

MEIN TRIEST

**Aperitivo-Platzerln, Krautsuppen-Buffets, Osmiza-Eier
... und andere verrückte Tipps**

CHRISTINA DOW

Impressum

© 2023 Christina Dow

Herausgeberin, Autorin & Gestalterin: Christina Dow

www.christinadow.at | www.apertivo-bar.at

Fotos: privat, Conny Leitgeb

Druck und Vertrieb im Auftrag von Christina Dow:

Buchschmiede von Dataform Media GmbH, Wien

www.buchschmiede.at - Folge deinem Buchgefühl!

Besuche sie online:



ISBN Softcover: 978-3-99152-399-4

ISBN E-Book: 978-3-99152-406-9



Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und der Autorin Christina Dow unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Zur Autorin

Christina Dow, geboren 1984 in Graz, hat ihre beruflichen Wurzeln im Journalismus. Nach Redaktionstätigkeiten bei verschiedenen steirischen und österreichischen Magazinen gründete sie vor rund 15 Jahren ihre eigene PR-Agentur „public“ und ist seitdem für die Kommunikationsstrategien sowie Pressearbeit von Unternehmen aus den unterschiedlichsten Branchen zuständig.

Ihre Liebe zur Gastronomie und zu Italien reifte eines Tages zur Idee einer italienischen Bar in ihrer heutigen Heimat, der Südsteiermark. Im Frühjahr 2021 startete „APERITIVO – die italienisch-steirische Pop-up-Bar an der Weinstraße“ beim Winzerhaus Potzinger in Ratsch. Nach den großen Erfolgen ging dieses Projekt 2023 in die 3. Saison.

Durch ihren dreimonatigen Aufenthalt in Triest im Winter 2021/22 lernte sie diese ohnehin schon geliebte Stadt noch näher kennen und begann, regelmäßig kulinarische Genussstouren für Freunde und Gäste anzubieten. In der Steiermark gibt sie italienische Kochkurse und ist mit APERITIVO bei kleinen Caterings, Privatfeiern und Pop-ups im Einsatz. Neben der Agenturarbeit ist Dow auch noch als freie Journalistin für ausgewählte Magazine tätig.

www.christinadow.at | www.aperitivo-bar.at

Hinweis: Im gesamten Buch wird aus Gründen der Einfachheit auf das Gendern verzichtet. Die genannten männlichen Formen gelten für Personen aller Geschlechter.

Hinweis 2: Im Glossar am Ende des Buches werden viele Grundbegriffe erklärt – falls jemand das eine oder andere (italienische) Wort nicht kennt.

Zur Einleitung

Großartige Ideen kommen mir ja meistens nur, wenn ich einen leichten Damenspitz habe oder einfach in Italien sitze.

In diesem Fall war es ausnahmsweise letzteres.

Nachdem mein dreimonatiger Aufenthalt in der italienischen Hafenstadt im Februar 2022 dem Ende zuging, stellte ich mir die Frage, was ich mit den unfassbaren Erkenntnissen meiner Fress-Touren eigentlich machen sollte. Diese seitenlangen Excel-Tabellen, in denen alles über jedes Lokal vermerkt wurde – von der Einrichtung über die Speisen bis hin zu den Kellnern, der Aussicht oder auch dem einen oder anderen Hoppala – mussten definitiv verarbeitet werden. Zudem hatte ich für meine APERITIVO-Genusstouren auch einiges an Recherchewissen angeeignet. Also musste was Geistreiches her. Und damit meine ich keinen Grappa.

Und da ist es auch schon. Mein erstes Buch. Irgendetwas zwischen Ratgeber und Roman.

Geschrieben zwischen September 2022 und April 2023 – mit größeren Pausen dazwischen. Weil das kreative Schreiben, das funktioniert bei mir nur vor Ort. Und so oft konnte ich nun leider auch nicht nach Triest fahren. Die Leute (also die allwissende Social-Media-Community) glauben ja, ich mache immer nur Urlaub. Aber nein, ich arbeite auch von hier aus. Mal mehr, mal weniger. Mal mit mehr, mal mit weniger Prosecco neben dem Laptop.

Jedenfalls wirst du jetzt vollgetextet von Erlebnissen, Emotionen und persönlichen Meinungen – gespickt mit jeder Menge Tipps und Empfehlungen, die von mir recherchiert und getestet wurden. Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden – aber ich traue mich zu behaupten, dass in diesem Taschenbuch wohl für jeden die passenden Lieblingsplatzerln dabei sein werden. Und wenn etwas fehlen sollte – bitte gerne um Info an info@aperitivo-bar.at. Du kannst mir natürlich auch gerne schreiben, wenn du das Buch ganz super gefunden hast, aber in der Regel gilt ja: „Net g’schimpft is genug g’lobt.“

Damit du dich auskennst: Meine Tipps zu den jeweiligen Kategorien (von Bars, Restaurants über Strände und Sonnenplatzerln bis hin zu Osmize und Weingüter) sind immer am Ende der Kapitel aufgelistet. Findest du auch schon im obligatorischen Inhaltsverzeichnis (und ich bin dir auch nicht böse, wenn du vor- oder zurück blätterst oder dir nur die Teile bzw. Empfehlungen raussuchst, die dich wirklich interessieren). Manche Tipps wiederholen sich wahrscheinlich bei dem einen oder anderen Kapitel, aber viele lassen sich auch nicht eindeutig einer Kategorie zuordnen. Also schreck dich nicht, du siehst nicht doppelt.

Wundern darfst du dich auch nicht, wenn so manches in Mundart geschrieben ist. Als gebürtige Steirerin gehört der Dialekt für mich einfach dazu – und gewisse Ausdrücke funktionieren nur auf gut Steirisch. Also bitte nicht gleich den Rotstift zücken – das gehört so. Damit musste sich meine Lektorin auch erst abfinden.

Jedenfalls wünsche ich dir viel Spaß bei den folgenden 15 Kapiteln, deren Reihenfolge rein chronologisch und aus meinen sprudelnden Gedanken heraus entstanden ist.

In diesem Sinne, auf nach Triest! Deine Christina

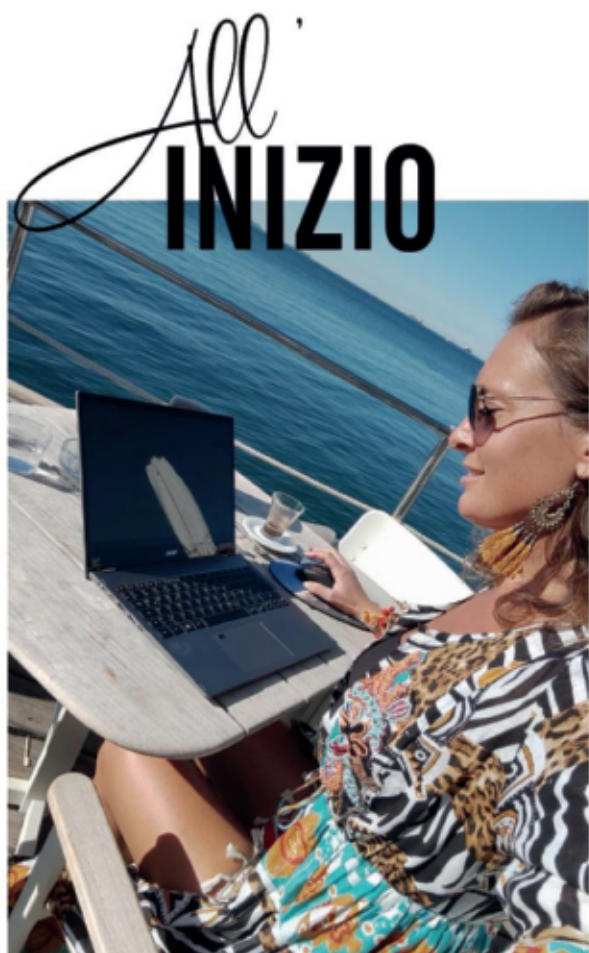


ZUM INHALT

Kapitel 1: All'inizio	8
Kapitel 2: Mein Wohnzimmer	20
+ Meine schönsten Sonnenplatzerln	24
Kapitel 3: Meine Stadt durch meine Augen	26
+ Meine Lieblingsbuffets	30
Kapitel 4: APERITIVO – eine Herzenssache	32
+ Meine Lieblings-Aperitivo-Bars	38
Kapitel 5: Völliger Ausnahmezustand	40
+ Meine Top-Veranstaltungen	44
Kapitel 6: Buon Natale!	46
+ Meine liebsten Weihnachtsmärkte & Tipps für Natale	48
Kapitel 7: Kleine Schwester oder neuer Hot Spot?	50
+ Meine Muggia-Highlights	54
Kapitel 8: Pack die Badehose ein!	56
+ Meine Lieblingsbadeplätze	63
Kapitel 9: Fetz'n für die Seele	64
+ Meine besten Shoppingadressen	67

Kapitel 10: Città del Caffè	68
+ Meine Caffès, Konditoreien & Frühstückbars	72
+ Die besten Weinbars der Stadt & Weingüter in der Umgebung	
Kapitel 11: Wo das Auto wohnt	78
+ Meine Tipps für's Parken	81
Kapitel 12: Der Markthallen-Rotwein	84
+ Meine Lieblings-Feinkostläden & -Märkte	88
Kapitel 13: Non si fa! – So geht italienisch essen	90
+ Meine Restauranttipps	98
Kapitel 14: Harte Eier auf der Bierbank	102
+ Meine Lieblings-Osmize	106
Kapitel 15: Alla Fine	108
+ Hotels & Zimmer	111
+ Restaurants & Bars in der Umgebung	112
+ Ausflüge & Sehenswürdigkeiten	114
+ Spazieren	116
+ Hundestrände	116
Glossar	118

KAPITEL 1



ANFANGS ...

Während ich diese Zeilen schreibe, sitze ich im „Lungomare Il Pane Quotidiano“, keine eineinhalb Meter vom Meer entfernt. Eine Möwe versucht sich gerade meinem Pistazien-Croissant zu nähern. Kein guter Plan. Wer mein Essen angreift, wird selbst zu einem. Wissen alle meine Freunde.

Es ist Dienstag, der 20. September 2022, 8 Uhr morgens. Ich sitze mit kurzer Hose, Trägertop und einem bunten Umhang, einem Mitbringsel von meiner letzten Neapel-Reise, auf der Terrasse am Meer. Es hat 17 Grad, die Sonne scheint, der Himmel wolkenlos, leichter Wind. Zugegeben, bissl kalt ist mir schon, aber für ein g'scheites Lebensgefühl muss man da durch. In der Steiermark hat es gerade 6 Grad. Also Mund halten.

Gestern bin ich ein paar Meter weiter beim „Topolino 1“ bei 27 Grad im Bikini gelegen und hab wie ein Hendl gebrutzelt. Vor drei Tagen hatte ich zwei Pullover, eine Jacke, einen Mantel und dicke Jeans an. Da hatte es 12 Grad, es regnete und die Bora bekam Vorwehen.

So einfach lässt sich der Herbst in Triest beschreiben. Irgendwas zwischen Sonnenbrand und Daunenjacke. Gott sei Dank hab ich für diese fünf Tage so viel Gewand mit, dass ich vier Jahreszeiten und vier Zeitzonen durchleben könnte. Manche nehmen wahrscheinlich für fünf Jahre Weltreise nicht so viel mit, aber ich bin da anders. Auch das wissen meine Freunde. Verstehen tun sie mich trotzdem nicht.

Was hat mich dazu veranlasst, dieses Ratgeber-Dingsbums (Buch klingt so hart und Werk viel zu groß) zu schreiben? Die Faszination zur Stadt Triest? Die Liebe zur italienischen Küche? Weil ich all das Essen und Trinken steuerlich abschreiben wollte? Oder weil mich immer mehr Leute nach Tipps und Empfehlungen für die ex-österreichische Hafenstadt gefragt haben?

Wahrscheinlich irgendeine Mischung von allem.

Triest ist nicht schön. Es gibt keine palmenverkitschte Promenade wie in Opatija, keine süßen Fußgängerzone-Restaurant-Gässchen wie in Grado, und selbst die Shoppingversuche sind enden wollend. Da fährt man besser nach Udine, Jesolo oder Lignano.

Dann gibt es da noch den Hafen. Noch immer einer der wichtigsten ganz Italiens und im gesamten Adria-Raum. Der ist auch nicht schön. Der neue, den man als Tourist ja nicht wirklich sieht, der liegt hinter der Stadt. Wer einen Eindruck davon bekommen möchte, begibt sich beim Molo auf das Linienboot Delfino Verde und nutzt die Fahrt nach Muggia als Hafen-Sightseeing-Tour. Schön wird's trotzdem nicht, aber zumindest sehr eindrucksvoll.

Den alten Hafen finde ich persönlich skurril-schiach-genial. Ein ganzer Stadtteil steht mehr oder weniger leer, bietet zwar lässige Fotomotive oder Shooting-Hintergründe, aber ist trotz der wunderschönen Lage größtenteils verfallen und verlassen. Man munkelt immer wieder, dass sich bald etwas tut – dass ein Hotel mit Restaurants, Beachclubs und Badebereich hinkommt. Aber bis jetzt ist nix passiert. Ich würde dort arbeiten wollen. Ob als PR-Chefin oder Beachbar-Zamräumerin, ist mir dann ganz egal.

Aber Triest ist trotzdem geil. Weil es echt ist. Zumindest das echtste Italien, was wir Österreicher in wenigen Stunden am Meer erreichen können. Nichts gegen Grado, Lignano, Caorle und Co. – jeder hat so seine Vorlieben, Urlaub zu machen. Ich bin ja auch ein Bibione-Kind der ersten Stunde. Meine Großeltern verbrachten schon mit meiner Mutter den Sommerurlaub an der dortigen Spiaggia, meine Eltern taten es ihnen dann nach meiner Geburt gleich und erst als ich irgendwann in der Pubertät gestreikt habe, weiteren Familienurlaube beizuwohnen (weil fad und uncool und daheim eh die Pferde und so weiter), fand die jahrzehntelange Tradition meiner Familie ein Ende. Woran ich schuld bin ... eigentlich fast traurig, jetzt, wo ich es schreibe.

Dazu muss man sagen: Meine Familie war im Grunde damals schon sehr italienisch – weil natürlich hatte man in den 50 Jahren an der Spiaggia in Bibione stets den gleichen Schirm mit den zwei Liegestühlen. 30 Jahre davon war man auch im gleichen Appartamento. Man nahm sich Jause, Obst und Getränke in Kühlboxen mit an den Strand (ich glaube, manche Kühlkassens von meiner Oma liegen jetzt noch in der Tiefkühltruhe bei mir Zuhause in der Südsteiermark) und natürlich auch Kartenspiele. Uno, Rommé, Canasta und Schnapsen waren die

Tageshighlights. Mittags wurde im Appartamento gekocht, nach der Siesta ging es wieder an den Strand. Abends wurde durch die Stadt flaniert, nicht immer wurde in ein Restaurant eingekehrt, denn ein bissl musste man schon auch auf's Geld schauen bei einem 14-tägigen Familienurlaub.

Lange Zeit dachte ich, meine Familie hat einen Schuss, sowas machen nur die Ösis oder Piefke. Stimmt aber nicht. Eigentlich machen es die Italiener genauso. Nur dass die nicht 14 Tage am Strand picken, sondern oft den ganzen Sommer lang. Drei Monate. Und die gleichen Dinge tun, die auch meine Familie immer getan hat.

Diese These wird übrigens durch die Tatsache untermauert, dass meine Großeltern vor gefühlten 50 Jahren am Strand eine italienische Familie kennenlernten. Weil die auch 40 Jahre im gleichen Liegestuhl saßen. Und weil man sich unausgemachterweise dann halt immer im Sommer traf. Natürlich konnte von meinen Leuten niemand Italienisch und die Bruna und ihr Mann Diego natürlich auch kein Wort Deutsch. Von Englisch reden wir gar nicht. Und trotzdem wurde gemeinsam geplaudert, gelacht und abends sogar immer wieder mal gekocht. Wahrscheinlich weiß bis heute keiner von denen, was der andere geredet hat, aber sie haben sich blendend verstanden. Vielleicht hab ich ja unterbewusst schon als Kleinkind dieses italienische Leben eingesaugt. Und vielleicht war das, was ich immer uncool fand, eigentlich richtig geil. Danke La Famiglia!

Warum ich so weit aushole, wenn es eigentlich um Triest gehen soll? Weil es meiner Meinung nach wichtig ist, den Unterschied zwischen einem Touristenörtchen wie Grado oder Bibione und einer echten Stadt wie Triest zu kennen. In Triest werden im Oktober nicht die Gehsteige hochgeklappt, hier gibt es kaum Speisekarten mit großen Bildern von Gerichten, die in schlechtes Deutsch übersetzt sind. Hier treffen sich auch die Einheimischen im Jänner auf der Piazza Unità und die Hotels haben eine Heizung. In der Via di Cavana tummeln sich abends die Studenten und die Frachtschiffe warten auf offener See tagelang artig auf ihre Einfahrtsgenehmigung. Hab ich an dieser Stelle schon erwähnt, dass es echt sch... Jobs gibt?!

Als ich das erste Mal in meinem Leben auf der Durchreise in die Toskana zu einem Zwischenstopp in Triest zwangsverpflichtet wurde, war das ein Flash. Da kommst du hoch oben aus dem slowenischen Niemandsland angefahren und vor dir öffnet sich auf einmal das Gestrüpp und das glitzernde Meer und die große Stadt ploppen an der Küste unter dir auf. Ein unfassbarer Moment. Vielleicht auch, weil ich 22 war und die Welt damals für mich zwischen der Pferdebox und dem Schreibtisch in der Redaktion endete.

Was ich damals in Triest gemacht hab, weiß ich bis heute nicht. Wahrscheinlich irgendwo einen Kaffee getrunken. Fix falsch bestellt, aber dazu nachher mehr. Ich kann mich bis heute nur an diesen Flash erinnern. Und seitdem hab ich Triest immer ein bisschen im Hinterkopf und vor allem im Herzen behalten.

So bin ich zum Beispiel dann mit meinem ersten Freund spontan von Kärnten nach Triest gefahren. Ohne Buchung vorab. Und weil es damals weder Booking.com gab, noch ein Internet-Handy, noch besondere Italienisch-Kenntnisse von mir, haben wir die erste Nacht im Auto verbringen müssen. War trotzdem cool. Wir waren jung, noch halbwegs verliebt und fanden alles witzig. Am nächsten Tag fanden wir dann sogar ein Zimmer, es gab mehrere Konzerte auf der Piazza Unità und wir haben alles durchgekostet, was wir uns halbwegs leisten konnten.

Und so ging das weiter – immer und immer wieder erlebte ich schöne Momente in dieser Stadt und verband wunderbarste Erinnerungen mit Triest. Ich feierte hier meinen Geburtstagstag mit meinen liebsten Freunden, wir rutschten ins neue Jahr, ich traf hier Menschen, die ich schon lange nicht gesehen hatte. Ich nutzte die Stadt, wenn ich traurig war oder nicht weiter wusste im Leben, ich nutzte sie aber auch, wenn ich super drauf war und einfach den Sommer und die italienische Leichtigkeit einsaugen wollte. Und ich nutzte sie, als in Österreich gefühlte hundert Jahre Lockdown war und alle Restaurants geschlossen waren, um mich psychisch irgendwie am Leben zu halten und zumindest hier ein Stückchen Normalität zu finden.

Ich lernte hier im Laufe der letzten Jahre so viele liebe Menschen kennen. Manchmal waren es nur kurze Begegnungen, die einem den Tag versüßten, manchmal entwickelten sich auch kleine Freundschaften daraus. Weil Italiener einfach offener, lockerer und feierfreudiger sind als die meisten Österreicher.

Warte, stopp an dieser Stelle!

Da gibt es jetzt einmal ein paar Sachen klarzustellen, bevor sich jetzt ein Leser made in Austria aufgrund meiner Behauptungen auf den Schlipps getreten fühlt.

1. Meine steirisch-slowenischen Freunde zu Hause sind italienischer als viele Italiener. Bei uns wird gelacht und gefeiert, geweiht und geschimpft. Viel gegessen und getrunken. Neues erlebt. Miteinander Zeit verbracht. Die Türen stehen bei den meisten von uns immer offen und der Kühlschrank gibt sowieso immer was her. Die Pasta wird in großen Schüsseln serviert und der Prosecco ist fix kalt. Wenn einer in der Runde engstirnig, schrullig oder kleinkariert wird, wird das auf den Tisch gebracht und eindringlich um Vernunft gebeten. So wie das in einer italienischen Familie eben ist.

2. Die Triestiner sind eigentlich keine Italiener. Das sagen natürlich grundsätzlich alle Süditaliener, mit denen man spricht bzw. die hier leben. Ein befreundeter Siciliano (der in Triest als Gefängniswächter arbeitet) hat gesagt, dass er hier gar nichts versteht. Warum hier Sonntag abends nichts los ist, warum es in einer Studentenstadt so wenig g'scheite Discos gibt und warum die Triestiner so kühl sind und einen merkwürdigen Dialekt haben. Sandstrand gibt's auch keinen. Mein amico Mario aus Graz (gebürtig in Basilicata) sagt mir ohnehin immer, dass Italien erst nach Florenz beginnt und dass ich endlich mal aufhören soll, da im Norden herumzufahren. Nach meinem Neapel-Trip heuer weiß ich auch, was er meint. Ist schon geil da unten. Und die Menschen definitiv anders. Wenn ich in Neapel mit Leuten darüber geredet habe, dass ich immer in Triest bin und auch einige Monate dort gelebt habe, haben mich alle verdutzt angeschaut und gemeint: Ja, aber das ist doch nicht Italien?

3. Auch nicht alle Italiener sind das Gelbe vom Ei. Manche Triestiner sind humorloser als ein einsamer Bergbauer, manche Süditaliener sind größere Proleten als Rapid-Fans. Manche Frauen sind schlechter gekleidet als bei uns im Gemeindebau und der Service in den Bars und Restaurants ist meistens unter aller Sau im Vergleich zu unserem perfekt geschulten und ausgebildeten Gastro-Personal (wenn vorhanden). Aber die Italiener haben Selbstbewusstsein, Nationalstolz und Lebensfreude. Und das wiederum könnten wir uns ein bisschen von ihnen abschauen.

Jetzt ist es mittlerweile wieder richtig heiß geworden. Den neapolitanischen Umhang kann ich mir jetzt sparen. Die Sonne brennt auf meinen Laptop und der zweite „Nero in B“ ist fast leer. Der gutaussehende Servicemitarbeiter ist heute überraschend nett-schnell-kompetent.

Da fällt mir eine liebe Begegnung vom letzten Winter ein. Da bin ich nur wenige Meter weiter oben im „Lungomare“ gesessen, auf der Stufe bei der Glasfront. Weil im Winter hat es dort gefühlte 15 Grad mehr als auf der Terrasse vorne – dort erlebt man das Meer zwar erste Reihe fußfrei, aber der Wind macht einem gemütlichkeitstechnisch meistens einen Strich durch die Rechnung.

Jedenfalls bin ich irgendwann im Jänner dort oben gesessen, neben mir meine Hündin Yona, vom Daunenmäntelchen befreit, aber natürlich zusammengerollt auf ihrer Kuschedecke, die ich ganzjährig immer und überall hin mitschleppen muss für die Principessa.

Da es ein Tag unter der Woche war, waren die Gäste im „Lungomare“ eher in geringer Zahl vorhanden – die, die da waren, haben die Zahl alterstechnisch aber schwer nach oben getrieben. Inklusive mir saßen also ca. 590 Jahre Lebenserfahrung auf der Terrasse – bei neun Gästen.

Umso netter war die Unterhaltung mit den betagten Herrschaften links neben mir. Die als echte Triestiner natürlich auch wussten, wo der wärmste Sonnenplatz des Lokals ist. Zwei Senioren-Herren, die offensichtlich gemeinsam kamen, und eine Senioren-Dame, die ebenso wie ich alleine dasaß, kamen neben mir ins

Gespräch. Und natürlich dauerte es nicht lange, bis ich auch ein Teil davon wurde (bissiger Hund sei Dank).

Ich erfuhr, dass sie keine Italiener waren, sondern Triestiner. Das ist hier ein großer Unterschied. Als Triestiner hat man Geschichte. Viele aus der älteren Generation erlebten durch ihre Vorfahren noch mit, wie Triest zu Österreich-Ungarn gehörte. Oder als Menschen aus dem heutigen Istrien zuwanderten. Einige von ihnen entstammen einem Völker-Mix aus slawischer, österreichischer, italienischer und deutscher Herkunft. Wer auf die Speisekarte in einem Triestiner Buffet schaut, weiß sofort, was ich meine. Dazu aber später mehr.

Die ältere Dame neben mir lebt ihr ganzes Leben schon hier in Barcola, dem schönen Vorort von Triest, der durch seine Küste beeindruckt. In Barcola geht man an der kilometerlangen Promenade bis zum Schloss Miramare spazieren, in Barcola sitzt man in einem Caffè oder bei einem Chiosco. In Barcola brät man im Sardinien-Style am Beton neben dem Meer, entweder direkt an der Fußgängerpromenade oder bei einem der Topolini. Letztere sind kleine, geschichtsträchtige Bade-Terrassen aus den 50er-Jahren in Form von Mickey-Maus-Ohren (daher auch der Name „Mäuseöhrchen“). Sie bieten Umkleidekabinen, Toiletten, Duschen und Leitern ins Meer. Manche der Gäste waren auch in den 50er-Jahren schon g'scheit erwachsen.

Triestiner gehen übrigens auch nicht „ans Meer“ (andare al mare), sondern „ins Bad“ (andare al bagno, heißt im restlichen Italien übrigens „auf's Klo gehen“). Und das bei jedem Wetter – einzige Voraussetzung: Die Sonne muss scheinen. Im Sommer liegen sie dann also wie die berühmten frittierten Sardoni barcolani (vielleicht daher auch der Name?) dicht platziert in der Sonne. Ein typisch triestinisches Phänomen, kein Italiener würde in der Mittagshitze braten. Aber sind ja keine Italiener.

Auch im Winter liegen sie da. Teilweise mit diesen silbernen Auto-Frontscheiben-Abdeckungen, die sie als Sonnenreflektoren für den Extra-Kick an Bestrahlung umfunktionieren, und sich dadurch auch im Winter die perfekte Lederhaut-Bräune holen.

So, genug vom Barcola-Exkurs. Zurück zur liebenswerten, alten Barcolanerin. Als sie über „ihr Dorf“ zu sprechen begann, strahlte die Wintersonne gleich noch

ein bisschen mehr. Sie könne sich keinen schöneren Ort zum Leben vorstellen, sagt sie. Hier gäbe es alles, was man braucht. Einen Greißler, eine Trafik, ein paar Caffès und Restaurants, die Nähe zur Stadt Triest – ideal verbunden mit dem Bus vor der Tür. Und natürlich das Meer vor der Nase. „Wo hast du sonst so ein wunderschönes Wasser wie hier in Barcola?“, fragte sie mich und ich musste mir auf die Zunge beißen, um nicht Puglia oder Sardegna zu erwähnen. Aber ich denke, sie meinte natürlich hier in Nord-Italien. „Nirgends!“ nahm sie mir die Antwort gleich ab. Und sie hat schon recht. Das Meer hier zwischen Barcola und Duino ist unglaublich glasklar und sauber. Das ist nicht mit dem braunen Algen-Sand-Gemisch aus Grado & Co. zu vergleichen (alle Obere-Adria-Spiaggia-Fans mögen mir diese Härte verzeihen, aber es weiß wohl jeder, was ich meine). Es gibt hier wundervolle Buchten, die zwar nur mühsam zu Fuß oder per Boot zu erreichen sind, aber dem kroatischen Meer um nichts hinterherhinken. Und auch Nudisten sind an der Costiera im Paradiso. Mehr dazu in Kapitel 8.

Jedenfalls brachten sich jetzt auch die anderen beiden Oldies ins Gespräch ein. „Die triestinischen Frauen sind die schönsten“, lachte der eine. „Ich finde die Küche spannender“, sagt der andere. Wir vier mussten lachen. Die zwei Herren erzählten mir, dass sie sich jeden Tag irgendwo zum Caffètrinken treffen und ein bisschen in Barcola umherschlendern, um die Leute zu beobachten. „Sie haben wir hier aber noch nie gesehen“, meinte der eine, zugleich fragwürdig wie streng. „Schade eigentlich“, lachte er zwei Sekunden später.

Das war mein erster Aufriss in Triest. Gar kein schlechter Typ. Friedhofsblondes Haar. Zumindes das eine, die anderen zwölf waren eher schneeweiß. Fast alle Zähne. Charmantes Lächeln, Top-Kleidung. Und eine Eigentumswohnung in Barcola. Wenn die jetzt auch noch mit Meerblick wäre – Heiratsmaterial. Ich wollte nicht nachfragen.

Ich musste natürlich aus beruflichem Interesse noch einmal auf das Thema Küche zurückkommen. „Unsere Triestiner Küche ist halt ein Mix. Wir haben von allem das Beste – Schinken, Mehlspeisen, Kaffee und natürlich jede Menge Fisch. Wo auf der Welt hast du das sonst?“. Und schon wieder dieser antwortfordernde Blick. Ich schüttelte nur verneinend den Kopf. „Sehen Sie!“ – oder „Ecco!“ weil es auf Italienisch einfach schöner klingt.

Ich finde das cool. Da sitzt du irgendwo in der Pampa am Meer und Menschen erklären dir, es sei der Nabel der Welt und das Paradies auf Erden. Das ist nicht mal mehr Italien, sondern viel mehr. Und nach zwei Stunden glaubst du das selber auch. So geht Heimatliebe und National-, nein eher Regionalstolz.

Mittlerweile ist es Mittag geworden. Das „Lungomare Il Pane Quotidiano“ war mittlerweile schon drei Mal voll. So lange wie ich sitzt hier natürlich keiner. Im Winter bin ich in der Früh oft im Zentrum in Triest los gegangen, zu Fuß durch den alten Hafen spaziert und hab mich dann hier im Caffè niedergelassen. Bis zum Sonnenuntergang, der im Winter zwar meist schon gegen 16.30 Uhr war, aber immerhin. Die Kellner haben sich bestimmt gedacht, ich sei arbeitslos oder einsam oder Alkoholikerin. Oder alles zusammen. Aber heute sitze ich business-wichtig mit dem Laptop hier, trinke vier Neri und ein Wasser. Und hab schon einen Bekannten getroffen. Also quasi alle Thesen widerlegt.

Ich muss heute noch zurück in die Steiermark fahren, das nächste APERITIVO-Wochenende naht. Aber so richtig will ich nicht weg. Vor allem, seit mir meine Freundin Gerti am Telefon gerade berichtet hat, dass es in der Steiermark gerade mal 15 Grad anzeigt. Tageshöchsttemperatur! So kalt ist hier nicht mal das Trinkwasser.

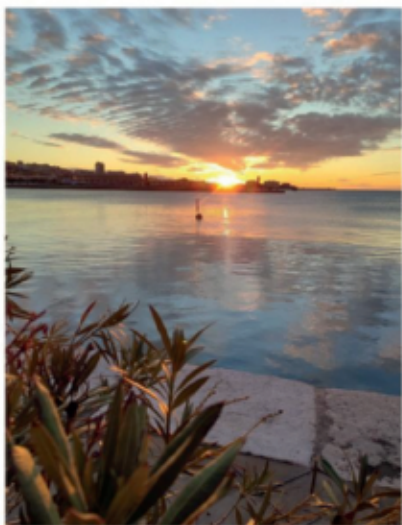
Meistens gibt es in Triest 5 bis 10 Grad mehr als bei uns in Österreich. Wenn's mal ganz blöd läuft, dann ist die Kombi aus Regen und Bora aber noch unprickelnder als jeder trockener Wintertag bei uns daheim. Im Grunde muss man jedoch sagen, dass das Klima einfach eine echte Verbesserung ist.

Fix auswandern nach Triest? Steht derzeit nicht am Plan. Außer irgendwo wartet die große Liebe oder ein stinkreicher Wiener baut den alten Hafen um. PR- oder Beachbar-Ding, eh schon wissen.

Fix auswandern nach Süditalien? Wäre wettertechnisch schon eine echte Verbesserung. Aber ich als Südösterreicherin bin mentalitätsmäßig halt mehr Norditalienerin. Ich bin (halbwegs) pünktlich (eine Viertelstunde zu spät ist pünktlich!!), ich bin genau und plane gerne (beruflich klar von Vorteil, privat eher

nervig, vor allem für die anderen), ich brate zu Mittag gerne in der Sonne und ich treffe am Sonntag lieber meine Freunde zum Essengehen, anstatt ab in der Früh das Ragù im Kochtopf blubbern zu lassen und auf die Familie zu warten. Wahrscheinlich wäre mir im Süden alles zu chaotisch, ungenau, langsam, dreckig. Vielleicht aber auch nicht. Vielleicht bräuchte ich dieses gezwungene Loslassen, diese Lockerheit, diese Ungewissheit, diese Wurschtigkeits-Lebensfreude.

Wer weiß. Zunächst einmal fühlt sich meine Seele in Triest sehr wohl.



KAPITEL 2

Mein **WOHNZIMMER**



+

**MEINE SCHÖNSTEN
SONNENPLATZERLN**