

Zu Tisch bei den Sprachinseln

Ein beispielhafter kulinarischer Führer

von Wolftraud Schreiber

Italien, das ist allseits bekannt, besitzt eine unglaublich reiche Vielfalt an typischen Gerichten der traditionellen Küche. Vom Norden bis in den Süden, vom Aostatal bis Sizilien und von Südtirol bis Kalabrien trifft man auf gastronomische Spezialitäten, die die Welt uns beneidet. Doch auch die besten Kenner feiner Kochkunst kennen wahrscheinlich nicht die Gerichte, die in der kürzlich erschienenen Publikation „Zu Tisch bei den Sprachinseln. A tavola con le isole linguistiche“ präsentiert werden. Dabei sind es Speisen, die in Italien gekocht und serviert werden: in den Territorien der deutschen Sprachinseln in den italienischen Alpen und Voralpen.

Im Buch, das vom Einheitskomitee der historischen deutschen Sprachinseln in Italien und unter der Schirmherrschaft der Accademia Italiana della Cucina herausgegeben worden ist, erfahren wir mehr über 15 dieser Sprachinseln: von Gressoney im Aostatal über Lusern und das Fersental im Trentino und die Dreizehn und Sieben Gemeinden im Veneto bis Tarvis an der Grenze zu Österreich und Slowenien.

Dem Leser dieser Publikation, die sich durch eine ansprechende grafische Aufmachung auszeichnet, tut sich eine gastronomische, sprachliche und kulturelle Welt auf, die nur wenigen bekannt ist. Denn wer – außer den Bewohnern dieser deutschen Sprachinseln – wäre schon in der Lage, den *Z'brochitji*, den *Bénentschu* oder den *Kavrítz* zuzubereiten, die *Sürchana Korschèntz*, die *Taucian-Noukan*, die *Khrautjötä*, den *Stèlzer* oder die *Kschtosnätzégär*? Beim Lesen der Namen dieser Gerichte – dieser in der Mehrheit „armen“ Gerichte, die leicht anzurichten sind – glaubt man sich auf einen anderen Stern versetzt, wo eine unbekannte, geheimnisvolle Sprache gesprochen wird. Dabei ist es die Sprache, die bis heute von unseren Nachbarn gesprochen wird: von den Walser im Piemont und im Aostatal, von den Zimbern und den Fersentalern im Trentino, den Bewohnern der Sieben und Dreizehn Gemeinden und von Sappada, Sauris, Timau und Valcanale im äußersten Friaul. Wo sprachliche und kulturelle Globalisierung sich noch fernhalten. Ja, auch die kulturelle. Denn die traditionelle, altüberlieferte Kochkunst ist ein wesentlicher und charakteristischer Ausdruck der Kultur einer Bevölkerung.

Die in dieser Veröffentlichung gesammelten Rezepte – vier Vorspeisen, vier Hauptspeisen und zwei Desserts – werden, mit genauen Angaben der Zutaten und der Zubereitungsweise, in drei Sprachen wiedergegeben: auf Deutsch, auf Italienisch und in der deutschen Mundart der jeweiligen Gemeinschaft. So wird das Buch, das in der doch schon so reichen Literatur zur Geschichte der Gastronomie in Italien eine Lücke füllt, zu einem kulinarischen Leitfaden, einem sprachlichen Lehrbuch und einem kulturellen Führer.

Wirklich eine Publikation, die man genießen sollte. Wie die aufgetischten Gerichte.

+++ Bitte eingeblendete Werbung tolerieren, um blätterbares PDF anschauen zu können +++

[Zu-Tisch-bei-den-Sprachinseln 2021](#)

Italienischsprachige Videobeiträge zum Buch "Zu Tisch bei den Sprachinseln"

Unsere neue Publikation "Zu Tisch bei den Sprachinseln" stößt auf reges Interesse - auch bei den Medien. So sind auf Initiative unseres Mitgliedes Ernesto Liesch und der Accademia Italiana della Cucina, die die Publikation unterstützt hat, vier schöne Video-Beiträge eines Senders aus Udine entstanden, in denen die vier friaulischen Sprachinseln Sauris/Zahre, Timau/Tischlbong, Val Canale/Kanaltal und Sappada/Plodn exemplarisch eine Rolle spielen.

Gleichzeitig wurde auch die Gelegenheit genutzt, die Arbeit der anderen Sprachinseln zu erwähnen, die am Buchprojekt beteiligt waren.

Hier sind die Links zu den vier Beiträgen. Wir freuen uns, wenn Sie auf Ihren Websites und Social Media Kanälen darüber berichten - vielen Dank!

UDINENEWS TV

Agendina Gourmet | Sauris | 21 febbraio 2019

<https://www.youtube.com/watch?v=poZ0TAQQDa4>

Agendina Gourmet | Timau | 01 marzo 2019

<https://www.youtube.com/watch?v=G-DsKtaQfmY>

Agendina Gourmet | Val Canale | 09 marzo 2019

<https://www.youtube.com/watch?v=W8jRwQfmIF0>

Agendina Gourmet | Sappada | 15 Marzo 2019

https://www.youtube.com/watch?v=ZYVkz_zc2yo