REPORTER REISEN

PISTOIA TOSKANA

9 783927 704206
€ 6,50

Porrettana: Eine der ältesten Gebirgsbahnen der Welt / Musikstadt: Klassik und Blues / Radrennen: Wo die Profis trainieren / Wölfe: Rückkehr in den Apennin / und mehr

01

Napoli, Palermo, Pistoia, Reggio Calabria. DIE TECHNOLOGIE FÜR ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

www.ansaldobreda.it

AnsaldoBreda
a Finmeccanica Company

Liebe Leserin, lieber Leser,

die meisten Besucher, die zum ersten Mal auf dem Domplatz von Pistoia stehen, machen sich Vorwürfe: Warum erst jetzt? Warum waren sie in der Vergangenheit immer an dieser Stadt vorbei gefahren? Auf dem Weg nach Florenz, nach Lucca oder sonst einer toskanischen Stadt mit einem klingendem Namen. Pistoia? Ja, man hat den Namen schon einmal gehört, gelesen vielleicht auf einem Autobahnschild – aber etwas damit verbunden? Kein Michelangelo wirkte hier, kein Piero della Francesca hinterließ seine Fresken, kein architektonisches Weltwunder ist von der UNESCO in die Liste des Weltkulturerbes eingetragen. Und vielleicht gerade deshalb ist die Stadt am Fuße des Apennins eine Reise wert. Sie ist so wunderschön und liebenswert normal.

Man sieht nur, was man kennt, hat der berühmte Geheimrat aus Weimar einmal behauptet. Und weil er wohl Recht hat, soll dieser Reiseführer zum Sehen beitragen und Lust machen auf eine Fahrt nach Pistoia. 13 junge Reporter sind schon einmal vorausgefahren und haben in der Stadt und in der Provinz jede Menge spannender Geschichten und interessanter Menschen gefunden.

Mit diesem ersten Heft „Reporter Reisen“ aus der „Zeitenspiegel-Edition“ starten wir unsere Reihe von Reiseführern, die mehr sein wollen als ein Sammelsurium von Adressen, abgeschriebener „Geheimtipps“ und vorgefertigter Texte aus Werbebroschüren.

Allen Helfern beim Zustandekommen dieses Reisemagazins möchten wir herzlich danken. Der Stadt Pistoia genauso wie den vielen Institutionen und Personen, die uns geholfen haben „zu sehen“. Ganz besonders danken wir den Dominikaner-Brüdern von San Domenico, die es als unsere Gastgeber ertragen haben, dass die Ausrufe des Erstaunens über diese schöne Stadt bisweilen bis in die Morgenstunden erschallten.

Wolfgang Alber
Philipp Maußhardt
Erdmann Wingert

Stadt der Kinder

Kleine Menschen sind in Pistoia gut aufgehoben. Jedes dritte Kind hat einen Krippenplatz

S_38

Kraft aus der Erde

Die mineralhaltigen Dämpfe in der Grotte von Monsummano helfen gegen Rheuma, Bronchitis und Stress – aber den kennt ein echter Toskaner ja sowieso nicht

S_104

Pistoia

DIE UNBEKANNTE SCHÖNE

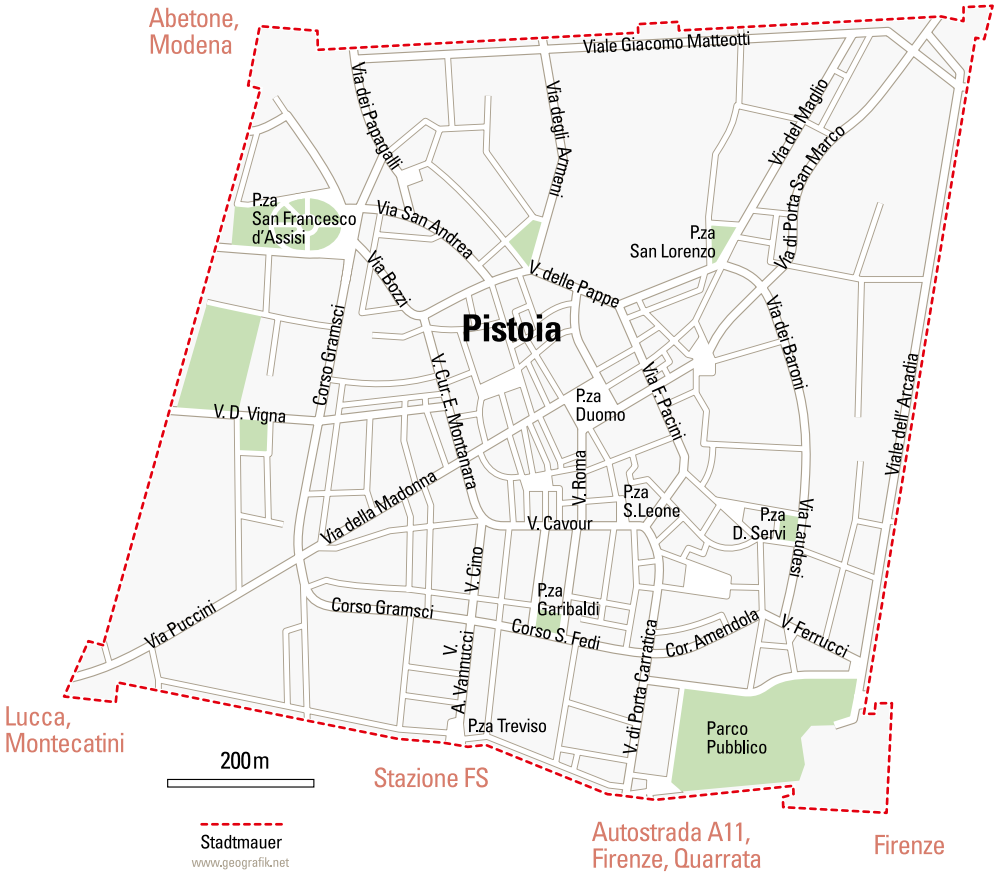
EDITORIAL__01 / ORIENTIERUNG__04 / UMFRAGE__06 / IMPRESSIONEN__08 / REPORTAGE__DAS WOHNZIMMER__14 / STADT DER KLÄNGE__20 / DER PFERDEKÜNSTLER__25 / DER CHIC DER PROVINZ__26 / SCHICHTARBEIT__30 / ZU GAST BEI FROMMEN BRÜDERN__36 / DIE STADT DER KINDER__38 / IMMER DER NASE LANG__40 / GIRO PARADISO__44 / INTERVIEW NICHT DEN LEICHTEN WEG__50 / DIE SCHATTEN DES HÜGELS__52 / DIE HELDEN VON BELLA CIAO__60 /

Das Wohnzimmer

Die „Sala" im Herzen der Stadt ist Marktplatz und Wohnzimmer in einem. Zwischen Sonnenaufgang und Mitternacht wechselt ständig das Publikum: Händler und Hausfrauen, Müßiggänger und Partypeople

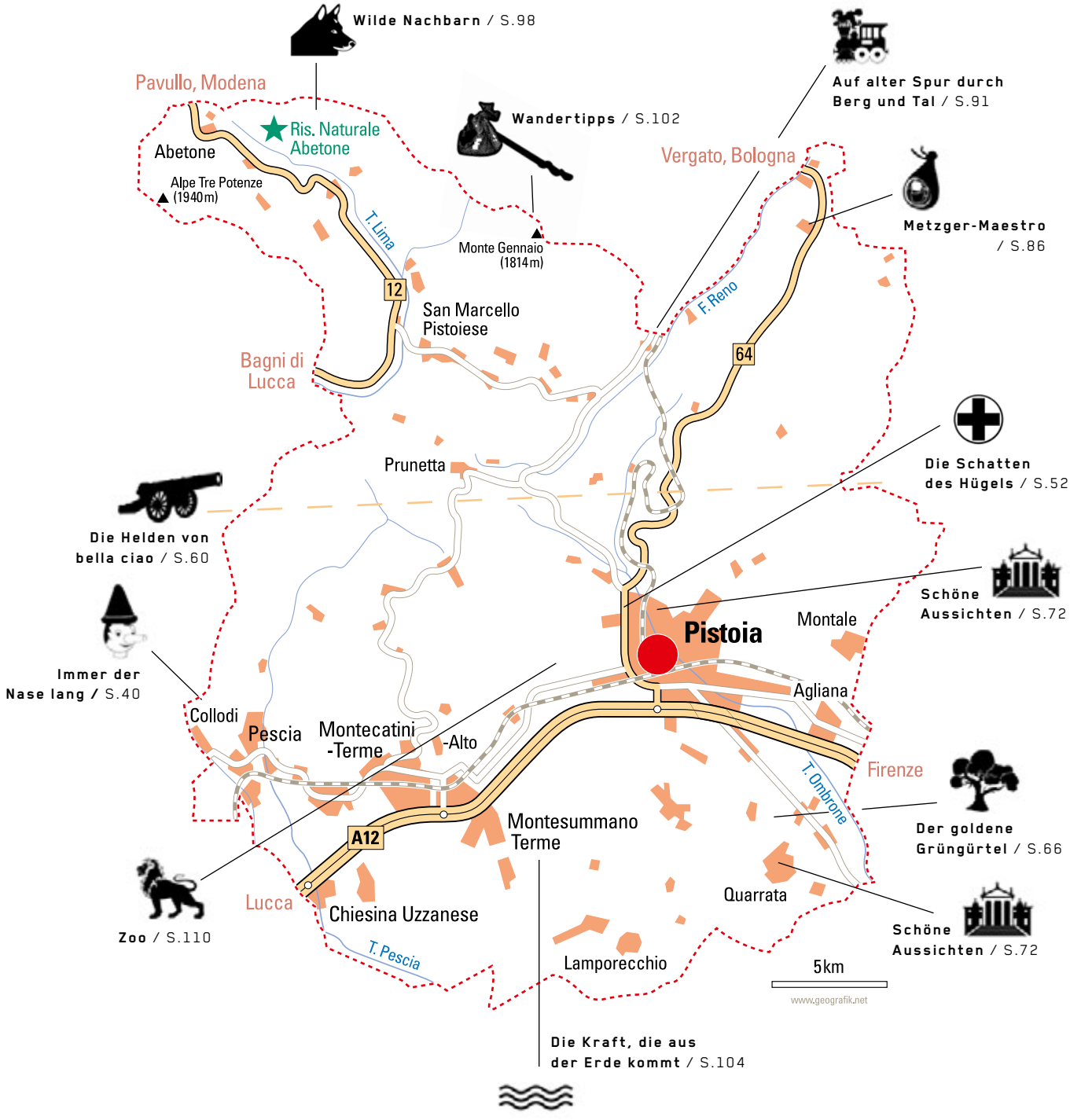
S_14

DER GOLDENE GRÜNGÜRTEL__66 / SCHÖNE AUSSICHTEN__72 / ESSBARE LANDSCHAFT__80 / DER METZGER-MAESTRO__86 / KOLUMNE KOSTE ES, WAS ES WOLLE__90 / AUF ALTER SPUR DURCH BERG UND TAL__91 / BERGAUF, BERGAB__97 / WILDE NACHBARN__98 / DIE KRAFT, DIE AUS DER ERDE KOMMT__104 / SERVICETEIL__110 / IMPRESSUM__111



Das Herz der Stadt

Der Domplatz ist das Zentrum von Pistoia, kein Geschäft, nicht mal ein Kiosk, zwischen Kirche und Campanile, Rathaus und Gericht. Nur mittwochs und samstags verwandelt sich der Platz in einen bunten Markt und gegen Abend strömt das Volk in die Lokale seiner Nachbarschaft. In dem Gassengewirr zwischen Stadtmauer und Sala brodelt auch tagsüber das Leben, dort trifft man in Boutiquen und Läden sogar Touristen. Nicht allzu viele, dennoch ist Pistoia ein Geheimtipp.



Provinz Pistoia

Ein Dutzend Attraktionen lockt den Besucher ins Umfeld der Stadt: In den Thermen von Montecatini schlürften schon die Römer schwefelhaltiges Heilwasser, in Collodi freuen sich Kinder und Eltern über Pinocchio, dessen Nase mit jeder Lüge wächst, und in den Wäldern am Rio Terbecchia kann man sich vor Wölfen gruseln. Eine Zeitreise erfährt man auf der Porrettana, eine der ältesten Gebirgsbahnen Europas und als Souvenir bietet sich ein Olivenbäumchen aus einer der 2000 Baumschulen der Stadt an.

GIACOMO UND FILIPPO, BEIDE 19
In Pistoia macht Roller fahren viel mehr Spaß als im Verkehrschaos von Florenz.

Wieso Pistoia und nicht Florenz?

FEDERICO, ALESSANDRO UND ANDREA, 17
Hier gibt's die besseren Friseure. Wir gehen immer zu Luca!

MARIA ROSA, SERAFIN PROTO UND LAURA SALLUZI
Die Piazza del Duomo ist unser zweites Zuhause. Hier zu sitzen und die Menschen anzuschauen ist das Schönste. Wozu brauchen wir Florenz?

SONIA GIOVANNELLI, 43
Pistoia ist berühmt für seine Kindergärten. Sogar aus Dänemark reisen Besucher an, um sich vor Ort über unser Kindergarten-Modell zu informieren und von ihm zu lernen.

GERMANO UND LAURA GUSSO, 50
Wir lieben die Piazza San Bartolomeo – ein Ort von besonderer Schönheit und purer Romantik.

DANIELA GIACOMELLI, 30
Die Mittagspause ist länger als in Florenz. Pistoia ist nicht so hektisch.

GIULIA NENCINI, 16,
UND VALENTINA LENZI, 17
Die Piazza Manzini ist abends voller junger Leute.Sowas gibt es in Florenz nicht.

ANDREA COLLUCCI, 51
Meine Familie verkauft in der dritten Generation Souvenirs an Touristen. In Florenz könnten wir mehr verdienen, aber ein Pistoieser bleibt in Pistoia.

ANNA GIACOMELLI, 50
Ich mag das mittelalterliche Zentrum. Es ist viel schöner, als das von Florenz.

SARA INNOCENTI, 28
Florenz ist faszinierend, superschön und hat Kultur. Hier in Pistoia ist alles kleiner, aber die Menschen sind freundlicher.

Der aus dem 12. Jahrhundert stammende Dom
mit seinem freistehenden Glockenturm (Campanile)
beherrscht das Stadtzentrum von Pistoia

Die Gassen im Zentrum der Stadt warten darauf, entdeckt zu werden. Pistoia ist vom Massentourismus bislang verschont geblieben

MARIA MATER GRATIAE
VICOLO
DI S. GIOVANNI
IN CORTE

Erholung mitten in der Stadt. In diesem Park am Rande der Altstadt kann man vergessen, dass wenige Meter entfernt das Leben pulsiert

Nightlife an der Piazza della Sala. Die Universität von Florenz hat in Pistoia mehrere Ableger, die Studenten bevölkern am Abend die Innenstadt

Das Wohnzimmer

Die „Sala" im Herzen der Stadt ist Marktplatz und Wohnzimmer in einem. Zwischen Sonnenaufgang und Mitternacht wechselt ständig das Publikum: Händler und Hausfrauen, Müßiggänger und Partypeople. Dann und wann auch ein Tourist. Eine Tag- und Nachtreportage

Text: Johan Kornder / Dagny Riegel
Fotos: Katharina Alt

Die Uhr am *Campanile*, dem Glockenturm neben dem Dom, zeigt fünf vor fünf. Immer. Um sechs Uhr, als auf der weitläufigen Piazza del Duomo die ersten Händler den Kleidermarkt aufbauen. Um halb sieben, als ein paar Schritte weiter auf der Piazza della Sala, von den Pistoiesen nur „das Wohnzimmer" genannt, der glatzköpfige Pietro seinen Blumenstand herrichtet. Um halb acht, als die erste Kundin mit Pietro über den Preis der Geranien feilscht. Und auch um neun, als ein Deutscher mit langen Rastazöpfen und Vollbart, den alle nur Jesus nennen, seine Bild-Zeitung zur Seite legt.

„Ein Skandal", sagt Blumenhändler Pietro und winkt lächelnd einer vorbeigehenden Dame zu. Man kennt sich, man ist per Du. Pietro steht seit 1983 auf dem Markt, der mehr als tausend Jahre alt ist. „Eine Schande", ruft er und schüttelt den Kopf. Denn die Uhr am *Campanile* ist nicht kaputt. Die Gemeinde ist für die Uhr zuständig, die Kirche für die Glocken. Die Glocken läuten, die Uhr steht. Sie müsste täglich aufgezogen werden. Ein Aufwand von wenigen Minuten, der 30 Euro in der Woche kosten würde. Zu viel für die Pistoieser, die Schwaben Italiens.

Jesus ist das egal. Wegen ihm müssten auch die Glocken nicht läuten. „Jesus ohne Christus", wie er über sich sagt, mag Pistoia. Vor 38 Jahren kam er aus Köln. Seitdem ist die Sala auch sein Wohnzimmer. „Ist tranquillo hier", sagt er. Ihn freut, dass die Stadt seit Kriegsende von Mitte-Links Regierungen geführt wird. Die sorgen zwar nicht für eine funktionierende Turmuhr, aber einen streunenden Dreadlock-Messias lassen sie in Ruhe. Blumenhändler Pietro sagt über ihn: „Eine starke Persönlichkeit." In Florenz würde er verjagt. Im Wohnzimmer von Pistoia akzeptieren ihn alle.

Auch die alten Männer, die nach und nach eintrudeln. Mit Blick auf die Obststände setzen sie sich in die Bar an der Ecke. Zum Frotzeln und Lästern. „Schön gebräunt", sagt einer und zeigt auf eine hübsche, schwarze Frau. Er spielt damit auf das Geschwätz von Silvio Berlusconi an, der sich genau so über Barack Obama geäußert hatte. „Für die offiziellen Fotos hat der kleine Silvio immer einen Hocker zum Draufstellen dabei", sagt ein anderer Alter und lacht. Die Männer auf der Sala sagen: „Was sollen wir zu Hause?" Hier ist ihr Zuhause. Gegen Mittag gehen sie allerdings zum Essen zu ihren Frauen. Die Sala ist das Wohnzimmer, nicht die Küche.

Primetta bleibt. Die Frau mit den weißen krausen Haare, bekannt als die „Oma des Platzes", sitzt täglich am Rand des Marktes in ihrem Plastikstuhl. Ist sie mal nicht da, muss ihr etwas passiert sein. Primetta verkauft Eier, Oregano, Rosmarin, Kamille und ein geheimnisvolles Waschkraut: „L´ ERBA LAVANDAIA – LEVA LA PAURA". Das Waschkraut, das die Angst wegwäscht. Zehn Euro ein Bund. „Hilft auch Kindern", sagt die Achtzigjährige. Schon ihre Mutter Erzilia und ihre Großmutter Margherita saßen auf der Sala und verkauften das Wundermittel.

Ein Mann mit Zahnlücke und Schirmmütze kommt an den Stand und verlangt „ein Ei". Nur eines in der Woche, so hat es der Doktor befohlen. Er hält es zwischen Zeigefinger und Daumen und begutachtet es von allen Seiten. Den rußigen Euro, mit dem er zahlen will, nimmt die Kräuteroma nicht an: „Den will ich nicht! Der hat im Feuer gelegen." Der Mann zahlt mit einem Zehn-Euro-Schein, nimmt sein Rückgeld und verschwindet in die Via Stracceria, die belebte „Lumpenstraße", in der früher Kleider verkauft wurden und heute Sonnenbrillen und Teppiche angeboten werden. Die Straße ist eine Schlagader der Stadt. Sie führt vom Herz, der Piazza della Sala zum Hirn, der Piazza del Duomo.

Die Pistoieser gelten als sparsam, doch mit Vitaminen geizen sie nicht. Heute im Angebot: Das Kilo Äpfel für 1 Euro

Links: Die Uhr am Campanile zeigt immer fünf vor fünf

Oben: Bunter Vogel aus Deutschland – sie nennen ihn „Jesus"

Der Domplatz von Pistoia ist einmalig in Italien. Kein einziges Geschäft, nicht mal ein Kiosk, finden sich auf dem riesigen Platz. Dafür die Macht. Die religiöse mit dem Dom und, verbunden durch eine kleine Brücke, die staatliche mit dem Rathaus. Gegenüber die Judikative mit dem Gerichtspalast. Daneben ist die Macht des Geldes mit der Bank Monte dei Peschi di Siena. Mittwochs und samstags wird der Domplatz zum begehbaren Kleiderschrank, wenn der Klamottenmarkt den Platz füllt. Ansonsten ist er leer. Vor allem zwischen eins und fünf, wenn Pistoia schläft.

Eine blanke, fußballfeldgroße Fläche aus Stein. Selbst die historischen Fassaden des Domplatzes sind glatt und abweisend. Nur der Blick auf die schwarz-weiß gestreiften toskanatypischen Marmormauern des Battistero di San Giovanni in Corte verursacht leichten Schwindel. Ein paar Touristen mit Baseball-Kappen zücken ruckartig ihre Kameras und stören für einige Minuten die träge Mittagsruhe. Zwei Polizistinnen schlendern über den Platz und bleiben im Schatten stehen. Die Dunkelhaarige überlegt: „Kriminalität in Pistoia? Hm, ja, die Autos, die falsch parken, nerven schon. Kriminalität gibt es wenig." Schon gar nicht mittags um zwei.

Auf der Sala sitzt noch immer, mit geschlossenen Augen, „Kräuterhexe" Primetta. Die anderen Händler haben ihre Stände mit weißen Laken abgedeckt und sind nach Hause verschwunden. Primetta isst in der Mittagszeit einen gebratenen Hühnerschenkel, den sie mitgebracht hat. Immer wieder sackt ihr das Kinn auf die Brust. Um fünf vor fünf öffnet sie die Augen. Die Uhr am

Die Lästerrunde der Signori: Sie treffen sich täglich und ziehen Gott, Berlusconi und die Welt durch den Kakao

Campanile zeigt die richtige Zeit. Das Wohnzimmer erwacht aus der Siesta. Ratternd öffnen sich die Rollläden der Geschäfte. Primettas Nachbar, der Sizilianer mit den schulterlangen fettigen Haaren, immer einen Zigarillo im Mundwinkel, entfernt die Abdeckungen von seinem Obststand. Die Alten kehren scherzend zurück.

Luciano Bovano öffnet das Holztor seines Käseladens und stellt die Schiefertafel auf: „Heute frisches Brot aus dem Holzofen." Er nimmt einen Parmesan-Laib vom Regal und wuchtet ihn auf die Theke, 40 Kilo. Er schneidet ein Stück heraus und wiegt es. Mehr als 20 Sorten Pecorino liegen im Regal. Manche kosten knapp 30 Euro das Kilo. Obwohl man den Pistoiesern Geiz nachsagt, am Essen sparen sie nicht. Ihre Lebensmittel kaufen sie am liebsten in den kleinen Läden oder Marktständen, wo man regionale Waren bekommt und sich kennt. Seit 1954 betreibt Lucianos Familie das kleine Geschäft. Früher war es eine Kirche. Er wischt sich die Hände am Kittel ab und geht zum Eingang. „Das Tor der Chiesa Sant' Anastasia ist eines der ältesten der Stadt", sagt er und deutet auf die riesigen Eisenbeschläge. Er geht um die Ecke des Hauses und tätschelt die Außenmauer aus Flusssteinen wie einen alten Hund: „Die ist zwölfhundert Jahre alt! Unser Innenhof liegt auf dem ehemaligen Friedhof."

Um sechs Uhr läuten die Glocken des *Campanile* zur Messe. Die Holzbänke in der romanischen Kathedrale San Zeno sind voll besetzt. Zwei *Carabinieri*, die Mützen vor die Brust haltend, beten mit gesenkten Köpfen das „Vaterunser". Am Beichtstuhl leuchtet ein rotes Lämp-

INFO

Pistoria – auf lateinisch der Backofen, oder Pistores, der Bäcker, deuten darauf hin, dass die Römer hier eine Versorgungsstation ihrer Armee installiert hatten. Über Florenz hinaus bauten sie die Militärstraße Via Cassia Richtung Tirrenisches Meer, wo sich Römer und Ligurer in der Wolle hatten. Es muss ein blühendes kleines Städtchen gewesen sein – bis im 5. Jahrhundert n. Chr. die Barbaren (Goten) aus dem Norden kamen. Große Teile der Stadt wurden zerstört, später wieder aufgebaut und unter der Herrschaft der darauffolgenden Langobarden wurde Pistoia eine „germanische" Stadt mit Sitz eines Bischofs, an deren Eroberer noch immer einige der alten Namen erinnern. Beispielsweise „La Sala" – der heutige Gemüsemarkt, damals Sitz des langobardischen Stadtoberhaupts. Bedeutung erlangte Pistoia erst Jahrhunderte später, als nach dem Rückzug der Franken adelige Feudalherren die Macht übernahmen. Sie garantierten in den unruhigen Zeiten um die Jahrtausendwende der Bevölkerung ein Mindestmaß an Sicherheit, indem sie die Stadt befestigten und Kastelle in der Umgebung errichteten. Aus dem harten Griff der Feudalherren befreiten sich die Bürger Pistoias schließlich im 12. Jahrhundert mit der Gründung eines unabhängigen Magistrats. Es war die Frühform der demokratischen Selbstbestimmung, und mit ihrer im Jahr 1117 formulierten Verfassung zählt Pistoia zu den ersten freien Kommunen auf der italienischen Halbinsel überhaupt. Aus dieser Zeit stammt auch die Überführung einer Reliquie des Heiligen Jakobs aus dem spanischen Santiago de Compostella nach Pistoia, der von nun an als Stadtheiliger angesehen und bis zum heutigen Tag an jedem 25. Juli verehrt wird. Pistoia wurde auf diese Weise Wallfahrtsort der Jakobspilger und verdankte diesem Umstand einen großen Teil seiner wirtschaftlichen Blüte im Mittelalter. Dieses „goldene Zeitalter" wurde zerstört, als Pistoia in die Auseinandersetzung zwischen Papst und Kaiser hineingezogen und schließlich gegen das mächtigere Florenz nach mehr als einem Jahrhundert der kriegerischen Auseinandersetzungen endgültig unterlag (1401 n.Chr.) Pistoia hatte sich zunächst auf die Seite der Kaisertreuen (Ghibellinen) geschlagen, Florenz unterstützte die Papsttreuen (Guelfen). Nach dem Sieg der Guelfen besetzte Florenz die Nachbarkommune und degradierte Pistoia zu einer abgabepflichtigen Satellitenstadt.

Unter dem Einfluss der Medici wurden auch in Pistoia reiche Adelsfamilien zu den Trägern der Macht, die sich allerdings dermaßen untereinander zerstritten, dass die Stadt in einen blutigen Familienkrieg hineingezogen wurde. Erst als Niccocoló Machiavelli, (1469-1527) Machtpolitiker und Philosoph, als florentinischer Kommissar in Pistoia für Ruhe und Ordnung sorgte, hatte der Familienspuk ein Ende. Es folgten ruhige Jahrhunderte, in denen die mächtigen Nachbarn Lucca und Florenz die Stadt am Fluss Ombrone in den Schatten stellten. Die Diözese Pistoia und Prato zählte im Großherzogtum Toskana des ausgehenden 18. Jahrhunderts gerade einmal 74 000 Einwohner. Die Zentralgewalt saß weit weg in Wien, und die Habsburger Großherzöge ließen die Toskaner weitgehend in Ruhe wie auch später die Franzosen, die das Großherzogtum ihren befreundeten spanischen Nachbarn, den Bourbonen schenkten. Die Toskana – ein Mitbringsel, eine Mitgift, eine Tauschware der großen europäischen Zentralmächte. Zuletzt war es im 19. Jahrhundert wieder im Besitz der wenig geliebten Österreicher. Kein Wunder also, dass der Vater des italienischen Nationalstaates, Guiseppe Garibaldi, auch in Pistoia wie ein Heiliger gefeiert wurde. Als er 1867 vom Balkon eines Hauses einige seiner berühmten Sätze rief („Rom oder Tod!"), brüllten die Pistoieser zurück: „Rom und Leben!" Bis zum endgültigen Sieg des Risorgimento im Jahre 1870 diente Florenz von 1864 an als vorläufige Hauptstadt des neuen Italiens. 1927 ernannte Mussolini Pistoia zur Provinz. Im Zweiten Weltkrieg wurde die Stadt bombardiert, teils stark zerstört und am 8. September 1944 von Partisanen und Alliierten befreit.

PISTOIA HISTORISCH

Links: Am Abend gehört die Sala den Jugendlichen

Rechts: Es gibt immer einen Grund zu feiern – oft bis zum frühen Morgen

chen: Besetzt – Zeit zur Buße. Weihrauch beißt in der Nase und verteilt sich nur langsam in dem fabrikhallengroßen Kirchenschiff. Die schneidende Stimme des Bischofs hallt aus den Lautsprechern: „Das Blut Jesu Christi…“ In der mittleren Reihe kollabiert eine Frau. Eine Nonne legt ihr eine Stofftasche unter den Kopf und hält ihre Beine in die Höhe. Die geschwächte Frau blickt hinauf zu den bunt verzierten Balken des offenen Dachstuhls, wie sie typisch sind für die Kirchen Pistoias. Nach einigen Minuten rumpeln drei Sanitäter in neonfarbenen Jacken durch die Tür, legen sie auf eine Trage und bringen sie ins Freie.

Der Krankenwagen fährt Richtung Ospedale del Ceppo in dem die Frau versorgt wird. Allerdings nicht mehr von dem Mönch Leonardo Buonafede, der kümmert sich nur noch auf dem leuchtend bunten Terracotta-Fries über dem Eingang um Arme und Kranke. Das Hospital wurde im 13. Jahrhundert gegründet, 300 Jahre später gab der Buonafede den Fries bei dem Töpfer Luca della Robbia in Auftrag. Als dieser nach dem Geheimnis der leuchtenden Farben gefragt wurde, antwortete er, es befinde sich im Kopf des ersten Mannes. Die Pistoieser köpften die erste Figur auf dem Fries, doch das Rezept fanden sie nicht. Tatsächlich überzog della Robbia seine farbigen Barmherzigkeitsszenen mit einer durchsichtigen Lasur aus Blei, Silizium, Zinn und Farbmineralien.

Gegen acht Uhr ziehen die Alten von der Sala ab. Der Abend im Wohnzimmer gehört der Jugend. Auf den Mauervorsprüngen, die tagsüber als Auslagefläche für Obst, Gemüse und Uhren dienen, sitzen die ersten Jugendlichen. Vor allem freitags und samstags ist die Sala so voll, dass man kaum durchkommt. Die Mädchen flanieren über den Platz, in kurzen Röcken und eleganten Schuhen mit schmalen Absätzen. Die Jungs schauen ihnen hinterher. In kleinen Gruppen stehen oder sitzen sie um die Bars herum, trinken und feiern den lauen Abend. Ein Gewirr aus Stimmen flimmert durch die Luft. Nur getanzt wird nicht. Außer wenn Paolo und seine Freunde besonders gut drauf sind. Dann schließen sie die Türen der Trattoria Gargantuà an der Piazza dell´Ortaggio, direkt neben der Sala. Lassen die Rollläden herunter, drehen die Musik auf und verwandeln die Bar in einen kleinen Club. Feiern, bis die Polizei kommt. Paolo dreht den Techno leiser, die *Carabinieri* gestikulieren, aber ziehen bald wieder ab. Die Party geht weiter.

Die Sala hat sich längst geleert. Ein paar Stunden herrscht Ruhe im Wohnzimmer. Am Löwenbrunnen in der Mitte des Platzes liegen ein paar Scherben und zerknüllte Zigarettenschachteln. Ein Pärchen schlendert Arm in Arm kichernd nach Hause. Gleich wird der Müllwagen kommen und die Sala säubern. Für den nächsten Tag. Die Uhr am *Campanile* zeigt fünf vor fünf.

Stadt der Klänge

Sogar die Rolling Stones kauften in Pistoia die Becken für ihr Schlagzeug. Daneben ist die Stadt aber auch berühmt für ihre Geigen und Orgeln

Text: Christina Franzisket
Fotos: Oliver Reinhardt

Wenn Umberto Pineschi in die hölzernen Tasten greift, fegt ein Gewittersturm durch die Kirche Spirito Santo. Wie Donner schlagen Orgeltöne gegen Kirchenwände, lassen Bänke erzittern und Menschen erschaudern. Der kleine, glatzköpfige Mann beugt sich über die Tasten, zieht einen runden Knauf aus der Registerspalte an der Seite. Der Klang wird schwerer, das Beben gewaltiger unter den Händen des 74 Jahre alten Priesters, Organisten der Kirche Spirito Santo und seit 31 Jahren Direktor der Musikschule von Pistoia. In einer alten Villa am Rande der Altstadt zieren bunte Fresken und Malereien, Engel und leicht bekleidete Damen die gewölbten Decken. Im Licht durchfluteten Foyer klingt ein Cello. Ganz in der Nähe steigert sich eine Frauenstimme in überirdische Höhen. „In dieser Schule atmet man den ganzen Tag Musik“, sagt Pineschi und hält für einen Moment inne, um einer Orgel in der Ferne zu lauschen. Die Orgel ist für Pineschi die Königin aller Instrumente. „Ich mache mir Sorgen“, sagt Pineschi, „kaum jemand lernt heute noch das Orgelspiel.“ Diese Kunst weiterzugeben, darin sieht er seine Pflicht. „Wir haben so viele wundervolle Orgeln in Pistoia, Diesen Schatz versinken zu lassen, das wäre eine Schande!“ Er träumt von der Gründung einer Orgel-Universität in der Stadt. Pistoia hat die Instrumente, was ihr fehlt, sind Menschen, die darauf spielen können.

Seit Mitte des 18. Jahrhunderts stellen die Pistoiesen Orgeln her. Und nicht nur die. Die Schlagzeugbecken der Rolling Stones und die

Oben: In den Werkstätten von UFIP werden die Becken von Hand gehämmert. Jedes Stück erhält so seinen individuellen Klang

Links: Aus dem Lager in die ganze Welt: Becken in allen Größen

Orgel der Basilika des Heiligen Grabes in Jerusalem haben etwas gemeinsam: Beide stammen aus Pistoia. Metallverarbeitung hat in der Stadt eine lange Tradition. Heute noch werden Percussion- und Streichinstrumente hergestellt. Qualität und Tradition. Dafür steht die Musikstadt Pistoia. Ob Orgel, Geige oder Becken – den perfekten Klang bestimmen drei Komponenten: Das handgefertigte Instrument, ein fähiger Musiker und ein Raum, der den Klang vollendet.

Zwei Familien, die Agati und die Tronci, kämpften um die Vorherrschaft beim Bau der Instrumente. Doch im Jahre 1883, nach drei Generationen starb Nicomende Agati ohne Nachfolger, und die Troncis übernahmen das Lebenswerk ihres Konkurrenten. Heute bauen die Troncis keine Orgeln mehr. Sie stellten Anfang des 20. Jahrhunderts auf Schlaginstrumente um. 1931 schloss sich die Tronci-Familie mit drei weiteren Familien zusammen und gründete die UFIP, die Abkürzung für „Unione Fabbricanti Italiani di Piatti Musicali e Tam Tams Pistoia“, die sich auf die Produktion von Schlagzeugbecken spezialisierte. Zusammen mit seinem Teilhaber Alberto Biasei besitzt Luigi Tronci heute „das Beckenmonopol Italiens“.

Das Geheimnis faucht aus einem schwarzen Loch im Boden. Grüne Flammen züngeln heraus, wie aus einem Hexenkessel. „Fusione“ heißt das Zauberwort. 20 Prozent Zinn und 80 Prozent Kupfer verschmelzen bei 1200 Grad – das Material aus dem die gleißenden Klänge eines Beckens entstehen. Der Gießer, Plastikhaube auf dem Kopf, verrußtes Gesicht, taucht seine Schöpfkelle tief in den Kessel. Seine Arme sind nackt, schwarz vom Ruß und übersät von Narben. Es zischt und dampft.

Links: Umberto Pineschi leitete die Musikschule von Pistoia. Hier übt der Meister in seinem Büro
Mitte: Geigenbauer Gabriele Natali arbeitet tagsüber als Zahnarzt. Abends baut er Violinen
Rechts: Luigi Tronci, Chef des Familienunternehmens UFIP

Er schöpft die glühende Bronze und gießt sie hastig durch ein Loch in das dunkle Innere eines Ungeheuers aus Stahl. Mit 1000 Umdrehungen pro Minute wird das flüssige Metall dort geschleudert, geformt und ausgehärtet. „Ein Becken aus einem Guss“, sagt Tronci, „ist der erste Schritte zum perfekten Klang. Wir nennen es Rotocasting.“ Ein patentiertes Verfahren. Schmutzig und dunkel klemmt ein Rohling in einer Drehscheibe. Die goldene Oberfläche bekommt er erst durch das Schleifen. Eine Metallspitze senkt sich auf das Becken herab, schält das Dunkel, legt den Glanz frei. Die Reste auf dem Boden sehen aus wie krauses Engelshaar. Tronci stapft über die Locken, es knistert, das gefällt ihm.

Tronci wuchs bei seinem Großvater Benedetto auf. Große Musiker gingen bei ihnen ein und aus: Verdi, Puccini, Mascagni. Später studierte Tronci Klavier und Orgel. Den Instrumentenbau lernte er im Familienbetrieb.

Nach dem Zweiten Weltkrieg blieb von dem Unternehmen nur noch das Firmenschild. Der Großvater barg es aus den Trümmern der zerstörten Firma. Heute hängt es am Eingang der neuen UFIP-Fabrik im Industriegebiet von Pistoia in der Via Galileo Galilei 20. „Damals gab es keine Metalle für den Beckenbau. Deshalb haben wir alte Munitionshülsen gesammelt und sie eingeschmolzen“, erinnert sich Tronci.

„Brilliant“, „Extatic“ und „Tiger“ stehen in den langen Reihen der Lagerregale der UFIP. Die Serien sind unterschiedlich im Gewicht, der Größe und vor allem im Klang. Sie bedienen verschiedenste Musikrichtungen wie Jazz, Pop oder Rock. Die Stones schlagen auf „Natural“, die Serie für dunklen und warmen Klang.

Tronci möchte die alten Traditionen der Musik bewahren. Im Zentrum der Stadt hat er in einem alten Kloster eine Musikstiftung, die

„Fondazione Tronci“, gegründet. Hier stellt er seine Sammlung von Musikinstrumenten aus aller Welt aus: afrikanische Trommeln, buddhistische Klangschalen. Sogar auf dem tibetischen Tamburin kann Tronci einen Rhythmus spielen. Er sitzt auf einem afrikanischen Königsthron aus Ebenholz, die Zunge in den linken Mundwinkel geschoben und trommelt ekstatisch mit beiden Händen. „Ein Instrument kann noch so hochwertig sein, entfalten kann es sich nur durch den Musiker“, sagt Tronci.

Verborgen hinter der Tür eines Pistoieser Reihenhauses liegt die Werkstatt des Geigenbauers Gabriele Natali. Aufgestellt wie Kunstwerke stehen die Streichinstrumente im Flur der fünfköpfigen Familie. Es riecht nach Holz und Leim. Kleine, silberne Werkzeuge hängen an den Wänden. Unter dem Arbeitstisch liegen aufgestapelt Holzklötze, aus denen einmal Geigen werden, wie sie schon Stradivari baute. Natali liebt die Arbeit am Detail, die Perfektion im Kleinsten. Tagsüber arbeitet er als Zahnarzt. Vor dem Abendessen geht er in die Werkstatt zu seinen Kollegen Luigi Ercoli und Pietro Gargini. Sie teilen sich die wenigen Quadratmeter im Haus der Familie Natali.

Mit 17 hielt Natali eine chinesische Billig-Violine in der Hand. „Ich fand sie wundervoll, ich hatte ja damals keine Ahnung.“ So etwas wollte er auch bauen. Heute sind seine Geigen in der ganzen Welt begehrt. Er baut sie nach seinem großen Vorbild Stradivari und verwendet dazu 300 Jahre altes Holz, das aus Dachbalken alter Häuser der Toskana stammt. Eine Geige von Natali kostet etwa 13 000 Euro aufwärts. Kenner bezahlen diesen Preis: Daniel Stabrawa, der Konzertmeister der Berliner Philharmoniker, Aida Carmen Soanea, erste Geigerin des Budapest Festival Orchestra. Natalis Instrumente erklingen in den Konzertsälen der ganzen Welt. Nur in Pistoia gibt es keinen Konzertsaal, nicht einmal ein Sinfonieorchester.

Wenn Gabriele Natali seine Geige spielt, schließt er seine Augen fast ganz, presst die Lippen aufeinander und zieht seine Augenbrauen in die Höhe. Ein bisschen sieht es aus, als müsse er weinen. Die zarten Töne füllen den Raum, umschlingen den Zuhörer mit der Kraft ihrer Klarheit. Gefangen in der Akustik des leeren Raumes, des vollendeten Instruments, gespielt durch seinen Meister. Der perfekte Klang.

INFO

Wenn der Domplatz von Pistoia von einem Menschenmeer überschwemmt wird, Bewohner Instrumente auf der Straße spielen und die Stadt im Rhythmus der Musik pulsiert - dann ist Blues Festival in Pistoia. Auf dem beliebtesten Musik-Event Italiens treten seit dem Sommer 1980 Weltstars auf: B.B. King, Bob Dylan, Joe Cocker oder Deep Purple waren es in der Vergangenheit. Lauryn Hill, Lenny Kravitz oder Joss Stone sind es heute.

Jedes Jahr im Juli verwandelt sich der Domplatz von Pistoia für vier Tage in eine Bühne. Bis tief in die Nacht tummeln sich Menschen in allen Gassen. Die Luft füllt sich mit berauschender Musik. In der Provinzhauptstadt erklingt der Sound der weiten Welt.

Infos: www.pistoiablues.com

PISTOIA BLUES-FESTIVAL

Der Pferdekünstler

Der Bildhauer Marino Marini gilt als einer der bedeutendsten Italienischen Künstler des 20. Jahrhunderts. Pistoia hat seinem berühmten Sohn ein eigenes Museum gewidmet

Marino Marini ist für viele immer nur der Künstler, der Pferdeskulpturen aus Bronze goss. Dass hinter den kantigen Gesichtszügen und unter der gegelten Lockenfrisur weit mehr steckte, erfahren Besucher am Geburtsort Marinis in Pistoia. Im Museum Marino Marini hält jeder Raum eine neue Facette des Künstlers parat: puristische Aktzeichnungen, Zirkusimpressionen im Comic-Stil, Büsten bekannter Zeitgenossen – und natürlich die bekannten Pferde.
Marini, 1901 geboren, war Chronist seiner Zeit. Aufgewachsen in den friedlichen, von antiken Gebäuden gesäumten Straßen Pistoias, ängstigten ihn später Krieg und Zerstörung des 20. Jahrhunderts. Die Ausstellung in den Räumen eines Klosters aus dem 12. Jahrhundert nimmt sich Raum und Zeit, diese Entwicklung nachzuvollziehen. Von vollendeten Formen bleiben nur Fragmente, bis am Ende Pferd und Reiter völlig verstümmelt sind. Die Besucher werden Teil von Marinis Gedankenwelt. Er selbst hat schriftlich festgehalten, was die Pferdeplastiken mit der Atombombe auf Hiroshima zu tun haben.
Marino Marini war schon zu Lebzeiten eine Berühmtheit. Ihm wurde ein Glück zuteil, das nur wenige Künstler erleben: Ein Jahr vor seinem Tod im Jahr 1980 war er bei der Einweihung des Marini-Dokumentationszentrums selbst dabei. Daraus entstand wenig später das Museum.

Museo Marino Marini, Corso Silvano Fedi 30
Telefon: 0039/0573/30285, geöffnet von
Montag bis Samstag von 10 bis 17 Uhr
(1. Oktober bis 31. März) und 10 bis 18 Uhr
(1. April bis 30. September).

Die Kunden der Hutmacherin Liliana Bruni haben besondere Wünsche.
Sie selbst geht meist oben ohne

Der Chic der Provinz

Wer sich in den schmalen Gassen auf Entdeckungstour begibt, trifft auf traditionelle Handwerker und kreative Geister, die dem Label „Made in Italy“ noch die Kleiderstange halten

Text: Nicola Abé
Fotos: Sandro Mattioli
Christina Franzisket

DER HUT DER KÖNIGIN

Viele Kunden kommen nicht in den Laden von Liliana Bruni. Aber wenn, dann haben sie ganz besondere Wünsche. Vergangene Woche war da eine Dame aus Pistoia. Sie brachte ein Bild von Königin Elizabeth II. Jetzt arbeitet Liliana Bruni an dem Hut. Sie tut das an einer uralten Nähmaschine, in einem winzigen Hinterzimmer, nur durch einen Vorhang getrennt vom beinahe ebenso winzigen Verkaufsraum. Bestickte Nadelkissen liegen hier, Modemagazine, Fingerhüte. Zwei Bilder, eines von ihrem Enkel und eines von der heiligen Mutter Gottes, stecken im grünen Plastikrahmen eines Spiegels.
Nein, ihr Alter verrät Liliana Bruni nicht. Auf ihrer Nase sitzt eine rote Gucci-Brille, und die Bügelfalten ihrer beigefarbenen Flanellhosen sind so perfekt, als trüge sie die zum ersten Mal.
Mit 14 Jahren hat die gebürtige Pistoiesin den Beruf der Modistin gelernt; mit 40 eröffnete sie ihren eigenen Laden. Die hellgrüne Blümchentapete stammt wohl noch aus dieser Zeit. Florentinisches Stroh, Samt, Seide, Leinen – aus all diesen Stoffen stellt sie Hüte her. Etwa 10 verkauft sie monatlich, zu Preisen zwischen 40 und 90 Euro. Sie selbst trägt nur selten einen. „Man muss Privates und Berufliches trennen“, sagt die alte Dame und lächelt.

Modisteria Bruni
Via Curtatone e Montanara 58
Pistoia

Franco Melani war Herrenschneider. Doch jetzt kleidet er die Damenwelt ein

GOTT DER SCHEREN

„Ich schneide einen Rock in nur zehn Minuten“, sagt Franco Melani, „andere brauchen zwei Stunden.“ Er wirbelt durch sein Atelier und zieht aus allen Ecken die verschiedensten Abendroben. „*Molto particular*. Das ist etwas ganz Besonderes“ , meint er bei jedem Modell.
Für die Dicken des Landes ist er ein Segen, schneidet er ihnen doch die Exklusivität auf den Leib: Brokat, Seide, Transparentes. Alles, was in den Boutiquen nie passt. Ein Großteil seiner Kundschaft ist übergewichtig. Melani kichert in sein graues Bärtchen. „Ich erkenne die Maße eines Menschen, sobald er zur Tür hereinkommt“, sagt er, den eigenen Bauch geschickt versteckt in einem weiten, blauen Hemd.

Melani kommt aus einer Bauernfamilie und war ursprünglich einmal Herrenschneider. Doch seine überschäumende Kreativität trieb ihn zu Höherem: „Ich konnte nicht immer das Gleiche machen. Ich bin ein Künstler.“
Seine neue Kollektion ist, wie immer, sexy und edel zugleich: Liebevolle Details zieren aufwändige Schnitte, Perlenstickereien, Pailletten, Rüschen. Wenn es sein muss, fertigt Melani so ein Kleid in zehn Tagen. An der Wand, über all den Kleidern thront ein überlebensgroßes Portrait des *Maestro*, aufgenommen nach einer seiner jährlichen Modeschauen. Er sieht darauf aus wie George Clooney. Mindestens.

Franco Melani
Via Gramsci, 18
Riccione (RN)

Elizabetta Capelli führt den ältesten Modeladen Pistoias in einem Palazzo aus dem 16. Jahrhundert

MODE AUS DEM PALAZZO

Elizabetta Capelli weiß, wie man Komplimente macht. Dabei ist es weniger der Geschäftssinn, der die Boutique-Besitzerin treibt, als vielmehr die Lust daran, Menschen durch Mode zu verschönern. Die Leute fühlen sich wohl in ihrer Gegenwart. Das ist wohl einer der Gründe, warum die Kunden immer wieder in das älteste Bekleidungsgeschäft Pistoias kommen. Oft kaufen sie seit Generationen hier ein. Ein anderer Grund sind die maßgeschneiderten Brautkleider und die exklusive *Pret-à-Porter* Mode von Designern wie Didier Parakain oder Saint Germain. Jedes Stück hat Capelli sorgsam ausgewählt, seit sie vor 23 Jahren das Geschäft ihrer Eltern übernahm. Zuvor war sie Literaturdozentin an der Universität, eine richtige „Bibliotheksmaus“, wie sie sagt.

Der dritte Grund, um einen Abstecher in die Via Curtatone e Montanara 51 zu machen: Das einzigartige Ambiente. Die Boutique Capelli befindet sich im Erdgeschoss eines Palazzo aus dem 16. Jahrhundert. Neben alten Fresken und Deckenbemalungen lassen sich Möbel der Original-Inneneinrichtung, darunter goldene Spiegel und rote Polstersessel, bewundern. Bei all dem Protz und Prunk muss sich hier keiner unwohl fühlen: Die Boutique Capelli ist auch ein Geschäft für diejenigen, die sonst nicht gerne in Edelläden gehen.

Boutique Capelli
Via Curtatone e Montanara 51
Pistoia

Alberto Melani hält das Andenken an Mama wach. „Sie war eine große Kreative"

ALLES FÜR MAMA

Mama ist tot. Wenn Alberto Melani die alten Kleider, einst von seiner Mutter entworfen, aus den Schränken zieht, hat er Tränen in den Augen. „Mama war eine große Kreative. Die jungen Frauen, die sich damals von meiner Mutter einkleiden ließen, bringen die Sachen heute, als Großmütter, zu mir zurück." Melani kauft alles; 2000 historische Stücke hat er schon. Sein Traum: ein Textilmuseum.

„Die Modeindustrie", sagt Melani, „hat sich verändert." Er ist Chef des von ihm gegründeten Modelabels „Club Voltaire", kümmert sich um Marketing und Vertrieb, verkauft weltweit, nach Mailand, Moskau, Tokio.

„Früher ging es noch um Qualität, um Ideen", sagt Melani. „Heute reagieren wir auf die Ansprüche des Marktes. Es zählt nur noch die Flexibilität." Für Club Voltaire produzieren verschiedene Unterfirmen, die wiederum andere Unterfirmen beauftragen. Und so kann auch Melani nicht ausschließen, dass seine Mode von Chinesen genäht wird, die im benachbarten Prato reihenweise Kleinbetriebe aufgekauft haben und deren Familienunternehmen mittlerweile die toskanische Produktion beherrschen. „Was soll man tun?", fragt Melani. „Keine Italienerin zwischen 20 und 25 kann heute noch nähen!"

Er wirft einen traurigen Blick auf Brigitte Bardot, die verführerisch von der Wand lächelt. Sie trägt ein blaues Kleid seiner Mutter. Damals, in den goldenen 60ern, er war elf Jahre alt, hatten sie einen Laden auf der Via Veneto in Rom. Die gesamte Crew von „La Dolce Vita" kaufte dort ein.

Dabei fing seine Mutter ganz einfach an, verwertete Bettwäsche und die Spitzen von Tischtüchern für ihre Kleider. Ein paar besondere Stücke hat Melani im Flur seiner Villa aufgehängt, wie Bilder hinter Glas. Eines davon ist ein Jeanskleid mit Nieten. „Die Idee mit den Nieten hat Paco Rabanne bei meiner Mutter geklaut", sagt er. Der Schreibtisch, die Stühle, sogar der alte, rostige Postkasten, an dem die Kinderzeichnung einer Katze klebt, stammen aus den 60ern. „Hier bleibt alles so wie es ist", sagt Melani, und es klingt sehr bestimmt.

Club Voltaire
Via Bellaria 1
51100 Pistoia

Geduld ist ihre wichtigste Tugend: Seit Wochen verbringt Lidia Gallucci die Tage mit der Heiligen Familie „Auf der Flucht nach Ägypten".

Schichtarbeit

Das Restaurieren alter Fresken ist ein einsames Geschäft. Es erfordert Geduld und eine ruhige Hand. Beides hat Lidia Gallucci

Text: Nicola Abé
Fotos: Katharina Alt

Manchmal muss sie aufhören zu atmen. Sonst welken die Blätter aus Gold. Der Kleber, hergestellt aus Kaninchenknochen, reagiert auf Feuchtigkeit. Mit einem feinen Pinsel streicht Lidia Gallucci über ihre olivfarbene Wange, elektrisiert das Ziegenhaar, hebt ein Goldplättchen und legt es vorsichtig auf den Stern aus nacktem Gips. Wenn sich das Blattgold zusammenzieht, ist die Arbeit verdorben.

Meccatura heißt die antike Technik, mit der Gallucci, 36 Jahre alt und seit über zehn Jahren Restauratorin, das 18. Jahrhundert zurückholt an den Altar im Oratorium der Kirche Sant‘ Andrea.

Mit einem dunklen Achatstein poliert sie anschließend den vergoldeten Stuck, bis schwarze Narben den Glanz des Goldes brechen wie Spuren des Lebens ein schönes Gesicht.

Das war die erste Phase. Auf die zweite Phase, den Auftrag zur Restauration der Eingangshalle, hat Gallucci

Links: Verliebt in den Beruf: Lidia Gallucci wollte schon als Teenagerin Restauratorin werden

Rechts: Eingangshalle zum Oratorium der Kirche S. Andrea: Tagelange Arbeit für zehn Quadratzentimeter

fünf Jahre lang gewartet. Vor zwei Monaten begann sie zu arbeiten.

„Für diesen Beruf braucht man Leidenschaft“, sagt sie, „viele halten nicht durch.“ Wenn sie auf ihrem Baugerüst kniet, fünf Meter über dem Steinboden, vergisst sie die Zeit und manchmal sogar die belegten Brötchen in ihrer Tasche. Ihre Aufmerksamkeit gilt nur dem Bild, dem kleinen Ausschnitt Kirchenwand im hellen Lichtkegel des Scheinwerfers. Nachtfalter in schwarzen Spitzenkleidern umkreisen sie. Oft arbeitet sie zehn, zwölf Stunden ohne Pause. Wenn sie die Kirche verlässt, ist es dunkel.

Mit 13 Jahren verliebte sich Gallucci in den Beruf: Klassenfahrt in Rom, Besichtigung des Castel Sant‘ Angelo. Als die Mitschüler weiterzogen, blieb Gallucci bei den Restauratoren, den ganzen Tag.

Später, 18jährig, verlässt sie die Heimat Kalabrien, setzt sich gegen tausend Bewerber am *Opificio della Pietre Dure* durch, um in Florenz Restauration zu studieren.

„Damals hörte mein Vater auf, mit mir zu sprechen“, sagt sie. Der Vater, Handwerker, wollte nicht, dass seine Tochter das „Leben eines Maurers“ führe. Und er versteht nicht: Seine Tochter ist Archäologin, auf der Suche nach der Vergangenheit. Schicht um Schicht die Kirchenwand erforschend, entdeckt sie immer wieder Überraschungen. So wie die roten Girlanden über der Pforte. Oder die kleine Malerei auf einer Säule. Beides aus dem 15. Jahrhundert.

Die alten Malereien dürfen bleiben, auch wenn sie eigentlich das Grün der Wände eines jüngeren, des 18. Jahrhunderts, freilegen soll. Die Geldgeber, Stadt und Kirche, wollen es so. Entfernen soll sie nur das alles überdeckende Weiß, eine Sünde aus dem 19. Jahrhundert.

Ihre Tage verbringt Gallucci mit der Heiligen Familie, seit Wochen schon. „Auf der Flucht nach Ägypten“, ein Werk von Giuseppe Nasini, Ende 17. Jahrhundert. Die dunklen Locken hat Gallucci im Nacken zusammengebunden, ist ungeschminkt, trägt weiße Stoffhosen und blaue Handschuhe. Sie kniet im Staub, direkt unter der Decke des Oratoriums, hält ein zartes Stück Papier vor das Gesicht der Maria. Vorsichtig trägt sie mit einem Pinsel das Lösungsmittel auf, bis das Blatt an dem Fresko kleben bleibt. Jetzt wartet sie so lange, bis die störenden Ablagerungen auf dem Bild porös geworden sind und so kurz, dass keines der Farbpigmente aus dem 17. Jahrhundert sich löst. „Lippenrosa ist besonders empfindlich.“ Wochenlang arbeitet sie an einem Bild, befreit es von Organischem und von den Farbspritzern rücksichtsloser Maler aus der Romantik. Oft braucht sie Tage für zehn Quadratzentimeter, wiederholt die Prozedur mehrmals. Geduld ist ihre wichtigste Tugend.

„Die großen Firmen arbeiten schneller“, sagt sie, „manchmal zerstören sie dabei wahre Schätze. Keiner erfährt je davon.“ Die grünen Augen blitzen. Gallucci hat selbst jahrelang für solch eine Firma gearbeitet, ihrem eigenen Anspruch konnte sie dabei nicht treu bleiben. Als freie Restauratorin schätzt sie heute die Langsamkeit. „Qualität braucht Zeit.“

Doch Qualität zahlt sich nicht aus. Geld gibt es pro Auftrag; Arbeitszeiten spielen keine Rolle. „Das Finanzielle ist ein Problem“, sagt sie. Oft wartet sie

Jung und alt unter einem Dach: Im Oratorium aus dem 15. Jahrhundert treffen sich heute Pfadfinder

nicht Monate, sondern Jahre auf ihren Lohn. „Bei öffentlichen Auftraggebern ist es die Bürokratie." Den Privaten und auch den Kirchen geht dagegen öfter das Geld aus. 2004 renovierte sie einen Glockenturm in der Provinz von Pistoia – bezahlt wurde sie bis heute nicht.

Täglich finden Gottesdienste im Oratorium Sant' Andrea statt, erbaut 1492. Der Raum ist nicht allzu groß, das spart Heiz- und Stromkosten. Nur an den Wochenenden wird in der Hauptkirche gepredigt. Die Kirche Sant' Andrea – ihre Anfänge reichen zurück bis ins 8. Jahrhundert – beherbergt die berühmte Kanzel von Giovanni Pisano, ein komplexes Marmorwerk, gespickt mit Details, dessen rötliche Säulen von kraftstrotzenden Löwen getragen werden, Pferde reißend und ihre Jungen säugend. Doch im Inneren nagt der Verfall, die Struktur ist brüchig. Der filigrane Elfenbeinturm müsste gestützt werden. Ein Auftrag, um den sich die besten Restauratoren reißen. Es fehlt das Geld. Stadt und Kirche hoffen auf das Paul Getty Museum.

Es ist kühl in dem hohen Raum, durch runde Fenster fällt ein wenig Licht, die Luft ist feucht, erdiger Duft, ein wenig modrig. Gallucci trägt eine Brille, die Gläser bestehen aus zwei Lupen. Nur wenige Zentimeter trennen ihre Augen von dem Fresko. Mit der in Watte gehüllten Spitze eines Holzstäbchen befeuchtet sie einen Gipsfleck, wartet einige Sekunden. Dann nimmt sie ein feines Messer und schabt den Gips von Marias Gewand. Die rote Farbe bleibt intakt.

Mit 22 Jahren traf sie ihre zweite große Liebe, in Pisa, am Platz der Wunder, auf einem Baugerüst, einen Restaurator aus Pistoia. „Mein Mann arbeitet für ein großes Architekturbüro", sagt sie. „Ohne ihn könnte ich es mir nicht leisten, diesen Job zu machen."

Heute ist sie meist den ganzen Tag allein. Ab und zu sieht Don Ferdinando nach ihr, der Pfarrer der Kirche. Früher kam er öfters, kontrollierte sie. Inzwischen vertraut er ihrer Arbeit.

Unter den Kunstwerken, die sie monatelang restauriert, wird immer der Name „Giuseppe Nasini" stehen. Ihr Vater wird diese Arbeit vielleicht niemals anerkennen. Lidia Gallucci streichelt zärtlich über die grünliche Wand, zerreibt ein wenig Putz zwischen den Fingern.

Angucken!

Kirche S. Andrea / Pisano Kanzel

Ihr heutiges Aussehen erhielt die Kirche im 12. und 13. Jahrhundert, ihre Gründung geht aber noch weiter zurück ins 8. Jahrhundert. Im Inneren der Kirche befindet sich die berühmte Kanzel von Giovanni Pisano (1298-1301), ein Taufbecken und ein Kruzifix aus bemaltem Holz, das ebenfalls Pisano zugeschrieben wird.

Krankenhaus „Ceppo"

Das Hospiz, das schon 1287 existierte, hat eine Außenloggia aus dem Jahr 1514. Über dem Portikus schmückten im 16. Jahrhundert die Familien Della Robbia die Loggia mit einem Fries aus glasiertem Terracotta, das die sieben Werke der Barmherzigkeit versinnbildlicht.

Kathedrale S. Zeno

Zum ersten Mal findet die Kathedrale Erwähnung im Jahr 923. Im 16. Jahrhundert erhielt die Fassade ihr heutiges Aussehen. Die wichtigsten Zeugnisse des Jakobskultus finden sich im Inneren der Kathedrale, darunter der Silberaltar, eine der größten italienischen und europäischen Goldschmiedearbeiten der Gotik. Der freistehende 67 Meter hohe Kirchturm (Campanile) ist nichts anderes als ein ehemaliger Wachturm, der Ende des 13. Jahrhunderts zum Kirchturm umfunktioniert wurde.

Kirche S. Giovanni Fuorcivitas

Die Kirche wurde ursprünglich außerhalb des ersten Mauerrings – Fuorcivitas – gebaut und zeigt sich heute im Gewand des 12. und 13. Jahrhunderts. Das Grün und Weiß der Fassade und der elegante Bauentwurf machen sie zu einem Höhepunkt der Romanik und der Pistoieser Architektur.

Kirche die S. Francesco

Die Minoritenbrüder ließen sich Mitte des 12. Jahrhunderts in der Kirche S. Maria al Prato nieder. Der heutige Gebäudekomplex ging aus Erweiterungen hervor, die 1289 begannen und sich bis Anfang des 16. Jahrhunderts fortsetzten. Im Inneren fällt der Blick sogleich auf den Dachstuhl des Mittelschiffs nach toskanischer Art mit offenem Gebälk. Unter den zahlreichen Fresken des Trecento sind die Geschichten des Heiligen Franziskus hervorzuheben.

Basilika Madonna dell'Umità

Der Bau der großen Zentralbaukirche wurde 1945 begonnen, unter Beihilfe von Giorgio Vasari, der auch die imposante Kuppel entwarf, die heute zu den wichtigsten religiösen und architektonischen Symbolen der Stadt gehört.

Künstlerhaus Fernando Melani

Im Kern der Altstadt liegt das einzigartige Haus und Studio des pistoieser Künstlers Fernando Melani (1907 – 1985). Die Inneneinrichtung wurde so belassen wie zu Lebzeiten Melanis. In den bunten Räumen finden sich verrückte Drahtobjekte, Leinwände und Skulpturen des Künstlers.

Fra' Alessandro in der Klosterbibliothek

Zu Gast bei frommen Brüdern

Die Dominikaner von Pistoia sind ein weltoffener Orden. Doch in ihrem weitläufigen Konvent fehlt der Nachwuchs. Jetzt vermieten sie Zellen an Besucher

Text: Patrick Hemminger
Fotos: Christina Franzisket

Fünf Teller stehen auf dem Küchentisch. Daneben ein Korb mit Pflaumen aus dem Klostergarten. Im alten Speisesaal, dem Refektorium, aßen noch in den sechziger Jahren siebzig Dominikanerbrüder, Novizen und Studenten. Doch seit Mitte der neunziger Jahre lebt nur noch ein knappes Dutzend Brüder im Dominikanerkonvent San Domenico nahe dem Stadtzentrum von Pistoia. Die ältesten Teile des Gebäudekomplexes stammen aus dem 12. Jahrhundert.
„So ist das eben“, sagt Fra’ Alessandro, der Prior, „heutzutage scheint unsere Lebensweise eben wenigen jungen Menschen erstrebenswert. Aber das kann sich ja wieder ändern.”
Dabei sind Dominikaner im Vergleich zu strengen Orden wie Trappisten oder Zisterziensern ein weltoffener Orden. Die Brüder verbringen nicht ihr ganzes Leben hinter den Mauern desselben Klosters, sondern können sich überall auf der Welt eines aussuchen. Während der Woche gehen sie bürgerlichen Berufen nach. Fra’ Alessandro beispielsweise unterrichtet an der Universität, andere arbeiten als Lehrer oder Gefängnisseelsorger. Ihre weißen Kutten werfen sie nur während der Messen über, sonst tragen sie auch gerne mal Jeans und T-Shirt.
Vor wenigen Jahren beschlossen die Dominikaner, einige Zimmer des Konvents an Gäste zu vermieten. „Wir wollen kein Hotel aufmachen”, sagt Fra’ Alessandro. Wer aber Interesse am Klosterleben hat, vielleicht auch mit den Brüdern die Mahlzeiten einnehmen möchte, Seminare im Kloster besucht, oder einfach nur „auf der Suche ist”, der ist willkommen und kann für rund 25 Euro pro Nacht hinter Klostermauern schlafen.

Stadt der Kinder

Kleine Menschen sind in Pistoia gut aufgehoben. Jedes dritte Kind hat einen Krippenplatz – Spitze für Italien

Text: Diana Laarz
Fotos: Katharina Alt

Italien und seine Kinder. Das ist eine Liebesbeziehung so innig wie die zur Pasta. „*I bambini*“, sagen die Italiener, schlagen die Hände zusammen und ziehen den mittleren Vokal genussvoll in die Länge. Auch in Pistoia sind die Kleinen allgegenwärtig. Donnern am Tag ihre Fußbälle gegen die bröckelnde Mauer des Doms und wackeln in der Nacht schlaftrunken über die Piazza. Nichts Besonderes im Süden Europas. Und dennoch wirbt Pistoia mit dem Titel „Stadt der Kinder“ und steht in die UNICEF-Liste der kinderfreundlichen Städte.

Es ist kein leichter Job, bei Sommerhitze in einem Bärenkostüm zu stecken. Das braune zottige Fell wirft Falten, auf dem Gesicht vermischen sich Schweißtropfen und schwarze Schminke. Die Kinder – vier bis sechs Jahre alt –, die sich um die hünenhafte Gestalt scharen, machen sich darüber keine Gedanken. Ihnen muss es so vorkommen, als sei der Bär eben Mal dem Stadtwappen Pistoias entstiegen, um ihnen das Rathaus zu zeigen. Er tanzt, reckt die Tatzen in die Höhe und lässt sich anschließend auf den Boden fallen.

Neben ihm steht ein glatzköpfiger Mann. Etwas steif inmitten des Trubels. Es ist ein Referent des Bürgermeisters. Er hat sich aushilfsweise eine Schärpe umgelegt und vertritt seinen Chef. Die Kinder haben den schmallippigen Mann im schwarzen Anzug ohne weiteres als Bürgermeister akzeptiert und streicheln ehrfürchtig die dicke Holzplatte des Schreibtisches, an der das Stadtoberhaupt sonst seinen Geschäften nachgeht.

„*Uno due e tre nel palazzo del re*“ („Eins, zwei und drei im Palast des Königs“) heißt dieses Projekt in Pistoia, bei dem Kinder die Institutionen der Stadt kennen lernen. Die Jüngsten werden vom Bär bespaßt, die Äl-

teren debattieren versuchsweise im Rathaussaal über die Anschaffung neuer Straßenlampen. Wenn man die „Kinderstadt“ Pistoia verstehen möchte, ist hier ein guter Ort. Es geht den Stadtvätern vor allem um Erziehung und Bildung, vorzugsweise für die ganz Kleinen. In Pistoia gibt es nicht mehr Spielplätze als anderswo, dafür aber eine Bibliothek, in der Kinder auch mal laut sein dürfen, Eltern vorlesen, jede Woche Kinderkino auf dem Programm steht, und in der weder der Besuch noch das Ausleihen etwas kostet.

Pistoia ist berühmt für seine Kinderkrippen. Pädagogen aus Mailand oder Wissenschaftler von der Johns Hopkins Universität in Baltimore – sie alle wollen wissen, warum in Pistoia rund 30 Prozent der Kinder eine Krippe besuchen. Im Rest Italiens sind es gerade mal neun Prozent. Einer der Gründe sind die vier „Aree bambini“ – Einrichtungen, die vor 20 Jahren gegründet wurden und ihrer Zeit immer noch voraus sind. Eltern und Großeltern können kommen und gehen, Spielzeug, wie es in den Regalen großer Supermärkte liegt, ist hier verbannt. Marisa Schiano betreut seit vielen Jahren das Projekt „Von Mund zu Mund“. Mit ihrer vollen Stimme erzählt sie toskanische Geschichten, die sie einst selbst von ihrer Großmutter hörte. Anschließend bauen die Kinder die Helden der Geschichten nach, mit all dem, was im Haushalt so abfällt: Wegwerfflaschen, Draht, Kronkorken. Im kleinen Theater lassen sie später ihre Puppen tanzen. Manches Kind lässt die toskanischen Figuren beiseite und bastelt lieber Spiderman. Für Marisa kein Problem: „Dann erfinden die Kinder eben eine Geschichte von der Prinzessin und dem Superhelden.“

An Pinocchios Geburtsort Collodi ist der Stolz auf den weltberühmten Sohn unübersehbar. Die Nase in 16 Meter Höhe steht für Wissensdurst

Immer der Nase lang

Die berühmteste Holzpuppe der Welt ist alt, aber noch lange nicht morsch. Kinder und Erwachsene, Künstler und Banker verehren Pinocchio bis heute. Das Dörfchen Collodi ist seine Geburtsstätte

Text: Diana Laarz
Fotos: Katharina Alt

Paolo Tesi ist Pinocchio. Zumindest glaubt er fest daran. Vielleicht ist das ein Wunschtraum, ganz gewiss das Produkt eines künstlerischen Geistes. Nie war Paolo Tesi näher an diesem Traum als an dem Tag, an dem er unter jener Eiche in der Toskana stand, unter dem der Schriftsteller Carlo Lorenzini der Überlieferung nach die Figur Pinocchio erdacht haben soll. Der Maler Tesi entdeckte dort das Kind in sich. Der Sonderausgabe von Pinocchios Abenteuer mit seinen Illustrationen hat er darum eine besondere Widmung vorangestellt: „Für meinen Vater Geppetto“. Geppetto – das ist eigentlich der Vater Pinocchios.

Wenige Kilometer weiter unten im Dorf Collodi sagen sie, es sei eine bloße Vermutung, dass Pinocchio irgendetwas mit dieser Eiche zu tun hat. Die Mitarbeiter der Nationalen Collodi-Stiftung horten in einer restaurierten Villa alles, was mit Lorenzini zu tun hat – und Pinocchio-Ausgaben in 70 Sprachen. Auf jedem Erdteil ist die Holzpuppe populär, die so gern ein richtiger Mensch werden möchte, dabei aber immer wieder über ihre eigenen Schwächen stolpert. Die Stiftung hütet den Mythos Pinocchio. Über eine Eiche steht nichts in ihren Akten.

In einer Garage am Stadtrand Pistoias stapelt Paolo Tesi seine Bilder, oft so groß wie eine Tischtennisplatte. Er zerrt an ihnen, wirft sie mit Schwung auf den Tisch, als seien sie nicht die Farbe auf der Vorderseite wert. Tesi hat Pinocchio unzählige Male gemalt, als Dämon, als Harlekin, zum Tode geweiht und auferstanden. Der Künstler hat das Buch Mitte der 80er-Jahre als Erwachsener zum ersten Mal gelesen. „Ich habe mich sofort in Pinocchio erkannt“, sagt Tesi. Er hasste seine Mutter ebenso innig, wie er seinen Vater liebte. Deshalb fühlt er sich der mutterlosen Romanfigur, die dem Holzschnitzer Geppetto treu ergeben war, so nah. Deshalb sucht er nach Parallelen in seinem Leben. Vielleicht liegen solche Gedanken nahe, wenn man ganz in der Nähe des Dorfes Collodi aufwächst, wo das Gasthaus „Geppetto“ heißt, die Papiertütenfabrik „Pinocchio“ und die Händler Zahnbürstenhalter mit Pinocchio-Konterfei für 4,50 Euro das Stück verkaufen.

Oben: Der Künstler Paolo Tesi hat viele seiner Arbeiten der Holzpuppe gewidmet. Er selbst fühlt sich mit Pinocchio verwandt

Rechts: Blick vom Barockgarten auf Collodi. Hier lebte Pinocchio-Erfinder Carlo Lorenzini

Die Figur Pinocchio – inzwischen 128 Jahre alt – wirkt heute etwas altmodisch. Eine Puppe aus Holz in einer Zeit, die knirscht, knallt und klirrt. Er besitzt keine Superkräfte, wenn man einmal davon absieht, dass seine Nase mit jeder Lüge wächst. Und dann diese Pädagogik mit dem Holzhammer. 36 Kapitel lang. „Vertraue keinem Fremden!“ – „Gehe immer brav zur Schule!“ – „Lüge nie!“ Warum Pinocchio immer noch gelesen wird? Darauf haben schon gelehrtere Menschen als Isabella Belcari eine Antwort gesucht – und keine endgültige gefunden. „Irgendetwas ist in dem Buch, das die Menschen fasziniert“, sagt die Mitarbeiterin der Collodi-Stiftung.

Der Pinocchio-Park in Collodi setzt allein auf diese Faszination. Kunst statt Trubel, Karussells wie auf alten Jahrmärkten statt Achterbahn. 180 000 Besucher kommen jedes Jahr in den Park, jeder Fünfte ist aus dem Ausland. Isabella Belcari sagt, die Gästezahlen seien relativ stabil, blickt streng durch die Brille mit dem hauchdünnen Metallrand, will sich aber dann nicht weiter über dieses Thema unterhalten. So ein Park wie der in Collodi hat es schwer. Hier wird nur der glücklich, der die Geschichte Pinocchios kennt. Nur wer sich Zeit lässt, wird entdecken, dass an der nachgebauten Osteria, in der Pinocchio zum ersten Mal auf die Verführer Kater und Fuchs trifft, Wein und Oliven ranken – passend zur Weinstube. Einige finden in Collodi einen großen Abenteuerspielplatz. Andere werden enttäuscht sein. Die Parkbetreiber wissen wohl um die Schwierigkeiten. Im März 2009 wurde in Collodi die weltgrößte Pinocchio-Figur aufgestellt, 16 Meter hoch – eine überflüssige Jagd nach einem Superlativ.

Paolo Tesi sagt, Pinocchio sei ein Buch für Erwachsene und so aktuell wie im Jahr seiner Entstehung. Er spricht und malt über die „Metamorphose“, über das Ende einer Kindheit. Die lange Nase zum Beispiel. „Sie steht für Wissensdurst, für die Suche nach immer neuen Erkenntnissen.“ Dieser Mann hat den Roman in sich aufgesogen. Kein Wunder, dass man nach einiger Zeit meint, er ähnle auch äußerlich der Holzpuppe. Ein Pinocchio freilich, der, endlich Fleisch und Blut geworden, zum Manne gereift ist. Braune Knopfaugen, die nach 64 Jahren immer noch vor Neugier sprühen. Das Gesicht eine Mischung aus Peter Pan und Pablo Picasso. Paolo Tesi trägt eine Ledertasche, die er vor 40 Jahren in Madrid gekauft hat, der Fernseher in seinem Wohnzimmer ist nur wenige Jahre jünger. Er spricht ohne durchschaubaren Satzbau, schrieb aber für „La Repubblica“ und gibt seine eigene Kunstzeitschrift heraus. So ein Park wie in Collodi ist ganz nach seinem Geschmack.

Das Bergdorf bietet sich als Fernrohr in die Vergangenheit geradezu an. Vieles dort ist noch so, wie es Mitte

des 19. Jahrhunderts war. Da wäre das Haus, in dem Carlo Lorenzini seine Kindheit verbracht. Heute verpassen dort Paolo und Marco jedem Mann eine neue Frisur. Hoch am Hügel ragt der alte Ortskern aus dem 11. Jahrhundert wie eine Trutzburg in die Höhe. Davor steht die Barockvilla mit dem beeindruckenden Garten. Zwischen Zypressen und Brunnen bandelten Carlos Mutter, Hausmädchen in der Villa, und sein Vater, Verwalter bei einer Adelsfamilie, miteinander an. Ihr Sohn hat in den alten Gassen gespielt, in der Luft hing schon damals schwer der Duft nach Jasmin. An all das erinnerte sich Carlo Lorenzini, als er schon längst als Bohémien und Satiriker in Florenz lebte. Seine Kinderbücher veröffentlichte er unter dem Pseudonym Carlo Collodi. Wer will, kann das Dorf Collodi mit seinen Augen sehen.

Paolo Tesi wischt sich den Schweiß von der Stirn. Er hat lange Hände, die etwas zu groß sind für den hageren Körper. Der Künstler schnaubt unwillig. Wieder mal fühlt er sich missverstanden. Seine Pinocchio-Bilder, das seien alles Selbstporträts. Leidet Tesi, dann sitzt Pinocchio in den Flammen. Ist der Künstler froh gestimmt, kann ihm keine Versuchung etwas anhaben. Bleibt die Frage, was Carlo Lorenzini zu all dem sagen würde. Zu diesem Mann, der die Kunst seine Frau nennt, die Literatur seine Geliebte und der immer wieder mit haspelnder Stimme behauptet: „Ich bin Pinocchio!“ Die Überlieferung besagt, Lorenzini sei ein humorvoller, satirischer Charakter gewesen, ein Freigeist. Wahrscheinlich hätte der Erfinder Pinocchios den Künstler Paolo Tesi in die Arme geschlossen. Als Bruder im Geiste gewissermaßen.

In Collodi können Besucher den Pinocchio-Park, den Garten der Villa und ein Schmetterlingshaus besichtigen. Öffnungszeiten: Täglich von 8.30 Uhr bis Sonnenuntergang. Preise: Pinocchiopark 11 Euro (8 Euro ermäßigt); Park, Garten und Schmetterlingshaus 20 Euro (16 Euro ermäßigt).

Giro Paradiso

Warum steigen jedes Wochenende so viele Pistoieser aufs Rennrad ? Unsere Autorin Jennifer Giwi hat sich einem Ex-Profi an den Hinterreifen geheftet und sich verliebt – in ihr Fahrrad

Text: Jennifer Giwi
Fotos: Oliver Reinhardt

Schon im Fahrradladen von Andrea Panconi an der *Via Battisti* wird mir etwas mulmig zumute. Morgen geht es mit einem ehemaligen Radprofi auf die Strecke. Domiziliano Spadi ist zwar 33 Jahre älter als ich, aber Profi bleibt Profi. Das Fahrrad, das ich mir ausleihen will, muss deshalb top sein. Panconi bringt mir ein Rennrad mit einem Carbonrahmen. Es ist gerade mal acht Kilo schwer, auf dem Rahmen steht Panconi. Ich habe schon auf einigen Rennrädern gesessen, aber davon konnte ich bislang nur träumen. Damit könnte ich es schaffen, mit dem *Maestro* mitzuhalten. Mit geübtem Blick schätzt Panconi meine Größe, stellt den Sattel ein und verpasst mir ein paar gelbe Radschuhe. Treffpunkt am nächsten Tag: Hier vor dem Fahrradladen, 12 Uhr mittags.

Aber vorher will ich erst mal noch alleine trainieren. Ich schwinge mich auf das schwarze Rennrad mit den roten Reifen. Meine Hände umgreifen die schwarzen Hörner des Bügellenkers. Bevor ich aus Pistoia hinausfahre, übe ich noch das Aus- und Einklicken an den Rennpedalen. Klick, klack. Im Stand klappt es gut. Das muss reichen. Ich fahre die *Via Nazario Suaro* aus Pistoia hinaus, in Richtung Serravalle. Das Rad schneidet sich geschmeidig durch den Wind. Ich bekomm eine erste Ahnung, wie es ist, vom Boden abzuheben und zu fliegen.

In Serravalle biege ich falsch ab und quäle mich eine 20-prozentige Steigung hinauf. Immerhin ermuntern mich hupende Autofahrer. „Das kann doch nicht die von Nationaltrainer Franco Ballerini empfohlene Strecke sein“, denke ich noch und liege kurz darauf samt Rad im Gras am Straßenrand. Zum Glück nix passiert. Die Füße stecken noch immer in den Pedalen. Ich fluche, klicke mich aus und schiebe das Rad den Berg wieder hinunter.

Jetzt nehme ich die richtige Abzweigung. Die nächste Steigung lässt nicht lange auf sich warten. Ich lege den falschen Gang ein und werde von einem älteren Radfahrer überholt. Ich trete fester in die Pedalen und hole ihn ein. Lange halte ich das aber nicht aus. Ich steige ab, bevor ich wieder in den Straßengraben stürze. Plötzlich steht Vincenzo Chimento neben mir und erklärt mir die Gangschaltung. *„Si, si“*, sage ich. Als er noch mehr Italienisch redet, antworte ich: *„Non parlo l‘ italiano.“* Vincenzo, 70 Jahre alt, kann ein bisschen Deutsch. Er hat drei Jahre lang in Hannover gelebt. Er will wissen, was ich hier mache. Ich zeige ihm meine Route. Wir beschließen, zusammen zu fahren. Das Klima ist ideal zum Radfahren. „Huuuh, die Luft ist frisch, wenige Autos, Paradiiiiiieeees“, sagt Vincenzo Chimento. Um uns herum grünt und blüht es. Der Duft von Erdbeeren kitzelt unsere Nasen. Die hohen Bäume spenden Schatten und ihre langen Ästen und Zweigen bilden streckenweise ein Blätterdach. Der Wind schlägt uns ins Gesicht, als wir von Le Piastre nach Pistoia acht Kilometer bergab fahren. Schließlich halten wir vor dem Haus von Vincenzo Chimento anhalten. Auch er war einmal Profi-Rennfahrer wie Spadi und so viele andere Pistoieser. Heute besitzt er noch drei Rennräder und ein Mountainbike.

Am nächsten Tag bin ich pünktlich am Treffpunkt. Domiziliano Spadi ist mit seinen 59

Die Hügellandschaft um Pistoia ist ideal für anspruchsvolle Radfahrer. Autofahrer nehmen auf die zweirädrige Konkurrenz meist Rücksicht

Da geht's lang: Domiziliano Spadi erklärt den Verlauf der Route. Nur Minuten vorher kam hier der Giro d`Italia der Amateure durch

Jahren ein durchtrainierter Mann mit blauen, freundlichen Augen. Es muss alles schnell gehen bei ihm. „Andiamo!", ruft er, und schon fahren wir aus Pistoia hinaus in Richtung Apennin. Es ist Mittag. Wie kommt dieser Mann nur auf die Idee, bei über 30 Grad durch die Berge zu radeln?

Wir werden verfolgt. Hinter uns fahren an diesem Tag die *Diletantti* (Amateure) des Giro d'Italia. Die 164 Fahrer wollen von Florenz nach Modena, 174 Kilometer über den Apennin.

Spadi passt sich meinem Tempo an und gibt beim ersten Berg Handzeichen, langsamer zu fahren. „Piano, piano!", ruft er. Die Straßen sind an diesem Tag wegen des Giro für den Autoverkehr gesperrt, deshalb können wir nebeneinander fahren. Plötzlich macht Spadi Zeichen zum Halten. Wir stellen uns an den Straßenrand. Ein Auto rast vorbei und hupt, jemand winkt Spadi zu. Kolonnen von Begleitfahrzeugen ziehen an uns vorbei, es ist die Vorhut des Giro. Viele grüßen und winken. Spadi kennt fast alle. Er war jahrelang Sicherheitsfahrer bei diesem Radrennspektakel. Endlich kommen die Radfahrer. Surrend zieht das Feld an uns vorüber wie ein Schwarm wilder Bienen. Spadi sagt: „Die sind alle unter 27 Jahre. Von 100 schaffen es vielleicht fünf, Profis zu werden."

Spadis Sohn Manuele hat es geschafft. Er ist Profi – wenngleich auch im Moment ohne Mannschaft. Seinem Team Cinelli OPD sprangen die Sponsoren ab, nachdem der Belgier Frank Vandenbroucke – ebenfalls ein Cinelli-Fahrer – positiv auf Kokain und Dopingmittel getestet wurde. „Manuele hatte eine schwere Krise, er war depressiv und ich habe mir große Sorgen um ihn gemacht", sagt Vater Spadi. Seit der Sohn auf das Mountainbike umgestiegen ist und wieder Rennen fährt, geht es ihm besser.

„Radsport ist so ein schöner Sport, wie kann man den nur kaputt machen", sagt Spadi. Er kennt den Druck, der auf jungen Radsportlern lastet. Um seine Augen herum legen sich kleine Falten, sein Blick wird starr und hart: „Ich habe allen Trainern, die mein Sohn hatte, gedroht, sie umzubringen, wenn sie ihm je Dopingmittel anbieten."

Fünf Nachzügler fahren an uns vorüber. Mit versteinerter Miene treten sie in die Pedale. Sie keuchen, während sie den Berg hinauffahren. „Ich kann es sehen, wenn jemand dopt", sagt Spadi. Wer nicht keucht und hechelt, wer mit geschlossenem Mund die Steigungen nimmt, „mit dem stimmt etwas nicht."

Wir hingegen entschließen uns bergab zu fahren und unseren Durst im Garten der Bar Marino Marini in Pistoia zu löschen. Spadi lehnt sein teures Rad an die Wand und schließt es nicht ab. „Hier wohnen nur gute Menschen."

Jedenfalls solche, die großen Respekt vor dem Radsport haben. Pistoia gilt als Stadt mit begeisterten Radsportfans. Hier fand das erste Straßenrennen Italiens statt, 1870 von Florenz nach Pistoia; hier wurden Rennfahrer wie Serafino Biagioni oder Loretto Petrucci geboren; das Ausnahmetalent Francesco Moser wurde in Pistoia entdeckt; viele Radgrößen haben die Provinz zu ihrer Wahlheimat gemacht. „Von einigen unserer Jungen wird man noch viel hören", sagt Spadi und nennt Namen wie Vincenzo Nibali, Giovanni Visconti und natürlich seinen Sohn.

Am nächsten Tag im Fahrradladen von Andrea Panconi an der Via Battisti, mir wird wieder etwas mulmig zumute. Ich habe mich in das Fahrrad verliebt. Jetzt soll ich es zurückgeben. „Was kostet es?", frage ich vorsichtig, bereit, tief in die Taschen zu greifen. „Unverkäuflich", sagt Panconi.

Radtouren

Unsere Tipps

1. Ballerinis Lieblingsstrecke (ca. 45-50 Kilometer)

Die vom Trainer der italienischen Radsport-Nationalmannschaft, Franco Ballerini, empfohlene Strecke bietet schöne Ausblicke und wenig Autoverkehr. Vormittags in Pistoia gestartet, lassen sich die rund 50 Kilometer im Schatten der hohen Bäume fahren. Die Straßen sind gut ausgebaut und machen auch mit dem Mountainbike keine Schwierigkeiten. Aufgrund der insgesamt elf Kilometer Steigungen von Montecatini bis Goraiolo empfiehlt sich aber ein Rennrad. Beim Durchfahren von Montecatini kann man einen kleinen Umweg einplanen, zu dem sehr schön gelegenen Ausflugsziel Montecantini Alto. Von dort geht es dann über Marliana nach Goraiolo. In Goraiolo angekommen, hat man sich eine Pause verdient, um dann über Femminamorta, Prunetta, Le Piastre den Rückweg nach Pistoia einzulegen. Aber Achtung, es geht steil bergab, Hände an die Bremsgriffe!

Pistoia – Seravalle – Montecatini – Marliana – paese (Dorf) – Goraiolo – Femminamorta – Prunetta – Le Piastre – Pistoia

Tour01

Tour02

Verlauf:
Montecantini – Goraiolo: rund 11 km der Strecke sind Steigungen, Durchschnitt: 6% max. 7-8%
Goraiolo – Prunetta: auf & ab
Le Piastre – Pistoia: Ca. 8 km bergab
Goraiolo: dort kann man gut essen, es gibt einen Brunnen, an dem man sich erfrischen kann und sein Wasserproviant auffüllen kann.

2. Zwei-Täler-Tour (ca. 60 Kilometer)

Eine Entdeckungsreise durch die beiden wichtigsten Täler der Provinz, dem Ombrone und dem Reno. Während ersterer nach Süden fließt und in den Arno mündet, fließt der Reno nach Norden Richtung Bologna. Die Strecke beginnt gleich mit Steigungen auf der SS64 hinauf zum Passo della Collina (930 m) und führt durch eine wenig besiedelte Gegend hinunter nach Ponte della Venturina. Dort stößt man auf den Reno und folgt seinem Flusslauf wieder aufwärts. Der Verkehr ist ruhig. Unter der Woche sind allerdings einige Lastwagen unterwegs, deswegen ist die Strecke an den Feiertagen ideal.

Pistoia – Capostrada – SS 64 Porrettana, Signorino – Ponte della Venturina – Pracchia – Le Piastre – Capostrada – Pistoia

„Nicht den leichten Weg“

Franco Ballerini, 1964 in Florenz geboren, ist ehemaliger Radrennprofi und Trainer der italienischen Nationalmannschaft. Heute wohnt er in der Provinz Pistoia. Jennifer Giwi hat mit ihm über Motivation und die Vorzüge des Radfahrens in der Toskana gesprochen

Fotos:
Oliver Reinhardt

Wann sind Sie zum ersten Mal auf einem Rennrad gefahren?
Ballerini: Da war ich sieben Jahre alt, ich habe in Florenz die Radrennschule besucht.

Haben Ihre Eltern Sie dorthin geschickt?
Ballerini: Ja, so wie viele andere Jungen auch. Mein erstes Vorbild war mein Vater. Er war ein guter Radsportler. Ich bin mit Brot und Radsport aufgewachsen.

Was hat Sie motiviert?
Ballerini: Ich wollte immer Francesco Moser nachahmen und in Belgien an einem Rennen teilnehmen – so wie er damals.

Was fasziniert Sie bis heute an diesem Sport?
Ballerini: Radsport ist das Schönste. Hier gibt es keine feste Struktur wie zum Beispiel beim Fußball. Dort spielt man nur auf dem Rasen, beim Radsport ist man in der Landschaft unterwegs, spürt den Wind in seinem Gesicht, nimmt verschiedene Gerüche auf. Hier bin ich mit allen fünf Sinnen unterwegs.

Das Wörtchen „Doping“ hat Ihnen nicht die Begeisterung genommen?
Ballerini: Ihr Journalisten fragt immer danach . . .

Aus gutem Grund. Sie standen selbst schließlich mal wegen angeblichen Doping vor Gericht.
Ballerini: Das Verfahren wurde damals eingestellt. Es wird inzwischen viel getan, um das Dopingproblem in den Griff zu bekommen. Wo viel kontrolliert wird, wird

aber auch öfter mal etwas gefunden. Wie im Leben, so kommt man auch im Radsport an Weggabelungen und muss sich für eine Richtung entscheiden. Man muss schließlich auch Kindern klarmachen, dass es nicht darum geht, immer den leichteren Weg zu wählen, nur um eine Abkürzung zu nehmen.

Warum kommen so viele italienischen Radprofis aus Pistoia und der Toskana?
Ballerini: Die Toskana ist für Radsport perfekt geeignet. Hier gibt es alle möglichen Parcours, von der flachen Ebene bis hin zu steilen Bergen. Das Klima ist das ganze Jahr über gut geeignet fürs Radfahren mit Ausnahme der Monate Dezember und Januar. Doch auch in diesen Monaten kann man schnell an die Küste gelangen, wo man gut fahren kann.

Und die Autofahrer sind besonders rücksichtsvoll?
Ballerini: Es ist nicht einfach, es gibt sehr viel Verkehr. Aber Radrennfahren ist nun einmal ein Sport, der auf der Straße stattfindet. Es ist etwas anderes, wenn die Eltern ihr Kind zum Sport auf den Sportplatz bringen. Oftmals haben sie Angst. In Florenz gibt es einen Radrundkurs, der vom Verkehr abgesperrt ist. Auch in der Provinz Pistoia wird es in Zukunft so etwas geben.

Wann kommt der nächste Giro d'Italia-Gewinner aus der Provinz Pistoia?
Ballerini: Für mich ist es ganz schwierig, den Kader für die Nationalmannschaft auszuwählen. Neun kommen rein, 50 bleiben draußen. Nur ganz wenige schaffen es an die Spitze. Danilo di Luca halte ich für einen, von dem man noch viel hören wird. Der kommt aber aus Spoltore.

Wo erholen Sie sich eigentlich?
Ballerini: Natürlich auf dem Fahrrad. An manchen Tagen setze ich mich aufs Rad und fahre eine schwere Steigung, so bekomme ich den Kopf frei.

Fahren Sie auch mal mit Ihren eigenen Kindern?
Ballerini: Ja. Aber wenn wir zusammen Radfahren, dann sagen sie: „Piano, piano!" Ich fahre dann mit dem Rennrad spazieren. [lacht].

INFO

Obwohl Pistoia als eine Hochburg des Radsports gilt, ist sie keine Fahrradstadt. Ausgebaute Radwege gibt es nicht, Radfahrer müssen sich mit Autos und Motorrollern die Straßen teilen. Der Trend zum Elektro-Rad ist auch in Pistoia unverkennbar: Viele Radler in der Innenstadt lassen sich beim Treten helfen. Einen offiziellen Radverleih gibt es nicht, wer aber in einem der zahlreichen Radläden danach fragt, kann unter Umständen Glück haben. Das Experiment der Gemeinde Pistoia, an mehreren Stellen der Innenstadt kostenlos Mieträder zu Verfügung zu stellen, wurde vor kurzem abgebrochen. Viele der Räder waren schon nach wenigen Wochen mutwillig zerstört worden.

Die Schatten des Hügels

Jahrzehntelang fristeten die Insassen der Psychiatrischen Anstalt von Pistoia ein trostloses Dasein vor den Toren der Stadt. Seit das Krankenhaus aufgelöst ist und die Patienten entlassen sind, verfallen die Gebäude der „Ville Sbertoli". Was soll nun daraus werden? Die Stadtverwaltung will mit einem Ideenwettbewerb neues Leben in die alten Mauern bringen. Doch für viele Menschen in Pistoia bleibt der Hügel ein unheimlicher Ort

Historische Luftaufnahme auf den Hügel: In der Anstalt für psychisch Kranke wurden Patienten aus ganz Europa behandelt

Der Wind weht durch die verlassene Wäscherei der Anstalt. Das Trikot ist schon lange trocken, abgeholt hat es niemand

Text: Nico-Elliot Kälberer
Fotos: Ivo Saglietti

Wie der Weg zu einem verwunschenen Märchenschloss schlängeln sich die Serpentinen den Hügel hinauf zu den Ville Sbertoli. Die Luft ist schwer vom Duft der Lavendelbüsche, die sich zwischen den jahrhundertealten Steineichen und den mannshohen Farnen verstecken. Oben angekommen, bietet sich ein wunderschöner Panoramablick auf Pistoia und die Berge von Montalbano. Obwohl man sich nur einige hundert Meter Luftlinie hinter dem Ortsschild der Stadt befindet, stellt sich das Gefühl ein, dass zwischen hier und der Stadt mehr als nur eine räumliche Distanz liegt.

Die Ville Sbertoli, ein Komplex aus mehreren Herrenhäusern und Wirtschaftsgebäuden, waren einmal eine der größten Einrichtungen für psychisch Kranke in Italien. Als man derartige Anstalten noch *Manicomio* – Irrenhäuser – nannte, lebten hier weit über 500 Menschen.

Der Großteil der Gebäude ist heute verfallen. Von den ehemals herrschaftlichen Villen bröckelt der Putz, sie gleichen Gerippen, im Inneren völlig ausgeweidet. Der Park ist verwildert, statt Rosen wachsen Dornenbüsche und Gestrüpp. Wirft man von Außen einen Blick durch die vergitterten Fenster mit ihren zerbrochenen Scheiben, sieht man verlassene Räume, die Wände haben die früheren Insassen noch mit ihren Phantasien bemalt: Dunkle, bärtige Gestalten, bis an

die Zähne mit Messern und Gewehren bewaffnet. Frieden herrschte hier wohl nicht, jedenfalls nicht in den Köpfen.

Ein Mann kommt auf einem Roller angefahren, er hat die Schlüssel zur Villa mitgebracht. Roberto Gualanai grüßt mit heller schneidender Stimme: „*Buon giorno*“. Gualanei war in den 70er Jahren Krankenpfleger in den Ville Sbertoli. Er reckt seinen Kopf in die Höhe und sieht sich auf dem Gelände seiner früheren Arbeitsstätte um. Knarrend öffnet sich der Haupteingang. Einige der Räume sind bis an die Decke vollgestellt mit altem Mobiliar, Krankenbetten und Matratzen, zentimeterdick mit Staub bedeckt rotten sie vor sich hin. Als Gualanai hier arbeitete, erinnerten ihn die Patienten an die Seelen der Verdammten aus Dantes „Inferno“, die ziel- und hoffnungslos herumgeistern. „Die meisten Patienten liefen tagein tagaus nur in ihren Räumen herum.“

Wieder draußen geht Gualanai an einem zugewachsenen Teich vorbei und zeigt auf zwei einfachere Häuser. „Zwischen diesen beiden Häusern verlief früher eine drei, vier Meter hohe Mauer, links waren Frauen und rechts Männer untergebracht.“ Erst 1978 wurde die Mauer gemeinsam von Patienten und Ärzten eingerissen.

Der Arzt Augustino Sbertoli hatte 1868 den Hügel mit seiner Villa gekauft und gründete darauf ein Sanatorium für begüterte Familien. Edelleute aus ganz Europa kamen in das *Casa di Salute* und ließen sich von ihren körperlichen und geistigen Gebrechen kurieren. Nach

Gewaltphantasien: Die letzten Bewohner ließen Zeichnungen an den Wänden zurück

Beten für die armen Seelen:
Die Hauskapelle der „Irrenanstalt“

und nach erwarb und baute Sbertoli sieben weitere Villen in denen die Patienten untergebracht waren, als letztes entstand die Villa Serena 1896. Insgesamt umfasste die Anlage schließlich 26 Gebäude. Darunter Wohnhäuser für die Mitarbeiter, eine Großküche, eine Wäscherei und ein Lebensmitteldepot. In einem fünf Hektar großen Park gingen die Patienten, wenn es ihr Zustand und das Personal erlaubte, spazieren. Ansonsten war das Gelände abgeriegelt. 1898 starb der Gründer Augostino Sbertoli, und sein Sohn Nino übernahm die Leitung der Heilanstalt, die er 1920 an eine Gruppe privater Investoren aus Pistoia verkaufte. Während des Zweiten Weltkriegs dienten die Villen als Gefängnis für Partisanen. Schließlich übernahm 1950 die Provinz Pistoia die Einrichtung und wandelte sie in das Ospedale Neuropsichiatrico Provincale um.

Als am 13. Mai 1978 das italienische Parlament das Gesetz numero 180 beschloss, war das Ende der „geschlossenen Anstalt“ eingeläutet. Auf Initiative des venezianischen Psychiaters Franco Basaglia wurde die historische Psychiatriereform eingeleitet. Das Gesetz beinhaltete unter anderem die Abschaffung der psychiatrischen Anstalten, die Streichung des Wortes geisteskrank aus dem Strafgesetzbuch und das Verbot von Zwangseinweisungen, wie sie seit dem Jahr 1904 in Italien üblich waren.

Luigi De Luca, Leiter der psychiatrischen Abteilung des städtischen Krankenhauses von Pistoia, nennt die Zustände vor 1978 „furchtbar“. Den Insassen habe man die Haare geschoren, die Kleidung abgenommen, und sie in Uniformen gesteckt. „Man hat ihnen ihre Identität geraubt.“ De Luca wird immer noch wütend wenn er an die Zeit vor der Reform denkt. Er rutscht auf seinem zu kleinen Stuhl hin und her, streicht sich eine Strähne seiner langen grauen Mähne aus dem Gesicht: „Die Behandlung enthielt auch Elektro-

schocks und Lobotomien“ – dabei wurden die Nervenbahnen zwischen Thalamus und Stirnhirn sowie Teile der grauen Substanz durchtrennt. Als Folge tritt eine extreme Persönlichkeitsveränderung auf. Erst mit der Psychiatriereform in Italien 1978 hörte der Spuk auf: Die „geschlossenen Anstalten“ wurden geöffnet, die Patienten entlassen.

Doch viele waren außerhalb der Mauern nicht überlebensfähig, entweder waren sie schon in jungen Jahren eingewiesen worden, kannten das Leben in der „normalen“ Welt also gar nicht, oder die Erinnerung daran war mittels Psychopharmaka und anderer Behandlungsformen ausgelöscht. Eine Situation ist De Luca im Gedächtnis geblieben. Die Patienten hatten in den Kliniken meist ohne Besteck gegessen, nur mit ihren Fingern. „Sie haben sich umgesehen und dann nachgemacht, wie man Messer und Gabel hält.“

Dennoch dauerte es noch viele Jahre, ehe der letzte Patient die Ville Sbertoli verließ. Simonetta Balestra hat diese Zeit erlebt und „keine schönen Erinnerungen an diesen Ort“, wie die Psychologin sagt. Sie betreute 20 noch verbliebene Patienten, Menschen für die man keine Möglichkeit fand, sie anderswo unterzubringen. „Es war ein hoffnungsloser Ort und jetzt, da alles so heruntergekommen ist, ich weiß nicht, irgendwie passt es ja zusammen.“ An mehreren Fassaden sind Gemälde in fröhlichen Farben zu sehen. Die bunten Ornamente kontrastieren mit kindlicher Naivität die trostlose Stimmung, die innerhalb der dicken Mauern herrschte. „Das waren die Anfänge der

Links: Der Park ist verwildert. Freiwillig traut sich kaum jemand hierher

Rechts: Was hier einmal entstehen wird, soll ein Ideenwettbewerb der Stadt ergeben

Kunsttherapie in den Ville Sbertoli, immerhin“, sagt die Psychologin und zündet sich die nächste Zigarette an. „Zumindest beim Zigarettenkonsum haben wir Ärzte uns von den Patienten nicht unterschieden“, sagt Simonetta Balestra. Sie träumt davon, diesem düsteren Ort eine neue, eine positive Wendung zu geben. „Man könnte ein Bed & Breakfast daraus machen“, kann sie sich vorstellen, „da könnten ehemalige Patienten oder psychisch Kranke mitarbeiten.“ Die zukünftige Nutzung des Areals liegt jedoch noch in den Sternen.

Zwei Gebäude werden momentan von der Krankenschwesterschule genutzt, ein weiteres von der chirurgischen Fakultät der Universität Florenz. Pläne der Stadtverwaltung, eine öffentliche Bibliothek auf dem Gelände einzurichten, kam bei den Pistoiesern nicht gut an: Ihnen ist dieser Hügel vor den Toren ihrer Stadt noch immer nicht ganz geheuer.

Um das düstere Image zu vertreiben, hat die Stadt Pistoia einen Wettbewerb unter ihren Bewohnern ausgeschrieben. Wenn sie selbst bestimmen können, was dort oben vor den Toren ihre Stadt einmal entstehen soll, so die Überlegung, würde auch die Angst schwinden, diesen Ort zu betreten. Die Vorschläge reichen bislang von einem Vergnügungspark bis zu einem psychiatrischen Dokumentationszentrum. Sie werden nun gesammelt und sollen im Stadtrat diskutiert werden.

DIE HELDEN VON BELLA CIAO

Mitten durch die Toskana verlief im Zweiten Weltkrieg eine deutsche Verteidigungslinie: die Gotenlinie. Noch vor den Alliierten bekämpften hier italienische Partisanen wie die der Brigate Bozzi die Stellungen der Wehrmacht. Die schweren Gefechte sind längst ausgestanden, doch der ehemalige Partisan Germano Pacelli ringt noch immer mit der Erinnerung, genau wie die italienische Gesellschaft

Text: Thomas Krause
Fotos: Oliver Reinhardt

Links: Entlang der Gotenlinie finden sich auch heute noch Spuren des Krieges im Boden: Ein Italiener sucht mit einem Metalldedektor nach Munitionshülsen

Rechts: Ex-Partisan Pacelli: „Am Anfang haben wir Krieg gespielt."

Die Wahrheit liegt zwischen Erde und Baumwurzeln. Langsam streicht Domenico Lombardi mit seinem Metalldetektor über den Waldboden. Von links nach rechts, von rechts nach links. Lombardi trägt Camouflage: Jacke und Schirmmütze in Tarnmuster. Über die Mütze spannt sich der Bügel eines Kopfhörers. Aufmerksam lauscht der weißhaarige Rentner auf die Signale, die der Detektor sendet. Was Lombardi sucht, liegt seit über 60 Jahren in den Hügeln der Toskana: Munition, Helme und Erkennungsmarken aus dem Zweiten Weltkrieg.
Denn hier, wenige Kilometer nördlich der Stadt Pistoia, verlief die Gotenlinie, so genannt nach dem Überfall des germanischen Volksstamms auf das römische Reich. An dieser 320 Kilometer langen Verteidigungslinie zwischen Massa im Westen und Rimini an der Adria wollte die Wehrmacht auf ihrem Rückzug den Vormarsch der Alliierten stoppen. Zwischen September 1944 und Frühjahr 1945 tobten hier erbitterte Kämpfe. Auf der alten Nationalstraße SS 64 rückten Amerikaner, Briten, Südafrikaner und Brasilianer nach Norden vor. Am Ende waren auf beiden Seiten etwa 140 000 Soldaten gefallen.
Bunker und ehemalige Geschützstände hat inzwischen der Wald verschluckt. Zwischen den Wipfeln von Buchen und Kiefern hängen Wolken fest und lassen nur trübes Licht zum Boden durch. Lombardi hat etwas gehört. Er geht auf die Knie und greift mit seinen Handschuhen eine handvoll feucht riechenden Waldbodens. Mit einer schnellen Bewegung führt er die Erde zweimal über die schwarze Suchspule des Detektors. Dann verteilt er die Erde auf beide Hände und wiederholt die Bewegung einzeln mit linker und rechter Hand. In welcher Hand befindet sich das Metall? Irgendwann hält er es zwischen seinen Fingern: ein Quadratzentimeter großes Stück Rost. Für den Laien kaum zu

identifizieren, doch Lombardi weiß sofort: „Das ist ein Stück vom Führungsring einer Granate."
Achtlos lässt er es auf den Waldboden fallen. Er hat schon ganz andere Sachen gefunden. Zuallererst eine Rasierschaumtube. Dann eine Erkennungsmarke. Dann einen deutschen Helm. Und schließlich lagen da Knochen: die Gebeine eines deutschen Soldaten. „Einen Monat lang konnte ich nicht schlafen, so sehr hat mich der Fund aufgeregt", sagt er. Der Wehrmachtssoldat wurde identifiziert und auf einem Soldatenfriedhof beigesetzt. Der Schwester des Gefallenen hat Lombardi einen Brief geschrieben – auf italienisch. „Sie hat nie geantwortet", sagt er.
Hinter der Front operierten allein in der Toskana rund 40 000 Partisanen, um die Kampfkraft von Wehrmacht und SS zu schwächen. Einer von ihnen war Germano Pacelli, der sich trotz seiner 84 Jahre noch gut an jene Zeit erinnert. „Wer nicht dabei war, hat keine Ahnung. Krieg ist schrecklicher als man sich vorstellen kann!", sagt Pacelli.
Die Entscheidung, auf welcher Seite er stehen wollte, musste Pacelli wie viele italienische Männer im September 1943 fällen: Der bereits abgesetzte Diktator Benito Mussolini rief am Gardasee die faschistische Republik von Salò aus. Die wehrfähigen Italiener erhielten einen Einberufungsbefehl. Ihm zu folgen bedeutete, den Faschismus zu unterstützen. Ihm nicht zu folgen bedeutete, Deserteur zu sein – und in Lebensgefahr zu schweben: „In der Nähe von Pistoia wurden vier junge Männer erschossen, weil sie sich dem Einberufungsbefehl widersetzt haben", sagt Pacelli. Er selbst schloss sich der anarchistischen Brigade Bozzi an, einer etwa 100 Männer und Frauen zählenden Partisanengruppe in den Bergen des Apennin.
Weil Pacelli ein guter Läufer ist, wird er als Melder eingesetzt. Doch der Wintereinbruch 1943 stoppt die Widerstandskämpfer zunächst: Spuren im Schnee wären zu verräterisch. Im Frühjahr 1944 greifen Pacelli und seine

Mit der „Gotenlinie" versuchte die Deutsche Wehrmacht ab 1944 den Vormarsch der Alliiierten vom Süden Italiens in Richtung Deutschland zu stoppen. Die Verteidigungslinie zog sich auf einer Länge von rund 320 Kilometer von Ligurien bis an die Adria durch den Apennin. Sie war mit Minenfeldern, Zäunen, Panzer- und Schützengräben, Luftschutzbunker, Artillerie- und Maschinengewehrbunker ausgestattet.

Genossen wieder zu den Waffen. Vor allem mit Überraschungsangriffen auf die Wehrmacht haben die Partisanen Erfolg. Dabei nützt ihnen nicht nur ihre Ortskenntnis, sondern auch, dass sie die Brigade in kleineren Gruppen aufteilen. So können sie unauffällig agieren. „Am Anfang haben wir Krieg gespielt", sagt er. „Aber die Deutschen wussten, wie man Krieg führt."

Oft ist es für die Partisanen schwierig oder unmöglich, medizinische Hilfe für ihre Verletzten zu bekommen. Pacelli schleicht sich in ein Krankenhaus und verlangt mit vorgehaltener Waffe die nötigen Medikamente. „Als ich beim Verlassen des Geländes angesprochen wurde, habe ich einfach nicht reagiert." Stolz ist er nicht drauf. „Es war die Unwissenheit die Jugend, die mich dazu trieb. Ich habe nicht nur mich, sondern auch viele andere mit der Aktion in Gefahr gebracht."

Die Schlacht von Montefiorino vom 28. Juli bis zum 3. August 1944 ist die schwerste, in der Pacelli kämpft. Die Partisanen erobern ein Gebiet in der Emilia Romagna und rufen die Freie Republik aus. Doch die Deutschen schlagen zurück. Die rund 10 000 Partisanen geraten mit ihren schlechteren Waffen in die Defensive. Und auch Germano Pacelli kann schon bald nicht mehr schießen, seine Waffe wird getroffen. Auch ohne Gewehr hat er in der Brigade Bozzi einen Auftrag: „Ich lief von Stellung zu Stellung und überbrachte das Kommando zum Rückzug. Um mich herum ist der Boden explodiert. Seitdem glaube ich an Schutzengel."

Die Ereignisse von damals verfolgen den 84-Jährigen auch heute noch. Die Wände seines Wohnzimmers hängen voller Bilder, die er gemalt hat. In düsteren, dunkelgrau vernebelten Landschaften hat er Kriegsszenen skizziert. Einen Moment betrachtet Pacelli seine Bilder und schweigt. Dann sagt er: „Im Krieg erlebt man Dinge, die man nicht vergessen kann." Hinter seinen große Brillengläsern füllen sich seine Augen mit Tränen.

Fabio Gianelli bewahrt Erinnerungen wie die von Germano Pacelli auf. Seit zehn Jahren ist der pensionierte Lehrer ehrenamtlicher Direktor des Istituto Storico per la Resistenza di Pistoia. „Manchmal muss ich erfinderisch sein, um meinen Auftrag zu erfüllen", sagt Fabio Gianelli. Auf einem Treppenabsatz des Instituts steht eine große weiße Tafel mit über 6 000 Namen von Zivilisten aus der Toskana, die im Zweiten Weltkrieg ihr Leben verloren. Gianelli hat sie nach dem Ende einer Ausstellung vor dem Müll bewahrt.

Der ehemalige Lehrer Gianelli organisiert Treffen von Partisanen oder Auschwitz-Überlebenden mit Schülern und Jugendlichen. Sie kann er für die Geschichte interessieren. Bei den Erwachsenen ist das schon schwieriger, wenn sie keine eigenen Kindheitserinnerungen an den Krieg haben. Zeitzeugen wie Germano Pacelli sterben aus. Ihre Erinnerungen drohen, für immer verloren zu gehen.

INFO

Auf dem Schreibtisch von Mario Pereira weht die brasilianische Flagge im Luftzug des sirrenden Ventilators und signalisiert, dass sich hier brasilianisches Hoheitsgebiet befindet. Pereira ist Verwalter des einzigen Kriegerdenkmals für gefallene brasilianische Soldaten in Europa. Der Einsatz brasilianischer Truppen im Zweiten Weltkrieg ist weitgehend unbekannt. Erst nach dem Bruch Hitler-Deutschlands mit Italien erklärte die brasilianische Regierung den Deutschen den Krieg und schickte ein Heer von 25 000 Soldaten, das ab Juli 1944 in Italien an der Seite der Alliierten kämpfte. Im Lauf der Kämpfe gegen die sich zurückziehende Wehrmacht kamen 465 Brasilianer ums Leben. Sie wurden zunächst zentral auf einem Soldatenfriedhof bei Pistoia beerdigt, später nach Rio de Janeiro überführt. Ein Denkmal und ein kleiner Park erinnern heute noch an sie, das Gelände ist offizielles brasilianisches Staatsgebiet. Gepflegt wird die Erinnerungsstätte heute vom Sohn eines ehemaligen brasilianischen Soldaten, der nach dem Zweiten Welttkrieg in Pistoia geblieben war.

„Die damalige brasilianische Regierung hat sich schwer getan, Soldaten in den Zweiten Weltkrieg zu schicken", sagt Pereira. Schließlich haben viele Brasilianer italienische Wurzeln.

Plötzlich steht Pereira auf: Ein Überwachungsmonitor zeigt ihm, dass Touristen das Gelände betreten haben. „Meist sind es Brasilianer, deren Verwandte oder Bekannte in Italien gekämpft haben", sagt Pereia im Hinausgehen. Der grauhaarige Mann schreitet mit langen Schritten über den kurz gemähten Rasen, um die Besucher zu begrüßen.

Wegbeschreibung: Ausschilderung in Richtung Montale auf der Via Bartolomeo Sestini. Nach ca. 1,2 Kilometer links in die Via delle Sei Arcole abbiegen. Nach ca. 500 Metern steht links das Monument für die brasilianischen Kriegsgefallenen. Es liegt ein Stück oberhalb des Dorffriedhofes.

BRASILIANER IM ZWEITEN WELTKRIEG

Der goldene Gürtel

In der fruchtbaren Zaubererde rund um die Stadt wurzelt Pistoias Wohlstand. Rund 2000 Baumschulen der Region beliefern alle Welt mit Bäumen und Pflanzen. Die meisten davon gehen nach Deutschland

Text: Agnes Fazekas
Fotos: Ivo Saglietti

Arme wie knorrige Olivenzweige, Gesichter wie brüchige Erdschollen. „Das sind raue Menschen." Professor Francesco Nicese wischt mit dem Weißbrot seinen Teller aus. *„Fare scarpetta"* nennt man das in Italien, „kleine Schuhe machen". Woher das kommt, keine Ahnung. Dafür weiß Nicese, woher das Geld in die Region Pistoia strömt. Und wen es trotzdem nie erreichen wird. Zum Beispiel diese Männer, die im „La Magnolia" zu Mittag essen. Sie machen sich die Finger schmutzig. Sitzen nicht im Bürostuhl, sondern schwitzen in der Hitze auf dem Feld: pflanzen, topfen um und schleppen. Sie schuften den ganzen Tag und bekommen dabei nur wenig ab vom wichtigsten Wirtschaftszweig der Region.

Steineichen trutzen dem Wind, Zypressen biegen salutierend ihre Wipfel, ganz vorne steht der junge Zierahorn. Wie Bauern auf dem Schachbrett. Einer ist umgeknickt, lehnt sich an seine Kameraden. Laub und Nadeln sind mal zu Bällchen, mal zu Spiralen geschnitten. Die Bäume kennen keine Dürre, kein Siechtum, keine Missgestalt – nur das gleichmäßige Tropfen der Pipetten und das Granulat aus Düngemittel. Über eine Fläche von mehr als 8000 Fußballfeldern erstreckt sich das Baumschulland vor den Toren Pistoias. Zäune teilen es in wenige große Rechtecke und sehr viele kleine.

„Zaubererde", raunen die Arbeiter und erzählen sich hinter vorgehaltener Hand, dass „Vannucci Piante" vielleicht die größte Baumschule Europas sei – der mächtigste von 2000 Betrieben in der Provinz Pistoia ohne Zweifel. 2008 sollen es vier Millionen Pflanzen gewesen sein, die der Baummagnat über die Autobahnen rollen ließ. Nach Frankreich, England oder sogar Kasachstan, die meisten lieferte er nach Deutschland.

Bäume und Büsche in bizarre Figuren und Formen zu verwandeln ist eine Kunst. Einer der Besten ist Gian-Carlo Romiti, der sogar in Japan seine Kunst zeigen durfte. Für kleinere Figuren wie diesen Schwan (Bild unten) drapiert er die Blätterhaut um eine Drahtgeflecht

Es heißt, der Chef habe zuletzt sogar die Blumen vom Balkon seines Wohnhauses gerupft, um die Nachfrage zu bedienen. Ein Umsatz von 70 Millionen Euro, rechnet Professor Nicese und tupft sich ein wenig Pesto vom Kinn.

„Du hast einen Hektar Land geerbt? Vannucci schickt jemanden, der installiert die Bewässerung. Ehe du dich versiehst, bist du zehn Jahre von ihm abhängig - und nicht zu deinen Gunsten." Der Professor weiß, wovon er spricht. Er lehrt seit 15 Jahren Baumschultechnik an der Uni von Florenz. Das Institut befindet sich in Pistoia. Weil Florenz schon immer für die Touristen zuständig war und Pistoia dafür, dass die Nachbarin hübsch anzuschauen ist. Das begann 1864, als Florenz für ein paar Jahre zur Hauptstadt des Vereinigten Italiens gewählt wurde. Die Pistoieser sollten die Boulevards mit Bäumen schmücken, die Parks und Lustgärten mit Pflanzen füllen. Heute lebt Pistoia von den Bäumen. Selbst kleinste Betriebe machen mehr als hunderttausend Euro Umsatz im Jahr.

Auch die Brüder Frosini verkaufen ihre Zöglinge an den Patron einer großen Baumschule. Johnny Frosini, der Ältere, trägt einen Glitzerstecker im Ohr und eine Tätowierung auf dem Unterarm. Wenn er über sein Land spaziert, klebt eine schwarze Katze an seinen Beinen. Sechs Hektar Anbaufläche, ein mittlerer Familienbetrieb. Betörend der Geruch des Ligusters. Am liebsten mag er aber den Olivenbaum. Der macht nicht viel Arbeit. Und bringt Geld. Manchmal bis zu dreißigtausend Euro: Wenn er zu den ganz alten gehört, die kaum noch silbrige Blätter haben, sondern fast nur noch Borke sind. Ehrwürdige Gestalten, die seit über tausend Jahren in toskanischer Erde wurzeln.

Professor Nicese spricht mit den Besitzern und den Arbeitern der Baumschulen. Er will die Strukturen verstehen und sie vor allem für den Umweltschutz sensibilisieren. Allerdings sagen die Menschen hier nicht viel. Als Nicese anfing, sich mit den Baumschulen zu beschäftigen, rannte er erst einmal gegen eine Mauer aus Argwohn und Misstrauen. „Vielleicht bekommst du nach fünf Jahren eine vage Ahnung vom Geschäft. Wenn du so lange durchhältst." Er lacht. Die Arbeiter im „La Magnolia" haben schon bezahlt und gehen wieder auf die Plantagen.

Antonio Baccari sitzt im Büro des Bauernverbandes Coldiretti. Wie die meisten Italiener ist er in diesen Tagen froh über den Stuhl unter seinem Hintern. „Auf dem Feld will niemand arbeiten", sagt er. Er kennt die strenge Baumschulen-Hierarchie. „Im vergangenen Jahr wollte ein Familienbetrieb an die Konkurrenz verkaufen. Der bisherige Patron war wütend. Bald darauf ist die Baumschule eingegangen."

Die Umstellung von Feld- zu Topfpflanzungen hat in den 80er Jahren zur Expansion des Wirtschaftszweigs geführt. Topfpflanzen benötigen weniger Wasser und sind leichter zu bewegen. „Wasser ist unser Schatz", sagt Frosini und deutet auf einen kleinen Pool, in dem Blätter schwimmen und Bojen. An den Schwimmkörpern hängen Elektropumpen, die das Wasser tropfenweise durch die schwarzen, kilometerlangen Schläuche drücken. In warmen Monaten werden rund 5000 Liter am Tag durch das Gummi gepresst, für 7000 Quadratmeter Topfpflanzen. „Aber die genaue Menge weiß keiner", beeilt sich Frosini zu sagen.

„Niemand soll die genauen Größenverhältnisse kennen." Die Scheu vor den Zahlen erklärt sich der Professor damit, dass in der traditionellen Landwirtschaft fast keine Steuern gezahlt werden. Würde die Baumschulwirtschaft als Industrie gewertet, genügte den Behörden eine hingeschmierte Steuererklärung nicht mehr. „Big business", nennt Nicese das Geschäft mit den Bäumen dennoch. Ein Geschäft, das nicht nur grün ist. Von den EU-Geldern für Bio-Anbau wollen die Alten jedoch nichts wissen.

Auf Behördenpapier gehören Vannucci etwa hundert Hektar Wundererde. Nicese zeichnet eine Pyramide auf das Papiertischtuch. An der Spitze steht Vannucci, darunter sammeln sich hunderte von Kleinbetrieben. „Eine Stadt, viel größer als Florenz!" Vielleicht sind es zweitausend Hektar, vielleicht mehr. Für Topfpflanzen

Manche Olivenbäume der Baumschulen sind über tausend Jahre alt – und kosten bis zu 30 000 Euro. Auch kleinere Betriebe machen mehr als 100 000 Euro Umsatz pro Jahr

in dieser Dimension bräuchte man an trockenen Tagen bis zu vierzehn Millionen Liter Wasser.

Eigentlich ist Leonardo da Vinci schuld. An den Bällchen, den Spiralen und daran, dass die Einwohner von Pistoia ihr Wirtschaftswachstum nicht in Prozenten zählen, sondern in Koniferen und Düngemittel. Der große Tüftler soll das einst überschwemmte Tal trockengelegt, einen Kanal zum Arno gegraben haben. Der Boden ist dabei so feucht geblieben, dass die Provinz sich bis jetzt nicht einmal vorrechnen lässt, wie viel Flüssignahrung den Pflanzen eingeflößt wird.

Die „heißen" Monate sind September und Oktober: Dann wird geschnitten, umgetopft und verkauft. Für fast alles gibt es Maschinen. Wägelchen, die den Wurzelballen mit einer Sichelklinge aus dem Erdreich schälen. Traktoren mit einer Vorrichtung für überdimensionale Blumentöpfe, Hebebühnen und anderes Spezialgerät. Nur die Bällchen und Spiralen werden noch mit der Hand frisiert, klassische Schnittmodelle für Zierbäume. Die Barbiere sind fast immer Albaner.

Vor zehn, fünfzehn Jahre kamen sie und spezialisierten sich auf einen verschmähten Beruf. Nicese erinnert sich an Trupps, die mit dem Fahrrad anrückten, von Baumschule zu Baumschule fuhren. „Niemand kann viertausend Pinien in einer Woche zuschneiden", hatte der Professor geglaubt. Doch dann rauschten die Albaner wie ein Heuschreckenschwarm über die Plantage. „Wruuum", macht Nicese. Und die Arbeit ist getan. „Pünktlich, sauber, wie von Maschinen."

Etwa zehntausend albanischstämmige Pistoieser leben mittlerweile in der Region. Einer von ihnen nennt sich Vincenzo. Er arbeitet für Giorgio Tesi. Das ist der zweitgrößte Betrieb nach Vannucci. Aber wer weiß das schon so genau. Vincenzo hat Biochemie studiert, er kommt aus einem kleinen Dorf im Norden Albaniens. Heute gibt es das Dorf nicht mehr. Nicht in Albanien. Es ist mitgewandert nach Bottegone, dem industriellen Vorort Pistoias. „Im Umkreis von fünfzehn Kilometern leben hier nur Albaner", sagt Vincenzo und zeigt seine abgekauten Zähne. Er ist 35 Jahre alt, sieht aus wie 45. „Ich bin in Italien alt geworden", sagt er. Lange fühlte er sich nicht willkommen. Sein Chef lacht laut. Er scherzt, Baccari hätte es schwerer gehabt als die Albaner. Baccari kommt aus Kalabrien.

Professor Nicese geht an die Bar und bestellt einen Espresso. Auf dem Tresen liegt ein Katalog von Gian-Carlo Romiti. Vom Cover schillert eine 3-D-Grafik: eine Ligusterhecke vor den dem schiefen Turm von Pisa. Romiti war lange Schlafwagenschaffner auf der Strecke Florenz-München. Bis er das Heckenschneiden zur Kunstform erhoben hat. Sein Meisterwerk ist ein detailgetreuer Formel 1-Wagen aus Liguster für Rennstallchef Frank Williams: 25 000 Euro ließ dessen Frau dafür springen.

Romitis Skulpturen standen bei der Wahl zur Miss Italien Spalier, stahlen den Models auf dem Laufsteg von Hugo-Boss die Show, prunken im Gardaland-Park. Sogar nach Japan wurde Romiti eingeladen, um Bonsai-Künstlern sein Handwerk zu lehren. Nur in der Stadt Pistoia steht keine Liguster-Skulptur.

Info: www.artetopiariatoscana.com

Ruderboot im Pantheon: Villenbesitzer Guglielmo Bonacchi hat den historischen Nachen restauriert und im Tempel abgestellt. Das Gebäude in seinem Park nutzt er für private Feiern

Schöne Aussichten

Wer träumt nicht davon, eine Villa in der Toskana zu besitzen.
Doch die Eigentümer der herrschaftlichen Anwesen haben auch so ihre Sorgen.
Zu Besuch bei einem Lebenden und einer Toten

Text: Patrick Hemminger
Fotos: Oliver Reinhardt

Niemand konnte sie leiden, nur der Bürgermeister kam zu ihrer Beerdigung. Im Jahr 2002 starb Contessa Marcella Amati Cellesi, die Hausherrin der Medici-Villa La Magia, nur wenige Autominuten von Pistoia entfernt. Aufgeräumt hat in dem riesigen Palazzo seit dem Tod der Contessa niemand. Im Bad hängen noch dieselben rosa Handtücher neben dem Waschbecken wie vor sieben Jahren. Die angebrochene Rolle Toilettenpapier wurde ebenso wenig weggeräumt wie die halbleeren Parfumflakons neben dem Waschbecken.

La Magia liegt am Rand des Städtchens Quarrata, rund zwölf Kilometer südöstlich von Pistoia, und die Medici-Villa gehört inzwischen der Gemeinde. Ein Gang durch die Zimmer ist eine Reise ins Leben der Contessa, ihre früher bewohnten Räume im Erdgeschoss sind auch den Besuchern zugänglich. In der Eingangshalle stehen zwei Flügel, auf denen sie gern spielte. Als letztes Stück wohl „My Fair Lady“ – die Noten liegen noch auf dem Instrument. Auf dem Couchtisch im Wohnzimmer die vergilbten Zeitschriften, die Cellesi während der Tage vor ihrem Tod las: einige Ausgaben von „National Geographic“, „Vogue“, „Town & Country“ und „Novita“. Auf einem dunklen Holztisch an der Wand steht die Minibar, alle zehn Flaschen noch so voll wie vor sieben Jahren.

Daneben ein in Holz gebundenes Buch mit Cocktail-Rezepten. Einer heißt „Old Fashioned“. Die Küche ist hässliche Einbauware aus Amerika. Auf den Regalbrettern stehen Ketchupflaschen, manche noch halbvoll. In der Vorratskammer sind alle Packungen englisch beschriftet – nichts Italienisches ist dabei.

Einst war Cellesi als Kindermädchen aus Amerika gekommen. Der damalige Graf verliebte sich in sie. Sie heirateten, Kinder hatten sie keine. Nach dem Tod des Grafen kam die Amerikanerin nur noch für drei Monate im Jahr in ihre Villa. Zum nahen Ort und seinen Bewohnern pflegte sie keinen Kontakt. Zwei Putzfrauen waren die einzigen, die das Grundstück betreten durften. „Sie war sehr unsympathisch und schimpfte immer, dass die Schwarzen das Schlimmste waren, was Amerika passiert sei“, sagt Claudia Cappellini von der Gemeindeverwaltung. Als die Contessa 83jährig starb, kaufte die Gemeinde die historisch wertvolle Villa mit ihrem Park.

Sie hat Großes vor mit der Villa. Zug um Zug lässt sie Gebäude und Grundstück zu einem Kulturzentrum umbauen. Jeden Juli gibt es in den ehemaligen Ställen und auf dem Grundstück Konzerte, Filmvorführungen oder Lesungen. Zudem setzt jedes Jahr ein internationaler Künstler ein neues Werk in den Park, bisher sind

es sechs. Im ersten Stock von La Magia ist eine kleine Dauerausstellung eines lokalen Künstlers zu sehen.
Der Großteil der Villa ist jedoch noch nicht zu besichtigen. Die Renovierung ist teuer und aufwändig und geht deshalb nur langsam voran. Die Grundstruktur des Gebäudes stammt vom Beginn des 14. Jahrhunderts. Damals bauten die Panciatichis aus Pistoia eine Befestigungsanlage auf dem der Stadt vorgelagerten Hügel. Von diesem Punkt aus ließ sich die Ombrone-Ebene bis hin zu den Montalbano-Hügeln leicht überwachen. Im Jahr 1581 kaufte Francesco I. di' Medici das Gebäude. Unter der Aufsicht von Bernardo Buontalenti, dem Star-Architekten der damaligen Zeit, wurde es zu einer Villa ausgebaut. „Im Zweiten Weltkrieg hatten die Deutschen hier ein Hauptquartier ihrer Truppen eingerichtet", sagt Cappellini. Als im Jahr 2007 der Künstler Marco Bagnoli einen roten, mehrere Meter hohen Bambusstab in einem Teich aufstellte, wurden darin viele Waffen der Deutschen gefunden. Offenbar hatten sie diese bei ihrer Flucht vor den Alliierten dort hineingeworfen.

Die Villa Puccini in Pistoia

Die Gegend um Pistoia ist reich an ehemaligen Landhäuser und Sommerresidenzen betuchter Kaufmannsfamilien. Viele sind gut erhalten, wie die Villa Puccini di Scornio am nördlichen Stadtrand von Pistoia. Langsam schwenken die Flügel des Eisentores am Eingang auf. Fast einen halben Kilometer lang führt der Kiesweg an einem kleinen See und unter einer Allee von Steineichen entlang. Porsche und VW-Geländewagen der Besitzer parken dezent im Schatten der Bäume. Hausherr Guglielmo Bonacchi steht vor dem Eingang

Links: Sichtachse zum Pantheon: Der Park der Villa Puccini bei Pistoia war einmal eine der größten Anlagen im englischen Stil in Italien

Oben: Die Medici-Villa „La Magia" atmet noch den Geist seiner letzten Bewohnerin: einer amerikanischen Gräfin

Unten: In der Orangerie von „La Magia" finden heute Konzerte und Kongresse statt

des 300 Jahre alten Kastells im neugotischen Stil, das er mit seiner Frau und den drei Söhnen bewohnt. In seinem legeren Outfit sieht er nicht aus wie der Erbe eines wohlhabenden Geschlechts. Erst auf den zweiten Blick fällt an seinem blauen Hemd das Monogramm auf der Höhe des Bauchnabels auf: GB. Bonacchi hat ein weiches, rundes Gesicht, die grauen Strähnen sind sorgfältig über den lichten Kopf gekämmt. Die nackten Füße stecken in braunen Lederslippers.

Besucher haben zur Villa Puccini keinen Zutritt. Das rund einundzwanzig Fußballplätze große Grundstück, ursprünglich bepflanzt im Stile eines englischen Gartens, ist einer der größten Privatparks Italiens. Wenn Bonacchi seinen Rasen mäht, ist er das Wochenende über beschäftigt. Unter der Woche arbeitet Bonacchi als Anästhesist in einem Privatkrankenhaus in Pistoia, seine Frau ist Herzspezialistin in Prato. „Sonst könnten wir das Haus hier nicht halten", sagt er. Allein die

Pflege des Parks kostet jeden Monat 2000 Euro – nur den Rasen pflegen Bonacchi und seine Söhne selber.
Sein Urgroßvater, ein wohlhabender Anwalt aus Florenz, hatte den Park im Jahr 1867 von der Stadt gekauft. Der letzte Erbe der bedeutenden Pistoieser Familie Puccini war einige Jahre zuvor kinderlos gestorben und hatte seinen Besitz der Gemeinde vermacht, die ihn wiederum verkaufte. Bonacchis Vorfahren nutzten die Villa als Landsitz. Erst als ihr Stadthaus in Florenz während des Zweiten Weltkrieges zerstört wurde, zog die Familie endgültig nach Pistoia.
Bonacchi führt über einen breiten Kiesweg zu dem zweiten großen Gebäude auf dem Grundstück, einem Nachbau des Pantheons in Rom. Der hohe Innenraum ist hellgrün bemalt, goldener Stuck schmückt die Wände. „Hier geben wir immer wieder mal Feste und Empfänge“, sagt Bonacchi. In der Zwischenzeit lagern hier Plastik-Gartenliegen und ein hölzernes Ruderboot. Einige Meter davor steht eine Statue, halb ummauert und überdacht von bröckelnden Ziegeln. Ihr fehlen Kopf und Hände. „Im Zweiten Weltkrieg waren erst die Deutschen hier. Die haben sich ganz ordentlich verhalten im Vergleich zu den Amerikanern und Südafrikanern, die nach ihnen kamen“, sagt Bonacchi. Die verbrannten auch schon mal dreihundert Jahren alte Balken wenn sie Kaminholz benötigten.
Zwischen Olivenbäumen schreitet Bonacchi zu einer Anhöhe. Auf dem Hügel steht eine Kapelle, von der nicht viel mehr übrig ist als die nackten Ziegelwände. Bonacchi lässt sie Stück für Stück renovieren – über das Dach und ein paar wenige Mauern ist er noch nicht hinausgekommen. „Die Denkmalbestimmungen sind sehr streng. Bis die Kapelle fertig ist, kostet mich das 800 000 Euro. Ohne Leidenschaft geht hier gar nichts“, sagt er mit leidenschaftsloser Miene. Hilfe vom Staat bekommt Bonacchi nicht.

Links: Der Unterhalt privater Parks verschlingt viel Geld. Manche Denkmäler, wie das der Weingöttin im Park der Villa Puccini, müssten dringend renoviert werden

Mitte: Dante, kopflos. Statue im Park der Villa Puccini

Rechts: Villa Puccini im neogotischen Stil: „Ohne Leidenschaft geht gar nichts"

Wieder an der Villa angekommen, öffnet Bonacchi die Türe und knipst die einzige, nackte Glühbirne an, die die Eingangshalle in trübes Licht taucht. Die engen Zimmer im Erdgeschoss des Wohnhauses erinnern an ein Museum, so voll gestellt sind sie mit antiken Möbeln. Über die Galerie wuselt eine ältere Hausangestellte mit weißer Schürze. Die Fensterläden sind geschlossen, Jeder Raum ist in einer Farbe der italienischen Flagge gestrichen: grün, weiß, rot. Die Wände hängen voll mit dunklen Ölgemälden in schweren Rahmen, das Holz der Polstermöbel glänzt. Sie wirken, als hätte schon lange niemand mehr auf ihnen gesessen. Nur ein paar ungeordnete Papiere auf dem Tisch im grünen Saal belegen, dass hier Menschen aus Fleisch und Blut leben. Von einem Regalbrett nimmt Bonacchi ein Foto in einem breiten Silberrahmen. „Das sind meine Eltern", sagt er. Das Bild zeigt ein junges Paar, gut gekleidet, lachend, untergehakt.

Beim Verlassen des Hauses knipst Bonacchi die Glühbirne wieder aus. Menschenleer liegt der Park in der Mittagssonne. Würde er ihn für Besucher öffnen, bekäme er mehr Unterstützung vom Staat. Aber das will er nicht. „Dann wäre der Park zerstört", sagt er und hebt eine leere Kekspackung auf, die Spaziergänger über den Zaun geworfen haben.

INFO: Die Medici-Villa La Magia in der Gemeinde Quarrata ist an jedem dritten Sonntag im Monat für Besucher geöffnet. Führungen um 15.30 und eine um 17.30 Uhr. Telefonische Anmeldung erforderlich unter 0039/0573/774500. Das sommerliche Kulturprogramm veröffentlicht die Stadt auf der Internetseite www.villalamagia.it.

In Pistoia und Umgebung wurden in den vergangenen Jahren mehrere ehemalige Patriziervillen und Klöster zu Hotels oder Appartements umgewandelt, in denen man zu moderaten Preisen nächtigen kann. Drei Villen im Stadtzentrum hat die gemeinnützige Stiftung Istituti Raggruppati aufwändig renoviert, um mit den Einnahmen ihre Kindergärten, Schulen und Einrichtungen für Drogenabhängige zu finanzieren. Die Stiftung ging aus dem Besitz der Puccinis hervor, eine der bedeutendsten Kaufmannsfamilien der Stadt.

Hotel „Puccini"
Der alte Stadtpalazzo der Puccinis in der Vicollo Malconsiglio liegt nur fünf Minuten vom Domplatz entfernt. In vielen Zimmern sind die historischen Deckenfresken noch erhalten. Einen Parkausweis für die Innenstadt erhält man an der Rezeption.
Vicollo Malconsiglio 4, Pistoia
Preise: EZ ab 80 € incl. Frühstück, DZ ab 120 €
Tel: 0039/0573/26707
www.puccini.tv

Appartmenthotel „Palazzo Sozzifanti"
In dem 1994 restaurierten Palazzo sind fünf Appartements von rund 150 Quadratmetern untergebracht. Vom über 131 Stufen zu erreichenden obersten Appartement hat man einen grandiosen Blick über die Stadt, da der Palazzo höher ist als die Gebäude in der Umgebung. Schöner Garten.
Via della Torre 13, Pistoia
Preise: Appartements ab 100 € die Nacht
Tel: 0039/0573/407749 oder 470030

Residence „Artemura"
Die günstigste Übernachtungsmöglichkeit des Istituti Raggruppati ist das Appartmenthotel „Artemura". Die Appartments in der Via Pietro Bozzi kosten ab 70 Euro pro Person aufwärts. Im größten kommen in drei Schlafzimmern bis zu zehn Personen unter, eine Übernachtung kostet somit nur rund 15 Euro pro Person. In Innenhof des Gebäudes gibt es für die Gäste des Hauses fast jede Woche ein Konzert oder eine Lesung.
Via Pietro Bozzi 6/8, Pistoia
Preise: Appartement ab 70 € pro Nacht
Tel: 0039/0573/366698
www.artemuraresidence.com

ÜBERNACHTEN IN PALÄSTEN ODER KLÖSTERN

Hotel Puccini

Hotel Puccini

Hotel „Il Convento"
Etwa drei Kilometer außerhalb von Pistoia in dem kleinen Ort Pontenuovo liegt das Vier-Sterne-Hotel und Restaurant „Il Convento". Von der ehemaligen rund 200 Jahre alten Klosteranlage haben Besucher einen herrlichen Blick über die Ebene von Pistoia und Florenz. Das Gebäude wurde vor kurzem renoviert und neu eingerichtet.
Anfahrt: An der A 11 die Ausfahrt Pistoia nehmen und sechs Kilometer in Richtung Montale fahren. In Pontenuovo nach links in die Via San Quirico abbiegen und auf dieser Straße bleiben, sie führt zum Hotel.
Preise: Einzelzimmer ab 65 €, Doppelzimmer ab 75 € pro Nacht
Tel: 0039/0573/452651
www.ilconventohotel.com

Klosterherberge „San Domenico"
Günstig und zentral lässt sich in dem Dominikanerkonvent „San Domenico" übernachten. Dies ist zwar kein Hotel, wer aber irgendeine Beziehung zum klösterlichen Leben hat, der kommt hier für rund 25 Euro pro Nacht unter. Zudem können Besucher an den Messen teilnehmen und den wunderschönen großen Garten nutzen.
Piazza San Domenico 1, Pistoia
Preise: Ab ca. 25 Euro pro Person im Einzel- oder Doppelzimmer
Tel: 0039/0573/28158
www.domenicanipistoia.it/convento.htm

Essbare Landschaft

Die Organisation „Slow Food" ist die Hüterin des guten Geschmacks. Sie fordert von Produzenten bedingungslose Qualität und fördert den Absatz regionaler Lebensmittel. Ein Streifzug mit dem Slow-Food- Präsidenten Luciano Bertini durch seine Stadt

Text: Arwen Möller
Fotos: Ivo Saglietti / Oliver Reinhardt

Langsam lenkt er den Wagen über den Kiesweg auf das toskanische Landhaus zu. Staub wirbelt auf, legt sich auf die grünen Weinblätter am Wegesrand. Der sehnige, ältere Mann hinter dem Steuer ist Luciano Bertini, Slow-Food-Chef und Zeremonienmeister der regionalen Spezialitäten Pistoias. Im Brotberuf ist Bertini Finanzfachmann. Seine kulinarische Passion sieht man ihm nicht an.

Slow-Food setzt sich für eine nachhaltige Landwirtschaft und die Vermarktung regionaler Produkte ein. Ihre Mitglieder bezeichnen sich als bewusste Genießer. Doch Luciano Bertini wirkt eher wie ein Asket, ein Schamane.

Die erste Station seiner kulinarischen Reise ist die Azienda Agricola Giuseppe Marini. Das Landgut, zwanzig Hektar groß, von der Abendsonne hell erleuchtet, ist innen dunkel und kühl. Die Vin Santo-Probe findet im oberen Geschoss der Azienda statt, dort lagern auch die 50-Liter-Fässer mit dem süßen Wein.

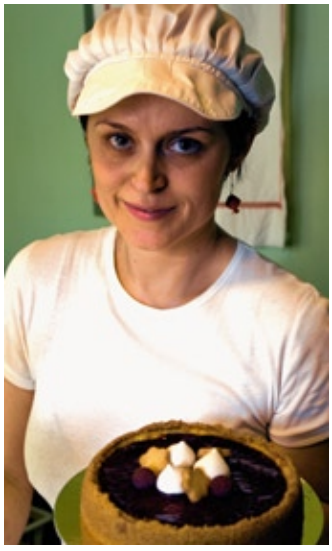
„Jedes Fass hat seinen eigenen Geschmack", sagt Giuseppe Marini, „je nach Holz, Alter und den vergangenen Jahrgängen, die im Fass gelagert haben." Für den toskanischen Dessertwein trocknen unterm Dach die Trauben, um dann als Rosinen gepresst zu werden. Luftdicht verschlossen mit Zement, kann er nur noch durch das Holz atmen, fermentieren, reifen. Mit weißer Kreide stehen die Nummern 6, 7, 8 auf den Deckeln geschrieben. Sie bezeichnen den Jahrgang des Vin Santo, der nach drei Jahren auf Flaschen gefüllt wird.

„Es ist die Kunst des Produzenten, die Charaktere der Weinfässer so zu kombinieren, dass sich der Wein in einen ausbalancierten Vin Santo verwandelt", erklärt Bertini. Auf dem Holztisch vor ihm steht ein Glas mit bernsteinfarbener Flüssigkeit. Eine weiße Serviette als Unterlage läßt den Vin Santo leuchten. Gegen Licht betrachtet Bertini die Farbe, die öligen Schlieren der Flüssigkeit im Glas. Dann schwenkt er es, riecht und schlürft schließlich den ersten Schluck. Mandel, Vanille auch Kastanie. Auch Winzer Marinis Augen leuchten.

„Man schmeckt die Leidenschaft des Produzenten", sagt Bertini, „denn ein Produkt ist erst dann gut, wenn auch der Produzent leidenschaftlich bei der Sache ist." Für Bertini gibt es zwei Sorten von Produzenten: Solche wie Marini und solche, die Nahrung nur schnell und billig produzieren. Doch Nahrung ohne Nachhaltigkeit ist für ihn keine Nahrung. Nur die erste Sorte hat er darum für die Stationen seiner Spezialitäten-Tour gewählt, und Station zwei ist La Dolce Peonia, eine kleine Bäckerei im eleganten Norden von Pistoia.

„Ciao Luciano", aus dem lindgrünen Raum strahlt Emanuela Regi mit weißer Schürze und Bäckermütze. Die gelernte Zuckerbäckerin hat vor drei Jahren ihre Bäckerei aufgemacht, mit Mitte Dreißig. In ihrer Backstube experimentiert Emanuela Regi mit hochwertigen, meist biologischen Zutaten. „Ich backe auch viel mit Rohrzucker und Vollkornmehl", sagt sie. Vollkorn, das ist in Italien untypisch. Das Korn für die Backwaren wächst slow-food-like in der Region. Eine ihrer besonderen Kreationen sind die Croccantine Mais e Mirtilli, Mais-Heidelbeer-Kekse.

Am Abend verwandeln sich Straßen und Plätze in Pistoia zu einer großen Tafel.
Die „Crisi" ist auch hier ein Gesprächsthema – aber am Essen wird nicht gespart



Links: Zuckerbäckerin Emanuela Regi mit einer Torte aus Vollkornmehl

Rechts: Slow Food-Chef Luciano Bertini (links) lässt sich von Weinbauer Giuseppe Marini die verschiedenen Jahrgänge seines Vinsanto zeigen

Luciano Bertini probiert den Keks. „Essen ist der letzte Schritt der Landwirtschaft“, erklärt Bertini seine ganzheitliche Sicht auf die Ernährung. Und ergänzt: Regional und nachhaltig sollte produziert werden, doch süß schmecken darf es schon.

Die dritte Station ist eine Süßigkeiten-Manufaktur. „Bruno Corsini dal 1918“ steht in Jugendstil-Lettern über der Eingangstür an der Piazza San Francesco. Hinter der historischen Ladentheke steht Giorgia Corsini. Sie ist die Chefin der „süßen Tradition Pistoias“, an der seit der Gründung durch ihren Urgroßvater nur Frauen arbeiten. „Das ist unser berühmtes Igel-Konfekt“, stellt die elegante Pistoieserin ein Zuckerwerk vor, rundum stachelig wie ein Igel, gefüllt mit Mandeln oder Fenchelsamen. Der Alptraum jedes Zahnarztes. Durch einen Torbogen geht Giorgia in den Arbeitsraum der Konfetterie. Es duftet nach Koriander, Anis und Schokolade. „Das ist der Arbeitsraum, *il laboratorio*“, sagt Giorgia Corsini und erklärt wortreich und windesschnell die historischen Kupferbottiche und das Produktionsverfahren. Palettenweise Zucker stapeln sich, Säck voll Kakaobohnen, fertige Schokoladenblöcke liegen in großen Kühlschränken. „Die Zutaten sind ganz einfach, das Geheimnis liegt in der Verarbeitung“, sagt Giorgia. Die Herstellung des Zuckerkonfekts dauert mindestens vier Stunden. Am Ende stehen die kleinen weißen Eier in Konfektgläsern im Ladenregal: Confetto al Cocomero, al Amarena, al Mela Verde. Bertini kostet, schließt die Augen und lächelt. Das handgearbeitete Traditions-Konfekt verführt auch den Wächter des guten Geschmacks.

Göttlich wie die griechische Gaia, die Erde in Göttergestalt, endet die Slow-Food-Tour auf der Terrasse der

Links: In Kupferkesseln stellt Giorgia Corsini ihr Konfekt her
Rechts: Osteria-Besitzer Carlo Malentacelli: „Erde oder Meer? "

Osteria La BotteGaia. Zwischen dem Baptisterium und der Piazza della Sala betreiben Carlo Malentacelli und Alessandro Olmi seit 2001 ihr mehrfach ausgezeichnetes Restaurant. Mit pistoieser und toskanischen Spezialitäten, soweit möglich von Produzenten in der Zone „*chilometro zero*", null Kilometer entfernt.

„*Terra o mare*?", fragt Carlo Malentacelli. Kulinarisch auf dem Boden bleiben oder ans Meer? Mit zwei Antipasti, Meeresfrüchtesalat und Trüffelkroketten, entscheidet der Gast sich für beides. Hafen und Bergdorf tauchen nacheinander vor dem inneren Auge auf. Über *Primo*, *Secondo* und *Dolce* – Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise – schlängelt sich der Geschmackssinn durch die Pistoieser Landschaft. Die hausgemachte Schokolade zum *Caffè* beschließt den Abend mit einer Explosion. So weich, so voll, so leicht. „Was ist da drin?" Carlo Malentacelli gibt nur das halbe Geheimnis preis: „Kakao, Butter und Sahne, der Rest ist Arbeit."

Draußen auf der Terrasse neben dem Baptisterium taucht die blaue Stunde den Marmor und das Travertin in ein mystisches Licht. Drinnen, beim Abschiedsgetränk im mittelalterlichen Lagerraum, beschließt Slow-Food-Chef Luciano Bertini seine Reise. Seine Lebensphilosophie lautet: „Der Mensch ist, was er isst."

Von den Ölgemälden an den Wänden der Osteria lächeln dicke Frauen.

La BotteGaia
Via del Lastrone, 17, 51100 Pistoia
Tel: 0039/0573/365602
www.labottegaia.it

Cafés, Bars und Restaurants

Unsere Tipps

Caffetteria Museo Marino Marini
Für 1,30 € gibt's in der Caffetteria des Museums ein italienisches Frühstück. Dort trifft man Schüler, Hausfrauen oder Geschäftsleute, die ihren Morgenkaffee in allen Varianten trinken. Im Innenhof der Caffetteria spielt freitags Live-Musik auf, genaue Konzerttermine und Bandinfos direkt erfragen.
Corso S.Fedi, 32, Pistoia
Geöffnet täglich (außer So) ab 7:00 Uhr.

La Magnolia
Mitten im Baumschulland liegt das "La Magnolia", das den Angestellten der Plantagen als Mittagskantine dient. Einfache Speisen zu günstigen Preisen. Zu empfehlen sind die Linguine mit frischem Pesto. Weibliche Gäste sind hier eher ein Kuriosum.
Via Montalbano, 44, Masiano (PT)

Pandivia
Künstlertreffpunkt und Restaurant mit herrlicher Terrasse in einem schönen Bergdorf zwanzig Autominuten von Pistoia entfernt. Schönes Ausflugs- und Wanderziel, auf einem Bergrücken in der Umgebung von Kastanienwäldern schaut man auf den toskanischen Apennin.
Ristorante, Pizzeria
Via del Castagno, 34, Piteccio-Castagno
www.pandivia.it
Geöffnet: Do bis So abends

Mensa della Ferrovia
Der Name sagt alles: In der „Eisenbahnerkantine" greift man sich ein Tablett vom Stapel und Besteck aus Plastikboxen. Küchenhilfen mit weißen Stoffhauben reichen die Teller über einen Glastresen. Der Umgangston ist rau aber herzlich, das Essen einfach aber gut. Vor allem ist es günstig, was die italienische Mittelschicht zur Mittagszeit in den gekachelten Saal lockt. Seite an Seite speisen hier Postboten und Manager, Studenten und Handwerker. Touristen sieht man selten. Lage: vom Hauptbahnhof aus westwärts auf den kleinen Parkplatz. Nach etwa 50 Metern führt ein unscheinbarer Eingang in das alte Bahngebäude. Menüs kosten 7,30 Euro und bestehen aus Pasta und einem Hauptgang mit Beilage. Man kann zwischen verschiedenen Gerichten wählen. Wer nur die Pasta möchte, ist mit 2,20 Euro dabei. Espresso gibt's für 70 Cent.

Gargantuà
Das Ristorante mit Wine Bar befindet sich am kleinen Bruderplatz der Piazza della Sala, hat WLAN auf der Terrasse, den besten Spritz, eine kleine aber feine Speisekarte und ist nachts Treffpunkt der jungen Wilden Pistoias.
Piazzetta dell'Ortaggio 12-13, Pistoia
Geöffnet täglich von 12 bis 1 Uhr

Pasticceria „Carmine"
Für all diejenigen, die um halb fünf in der Früh immer noch nicht genug „Spritz" intus haben, ist das „Carmine" am Rande der Innenstadt der ideale Ort, um dem veritablen Absturz die Krone aufzusetzen. Besucher können sich dort aber auch wie der gewöhnliche Pistoieser Postbote oder Polizist vor Schichtbeginn im Morgengrauen einen Kaffee mit einer Cornetto (Hörnchen) reinziehen.
Pasticceria „Carmine"
Corso Antonio Gramsci, 4, Pistoia
Geöffnet täglich ab 4.30 Uhr

Der Metzger-Maestro

Manche sagen Fauso Savigni sei verrückt. Dabei will er doch nur drei Dinge: Qualität, Qualität und Qualität. Für die Fleisch- und Wurstwaren aus seiner Dorfmetzgerei fahren seine Kunden viele Kilometer

Text: Arwen Möller
Fotos: Ivo Saglietti

Vor dem niedrigen Stall tummeln sich fünfzehn Säue und ein Eber. Der ist gerade damit beschäftigt, eine Sau zu besteigen, als Fausto Savigni ans Gatter tritt. Wütend schnaubt der Eber. Mit Schaum vor dem Maul fixiert er den Mann am Gatter.

„Wenn die Säue hitzig sind, ist der Eber immer aggressiv. Der hatte schon als kleines Ferkel diese Augen zum Töten". Fausto Savigni kennt seine Schweine von klein auf. Doch Savigni ist kein Viehzüchter und auch kein Bauer. Savigni ist Metzger in Pàvana, einem 1200-Seelen-Dorf an den Hängen des Pistoieser Apennin. Vor zwölf Jahren hat er angefangen, selbst Rinder und Schweine zu züchten und mästen. Vor allem eine alte, fast ausgestorbene Schweinerasse der Toskana: die *Cinta Senese*. Von den schwarz-rosa gestreiften Borstentieren tummeln sich heute rund 380 auf seiner Azienda.

„Das ist ein schöner Prosciutto", sagt Savigni und deutet auf die Hinterseite eines der Schweine. Noch ahnt das 200-Kilo-Tier nicht, dass es bald aus ist mit dem schönen Leben. Vielleicht wird es einmal als Schinken auf einem japanischen Teller liegen. Oder in Rom, Berlin oder Zürich. Denn Savigni verkauft seinen berühmten *Prosciutto di Cinta Senese* von Pàvana aus in die ganze Welt.

Savignis Handy klingelt: „*Pronto*". Es ist sein Sohn Nicolo. Er ist auf der *TuttoFood*, einer internationalen Lebensmittelmesse in Mailand und vertritt dort den Familienbetrieb. „Hat alles gut geklappt?", fragt Fausto. „*Si*", schön sei die Präsentation ihres Standes geworden. Bereits im vergangen Jahr war Savigni bei *Salone del Gusto* in Turin, einer Slow-Food-Messe für regionale Spezialitäten dabei. Das hat ihm viele neue Geschäftspartner und den Kontakt mit dem japanischen Markt gebracht. Die ganze Familie Savigni arbeitet inzwischen mit an der offensiven Marketing-Strategie. So ist aus der Familienmetzgerei in Pàvana ein globalisiertes Familienunternehmen geworden. Und aus Fausto Savigni ein Überflieger unter den Metzgern.

Das Fleisch der gestreiften Schweinerasse Cinta Senese gilt als besonders aromatisch

Doch Savigni geht es nicht um Geld und Ruhm allein. Er war nie ein Metzger, der nur Schweinehälften zur Verarbeitung kaufte. Bevor er selbst züchtete, suchte er die lebenden Tiere von ihm vertrauten Züchtern aus und ließ sie schlachten. Denn Töten mag er nicht. Das ist das Einzige, was er auch heute noch extern machen läßt. Bei Savigni gibt es keine getrennte Zucht und Mast. Keine Massenbesamung mit Embryo-Injektionen. Keine Fütterung mit Fisch- und Tiermehl. Keine Antibiotika-Profilaxe. Savignis Schweine weiden, oder bekommen Mais und Kastanienbier-Maische gefüttert.
Savignis Arbeitsräume sind in verschiedene Zellen unterteilt. In einer wird nur Salami produziert, in der nächsten der *Prosciutto*. Mehrere Monate dauert die Lagerzeit seiner Schinken, bis zu 700 *Prosciutti* hängen an seinen Haken. Bei 13 Grad und 77 Prozent Luftfeuchtigkeit. Wie ein Tüftler experimentiert Savigni mit seinen Produkten, um ihren Geschmack noch zu vervollkommnen. Gerade füllt er eine 80 Grad heiße Salzlösung für dreißig Stunden in die Schinkenvenen. Sohn Mileto verbindet dieselbe Leidenschaft. Sein *Lardo di Mileto*, ein feines, mit Rosmarin, Ingwer, Honig und Knoblauch gewürztes Griebenschmalz, gilt weithin als Sensation. Fast 200 Kunden fahren täglich den weiten Weg nach Pavanà, für diesen *Prosciutto*, diesen *Lardo* oder diese *Salsice*. Auch Paul Newman, der in der Nähe ein Ferienhaus besaß, ließ sich von den Savignis beliefern.
Vor einem Jahr hat Fausto Savigni weiter expandiert, ein Restaurant eröffnet. Der italienische Sänger Francesco Guccini gab dem Lokal seinen Namen: „I due Ponti“. „Weil Savignis Metzgerei zwischen zwei Brücken liegt“, sagt Guccini. Eine der Brücken führt von der Toskana in die Emilia Romagna. Auch Guccini, der italiensche Bob Dylan, stammt aus Pàvana, ist Nachbar, Freund und regelmäßiger Gast von Savigni in dem kleinen Bergdorf.
In seinem Lied Amerigo singt Guccini über die Auswanderung vieler Italiener nach Amerika. In einer Zeile heißt es: „Und Pàvana, nur eine Erinnerung in den Kastanienwälder des Apennin...“ Das Pistoieser Bergdorf ist Savignis Heimat geblieben. Nach Restaurant und Ausbau der Fleischerei möchte Savigni nicht mehr weiter expandieren. Weil es dem Metzger wichtig ist, trotz weltweitem Erfolg „auf dem Boden zu bleiben.“ In Pàvana. In den Kastanienwäldern. Im Apennin.

Lebensmittel

Regionale Spezialitäten

Al Gusto Giusto
Enocacioteca,
Gastronomia & Primizie
Via Spartitoio,
51100 Pistoia
Tel: 0039/0573/365071
www.algustogiusto.it

I Sapori della BotteGaia
Eno-Gastronomia
Via Distraggeria 4,
51100 Pistoia
Tel: 0039/0573/358450

Macelleria e Salumeria Savigni
Via Ponte della Venturina 47
51020 Pavana (PT)
Tel: 0039/0573/892521
www.savigni.com

Wein, Degustation, Olivenöl

Vigneria La BotteGaia
Via del Lastrone 4,
51100 Pistoia
Tel: 0039/0573/358450

Azienda Agricola Marini
Via B. Sestini 274 ,
51100 Pistoia
Tel: 0039/0573/452096
www.marinifarm.it

Käse

Casa del Parmigiano
Simone Bovani
Piazza della Sala 19,
51100 Pistoia
Tel: 0039/0573/20225

Tee, Gebäck, Schokolade

Lo Spazio di via dell'Ospizio
Alice Trippi
Via dell'Ospizio 26,
55110 Pistoia
Tel: 0039/0573/21744

La Dolce Peonia
Laboratorio artigianale di
Pasticceria
Viale Petrocchi 122a,
51100 Pistoia
Tel: 0039/339/6502321

Bruno Corsini
Piazza San Francesco 42,
51100 Pistoia
Tel: 0039/0573/20138
www.brunocorsini.com

Pasta

Pastificio Chelucci s.r.l.
Via Valente 7,
51030 Piteccio
Tel: 0039/0573/42011

Koste es, was es wolle

Auf der Sala kann es passieren, dass man in einem Lokal für ein und dasselbe Getränk bei jedem Besuch einen anderen Preis zahlen muss. Ein Zeichen von Ehrlichkeit, findet Autor Johan Kornder

In Florenz wusste ich, woran ich bin. Als durstiger Tourist in der Mittagshitze eines Augusttages ist man horrenden Preisen ausgeliefert. Ein halber Liter Wasser zum Überleben: Drei Euro Fünfzig. Gluck, gluck. Weg. Und ausgeschwitzt.

In Pistoia ist alles anders, dachte ich: Sympathischer, authentischer, ehrlicher! Am ersten Abend auf der Piazza della Sala bestelle ich einen Spritz, dieses erfrischende orange Getränk aus Aperol oder Campari mit Weißwein oder Prosecco. Im Vecchia Praga auf der Piazza della Sala in Pistoia zahle ich vier Euro. Nicht gerade billig, aber in Florenz gab es dafür nur Wasser.

Als ich am zweiten Abend bezahlen will, kostet der Spritz auf einmal fünf Euro. Wütend zahle ich. Das ist ja fast schlimmer als im nahen Florenz!

Am dritten Abend frage ich vor dem Bestellen: Was kostet ein Spritz, wenn ich draußen sitzen möchte? Dieser Zusatz ist wichtig, da man in Italien oft am Tisch einen Aufschlag zahlt. „Dreifünfzig!“ Warum habe ich dann gestern fünf gezahlt? „Das kann nicht sein und wenn, war es ein Fehler!“ Na, dann trinke ich doch gleich einen.

Tagsdarauf sitze ich wieder im Vecchia Praga. Die Rechnung kommt. Spritz fünf Euro! Ich rumpel in die Bar zur Kasse, strecke die Brust raus wie ein krähender Gockel: So nicht, signori! Nicht mit mir! Gestern habe ich nur dreifünfzig… und vorvorgestern vier, dazwischen fünf, das war ein Fehler habt ihr gesagt… Diesmal zahle ich nicht! Er: „Nein, nein, das ist ein Missverständnis. Drinnen dreifünfzig, draußen auch, aber nur bis elf Uhr, danach fünf Euro.

Am letzten Abend muss natürlich noch mal ein Spritz her. Oder auch mehrere! Koste es, was es wolle. Und was passiert? Dieses Mal geht Christina mit ihrem tief dekolletierten Kleid in die Bar, bestellt drei Spritz und zahlt: zehn Euro!

Kurz will ich wieder wutschnaubend zur Bar, aber ich bleibe dann doch draußen stehen, lehne mich an die Wand und genieße den Spritz und die Stimmung auf dem Platz.

Pistoia ist tatsächlich sympathischer, authentischer und irgendwie auch ehrlicher!

Auf alter Spur durch Berg und Tal

Seit fast 150 Jahren führt die Porrettana mitten durch den Apennin, eine der ältesten Gebirgsbahnen Europas. Die hundert Kilometer lange Bahnlinie mit ihren unzähligen Brücken und Tunneln diente als Vorbild für die Strecke durch den Gotthard

Text: Jan Söfjer
Fotos: Ivo Saglietti und Jan Söfjer

„Die Apenninen sind mir ein merkwürdiges Stück Welt“, schreibt Goethe am 22. Oktober 1786 in sein Tagebuch. Zwei Tage Rüttelfahrt in der Kutsche hat er hinter sich und noch immer ist das Gebirge nicht ganz überquert. Der Geheimrat aus Weimar ist auf seiner berühmten Italienreise von Bologna nach Florenz unterwegs. Zwischen der Po-Ebene und der Toskana trennt der nördliche Apennin Italien in zwei Hälften. Eine schwierige Strecke. Selbst Anfang des 19. Jahrhunderts braucht die Postkutsche noch knapp 15 Stunden für die Fahrt.

Sommer 2009: Ein Fuß des jungen Lokführers ruht halb auf der Konsole, eine Hand auf dem Geschwindigkeitshebel. Der Zug müht sich den Berg hoch und verschwindet mit 70 Stundenkilometern in einem dunklen Loch. Schroffes Gestein frisst das bisschen Licht der Scheinwerfer, Sicherheitsausgänge oder Buchten gibt es nicht. Im Cockpit ist es düster, die Instrumente glimmen blau. Nur wenige Fahrgäste sitzen in den klimatisierten Waggons auf der Strecke Pistoia-Porretta Terme.

1845 ist Italien weitgehend unter österreichischer Herrschaft. 13 Jahre nach dem Tod Goethes macht sich der Eisenbahningenieur Tommaso Cini an ein Bauprojekt, das Geschichte schreiben wird: die Porrettana, eine Eisenbahnlinie mitten durch den Apennin, eine der ersten Gebirgseisenbahnen Europas, später Vorbild für die Strecke durch den Gotthardtunnel. Cini hat starke Unterstützer. Österreich braucht eine Bahnverbindung nach Livorno an der Riviera, einem militärisch

wichtigen Seehafen. Wien ist nervös. Das *Risorgimento* beginnt sich zu regen - die italienische Unabhängigkeitsbewegung. Revolution liegt in der Luft. Sieben Jahre schuften ganze Armeen von Bauarbeitern für die rund 100 Kilometer lange Gebirgsstrecke, errichten 64 Brücken und Viadukte, bohren 48 Tunnel mit einer Gesamtlänge von 18 Kilometern. Dass sich der Zug in einer Haarnadelkurve durch den Berg schraubt nimmt der heutige Reisende jedoch kaum noch wahr. Wieder draußen versinkt die Abendsonne in der toskanischen Berglandschaft. Flusswasser jagt an Kieselbetten vorbei. Weit über den Wipfeln von Kastanien und Olivenbäumen gleitet die Bahn dahin.

Nach einer dreiviertel Stunde erreicht der Zug die Endstation: Porretta Terme. Nach Bologna fährt heute eine andere Bahn weiter. Alte Herren sitzen im Bahnhofscafé des Kurortes, eine Steinbrücke führt über blau-grünes Wasser. Am 21. November 1863 wurde hier im Ort die Porrettana vom italienischen König Vittorio Emanuele II. persönlich eingeweiht – auch, wenn das letzte Stück nach Pistoia erst ein Jahr später fertig werden sollte. Österreich half das wenig. Die Unabhängigkeit hatte gesiegt. Italien war weinge Jahre später eine souveräne Monarchie. Bauingenieur Cini erlebte das jedoch nicht mehr. Vier Jahre vor der letzten Vertragsunterzeichnung für die Zugstrecke, 1856 in Wien, starb er. Der Franzose Jean-Louis Protche wurde zum Chef-Ingenieur ernannt.

Für viele Jahrzehnte wurde die Porrettana zu einer der wichtigsten Hauptverkehrsadern Italiens. Dampflokomotiven zogen Güter und Menschen in weniger als fünf Stunden von Bologna nach Florenz und umgekehrt. Die Eisenbahn brachte wirtschaftlichen Wohlstand in die Täler. Papierfabriken und die Holzindustrie nutzten das moderne Transportmittel ebenso wie Reisende oder Bergbauern, die ihren Käse in die Städte brachten.

Die Hüter dieser Eisenbahngeschichte residieren heute in einem stillgelegten Bahnhof in den Bergen. Piteccio zählt 1000 Einwohner. Von den einstigen Fabriken gibt es im Ort bloß noch eine. Nicht einmal die Porrettana hält hier noch. Seit 1994 ist der Bahnhof dicht. In dem Gebäude hat nun der Modelleisenbahn-Club von Pistoia (Ferro Modellisti Pistoiesi) ein kleines Büro. 50 zumeist ältere Herren gehören zum Verein. „Früher war Piteccio wichtig“, sagt ihr Vorsitzender. „Der König hat sein Ochsenfleisch aus diesem Ort bezogen, der Papst die Eisblöcke, die man im Winter aus dem Flusswasser sägte.“ Heute gibt es keinen Güterverkehr mehr, nur noch ein paar Pendler nutzen die Bahn. Schon 1934 ging es mit Porrettana abwärts, als die neue Schnellstrecke von Bologna nach Florenz eröffnet wurde. Der Stolz der Porrettana ist verblasst, aber nicht verschwunden. Er hat sogar einen Namen: Maretto Braccialini.

Der drahtige 59-Jährige mit den freundlichen Augen kennt sich in den Hügeln und Wäldern aus wie kein anderer. „Schon als Kind zog ich mit meinem Vater umher und schnitzte aus Olivenbaumholz kleine Pfeifen“, sagt Braccialini. Er geht an einer Bremsrampe vorbei und erzählt, wie 1915 einmal eine Dampflokomotive über die Rampe raste und in die Tiefe fiel. „Zum Glück nicht die Waggons, die kuppelten sich rechtzeitig aus.“

Er geht über steile Pfade und morsche Holzbrücken. Den Weg säbelt er mit einer Sichel frei. Nach zwanzig Minuten Marsch lichtet sich der Wald. Zwei Häuser tauchen auf. Ein kleiner, alter Mann sitzt auf einem Mäuerchen und zeichnet die Landschaft. Braccialini pflückt eine Handvoll Sauerkirschen von einem Baum, im Tal liegt lang und schön ein gewaltiges Viadukt. 48 Meter hoch und 182 Meter lang. Im Zweiten Weltkrieg bombardierten die Alliierten die Brücke, weil sich die Wehrmacht nach ihrem Rückzug aus dem Süden auf dem Apennin verschanzte. „54 Menschen sind bei dem Fliegerangriff gestorben, doch die Brücke aus handgemeißelten Steinquadern blieb stehen“, sagt Braccialini. Im Sommer 1944 legten die Deutschen das Bauwerk dann selbst in Schutt und Asche. Der Aufbau aus Beton dauerte Jahre, der alte Charme war dahin.

Zurück im Unterholz werden die Wege immer beschwerlicher. Stechmyrten-Büsche zerkratzen die Beine. Das

Links: Immer noch bietet die Fahrt durch die Bergwelt zwischen Pistoia und der Endstation Porretta Terme unvergessliche Blicke über Kastanienwälder und Olivenhaine

Rechts: Im Depot von Pistoia werden museale Dampf- und Elektroloks gehegt und gepflegt, einige davon mehr als hundert Jahre alt und immer noch fahrbereit

Im Zweiten Weltkrieg bombardierten die Alliierten die Porrettana, die zu den wichtigsten Verkehrsadern Italiens gehörte. Deutsche Truppen sprengten bei ihrem Rückzug das schönste und größte Viadukt.
Die Aufnahme zeigt den Moment, als eine Fliegerbombe das Viadukt von Piteccio trifft

Blätterdach ist dicht und dunkel. Irgendwann taucht mitten im Wald ein verwitterter Schornstein am Hang auf. Vier Meter hoch, zwei Meter breit. Knorrige Äste schmiegen sich an sein Gemäuer aus Naturstein. „Der führt hinunter zu einem Eisenbahntunnel. Ohne die Schornsteine zur Entlüftung der Tunnels wären die Lokführer erstickt“, sagt Braccialini. Mit Schaufelradanlagen wurde zudem frische Luft in die Röhren gepumpt. Doch dieses System funktioniert nicht mehr. Deshalb dürfen historische Dampflokomotiven heute auf der Porrettana nicht mehr fahren.

Die Seele der toskanischen Eisenbahn steht auf dem Abstellgleis. Gleich neben dem Hauptbahnhof von Pistoia im Eisenbahndepot. Die Sonne brennt auf die schwarzen alten Stahlrösser. Ölfässer stehen in der Nähe einer Libanon-Zeder.

Ein Mann kommt in einer blauen Latzhose angestapft. Sein Händedruck ist vergleichsweise sanft, hat er doch den Körper eines Gewichthebers. „Ich bin Paolo Dallai.“

Heute dient die Porrettana nur noch als schlichte Regionalbahn. Zugfans aus allen Teilen Europas hoffen darauf, eines Tages wieder mit einer alten Dampflok durch den Apennin zu rattern

Er ist der *Capo* hier, der Chef. Seit 1998 schmeißt er den Laden und ist landesweiter Koordinator für die Restaurierung historischer Eisenbahnen. Es ist das größte Depot dieser Art in Italien. Von überall her werden die Züge gebracht, um sie wieder flottzumachen. Nicht wenig Arbeit für den *Capo* und seine zwei Kollegen.

Mit der Begeisterung eines kleinen Jungen führt Dallai herum, zeigt seine schönsten Stücke. Schweres Arbeitsgerät liegt am Boden, armlange Schraubenschlüssel hängen an den Wänden, Kohle ruht in großen Behältern.

Der *Capo* geht zu einem beigefarbenen Zug mit fließenden, runden Formen. „Mit dieser E-Lok aus den 30er Jahren hat Hitler Mussolini besucht", sagt er. „Und dieser Elektrische Schnellzug, der ETR 200.212, hat 1939 auf der Strecke von Mailand nach Bologna mit 203 Stundenkilometern den weltweiten Geschwindigkeitsrekord für Züge gebrochen." Der *Capo* ist in seinem Element. Läuft über das fußballfeldgroße Gelände in Richtung zweier Hallen. 20 Dampf- und acht Elektrolokomotiven stehen hier. Die meisten sind betriebsbereit, die schönsten von ihnen stehen unter Dach – wie die älteste Dampflok Italiens, gebaut im deutschen Kaiserreich. Eine mattgoldene Plakette prangt auf dem Metall: „Berliner Maschinenbau Actiengesellschaft, 1907". Mit den schwarzen Hörnern auf dem gewaltigen Kessel steht die Lokomotive da, als würde sie gleich losfahren.

Und dann gibt es da noch die „Königin". Eine Dampflok aus dem Jahr 1915. 124 Tonnen schwer. Bis zu 120 km/h schnell. Und natürlich fahrbereit. „Es gab einmal 400 davon, heute nur noch fünf, zwei haben wir", sagt Dallai stolz und ergänzt: „Sie gehörte schon beim Bau einer aussterbenden Art an. Ab 1910 zeichnete sich das Ende der Dampflokomotiven ab. Auch, wenn sie bis in die 50er Jahre hinein noch gefahren sind. Aber da war die Strecke schon lange elektrifiziert."

Auch die Porrettana wurde von der Zeit überholt und ist heute zu einer schlichten Regionalbahn degradiert. Dabei hat sie wie die alten Dampflokomotiven nur wenig von ihrer Faszination verloren. Aus ganz Europa kommen Zugfans und wollen sich das Depot von Pistoia anschauen. Es ist aber nicht öffentlich zugänglich. „Schade", wie der *Capo* findet. „Wir würden aus dem Depot gerne ein Museum machen", erläutert er seinen Plan. Auch die Porrettana, so sind sich ihre Anhänger einig, hätte verdient, restauriert und zum Unesco-Weltkulturerbe erhoben zu werden. Dann könnten die alten Dampflokomotiven wie früher durchs Gebirge rattern. Und einen Lokführer gibt es auch schon: Der *Capo* kann die alten Stahlrösser noch fahren.

Bergab, bergauf

Die Wirtschaft in Pistoia hat einen Wandel hinter sich: Früher dominierte die Metallindustrie, heute ist sie breit gefächert. Wichtigster Arbeitgeber ist der Hersteller von Schienenfahrzeugen AnsaldoBreda

Text: Jan Söfjer

Fragt man Carlo Stilli, wie es um die Wirtschaft in Pistoia steht, wiegelt der kleine Mann mit dem runden Gesicht ab. „Seit 50 Jahren geht es bergauf“, sagt der Direktor der Associazione Industriali di Pistoia, dem lokalen Ableger der Confindustria, Pendant zum Bundesverband der Deutschen Industrie. Tatsächlich lesen sich die Nachrichten in den lokalen Tageszeitungen ganz anders: Fast täglich berichten sie von Entlassungen, „*Crisi*“ ist ein viel zitiertes Wort.
Der größte Wirtschaftszweig, die Baumschulen, sind davon noch am wenigsten betroffen. Rund 600 Betriebe mit insgesamt 1000 Beschäftigen liefern ihre Pflanzen in die ganze Welt. Doch in den traditionellen Industriebetrieben geht die Angst um: Alessio Rossi, ein junger Arbeiter, steht mit seinen Arbeitskollegen vor dem Rathaus und demonstriert: „Die Industrie in Pistoia ist völlig pleite. Kleine und mittlere Firmen schließen einfach“, sagt er. Rossi ist Betriebsratmitglied bei Isola, einem Hersteller von Leiterplatten. 126 Arbeitsplätze sollen gestrichen werden.
Pistoia war einmal ein Zentrum der metallverarbeitenden Industrie. Vor allem der Bau von Eisenbahnen und Waggons brachte Wohlstand in die Stadt. Noch heute stellt die Firma AnsaldoBreda hier mit rund 1000 Mitarbeitern Schienenfahrzeuge und Waggons her, auch wenn der Sitz des Unternehmens von Pistoia nach Neapel verlegt wurde. Direktor Stilli sagt: „Eisenbahntechnik ist ökologisch nachhaltiger und zukunftsträchtiger als die Automobilproduktion.“
Aber die Wirtschaft in Pistoia lebt nicht nur von Maschinenbau und Bäumen. Neben Papier, Stoffen, Möbeln und Lebensmitteln werden Schlagzeugbecken sowie Schuhe von Gucci und Prada hergestellt. Auch Tourismus ist eine wichtige Einnahmequelle. 2007 zählte die verarbeitende Industrie in der Gemeinde noch 6500 Beschäftige in 983 Firmen.
Carlo Stilli sitzt in seinem kühlen Büro, legt die Arme auf den Schreibtisch und sagt: „Natürlich geht die Krise an uns nicht spurlos vorüber.“ Stilli spricht von Projekten, von Investoren, die hergelockt werden sollen, von Forschung und Technologietransfer. Wenn die *Crisi* vorbei ist.

Stefano Innocenti stammt aus einer Familie, die seit Generationen Schafe züchtet. Jetzt sieht er sich als letzten seiner Zunft. „Die ‚Bestien', sagt er, „zerstören die Arbeit des Menschen"

Wilde Nachbarn

Der Wald ist in die Toskana zurückgekehrt und mit ihm Rehe, Wildschweine – und Wölfe.
Was die Herzen von Naturschützern höher schlagen lässt, ist den Schäfern ein Dorn im Auge

Text:Mathias Becker
Fotos: Katharina Alt

Wenn Stefano Innocenti von den Naturschützern spricht, ist es, als würde in seinem Gesicht ein Unwetter aufziehen. In einem Moment blicken seine blauen Augen freundlich unter dunklen Locken hervor. Im nächsten schreibt der Zorn tiefe Gräben in die Stirn des Schäfers. „Sie haben diese Biester hier ausgesetzt“, sagt er.

Aus der Stadt seien sie gekommen, mit Jeeps, große Boxen auf der Ladefläche. Tief im Wald, wo die Straße sich durch dichtes Grün windet, so schmal, dass die Äste nach den Autos greifen, hätten sie die Wölfe laufen lassen. Zwei Pärchen, fünf oder sechs Jahre sei das her. Seit jenem Tag herrsche die Angst in den Pistoieser Bergen, vor allem in der Nacht.

„Da oben leben mindestens acht von ihnen.“ Innocenti blickt hinüber zu den satt bewachsenen Hängen über dem Rio Terbecchia. Erst vor drei Monaten hat ein Schäfer da oben zehn Tiere verloren. Sein eigener Hof liegt tiefer, unweit von San Marcello Pistoiese, eine Autostunde nordwestlich von Pistoia. Hier unten erinnern nur hin und wieder ein paar tiefbraune Häuflein an die verhassten Nachbarn. Wolfskot erkennt man an den Tierhaaren darin.

Begegnet ist Innocenti den grauen Jägern noch nicht. Aber man weiß ja nie: Yiuma, die hüfthohe Maremmen-Abruzzen-Schäferhündin, wacht auf der Weide stets über seine grauschwarzen Massesi-Schafe. Die Nächte verbringen die Tiere im Stall. „Es gibt Schäfer, die gehen nicht ohne Gewehr aus dem Haus“, sagt Innocenti. Wölfe zu schießen ist verboten. Doch Furcht wiegt schwerer als Gesetze.

Morgens, wenn die Sonne sich über den Bergkamm erhebt, geht Stefano Innocenti mit wiegenden Schritten zum Stall hinüber. Yiuma kläfft, einhundert Massesi antworten mit aufgeregtem Blöken. „Sie singen ganz wunderbar, oder?“, sagt der Schäfer und schüttet Mais und Spreu in zwei lange Tröge im Melkstall. Wie jeden Morgen. Er öffnet das Gatter, und die Herde fließt ins Freie. Eine Tür weiter fädeln sie die Köpfe zwischen Metallstreben ein, senken sie aufs Futter und betätigen so eine Schließvorrichtung. Zwei Reihen Schafe, gefangen. Wie jeden Morgen.

Etwa eine Stunden lang brummt der Motor der Melkmaschine, per Hand stülpt Innocenti Plastiksauger über Zitzen. Euter für Euter. Später wird er die Herde auf eine Weide treiben, dafür genügen sanft gesprochene Worte, ein paar in Richtung Herde, ein paar in Richtung Yiuma. Der Schäfer und seine Tiere: ein eingespieltes Team.

Stefano Innocentis Familie züchtet seit vielen Generationen Schafe in den Bergen. Er hat er von seinem Vater gelernt, was Schäfer wissen müssen, da war er noch ein kleiner Junge. Dass die Flüsse im Frühjahr zu Strömen anschwellen und ganze Uferhänge verschlingen. Dass die Herbststürme jeden Augenblick losbrechen können und alles forttragen, was nicht fest im Boden verwurzelt ist. Worauf er nicht vorbereitet wurde, ist eine Tierwelt,

Innocentis Herde besteht aus hundert kurzhaarigen Massesi-Schafen, die typisch für die Region sind. Zur Sicherheit begleitet Yiuma, eine hüfthohe Schäferhündin, die Herde auf Schritt und Tritt

die sich die Berge zurückerobert. Vor hundert Jahren breiteten sich die Äcker wie ein riesiger Flickenteppich über die ganzen Region aus. 80 Prozent der Menschen waren in der Landwirtschaft tätig. Heute sind es gerade mal zwei Prozent. Buchen und Tannen stehen dicht an dicht über der Stadt. Die Landflucht machte Platz für den Wald. Und für seine Bewohner.

„Es sind nicht nur die Wölfe", sagt Innocenti. Auch Rot- und Schwarzwild machen ihm das Leben schwer. Ein Hirsch verschlingt rund 25 Kilo Grünzeug am Tag. Und Wildschweinhorden verwandeln fruchtbares Weideland in Schlachtfelder. Also muss Innocenti in die Stadt fahren und Futter für seine Schafe kaufen. „Die Biester", sagt er, „Sie zerstören die Arbeit des Menschen."

Längst sind es nicht mehr nur Schäfer, die so denken. Immer häufiger melden Dorfbewohner, dass Rehe oder Wildschweine in ihren Vorgärten gewütet und ihre Felder umgepflügt haben. Vor einigen Jahren haben Jäger eine besonders fruchtbare Wildschweinrasse in der Toskana ausgesetzt – aus dem simplen Grund, mehr Tiere schießen zu können. Heute müssen die Anwohner mit den Folgen der künstlichen Ansiedlung leben: Die dreisten Allesfresser haben wenig Angst vor Menschen und sind trotz regelmäßiger Jagd zu einer echten Plage geworden. In der Region Pistoia, so wird geschätzt, leben 5000 Wildschweine.

Nicht nur deshalb sieht Pier Luigi Gasperetti den Wolf als Freund des Menschen. Gasperetti hat vor 30 Jahren ein Büro des World Wide Fund For Nature (WWF) in Pistoia gegründet. Die Umweltschutzorganisation ist die größte ihrer Art in Italien. In Pistoia zählt sie 350 Mitglieder. Immer am Mittwoch setzt sich der harte Kern zusammen. Die Aktivisten diskutieren über aktuelle Entwicklungen, verfassen Infobroschüren, formulieren Forderungen an kommunale Politiker. „Wölfe aussetzen" stand noch nie auf der To-Do-Liste, sagt Gasperetti. Doch Gerüchte sind von klebriger Konsistenz. Besonders, wenn sie sich so spannend erzählen, wie folgendes: Mit Helikoptern habe der WWF die Wölfe im ganzen Land verteilt. „Ein Märchen", sagt Gasperetti.

Tatsächlich sind die Rudel von selbst in die Toskana gekommen. Seit den 1920er Jahren galt das Raubtier in fast ganz Italien als ausgestorben. Nur im großen Nationalpark in den Abruzzen lebten noch ein paar Exemplare. In den 80er Jahren machten sich die ersten Rudel auf den Weg über den Apennin gen Norden. Heute findet man sie vielerorts in Südwesteuropa, bis in die Pyrenäen sind sie vorgedrungen. Das beispiellose Comeback eines Tieres, das in Europa verloren geglaubt war, wurde dort möglich, wo der Wald zurückkehrte.

„In den Abruzzen zeigt sich, dass Wolf und Mensch nebeneinander leben können", sagt Umweltschützer Gasperetti. Wenn man die Herden nur ausreichend schütze. Doch das kostet Geld, das die Schäfer nicht haben. Zwar unterstützt der Staat sie beim Kauf von Schäferhunden und Elektrozäunen. Und er trägt einen Großteil der Kosten für eine Versicherung, die für jedes von Wölfen gerissene Tier bezahlt. Doch für die teure Entsorgung der Kadaver müssen die Viehwirte selbst aufkommen. „Nicht die Wölfe sind unser Problem", sagt Gasperetti. „Es sind die Gesetze. Sie müssen die Schäfer besser schützen."

Er sieht in den Raubtieren eher Opfer. Wehrlos im Kampf gegen das eigene Image. In einer von Mythen geprägten Vorstellung verkörpere der Wolf das Böse. Dabei sei es längst genau umgekehrt: Jahrzehntelang habe der Mensch Raubbau an der Umwelt betrieben. Jetzt erhole sich zumindest der Wald von den Sünden der Vergangenheit. Die Rückkehr des Wolfes markiere diese Zeitenwende. „Für die ältere Generation ist Umweltschutz bis heute kein Thema", sagt Gasperetti. „Aber die jungen Leute lernen dazu." Langsam begreife die italienische Gesellschaft, wie wichtig eine gesunde Umwelt sei. Nicht zuletzt für die regionale Wirtschaft: Nächtliches Wolfsgeheul lockt Touristen an. Ein intaktes Ökosystem macht regionale Produkte zu Verkaufsschlagern.

Stefano Innocenti, dessen Bett nur eine durch eine Holztür vom Wald getrennt ist, kann mit Ökomarketing nichts anfangen. Pecorino ist beliebt, auch ohne Wölfe. Zehn Tonnen des würzigen Schafskäses verkauft er im Jahr an Privatkunden und kleine Läden. Für rund 15 Euro das Kilo. Der Markt für lokale Produkte wächst rasant, die Nachfrage kann kaum bedient werden. Und doch: Immer mehr Schäfer geben auf. „Die Arbeit ist zu hart, wir haben nie Freizeit, nie Urlaub", sagt Innocenti.

Ein Job, der keinen freien Tag erlaubt, Wölfe und Wildschweine, die einen Platz im Wald beanspruchen und eine als tatenlos empfundene Bürokratie: Innocenti geht es wie vielen Schäfern. Er fühlt sich allein gelassen. Wie ein einsamer Wolf. Sein Sohn Ricardo ist jetzt 14. Er möchte Sportlehrer werden.

Toskana zu Fuß

Wandertipps

1) Tagestour rund um Maresca (ca. Vier Stunden)

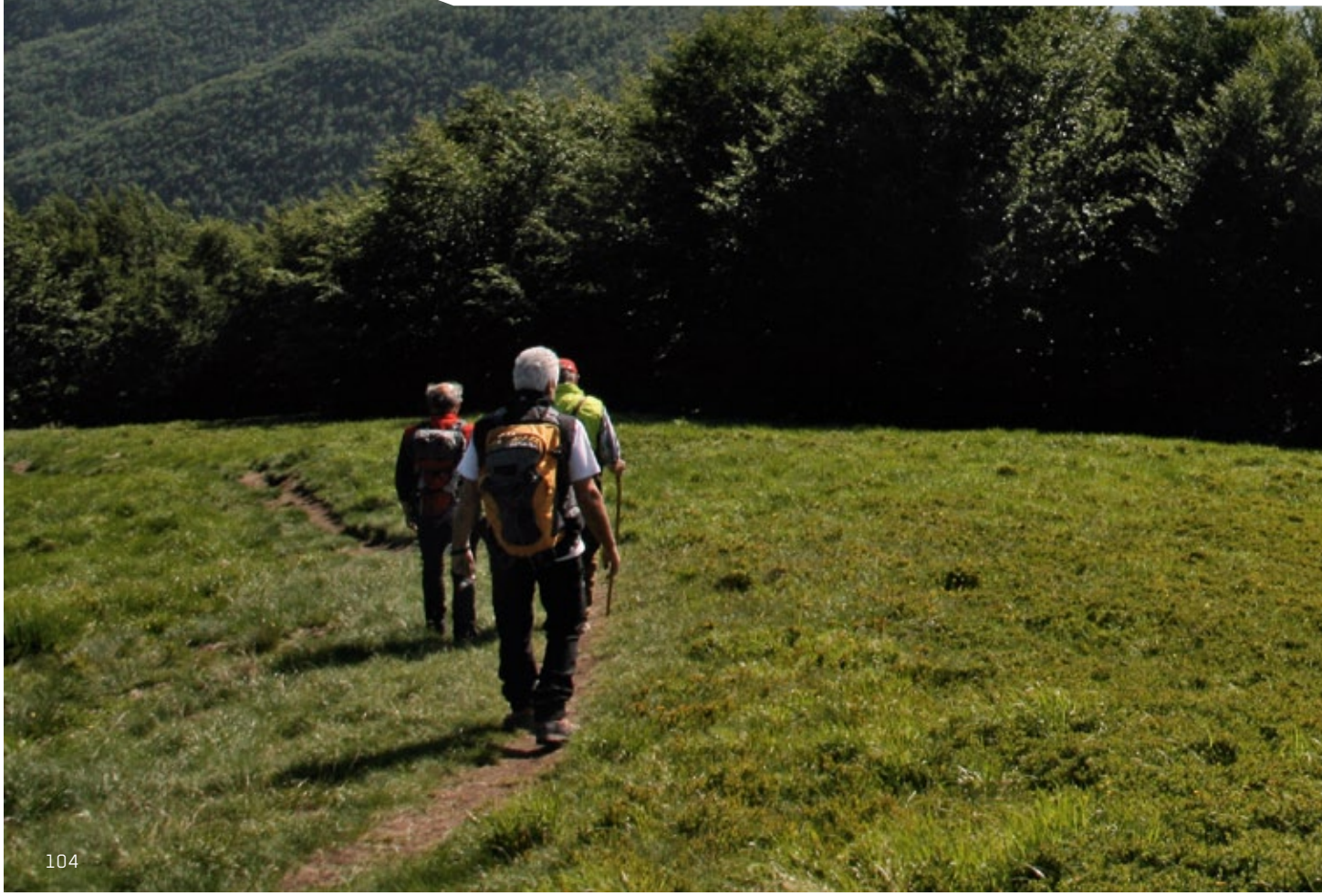
Die Straße von Pistoia nach Maresca wird immer schmaler, je höher sie sich den Berg hinaufwindet. Nach knapp einer Stunde erreicht man das Örtchen, das sich auf knapp 800 Metern Höhe an den Berg schmiegt. 1100 Menschen zählt die Einwohnerstatistik hier, doch im Sommer kommen bis zu fünf Mal so viele Urlauber dazu. Die Pistoieser Berge gehören zu den schönsten Wandergebieten der Toskana. 300 Kilometer beschilderte Wege führen durch die Wälder.

Ein guter Start für eine leichte Strecke ist das Rifugio Cassetta Pulledrari auf 1222 m. (Fahrweg bis zum Rifugio) Rund zwei Stunden läuft man von hier durch den lichten Buchenwalnd bis zum Poggio die Malandrini, dem „Räubergipfel". Kurz vor dem Ziel holt einen die Geschichte ein: Hier oben haben Wehrmachtssoldaten eine Gruppe Partisanen aufgespürt und hingerichtet. Ein Gedenkstein auf einer Lichtung erinnert an die Toten.

Ein Stück weiter oben werden die Buchen knorrig und weichen schließlich ganz einem grünen Teppich aus Heidelbeerpflanzen. Die süßen Früchte sind Ende Juli reif und können körbeweise gepflückt werden. Nach einem weiteren leichten Anstieg steht man auf dem „Räubergipfel" (1630 m) – bei gutem Wetter kann man bis Florenz sehen. Wer über ein stabiles Zelt verfügt, sollte es hier oben aufschlagen: Diesen Sonnenaufgang vergisst man nie!

„Vorher sollte man allerdings den Wetterbericht studieren", sagt Walter Bizzarri vom „Club Alpino Italiano" (CAI). Der 63-Jährige hat schon als kleiner Junge in diesen Wäldern Holz geholt mit seinen Großvater. „Heute komme ich wegen dieser unvergleichlichen Ruhe", sagt er. Bis zu drei Mal in der Woche schnürt er die Wanderschuhe und marschiert los. Im Winter fährt er Langlauf oder erklimmt den Berg mit Fellen unter den Skiern und gleitet auf den Wanderwegen wieder hinab.

Übrigens. Auf ein Rudel Wölfe zu treffen, braucht man weder zu hoffen, noch zu fürchten: Die Tiere gehen Menschen aus dem Weg. Bizzarri jedenfalls hat noch keinen einzigen gesehen. Nur kleine Kothaufen verraten ihm hin und wieder, mit wem er seine Wege teilt.



Die Sektion Mresco des CAI (Club Alpino Italiano) hat unterhalb des „Räubergipfels" eine Schutzhütte errichtet. Sonntags ist sie bewirtschaftet, unter der Woche kann man in Maresco den Schlüssel zur Hütte holen. Eine Nacht in einem der beiden Sechsbettzimmer des Rifugio del Montanaro kostet pro Person zehn Euro für Nichtmitglieder. CAI-Mitglieder und Mitglieder anderer europäischer Wandervereine zahlen sechs Euro. Um eine Anmeldung zehn Tage im Voraus wird gebeten. Weitere Infos und Kontakt: www.caimaresca.it

2) Zwei-Tagestour von Pracchia nach Abetone (mit Übernachtung im Wanderheim)

Die Tour startet in Pracchia, ca. 25 Kilometer nördlich von Pistoia im Ombrone-Tal. Pracchia erreicht man mit der Porrettana-Bahn in rund einer halben Stunde.
Von Pracchia steigt der Wanderweg CAI 33 bis zur Hochebene Pian della Trave (1350 m) und führt weiter zur Schutzhütte Montanara (nur sonntags bewirtschaftet). Oberhalb der Baumgrenze trifft der Weg auf den Fernwanderweg CAI 00, der auf 345 Kilometern von den Marken bis Ligurien führt.
Von diesem Weg bietet sich ein atemberaubendes Panorama über den gesamten Apennin bis zu den apuanischen Alpen. Zwei Pässe, einer mit einer Höhe von 1635, der andere mit 1847 Meter liegen noch vor einem, bis man schließlich das Wanderheim Duca degli Abruzzi am Lago di Scaffaiolo erreicht.
Es verfügt über 25 Betten und ein gutes Restaurant.
Der zweite Tag ist weniger anstrengend: Es geht meist abwärts. Immer der guten Beschilderung 00 folgend steigt der Weg zunächst auf den höchsten Punkt der Strecke, den Libro Aperto (1937 m), um schließlich durch lichte Wälder in Abetone, dem Skizentrum der Toskana zu enden. Von hier fahren Busse regelmäßig nach Pistoia zurück

Info: Wanderheim Duca degli Abruzzi ist täglich geöffnet von Juni bis Ende September
Tel: 0039 / 0534 / 53390. Preise: 38 € pro Person, Mitglieder des Deutschen Alpenvereins: 34,50 €

Die Kraft, die aus der Erde kommt

Die Thermen um Montecatini sind weltberühmt. Die mineralhaltigen Dämpfe in der Grotte von Monsummano helfen gegen Rheuma, Bronchitis und Stress – aber den kennt ein echter Toskaner ja sowieso nicht

Text: Dagni Riegel / Johan Kornder
Fotos: Katharina Alt / Dagni Riegel

Sogar der Kurpark hat die Form eines Wassertropfens. Nach wenigen Metern auf der ausladenden Viale Gieseppe Verdi wird die Bedeutung des Heilwassers für Montecatini klar: die Hälfte des Städtchens besteht aus Parkanlagen. Wie eine Schlossauffahrt führt die Straße zum Prunkstück der insgesamt neun Thermen, dem Tettuccio. Klassizistische Säulen bilden das Portal der imposanten Anlage, die ihrer einmaligen Fassade wegen zum Nationaldenkmal erklärt wurde. *Tettuccio* bedeutet Überdachung. Beim ersten Blick in die Hallen mit Jugendstil-Fresken, Marmorböden und Säulengängen zeigt sich allerdings: Das Dach schützt nicht einfach nur vor Regen, sondern überspannt eine ganze Belle Époque.

Von einem Steinpodest rieseln die Klänge des Pianos. Sie mischen sich mit dem Plätschern des Wassers in den Marmorbecken. Üppige Frauen mit wallendem Haar schauen aus den Wandgemälden herab auf die zwischen hohen Säulen wandelnden älteren Damen und Herren. Bei manchem Kurgast würde man sich nicht wundern, wenn er gleich zu einer Arie ansetzen würde. Der ganze Ort ist eine Bühne. Nicht umsonst ließen sich Giuseppe Verdi und Giacomo Puccini in Montecatini inspirieren. Ausgerechnet hier komponierte Letzterer Teile seiner berühmten Oper „La Bohème“. Vielleicht reizte Puccini ja gerade der Gegensatz.

Die heutigen Gäste trinken das salzige, lauwarme Heilwasser aus Glasbechern, als wäre es Champagner. Seine Wirkung, sagt der Kur-Direktor, entfalte sich erst mit der passenden Umgebung. Liegestühle und Badelatschen sucht man vergeblich: Tettuccio bewahrt Haltung. Die Kur beginnt morgens gegen neun mit Heilwasser auf nüchternen Magen und Flanieren im Park. In einem Beet am Rand der Anlage liegen Tag, Monat und Jahr, aus Steingartenpflanzen geformt. Die Zeit, die gute alte, sie wird hier sorgsam gehegt, wenn man sie schon nicht anhalten kann.

„Das Wasser fließt und fließt. Immer“, sagt Massimo Giovanetti, Direktor der Therme.

Links: Der Komponist Giacomo Puccini war oft Gast in den weitläufigen Kuranlagen. Heute buchen rund 40 000 Menschen im Jahr eine Kur, die meisten von ihnen sind deutlich über 50

Rechts: Montecatini Terme gilt als das Baden-Baden Italiens: gediegen, gepflegt und elitär

„Es ist gut für Trinkkuren, Inhalationen und Bäder. Man kann es allerdings auch für nichts anderes gebrauchen." 1,8 Millionen Besucher kommen jedes Jahr nach Montecatini. Eine Kur in den Thermen machen jedoch nur noch 40 000 von ihnen. „Die meisten Gäste übernachten hier, weil wir nicht so ein furchtbares Klima haben wie Florenz", meint der Direktor, „tagsüber fahren sie aber zum Sightseeing nach Pisa oder Florenz." 14 000 Gästebetten hat Montecatini mit seinen 20 000 Einwohnern.

Wahrscheinlich kannten schon die Römer die Heilquellen von Montecatini, spätestens im Mittelalter wurden sie mit Sicherheit genutzt. „Die Ärzte von damals wussten, wie gut Kuren sind. Heute gibt es Pillen", sagt die 68-jährige Angela Sangiovanni. Sie sitzt mit ihrem Mann auf einer Bank im Park der Therme. Eine Bernsteinkette schmückt das tief braune Dekolleté, dazu trägt sie passende Ohrringe. Ihr Mann, Natale Carneti, hat die katholische Tageszeitung „Avvenire" aufgeschlagen. Das erste Mal kam das Ehepaar vor 46 Jahren hierher, auf Hochzeitsreise. „Mein Mann hatte Probleme mit Atemwegen und Ohren." Sie selbst hat einen empfindlichen Magen. Drei Sorten Wasser hat der Arzt ihr verschrieben, aus unterschiedlichen Quellen: einen halben Liter Regina, einen Viertelliter Tetuccio, und genau soviel Leopoldina. Jedes ist anders zusammen gesetzt.

Sind die Gläser leer, füllt sich das noble Café. Obwohl zur Kur eigentlich eine Diät gehört, möchten die Gäste nach dem salzigen Aperitif auf Kaffee und Croissants nicht verzichten. Ein gut lesbares Schild weist dann den Weg zur nächsten Station: „Toilettes", das Heilwasser wirkt abführend. Die Läden der Einkaufspassage machen selbst diesen Weg zur Flaniermeile: „Sie sollen bei den Damen während des Shoppings Serotonin ausschütten und Adrenalin bei den Männern, die zah-

len“, scherzt der Direktor. Hinter der Ladepassage: Toiletten, so weit das Auge reicht, insgesamt 520. Wirken die anderen Gebäude im verspielten Jugendstil und erhabenen Klassizismus wie eine Opernkulisse, so sieht es hier aus wie im Waschraum eines Internats, sauber aber simpel. Der Rückgang der Gästezahlen lässt sich auch hier ablesen: Die meisten WCs sind geschlossen.

„Das Wasser von Montecatini reinigt den Körper an den Wurzeln“, sagt Pascale Camele. Die 47-Jährige hat volle, rot geschminkte Lippen und sitzt mit ihrer Mutter Maria im Café bei Croissants und Cappuccino. Sie schwört seit 15 Jahren auf die Wirkung des Wassers. „Sind die Wurzeln gesund, glänzen die Blätter“, sagt sie und hebt kurz die Sonnenbrille, um ihr Gesicht zu zeigen. Was an Glanz fehlt, macht das Make-up wett. Als die Sängerin ihre Mutter das erste Mal in die Therme begleitete, hörte sie die Band im Park spielen und wusste: „Hier muss ich singen!“ Sie belagerte das Büro des Direktors so lange, bis der sie entnervt anhörte. Auf die Frage, was sie singen wolle, sagte sie: *„La Via rosa“*. Sein Lieblingslied. Seitdem bucht er sie jedes Jahr.

Ein paar Meter die Viale Giuseppe Verdi hinunter wird an der Zukunft Montecatinis gebaut: Die Therme Leopoldine soll in den nächsten eineinhalb Jahren zu einem Erlebnisbad werden, um auch Jüngeren das Heilwasser schmackhaft zu machen. Nur ein winziges Dampfbad mit Sauna gibt es bislang nebenan im Excelsior. Wichtiger ist dort die ayurvedische Massage. Irena hat das Massieren bei einer alten Inderin gelernt. Sie gießt dem Kurgast warmes Duftöl auf den Kopf. „Sammeln Sie Ihre schlechten Gedanken, die Sie loswerden wollen“, sagt sie und lässt einige Sekunden mit sanften Bewegungen verstreichen. „Fertig?“ Flink ziept sie an den öligen Haaren und zupft die Sorgen aus dem Kopf. Zum Abschluss streicht sie im Takt der Musik kräftig alle Muskeln aus und bedankt sich bei ihrem indischen Gott.

INFO:

Terme Tettuccio
Via Verdi 71, Montecatini
Mai – Oktober, 7.30 – 12 und 16-19 Uhr
Eintritt ohne Kur: 5 €
(nur zwischen 11 und 16 Uhr)
Trink-Kur 1 Tag: 13 €, nur Nachmittags: 5 €

Centro Benessere Terme Excelsior
Via Verdi 61, Montecatini
Massagezeiten: 9 – 19, sonntags 9 – 14 Uhr
Preis für Ayurvedische Massagen:
zwischen 40 und 100 €

Grotta Giusti
Via Grotta Giusti 1411, Monsumano
Öffnungszeiten der Grotte: 9– 12 und
14.30 – 16.30 Uhr
Eintritt für eine Stunde: 40 €

Links: Ein Ort, um der Hektik zu entfliehen: Im Park von Montecatini Terme stört kein Lärm beim Lesen

Rechts: Das lauwarme, salzhaltige Wasser in der Wandelhalle schmeckt gewöhnungsbedürftig. Mehr als drei Gläser am Tag sind nicht zu empfehlen

„Hölle“ steht auf dem Schild in der Grotte Giusti in Monsummano, dem kleineren Kurort eine Viertel Autostunde von Montecatini. Es ist 34 Grad warm, Luftfeuchtigkeit 98 Prozent. Ein Mann stöhnt unterdrückt. Die Höhlengänge winden sich 300 Meter lang durch korallenhafte Wucherungen und vorbei an glatten Stalagmiten. Es ist das Gegenstück zum *Tettuccio* mit seinen luftigen hellen Marmorhallen. Am Eingang zur Unterwelt steht Luca in seinem Kittel und begleitet die Besucher wie Fährmann Charon die Sterblichen zum Hades. Er gibt ihnen lange weiße Kutten mit auf den Weg über den Höhlensee und verwahrt ihre Sachen. Auf Holzliegen schwitzen stumme Schattengestalten unter ihren Kapuzen. Die nassen Windungen der Grotte dämpfen jedes Flüstern und das Aufklatschen der Wassertropfen, die von der Decke fallen. Im schummrigen Licht sieht die Höhle, die Giuseppe Verdi als achtes Weltwunder bezeichnete, völlig surreal aus. Ihre Strukturen erinnern an ein Gehirn oder die Wölbungen eines Blumenkohls.

50 Minuten Ruhezeit empfiehlt Luca. Selbst Liegen kostet Kraft und Schweiß. Das Wasser der 1849 entdeckten Grotte enthält Bikarbonat, Sulfat und Chlor, sowie Magnesium und Kalzium. Seine Dämpfe helfen gegen Stress, Rheuma und Bronchitis. Zurück am Tageslicht, fühlt man sich jedenfalls wie im Himmel. Nach einem Kurtag den Welten von *Tettuccio* und *Grotta Giusti* fühlt man sich tatsächlich gesund und entspannt, freut sich aber auch auf einen einfachen Teller Pasta im Hier und Jetzt einer gewöhnlichen *Trattoria*.

Serviceteil

ANFAHRT

Mit dem Pkw:
Die A1 von Bologna kommend bei „Firenze Nord" verlassen, der A11 Richtung Pisa-Livorno folgen und nach ca. 23 km an der Ausfahrt Pistoia abfahren

Mit dem Zug:
Von Bologna aus mit dem Eurostar oder Intercity nach Florenz, von dort mit dem Regionalzug weiter nach Pistoia (Fahrtzeit von Florenz ca. 40 Minuten)

Mit dem Flugzeug:
Die Flughäfen von Florenz und Pisa liegen in gut erreichbarer Entfernung

TOURISTEN-INFORMATION

Pistoia:
I.A.T. Pistoia
Piazza del Duomo, 1
51100 Pistoia
Tel. 0039/0573/21622
www.pistoia.turismo.toscana.it

Montecatini:
Agenzia Per Il Turismo
Viale Verdi Giuseppe, 66/A,
51016 Montecatini Terme
Tel: 0039/0572/92761
www.montecatiniturismo.it

Abetone:
I.A.T. Abetone
Piazza Piramidi
51021 Abetone
Tel: 0039/0573/60231

Provinz Pistoia:
Uffico turismo
Piazza San Leone, 1
Tel: 0039/0573/374541
www.provincia.pistoia.it

INTERNETCAFÉS

Telnet-Internetpoint
V.Carducci 7, Pistoia

Bar, Restaurant „Il Gargantuà",
Piazza Sala, Pistoia

MÄRKTE/FESTE

Kleidermarkt
Jeden Mittwoch und Samstag im Stadtzentrum

Trödel und Antiquariat
Zweites Wochenende im Monat

Pistoia Blues Festival
Anfang Juli

Fest zu Ehren des Schutzpatrons Sankt Jacopo
25. Juli auf dem Domplatz
La Giostra dell'Orso, Pferderennen mit Lanzen

MUSEEN

Museo Civico
(älteste städtische Kultureinrichtung, Gemälde bilden den Hauptteil des Bestands, ansonsten über 2.000 Kleinkunstobjekte (Gläser, Porzellan etc.)
Centro Giovanni Michelucci
Palazzo Comunale, P.za del Duomo, 1
Montags geschlossen

Museo Clemente Rospigliosi
(reichhaltige Kunstsammlung, seit 1977 staatlich, Möbel, Schmuck und andere Wertgegenständen. Gemälde aus dem 17. Jahrhundert.

Museo Diocesano e Museo Tattile
(Kirchliche Objekte, die aus dem gesamten Gebiet der Pistoieser Diözese stammen)

Mueso del Ricamo
(Pistoia ist bekannt für die Produktion von bestickten Stoffen)

Alle drei Museen:
Palazzo Rospigliosi
Ripa del Sale, 3
Mo und jeden 2. So geschlossen

Antico Palazzo dei Vescovi
Wichtiges Zeugnis der mittelalterlichen Architektur. Bis 1786 war hier der Bischofssitz der Stadt

Piazza del Duomo
Mo, Mi, Sa und So geschlossen
Öffnungszeiten:
Dienstags, Donnerstags, Freitags:
10-13 und 15-17 Uhr
Führungen: 10 Uhr, 11:30, 15:30

ZOO

Auf etwa sieben Hektar Fläche leben vierhundert verschiedene Arten von Säugetieren, Vögeln und Reptilien. Bei Tiertreffen,Incontri Bestiali, können Kinder spielerisch Einblicke in den Lebensraum der Tiere bekommen. Bei Vollmond bietet ein Wolfsforscher eine Tour durch den Zoo – Spannung und Wolfsgeheul inlusive.

Via Pieve a Celle 160/a
Tel.: 0039/0573/911219
www.zoodipistoia.it

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9-18 So + Feiertage: 9-19
Erwachsene: 11,50 €
Kinder 3-9 Jahre: 9 €

WINTERSPORT

Das Skigebiet Abteone (ca. 50 Kilometer nordwestlich von Pistoia) bietet alpine Sportmöglichkeiten. 26 Liftanlagen, darunter viele Sessellifte befördern Urlauber auf schneesichere 1900 Meter. Ca. 80 präparierte Pistenkilometer.
Infos: I.A.T. Abetone, Piazza Piramidi, 502 – 51021 Abetone,
Tel. 0039/0573/60231,
www.pistoia.turismo.toscana.it

Impressum

„Reporter Reisen" erscheint in der „Edition Zeitenspiegel"
im SchwoererVerlag, Marktgasse 3-5,
71332 Waiblingen
www.schwoererverlag.de

ISBN-Nummer 978-3-927704-20-6

Herausgeber: Agentur Zeitenspiegel, Strümpfelbacherstr. 21, 71384 Weinstadt
und Zeitenspiegel-Reportageschule Günther Dahl, c/o Volkshochschule Reutlingen GmbH,
Spendhausstr. 6, 72764 Reutlingen, Geschäftsführer: Dr. Ulrich Bausch

Chefredakteur: Philipp Maußhardt

Redaktion: Erdmann Wingert, Wolfgang Alber

Art Direction/Design/Bildredaktion: Patrick Reinhardt, Maja Smrcek

Fotografen: Katharina Alt, Oliver Reinhardt, Ivo Saglietti
Karten: Axel Bengsch / www.geografik.net

Autoren: Nicola Abé, Mathias Becker, Agnes Fazekas, Christina Franzisket, Jennifer Giwi, Patrick Hemminger, Nico-Elliot Kälberer, Johan Kornder, Thomas Krause, Diana Laarz, Arwen Möller, Dagny Riegel, Jan Söfjer

Projektmanagement: Stefan Junger

Vertrieb: SchwoererVerlag

Druckvorstufe: Reinhard Truckenmüller
Druck:

Dank an:
Carla Contini, Servizio Sviluppo Economico, Pistoia
Stadt und Provinz Pistoia

Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet und Vervielfältigung auf Datenträgern
wie CD-Rom, DVD-Rom etc. nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verlages.

Führungskräfteentwicklung

Kommunikation

Soziale Kompetenz

Sprachen-Training

Datenverarbeitung

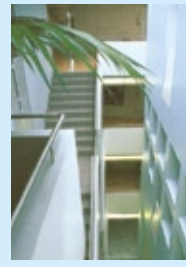
vor Ort

bedarfsorientiert

maßgeschneidert

flexibel

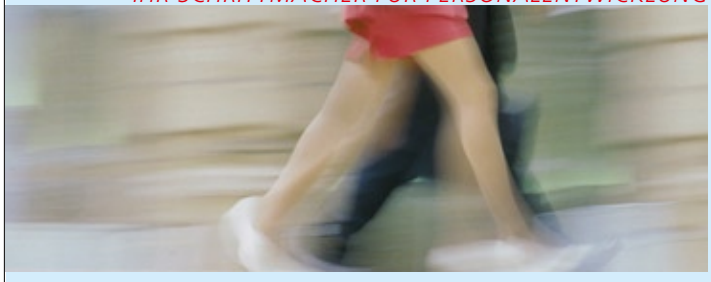
individuelle Beratung



BMR Reutlingen

Spendhausstraße 6
72764 Reutlingen
Tel.: 0 71 21 3 36–1 26
Fax: 0 71 21 3 36–1 11
kontakt@bmirt.de
www.bmirt.de

IHR SCHRITTMACHER FÜR PERSONALENTWICKLUNG . . . . . mit Erfolgsgarantie!



business & management institut der volkshochschule reutlingen

Eine der schönsten Energiequellen ist Freude. Zum Beispiel an der Kultur.

Deutschland ist eines der attraktivsten Länder. Auch kulturell. Und damit das so bleibt, fördert die EnBW innovative Kunst und Kultur mit all ihrer Energie.

Mehr Engagement unter

www.enbw.com

EnBW

Energie
braucht Impulse

Hier erfahren Sie mehr – www.porsche.de oder Telefon 01805 356 - 911, Fax - 912 (EUR 0,14/min).

Unser Beitrag zum Thema Innovation.
In Summe.

Der neue Panamera kommt.

Summiert sich ganz schön, die Sportwagentechnik in der Premiumklasse. Beispiel Panamera 4S: 7-Gang Porsche Doppelkupplungsgetriebe (PDK) für Gangwechsel ohne Zugkraftunterbrechung. Optionale adaptive Luftfederung von komfortabel bis sehr sportlich. Optionale Porsche Ceramic Composite Brake (PCCB) für Verzögerungswerte wie im Rennsport. Plus serienmäßige Benzindirekteinspritzung (DFI) und Auto-Start-Stop-Funktion. Ergebnis: mehr Effizienz, bessere Umweltbilanz.

Porsche empfiehlt Mobil 1

PORSCHE

Kraftstoffverbrauch l/100 km: innerstädtisch 16,4 · außerstädtisch 8,1 · insgesamt 11,1 · CO_2-Emission: 260 g/km