

Grandios. Blick von der Molo
Audace auf die Piazza dell'Unità
d'Italia, dem größten Platz
Europas direkt am Meer.

AUSFLUG NACH TRIEST

Aufs Meer schau'n

Wer sich Zeit nimmt für die einstige Hafenstadt der Monarchie,
kann in Triest einiges entdecken. Ein Spaziergang zwischen alter Kaffeehauskultur,
kleinen Manufakturen und wiederbelebten Traditionen.

Text: **Uschi Korda** Fotos: **Philipp Horak**



Tradition. Der Wiener Dizzi Alfons hauchte der verblassenden Kaffeehauskultur neues Leben ein. Sein junges Caffé Sacher im alten Ambiente strahlt Gemütlichkeit und Eleganz aus.

Kult. In der selbsternannten Kaffee-Hauptstadt Italiens ist der Espresso allgegenwärtig. Ob beim ersten Rendezvous, vor dem Essen, nach dem Essen oder Zwischendurch – nirgendwo wird mehr davon getrunken.

Leidenschaft. Franco Zerial war schon als Kind vom Kaffeeduft betört. Mit seiner Frau Roberta röstet er seit über vierzig Jahren Kaffeebohnen für erlesene Mischungen.



Sie ist der Anfang und das Ende der Adria. Wie ein funkelnder Solitär schmiegt sie sich um die gleichnamige Bucht, wo die Meereswellen aufschlagen, um sofort wieder zurückzurollen in die Weiten des Ozeans. Ein Schauspiel, dem man ewig zuschauen möchte, das niemals langweilig wird, während sich die Gedanken in der Unendlichkeit verlieren. Gut geschützt durch die steilen Felswände des Karsts, die die Stadt umzingeln und ihr im Rücken eine natürliche Grenze setzen. Zwischen Wasser und Berg eingebettet und mit 536 Jahren Habsburger Monarchie am Buckel, hat Triest seinen ganz eigenen Charme entwickelt. Es ist nicht vordergründig liebreizend, wie das nahe Venedig oder das einst venezianische Muggia, das wie ein Vorort im Osten an der großen Hafenstadt klebt.

Triest muss man sich erobern, sagt Dizzi Alfons und bürstet in seinem Café Sacher ein paar Bröseln von der rotsamtenen Sitzbank. Er muss es wissen, denn der Entrepreneur hat sich vor fünf Jahren hier niedergelassen. Nach insgesamt 35 Jahren in Rom und der Toskana hatte es den Wiener wieder zurück in seine Heimatstadt verschlagen, wo ihm bald klar wurde, dass er ohne sein Italien nicht mehr leben möchte. Dass es dann ausgerechnet Triest wurde hat nur ein bisschen mit der Nähe zu Wien zu tun. Mir gefiel diese fast schlampige Leichtigkeit, sagt Dizzi Alfons, und dass es eine italienische Stadt ist, aber gleichzeitig auch nicht. Während hundert Kilometer südlich eine handvoll Italiener ohrenbetäubenden Lärm erzeugen können, wird es hier selten laut. Dazu können die Triestiner mit der sehr, sehr distanzierten Wiener Freundlichkeit durchaus mithalten. Wenn sie aber einmal warmgelaufen sind, überströmen sie einen mit Herzlichkeit.

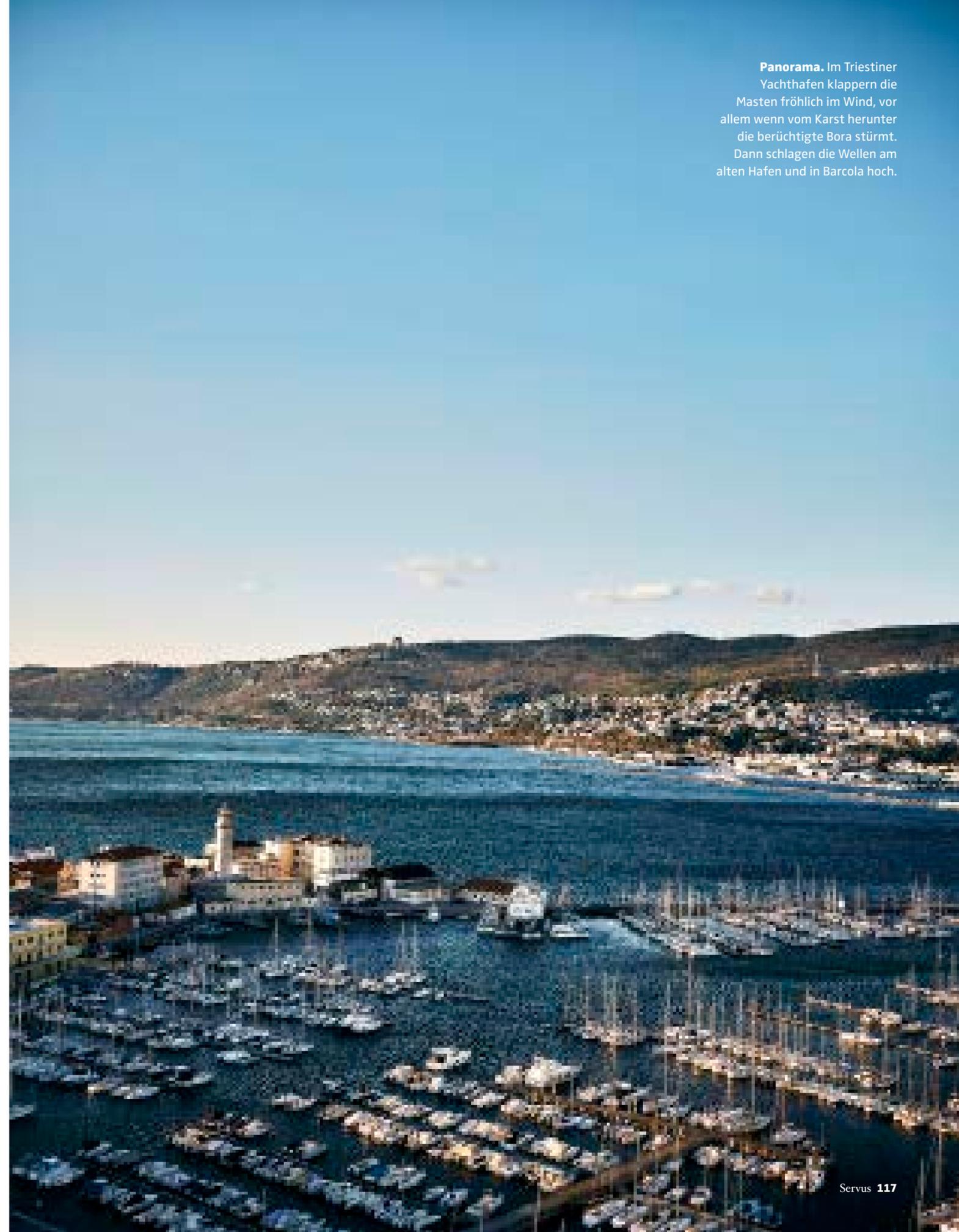
DAS NEUE IM ALTEN

Vor nicht ganz einem Jahr hat Dizzi Alfons im denkmalgeschützten Ambiente eines ehemaligen Schuhgeschäftes aus 1913 das Caffé Sacher eröffnet und damit eine ausklingende Kaffeehauskultur mit Zeitungen und gemütlichem Sitzenleben wiederbelebt. Man findet hier nur mehr wenige dieser traditionellen Stätten, dafür haben sich allerorts Cafebars für den schnellen Stehkaffee etabliert. Wir sind rasch zu einem Fixpunkt geworden, sagt Dizzi Alfons, weil ein Sacher in Triest war ja irgendwie logisch.

Es war eine spannende Aufgabe, sagt Claudia Ragazzoni, die im Sacher für die Restaurierung der hölzernen Balustraden und Dekorationen zuständig war. Eigentlich hatten sie nur einen Kern aus Holz, ummantelt mit einem künstlichen Materialmix, den man formen konnte. Das war typisch für den *Stile Liberty*, der italienischen Variante des Jugendstils, den man in der einzigen Kunstgewerbeschule der Gegend unterrichtete, die mit Ende der Monarchie 1918 geschlossen wurde. Es waren wohl Studenten von dort, die das ehemalige Schuhgeschäft und heutige Sacher ausgestattet haben, vermutet Claudia Ragazzoni.

Die Triestinerin studierte Technik und Methodik historischer Kunstwerke, die chemische Zusammensetzung von Farben und Materialien und ist eigentlich auf die ➤

Panorama. Im Triestiner Yachthafen klappern die Masten fröhlich im Wind, vor allem wenn vom Karst herunter die berühmte Bora stürmt. Dann schlagen die Wellen am alten Hafen und in Barcola hoch.





Mustergültig. Marco Cernogoraz setzt in seiner kleinen Manufaktur die Tradition seiner Vorfahren fort. Seine Oma bedruckte im Siebdruckverfahren Kopftücher, ihre traditionellen Muster schmücken heute Schals, Leiberln und Pullover.

Restaurierung von Fresken spezialisiert. Ihre bekanntesten Arbeiten sind ein Tiepolo in Massanzago bei Padua und ein Il Pordenone im Dom von Cremona. In Triest, wo es architektonisch so gut wie keine Renaissance, dafür aber viele Gebäude mit Statuen, Reliefs und floralen Verzierungen im *Stile Liberty* gibt, ist sie mehr bei solchen Fassaden im Einsatz. Alles aus künstlichem Stein, einer Mischung aus Zement, Sand und Steinfragmenten, sagt Claudia Ragazzoni, sogar bei der Synagoge und dem Teatro Rossini. Ich liebe meine Stadt mit ihrer architektonischen Mischung, der Cittàvecchia (Altstadt) mit den engen Gassen, dem *Stile Liberty* und der Moderne aus den 1930er Jahren, sagt sie mit einem zärtlichen, warmen Ton in der Stimme.

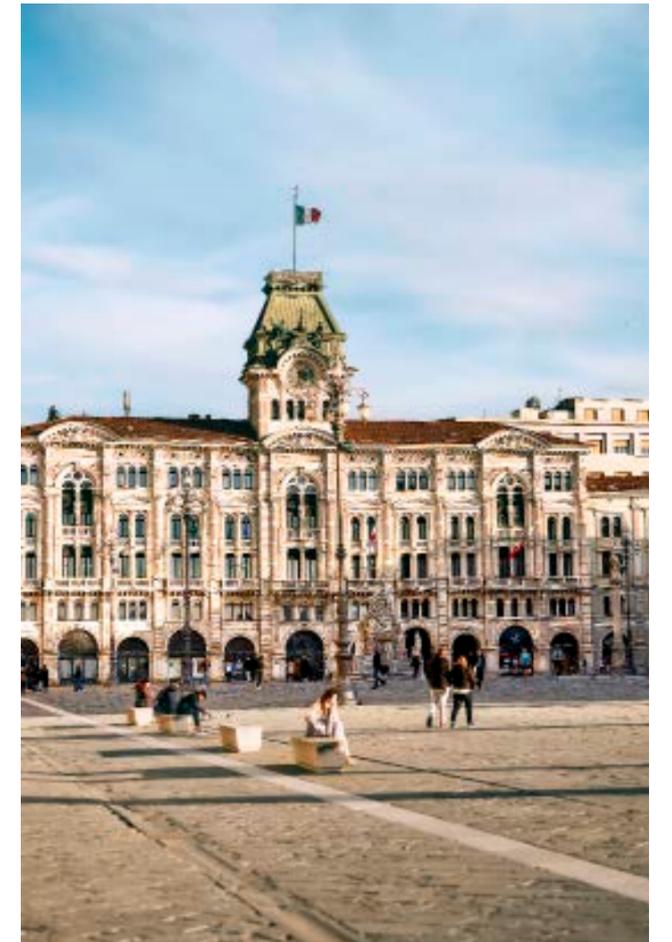
VOM FRÜHER INS JETZT GERETTET

Das sehen viele Triestiner so, die nach dem Restaurierungs-Boom der letzten Jahre stolz auf ihre herausgeputzte Stadt blicken. Auch Barbara Franchin, die quirlige Direktorin des nagelneuen Modemuseums ITS Arcademy kommt gar nicht aus dem Schwärmen. Wie Claudia Ragazzoni liebt sie das Gefühl der Freiheit, das man hier überall spürt, vor allem draußen auf der alten Molo Audace, die direkt vor der Piazza dell'Unità d'Italia 200 Meter ins Wasser ragt. Da stehst du mitten im Meer, bist aber trotzdem mit der Stadt verbunden, sagt Barbara Franchin und räumt in der riesigen Museums-Bibliothek einen Katalog ins Regal. Hier lagern die Werke, die einst junge Modedesigner aus aller Welt bei einem jährlichen Wettbewerb eingereicht haben, den sie seit 22 Jahren veranstaltet. So mancher Gewinner ist heute ein Star, wie etwa Matthew Blazy von Bottega Veneta oder Demna Gvasalia von Balenciaga.

Ich wollte an eine Tradition anknüpfen, zu Zeiten der Habsburger war Triest ein modisches Zentrum, sagt Barbara Franchin. Hier landeten mit den Schiffen die feinsten Stoffe aus aller Welt, es gab eine Modeschule, exquisite Modisten und Friseure, die den Damen für Bälle und Gesellschaften die Haare kunstvoll richteten. Mit Ende der Monarchie war das alles Geschichte. Heute gibt es im Museum nicht nur wechselnde Ausstellungen der Wettbewerbs-Kollektionen, es wird auch in Kursen Kreativität und modisches Gespür gefördert.

Ich habe bereits angefragt, ob ich einmal einen Kurs halten kann, sagt Marco Cernogoraz und kramt alte Siebdruckrahmen hervor. Dezen Dezen – ein am Westbalkan häufig verwendetes Wort für Muster – heißt sein kleiner Laden, in dem er Tücher, Leiberln, Pullover und Accessoires verkauft, die er in der angeschlossenen Mini-Werkstatt bedruckt. Mit traditionellen Designs, wie schon vor knapp hundert Jahren seine Großmutter in Zagreb, die damals Kopftücher für Frauen herstellte.

Der 39-Jährige hat als Kind noch beide Seiten des Eisernen Vorhangs kennengelernt. Als seine Eltern die Manufaktur der Oma übernahmen holten sie monatlich Farben und Stoffe aus dem italienischen Como. Außerdem war mein Vater Triestiner, sagt Marco Cernogoraz, daher besuchten wir oft Verwandten. Triest war ein Paradies ➤



Monumental. Das Rathaus von Triest aus dem 19. Jahrhundert ist reich verziert (oben). Auf dem Glockenturm schlagen zwei Bronzefiguren die Stunden. Der Volksmund hat sie Michez und Jachez getauft.



Künstlerisch. Claudia Ragazzoni wollte eigentlich Malerin werden, wurde dann aber Restaurateurin mit dem Spezialgebiet mittelalterliche Fresken. In Triest hat sie sich vorwiegend auf Fassaden-Renovierungen im *Stile Liberty*, der italienischen Variante des Jugendstils, konzentriert. Nebenbei zeigt sie Lehrlingen wie man alte Bilder wiederherstellt (unten).



Geschmackvoll. Valentina (oben) ist mit ihrem Mann Marco Munari (unten) vor neun Jahren in ihre Heimatstadt zurückgekehrt. Gemeinsam haben sie aus der alten Trattoria Salvagente ein einfaches, aber feines Fischlokal gemacht.



Nordadriatisch. Marco Munari hat während seines Studiums vermutlich in fast jedem Lokal in Venedig gekocht. Dort lernte er mit Fisch umzugehen. In Triest hat er sich auf die regionale, nordadriatische Fischküche spezialisiert, zu der auch Fettucine alla Busara mit einem Scampi (Kaisergranat) gehören (mitte).



für Menschen aus dem ehemaligen Jugoslawien, sagt er, die sich hier mit Jeans, Kaffee, Pasta und all den kleinen Wundern der westlichen Kaufwelt eingedeckt haben.

Vor zehn Jahren beschloss der studierte Politikwissenschaftler die Familientradition wieder aufleben zu lassen, holte die alten Muster und Rahmen hervor und begann sie zeitgemäß einzusetzen. Heute bedruckt er Baumwolle, Leinen, Seide und Kaschmir im alten Siebdruckverfahren oder mit der neuen Injet-Methode. Außerdem belebt er jahrhundertealte Muster für Folklore-Gruppen vom Balkan, die teilweise in den Familien von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

DIE GROSSE WELT IM KLEINEN

Auch Franco Zerial hat seine Welt auf 50 Quadratmeter konzentriert. Es ist die Welt des Kaffees, den er in seiner Torrefazione Guatemala röstet und verkauft. Die Rösterei lag auf meinem Schulweg und der Geruch hat mich magisch angezogen, sagt er und stellt uns einen Nero in B, also einen Espresso im Glas (Bicchiere), hin. Franco Zerial studierte später Politikwissenschaft blieb aber beim Thema. Er verfasste erstens eine Dissertation über Kaffeeländer, bei der es auch um die Wichtigkeit des Kaffees im soziologischen Umfeld ging. Es lässt sich gerade in Triest überall beobachten, wie leicht man bei einem Espresso mit anderen ins Gespräch kommt, auch eine Verabredung zum Caffè gehört zum guten Ton.

Zweitens begann Franco Zerial nebenbei in der Torrefazione zu arbeiten. Als der Besitzer 1980 in Pension ging, beschloss er seine Leidenschaft zum Beruf zu machen und übernahm den Laden mitsamt dem Namen. Vor sechzig Jahren war es in Triest schick seine Manufaktur nach einem Kaffeeland zu nennen, sagt er, und weil es bei der Übergabe noch jede Menge bedruckter Packungen gab, beließ er es einfach dabei. Ansonsten probierte er neue Wege. Neben den gängigen Kaffees, die er mit viel Gespür herstellt, kann man sich bei ihm auch seine eigene Kaffeemischung zusammenstellen. Bis in die USA schickt er seine Bohnen, die meisten Kunden sind aber in Italien sowie Triestiner Cafébars. Wie schnell die Zeit vergeht, sagt er jetzt mit einem jugendlichen Lächeln und wundert sich, dass er schon 65 ist. Mit 70 ist Schluß, sagt er noch und dass er keine Säcke mehr schleppen möchte. Aber wer weiß, vielleicht geht gerade ein kleiner Bub auf seinem Schulweg vorbei und läßt sich vom Kaffeeduft anlocken.

Von den alten Vorbesitzern übernommen haben auch Marco Munari und seine Frau Valentina ihre kleine Osteria Salvagente. Das war vor neun Jahren und mittlerweile ist das Lokal mit der einfachen und feinen Fischküche zu einer Triestiner Institution geworden. Gleichermassen beliebt bei Einheimischen wie Besuchern. Es war die richtige Entscheidung nach Triest zu gehen, sagt Marco Munari und bedeckt einen Teller Spaghetti mit kleinen Muscheln, den Caparozzoli, quasi ein Muschelwildfang aus der nördlichen Adria. Bereits mit zwölf Jahren versuchte er in seiner Heimatstadt Vizenza seine Freunde zu bekochen ➤



Sportlich. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts ist Rudern eine der beliebtesten Sportarten in Triest. Begonnen wird mit 12 Jahren, um dann bis ins hohe Alter lautlos am Ufer entlang zu gleiten.



Bergauf. Entlang steiler Gassen zieht sich die Stadt vom Meer hinauf in den Karst, wo sie einem mitsamt der Bucht zu Füßen liegt.

Modisch. Barbara Franchin brachte die Mode wieder zurück in die ehemalige Habsburger-Metropole. Zuerst mit Wettbewerben für junge Designer und vor kurzem mit einem aufsehenerregenden Museum.

Nostalgisch. Canale Grande nennen die Triestiner liebevoll die kleine Wasserstrasse im Zentrum. Sie ist umsäumt von prachtvollen Palästen – Zeugen einer Zeit, in der die alte Hafencity zu den Metropolen der Welt gehörte.



und wurde schließlich Koch. Sein Wirtschaftsstudium in Venedig finanzierte er sich in den Küchen der Lagunenstadt. Ich kochte dort vermutlich in jedem Lokal und lernte vor allem eines: mit Fischen und Meerestieren umzugehen, sagt Marco Munari. Nach zwanzig Jahren mitten im Touristentrubel hatte er aber genug und er zog mit seiner Familie weiter in die ruhigere, ehemalige Habsburgerstadt.

Auch wenn die Triestiner Esskultur zum Teil österreichisch fleischlastig ist, ist die Fischküche dominant. Besonders stolz ist man auf die Sardoni Panati, große Sardellen die in der Bucht gefangen werden. Die mache ich noch nach einem Rezept der Vorbesitzer, sagt Marco Munari und dass er sich sonst auf die Tradition der nordadriatischen Küche spezialisiert hat. Deswegen stehen auf seiner handgeschriebenen Karte auch Baccalà Vincentin (Stockfisch in Milch gekocht), Sarde in Sour oder Fettucine alla Busara auf denen ein großer Kaisergranat thront.

Einen großen Fischmarkt wird man in Triest vergeblich suchen. Was die wenigen Profi-Fischer aus dem Wasser holen, bekommt man nur in versteckten kleinen Läden. Und das nicht immer. Wenn die berühmte Bora mit 100 kmh vom Karst runter über die Stadt fegt, treibt es die Fische raus aufs offene Meer. Dann bleiben auch die Boote im Club Adria, dem ältesten Ruderclub der Stadt, in ihren Gestellen hängen, weil sie ansonsten ins Unendliche verblasen würden. Hamburger Kaufleute brachten den Sport Mitte des 19. Jahrhunderts in die Küstenstadt, wo er seither ungebrochen populär ist. Vermutlich weil die Kulisse so besonders schön ist. Gerudert wird vom Club beim Yachthafen immer in Sichtweite der Küste vorbei am Zentrum, dem alten Hafen und der Costiera bis zum Schloß Miramare. Manchmal gibt es eine zweitägige Tour, die über Montfalcone, durchs Kanalnetz des Isonzo bis nach Grado führt. Wenn man an klaren Tagen von dort Richtung Norden schaut, kann man sie funkeln sehen, die alte Stadt Triest. Da drüben, wo die Adria anfängt und endet.

Triestiner Besonderheiten

Caffé Sacher Trieste

Via Dante 1,
Tel.: +39/040/965 9075
sacher.com/en/restaurants/caffe-sacher-trieste/

Guatemala Torrefazione caffè

Via Giglio Padovan 4,
Tel.: +39/040/944 228
caffeguatemala.com

ITS Arcademy Modemuseum

Via Cassa di Risparmio 10,
Tel.: *39/040/300 589
itsweb.org/its-arcademy/

Osteria Salvagente

Via dei Burlo 1 c,
Tel.: +39/040/260 6699

Società Triestina Canottieri Adria 1877

Pontile Istria 2,
Tel.: +39/040/304 650
canottieriadria1877.com

Dezen Dezen

Via E.F.Duca d'Aosta 6b
Tel.: +39/040/265 1457
dezendezen.com