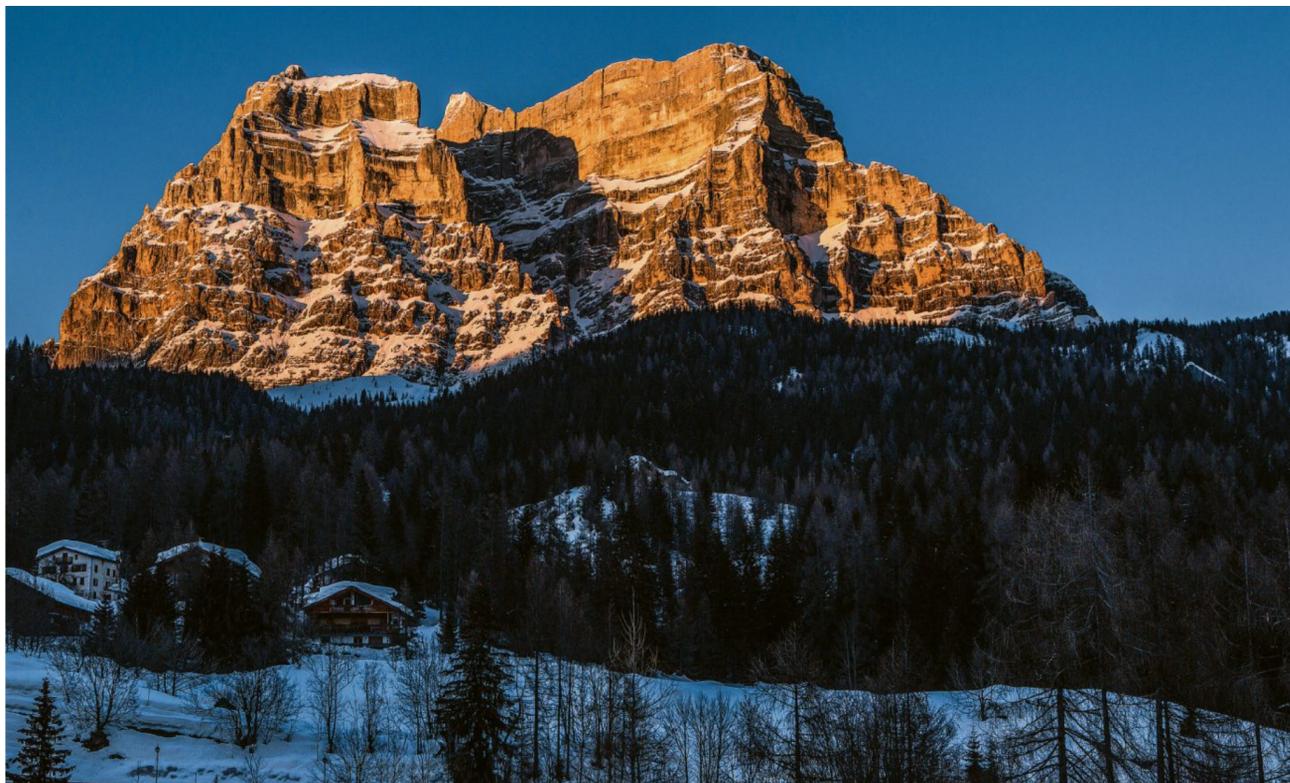


Stracciatella Valley

Einst stammten drei von vier Eisbechern, die man in deutschen Eisdielen kaufen konnte, von den Gelatieri aus dem Val di Zoldo am Rand der Dolomiten. Ein Besuch im Tal der Eismacher



Früher zählte das Val di Zoldo zu den ärmsten Regionen Italiens. Doch von hier aus, dem Herzen des Eises, begann der Siegeszug von Vanille, Erdbeer, Stracciatella & Co.

Fotos Günter Kast

Immer dem Audi A3 hinterher, immer dem Kennzeichen „HD“ für Heidelberg folgen und bloß nicht den Anschluss verlieren. Wir folgen Maurizio de Pellegrin durch die scharfen Kurven. Der 72-Jährige hat zwar viele Jahre in Deutschland gelebt, doch beim Autofahren ist er Italiener geblieben. Es geht steil bergan, rechts und links ist die Straße von Schneemauern gerahmt, wir fahren von Fornesighe zum Passo Cibiana hinauf.

De Pellegrins Heimatdorf ist das einzige im Val di Zoldo, das nie abgebrannt ist. Stolz thront es über dem Tal im weichen Abendlicht. Der Blick von hier oben reicht weit auf die Türme und Zäken der Belluneser Dolomiten. Doch reich gemacht hat die „bella vista“ die Einwohner in früheren Zeiten nicht. Wohlhabend waren nur die Leute draußen in der Ebene des Veneto, nicht aber die in den engen Tälern. Zur Jahrhundertwende um 1900 lebten etwa 800 Menschen hier oben. Heute sind es nur noch etwa 150. „Und das auch nur im Winter“, erklärt Maurizio. „Im Sommer sind wir vielleicht 80. Die anderen brechen im Frühjahr nach Deutschland auf, zum Eismachen.“

Er selbst war fast 40 Jahre lang so ein „Zugvogel“, so nannte man die Eismacher, die das Tal jeden Frühling verlassen, um im warmen Norden das kalte Eis zu machen. Bereits 1965 waren seine Eltern nach Wiesloch in der Nähe von Heidelberg gezogen. Wie so viele andere aus dem Val di Zoldo und dem benachbarten Valle di Cadore kurven die Pellegrins jedes Jahr Ende Februar auf engen Sträßchen nach „La Germania“ und Ende Oktober wieder zurück. Von den rund 450 Eisdielen in der Bundesrepublik haben drei von vier einen italienischen Capo. Die meisten Gelatieri stammen aus dem Zoldo-Tal, inzwischen oft schon in dritter oder vierter Generation.

Maurizio kam anfangs nur in den vier Monaten der Sommerferien mit, um im „Eiscafé Dolomiti“ seiner Eltern zu helfen. Eine Kugel Eis kostete zehn Pfennig, es gab acht Sorten. Noch heute sind ihm Vanille und Zitrone die liebsten: „Die sind ehrlich. Da erkennst du schnell, ob es einer kann oder nicht.“

1977 übernahm er die Eisdielen seiner Eltern. „Ich fühlte mich nie als Gastarbeiter, sondern als Unternehmer, der stets willkommen war“, sagt er. In Deutschland hatte sich inzwischen ein Generationenwechsel vollzogen. Aus den armen Auswanderern waren selbstbewusste Geschäftsleute geworden, die es schätzten, dass die deutsche Bürokratie effizient arbeitete und unbestechlich war. Es waren Gelatieri, die viel auf ihr Handwerk und ihre Traditionen gaben und die heute noch darüber ausgiebig diskutieren können, wer denn nun das Spaghettieis tatsächlich als Erster auf der Karte hatte. Wenn Maurizio damals abends seinen Laden zumachte, fuhr er in den Nachbarort, wo Maria aus dem Cadore-Tal ebenfalls in einem Eiscafé arbeitete. „Die schenkten Bier aus, hatten länger geöffnet als wir.“ Er wartete, bis Maria frei hatte. Und irgendwann fragte er sie, ob sie seine Frau werden wolle. Sie sagte ja. Von da an formten sie gemeinsam Kugeln. Nur die Eisbecher, die blieben Chefsache.

Doch 2003 war Schluss. Die Tochter der Pellegrins hatte studiert und lebte inzwischen in Mailand. Sie wollte das „Dolomiti“ nicht übernehmen. Maurizio verkaufte an seine portugiesischen Mitarbeiter. Geblieben sind ihm ein deutsches Kennzeichen, mehr gute als schlechte Erinnerungen, einige deutsche Freunde, ein beruhigendes Polster an Ersparnissen – und eine uralte Eismaschine, die er in einer Scheune in Fornesighe aufbewahrt. „Baujahr um 1930, vermutlich aus Prag“, schätzt er. Genau weiß er es nicht,

wie überhaupt die Geschichte des Eismachens ziemlich nebulös ist.

Fest steht: Gegen Ende des 19. Jahrhunderts regierte der Hunger im Val di Zoldo. Die kargen Äcker in dem schattigen Hochtal warfen zu wenig ab. Wer konnte, suchte sein Glück in der Ferne. Weil es schon immer eine enge Verbindung nach Venedig gab, dessen Handwerker sich Erz und Kohle aus den Dolomiten liefern ließen, gingen viele nach Venedig. Bald boten die ersten Auswanderer in den Straßen der Veneto-Städte gedünstete Birnen und geröstete Maronen an Holzspießen an. Aber weil das Zoldo-Tal damals zum Herrschaftsgebiet Österreich-Ungarns gehörte, gingen einige nicht nach Venedig, sondern nach Wien, wo 1906 ein gewisser Paolo Cipriani erstmals seine elektrisch betriebene Eismaschine vorführte. Wieder andere lernten das Eismachen bei Konditoren in Sizilien. Sie kehrten mit ihrem Wissen nach Hause zurück, die Rezepte verbreiteten sich in den Dörfern, und das Zoldo-Tal wurde so zum „Silicon Valley“ der Speiseeiszubereitung. 1904 war auf der Weltausstellung in St. Louis die erste essbare Eistüte vorgestellt worden, und bald machten sich die Zoldaner auch auf den Weg nach Norden, in die deutschen Städte. Wer kein Geld für eine richtige Eisdielen hatte, schob einen zweirädrigen Wagen durch die Parks. Dass das so viel besser und nach Strand und Sonne schmeckende Gelato nicht aus Napoli oder Taormina, sondern aus einem armen Dolomitalent stammte, war den Deutschen herzlich egal.

Maurizio wird ein bisschen wehmütig, wenn er daran denkt, dass diese Tradition in seiner Familie zu Ende gegangen ist. Aber er ist auch stolz darauf, dass es den Zoldanern heute wirtschaftlich besser geht als damals. Und was der Tourismus im Tal vielen ein Auskommen bietet. Es waren nämlich Gelatieri, die mit den in Deutschland angehäuften kleinen Vermögen 1967 die ersten Lifte von „Ski Civetta“ bauen ließen und die ihr Geld in Hotels für den in Mode kommenden Wintersport investierten. Heute umfasst das größte Skigebiet der Region Venetien 80 Pistenkilometer und ist Teil des Verbundes Dolomiti Superski. Einige der Anlagen sind zwar in die Jahre gekommen und können mit den hochgerüsteten Ski-Stationen in Süd- und Nordtirol nicht mehr ganz mithalten. Doch das familiäre Ambiente, die moderaten Preise und die steil aufragenden Wände der Civetta entschädigen dafür. Die Skifahrer kommen vor allem aus dem Veneto, aber auch aus Osteuropa.

Einer, der von diesem Tourismus profitiert, ist Carlo Piva. Früher betrieb er im Sommer in Deutschland in der Nähe von Gütersloh eine Eisdielen. Im Winter arbeitete er als Skilehrer in der Heimat. Als seine Eltern vor 30 Jahren pflegebedürftig wurden, kehrte er zurück nach Pecol im Val di Zoldo, wo er heute ganzjährig das „Al Soler“ führt – Bar, Café und Gelateria in einem, Treffpunkt für Einheimische und Touristen. Deutsch spricht er auch heute, mit 65, noch fließend. Er erinnert sich gut an die Kundin, die sich über das „zu weiße“ Bananeneis beschwerte. Er antwortete ihr damals mit einem Augenzwinkern: „Endlich habe ich jemanden gefunden, der auch die Schale essen möchte.“

Weil Carlo selbst kein „Zugvogel“ mehr ist, ist der dritte Februarsonntag für ihn ein ganz normaler Arbeitstag. Die Teilzeit-„Emigranti“ des Tales nehmen dann aber Abschied bei einer Messe in der brechend vollen Dorfkirche. Im ganzen Tal wird dieser Tag gleichermaßen

herbeigesehnt wie gefürchtet, denn der Frühling lässt die Täler verwaisten. In einigen Gemeinden verlässt rund die Hälfte der Einwohner ihren Wohnort. Sie reihen sich ein in die Karawane der Eismacher, die mit den D-Kennzeichen nach Norden zieht. Wenn ein paar Wochen später, am 24. März, der „Gelato Day“ gefeiert wird, ist das vor allem eine Veranstaltung für die Touristen. Die Gelatieri sind dann längst weg. Erst Ende Oktober werden sie wiederkommen, kurz nach dem Rechten sehen, um dann in die Karibik oder zu anderen Sonnenzielen zu jetten, doch am 28. November sind sie pünktlich zurück, denn im nahen

Longarone findet die größte Eismesse der Welt mit 30 000 Besuchern statt.

Doch in der letzten Zeit sind die Termine im Kalender der Eismacher nicht mehr so fix wie früher. Wegen der milden Winter in „Germania“ und den stark steigenden Mieten verlängern sie die Saison und kehren oft erst Mitte November ins Zoldo-Tal zurück.

Für Maurizio de Pellegrin gilt dieser Rhythmus natürlich nicht mehr, seit er sein „Dolomiti“ in Wiesloch verkauft hat und auch nicht mehr, seitdem er im Vorstand von Uniteis e. V. sitzt, der Union der italienischen Speiseeishersteller in Deutschland. Allerdings war ihm auch

schon früher in den Wintermonaten nie langweilig. Damals wie heute geht er in den Wald, um Holz zu hacken, und er schnitzt Masken, wie sie in seinem Heimatdorf Fornesighe eine große Tradition haben. Vor allem aber betätigt er sich als Schiedsrichter bei Skirennen, zum Beispiel beim Weltcup im nahen Cortina d'Ampezzo. Und wenn er nicht als Referee gefordert ist, fährt er noch selbst Ski, auch wenn Kreuz und Knie zunehmend schmerzen. „Weißt du, das ständige nach vorne beugen und die Drehbewegung beim Formen der Kugel – das war nicht so gut für die Wirbelsäule.“

GÜNTER KAST



Spaghetti-Eis wollen sie erfunden haben



Rührend: Eismaschine in Aktion

WEG INS VAL DI ZOLDO

Anreise Mit dem Auto von Norden via Arabba oder Cortina d'Ampezzo (ab München ca. 5 Std.); alternativ mit dem Flugzeug bis Treviso oder Venedig und weiter mit Shuttle-Bussen; mit der Bahn bis Verona und weiter mit dem Bus

Unterkunft Etwa im Hotel „Bosco Verde Di Piva Manuela“ in Pecol, DZ mit Halbpension 68 Euro pro Person, www.boscoverdehotel.com

Skifahren Die Tageskarte im Skigebiet „Civetta, Alleghe, Selva di Cadore, Val di Zoldo“ kostet 43 Euro (Jugendliche 30 Euro). Mehr unter www.skicivetta.com

Weitere Informationen unter www.valdizoldo.net



MS EUROPA

— IHRE SCHÖNSTE YACHT DER WELT —

Die schönste Art, den Sommer zu verlängern.

VON HAMBURG NACH NIZZA
11.09. – 26.09.2018 15 TAGE
NR. EUR1820

pro Person ab € 7.840
Seereise inkl. Abreisepaket
(Doppelbelegung, Kat. 1)

Sichern Sie sich 5% Frühbucherabbatt auf die Seestrecke bis zum 06.03.2018.

MS EUROPA

- 285 Crewmitglieder für max. 400 Gäste
- 204 Außensuiten mit Meerblick, nahezu alle mit Veranda
- Kulinarische Vielfalt in vier Restaurants
- Traditionell klassische Kreuzfahrt inkl. Kapitänsdinner
- 5-Sterne-plus It. Berlitz Cruise Guide 2018

HAPPY BIRTHDAY
MS EUROPA

Savoir-vivre, kulturelle Meisterwerke und temperamentvolle Großstädte liegen auf der Route, wenn die EUROPA auf ihrer **Geburtsreise** die Höhepunkte Westeuropas ansteuert. Frankreich verzaubert mit dem Charme der Künstlerstadt **Honfleur** und einem der imposantesten Bauwerke des Mittelalters: Die legendenumwobene Klosterinsel **Mont-St.-Michel*** gilt als „Wunder des Abendlandes“. Reich an Kultur ist auch **Lissabon (1)**, das Sie einen Tag und eine Nacht lang ausgiebig entdecken können – etwa bei einer Fahrt mit der historischen Straßenbahn*.

Architektonische Meisterwerke der Vergangenheit und Gegenwart begeistern an Spaniens sonnigen Küsten: Folgen Sie von **Malaga** aus den Spuren der Mauren bis zur einzigartigen **Alhambra*** (3), und erkunden Sie in **Valencia (2)** die futuristische City of Arts & Sciences. Rund um **Toulon** genießen Sie zum Ausklang Ihrer Reise dann noch einmal die französische Lebensart, ehe Ihre Reise in **Nizza** endet.

Das Temperament Südeuropas können Sie auch an Bord der EUROPA spüren, wenn das Show-Ensemble **Ispasión** bei mitreißenden Auftritten mit einem einzigartigen Mix aus Flamenco, Tango und Entertainment begeistert. Golfer dürfen sich zudem im Rahmen dieser **Golf & Cruise-Reise** auf reizvolle sportliche Herausforderungen und einige der schönsten Greens Westeuropas freuen.

BERATUNG UND BUCHUNG IN IHREM REISEBÜRO ODER ÜBER HAPAG-LLOYD KREUZFAHRTEN GMBH, BALLINDAMM 25, 20095 HAMBURG, TEL. +49 40 30703070, SERVICE@HL-CRUISES.COM | hlcruiises, hl-cruiises.de