



Der Wandel einer Landschaft: Was im Frühjahr noch wie ein riesiges Überschwemmungsgebiet aussieht, wird im Herbst zu leuchtenden Reisfeldern.

BILD: SN/FOTOLIA/FOXPIPPO

Ohne Fleiß kein Reis

Fruchbarer Schlamm.

Für ein richtiges Risotto
gibt es nur einen Reis,
sagen die Piemontesen.

Und den bauen sie in der
Region Novara selbst an.

MARTIN SWOBODA

Der Anblick ist jedes Mal von Neuem gleichermaßen faszinierend wie irritierend. Beim Landeanflug auf den Mailänder Flughafen Malpensa schwebt man, vom Westen kommend, über funkelnende Wasserflächen, die im ersten Eindruck vermuten lassen, eine Flutkatastrophe habe die weite Ebene zwischen Voralpenland und Po heimgesucht. Sieht man sich die Sache aus der Nähe an, erkennt man allerdings System im Chaos: In den von schmalen Dämmen begrenzten Wasserflächen spritzen ab Ende Mai zarte grüne Halme, aus denen im Herbst dichte Ähren mit goldgelben Körnern werden. Und ebendiese verarbeiten die Menschen hier im Piemont zu jenem Reis, ohne den man einfach kein richtiges Risotto kochen kann.

Die Gehöfte der Reisbauern liegen weit verstreut im Flachland entlang der Bewässerungskanäle, die vom Canale Cavour gepeist werden. Benannt ist er nach Graf Camillo Benso von Cavour, dem Begründer der als Risorgimento bekannten Einigungsbewegung der italienischen Staaten, dem ersten Ministerpräsidenten des vereinten Königreichs und engagierten Sozialreformers. Mit dem Kanal hat er in den piemontesischen Provinzen Novara und Vercelli den Grundstein für die prosperierende Reisindustrie gelegt, beinahe 90 Prozent der europäischen Produktion haben hier

ihren Ursprung. Von den arbeitsintensiven Zeiten, wie sie aus dem Film „Bitterer Reis“ bekannt sind, zeugen noch die geräumigen Gesindehäuser. Die fleißigen Frauen von einst wurden mittlerweile durch riesige Traktoren ersetzt, die auf schmalen Stahlscheibenrädern durch den fruchtbaren Schlamm wühlen.

Den Platz, den die Modernisierung in den Höfen geschaffen hat, nutzt man nun zur Beherbergung von Gästen. Im Agriturismo Vignarello in Tornaco etwa, wo man sich ganz auf Obstbau, Naturmedizin und Phytotherapie spezialisiert hat. Doch gleich hinter der Grundstücksgrenze beginnen sie, die feuchten Felder.

Wenn der Dunst aus den Feldern steigt, liegt eine magische Stimmung über dem Land, auf den Dämmen lässt sich wandern oder radeln, vielleicht hinüber zur nächsten Riseria. Dort bekommt man gezeigt, wie aus dem spröden Korn der glänzende Rundkornreis wird, natürlich nur aus den Japonica-Sorten des Oryza sativa. Das Silberhäutchen bleibt bei der schonenden handwerklichen Verarbeitung natürlich drauf. Darin befinden sich die wichtigsten Inhaltsstoffe, nicht in der Schale. Vollkornreis wird nur produziert, weil der Markt danach verlangt, zusätzlichen Nutzen bringt er nicht. Und dass echter Reis nicht kreideweiß sein kann, versteht hier ohnedies jeder!

Der Piemontese lebt nicht nur vom Reis allein, das dürfte bekannt sein. Neben dem berühmten Gorgonzola, den die Besten hier hauptsächlich für die einheimischen Genie-

ßer produzieren, sowie Fleisch- und Wurstwaren höchster Güte braucht der Mensch natürlich Wein zum Glück. Verglichen mit dem Raum, der dem Reis eingeräumt wird, sind die Weinlagen eindeutig benachteiligt. Zwischen der Flussebene und dem rasch zum Monte Rosa ansteigenden Bergland bleibt halt nicht viel Platz. Der ist dafür ausgesprochen vielgestaltig, sodass es selbst im engen Valsesia eine erstaunliche Bandbreite von Terroirs zu entdecken gilt. Da zeigt dann auch die Nebbiolo-Traube ihre fruchtigen Seiten. Als Cuvée mit der Vespolina und der autochthonen Uva Rara bildet sie die Basis für den Ghemme, einen DOC-Wein, benannt nach jener Stadt, in dessen ummauertem Zentrum die Eingangstüren einst im ersten Stock eingebaut wurden, um den Bewohnern Schutz vor den aus dem Norden herabstürmenden Völkerwanderern zu bieten. Heute empfängt man Fremde mit offenen Armen in offenen Kellern, nächste Gelegenheit bietet sich bei der Festa D'Autunno e Castagnata Ende Oktober.

Dann zeigt sich auch der Lago d'Orta von seiner buntesten Seite, wenn sich das Laub an den Hängen entlang des Sees verfärbt. Unbeeindruckt ragt nur die Klosterinsel von San Giulio aus dem See. Seit der wundertätige griechische Heilige sie im vierten Jahrhundert von Drachen und Schlangen befreit haben soll, ist sie ein Hort des Friedens und der Ruhe. Nur zum Essen und Trinken findet man auf ihr eher weniger Gelegenheit, aber dafür bietet die Region Novara anderswo genug Alternativen.

Mein Geheimtipp

Wer auf Reisen geht, ist meist nicht allein. Die schönen Ziele ziehen eben viele Menschen an. Aber es gibt sie, die traumhaften Orte abseits der Touristenströme. Ein Mal im Monat stellen wir Ihnen hier unbekannte Reiseziele mitten in Europa vor.



Die Reisfelder im Frühjahr.



Klosterinsel San Giulio.

BILDER: SN/MARTIN SWOBODA

TIPPS

La Darbia, Lago d'Orta.
Man wacht auf mit Blick auf See, Kloster und Weingärten, beim Einschlafen hilft ein Gläschen vom eigenen Spumante! www.ladarbia.de

Riso Buono, 'L Civel, Casalbeltrame.
Reismanufaktur und Volkskundemuseum, hier erfährt man alles über oriza sativa in Novara einst und jetzt. www.risobuono.it www.casalbeltrameonline.it



Teneriffa
Teneguia *******
ab Salzburg: 19., 26.11.
und 3.12.
1 Wo. APP/U, p.P. ab
€ 522,-

Weitere Angebote in den BILLA-Filialen, bei der ITS BILLA-Hotline und unter billareisen.at
Reiseveranstalter: ITS BILLA Reisen, eine Marke der REWE Austria Touristik GmbH · Tagesaktuelle Preise – Zwischenverkauf, Druckfehler, Preisänderungen vorbehalten. Stand Okt. 2016

Jetzt buchen mit
Tiefpreisgarantie:
01 58099
oder billareisen.at



Dom. Republik
Playa Esmeralda Resort *******
ab Salzburg: 14., 24., 28.11.
und 1.12.
1 Wo. DZ/AI, p.P. ab
€ 1.329,-