Mittelalter ein Teil ihrer Adriaküste mit großen Steinen befestigt worden. Trotzdem besteht doch mehr als die Hälfte der Küste aus feinsandigem Strand, der golden unter der Mittelmeersonne glänzt. An den Abenden verschmilzt er mit den pastellfarbenen Tönen des Sonnenuntergangs zu einer sanften, verführerischen Komposition, die den Augen schmeichelt und die Sinne betört.

Um die vorletzte Jahrhundertwende entstanden am Lido di Venezia mondäne Jugendstilhotels, denn das Reisefieber breitete sich in Europa aus. In den besseren Kreisen sprach es sich schnell herum, welch zauberhafter Reiz den Adriastränden vor Venedig innewohnt. Hier ließ sich ein Besuch der märchenhaften Stadt mit einem erholsamen Aufenthalt in der Sommerfrische ihres Strandbades bestens kombinieren.

In Jahr 1911 traf Ende Mai ein junges Ehepaar im Hotel des Bains am Lido di Venezia ein. Die beiden hatten sechs Jahre zuvor geheiratet, doch der Ehe mangelte es an amourösem Esprit. Sie gingen zwar respektvoll, doch auffällig distanziert miteinander um. Mit kühler Reserviertheit begegneten sie sich am Frühstückstisch. Sie wechselten hier und da ein paar Worte, ganz wie Geschäftspartner, die von der Notwendigkeit zusammengeführt wurden, doch vermochte das Paar seinem Beisammensein keinerlei Leidenschaft abzugewinnen.

Der Mann, ein Mitteldreißiger mit strengem Schnäuzer, saß vertieft in die Wiener Tageszeitung „Neue Freie Presse“. Mit einem Mal schnaufte er vernehmlich, senkte das Blatt und sah mit grüblerischem Ausdruck hinüber zu seiner Frau, einer brünetten Endzwanzigerin, die freudlos und düster auf dem Frühstückstisch umherblickte.

„Es ist wohl die Cholera“, sprach er nach einer Weile. Sie sah ihn schweigend an. „Dieser Mann aus der österreichischen Provinz“, fuhr er fort, „Anton Franzky, ein Postoffiziant aus der Gegend von Graz. Du erinnerst dich, liebe Katia, ich berichtete dir gestern bereits von ihm.“

Die Miene der Frau zeigte keine Regung. In aufrechter Haltung und still verharrte sie, die Augen auf ihren Mann gerichtet, während dieser weitersprach. „Er kehrte erst am 23. dieses Monats mit dem Zug in üblem Zustand von einer Venedigreise zurück. Sein Hausarzt ließ ihn ins Spital befördern und meldete den Behörden seinen Verdacht auf Cholera.“

Der Mann faltete die Zeitung zusammen und platzierte sie neben seiner Kaffeetasse. „Nun, es scheint, der Verdacht habe sich erhärtet. Der Unglückselige verspeiste ein unreines Muschelgericht. Noch sucht man es zu vertuschen, doch in Venedig geht die Cholera um. Wir sollten die Abreise vorbereiten.“

Noch während er sprach, glitt sein Blick suchend durch den Saal und verharrte schließlich auf einem Knaben mit weich fließendem, dunklem Haar. Er gehörte als eines von fünf Kindern zu einer polnischen Adelsfamilie, die im gleichen Hotel ihren Urlaub verbrachte. Wiewohl er nicht älter als 14 Jahre sein mochte, zeichnete sich in seiner Gestalt doch schon die erblühende männliche Kraft ab. Verbunden mit der kindlichen Zartheit, die seinen Zügen noch zu eigen war, erschien er wie eine ätherische Manifestation vollkommener klassischer Schönheit.

Ein Funke ungehaltener Missbilligung blitzte in den Augen der Frau auf. Mit einer etwas zu abrupten Bewegung, als es zu ihrem fein geschliffenen und stets kontrollierten Auftreten passen wollte, erhob sie sich. „So lass uns das Nötige in die Wege leiten, Thomas!“, sagte sie spitz.

Zögernd löste der Angesprochene seinen Blick von dem Jungen und wandte ihn seiner Frau Katia zu. Es schien, als fänden seine Gedanken nur langsam zurück aus einer weiten Ferne, in der sie versunken waren.

Drei Tage später reiste das Ehepaar Thomas und Katia Mann ab und kehrte zurück nach München. Doch die zehn Tage, die sie am Lido di Venezia verbracht hatten, sollten einen tiefen Einschnitt bedeuten. Sie kristallisierten sich zum Wendepunkt der gemeinsamen Ehe heraus, und mehr als das, sie würden zum Wegbereiter für einen Meilenstein der Weltliteratur aufsteigen. Denn aus seiner Begegnung mit dem polnischen Knaben ersann Thomas Mann eine Geschichte aus einer anderen Wirklichkeit. Es ist eine sinistere Reise in die Abgründe der Seele, auf deren Schwelle er selbst während seines Aufenthalts am Lido di Venezia für wenige irritierende Tage gestanden hatte: „Der Tod in Venedig“.

In Katharina Pringsheim, genannt Katia, schien Thomas Mann die geeignete Lebenspartnerin gefunden zu haben. Sie

stammte aus einer begüterten und hochgebildeten Familie, der Vater Professor für Mathematik, die Mutter Schauspielerin. Deren Mutter war wiederum die engagierte Frauenrechtlerin Hedwig Dohm, die gemeinsam mit ihrem Mann einen Salon unterhielt, in dem Persönlichkeiten wie Alexander von Humboldt oder Franz Liszt verkehrten.

Als die beiden sich kennenlernten, hatte Thomas Mann mit „Buddenbrooks“ bereits seinen ersten großen Roman veröffentlicht und leuchtete als aufstrebender Stern am Himmel der deutschsprachigen Literatur. Er mochte in Katia eine Frau gefunden haben, mit der er eine intellektuelle Verständnis-ebene teilen konnte. Eine Liebesheirat war es hingegen nicht. Ausdrücklich sprach Mann davon, sich mithilfe der Ehe in ein „geordnetes Leben“ zurückgezogen zu haben, so wie es die Gesellschaft jener Zeit von ihren angesehenen Bürgern erwartete. Er sprach von einem „strengen Eheglück“.

Doch in seiner Entscheidung konnte Thomas Mann keineswegs Zufriedenheit finden. Seine homoerotischen Neigungen sprachen schon damals aus seinen Tagebüchern und verschiedenen Briefen heraus. Natürlich verbot die puritanische Einstellung der damaligen Gesellschaft ein offenes Bekenntnis zur Homosexualität. Viele Betroffene versuchten stattdessen, ihre Gefühle vor sich selbst zu leugnen, und lebten dauerhaft in einem zermürbenden, unüberbrückbaren Zwiespalt zwischen gesellschaftlicher Konformität und eigener Individualität.

Katia Mann wusste um das Defizit der Gefühle ihres Mannes gegenüber ihrer Person. Die junge Frau litt darunter, doch erst Thomas Manns literarische Verarbeitung der Begegnung mit dem jungen Polen am Lido di Venezia führte ihr das wirkliche Ausmaß der Beeinträchtigung ihrer Ehe vor Augen. Sie erkrankte schwer, die Ärzte äußerten schließlich den Ver-

dacht auf Tuberkulose. Wie es in besseren Kreisen zu jener Zeit üblich war, begab sie sich zur Kur nach Davos.

Aus dem persönlichen Drama Katia Manns entsprang ein weiterer Segen für die Welt der Literatur, denn ihr Aufenthalt im Schweizer Sanatorium inspirierte Thomas Mann zu einem seiner größten Werke: „Der Zauberberg“. Seine Lebenslüge vom „strengen Eheglück“ aber gab er auf und begegnete seiner Frau fortan mit tief empfundener Dankbarkeit. Daraus erwuchs ein neues Fundament, auf dem es beiden gelang, zu einer tragfähigen Partnerschaft zu finden.

Von den seelischen Schmerzen, die ihn diese Entwicklung kostete, erzählt Mann im „Tod von Venedig“. Stellvertretend agiert in der tragischen Geschichte Gustav von Aschenbach als Protagonist. Er ist ein 50-jähriger Schriftsteller und blickt auf ein Leben zurück, das von Erfolgsdruck und zwanghaftem Streben nach Ruhm geprägt ist. In seiner preußisch-strenge Selbstdisziplinierung hat er sich von seinem eigenen Inneren entfremdet. Als er sich der emotionalen Leere seines Daseins schließlich bewusst wird, stürzt ihn dies in eine tiefe Krise.

Er begibt sich auf eine Reise nach Venedig, von wo ihn ein undurchsichtiger Gondoliere zum Lido di Venezia bringt. Dort lässt Thomas Mann ihn ebenfalls im Hotel des Bains absteigen. Und ganz wie seinem Schöpfer fällt auch Aschenbach ein polnischer Junge auf, der mit seiner Familie im gleichen Hotel die Ferien verbringt.

Der alternde Mann kann die Augen nicht mehr von dem Knaben lassen, denn der ist für ihn ein Inbegriff jugendlicher Schönheit. Er führt ihm sein eigenes beginnendes Alter und die eigene Vergänglichkeit schmerzlich vor Augen, zugleich weckt er in ihm eine tiefe Sehnsucht, der er mehr und mehr verfällt. Nie nähert er sich dem jungen Polen, nie spricht er ihn an, stattdessen verbringt er schwül-trübe Tage, um nichts

bedacht, als so oft wie möglich den Anblick des Knaben zu suchen und sich an dessen Schönheit zu berauschen.

Zugleich wird Venedig von einer Choleraepidemie heimgesucht. Aschenbach, längst infiziert von Krankheitskeim und Liebesqual, lässt alle Selbstachtung fahren. Verwirrt stürzt er sich in die lächerlichen Abgründe eines zwanghaften Versuchs, durch geckenhaftes Auftreten die eigene Jugend wiederzufinden. Und schließlich verliert er sich im Fieberwahn. Im Liegestuhl am Strand siecht er dahin. Einzig vom Gedanken an den Knaben beherrscht, fällt er schließlich der Cholera ganz zum Opfer. Doch bleibt die Frage offen, ob es die Infektion ist, die zu seinem Tod geführt hat, oder ob es vielmehr die aus seiner inneren Zerrissenheit geborene Todessehnsucht ist, die ihn für die Cholera überhaupt erst empfänglich gemacht hat.

So hat Thomas Mann symbolisch Gustav von Aschenbach an seiner statt sterben lassen und sein eigenes psychisches Dilemma auf diese Weise verarbeitet. Oder, um es mit Manns eigenen Worten zu sagen: „Werther erschoss sich, aber Goethe blieb am Leben.“ Wie so viele bedeutende Werke der Weltliteratur ist auch „Der Tod in Venedig“ ein Krisendokument, ein Spiegel großer Emotionen, eines dramatischen Zwiespalts und einer persönlichen Tragik. Und wenn dies auch in der Novelle kein gutes Ende nimmt, so hat es zumindest Thomas Mann den Weg zu mehr innerer Ruhe ebnen können.

Erstaunlich ist, dass Manns Werk bei seinem Erscheinen keinen Skandal auslöste. Schließlich berührte es mit seinen eindeutigen homoerotischen und pädophilen Motiven zwei der größten gesellschaftlichen Tabus, zugleich entblößte es die innersten Empfindungen des Autors in geradezu vernichtender Rücksichtslosigkeit. Beides mag der Grund dafür sein, dass Mann sich einer ausgesprochen kunstvollen und stilisierten Sprache bedient, wodurch die inhaltliche Brisanz in

den Hintergrund tritt. Es ist seine außerordentliche literarische Qualität, die den „Tod in Venedig“ davor bewahrte, als Schmuddelliteratur abgestempelt zu werden.

Luchino Visconti verfilmte die abgründige Geschichte 1971 in sehr eindringlichen Bildern. Damit trifft er die dampfig-dunstige und zugleich dekadente Atmosphäre der Erzählung Manns in meisterlicher Weise. Der großartige Film wurde mit vielen Preisen ausgezeichnet, doch ausgerechnet bei den Internationalen Filmfestspielen von Venedig überging ihn die Jury. Der Wettbewerb um den Goldenen Löwen ist das älteste Filmfestival der Welt und Teil der Biennale von Venedig.

Traditionell findet er am Lido di Venezia im Palazzo del Cinema statt. Gleich nebenan liegt das Grand Hotel Excelsior, ein nobler Jugendstilbau, den Mann in seiner Erzählung erwähnt. Seit Bestehen der Filmfestspiele sind hier viele der großen Stars abgestiegen, und noch heute ist das Nobelhotel in Betrieb.

Das 1900 erbaute Grand Hotel des Bains hingegen, in dem Thomas Mann einst logierte, das er zum Ort der Handlung seiner Novelle erkör und wo auch Visconti seinen Film drehte, schloss seine Pforten im Jahr 2010. Zu lange hatte man nötige Investitionen vor sich hergeschoben.

Das Hotel, einst schillernde Herberge der Besserverdienenden dieser Welt, war mittlerweile hoffnungslos heruntergekommen. Es sollte in einen luxuriösen Apartment-Komplex umgebaut werden, doch das Vorhaben scheiterte. Die Fenster wurden vernagelt, das Eisentor mit dicken Ketten verschlossen. Das einstige Prunkstück des Lido di Venezia verschwand hinter einer zwei Meter hohen Wellblechbarrikade, dahinsiechend wie einst der sehnsgeschlagte, cholerakranke Gustav von Aschenbach. Doch schon bald, so heißt es zuversichtlich, soll es in alter Schönheit wiederauferstehen.

Bisàto al spèo – Aal am Spieß



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Aal (ausgenommen, ausgewaschen und von der Haut befreit)	4 Tomaten
2 rote Paprika	1 kl. Bd. Blattpetersilie
100 g Pancetta-Speck in dünnen Scheiben	1 unbehandelte Zitrone
2 rote Zwiebeln	2 getrocknete Chilischoten
	2 Knoblauchzehen
	50 ml Olivenöl
	Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Den Aal innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, innen mit den Petersilienblättchen füllen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Tomaten halbieren, die Paprika entkernen und vierteln. Die Speckscheiben und den Aal jeweils in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Nun alles immer im Wechsel auf Spieße stecken, dabei den Speck neben dem Aal platzieren. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Chilischoten zerbröseln. Die Zitrone waschen, den äußersten gelben Schalenanteil fein abreiben, dann die Zitrone auspressen. Das Olivenöl in eine Schale geben und mit Zitronenschale, Knoblauch, den zerbröselten Chilischoten, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer vermischen. Die Spieße gut damit einpinseln, anschließend mit Paprikapulver bestäuben.

Den Grill gut vorheizen und die Spieße auf einem eingeölten Rost auf den Grill legen, eine Saftpflanze darunterstellen. 8-10 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Alternativ kann man die Spieße auch in einer Pfanne in etwas Olivenöl ausbacken.

Mit Ciabattabrot servieren..

Engelchen, flieg! – Abschied nehmen, wenn es am schönsten ist

Bald ist es so weit: Ich muss Abschied von Venedig nehmen, zumindest für dieses Mal. Todaro hat mir geraten, noch bis zum Sonntag zu bleiben. Es ist nämlich ein besonderer Sonntag: Zehn Tage vor Aschermittwoch wird an diesem Tag traditionell der Straßenkarneval eröffnet.

Zwar hat es schon im Lauf der Vorwoche etliche Veranstaltungen gegeben, und Tag für Tag entdeckt man mehr Maskenträger in der Stadt. Ich kann das gut verstehen, denn wer sich die Mühe gemacht hat, ein aufwendiges Kostüm zu kreieren, der will sich auch möglichst oft darin zeigen. Besonders, wenn die Tage sonnig sind, posieren die Maskierten deshalb ein bisschen selbstverliebt, ja, fast schon narzisstisch vor den fotogenen Sehenswürdigkeiten der Stadt. Aber wer möchte sich darüber beschweren? Schließlich geben sie dabei die herrlichsten Fotomotive ab.

Je näher die eigentlichen Karnevalstage rücken, desto schwieriger wird es natürlich, überhaupt an diese Fotomotive heranzukommen. Die Stadt füllt sich zusehends, und das ist auch der Grund, weshalb ich eigentlich abreisen möchte. Den Engelsflug dürfe ich aber unter keinen Umständen versäumen, meint Todaro. Und so füge ich mich in mein Schicksal und begleite ihn an diesem strahlenden Sonntagmorgen in aller Frühe zum Markusplatz. Erst um halb elf wird es losgehen,

aber wer einen auch nur halbwegs guten Platz ergattern will, sollte sich tunlichst früher einfinden.

Der „Engelsflug“ oder auch „Flug der Colombina“ leitete schon in der frühen Neuzeit den öffentlichen Teil des venezianischen Karnevals ein. Es war eine aberwitzige Idee: An der Riva degli Schiavoni machte ein Floß fest, und von der Spitze des Glockenturms ließ man ein Seil herab, das zwischen Floß und Turmspitze straff gespannt wurde. Von der anderen Seite der Turmspitze spannte man ein weiteres Seil hinab bis zum Dogenpalast, wo die Obrigkeit auf einer Tribüne der Veranstaltung beiwohnte.

Ein waghalsiger Seiltänzer machte sich sodann vom Floß aus auf den Weg und balancierte über das Seil hinauf auf den Campanile. Der erste, der 1548 den nötigen Mut zu dieser Aktion aufbrachte, war ein türkischer Akrobat (ihm zu Ehren spricht man auch vom „Türkenflug“). Von oben ließ er Blumen auf die Menge hinabregnern, um sich sodann auf der anderen Seite an den Abstieg zu begeben. Kaum kam er dort unten vor der Tribüne an, brach frenetischer Jubel aus: Der Karneval war eröffnet. Überall fanden nun auf den Straßen und Plätzen Theateraufführungen statt, es gab rauschende Kostümbälle, ausgelassenes Jahrmarktgetümmel, Gesang, Musik und Tanz.

Das alles gab es natürlich schon lange vor Einführung des Engelsflugs. So richtig in Schwung kam der Karneval von Venedig ab 1162, dem Jahr, in dem das feindliche Aquileia in der heutigen Provinz Udine besiegt wurde. In römischer Zeit war Aquileia eine mächtige Stadt gewesen, doch nun verdrängte das aufstrebende Venedig es ein für alle Mal und schickte es auf den Weg in die Bedeutungslosigkeit.

Ulrich II., Patriarch von Aquileia und ergebener Parteigänger des in Venedig verhassten Kaisers Barbarossa, wurde mitsamt seinen Gefolgsleuten verhaftet und im Gefängnis des Dogenpalasts eingekerkert. Er kam erst frei, nachdem er sich

dazu verpflichtet hatte, alljährlich am „Schmotzigen Donnerstag“, dem Donnerstag vor Aschermittwoch, zwölf fette Schweine, zwölf große Brote und einen Ochsen als Tributleistung an Venedig zu liefern.

Brot und Tiere wurden dort im Rahmen eines großen Festes verzehrt, um den Triumph jedes Jahr aufs Neue zu feiern. Zuvor schlachtete man die bedauernswerten Schweine auf brachiale Weise, indem man sie vom Markusturm hinabstürzte. Aus dieser brutalen Sitte entwickelte sich der Engelsflug. Wie viele Seilakrobaten dabei abstürzten und ihre gewagte Kletteraktion mit dem Leben bezahlen mussten, ist nicht überliefert. Dem modernen „Engel“, der seit 2001 wieder alljährlich seine Flugreise antritt, droht solcherlei Gefahr hingegen nicht. Denn heutzutage wird die Karnevalskönigin, die den Job des „Volo dell'Angelo“ übernommen hat, um Punkt zwölf Uhr mittags an einem Drahtseil langsam und sicher vom Campanile aus auf den Markusplatz hinabgelassen, wo eine begeisterte Menge an dem Spektakel teilnimmt.

Ich blicke hinauf zur knapp 99 Meter hohen Turmspitze, nur wenig unterhalb davon muss die Karnevalskönigin ihre Reise antreten. Allein bei dem Gedanken, mit ihr tauschen zu müssen, wird es mir ganz mulmig, Absicherung hin oder her.

Musik begleitet die prächtig gewandete Engels-Colombina, während sie stoisch lächelnd langsam hinabschwebt, dabei Luftküsschen und Glitzerkonfetti verstreuend. Eng gedrängt stehen die Zuschauer, die meisten in fantasievollen Kostümen. Im meiner Alltagskleidung komme ich mir auf fast schon beklemmende Art underdressed vor.

Hätte ich doch auf Todaro gehört und wenigstens die schlichte Bauta-Maske aufgesetzt, die ich bei Marilisa gekauft habe. Diese ursprünglich stets weiße Bauta ist die einfachste und verbreitetste der venezianischen Masken. Sie hat eine

vorgestülpte Kinnpartie, wodurch es ihrem Träger ermöglicht wird, zu essen und zu trinken, ohne die Maske absetzen zu müssen. Zusammen mit dem „Tabarro“ genannten Cape ergibt sie eine komplette Verkleidung, die in früherer Zeit auch außerhalb des Karnevals, zum Beispiel bei geheimen Wahlen, eine wichtige Rolle spielte. Schließlich anonymisiert sie ihre Träger, weshalb er oder sie auch geschlechtsübergreifend als „Siôra Maschera“ angeredet wurde.

Nächstes Jahr, Todaro, werde ich meine Maske tragen.
Ganz bestimmt!



Chiacchiere di carnevale – ein Karnevals-Schmalzgebäck

Zutaten:

300 g Mehl	2 El Grappa
60 g Zucker	das ausgekratzte Mark von
2 Eier	1 Vanilleschote
60 ml Prosecco	1 l Sonnenblumenöl
40 g Butter	Salz
die fein abgeriebene Schale einer großen unbehandelten Zitrone	Mehl für die Arbeitsfläche Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter zerlassen. Mehl, Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken und Eier, flüssige Butter, Zitronenschale, Vanillemark sowie Grappa hineingeben und von der Mitte ausgehend mit der Gabel untermischen. Sobald die Flüssigkeit absorbiert ist, den Prosecco nach und nach hinzugeben. So lange mit der Gabel weitervermengen, bis der Teig an der Gabel kleben bleibt, dann mit der Hand weiterkneten, bis er sich von den Schüsselrändern löst. Nun eine Kugel daraus formen, diese fest in Frischhaltefolie einwickeln und 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehenlassen. Anschließend den Teig durch die Nudelmaschine laufen lassen oder mit dem Nudelholz auf einer mehlbestreuten Fläche ganz dünn ausrollen. Den Teigfladen mehrmals falten und erneut durch die Maschine ziehen oder hauchdünn ausrollen. Je öfter man den Teig faltet, desto mehr Blasen wird er nachher beim Backen schlagen. Man sollte den Vorgang also mehrmals wiederholen.

Zum Schluss den dünnen Teigfladen mit dem Teigrädchen in rautenförmige Rechtecke schneiden. Das Sonnenblumenöl in einem hohen Topf oder in der Fritteuse auf 175°C erhitzen. Der Teig soll weder auf den Boden sinken noch sofort bräunen, dann ist die Temperatur richtig.

Nicht zu viele Teigrauten auf einmal hineingeben und nach 3-4 Sekunden wenden, damit sich auf beiden Seiten Blasen bilden. Nach weiteren 3-4 Sekunden herausnehmen, auf Küchenkrepp entfetten und 15 Minuten abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben und in einer Servierschale anrichten.





- 1 Lazaretto Vecchio
- 2 Giardino Eden
- 3 San Giorgio Maggiore
- 4 Riva degli Schiavoni
- 5 Piazza San Marco
- 6 Santa Maria della Salute
- 7 Peggy-Guggenheim-Museum
- 8 Harry's Bar
- 9 Ponte Rialto
- 10 Rialtomarkt
- 11 Piazzale Roma
- 12 Kreuzfahrtterminal

- 13 Ghetto Nuovo
- 14 Fondaco dei Tedeschi
- 15 Arsenal
- 16 Giardini della Biennale



Warum ist die Gondel krumm?



Spaziergang entlang
eines Kanals



Seufzerbrücke





Marilisa Dal Cason
Foto: Eva Maria Ohtonen



Im Sestiere Castello