



Faszinierenden Geschichten, Orten und Menschen von Tälern in den Julischen Alpen bis ins ehemalige Küstenland der österreichisch-ungarischen Monarchie, also Triest, Grado, Istrien begegnet man im neuen Buch von Christine Casapicola. Eine Lektüre, die so richtig auf Frühlingsreisen in die beliebtesten Nachbarregionen einstimmt.

Entdeckungsreisen

Ihr erster Band „Nächstes Jahr im Küstenland“ faszinierte schon viele Klagenfurter Leserinnen und Leser. Immerhin entführte Christine Casapicola in die beliebtesten Ausflugsziele und Urlaubsorte in Friaul und an der Adria. Grado, Triest, das spannende Hinterland zwischen Görz/Gorizia, der Klagenfurter Partnerstadt, Cormons, oder dem Isonzotal, lernte man mit diesem Band intensiv kennen.

Jetzt nimmt Casapicola wieder mit auf eine Entdeckungsreise in die ehemaligen österreichisch-ungarischen Kronländer, die nach dem Krieg viele Jahrzehnte durch Grenzen getrennt waren und in der EU wieder zusammenwachsen dürfen.

Die Autorin hat sich auf die Spuren von Fischern, Imkern, Käsereien und vielem mehr gemacht. Sie lässt die Menschen, die sie trifft, erzählen, spannt den Bogen von der Gegenwart in die Geschichte und wieder zurück. In jeder ihrer Geschichten

findet sich Interessantes. Wenn Sie das fast vergessene Resiatal von Resiutta im Kanaltal Richtung Julischer Alpen kennen, so wahrscheinlich aber nicht den „strok“. Der seltene rosa Knoblauch wird hier schon seit vielen Jahrhunderten kultiviert.

„Die Straße der Ölsardinen“ ist nicht nur ein Steinbeck-Roman sondern steht auch für den alten Hafen von Grado mit der Bar „Al Porto“, die viele kennen. Die Geschichten aber, die sich darum herumranken, aber kennen die wenigsten. Oder wussten Sie, dass hier ein Wiener die erste Sardinenfabrik errichtete? Die Maulbeerbäume in Friaul, die Malvasiatrauben, die Mühlen in der Provinz Görz – es ist eine bunte Reise (auch mit regionalen Rezepten).

Erschienen ist der Band im Verlag Braitan von Hans Kitzmüller, selbst bekannter Autor und Verleger österreichischer Autoren, in Brazzano bei Cormons. Erhältlich um 24 Euro.