

# Die Marken - ganz Italien in einer Region

„Le Marche“, eine mitteltalienesische Region der Vielfalt, betreffend Kunst, Erholung und Kulinarik.

**Dachau** (red) Offensichtlich gibt es ihn noch, den Geheimtipp in Italien. Die Marken oder „Le Marche“ ist ein Gebiet, das vom Massentourismus weitgehend verschont geblieben ist. Die eigentliche Küste hat kilometerlange Sandstrände. Im Hinterland bildet das Kalkstein-Gebirge oft dramatische Landschaften und ist dünn besiedelt. Wer sich weg von den Stränden ins Landesinnere bewegt, findet Orte, an denen die Zeit stehen geblieben zu sein scheint - eher untypisch für Mittelitalien. Vergangenheit und Gegenwart sind hier untrennbar miteinander verbunden.

Viele Besucher kommen in die Marken, um das unverfälschte, „echte“ Italien zu finden ohne touristisches Gedränge. Wohin sollten die Urlauber fahren? Es kommt ganz darauf an, wonach ihnen der Sinn steht. Ob sie Meisterwerke der Renaissance bewundern, im Gebirge wandern oder frühmorgens im Hafen bei den Fischern die besten Fische erstehen wollen. Die südlichen Provinzen der Marken locken mit weiten Stränden und den Provinzhauptstädten Fermo und Ascoli Piceno im Landesinneren. Sowohl Bade- als auch Kulturtouristen kommen hier auf ihre Kosten.

### Historische Städte

Bekannt ist Ascoli Piceno für seine Piazza del Popolo, ganz aus Travertin, die mit den großen Plätzen Italiens, dem Markusplatz von Venedig, dem „Il



Das 18 Kilometer lange Labyrinth der Höhlen von Frasassi, bizarre Formationen aus Stalagmiten und Stalaktiten von einer Entstehungszeit von eineinhalb Millionen Jahren.

Foto: Hahnel-Stienen

Campo“ von Siena und der Piazza Navona von Rom, konkurrieren kann. Doch nicht nur der Hauptplatz ist ein Touristen-Magnet, sondern auch der Renaissance-Kreuzgang der Franziskaner-Kirche, in dem vormittags Markt ist; die alte Römerbrücke mit Blick über Altstadt und Fluss; das 800 Jahr alte Baptisterium, romanische Kirchen wie die Kirche San Gregorio, der Dom Sant’Emidio, die Piazza Arringo und die Oliven. Die „Olive all’ascolana“, gefüllt mit einer Fleischfarce, paniert mit Semmelbröseln, wird im schwimmenden Fett ausgebacken und ist eine Spezialität der Stadt. Im Landesinneren, ganz in der Nähe von Ascoli Piceno,

liegt das kleine Bergstädtchen Offida, bekannt für seine Spitzenklöpplerinnen, die man in der Altstadt, dem Centro storico, bei der Arbeit beobachten kann. Verlässt man die südlichen Marken auf der Autobahn Richtung Norden sieht man auf einer Hügelspitze das Städtchen Fermo. Die Piazza mit Papststatue und Arkadengängen bildet das Zentrum. Am Ende einer Zypressenallee, ganz oben auf dem Stadthügel steht der Dom Santa Maria Assunta (Maria Himmelfahrt). Von dort oben blickt der Besucher über die Dächer von Fermo hinunter zum Meer. Macerata - Universitäts- und Provinzhauptstadt - ist bekannt wegen seiner Opernfestspiele, die in einer Ballspielarena (1829), dem „Sferisterio“, seit über 40 Jahren jedes Jahr im Juli und August stattfinden. Sie bietet Platz für 7000 Opernfans, davon 3000 Sitzplätze.

Wein der Region. Dieser grünliche Wein mit charakteristischem, etwas bitteren Abgang paßt gut zu den regionalen

### Höhlen von Frasassi

Die Provinz Ancona bietet etwas Besonderes: Das größte zugängliche Höhlensystem Italiens, die Höhlen von Frasassi. Dem Besucher eröffnet sich eine Tropfsteinhöhle, der Abisso Ancona (Abgrund von Ancona), in der der Eiffelturm von Paris und der Mailänder Dom Platz hätten. Die Grotta Grande del Vento präsentiert mit ihrer Länge von 18 Kilometern Formationen aus Stalagmiten und Stalaktiten, Kunstwerke der Natur, entstanden in eineinhalb Millionen Jahren. Dem Höhlentouristen sind eineinhalb Kilometer des unterirdischen Labyrinths zugänglich. Die geführten Rundgänge dauern bis zu drei Stunden. Bei konstanter 14 Grad Temperatur wird zu Pullover und Jacken geraten.



Mit zwölf DOC-Anbaugebieten zeichnen sich die Marken durch eine Vielfalt an Qualitätsweinen aus.

Foto: Hahnel-Stienen

### Regionale Spezialitäten

Jede Provinz der Marken hat ihre eigene Küche, das Landestypische variiert von Region zu Region. Die Kulinarische Vielfalt Marken speist sich aus ländlich-traditioneller Küche mit besten Zutaten, zum Beispiel frischen Trüffeln im Herbst. An der Küste gibt es Fische, im Landesinneren Schinken, Salami, Olive all’ascolana, frittierten Blumenkohl, Lasagne gefüllt mit Wild, Pilze, Feigengebäck sowie verschiedene Käsesorten.

Der weiße Verdicchio, Stolz der Marken, gilt als der typische



Ascoli Piceno ist durch seine Piazza del Popolo aus Travertin bekannt.

Foto: Hahnel-Stienen

**KULTIG'S DACHAU**  
SAISON 2017 | 2018

**DIE NEUE SAISON & DAS WAHL-ABO SIND DA:**

**Chris Boettcher, Django Asül, Die Couplet AG, Knedl & Kraut, Günther Maria Halmer, Martin Frank, Han's Klaffl, Stefan Kröll**

Im Abo bis zu 20% sparen: Konzertwerk München  
www.konzertwerk-muenchen.de/abo-dachau  
Karten: Dachauer Rundschau, München Ticket, www.muenchenticket.de

**KONZERTWERK MÜNCHEN**