

## Karneval 2021 wird bei Tisch gefeiert: von Sappada bis Muggia, viele kulinarische und volkstümliche Traditionen des Friaul- Julisch Venetien

Villa Chiozza di Cervignano, 2. Februar 2021 - Karneval ist ein sehr altes Fest, ein uralter Brauch, der mit seinem Wunsch einhergeht, das Leben und den Übergang vom Winter zum Frühling zu feiern. Jedes Jahr wird Friaul-Julisch Venetien mit Konfetti und Paraden mit Karnevalswagen in bunte Farben getaucht, aber in den **Überlieferungen der Speisen und in den Volkstraditionen** lässt sich weiterhin **der wahre Kern des Karnevals** entdecken. An Ideen mangelt es in Friaul-Julisch-Venetien nicht: auf dem Weg hinauf, **durch die Berge der Alpen und Voralpen** der Region und hinab, **an die Küste von Triest** stößt man auf kulturelle und sprachliche Inseln, die die **originellsten Karnevalsfeste und Süßspeisen in Friaul-Julisch Venetien** präsentieren.

### Der Karneval von Sappada

Eine der charakteristischsten Traditionen von **Sappada/Plodn**, einer Sprachinsel mit deutschstämmigem Dialekt, ist der **Karneval** (Vosenòcht), ein grundlegender Moment, in dem sich Rituale und Folklore miteinander verbinden. Die absoluten Protagonisten sind die **Holzmasken**, die von lokalen Handwerkern geschnitzt und von Generation zu Generation weitergegeben werden. Während der Karnevalszeit können Sie in Sappada die **Mogn Kropfen** und die **Orecchiette di Coniglio** probieren. Schließlich gibt es noch **Krischkilan** und **Muttn**, lokale Varianten der Crostoli und Castagnole. Die **Mogn Kropfen** sind köstlich **gefüllte und frittierte Tortelli**, die von den Rollate - den unbestrittenen Protagonisten der Sappada-Masken - während der Umzüge verteilt werden. Diese besonderen Krapfen verbergen eine **Füllung aus Mohn und Honig**. Es gibt auch eine einfache Version von frittierten Ravioli ohne Füllung, die **Hosenearlan** genannt wird, weil die Form den Ohren (Earlan) eines Kaninchens (Hosen) ähnelt.

### Der Karneval von Sauris

**Sauris/Zahre**, ein Dorf in den Karnischen Alpen, hat eine der ältesten Faschingstraditionen der Alpen: Die Protagonisten des Festes sind der **Rölar** (mit rußverschmiertem Gesicht) und der „**Kheirar**“ (mit Holzmaske und Besen). Der **Rölar** ist eine magische und dämonische Figur, deren Name sich von den Rolelan ableitet, den Glocken, die er um die Hüfte trägt und mit denen er zusammen mit seinem Besen die Bewohner auf den Beginn der Maskerade hinweist. Der **Kheirar** hingegen ist der König der Masken und kümmert sich um die Festlichkeiten. Zum Karneval gehört traditionell die Zubereitung von **Vledlan (Siedegebäck mit Kräutern)**, der im Weiler Lateis die verkürzte Form „**vlé**“ (was in der lokalen germanischen Sprache auch Floh bedeutet) hat. Vledlan werden aus Mehl, Zucker, Eiern, Grappa und **aromatischen Kräutern, sowie getrockneter und gehackter wilder Minze und Salbei**, hergestellt, die den Fritelle ein zartes und unverwechselbares Aroma verleihen.

## Der Karneval von Resia

Einst isoliert zwischen den Monti Musi im Süden und dem imposanten Massiv des Canin im Osten und Norden, hat Resia eine sehr wichtige Karnevalstradition (Püst), deren grundlegendes Element der Tanz darstellt, der mit den typischen **Musikinstrumenten Resias**, der citira (Geige) und der bünkula (Cello), aufgeführt wird. Beim Karneval von Resia gibt es zwei Arten **traditioneller Masken**: te lipe bile maškire, die schönen weißen Masken, mit einem hohen Hut, der mit bunten Papierblumen und kleinen Rasseln geschmückt ist und babaci/kukaci, die hässlichen Masken. Während dem Püst von Resia werden **zwei ganz besondere Sorten Gebäck** zu den Protagonisten: die **Sope** und der **Bujarnik**, letzterer zählt zu den typischen Lebensmitteln von Friaul-Julisch Venetien. Die **Sope** ist ein ausgebackenes Gebäck, das in der Vergangenheit als kräftiges Gericht für Frauen zubereitet wurde, die gerade entbunden hatten. Sie wird mit Weißbrotscheiben und einem Teig aus Eiern, Mehl, Likör, Zucker und Salz zubereitet. Der **Bujarnik** ist eine echte Institution im Tal und wird in zwei Versionen angeboten: eine zu Allerseelen (ein in Kohlblätter eingewickelter und im Holzofen gebackener Laib) und die Faschingsversion, eine Mischung aus Mais- und Weizenmehl, Eiern, Zucker, Sahne, Äpfeln und/oder Birnen, getrockneten Feigen, Sultaninen, Trockenfrüchten, Hefe, Samen des wilden Fenchels, Zimt oder Johannisbrot, die einfach auf das Blech des Ofens ausgerollt wird.

## Der Karneval der Valli del Natisone

Der Pust v Benečiji ist ein antiker Karneval, der reich an Traditionen ist, genau wie die Landschaft der Valli del Natisone (Natisone-Täler), wo er gefeiert wird. **Pust**, ein Wort, das im lokalen slowenischen Dialekt „Scherz“ bedeutet, übernimmt auch direkt die Bedeutung von „Fasching“ als Festlichkeit in all seinen Facetten. Außerdem identifiziert das Wort Pust die Hauptmaske des Faschings der Bergtäler, den Protagonisten aller Umzüge. Das sind Masken, die von Kopf bis Fuß mit flatternden, bunten Fransen bedeckt sind, unter denen sich Kuhglocken verbergen, die bei jedem Sprung ein fröhliches Geräusch erzeugen. **Jedes Dorf in den Tälern hat seine Eigenheiten und seine symbolischen Masken**: die Pustje von Rodda mit ihren bunten Farben und ihrer verspielten Frechheit, der Hahn und die Henne von Mersino, die berühmten Blumarji von Montefosca, die mit ihren weißen Gewändern die Erde für den Frühling erwecken. Neben den Zinnblechmasken aus Stregna und aus Montemaggiore dürfen auch die „te liepe“, die schönen, mit ihren charakteristischen Blumenhüten nicht fehlen, sowie die spektakulären Weidenmasken aus Clodig. Die **Strucchi** sind zusammen mit der **Gubana** ein typisches Gebäck der Valli del Natisone: weiche, frittierte Teighäppchen mit einer köstlichen Füllung, die reich an Walnüssen, Haselnüssen, Rosinen und Pinienkernen ist. Ursprünglich als Karnevalsleckerei entstanden, wurden sie früher auch zu den wichtigsten Anlässen anstelle von gebrannten Mandeln gereicht.

## Triest, wo das Konfetti erfunden wurde, und der Karneval von Muggia

Von den Alpen und den Voralpen geht es hinunter in den Karst, an die Küste und **nach Triest, wo eines der unbestrittenen Symbole des Karnevals erfunden wurde: das Konfetti**. Ettore Fenderl war in der Tat eine Berühmtheit auf dem Gebiet der Kernphysik, aber nicht nur seine Studien waren innovativ: 1876 hatte der vierzehnjährige Ettore während des Karnevalssumzugs, der unterhalb seines Hauses auf

der Piazza della Borsa in Triest vorbeizog, kein Zuckerzeug oder Rosenblätter, die er auf den Umzug hätte werfen können, und zerschnitt kleine Stücke farbigen Papiers und warf sie auf die vorbeiziehenden Masken. Er wurde sofort von vielen Menschen nachgeahmt und die Erfindung verbreitete sich sehr schnell nach Wien, Venedig und in die ganze Welt. So wurde das Konfetti erfunden.

In **Muggia** schließlich, entdecken wir die sehr alten Ursprünge des **Der Karnevals von Muggia**. Das erste offizielle Zitat findet sich in den städtischen Statuten von 1420, in denen von der Erstattung eines Dukaten an die Gesellschaften die Rede ist, die sich dann verpflichtet hätten, mindestens dreimal so viel für die Anstellung von Musikern auszugeben. El Carneval de Muja (Der Karneval von Muggia) zeichnete sich durch eine Reihe von Bräuchen aus, darunter die **Caccia al Toro** (Stierjagd), die venetischen Ursprungs ist, und der **Ballo della Verdura** (Gemüsetanz), der am Faschingsdienstag auf der heutigen Piazza Marconi stattfand. Die Frauen und Männer tanzen in ihren Gewändern, die mit grünen Girlanden geschmückt sind, und halten in ihren Händen einen goldenen Bogen aus Blattwerk und Orangen. Die **Frittole von Triest** sind das typische Karnevalsgebäck schlechthin. Es sind kleine, frittierte „Nocken“ mit Rosinen und Pinienkernen, die manchmal mit Creme oder Schokolade gefüllt sind. Auch die **Crostoli** haben einen hohen Stellenwert unter den Köstlichkeiten in Triest: der süße Teig, der frittiert wird, erinnert sehr an die bekannteren Chiacchiere (süße, frittierte Teigstreifen). Natürlich gibt es auch **Krapfen**, ein Gebäck österreichischen Ursprungs, das in Triest jedoch etwas kleiner ausfällt.

### Der Karneval im Karst

Einen Umzug mit Masken und Karnevalswagen gibt es auch in **Opicina**, auf dem Karstplateau, nur wenige Kilometer vom Zentrum von Triest entfernt. Am Samstagnachmittag beleben die Karnevalsgruppen den Umzug der Masken und wetteifern um den Preis des Carnevale Carsico. Kraški Pust und dann wird der Sieg mit Tanz, Musik und Unterhaltung gefeiert. **Frittole con l'anima** (Fancli z duso), gefüllte Frittole sind die Stars bei Tisch. Das Rezept stammt aus Contovello, einem Weiler von Triest: Einst waren die „kontovelci“, die Einwohner von Contovello, ausgezeichnete Fischer und die Frauen hatten die Aufgabe, den Fang zu verkaufen. So entstanden die „frittole con anima“, **mit gesalzenen Sardellen gefülltes Siedegebäck**.