

Hinein ins Reiseabenteuer: Schon bald nach dem Brenner und der faszinierend gezackten Bergwelt Südtirols lockt am Lago di Garda italienisches Dolcefar niente vom Feinsten.





## Das Magazin

Italien ist überreich an Kunst, Kultur und Natur, ein Hort der sinnlichen Genüsse und ein Sehnsuchtsort für alle, die das pralle Leben lieben.

Seite 12–29

---

# Ein Staat entsteht

Weit zurück reicht die Geschichte der Apennin-Halbinsel, recht jung ist dagegen die des heutigen Nationalstaats, der erst anderthalb Jahrtausende nach dem Fall Roms im Jahr 476 entstand.

---

Im Mittelalter und in der Renaissance war Italien von mächtigen Stadtstaaten dominiert wie Pisa, Venedig, Florenz und Genua im Norden sowie Neapel im Süden; hinzu kam der einflussreiche Kirchenstaat (in Rom). Alte Spannungen zwischen den Parteien wirken bis in die italienische Politik unserer Tage nach. Ab der Mitte des 16. Jhs. erlangten fremde Mächte wie das Kaiserreich Österreich-Ungarn die Oberhand, Italien geriet zum Spielball europäischer Politik.

## Risorgimento – der Kampf um die Unabhängigkeit

Erste Impulse erhielt die bürgerliche Freiheits- und nationale Einigungsbewegung des *risorgimento* (»Wiedererstehen«) durch die Französische Revolution 1789 und Napoleon. Nach dem Italienfeldzug (1796/97) des französischen Eroberers gründete dieser mehrere Vasallen-Staaten und führte im Jahr 1804 den Code civil ein – ein Gesetzbuch zum Zivilrecht, mit dem allen (männlichen) Bürgern



Der Palazzo del Quirinale in Rom, die einstige Sommerresidenz von Papst Gregor XIII., ist heute Sitz des italienischen Staatsoberhauptes.

wichtige Ideale der Französischen Revolution (Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit) garantiert werden sollte. Nach seiner Niederlage bei Waterloo wurde 1815 auf dem Wiener

Kongress die Restauration alter Verhältnisse eingeleitet. So erhielten die Habsburger nicht nur ihre Besitztümer im Norden Italiens zurück – deren spanisch-bourbonische Linie wurde zu Königen von Neapel und Sizilien erhoben.

Das patriotische Risorgimento war in sich ganz uneinheitlich: Während Camillo Benso Graf von Cavour, der Ministerpräsident des König-



reichs Sardinien, eine monarchistische Lösung unter der Führung Savoyen-Piemonts anstrebte, scharte im Süden der Freiheitskämpfer Giuseppe Garibaldi republikanische Gesinnungsgenossen um sich. Andere favorisierten gar ein geeintes Italien unter vatikanischer Kuratel.

### Italien wird Monarchie

Volksaufständen der 1820er- und 1830er-Jahre folgte 1848/49 der erfolglose Erste Italienische Unabhängigkeitskrieg Savoyen-Piemonts gegen Österreich; erst der zweite führte zehn Jahre später (als Teil des Französisch-Österreichischen Krieges und mit Frankreich als Verbündetem) zu territorialem Gewinn. Als Garibaldi im Jahr 1860 siegreich gegen Neapel zu Felde zog, erschien ein geeintes Italien erstmals als realistisch. Per Plebiszit votierte nun auch der Süden des Landes für einen Anschluss an Savoyen-Piemont, im März 1861 wurde in Turin Vittorio Emanuele II. zum König Italiens (außer Venetien, Rom und Südtirol) gekrönt.

### Parlamentarische Republik

Schulter an Schulter mit Preußen eroberte Italien im Dritten Unabhängigkeitskrieg 1866 Venetien von Österreich zurück und vereinnahmte (als die päpstliche Schutzmacht Frankreich 1870 gegen Preußen unterlag) auch den Kirchenstaat. Nach Turin und Florenz wurde 1871 Rom Hauptstadt des neuen Italien. Als Folge des Ersten Weltkriegs erhielt Italien Triest und Trentino-Alto Adige (um Bozen) und damit in etwa seine jetzigen Grenzen. Nach dem faschistischen Intermezzo unter Benito Mussolini (1922–1943) und der Abschaffung der Monarchie wurde im Jahr 1947 die Neue Republik Italien ausgerufen.

---

# Italien kulinarisch: A Tavola!

Gut essen ist eine der Lieblingsbeschäftigungen der Italiener: Davon zeugen sonntägliche Speisen in großer Familienrunde, die Sorgfalt, mit der man auf bestsortierten Märkten einkauft, sowie ungemein verführerische Feinkostläden.

---

Die italienische Küche ist unvergleichlich, was ihre regionale Vielfalt angeht sowie die Ausrichtung an Produkten, die die Jahreszeit und Region hervorbringen. Ein italienischer Küchenchef geht der Frische halber oft zweimal täglich einkaufen. Die Rezepte sind meist einfach, basieren auf dem Zusammenspiel bester Zutaten. Außerhalb größerer Städte, wo auch internationale Küche angeboten wird, beschränkt man sich auf Spezialitäten der jeweiligen Gegend. Natürlich gibt es Ausnahmen, aber Pasta und Pizza bekommen Sie überall.

## Vini italiani

Beim Wein ist es nicht anders. Meist trinkt man die schlichteren Landweine der Region: *rosso* (rot), *bianco* (weiß) oder *spumante* (Schaumwein) – oft wachsen die Reben auf

dem gleichen Boden wie das, was man auf dem Teller hat. Manche italienischen Spitzenweine, wie Barolo, Brunello oder Amarone, genießen Weltruf.

## Im Nordwesten

Als Spezialitäten Nordwestitaliens locken etwa *risotto milanese* und *osso buco* (geschmorte Beinscheiben vom Kalb) aus Mailand, der Hauptstadt der Lombardei, die weißen Trüffeln des Piemont und Pesto, die berühmte ligurische Pasta-Sauce aus Olivenöl, Basilikum, Pinienkernen und geriebenem Käse. An der Küste gibt es reichlich frischen Fisch, im Landesinnern als Beilage eher Polenta oder Reis als Pasta. Unter den Weinen finden sich illustre Namen wie Barolo und Barbera (im Piemont) aber auch der schlichtere Bardolino – ein prickelndes Gläschen Asti ist an heißen

