

Eine weingastronomische Reise durch die Ostertraditionen der Region Friaul-Julisch Venetien

Gekochter Schinken in Brot, Pinza, Cjarsons und andere einzigartige Speisen: Ostern nimmt uns mit auf eine Geschmacksreise von Karnien über das Collio-Gebiet nach Triest

Villa Chiozza di Cervignano, 23. März 2021 - In einer an kulinarischen und weinbaulichen Traditionen reichen Region wie Friaul-Julisch Venetien, die von Generation zu Generation weitergegeben werden und von den vielen Völkern beeinflusst wurden, die dieses Land bevölkert haben, stellt Ostern einen wichtigen Anlass dar, der am Tisch mit einzigartigen, in der Geschichte und Folklore verwurzelten Gerichten gefeiert wird.

Der Osterbrunch - vom gekochten Schinken in Brot bis zur Marmelade mit Lorbeerblättern

Am Ostertag war es üblich, nach der Messe die Speisen der Osterjause segnen zu lassen, die das erste wirkliche Festmahl nach vierzig Tagen Fastenzeit darstellte.

Zum Brauch der Osterjause gehört auf alle Fälle **Magri cuet oder gekochter Schinken in Brot**: eine Zubereitung österreichisch-ungarischen Ursprungs, die in Julisch-Venetien aufrechterhalten wird. **Der Aufschnitt, den alle als „Prager Schinken“ kennen, stammt eigentlich aus Triest!** Es handelt sich um einen Schweineschinken, der in der Regel mit Knochen gekocht, leicht geräuchert, heiß verkauft und von Hand geschnitten wurde. Außerdem wurden entweder Fenchelblüten oder geriebene Meerrettichwurzel hinzugefügt.

Im verbleibenden Jahr kann man in den typischen **Triester Buffets** (<https://www.turismofvg.it/trieste>) jederzeit den Cotto di Trieste oder andere Produkte wie Porcina (gekochter Schweinenacken) mit Senf oder Kren kosten.

Bei diesem Brunch ante litteram oder dem anschließenden Ostermittagessen wird oft ein Teller mit Schweinegelee **serviert, das mit einem Lorbeerblatt** verziert ist. Diese Zubereitung ist in anderen Regionen Italiens nicht zu finden und ist charakteristisch für den Karst, das Collio-Gebiet, Gorizia, einige Teile des Friauls und Triest. Die alten Karst-Rezepte enthalten Zutaten wie Schweinefüße und -ohren, Kalbsknie und -haxen, während in neuerer Zeit auch andere Teile vom Schwein verwendet werden. Nach dem Garen wird das Fleisch mit einem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und hartgekochten Eierscheiben garniert.

Neben den gastronomischen Traditionen ist Ostern in der Region Friaul-Julisch Venetien seit jeher eine Zeit der Spiele: In **Cividale del Friuli** (<https://www.turismofvg.it/localita/cividale-del-friuli>) zum Beispiel stellt der **Truc** ein historisches Osterritual dar, das laut einem im Museum von Cividale aufbewahrten Manuskript mindestens seit dem 18. Jahrhundert praktiziert wird, aber wahrscheinlich viel älter ist. Es besteht darin, ein ovales Becken mit schräg aufgefülltem Sand vorzubereiten, in das gefärbte Eier nach präzisen Regeln gerollt werden, damit sie sich gegenseitig berühren.

Ostermittagessen - Cjarsons

Auch wenn sie heutzutage meist mit **Karnien** assoziiert werden, wurden die **Cjarsons** einst in ganz Friaul-Julisch-Venetien zubereitet und galten ab 1377 als Ostergericht. In jenem Jahr vermerkte der Kämmerer von Gemona in seinen Registern: „Spendedy per fa lavar li santi a Pasca di chalcons.“

Sie waren typisch für Ostern und tatsächlich wurde dieser Feiertag *Pasca di cjalçons* genannt. Trotz der Tatsache, dass es sich um eine sehr beliebte Speise handelt, **war es nie möglich, ein einheitliches Rezept für cjarsons** zu finden: Es geht die Legende um, dass jedes Haus das Geheimnis zur Zubereitung der angeblich besten Cjarsons in ganz Friaul-Julisch-Venetien hütet. Es gehört zur Regionalgeschichte, dass der karnische Koch **Gianni Cosetti** diese Ravioli in den 70er Jahren auf seine Speisekarte setzen wollte, doch zuerst beschloss, einen **Wettbewerb** zu veranstalten, um die Hausfrauen der Gegend in die Suche nach dem Rezept einzubeziehen: Es präsentierten sich 40 Teilnehmer mit ebenso vielen verschiedenen Versionen.

Karnien ist eine echte **kulinarische Schatztruhe**: sieben Täler in den Karnischen Alpen, an der Grenze zu Österreich und Venetien, die ein Universum an Folklore und eine faszinierende Natur bewahren, gemeinsam mit einem gastronomischen Erbe an wilden Kräutern, Früchten, Waldpilzen und Wild sowie Delikatessen wie Almkäse. Eine Welt, die es zu entdecken gilt, wenn man der Route „Da noi in montagna/Bei uns in den Bergen“ der als „Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia“ (<https://www.turismofvg.it/da-noi-in-montagna>) bekannten Weinstraße folgt.

Ostersause - Pistun

Der Star der Ostersause ist der **Pistun, ein Gericht, das süße und herzhaftes Geschmacksrichtungen** miteinander vermischt. Pistun, oder in Gorizia *fulis* beziehungsweise *velikonočne fulje*, ist ein Oster- oder Hochzeitskuchen, da er vor der Hochzeit im Haus des Bräutigams serviert wurde: Er besteht aus länglichen Häppchen aus altbackenem Brot, das im Wasser des zuvor gegarten Festtagsschinkens gekocht wird. Zu den Zutaten gehören außerdem Rosinen, Pinienkerne, Zucker, Eier, frische Kräuter, Schnittlauch, Bärlauch, Zimt und Muskatnuss.

Ostersüßspeisen - Pinza und Titole

Während des Osterfestes darf man die **Pinza nicht versäumen, ein weiches, süßes Brot, das sicherlich den am weitesten verbreiteten Osterkuchen in der Region Friaul-Julisch-Venetien darstellt**, weshalb in Triest und Gorizia während der Osterfeiertage der Glückwunsch „**Bona Pasqua, bone pinze**“ ausgetauscht wird.

Das Kneten von Hand erforderte erhebliche körperliche Anstrengung und die alten Rezeptbücher empfahlen, den aufgegangenen Teig zwei Stunden lang zu kneten. Anschließend wurde der Teig in runde Brote geschnitten, die in Reihen auf Holzbretter gelegt und mit einem Tischtuch bedeckt wurden. Das Backen der Pinza war in den alten Privatholzöfen recht schwierig, und viele Familien wandten sich an den so genannten **Pec, ihren Hausbäcker**: Am Karfreitag konnte man Frauen beobachten, die Holzbretter mit der durch eine Serviette bedeckten Süßware und einem getrennten Ei trugen, um sie von einem professionellen Bäcker backen zu lassen. Die Misstrauischsten unter ihnen

legten eine Münze ein oder machten besondere Zeichen, um sicher zu sein, dass sie nicht mit den Speisen anderer Familien vermischt wurden und die Besonderheit des Familienrezepts verlorenging! Der Bäcker gab Papiernummern aus: Eine davon wurde der Süßware beigelegt und die andere wurde der Person ausgehändigt, die sie geliefert hatte, so dass die Nummern hinterher wieder eingesammelt werden konnten, ohne die *Pinze* unterschiedlicher Herkunft zu vertauschen. Der *Pec* musste die Süßspeise lediglich mit dem Ei bestreichen und dann den typischen Y-Schnitt von unten nach oben vornehmen.

Aus dem gleichen Teig wurden auch die **Frati bzw. Titole oder Tičica oder Menihi** hergestellt, die aus **aufgegangenen Teigzöpfen bestehen und ein hartgekochtes, oft rot gefärbtes Ei umschließen**. Die Form soll an die Nägel erinnern, die bei der Kreuzigung verwendet wurden, und die rot gefärbten Eier erinnern an die Steine von Golgatha, die durch das leuchtend rote Blut befleckt wurden, das vom Kreuz tropfte.

Die Süßweine Ramandolo und Picolit

Die zwei berühmtesten und am meisten geschätzten Süßweine aus dem Friaul-Julisch Venetien sind die **DOCG-Weine Ramandolo und Picolit**, die in den letzten Jahrzehnten große Fortschritte gemacht haben und zu **Erzeugnissen von außerordentlicher Finesse geworden sind** und den Vergleichstest in jedem Kontext mit Bravour bestehen.

Der **Ramandolo** darf ausschließlich **in einem Untergebiet** zwischen den Gemeinden **Nimis und Tarcento** in der Provinz Udine, in der Nähe des Dorfes Ramandolo produziert werden, dem er seinen Namen verdankt. Der **Picolit** hingegen wird aus Trauben gewonnen, die im **gesamten Hanggebiet** geerntet werden und die unbestrittene Qualität aufweisen, die durch ein DOCG-Zertifikat geschützt ist.

Beide Weine passen **hervorragend zu typischen Oster-Süßspeisen**.

Auf der Route **Da noi sui Colli/Bei uns auf den Hügeln** (<https://www.turismofvg.it/da-noi-sui-coll>) der „Strada del Vino e dei Sapori“ gibt es mehrere Weingüter, die Ramandolo und Picolit produzieren: Sie zu besuchen bedeutet, sich ein langsames Reiseerlebnis zwischen den sanften Hügeln der Colli Orientali zu gönnen.

(Einige der Informationen in der Pressemitteilung sind dem Buch „Ce vitis in cusine“ von Roberto Zottar entnommen)