

VpL-Reise in die Emilia Romagna vom 26. September 2021 – 1. Oktober 2021



VpL- Reise 2021 vom 26.09.2021 – 01.10.2021 in die Emilia Romagna

Im Ferrari zu Parmaschinken, Balsamico oder Parmesan...

Heute sind Fake-News ja nichts Neues mehr. Darum sollte auch der Titel dieses Reiseberichtes nicht allzu sehr hinterfragt werden, auch wenn er durchaus einen Realitätsbezug hat. Schliesslich wurden alle diese Köstlichkeiten genauer studiert.

Vorbereitung schon im Car

René hatte schon lange vor der wirklichen Reise sich intensiv mit den Tagen in der Emilia Romagna befasst, auch einige Tage rund um Parma verbracht und selbst die Hotelzimmer – allerdings ohne die Küche – getestet. Und damit auch all die mitgereisten pädagogisch Ausgebildeten sich im geschichtlichen Rahmen etwas besser zurechtfinden konnten, hatte er recherchiert und seine Erkenntnisse in einem doppelseitig bedruckten A4-Blatt aufgeführt.

Das war sehr hilfreich und öffnete ein Fenster in vergangene Zeiten, als noch die Römer gegen die Kelten, später die päpstlichen Ghibellinen gegen die kaiserlichen Guelfen kämpften, die Habsburger verschiedene Städte einnahmen und die Herrschaftsverhältnisse immer wieder wechselten, bis endlich zwischen 1815 und 1870 oder sogar erst mit der Französischen Revolution das sogenannte „Risorgimento“ die vielen mächtigen Städte zu einem Staat vereinigte. Was im Kleinen auch in der Schweiz passierte – schliesslich wurde die Schweiz in der heutigen Form entgegen allen Mythen rund um den 1. August 1291 erst 1848 gegründet – bedeutete für das in kleine Herzogtümer zersplitterte Italien ein völlig neues politisches System. Mit einigen Hits aus Verdi-Opern und Canzoni grosser Sänger – von Konrad liebevoll zusammengestellt - wurde die Reisegesellschaft während der Fahrt auch akustisch auf Italien eingestimmt.

Aufregung vor der Grenze

Bereits nach dem Ausgang des San Bernardino-Tunnels war es mit dem freundlichen Himmel vorbei. Nebel und Regen liessen den Tag fast zur Nacht werden. Als in Bellinzona Baumbergers aus Erstfeld zur Reisegruppe stiessen, brausten auf dem Parkplatz der Raststätte Nord gerade rund 20 Töff-Freunde und Freundinnen in Regenkleidern in geordneten Reihen davon. Hier brauchte es jetzt zum ersten Mal das Zertifikat, auch Fieber wurde gemessen, wobei hie und da eine freche Haarsträhne auch einmal die Messpistole streiken liess. Und selbstverständlich musste eine Maske montiert

werden. Eine Reisetilnehmerin, welche ihr Zertifikat nicht mitgenommen hatte und deswegen nochmals den Car aufsuchen musste, hörte allerdings nur noch, wie die Türen von aussen geschlossen wurden – da nützte alles Rufen nichts. Dafür konnte sie in aller Ruhe die Sonntags-Zeitung lesen...



Individuelles Mittagessen in Como

Bei der Ankunft in Parma war ein zünftiges Gewitter im Gang. Der Parkplatz war voller Pfützen, der Donner krachte, Blitze erhellten den Platz vor dem Hotel. Da blieb niemand lange stehen, alle waren heilfroh, sicher, wenn auch vermutlich mit nassen Füessen angekommen zu sein. Denn – siehe folgende Rubrik...

Unglücksfälle und Verbrechen

Diese Rubrik stand früher im Unterhaltungsblättli mancher Zeitung und wurde schon damals eifrig gelesen. Wie alles haben auch solche Begriffe eine Verwässerung erfahren. Gehört ein Vorfall, wie ihn Myrta gleich bei der Ankunft im Hotel erleben musste, schon in diese Rubrik? Völlig ahnungslos hatte sie nämlich ihren TV-Apparat im Zimmer testen wollen. Doch statt einer schönen Liebesszene zuschauen zu können wurde sie samt dem ganzen Raum in einen undurchdringlichen Qualm eingenebelt. Zum Glück liess sich ihr Fenster gut öffnen, was in manch anderem Hotelzimmer kaum oder nur schwer möglich gewesen wäre. Doch Reiseleiter René sprach – wie bei jedem Ansinnen der Mitreisenden - beim Empfangsteam vor. So stand nach dem Nachessen bereits ein nigelnagelneuer Apparat da. Myrta war da allerdings die Lust am Fernsehen gründlich vergangen.

Und am nächsten Morgen gab es für die Bedauernswerte gleich nochmals eine ziemliche Aufregung. Beim Zmorge kam ihr nämlich in den Sinn, dass sie die Zimmertüre nicht abgeschlossen hatte. Sie hetzte sofort in den ersten Stock, konnte aber nichts finden - der Schlüssel blieb verschollen. Als sie später ganz aufgelöst mit René zum Empfang kam, nahm einer der dortigen Angestellten den schmerzlich vermissten Türöffner ganz cool vom Haken – Glück gehabt, der Puls konnte wieder sinken... Vermutlich war der Schlüssel unbemerkt auf

den dicken Teppich im Gang gefallen, jemand hatte ihn gefunden und an die Rezeption gebracht...

Auch der böse Stolperer der Berichterstatteerin gleich am ersten Ausflugstag über eine winzige, kaum wahrnehmbare Schwelle zur Scheune der besuchten Acetaia, welcher zu einem Sturzflug samt lauten Getöse führte, herrührend von der um den Hals baumelnden Kamera und dem aufschlagenden Körper gehört in diese Rubrik. In Sekundenschnelle waren helfende Hände zur Stelle, René hatte bereits das Schlimmste befürchtet. Er erinnerte sich an einen fürchterlichen Sturz, welcher auf einer früheren Reise Margrith B. hatte stark leiden lassen, war diese doch kurz vor einem Klosterbesuch über eine Rinne mitten in der Strasse gestrauchelt und direkt aufs Gesicht gefallen, mit bösen Folgen.

Zum Glück war es diesmal nicht so schlimm. Und doch! Blitzschnell verfärbte sich die Umgebung des betroffenen Knies, bis Eiswürfel den grössten Schaden etwas bremsen konnten. Liebenswürdigerweise wollte Reiseleiterin Francesca Celato Wein oder doch wenigstens Kaffee für die Unglückliche vorbeibringen. Doch beides fand bei der Gestürzten keinen Anklang. Beinahe fassungslos fragte darauf Francesca: „Was ist denn das für ein armseliges Leben, so ganz ohne Wein oder Kaffee?!“ Ob sie Recht hatte?

Ebenfalls in diese Rubrik gehört zweifellos auch der Zwischenfall kurz vor dem Zoll in Chiasso. Ein Navi ist ja wirklich oft äusserst hilfreich, gerade in Städten mit verwinkelten Strassen und Gassen. Nur hat bis jetzt noch niemand so einem Gerät auch eine „Achtung!“-Taste eingebaut, eine, die warnt, wenn eine Strassenkurve für eine Weiterfahrt einfach zu eng ist. Jedenfalls hätte wohl niemand mit Twerenbold-Chauffeur Ferry Vieweg tauschen wollen, als Radius der Strasse und Einschlagsmöglichkeiten des langen Busses so gar nicht kompatibel zu sein schienen. Vorwärts – zurück, vorwärts – zurück – und das unzählige Male.

Man hätte allerdings entweder ein Haus abreißen oder auf der rechten Seite die Strassenlampe und vor allem das Mäuerchen versetzen müssen, um die Kurve zu erwischen. Schliesslich blieb Ferry nichts anderes übrig, als rückwärts wieder zwischen den parkierten Autos zurückzusetzen, eine wahre Meisterleistung, die denn auch mit Applaus bedacht wurde. Dazu ein Nachtrag: Bei dem ganzen Manöver war ein Reifen beschädigt worden und musste am nächsten Morgen in einer Garage ausgewechselt werden. Die Männer wollten keine Zahlung über die Kreditkarte – vermutlich aus Steuergründen -, sondern schenkten ihre Arbeit dem verdutzten Chauffeur sowie Reiseleiter René.

Hoffentlich haben die Männer den Applaus aus dem Car gehört!

Glänzende Äuglein in der Galleria Ferrari in Maranello



Teurer Traum – Ferrari Testarossa

Das Museum nennt sich – nicht gerade bescheiden – „Home of a Dream“, also „Traumhaus“. Soviel „Blech“ auf einem Haufen sieht man selten. Noch viel weniger einen derartigen Bau, in welchem all die Prachtsstücke bewundert werden können. Da haben die Reiseverantwortlichen ins Schwarze getroffen, auch wenn die Ferrari-Farbe ein kräftiges Rot ist. Das Markenzeichen ist das gelbe „Pferdchen“, die Stadtfarbe von Modena, der Name allerdings eine ziemliche Untertreibung, haben doch alle Modelle ziemlich viele Pferdestärken - sprich PS - unter ihrer Motorhaube! Und natürlich ist auch der „Sound“ wichtig. Ohne Dröhnen kein Fahrspass – das denken bestimmt auch all die Autoposer hier bei uns in der Schweiz.

Nicht wenige aus der VpL-Reisegruppe – und nicht nur Männer! - standen denn auch ganz verzückt vor dem einen oder andern Modell und schauten leicht vergeistigt all die Auspufftöpfe, Rundungen und Einstiegluken an. In so einen Boliden einzusteigen verlangt nach einem schmalen, kleinen Figürchen. Menschen mit Platzangst zwingen sich besser nicht in so ein Gefährt! Eifrig wurde gelesen, fotografiert, bewundert, bis es die eine oder andere Person bei all dem Geflimmer und Geflacker aus den Räumen trieb, hinaus ins Freie mit natürlichem Tageslicht.

Interessant war es, am Simulator zuzuschauen, wie da manche Leute 20 Euro investierten, um auch einmal diesen Sound zu hören und sich als Rennfahrer oder Autoheldin zu fühlen. Schon beim Zuschauen konnte einem da schwindlig werden. Zum Glück waren die Unfälle nur digital. Bei richtigen Rennen kommt es jedoch auch immer zu bösen Unfällen, nicht selten gar zu Todesfällen. In diesem Zusammenhang scheint es Ironie des Schicksals zu sein, dass Seriensieger Michael Schumacher – mit einem ganz besonderen Ehrenplatz in der Siegalerie – alle Autorennen heil überstand, beim Freizeitvergnügen Skifahren jedoch schwer verunfallte. Es ist übrigens Ehrensache, dass nach jedem

Ferrari-Sieg in der Formel 1 alle Kirchenglocken von Maranello läuten, beim ersten Sieg von Michael Schumacher im Jahr 2000 sogar drei Tage lang, dies auf Wunsch von Ortspfarrer Bernardoni... Andere Länder, andere Sitten!

In einer Episode von „Ich trage einen grossen Namen“ auf dem Sender SWR – jeweils sonntags um 18:15 – erzählte kürzlich die zweite Frau des grossen Designers Luigi Colani von dessen Leidenschaft, allen Dingen runde Formen zu geben. Er hat auch einen Ferrari designt, den schnellsten aller Zeiten, wie es heisst, dessen Aussehen allerdings nicht überall gut ankam.

Im Verkaufsladen stehen für Nostalgiker Dutzende der Boliden im Kleinformat, was grad mehrere Fans der schnellen Boliden zu einem Kauf verlockte. Wer immer noch nicht genug gesehen hat, kann sich auf dem Internet nochmals die Zeit vertreiben und von einem solchen Auto träumen.

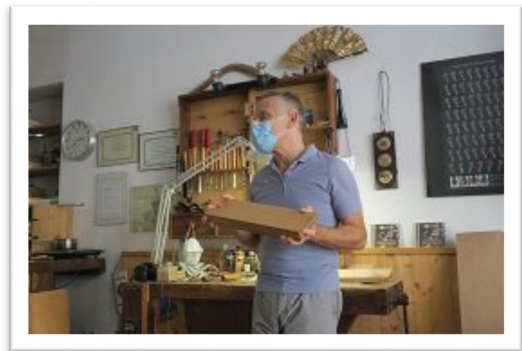
„Parmigiano Reggiano“ mit Gütesiegel

Am dritten Tag hiess es: Frühstück ab halb Sieben! Der Ausflug in eine Parmesan-Käserei stand auf dem Programm. Und Käser stehen eben früh auf! Auch wenn man sich ja unterdessen an die maskierten Gesichter gewöhnt hat, hier, in der Käserei war eine wahre Vollmontur gefragt. Selbst die Schuhe mussten in Plastikhüllen eingepackt werden. Damit konnte im nassen Produktionsraum allerdings nur in schlurfenden Schrittschritten gegangen werden.

Der Umgang mit Milch erfordert einen hohen Hygienestandard, deshalb wird auch der Boden zwischendurch immer mal wieder abgespritzt. Auch die Temperatur der Milch im Käsekessi muss sorgfältig beobachtet werden. Käse ist ein Naturprodukt, die Verarbeitung hohe Kunst. Vom Meisterkäser erfuhr man, dass diese Käselaike erst ein paar Tage in eine Salzlake gelegt werden, danach auf Holzgestellen in einem bestimmten Rhythmus geputzt und umgedreht werden müssen. Früher passierte das mit „Manpower“ – also Muskelkraft –, heute gibt es dafür auch spezielle Roboter. Gelagert werden die Käse zwischen 8 und 24 Monaten, was sich auch im Preis niederschlägt, verliert der Käse doch im Lauf der Zeit immer weiter an Gewicht. Die imposanten, im Reifekeller bis an die Decke aufgeschichteten Käselaike beeindruckten. Eine strenge Kontrolle stellt sicher, dass die Käse aus der Region stammen und genau nach den Richtlinien der „Cooperative“ hergestellt werden. Die Milch muss zwingend aus der Region rund um Parma stammen.

In einem angrenzenden Pavillon standen nach der Besichtigung kleine, mit Alufolie bedeckte Plättchen mit

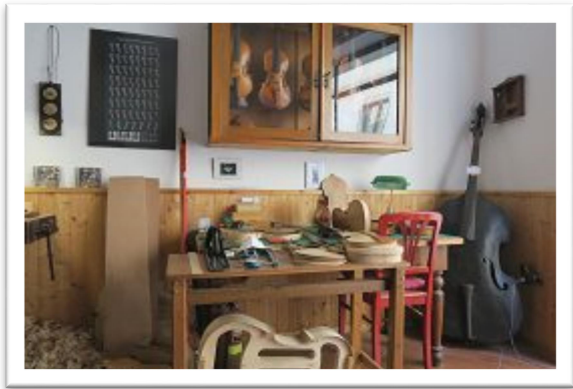
reichlich Parmesan in verschiedenen Reifegraden auf den Tischen. Und nicht wenige stürmten danach noch den Käseladen, um ein wenig Italienità mit nach Hause nehmen zu können.



„Anima“ oder „die Seele der Geige“

Cremona in der Lombardei ist für seine Geigenbauwerkstätten weltberühmt. Namen wie Stradivari oder Amati klingen in Geigenspielerkreisen wie Himmelsmelodien, wenn auch die wenigsten Spielerinnen oder Spieler je ein solches Instrument ihr eigen nennen können. Die VpL-Reisenden erfuhren in einer winzigen Geigenmanufaktur - in vier 12-er-Gruppen aufgeteilt - ganz viel Interessantes über die Kunst des Geigenbaus.

Zwei Gruppen durften bei „Maestro liutaio“ – Geigenbaumeister – Philippe Deanneaux, zwei weitere bei Stefano Conia jun. einen Einblick in diese Kunst nehmen. Leidenschaft und Liebe zur Musik gehören zu diesem Beruf, des Geldes wegen wird kaum jemand Instrumentenbauer. Für eine gut klingende Geige braucht es das richtige Holz, am liebsten vom Maestro eigenhändig ausgelesen. Es muss erst jahrelang trocknen. Für die Decke wird meistens Fichte ausgewählt, gefällt im Winter bei schwindendem Mond. Der Instrumentenboden klingt dagegen mit Ahorn am besten. Mit einer Stimmgabel führte Deanneaux dies an Holzstücken vor. Zum Beweis, dass es auch anders sein könnte, versuchte er es auch am Kopf von Übersetzerin Carla, ohne Erfolg. Was aber nicht heisst, dass nichts in diesem Kopf drin wäre... Da alles von Hand verarbeitet wird, dauert es rund zwei Monate, bis eine Geige verkaufsfertig dasteht. Virtuose Spielerinnen, versierte Spieler machen eine gute Geige noch besser, wird sie feucht, erklingt sie leiser.



Für einen Geigenbauer ist sein Werk ein Wesen, welches zum Leben erweckt und ständig gepflegt werden muss, um den guten Klang zu erhalten. Und der erste Ton eines neuen Instruments ist wie die Geburt eines neuen Geschöpfes. So heisst denn auch das ganz am Schluss eingelegte kleine Stück, welches Decke und Boden verbindet, auf Italienisch „anima“, also Seele. Die deutsche Sprache nennt dies „Stimmstock“ – ein himmelweiter Unterschied zum klangvollen italienischen Namen. Hier spielt die Erfahrung eine grosse Rolle, denn es kommt beim Einpassen auf jeden Millimeter und den genauen Winkel an, damit der Ton optimal erklingen kann.

Man erfuhr auch, dass es heute noch um die 200 spielbare Original-Stradivari-Geigen gibt, weltweit aber ein Vielfaches unter diesem Namen verkauft worden ist. Stradivari hat auch Bratschen und Gitarren gebaut, sogar Mandolinen und Harfen. Ganz besonders Interessierte bekamen an diesem Tag auch Zeit, das „Museo del Violino“ zu besuchen. Wer sich für die heute noch bespielten Stradivari-Geigen interessiert, findet auf dem Internet – Wikipedia! - eine Liste all dieser Instrumente.

Nach dem individuellen Mittagessen führte Francesca durch die Altstadt von Cremona. Auch hier gibt es viele alte Gebäude zu bewundern. Beeindruckend ist vor allem der Dom mit seinem 111 m hohen Glockenturm. Man kann sich allerdings gar nicht alle Fakten merken, die so eine Stadtführerin erzählt. Ein guter Reiseführer oder auch das Internet frischen aber bei Bedarf das Gedächtnis auf.

Parmaschinken

Beim Anblick all der Hinterschinken – denn nur diese taugen laut Reglement für Parmaschinken – konnte einen schon leicht das Grausen befallen. So viele Säuli, die dafür das Leben lassen müssen! Die Keulen werden mit Meersalz behandelt - die Schwarte mit feuchtem, das Fleisch mit trockenem Salz eingerieben -, um das Fleisch im Lauf der Zeit so richtig zart zu machen. Die Hersteller sagen dem „dolce“. Die Temperatur im Kühlraum muss immer zwischen 1 – 4 ° C liegen, die



Luftfeuchtigkeit bei 80 %. Spezielle Markierungen zeigen den Reifegrad der Keulen auf. Später werden sie in einem Raum mit durchgehender Belüftung aufgehängt. Die Reifezeit dauert mindestens ein Jahr. Auf dem Brandstempel in der Schwarte ist die fünfzackige Krone der Herzöge von Parma zu sehen. Dies garantiert, dass alle Verarbeitungsschritte korrekt ausgeführt wurden. Die Herstellung wird streng kontrolliert. Parmaschinken ist ein kostbares Naturprodukt.

Beim Zuschauen der Produktion fielen bei einem Mann die blauen Pflasterli an mehr als einem Finger auf. Die Messer zum Wegschneiden von nicht hundertprozentigen Stellen sind halt auch gar scharf! Auch hier muss sorgfältig gearbeitet werden, ständige Kontrolle verhindert Verluste.

Balsamico



Reiseführerin Francesco Celato übersetzte laufend die Ausführungen des stolzen Balsamico-Machers.

Der weltbekannte Balsamico die Modena wird aus Lambrusco-Trauben oder auch anderen roten Traubensorten hergestellt. Es gibt auch weissen Balsamico aus Trebbiano-Trauben. 100 kg gepresste Trauben geben ungefähr 70 Liter Traubenmost. Dieser wird 72 Stunden bei 90 – 92 ° C eingekocht, bis nur noch etwa 30 l übrigbleiben. In einem viele Jahre dauernden Prozess - bis hin zu 25 Jahren! - wird dieses Konzentrat so lange mit Umleeren von einem Holzfass ins nächste veredelt – und die werden immer kleiner –, bis von den anfänglichen 100 Litern nur noch ein Konzentrat von ½ dl Balsamico übrigbleibt. Voll Stolz zeigte der Sohn des Besitzers der Acetaia den ganzen Prozess. Zum Familienbetrieb gehören 10 ha Reben, davon eine Hektare ganz in der Nähe. Beeindruckt vom ganzen

Herstellungsprozess durften sich die VpL-er anschliessend den edlen Tropfen Balsamico in verschiedenen Reifegraden auf der Zunge zergehen lassen. Dabei war eine beinahe andächtige Stimmung spürbar.



Balsamico-Herstellung erfordert Erfahrung, viel, viel Geduld und eine feine Nase.

Bei allen drei Produktionsbetrieben – Parmesan, Parmaschinken und Balsamico - war ein grosser Berufsstolz herauszuhören. Alle drei Manufaktur-Betreiber betonten, wie wichtig die Herkunftsbezeichnung sei, gebe es doch viele Kopien, die zwar geschmacklich niemals ans Original herankämen, aber halt einfach billiger wären. Leider würden das nicht alle Konsumierenden merken.

Modena, Provinz-Hauptstadt der Emilia Romagna

Anschliessend gab es Zeit, Modena noch auf eigene Faust etwas zu erkunden. Die Stadt gehört seit 1997 zum UNESCO-Kulturerbe, vor allem dank ihrer Kathedrale und dem 88 m hohen Turm Ghilandina sowie der Piazza Grande. Es ist gar nicht so einfach, sich in der Altstadt von Modena zu verlaufen, denn dieser Platz kann von allen Strassen her angepeilt werden. Die Stadt hat eine weit zurückreichende Geschichte. Unzählige guterhaltene Skulpturen sind an den steinernen Fassaden zu bewundern. Wie in allen besuchten Städten liegt auch hier im alten Teil der Stadt ein jahrhundertealtes Kopfsteinpflaster, was zu einer Art Reflexzonenmassage für die Füsse führen kann. Highheels sind da allerdings nicht unbedingt empfehlenswert, gehören aber auch nicht in erster Linie zur Ausstattung eines VpL-Mitglieds...

Ein berühmtes Kind der Stadt ist der grosse Tenor Luciano Pavarotti. Und wer kennt nicht die Geschichte von Don Camillo und Peppone, von diesen beiden Hitzköpfen, welche in dieser Gegend laut dem Dichter Giovanni Guareschi lautstarke Kämpfe um die richtige Politik geführt haben? Gerade laufen wieder Filme dazu auf dem Sender BR, mit dem legendären „Pferdegesicht“ Fernandel.

Privatkonzert

Nach so viel Wissen rund um italienische Naturprodukte sollten diese natürlich auch verarbeitet genossen werden. Zudem gehört es sich, in Italien mit Musik verwöhnt zu werden. Eine Sopranistin und eine Harfenistin verzauberten mit ihrem Zusammenspiel mit Liedern aus LA TRAVIATA und IL CORSARO. Dazwischen wurden feinste Gerichte aus der Küche auf die Tische gestellt. Dass man da aber gleich auch noch die amtierende Miss Parma antreffen würde, war nicht nur für René eine angenehme Überraschung. So lange Beine sieht man ja schliesslich nicht jeden Tag! Sie hatte ihre Mutter, die an der Harfe zum Musikgenuss beitrug, an den Anlass begleitet. Es war ein wunderschöner Abend zum Ausklang eines ereignisreichen Tages.

Hotel „Du Parc“ in Parma

Das Essen im Restaurant „Corale“ vom Konzertabend bleibt vermutlich vielen Mitreisenden als kulinarisches Glanzlicht dieser Woche im Gedächtnis. Ein wahres Gegenstück zur Küche im Hotel! Auf der Heimreise relativierte René diesen bedauerlichen Umstand allerdings etwas und berichtete von schwierigen Umständen, die wegen der heftigen Corona-Pandemie zu grossen Turbulenzen in der italienischen Hotellerie geführt hätten. Dem Personal war gekündigt worden, viele Betriebe gingen zu. Als der Tourismus langsam wieder aufzublühen begann, fehlte verständlicherweise fachkundiges Personal an allen Ecken und Enden. Im Hotel „Du Parc“ gibt es momentan sogar keine eigenen Köche, sondern das Essen wird von irgendwoher geliefert und dann aufgewärmt.

Das Servicepersonal konnte einem wirklich leidtun, denn was es auftischen musste, entsprach leider gar nicht den Ansprüchen der Reisegruppe. So ging vieles wieder in die Küche zurück, jeden Tag ein bisschen mehr. Vermutlich griffen die meisten Mitreisenden nach der Rückkehr beim ersten Einkauf tief ins Gemüsegestell, denn Salat und Gemüse waren während des ganzen Aufenthaltes Mangelware gewesen. Das Zimmer war jedoch schön und sauber, das Bett sogar Luxus pur. Einzig der Treppenaufgang war etwas gewöhnungsbedürftig: Man kam wohl durch die Türe in den Gang hinein, aber einfach nicht mehr hinaus – ein komisches Gefühl, das gleich mehrere Mitreisende erlebten, inklusive Berichterstatteerin. Da nützte auch kein Schlüssel. Schliesslich klärte René auf: „In italienischen Hotels muss man im Treppenhaus immer bis in den Keller hinunter, dort kommt man immer heraus.“ Wenn man das nur schon zu Beginn wüsste!

Reiseleitung

Francesca Celato begleitete die Reisegruppe vier Tage lang. Sie spricht ausgezeichnet Deutsch, kennt sich in ihrer Umgebung aus, berichtete im Bus über Eigenheiten ihrer Heimat und führte zu Fuss durch die besuchten Städte. Die VpL-er waren immer mit einem Audiogerät mit der Führerin verbunden. Und war sie wieder einmal schon weit vorausgeeilt -, ist schliesslich eine jugendliche, mitten im Leben stehende, energische Frau! – wurde sie von einem Mitglied des Reisetams sanft gestoppt, bis alle wieder einigermaßen zusammen waren. Sie wusste unheimlich viel über die besuchten Städte zu erzählen, leider war die Qualität der Übertragung nicht immer ganz optimal.

Gunnar, Regula L. und Arthur unterstützten René bei der Einteilung von Gruppen oder dem Aufsuchen des Reisebusses, der meist nur kurz an Haltestellen für Verkehrsbusse halten durfte. Da war schnelles Einsteigen gefragt. Erstaunlicherweise hat dies trotz der grossen Reisegruppe immer geklappt. Auch sonst war die Zeitdisziplin gross und die Stimmung in der Gruppe während der ganzen Reise äusserst angenehm.

Parma



Parma rühmt sich, eine der reichsten Städte Italiens zu sein. In der Stadt selber leben knapp 200'000 Menschen, im Grossraum in der südlichen Po-Ebene gar 425'000. Auf einem Spaziergang durch die Stadt führte Francesca Celato auch in das königlich ausgestattete „Teatro Regio“. Die vielen Logen liessen das höfische Leben vor dem inneren Auge vorbeiziehen. Für einen Moment konnten sich alle, die mochten, selber in so eine Loge setzen – ein erhebendes Gefühl!



Der grosse Dom imponierte, ebenso die vielen Bauten aus früheren Jahrhunderten. Die Stadtentwicklung lässt sich bis auf die Etrusker zurückverfolgen. Schon 1160 gab es eine erste Bildungsstätte für Chirurgie in der Stadt. Verdi ist ihr berühmtester Vorfahre, überall sieht man Plakate mit Verdi-Aufführungen.

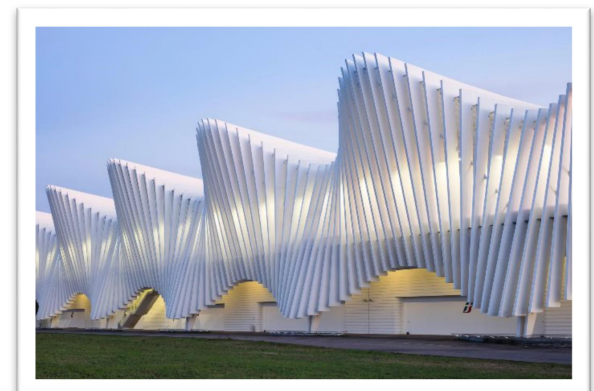


Der Platz des Friedens – Piazzale della Pace - wurde von Stararchitekt Mario Botta vor allem für die einheimische Jugend neu gestaltet. Reiseführerin Francesca findet allerdings, dies sei hinausgeworfenes Geld. Eigentlich sollte in diesem äusserst grosszügigen Brunnen Wasser fliessen, damit man in diesem Brunnen auch baden könne, meinte sie.

Bologna

Auf der Fahrt nach Bologna passierte der Reisebus den riesigen Hochgeschwindigkeitsbahnhof „Mediopadana“, von dem in der Schweiz – besonders aber in St.Gallen! – gar nicht unbekannt Architekten Santiago Calatrava. Man hatte das Gefühl, der Bahnhof höre nie auf! Er ist genau 488 m lang! Wie ein langgezogenes Akkordeon liegt der durchlässige weisse Bau in der Landschaft. Sehr beeindruckend!

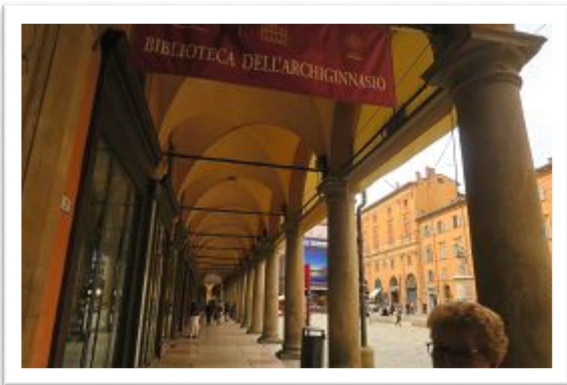
René schwärmte vom Ticketsystem der Italiener, es sei weniger kompliziert als das in der Schweiz. Und das Zugfahren in Italien ganz angenehm. Die Hochgeschwindigkeitszüge namens „Frecciarossa“ – Roter Pfeil - können bis 300 km schnell fahren.



In Bologna selber ist man stolz, die älteste Universität Italiens zu haben. Hier kann so ziemlich jedes Fach studiert werden. Die Stadt ist für ihre Arkaden weltberühmt. Insgesamt kann man 40 km ohne Regenschirm durch die Stadt spazieren.

Auch in Bologna wird dem Essen grosse Aufmerksamkeit geschenkt. Nicht umsonst nennt man die Stadt auch „la Grassa“, die Fette. Auf der Piazza Santo Stefano waren die Plätze für ein Mittagessen allerdings eher rar. Aufdringliche Strassenmusiker spielten da erst mit Trompeten einheizende Rhythmen und kamen danach von Tisch zu Tisch, um ein Honorar einzufordern.

Leider war es nicht möglich, die sieben ineinander gebauten Kirchen neben dem Platz zu besichtigen, denn obwohl bei „Öffnungszeiten“ halb Drei stand, machte einfach nie jemand auf. In der Stadt spürt man auf Schritt und Tritt ihre wechselvolle Geschichte, staunt über die mächtige Basilica San Petronio oder andere beeindruckende Bauten.



Arkaden, so weit das Auge reicht



Basilica San Petronio

Bergamo Alta

Zum Abschluss der Reise hatte René die schöne Altstadt von Bergamo als Ort des letzten gemeinsamen Mittagessens ausgesucht. Mit einer steilen Standseilbahn wurden die Höhenmeter zwischen Bergamo und ihrer Altstadt überwunden. Da war man nicht allein. Zum Glück war im grossen Garten des „Ristorante Cooperative Città Alta“ Platz für die ganze Reisegruppe. Im Ganzen sassen vermutlich um die 200 Personen an langen Tischen. Allerdings musste das Essen mit Tauben, Spatzen und einigen Fliegen geteilt werden. Bei einigen ging sogar die Angst um, die ohne Scheu

herumfliegenden Vögel könnten auch etwas Ungevoltes auf die mit feinem Essen gefüllten Teller herunterfallen lassen. Sehr sympathisch wurde die Tatsache empfunden, dass man in diesem Restaurant auch Menschen mit gewissen Handicaps eine Chance gibt, ähnlich wie im Restaurant Dom in St.Gallen.

Es gab danach noch Zeit für einen Rundgang auf eigene Faust. Die ganze Altstadt Bergamos gehört zum Weltkulturerbe der UNESCO. Italien ist wirklich reich an solchen Schätzen!

Ohne Zwischenfälle fuhr Chauffeur Ferry darauf die doch etwas müde gewordenen Reisegäste sicher über den San Bernardino nach St.Gallen. Den Applaus am Schluss hatte er redlich verdient. Denn mit einem derart langen Bus in den oft engen Strassen der italienischen Städte herumzukurven, das ist hohe Fahrkunst! Um viele Eindrücke reicher verabschiedeten sich alle voneinander. Die Reiseleitung mit René an der Spitze hat für diese Reise ein riesengrosses Dankeschön verdient.

Berichterstatterin Annelies Seelhofer-Brunner

22.10.2021



Gnädig, ja richtig hoheitlich winken ihre Majestäten René und Gieri aus der luxuriösen Loge Nr. 13 des Teatro Regio.

Privatkonzert mit Arien von Verdi und anderen Ohrwürmern.



Lange Tische in der schönen Gartenwirtschaft in Bergamo Alta – inmitten von gefiedertem Volk..



René im Glück.... mit Miss Parma und deren Mama.



