

STADT DER WINDE

VEIT HEINICHENS TRIEST

Krimifans wissen: Grenzüberschreitende Betrügereien und Kriminalität im großen Stil rufen in Triest Commissario Laurenti auf den Plan. Wie sein Erfinder, Veit Heinichen, ist der Commissario ein leidenschaftlicher Wein- und Genussmensch. Michael Ritter hat den Bestsellerautor in Triest besucht

EIN RICHTIGER FLUGHAFEN hätte nicht mehr in die Stadt hineingepasst. Nur einen kleinen Sportflugplatz konnten Alliierte auf der karstigen Hochebene oberhalb der Stadt Triest anlegen, als sie das Gebiet als erstes UN-Protektorat verwalteten. Dort beginnt Veit Heinichens Krimi „Im eigenen Schatten“. Im Norden und Osten umrahmt Slowenien die Stadt. Der richtige Flughafen entstand 30 Kilometer westlich, in der Ebene bei der Mündung des Isonzo.

Auf dem Flug von München hatte ich den neuen Krimi des Bestsellerautors, den ich in Triest treffen soll, verschlungen. Seinen Namen entlieh Heinichen dem Kommissar übrigens nach dem im Karstuntergrund lebenden Grottenolm. Vorbei am Schloss von Duino geht es mit atemberaubenden Ausblicken auf einer der weltweit schönsten Küstenstraßen hinunter zum Meer. Über die Bucht grüßen die Städtchen Istriens und bevor die Strandpromenade in die Stadt hineinführt, passieren wir Schloss Miramare, einst Sommerresidenz der Habsburger.

Triest ist von nobler Ordnung. Zu Füßen der grünen Karsthöhen, zu denen die Tram d'Opicina hinauffährt und die Schauplatz des Showdowns von Heinichens „Totentanz“ ist, direkt an der romanischen Kathedrale San Giusto und Resten der Burg liegt die Piazza dell' Unità d'Italia, ein Platz

mit einer Grandezza, die schwer zu überbieten ist. Mächtige neoklassische und barocke Prachtbauten säumen ihn an drei Seiten, und jenseits der Straße öffnet er sich zum Golf von Triest. Perle der Adria wird die Stadt gerne genannt. Im Frühjahr fasziniert sie mit Farben und Gerüchen und viele Einheimische, Durchreisende und Besucher gönnen sich in einem der Straßencafés den populären „Spritz“.

Manche Bewohner trauern der einstigen Größe der Stadt unter den Habsburgern nach und hadern mit der Regierung Italiens, doch man billigt ihnen ein gewisses Maß an Autonomie zu. Zu den Bauten, die damals entstanden, gehört auch das Grand Hotel Duchi d'Aosta. Als ich mich dort am frühen Abend mit Veit Heinichen treffe, hat mir Inhaberin Hedi Benvenuti schon von Casanova, Seume, Winkelmann und anderen wichtigen Gästen erzählt. Auch Heinichen lässt in einem seiner Bücher den Bundeskanzler in der noch immer ersten Adresse der Stadt absteigen. Im einst von Arrigo Cipriani eröffneten Hotelrestaurant Harry's Grill kocht der junge Chefkoch Federico Sestan eine grüne Küche. Einfach, raffiniert und auf sehr hohem Niveau. Veit Heinichen ist mit der Grande Dame der Triester Hotellerie befreundet, empfiehlt mir das Restaurant für den nächsten Abend und hat nicht zu viel versprochen.

» Vom Winde verweht Ruptaten daeste mod quam simpora versper fernam sint ex eaqum eos aciam rem rem





„HIER GERNE ZITAT, ENI HITESTRUM QUO TECATUR
RE VOLOR RATUR, CON NONESECTUR, „

Veit Heinichen

» Vom Winde verweht Ruptaten daeste mod quam simpora versper fernam sint ex eaquam eos aciam rem rem

LITERATUR TRIFFT WEIN

Triest ist eine Weltstadt der Literatur. Rilke schrieb auf Schloss Duino seine Duineser Elegien, der junge James Joyce arbeitete hier als Sprachlehrer, freundete sich mit seinem älteren Sprachschüler Italo Svevo an und förderte dessen Aufstieg in den Olymp der Literatur. Auch heute kann man beiden auf einem Spaziergang durch die Città Vecchia begegnen, wo sich Svevos Bronzefigur auf der Piazza Hortis nur mühsam gegen parkende Autos wehren kann und sich beide Autoren ein kleines Museum teilen. Heinichen zitiert sein Vorbild Svevo eingangs in seinem Buch „Im eigenen Schatten“, in dem es um einen Industriellen mit eigenem Weingut geht. Doch nicht nur in der Literatur kennt sich Veit Heinichen bestens aus, auch mit den Spezialitäten der Region ist er vertraut. Autochthone Rebe der jungen DOC Carso ist Vitovska. Erst seit wenigen Jahren füllt man sie sortenrein ab. Edi Kante, der eigenwillige Winzer mit der markanten Brille, der sich einen imposanten Weinkeller in den Fels schnitt, ist Perfektionist. Nur rund ein Pfund Trauben liest er pro Rebstock, was eine bescheidene Jahresausbeute von 30 000 Flaschen ergibt. Mit viel Professionalität hat er dafür gesorgt, dass der zartwürzige Wein auch international rasch Freunde gefunden hat.

„Ich komme gerade von ihm. Seine Weine, die er im Barrique ausbaut, sind sehr elegant. Ich liebe es auch, wenn der Vitovska längere Zeit spontan auf der Maische vergärt, wie bei Benjamin Zidarich oder Boris Skerk. Man kann es im Keller richtig blubbern hören – sehr erotisch. Zur Lagerung kommt er ins große Holzfass und wird unfiltriert abgefüllt“, erzählt Heinichen, der zusammen mit Kante im Vorstand des

Winzervereins sitzt. Jedes Jahr organisieren sie im ehemaligen Fischmarkt zusammen mit den besten Gastronomen das Event Mare e Vitovska als eine Symphonie der Geschmäcker. „Ich bin ja ebenfalls Produzent“, sagt er mit einem Lächeln. „Ich produziere Literatur.“

Für unser Gespräch nimmt er mich vorbei an der Questura auf immer enger werdenden Sträßchen mit an den Rand der Stadt. Dort liegt das Ristorante Scabar seiner Lebensgefährtin Ami Scabar – eine der besten Adressen für fangfrische Fischspezialitäten. Ihr Bruder Giorgio ist für den Wein zuständig. Von der Terrasse hat man einen weiten Blick über das Umland. Beim Erzählen gerät der Mittfünfziger ins Schwärmen. Schon sein halbes Leben ist er mit der nördlich-



» Mare e Vitovska Ruptaten daeste mod



» Vom Winde verweht Ruptaten daeste mod quam simpora versper fernam sint ex eaquam eos aciam rem rem

ten Hafenstadt des Mittelmeers verbunden. Lange arbeitete er im Verlagswesen, gründete den Berlin Verlag und leitete ihn fünf Jahre, bevor es ihn als Schriftsteller dauerhaft in seine Wahlheimat zog. Hier gefällt es ihm sichtlich. „Der hohe Lebensstandard in Triest verhindert schnelle Änderungen, und Grenzgebiete haben andere Rhythmen als der Rest der Welt“, bekennt er mit einem Schmunzeln in einem Interview, und wenn er vom Essen und Trinken erzählt, entsteht das Bild eines großen Freundeskreises, der sich gegenseitig austauscht und inspiriert und bei seinen Erzeugnissen eine gelungene Kombination aus Tradition und moderner Technik anstrebt.

STADT DER WINDE

Gerade erst ist im Insel-Verlag die Taschenbuchausgabe eines Büchleins herausgekommen, in dem er seinem Leser hilft, den faszinierenden Mythos von Stadt und Karst zu erkunden. Ami Scabar steuerte die zugehörigen Rezepte ihrer Küche bei: Triest – Stadt der Winde. „Wir sind hier an der Grenze von Öl und Butter“, sagt Heinichen und deutet auf das Tal unter uns. „Dort am Celo wächst die autochthone Belica-Olive. Die Brüder Starec, eigentlich Architekten, lesen sie von Hand, entkernen sie und pressen sie sanft.“ Das Wechselspiel zwischen kaltem Karst und warmer Adria wirkt sich positiv auf die Qualität der Oliven aus und schon oft erhielten die Starecs höchste Preise für ihr Öl. Es passt ausgezeichnet zu den Fischgerichten, die Ami serviert. Zuerst eine rohe Fischvorspeise aus vier Teilen: Carpaccio vom Wolfsbarsch mit einem Gelee von Ingwer und Zitrone, mit Minze marinierte Gamberi, Scampi in eigener Sauce und ein Tatar vom roten Thunfisch mit Auberginen-Chutney. Es folgen Canestrelli, kleine Pilgermuscheln, mit ein paar Tropfen Olivenöl und

Gewürzen. So köstlich, dass wir kurz davor sind, zusammen ein Lied anzustimmen. Giorgio serviert einen Spitzen-Vitovska von Benjamin Zidarich. Was will man mehr? „Amis *Zuf* müssen Sie unbedingt probieren“, rät der Kenner. „Ein Grieseis an einer Sauce aus karamellisierten Oliven. Einfach köstlich!“ Ich kann nicht widerstehen und freue mich, dass Veit und Ami das Rezept dafür in ihrem Büchlein verraten.

Auf der Terrasse spürt man schon den Wind und wir trinken den Espresso, hinter dem mit Illy ein anderer großer Triester Pionier steht, drinnen im Restaurant. Die Stadt lebt von und mit den Winden. Auf der Mole Audace am Hafen stehen die Namen auf einem Poller: Grecale, Libeccio und Scirocco bliesen einst die Segelschiffe in den Hafen. Der Maestrale bringt vom Westen Gewitter und die kalte Bora stürzt mit halsbrecherischem Tempo vom Karst hinunter in die Stadt. Mancher Besucher leidet hart unter der Bora, doch die Bewohner haben sich damit arrangiert. Schade, dass es schnell Zeit zum Abschied ist, denn man kann sich – wie Veit Heinichen – leicht in die Stadt verlieben. Zum Glück bietet der Flughafen einen guten Zugang, um die zauberhafte Grenzregion an der Pforte zu Istrien rasch wieder zu besuchen. ■

MICHAEL RITTER

VEIT HEINICHENS TRIEST: TIPPS & ADRESSEN

LESETIPP:

Veit Heinichen: Im eigenen Schatten, Paul Zsolnay Verlag, ISBN 978-3552055971, 19,90 Euro

Veit Heinichen: Triest – Stadt der Winde (mit Ami Scabar), ISBN 978-3458358985, 7,99 Euro

www.veit-heinichen.de