

GARFAGNANA & APUANISCHE ALPEN

Die andere Toskana



Eine fast unberührte Naturlandschaft sowie schöne Dörfer, die ihren authentischen Charakter bewahrt haben, machen die Schönheit des Hinterlands der Toskana aus.

Es muss nicht immer Florenz, Siena oder das Chiantigebiet sein. Auch das Hinterland im Norden der Toskana hat einiges zu bieten.

Die Touristen-Hochburgen an der toskanischen Riviera, zwischen Carrara und Viareggio, sind im Sommer unbedingt zu meiden. Doch im Hinterland, abseits der Urlauberströme, erstreckt sich nördlich von Lucca entlang des Serchio-Tales eine beinahe noch unberührte Naturlandschaft. Im Westen die Apuanischen Alpen, im Osten die Garfagnana ("großer Wald"). Beide Gebirgsmassive sind fast bis zu den Gipfeln mit dichten Wäldern, vor allem Kastanienbäumen, bedeckt und bieten ideale Möglichkeiten für WanderfreundInnen. Auf alten Eselswegen und gut markierten Pfaden kann dieses Naturparkgebiet per pedes erkundet werden. Der Lohn für die teils sehr steilen Anstiege sind großartige Ausblicke auf die toskanische Küste und über das dichte und quellenreiche Waldgebiet. Besonders beeindruckend sind die Marmor- und Granitbrüche, die wie Wunden in der Landschaft klaffen, und dies nicht nur in der Gegend um die Marmorstadt Carrara herum.

Fahrrad- und MountainbikefahrerInnen finden hier ebenfalls gute Voraussetzungen, auch wenn die Landstraßen wegen des Fahrstils der einheimischen Auto- und RollerfahrerInnen nicht ganz ungefährlich sind.

Ruhe abseits vom Sturm

Castelnuovo di Garfagnana, Barga, Bagni di Lucca - das sind nur einige der sehr schönen alten Dörfer entlang des Flusses, die ihren authentischen Charakter bewahrt haben.

Bagni di Lucca, einst einer der berühmtesten Kurorte Europas, liegt heute verschlafen und still in einem Seitental. Es erinnert vieles an die ruhmreichen Zeiten, als sich Dichter wie Heinrich Heine hier erholten, und der europäi-

sche Adel sich die Klinke in die Hand drückte. Doch Anfang des 20. Jahrhunderts, als die mondänen BesucherInnen begannen die Badeorte am Meer zu bevorzugen, war es damit vorbei.

Außer dieser Pracht vergangener Zeiten bieten sich weitere interessante Besuchsziele an.

Da ist erst einmal der "Lago de Vagli" zu nennen, ein See der alle zehn Jahre geleert wird (das nächste Mal im Jahr 2004!) und der bei dieser Gelegenheit die versunkene Stadt Fabbrica di Careggine zum Vorschein bringt.

Weitere Höhepunkte einer Rundreise durch diese Region sind die Grotto del Vento, eine gut erschlossene Tropfsteinhöhle mit langen Rundgängen, die Teufelsbrücke bei Borgo a Mozzano mit ihren unterschiedlich großen Bögen, und die Straße über die Apuanischen Alpen mit ihrem in massiven Stein gehauenen Tunnel.

Schließlich sind noch die Gedenkstätte in St. Anna di Stazema zu nennen, einem Bergdorf dessen sämtliche EinwohnerInnen einige Monate vor dem Ende des Zweiten Weltkriegs von den Deutschen hingerichtet wurden, und Torre de Lago, der Wohnort des Opernkomponisten Puccini, mit schönem Blick auf den Lago di Massaciuccoli. Und an Schlechtwettertagen bieten sich Lucca und Pisa für einen Museumsbesuch an.

In wirtschaftlicher Hinsicht waren die letzten Jahrzehnte für die Region kein Zuckerschlecken. Eine massive Landflucht - innerhalb von vierzig Jahren nahm die Bevölkerung um 30 Prozent ab - und die damit verbundene geringere Bewirtschaftung des Bodens schafften massive ökologische Probleme.

Im Rahmen der Leader I + II Programme der Europäischen Uni-

on werden seit Beginn der 90er Jahre verschiedene Projekte zur wirtschaftlichen Wiederbelebung der Region umgesetzt. Allen voran werden die lokalen Agrarprodukte - Honig, Maronenmehl und Einkorn (eine der ältesten Getreidesorten) - wieder aufgewertet. Durch die Zusammenführung sämtlicher lokaler Wirtschaftsakteure konnten gemeinsame Marketingstrategien ausgearbeitet werden. Neue Technologien ermöglichten die Förderung der Forstwirtschaft, durch Weiterbildungsprogramme konnten neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Und nicht zuletzt versuchte man sich im Ausbau des ländlichen Tourismus und der Imagepflege der Region nach außen.

Wiederbelebung

Erste positive Ergebnisse sind zu verzeichnen. So werden die Agrarprodukte unter einem einheitlichen Markenlabel von neu gegründeten Verbänden vermarktet und auf Auslandsmessen gemeinsam vorgestellt. Die Zahl der forstwirtschaftlichen Genossenschaften und der im Bereich des ländlichen Tourismus tätigen Betriebe ist gestiegen, wodurch ebenfalls neue Arbeitsplätze geschaffen wurden.

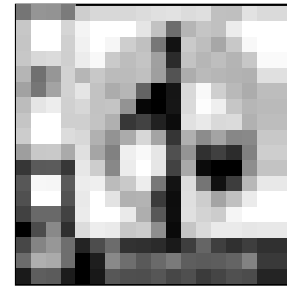
Gerade im Bereich des Ökotourismus schlummert noch ein enormes Potenzial. Übernachtungsmöglichkeiten sind bereits ausreichend vorhanden und die Preise für Kost und Logis noch sehr erträglich. Die Leute sind sehr freundlich und manchmal noch erstaunt darüber, dass sich Touristen hierher verlaufen.

Last but not least ist die Region der Garfagnana und der Apuanischen Alpen auch kulinarisch nicht zu verachten. Dabei gilt es eine eher deftige Küche zu entdecken: Wild, Steinpilze, Kastanien und Bohnen sind die wichtigsten Zutaten in vielen Gerichten. Das nahe Meer sorgt gleichfalls für eine gute Auswahl an Fischen. Besonders zwei Delikatessen sollte man sich nicht entgehen lassen: den "Lardo di Colonnata", einen schneeweißen fetten Speck, umhüllt von einer Gewürzkruste, der seinen Namen dem kleinen Bergdorf Colonnata bei Carrara verdankt und die "Biroldo della Garfagnana", eine traditionell hergestellte Blutwurst.

Dazu kann man einen einfachen Rot- oder Weißwein der regionalen Appellationen "Colline Lucchesi" und "Montecarlo" genießen.

Die günstigste Reisezeit ist der Herbst, wenn die Gebirge sich dem Farbenspiel der welkenden Blätter anpassen und Wild und Pilze zuhauf aufgetischt werden. Es soll dann sogar möglich sein, den Badeorten an der toskanischen Riviera einen gewissen Charme abzugewinnen. Interessant und sehenswert bleibt aber vor allem das Hinterland, und dies am besten zu Fuß.

Thierry Origer

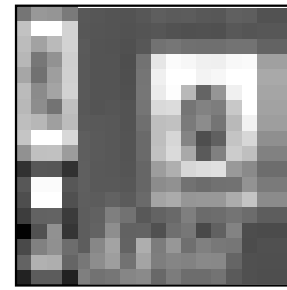


Café au moulin

(rg) - Pour cette fin de l'année, "Slow Food Luxembourg" continue avec sa série de manifestations consacrées à la découverte de produits courants comme le poivre, le chocolat

ou le café. Dans le cadre de la Quinzaine du commerce équitable, organisée à l'occasion du 10e anniversaire de "TransFair-Minka", une visite guidée du **Moulin Dieschbourg** est proposée. Ce moulin, un des trois moulins existants au Luxembourg, est géré en troisième génération par Jean-Paul Dieschbourg. Outre la production de farine de blé et d'orge, le moulin exploite un atelier de torréfaction de café. Dans le cadre du commerce équitable, un café pur Arabica, provenant des hauts plateaux du Guatemala et labellisé "TransFair", est torréfié au moulin. La visite gratuite d'une heure comprend une projection de film et la visite de l'atelier de torréfaction et du moulin à blé.

Moulin Dieschbourg: Lauterborn, rte N11, 500 m avant Echternach à droite, 25.11. à 19 h, inscription tél. 421789 ou slowfood@pt.lu.

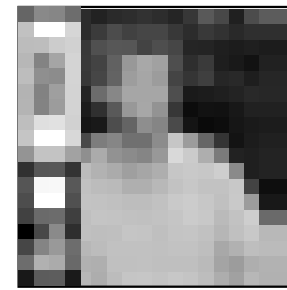


Grüne Versuchung

(rg) - Die "Europäische Verlagsanstalt" publiziert kleine Geschenkbändchen, die sich entweder als "Anleitungen, eine Farbe zu lesen" studieren lassen oder Delikatessen gewidmet

sind. Nach Kartoffeln und Austern sind nun **Äpfel** an der Reihe. Auf den knapp 90 Seiten des eleganten grünen Einbands wird in der gebotenen Kürze, doch mit verblüffender Vollständigkeit, eine Fülle von Informationen geboten. Die Beiträge reichen vom obligatorischen historischen Abriss, von Adam und Eva bis heute, und biologischen Grundkenntnissen über die Rolle des Apfels in der Kunst bis hin zu aktuellen Tendenzen der Pomologie und des ökologischen Anbaus. Und wer auch noch praktischen Nutzen haben möchte, der findet am Ende eine Reihe von zum Teil sehr originellen Rezepten und eine Liste mit Büchern und Internetadressen.

Gesche Cordes, Christian Mürner: Äpfel, Anleitung zum Umgang mit einer Delikatesse, Europäische Verlagsanstalt 2002, 96 S., 13,50 €.



Il buon dono

(rg) - L'Italie en général, et la Toscane en particulier, se tournent de plus en plus vers la viticulture biologique. Valeria Sodano et Gabriele **Buondonno** sont originaires du sud de l'Italie,

mais le sort les a amenés à reprendre, en 1989, le domaine **Azienda Agricola Casavecchi** sis entre Siena et Firenze. Sur un peu plus de cinq hectares, le domaine produit 25.000 bouteilles de "Chianti Classico", suivant des normes strictes de viticulture biologique. Le "Chianti Classico 1999" ordinaire surprend par son ampleur, sa vivacité et son élégance. Si ce Chianti fait déjà état d'atouts majeurs (cf. Gréngespoun 489), l'on devait croire que le Riserva aurait une garde de quinze ans. Et en effet, les millésimes 1996 et 1997 de la Riserva sont des crus monumentaux, où la chaleur et la puissance "sudistes" se mêlent à l'élégance des plus grands Chianti.

Azienda Agricola Casavecchia Buondonno: I-53011 Castellina in Chianti (SI). Tél/Fax: (0039) 0577749754 (import: delinat, www.delinat.de).