

# Weites Grenzland

Die italienische Provinz Marken hat alles, was wir an Italien schätzen, sie ist uns aber recht unbekannt

Von Ute Wolf (Text und Fotos)



Die Marken? Noch nie gehört? Dann wird es höchste Zeit. Die mittelitalienische Region „Le Marche“ ist zwar touristisch keine unbekannte Schöne mehr. Aber sie wird eher von italienischen als deutschen Urlaubern bevorzugt. Das macht sie authentisch.

**W**er von den Marken spricht, meint das Gebiet zwischen Adria und Apennin, das nördlich an die bekanntere Emilia-Romagna und an San Marino grenzt und im Süden an die Abruzzen. Westlich davon liegen die Toskana, Umbrien und das Latium. Ein Urlaub in den Marken bietet jede Menge Abwechslung: vom Strandleben bis zu Wanderungen in einer hügeligen Landschaft, vom Bummel durch kleine Städte bis zum Theater- oder Opern-Besuch, vom Genuss der eher deftigen Küche bis zum Erkunden eines der größten Höhlensysteme Europas.

Der Name „Marche“ oder „Marken“ bedeutet so viel wie Grenzland. Im Deutschen kommt der Begriff etwa in „Mark Brandenburg“ oder „Uckermark“ vor. Das italienische „Marche“ ist ein Plural-Wort, weil sich diese Region aus mehreren Marken zusammensetzt. Und: Es ist die einzige Provinz Italiens, deren Name in der Mehrzahl steht.

Zu den größten Attraktionen der Marken zählt zweifelsohne die Palmallee von San Benedetto del Tronto am südlichen Rand der Marken. Über 7000 Palmen säumen die Promenade und verleihen ihr ein fast tropisches Flair. Die Adria ist hier ruhig, der kilometerlange Sandstrand ideal für Spaziergänge und zum Sonnenbaden. Wie an einer Perlenkette reißen sich die Hotelbauten entlang der „Spiaggia“. Und weil der Ort auch einen bedeutenden Fischereihafen besitzt, lässt man sich in den Restaurants zwischen den Hotels den wunderbar frischen Fang schmecken.

Nur eine halbe Autostunde entfernt im Landesinneren liegt Ascoli Piceno. Der schachbrettartig angelegte, einst römische Ort ist von zwei Flüssen umschlossen – dem Tronto und dem Castellano – und in 74 Ortsteile gegliedert. Die rund 50 000 Einwohner zählende Stadt gelangte vor allem durch den Handel mit Bernstein und Salz zu Wohlstand. So konnten sich die Ascolaner hohe Häuser leisten, der Ort trägt deshalb den Beinamen „Stadt der tausend Türme“. Das am häufigsten anzutreffende Baumaterial der Kirchen, Palazzi und Wohnhäuser von Ascoli Piceno ist der Travertin, ein heller, poröser Kalkstein. So richtig berühmt wurde der Ort durch eine

kulinarische Köstlichkeit: die „Olive all' Ascolana“ (siehe Beitrag unten), die frisch frittiert auf den Tisch kommen – wie viele Speisen hier.

Seit 13 Jahren findet vom 25. April (dem „Tag der Befreiung Italiens“) bis zum 1. Mai das Fritto-Misto-Festival statt: In weißen Zelten zwischen den historischen Bauten essen die Besucher, was der Magen an frittiertem Fleisch, Fisch oder Gemüse aushält. Dazu schmeckt ein frisch-fruchtiger Spumante aus Passarino-Trauben, die in der Gegend angebaut werden – eine alte Sorte, die zu neuen Ehren gekommen ist.

Zur besseren Verdauung geht es dann vielleicht in die historische interessante Caffè-Bar Meletti an der Piazza del Popolo, wohl einem der schönsten Renaissance-Plätze Italiens. Die Familie Meletti gelangte durch die Herstellung des Kräuterlikörs „Anisetta“ zu Ruhm und Ansehen. Den trinkt man mit einer Kaffeebohne (ähnlich wie den bekannten, aber längst nicht so feinen „Sambuca“), damit sich sein Aroma besser entfalten kann.

Zurück zum Meer nimmt man am besten die Strecke über Offida, das Städtchen der Spitzenklöppler und der „Funghetti“. Bei letzteren handelt es sich um ein Gebäck in Form von Pilzen mit Anis-Geschmack. Eine lokale Weißwein-Spezialität heißt „Pecorino“, also wie der weltberühmte Käse. Diese Trauben gedeihen selbst in einer Höhe von 600 Metern und haben ihren Namen erhalten, weil Schafe sich gern an den wild wachsenden Trauben gütlich taten, bevor Weinbauern sie wiederentdeckten. Der „Offida Rosso“, ein ortstypischer Rotwein, wird aus der Montepulciano-Rebe gekeltert. Im September wird hier das Wein-Festival gefeiert.

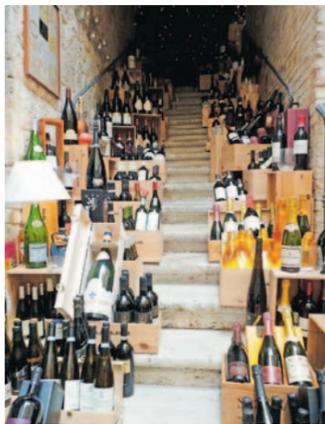
Umgeben ist der mittelalterliche, hauptsächlich aus gelben Ziegeln erbaute Ort von einer mächtigen Mauer. Auch ein historisches Theater gibt es hier. Von außen ist es kaum als solches zu erkennen, innen überraschend prächtig ausgestattet und von beeindruckender Akustik. Ähnlich wie in Venedig ist auch der Karneval in Offida eine Attraktion. Die jungen Männer laufen dann originell kostümiert durch die Gassen.

Die Kirche Santa Maria della Rocca thront wie eine Burg auf den Felsen. Benediktinerinnen haben sie einst gegründet. Auf einer der vielen Stufen ist ein kleines Lamm als Relief in den Stein gemeißelt. Wer es entdeckt, darf sich etwas wünschen, das dann – selbstverständlich! – in Erfüllung gehen wird.

Mehr Informationen:  
San Benedetto del Tronto  
[www.comunesbt.it](http://www.comunesbt.it)  
Tel.: 0039/0735/7941  
Ascoli Piceno  
<http://www.comuneap.gov.it/home>  
Tel.: 0039/0736/298334  
Offida  
[www.comune.offida.ap.it/](http://www.comune.offida.ap.it/)  
Tel.: 0039/0736/888706,  
die diese Reise unterstützt haben.

Sanfte Hügel, alte Städtchen, die Adria nicht weit entfernt: Die Marken erinnern an die Toskana, sind aber weniger touristisch (oben). Beeindruckende Weinauswahl auf der Treppe des Ristorante il Desco in Ascoli Piceno (unten li.).

Mehr Fotos von dieser Reise unter [www.nordbayern.de/reise](http://www.nordbayern.de/reise)



## Kunst an der Olive

Feinschmecker lieben die frittierten „Olive all' Ascolana“

**I**n der Gegend um Ascoli Piceno wachsen riesengroße grüne Oliven. Diesen Vorteil machten sich die Ascolaner zunutze und kreierten ein Gericht, das in der Welt der Feinschmecker einschlug wie eine Bombe: die „Olive all' Ascolana“.

Innen eine herzhaft-fleischfüllung, außen eine krosse, goldbraun frittierte Kruste. Beim Hineinbeißen stellt sich ein unbeschreibliches Glücksgefühl ein.

Das Rezept dafür? Ja, wenn das so einfach wäre! So ziemlich jede Familie hat ihre eigene Variante entwickelt. Und jedem Familienmitglied fällt bei der Zubereitung eine andere Aufgabe zu, was sich durchaus kommunikationsfördernd auswirkt. Wegen des großen Aufwands kommt dieser Oliven-Traum nur zu besonderen Anlässen auf den Tisch, etwa an Weihnachten.

In einem Restaurant haben wir Besucher in einer Art Grundkurs der hohen Schule der ascolanischen Olivenkunst teilgenommen. Vor uns stehen die frischen Zutaten: Oliven, eine Farce (Füllung) aus drei verschiedenen Fleischsorten (Schwein, Rind, Geflügel), verquirltes Ei, Mehl, Semmelbrösel. Der Koch war so freundlich, die Oliven vorab mit einem Messer spiralförmig in einem einzigen Streifen vom Kern zu lösen. An dieser kniffligen Aufgabe wären die meisten mit Sicherheit gescheitert.

Außerdem hat der Küchenmeister das Fleisch schon vorbereitet. Dafür hat er eine Brühe hergestellt aus gewürfelten Karotten, Staudensellerie und Zwiebeln, die er in etwas Olivenöl anschwitzen lässt. Das Fleisch wird dazugegeben, kurz mitgebraten und mit Weißwein abgelöscht.

Alles lässt man so lange köcheln, bis der Wein fast verkocht und das

Fleisch gar ist. Diese Masse wird püriert oder durch den Wolf gedreht und dann mit Weißbrot und geriebenem Parmesan zur Füllung verarbeitet.

Uns bleibt die vergleichsweise einfache Aufgabe, die grünen Kugeln zu füllen. Dafür nimmt man jeweils eine kleine Menge der Farce und bugsiert sie vorsichtig in eine Olive. Die rollt man erst in Mehl, taucht sie in die Eiermasse und paniert sie schließlich mit den Semmelbröseln.

Nun werden sie in Öl frittiert, bis sie schön goldbraun sind. Auf einem Küchentuch lässt man das Öl abtropfen. Die Köstlichkeit wird noch warm serviert. Buon appetito! UTE WOLF



Von außen sehen die frittierten Früchte unspektakulär aus, doch es sind die inneren Werte, die mit der Zunge schmalzen lassen.

Die Oliven wurden zubereitet im: Ristorante Il Desco Via Vidacillo, 10 Ascoli Piceno [www.ildescoristorante.it](http://www.ildescoristorante.it) Tel.: 0039/0736/250757