

Jenseits von Afrika

 GEHEIMNISVOLLES KALABRIEN

WORTE Verena Stoxreiter – BILDER Stefanie Fiegl





... war mein erster Gedanke, als ich Fiona mit ihrem Kremphut, in braunen Stiefeln und einer Lederjacke auf einer Anhöhe über ihrer Farm stehen sah. Sie erinnerte mich in ihrer faszinierenden, warmen Art und auch optisch an Meryl Streep und die berühmten Szenen mit Robert Redford. Und auf eine Art stimmt es auch – denn wir sind hier in Kalabrien doch jenseits von Afrika. Tatsächlich lebt hier auf der Farm auch eine aus Afrika geflüchtete Person, die Fiona bei sich aufgenommen hat.

Fiona Trautmannsdorf ist eine Tapezierermeisterin aus Wien, die einen gebürtigen Kalabresen geheiratet und sich für ein Leben in diesem geheimnisvollen Land an der Südspitze Italiens entschieden hat. Ein Leben, das nicht immer leicht war, denn trotz der unfassbaren Gastfreundschaft dieser Menschen war und ist sie eine Fremde geblieben. Ist nach wie vor „die Ausländerin“ mit einer blonden, blauäugigen Tochter, die es aufgrund ihres Aussehens vielleicht noch schwerer hatte als Fiona selbst. Nichtsdestotrotz wollte die Wienerin mit unbändigem Willen das Land so gut wie möglich kennenlernen, alte Traditionen wieder aufleben lassen, alle wichtigen Handgriffe der Landwirtschaft erlernen und letztendlich ihr eigenes Sortiment an Bioprodukten herstellen.

Die Zutaten ihres Sortiments sind von höchster Bioqualität – vor allen bei den Zitronen für ihren Limoncello wird nichts dem Zufall überlassen. Keine Chemie, keine Spritzmittel, nur die besten Teile der Zitrone; also einzig die Schale, die hauchdünn abge schnitten wird. Die Zitronen pflückt Fiona bei einem Bauern ihres Vertrauens weiter unten im Tal, da ihr Hof für ein größere Zitronenernte zu hoch liegt. Auch ihr Olivenöl lässt sie jährlich auf dessen ausgezeichnete Qualität testen.

Die Einheimischen waren überrascht, als Fiona von Anfang an überall mitangepackt hat. Sie wurde als sogenannte „Terrora come noi“ bezeichnet, ein als Beleidigung gedachtes Wort, das die Norditaliener verachtend für die Menschen aus dem Süden verwenden. Wird es jedoch von einem Kalabresen ausgesprochen, ist es als Kompliment gemeint.

Am Vorabend erzählte Fiona uns bei einem Teller Pasta mit ihren schmackhaften Tomaten „Passata“ von den Problemen Kalabriens. Diese landschaftlich wunderschöne und abwechslungsreiche Gegend leidet sehr unter ihrem schlechten Image. Ob in der Werbung oder auf politischer Ebene – es wird viel Angst über Kalabrien verbreitet. Grund dafür ist die 'Ndrangheta – die wahrscheinlich härteste und stärkste Abordnung der Mafia. Ja, es gibt diese dunklen Geschichten, und man sollte besser nicht mit ihnen in Kontakt kommen. Doch auch in den umliegenden Regionen Apulien, Kampanien und Sizilien gibt es diese Mafia-Vereinigungen und trotzdem haben diese Länder ein weit besseres Image als Kalabrien. Fiona glaubt, dass es einfach einen Sündenbock, ein „Buhland“ braucht.

Viele KalabresInnen wollen sich nicht mehr als solche zu erkennen geben. Sie tragen auch ihre wunderschöne Tracht, die „Pacchiana“, die wie eine farbenfrohe Kreation von Vivienne Westwood wirkt, nicht mehr, um nicht als KalabresInnen entlarvt zu werden. Selbst in der Schule lernen die Kinder über ihr eigenes Land kaum mehr, als auf mickrigen 2–3 Seiten Platz hat – dem Rest Italiens wird in den Büchern sehr viel mehr Platz gewidmet. Das Gesundheitssystem ist schlecht und um Geld zu verdienen, zieht es mehr und mehr junge Leute gen Norden.

So gesehen könnte man Kalabrien mit dem Paradigma der Haie vergleichen. Sie sind nicht gefährlich – sie haben nur einen schlechten Ruf. Es sind unglaublich interessante Tiere, aber man hat Angst vor ihnen. Fionas Verwandtschaft geht es mit Kalabrien, wie es vielen von



uns mit Haien geht. Die Angst lässt Besuche aus der alten Heimat selten werden.

Selbst bei der Schwierigkeit der Politik mit dem Flüchtlingsthema ist Kalabrien laut Fiona das letzte Glied in der Kette. In Bari oder Lampedusa können Schlauchboote anlegen, nicht aber an den Steilküsten Kalabriens. Hier kommen nur Flüchtlinge an, die tot oder lebendig angeschwemmt werden oder von NGOs aus dem Meer gefischt worden sind.

DOCH KALABRIEN HAT AUCH EINE GANZ ANDERE SEITE. Traumhafte Strände zum Beispiel. Der Strand von Tropea zielt etliche Werbeprospekte Italiens und so haben wir uns am Ende unserer Reise von dem Weiß des Sandes und dem unglaublichen Türkis des Meeres selbst überzeugt. Da Tropea auf einem Felsen gebaut ist und dieser Fels mehr und mehr von Wasser unterspült wird, droht dem Ort dasselbe Schicksal wie Venedig. Von diesen wunderschönen Felsen aus bringen riesige Lastwagen wiederum die berühmte rote Tropea-Zwiebel in den Norden – diese süßlich schmeckende Spezialität ist ein weiterer Grund dafür, warum Tropea und damit Kalabrien in ganz Europa bekannt ist.



In Tiriolo, dem Ort an der schmalsten Stelle Italiens, sieht man auf der einen Seite das Ionische Meer und auf der anderen Seite das Tyrrhenische. Selbst Skifahren kann man in Kalabrien!

Obendrein hat Kalabrien das Zertifikat für die sauberste Luft Europas. Dieser Fakt wurde 2017 im Sila Nationalpark eher durch Zufall entdeckt, seitdem aber bis 2021 jährlich wissenschaftlich bestätigt. Und schlussendlich gibt es unglaubliche, einzigartige Kulturschätze aus der römischen und griechischen Geschichte für einen lächerlichen Euro in einem Museum in Pizzo zu besichtigen. Und kaum jemand weiß davon...



Einzigartig sind auch bestimmte kulinarische Köstlichkeiten der Region wie die „Cedro“ oder die Bergamotte. Die Cedro ist eine riesige Zitrone, die nur in Kalabrien wächst und niemals vom Baum fällt, weshalb sie die perfekte Frucht für die Juden und Jüdinnen darstellt. Angehörige der jüdischen Religion benötigen die Frucht, die niemals schmutzig wird, da sie nie den Boden berührt, für das Laubhüttenfest. Für das Fest kommen Abordnungen von Rabbis aus New York und Israel nach Kalabrien um die Cedro in Seidenpapier eingewickelt für ihr Fest zu erwerben. Juden und Jüdinnen behaupten



deshalb auch häufig, dass die Kalabresen das perfekte Volk sind, denn andernfalls würde diese perfekte Frucht nicht in Kalabrien wachsen. **Auch die Bergamotte, die für Parfums und Tees verwendet wird, wächst einzig in Kalabrien.** Beispielsweise verwendeten Mönche Bergamotte als Tabak und so gibt es seither Tabak mit Bergamottenaroma.

Bis heute wurde es nicht geschafft, diese zitronenartigen Früchte, die auch auf Fionas hochgelegenen Anwesen gedeihen, irgendwo anders auf der Welt zu kultivieren. **Die Bergamotte, die auch Bestandteil des berühmten englischen Earl Grey Tees ist, wächst tatsächlich nur in Kalabrien** – ähnlich der Moltebeere in Nord-Skandinavien, die ebenfalls nirgends sonst kultiviert werden kann. **Und schlussendlich kommt auch Lakritze aus Kalabrien. Die Wurzel gedeiht am Straßenrand und war früher „der Zucker der armen Leute“.** Die berühmteste Lakritz-Familie stellt dabei die Firma Amarelli dar, die als jahrhundertealtes Traditionsunternehmen mit Sitz in südlichen Rossano die Wurzeln verarbeitet. Und obwohl die Firma bereits 1731 gegründet wurde, fand sich bis heute kein Weg, die Lakritze zu züchten – man findet sie weiterhin nur in der Wildnis. LandwirtInnen der Region sammeln und bringen die Wurzeln zu Amarelli und verkaufen sie ihnen. **Aus ihnen wird neben der berühmten Lakritze auch ein Likör und eine Kaffee-Limonade hergestellt – ein weiteres Alleinstellungsmerkmal Kalabriens.**

ABER ZURÜCK ZU FIONAS FARM IN DEN BERGEN KALABRIENS, genauer gesagt in Martirano Lombardo. Ein Erdbeben hat das ursprüngliche Martirano vor 120 Jahren vollkommen zerstört. Da die Lombardei den Wiederaufbau aus einem Fond gezahlt hat, trägt die Region heute den Beinamen Lombardo.

Hier hat Fiona den alten Bauernhof, den ihr Mann geerbt hat, in jahrelanger Kleinstarbeit in ein buntes Bed & Breakfast und einen prächtigen Landwirtschafts-

betrieb verwandelt. In António, einem Nachbarn und typischen Kalabresen, hat sie einen treuen Helfer und Weggefährten gefunden. **Da ihr Mann unter der Woche als Unternehmensberater in Mailand arbeitet, ist António „der starke Mann“ der Farm.** Der typische Kalabrese ist laut Fiona eher gedrunken, kleiner als der typische Italiener und spricht diesen unverwechselbaren, ins Altgriechische tendierenden Dialekt. António hat in jungen Jahren in Südtirol als Maurer gearbeitet. Alle in der Region sind mit 16, 17 Jahren zum Geldverdienen weggegangen. Heute lebt er mit seiner Frau und seinen Kindern wieder in Kalabrien.

Vor dem wunderschönen Ausblick mit dem weit entfernten Stromboli am Horizont zeigt Fiona uns den alten und neuen Hühnerstall und den ehemaligen Backofen, der als Grill verwendet wird. Hier in den Bergen kocht man mit einem Terrakottagefäß namens „Pineta“, weshalb man hier überall Kamine über offenen Feuern sieht.

Von Oliven, Tomaten, Melanzani, Mandeln, Feigen, sämtlichen Nüssen, verschiedensten Salatsorten, Zitronen, Orangen bis hin zu Bergamotten wächst hier so ziemlich alles, was man sich vorstellen kann. Stolz zeigt uns Fiona ihre Weinreben und einen Maulbeerbaum, dessen Früchte ursprünglich die Nahrung von Seidenraupen waren. Was Fiona noch fehlt, sind Pflanzen der ursprünglichen kalabrischen Olive, die als eine der wenigen ihrer Art eine weiße Farbe trägt. Diese ist fast ausgestorben und zählt zum Kulturerbe des Landes.

Neben einem Gästehaus und den vielen Produkten betreut Fiona noch eine große Anzahl an Tieren. Auf Schritt und Tritt werden wir auf unserer Tour von den beiden Haus-Hunden und den zwei Superponys durch das Anwesen verfolgt. Auf einem der beiden Pferde erlernte Tochter Clarice das Springreiten – auch das ist hier in Kalabrien verpönt, denn auf einem Tier sitzt man nicht. Es darf auch niemals ins Haus. Dadurch dass die





Leute relativ arm sind, gelten die Tiere als etwas noch Ärmeres und auch als schmutzig und so werden sie leider schlecht behandelt. In einer Art missionarischer Tätigkeit lernte Fiona unter anderem ihrem António, dass ein Tier auch ein Freund sein kann und eine besondere Beziehung zu Tieren möglich ist. Trotzdem dürfen Fionas Hunde nach wie vor nie zu António's Frau ins Haus.

Von Hängebauchschweinen über Schafe, Esel, Katzen, Hühner, Enten und Gänse sehen wir noch den kleinen Vogelkäfig, in dem eine Schar Kanarienvögel lebt. Die Schildkröten hat Fiona in ihrem Wohnhaus drüben im Ort.

Dann sehen wir die berühmte Vasca, an der alles begann. Das Wasserreservoir wurde von Fiona in ihren Anfangszeiten entwurzelt und gereinigt. Um eine Bewässerung des Grundstücks zu ermöglichen war eine Reparatur des Brunnens nötig, was sogleich eine der ersten Arbeiten von António auf dem Anwesen war. Die Vasca war es, die das Wachstum von Obst und Gemüse erst möglich machte.

Die Produktion von Fionas Bioprodukten beginnt im Jahresrhythmus mit dem Limoncello am Anfang und endet mit dem Olivenöl. Dazwischen wird die spezielle Tomaten-Passata, das scharfe Öl mit Peperoncini und die eingelegten Oliven "ammaccate" produziert. Um den Jahreswechsel fahren Fiona und ihr Mann immer Richtung Norden, auch nach Österreich und Deutschland, um die Produkte unter anderem auf Bauern- und Weihnachtsmärkten zu verkaufen.

Neben dem Hühnerstall steht Fionas nächstes Projekt. Dieses jahrhundertalte Steinhaus – früher Haus der Angestellten, möchte sie als nächstes renovieren.

ANSCHLIESSEND BRINGEN UNS FIONA UND ANTÓNIO ZU EINEM NOCH AUTHENTISCHEREN KALABRISCHEN BAUERNHOF.

António's Onkel und Zia Maria leben hier mit ihren Söhnen, der Onkel 90 Jahre alt und Zia Maria 75. Sie ist bekannt für ihren köstlichen Ricotta, den sie Tag für Tag in mühevoller Handarbeit in kleinen Körbchen aus Weidenrinde herstellt. Verkauft wird die weiße Köstlichkeit dann an Bekannte oder im Dorf.

In der sogenannten Produktionsküche im unteren Teil des Bauernhofs wird alles an Lebensmitteln produziert, gelagert, getrocknet, geschlachtet: vom frischen Schwein, das am Metallhaken auf der Decke aufgehängt wird, über Kürbiskerne, Walnüsse, Feigen etc., welche in kleinen Tüten an der Wand trocknen bis hin zu den verschiedenen Würsten, für welche Kalabrien sehr bekannt ist. Hier sind beispielsweise die Soppresata, eine Schweinewurst oder die Nduja – ebenfalls vom Schwein und sehr scharf, zu nennen, die sehr beliebt sind. Und natürlich wird der Ricotta aus der frischen Milch, die Marias Sohn täglich in einer kleinen Schubkarre vom Stall herunterbringt, hier produziert.

Zia Maria serviert uns einen Espresso mit einem Schluck Anice, dem typischen Anisschnaps der Region. Sie selbst trinkt nicht, denn in Kalabrien trinken mehr oder weniger nur Männer Alkohol. Als sie hört, dass wir keine Zeit haben, um zum Mittagessen zu bleiben, lässt sie es sich nicht nehmen, uns zwei große Stücke Ricotta für die Fahrt einzupacken. Antonio pflückt noch waghalsig ein paar frische Mandarinen, ebenfalls für uns als Wegzehrung.

Holprig geht es zurück Richtung Fionas Anwesen...



Fiona ist noch lange nicht fertig mit ihren Projekten und ihrer Mission.

Wir wünschen es ihr und ihrem Team, dass Kalabrien es schafft, als das gesehen zu werden, was es wirklich ist. Eine wunderschöne, abwechslungsreiche Landschaft mit einer tollen Küche, unglaublichen Kulturschätzen und sehr warmherzigen, ehrlichen Menschen.

Aber vor allem einer Gastfreundschaft, die ihresgleichen sucht...

