

Karneval 2023 in Friaul-Julisch Venetien: von Sappada bis Muggia inmitten von Holzmasken, lokaler Folklore, Sprachinseln und traditionellen Süßspeisen

Triest, 07. Februar 2023 - **Sappada, Sauris, Resia, Triest und Muggia**, aber auch in **Karnien**, in den **Natisone-Tälern**, in **Karst** und in **Monfalcone**: Der Karneval in Friaul-Julisch Venetien ist in der **Geschichte** verwurzelt, in den Straßen seiner Dörfer und Städte, vom Meer bis zu den Bergen, wo eine **heitere und satirische Stimmung** zu spüren ist. Feste mit **antikem** Flair in einer Atmosphäre der **Freude** und **Authentizität**, geschnitzte und bemalte **Holzmasken**, Umzüge mit **Festwagen**, Musik- und Tanzveranstaltungen und nicht zu vergessen **Konfetti, dessen Erfindung die Stadt Triest für sich beansprucht**. Aber auch bei Tisch kann man die wahre Essenz des Karnevals entdecken, mit den typischsten **Gerichten** und **Süßspeisen** von Friaul-Julisch-Venetien.

KARNEVALSTERMINE

Der Karneval von Sappada (5.-21. Februar)

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. Die Feierlichkeiten des Karnevals von Sappada finden wie in der Vergangenheit an den drei Sonntagen vor der Fastenzeit statt und sind den drei verschiedenen Gesellschaftsklassen: Der "**Sonntag der armen Leute**" (*pèttlar sunntach*), an dem sich die Menschen bescheiden kleiden und die einfachsten Arbeiten verrichten, um ihren Lebensunterhalt zu verdienen; der "**Bauernsonntag**" (*paurn sunntach*), der an die Arbeit auf den alten Bauernhöfen erinnert, und der "**Herrensonntag**" (*hearn sunntach*), der Ausdruck der wohlhabenden Schicht ist und eine Gelegenheit bietet, die schönsten Kostüme zu präsentieren. Während dieser Zeit können Sie 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.

[Carnevale di Sappada - Plodar Vosenòcht 2023 \(turismofvg.it\)](https://www.turismofvg.it)

Der Karneval von Sauris (18. Februar)

Sauris/Zahre, ein Dorf in den Karnischen Alpen, hat eine der am tiefsten verwurzelten Karnevalstraditionen in den Alpen: Die Protagonisten des Festes sind der **Rölar** (mit rußverschmiertem Gesicht) und der „**Kheirar**“ (mit Holzmaske). 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 die Bewohner auf den Beginn der Maskerade hinweist. Der Kheirar hingegen ist der **König der Masken** und kümmert sich um die Festlichkeiten. Zur Tradition gehört auch 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 Pfannkuchen ein zartes und unverwechselbares Aroma verleihen. Am Samstag vor Aschermittwoch, **dem 18. Februar**, findet die traditionelle "**Nacht der Laternen**", eine stimmungsvolle Mondscheinwanderung, statt.

<https://www.turismofvg.it/eventi/il-carnevale-saurano-der-zahrar-voschankh>

Die Karnevalskunstwerke von Ravinis

In **Ravinis**, einem kleinen Weiler in der Gemeinde Paularo in **Karnien**, im Val d'Incarajo, haben Enthusiasmus und eine große Liebe zur Region die Gemeinde zu einer lebhaften kreativen Tätigkeit angetrieben, die insbesondere im Bereich des Karnevals **beispiellose künstlerische Leistungen** hervorgebracht hat. Diese für ihren Stil und ihre originelle Kunst besonders geschätzten **Karnevalswerke** vereinen bildhauerisches Können, künstlerische Raffinesse, strukturellen Einfallsreichtum, raffinierte Materialien und einen eigenen Stil mit dem Ziel, eine originelle und faszinierende Atmosphäre zu schaffen. Im Laufe der Jahre sind aus den zahlreichen Kreationen wahre **Sammlungen** entstanden, die das ganze Jahr über in der Multimedia-Abteilung des **Ökomuseums Ravinis** besichtigt werden können und die Ravinis und Paularo die Teilnahme und die Verleihung mehrerer Preise bei wichtigen Veranstaltungen von nationalem und internationalem Prestige eingebracht haben.

[Ravinis – ECOMUSEO I MISTIRS \(ecomuseomistirs.it\)](http://ecomuseomistirs.it)

Der Karneval von Resia (17.- 22. Februar)

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 cìtira (Geige) und der bünkula (Cello), aufgeführt wird. Es gibt zwei Arten traditioneller Masken: te lipè 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**. Vom **17. bis 22. Februar** stehen zahlreiche **Veranstaltungen, Wanderungen in der Natur und Tanzworkshops** auf dem Programm. Außerdem besteht die Möglichkeit, in den Restaurants des Dorfes typische Gerichte zu genießen und das **Museo dell'Arrotino** (Museum des Messerschleifers) und das **Museo della Gente della Val Resia** (Museum der Bewohner des Reschentals) zu besuchen (Infos: www.resianet.org). 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. Es 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.

Der Karneval der Natisone-Täler (11.-12. Februar)

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 **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 Karnevalssleckerei entstanden, wurden sie früher auch zu den wichtigsten Anlässen anstelle von gebrannten Mandeln gereicht.

Der Karneval von Monfalcone (16.-21. Februar)

Auch in **Monfalcone**, in der Provinz Gorizia, ist der Karneval ein beliebtes Ereignis, das jedes Jahr ein reichhaltiges Programm mit **Umzügen, Spielen, Veranstaltungen auf den Plätzen und Masken** umfasst, hinter denen sich Darstellungen des Stadtlebens, der Werte der Region, Hinweise auf ihre Geschichte, Identität und Traditionen verbergen: von der "**cantada in**

piazza" bis zum traditionellen majestätischen Umzug mit Wagen und Gruppen mit **über 3.000 Teilnehmern**. Anschließend können Sie an den verschiedenen Ständen und in den Restaurants der Stadt typische lokale Gerichte genießen..

[Il Carnevale Monfalconese – Pro Loco di Monfalcone](#)

Karstkarneval: Umzug am 18. Februar in Opicina

Einen Umzug mit Masken und Karnevalswagen gibt es auch in **Opicina**, auf dem Karstplateau, nur wenige Kilometer vom Zentrum von Triest entfernt. Am Samstagnachmittag wetteifern die Gruppen in einem Maskenumzug um den Preis des Karstkarnevals/Kraški Pust und feiern anschließend ihren Sieg mit Tanz, Musik und Aufführungen. Die **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.

Triest (18.-21. Februar) und der Karneval von Muggia (16.-22. Februar)

Von den Alpen und den Voralpen geht es hinunter 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 Karnevalsumzugs, 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 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. Der Umzug findet am **19. Februar** statt. Zu den Süßspeisen gehören **Frittole triestine**, 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.