

Die Tradition des *Fogolâr* in Friaul-Julisch Venetien

Auf einer neuen Reiseroute durch die Täler der Karnischen Alpen, die Friauler Dolomiten und die Östlichen Voralpen kulinarische Spezialitäten, lokale Kultur und jede Menge Natur entdecken

Triest, 22. Oktober 2025 - Die [neue Reiseroute „Die Entdeckung der Fogolârs“](#), die von PromoTurismoFVG zusammengestellt und in den entsprechenden Abschnitt der Wein- und Genussstraße [Strada del Vino e dei Sapori](#) integriert wurde, entführt auf eine Reise durch die typischen Lokale und gastronomischen Traditionen der Region Friaul-Julisch Venetien, um ihre urige und gesellige Seele kennenzulernen. Der *Fogolâr*, die traditionelle friaulische Feuerstelle, gilt als eines der Symbole dieser Region. Die vor allem in den Bergregionen und auf den Hochebenen anzutreffende **große Feuerstelle im Zentrum der Küche bildete über Generationen hinweg** den Treffpunkt für Familien aus allen Gesellschaftsschichten: Ein Ort, an dem man sich aufwärmt, traditionelle Mahlzeiten zubereitet und sich über den Alltag und die Pläne für die Zukunft austauscht. Die Herstelle spielte in der regionalen Kultur eine derart wichtige Rolle, dass sie zum Symbol der Zugehörigkeit und von den friaulischen Emigranten als Name für ihre Auswandererverbände gewählt wurde.

Obwohl sich Aussehen und Gebrauch im Laufe der Zeit verändert haben, gilt der *Fogolâr* bis heute als **typisches Element der Region Friaul-Julisch Venetien, das sowohl bei den Einheimischen zuhause als auch in den hiesigen Restaurants und Beherbergungsbetrieben** weit verbreitet ist, da hier alle bemüht sind, die historische Erinnerung und die kulinarischen Traditionen zu bewahren. Die Reiseroute auf den Spuren der *Fogolâr*, die durch einige Täler der Karnischen Alpen, die Friauler Dolomiten und die Ausläufer des westlichen Friaul und der östlichen Voralpen führt, ist ideal, um die [gastronomischen Spezialitäten](#) und die **regionalen Besonderheiten** zu entdecken.

Losgehen könnte es in [Tolmezzo](#), dem Hauptort der historischen Region Karnien, der am Übergang zwischen den Bergregionen, der Ebene und dem Fluss **Tagliamento** liegt. Hier gibt es viele Möglichkeiten, die mit dem *Fogolâr* in Verbindung stehenden Traditionen kennen zu lernen: Sowohl in den hiesigen Restaurants als auch im Karnischen Museum für Volkskunst **Museo Carnico delle Arti Popolari „Michele Gortani“**, wo man die verschiedenen Aspekte der karnischen Küche und die in den traditionellen Gerichten zum Einsatz kommenden Zutaten entdecken kann. Der Weg vom Museum zum Tisch ist dann kurz: In nur zehn Autominuten erreicht man Verzegnis, wo man in verschiedenen Lokalen Gerichte wie **Toç in Braide** (Polenta-Eintopf, Alpenkäse-Fondue, Salami und aufgekochte Butter „Morchia“) oder die **Cjarsons** (karnische Nudeltaschen, gefüllt mit Kräutern und Ricotta oder mit einer süß-säuerlichen Füllung) am gemütlichen Feuer probieren kann.

Nicht weit von Tolmezzo entfernt trifft man in westlicher Richtung durch das Tal des Tagliamento auf die Gemeinden **Villa Santina, Enemonzo und Socchieve**, wo nicht nur der Gaumen auf seine Rechnung kommt. Es gibt hier zahlreiche Restaurants und Tavernen mit Tischen rund um den *Fogolâr*, wo man unbedingt den für die Gegend typischen **Käse** probieren sollte. Um den Appetit anzuregen oder die Verdauung nach dem Mittagessen anzukurbeln, bieten die drei Ortschaften viele

Möglichkeiten für **Aktivtourismus**: Von den Ortszentren aus kann man Ausflüge zu Fuß, mit dem Fahrrad oder zu Pferd unternehmen, die den Fluss Tagliamento entlang oder in die umliegende Bergwelt führen.

Die Reiseroute auf den Spuren der friaulischen Feuerstellen geht weiter nach Norden ins Val Lumiei und führt uns nach [Sauris](#) (zu Deutsch: Zahre), einem Alpendorf, **das vom Tourismusministerium ausgewählt wurde, um Italien bei der zweiten Ausgabe der Initiative „Best Tourism Villages“ der UNWTO** (Weltorganisation für Tourismus der Vereinten Nationen) zu vertreten, im Rahmen derer **Destinationen ausgezeichnet werden, in denen das Tourismuskonzept auf den Erhalt von Traditionen, lokaler Kultur und biologischer Vielfalt abzielt**. Zu den typischen Produkten der Region gehört der geschützte Rohschinken **Prosciutto IGP di Sauris**, der geräuchert und gepökelt wird und sich durch seinen milden Geschmack auszeichnet. Wer weitere Besonderheiten der Gegend entdecken möchte, kann das „Centro Storiografico di Sauris - Museo di Sant’Oswald“ (Historiographisches Zentrum von Zahre - Museum St. Oswald) besuchen, das die Geschichte der Gemeinde und der hier von den Einheimischen gesprochenen, süddeutschen Mundart, dem **Zahrtschen**, erzählt. Die inmitten der Karnischen Alpen liegenden Ortsteile Oberzahre und Unterzahre sind zudem idealer Ausgangspunkt für zahlreiche Outdoor-Aktivitäten, die das ganze Jahr über ausgeübt werden können. Besucher können hier zwischen leichten Wanderungen und Trekkingrouten zwischen den umliegenden Gipfeln, wie dem Monte Pieltinis und dem Monte Tinisa, wählen oder sich für adrenalineladene Aktivitäten, wie die in den Sommermonaten von Juni bis Oktober geöffnete Seilrutsche über den See, entscheiden.

Nördlich von Tolmezzo geht es weiter durch die Täler But und Pontaiba, die entlang der gleichnamigen Bäche verlaufen. Hier trifft man auf den Weiler [Sutrio](#), der sich durch seinen charakteristischen historischen Ortskern auszeichnet und von **Steinhäusern und Werkstätten für Holzschnitzerei** durchsetzt ist, in denen im Jahr 2022 die Hauptweihnachtskrippe des Vatikans entstand, die heute auf dem Hauptplatz der Ortschaft zu sehen ist. Nach einem Tag auf den Pisten des Skigebiets **Ravascletto-Zoncolan** servieren die örtlichen Landgasthöfe und Restaurants Aufschnitt- und Käseplatten sowie verschiedene traditionelle Gerichte – darunter ein Klassiker der regionalen Küche: **Frico**, ein herzhaftes Kartoffel-Käse-Gericht, das typischerweise mit Polenta serviert wird. In **Treppo Ligosullo** kann man zwischen den einzelnen kulinarischen Abenteuern auch zwischen Kunst und Natur wählen: Die Galerie für Moderne Kunst **„Enrico De Cillia“ zeigt über 150 Werke zeitgenössischer Kunst, unter anderem Gemälde und Zeichnungen von Cussigh, Renzo und Stefano Tubaro, Sironi und Pignon**.

Im westlichen Teil der Region Friaul-Julisch Venetien bietet das **Vorgebirge nördlich von Pordenone** weitere Gaumenfreuden, die man in einer der Gaststätten oder Lokale mit *Fogolâr* in der Gegend von Travesio, Castelnovo oder Sequals genießen kann. Das Gebiet zwischen dem Fluss Tagliamento und dem Wildbach Meduna gilt als Heimat der lokalen Käsesorten **Formaggio d’Asino** und **Formadi tal Cit**, die sich durch ihre streichfähige Konsistenz auszeichnen. Ersterer ist für seinen pikanten und leicht würzigen Geschmack bekannt, der durch das Eintauchen des Käselais in die „*salmuerie*“ (eine Mischung aus Milch, Sahne und Salz) in Holzfässern entsteht. Letzterer ist das Ergebnis einer traditionsreichen Verwertung von Käseresten, die gemahlen und in einer Steinvase (Friaulisch: „*cit*“) aufbewahrt werden. Noch weiter westlich, im Gebiet der **Friauler Dolomiten, des Monte Cavallo und der Hochebene Cansiglio**, fungiert die friaulische Feuerstelle als idealer Treffpunkt, um sich am Ende eines Tages im Freien zu einer leckeren „Brettljause“ auf Basis der traditionellen geräucherten Wurstspezialität **Pitina** (unter geschützter

Herkunftsbezeichnung IGP und Slow Food-Präsidium) zu treffen. Die köstliche, wie eine Art Fleischbällchen geformte Wurst kann man in vielen verschiedenen Ortschaften, wie **Frisanco, Dardago und Piancavallo**, genießen. Die *Pitina* wird aus dem Fleisch von Hochgebirgswild oder Schafen hergestellt, das zerkleinert, gewürzt und vor dem Räuchern in Polentamehl eingelegt wird. Je nach Größe und den zum Würzen verwendeten Kräutern wird sie auch als *Peta* oder *Petuccia* bezeichnet.

Die Tradition des *Fogolâr* verbindet diese und viele andere Orte der Region und bietet dem Besucher die Möglichkeit, die kulinarischen, weinbaulichen, kulturellen und natürlichen Besonderheiten der Region Friaul-Julisch Venetien auf unterschiedlichen Reiserouten zu entdecken.

Nützliche Links:

Die Restaurants & Karte: [Die Entdeckung der Fogolars](#).

Die Wein- und Genussstraße „Strada del Vino e dei Sapori“: [Wein und essen](#)