



»Zum Reisen gehört Geduld, Mut, guter Humor, und dass man sich durch widrige Zufälle, böses Wetter, schlechte Kost und dergleichen nicht niederschlagen lasse.«  
Adolf Freiherr von Knigge (1752 -1796)

Geduld und Humor werden Sie auf einer Autobahnreise öfters brauchen. Haben Sie Mut auf der langen Reise ab und zu eine Pause einzulegen, und die Autobahn für eine Erfrischung zu verlassen.  
Mit diesem Buch hoffen wir, Sie von widrigen Zufällen und schlechter Kost möglichst zu bewahren. Die Autoren wünschen Ihnen schönes Reisewetter und gute Fahrt.

Città della Pieve im März 2010

ISBN 978-3-941753-03-7



9 783941 753037 >

NÄCHSTE AUSFAHRT - NÄCHSTE BAR

Margarete Berg & Giorgio Wolfensberger

KOMI  
MEDIA  
EDIZIONI

# NÄCHSTE AUSFAHRT NÄCHSTE BAR

Essen und Trinken entlang der Brennerautobahn  
bis Neapel

Margarete Berg & Giorgio Wolfensberger



KOMI  
MEDIA  
EDIZIONI



Eine alte Sage erzählt: Als Etzel über den Brennerpass zog und dort auf wilde Räuber stieß, zündete er kurzerhand den ganzen Wald an, um sie auszurotten. Der Brand dauerte viele Wochen und gab dem Pass den Namen: Brennero.

Etzel ist der Name des zweiten Gatten Kriemhilds im Nibelungenlied. Manche behaupten, er sei niemand anderer als der furchterregende Hunne Attila. Andere sagen, dahinter verberge sich der Römer Flavius Aetius, der um 436 mit Hilfe hunnischer Hilfstruppen das historische Burgunderreich von Worms zerschlug.

## DIE BRENNERAUTOBAHN

### Die Brennerautobahn

Der Brennerpass ist mit seinen 1375 m Meereshöhe der niedrigste Übergang der Zentralalpen. Er stellte schon in vorrömischer Zeit eine wichtigste Verbindungsstraße dar. Bereits 15 v. Chr. wurde hier die Römerstraße, die Via Claudia Augusta, angelegt und während der folgenden 200 Jahre zu einer gut befahrbaren Handels- und Heeresstraße ausgebaut. Auch im Mittelalter behielt die Straße ihre Wichtigkeit und wurde mit unzähligen Wach- und Befestigungstürmen gesichert.

1867 wurde die Eisenbahnstrecke über den Brenner eröffnet. Seit 1918 bildet die Passhöhe die Landesgrenze zwischen Österreich und Italien. Seit der Genfer Konvention von 1950 ist die Strecke von Levanger in Skandinavien über den Brenner bis nach Reggio di Calabria eine der wichtigsten Verkehrsverbindungen Europas, die E6. Am 20. Februar 1959 begann mit der Gründung der Brenner-Autobahn AG der Ausbau der E6 als Autobahn zwischen Innsbruck und Modena.

Mit dem Bau der insgesamt 313 Kilometer langen Autobahn wurde bereits 1961 begonnen. Sie ist somit eine der ersten Gebirgsautobahnen der Welt. Schon bald konnten die ersten Teilabschnitte dem Verkehr freigegeben werden. Aber erst 1974 wurde die Gesamtstrecke eingeweiht, da der technisch schwierigste Teilabschnitt zwischen Klausen und Bozen extrem viele Brücken, Viadukte und Tunnel benötigte und die Bauarbeiten nur zögerlich vorankamen. Auf der Strecke durch die engen Täler des Eisack und der Etsch bis nach Verona verläuft die Brennerautobahn auf nicht weniger als 101 Brücken und Viadukten und führt durch 29 Tunnel. Das imposante Bauwerk war eine große Herausforderung an seine Erbauer, heute ist es auch eine große Belastung für die Bewohner dieser Gegend. Die ehemals abgeschiedenen, idyllischen Täler verwandelten sich in dichtbefahrene Durchgangsstrecken, Orte wurden getrennt, Lärm und

Abgase nahmen die engen Täler in Besitz. Die Bewohner müssen sich immer mehr mit der Frage auseinandersetzen, wie sie ihre schöne Bergwelt gegen diesen enormen Ansturm erhalten können. Heute fahren tagtäglich 30000 - 40000 Fahrzeuge über die Autobahn, davon ein Viertel Lastwagen. Hinzu kommt, dass parallel zur Autobahn auch eine dicht befahrene Bahnstrecke durch diese Täler verläuft, auf der täglich über 220 Personen- und Güterzüge zwischen Italien und den nördlichen Ländern Europas verkehren. Auch der Regionalverkehr auf den Nebenstrassen ist enorm.

Doch es soll noch schlimmer werden: Prognosen zufolge werden im Jahr 2025 rund 64 Millionen Tonnen Güter über den Brenner transportiert werden, fast doppelt soviel wie heute: unvorstellbar, denn bereits heute herrscht der Wahnsinn eines freien Warentausches zwischen Norden und Süden, der seinen Weg meistens über den Brennerpass nimmt. Von der Tomate bis zum Parmaschinken, Wein und Milchprodukte, Vieh und Industrieprodukte alles wird auf diesem bequemen Weg transportiert. Ganz zu schweigen von den Millionen Urlaubern, die jedes Jahr über den Brenner in den Süden brausen. Viele Speditionsfirmen kalkulieren sogar große Umwege mit ein, weil der Weg über den Brenner die schnellste und billigste Verbindung in den Süden darstellt, statt die Waren über die Schweiz oder Frankreich zu transportieren. Es herrscht freier Waren- und Personenverkehr in Europa. Was das heißt, wird nirgendwo deutlicher als hier am Brenner und an den Verkehrsstrecken zwischen Innsbruck und Modena. Zu Recht fürchtet man hier um die Lebensqualität und die Attraktivität der Region für Touristen.



## DIE MAUTGEBÜHREN AUF DER BRENNERAUTOBAHN

### Die Mautgebühren auf der Brennerautobahn

Die Brennerautobahn ist wie fast alle Autobahnen in Italien in Besitz eines Privatunternehmens mit Beteiligung des Staates und gebührenpflichtig.

Wenn Sie in Südrichtung fahren, erreichen Sie 16 Kilometer nach der Landesgrenze die Mautstelle Sterzing. Hier ziehen Sie ein Ticket, das Sie beim Verlassen der Autobahn einlösen, um die den zurückgelegten Kilometern entsprechende Mautgebühr zu bezahlen. Die Fahrt von Sterzing bis Modena Nord kostet zur Zeit 19,50 Euro (Stand 2009). Fahren Sie hingegen in nördliche Richtung, wird die Mautgebühr in Sterzing bis zur Landesgrenze im Voraus eingezogen.

Übrigens: In Österreich wird für den Brennerpass eine Spezialvignette verkauft. Sie kostet für eine Passüberquerung 8,50 Euro. Sie ist an der Grenze erhältlich und kann bar oder mit Kreditkarte bezahlt werden. Weitere Verkaufsstellen gibt es bei den grenznahen Autobahnraststätten. In Österreich gilt die Spezialvignettenpflicht ab Schönberg. Vergessen Sie nicht, vor Antritt der Autobahnfahrt eine Vignette zu kaufen! In Österreich herrschen scharfe Kontrollen und die Bußen sind enorm hoch. Eine vignettenlose Fahrt kann Sie zwischen 400 und 4000 Euro kosten!

**Web-Tipp:** [www.vignette.at](http://www.vignette.at)





## Il conto, per favore — Die Rechnung bitte

Die Rechnung (il conto) ist in Italien ein offizielles Dokument für das Finanzamt. Die Rechnung muss Ihnen als Kassencoupon oder auf einem Quittungsblock ausgestellt werden.

Ein von Hand geschriebener Zettel genügt nicht. In diesem Fall versucht der Wirt nur, seine Einnahmen an den Steuerbehörden vorzuleiten und kann sich und Sie in Schwierigkeiten bringen, sollte es eine unvorhergesehene Kontrolle geben.

Auf Ihrer Rechnung finden Sie zusätzlich zum Preis der verzehrten Speisen und Getränke einen Betrag für den Service und das Gedeck angerechnet, »Pane e coperto«, in der Regel ein bis drei Euro pro Person. So müssen Sie nicht unbedingt ein Trinkgeld geben. Wenn Sie mit der Bedienung zufrieden sind und auf dem Tisch ein kleines Trinkgeld hinterlassen, so freut sich das Personal mit Sicherheit, da die Gehälter in der Gastronomie niedrig sind.

Geben Sie aber auf keinem Fall dem Wirt ein Trinkgeld, das wäre beleidigend. Ein Kompliment wie »Abbiamo mangiato benissimo« (Wir haben hervorragend gegessen), ist jedoch immer willkommen.

In Italien gibt es pro Tischgesellschaft oft nur eine Rechnung. Man teilt sich den Betrag großzügig und ohne kompliziertes Hin-und-Her-Rechnen.

Für Italiener ist das Essen ein wichtiger Bestandteil des Alltags, und sie nehmen sich dafür viel Zeit. Denn eine Mahlzeit, in Ruhe gegessen, erhöht die Lebensqualität. Probieren auch Sie es, Sie haben ja jetzt endlich Ferien! Buon appetito!





# STERZING - VIPITENO Km 20

Nach der Ausfahrt die SS 44 Richtung Sterzing, 500m bis zum Kreisel, nach 50m



Bar  
**JOLLY BAR**  
 Deutschhausstrasse 15  
 39049 Sterzing



Kleine Bar in einem Holzhaus im Chaletstil, gepflegt, mit vielen Sitzplätzen vor dem Chalet.

## Sterzing

Nur zwei Kilometer sind es nach Sterzing (948 Meter ü. M.). Im Mittelalter war der Ort eine wichtige Fuggerstadt. Heute steht er im Register der schönsten Städte Italiens und rühmt seine Innenstadt als eine der attraktivsten Einkaufsstrassen Europas. Das autofreie Zentrum, mit den sehenswerten Treppengiebeldächern und den vielen Erkern lädt zum Verweilen ein. Auch gibt es entlang der Hauptgasse viele Kaffeehäuser und Gasthöfen, in denen Sie gut und günstig essen können.

Zu empfehlen:

**HOTEL POST**  
 Neustadt 14  
 39049 Sterzing  
 Tel. 0472 765 683  
 Italienische und Südtiroler Spezialitäten.



## TIPP: Burg Reifenstein (Castel Tasso)

Die prächtige Burg befindet sich kurz nach Sterzing und ist von der Autobahn her gut sichtbar. Sie gilt als die am besten erhaltene Burganlage Südtirols, wurde sie doch seit ihrer Erbauung um 1100 nie erobert und war immer bewohnt. Neben zehn wunderschönen Räumen gibt es einen Gerichtssaal, Folterkammern und Kerker zu sehen, eben alles, was zu einer richtigen Burg gehört. Seit 1830 gehört Reifenstein der Familie Thurn und Taxis.

Auf der gegenüberliegenden Seite, ebenfalls von der Autobahn aus gut sichtbar, befindet sich die Ordensburg Sprechstein der Deutschritter aus dem 13. Jahrhundert. Obwohl die Burg bewohnt ist, geht die Mär, dass sich auf ihr nachts die Hexen treffen. Die Burg ist in Privatbesitz und kann nicht besichtigt werden. Seit 2009 beherbergt sie eine Burgschenke und eine Käserei.

Von der Ausfahrt Sterzing etwa 2,5 km Richtung Sterzing, dann geradeaus bis zur Brennerstrasse SS 12, hier rechts abbiegen, nach gut 1 km wiederum rechts, dann sind es noch wenige Meter bis zur Burg. Geöffnet von Ostern bis Allerheiligen.

Tourismusverein Sterzing, Tel. 0472 765 325, [www.sterzing.com](http://www.sterzing.com)



# ALLES KÄSE

## Alles Käse

Ortler, Stilfser, Vinschgauer – die Palette ist reich an wunderbaren Käsesorten aus dem Südtirol. Neben den genannten Sorten, die alle aus Kuhmilch hergestellt werden, gibt es auch zahlreiche Schafs- und Ziegenkäse. Bekannt ist der »Aschenputtel«, ein Schafskäse aus Rohmilch, der in Asche gereift ist, und der »Nusser« aus Ziegenmilch, der mit Cognac behandelt wird und in Nussblättern reift.

Der Asiago ist wohl der bekannteste und meistverkaufte Südtiroler Käse. Er ist ein halbfetter Käse aus Kuhmilch, der aus der entrahmten Milch vom abendlichen Melkgang und der Vollmilch vom Morgen hergestellt wird. Die Milch kommt von der Hochebene im Grenzland den Provinzen Vincenzo und Trentino. Als junger Käse heißt er Mezzano und ist nur sechs Monate lang gereift. Als einjähriger Käse kommt er unter dem Namen Vecchio in den Verkauf, nach zwei Jahren Reifezeit gilt er als Stravecchio und wird als Reibkäse verwendet.

Zu den edelsten Käsesorten aus dem Südtirol gehört der Grana Trentino, ein unter strengsten Auflagen hergestellter Hartkäse, der in Geschmack und Konsistenz dem Parmesan ähnelt. Die Milch stammt von ausgewählten Kühen, die den Sommer auf der Alp verbringen. Bei der Herstellung dürfen nur Milch, Lab und Salz verwendet werden. Die Reifezeit beträgt mindestens einviertel Jahre. Man kann ihn als Reibkäse verwenden, beliebt ist er aber auch als Mahlzeit zu einem kräftigen Rotwein.





Das Gericht besteht aus Kohl mit viel Reis, in Wasser gekocht mit viel Käse abgeschmeckt. Das Essen ist so heiß und wir sind so kalt, dass es uns ganz ausgezeichnet mundet. Als zweiten Gang gibt es einige Stücke Schweinefleisch mit Schweinsnieren gebraten, als dritten Gang zwei Hühner, als vierten zwei kleine Puten, und als fünften Gang, womit das festliche Mahl schließt, einen Berg von Knoblauch und Trüffeln und wer weiß, was sonst noch alles.

(Charles Dickens, Italienische Reise 1844)

# CAMPOGALLIANO Km 311

Gleich 50m nach der Ausfahrt rechts



**Hotel Ristorante  
MAGNAGALLO**  
Via Magnalloy Est 7  
41011 Campogalliano

Tel. 059 528 751

[www.magnalloy.it](http://www.magnalloy.it)

Kaum zu glauben, dass sich in diesem Niemandsland direkt an der Autobahnausfahrt ein gepflegtes Restaurant halten kann, das 2009 sogar Eingang in den Guide Michelin gefunden hat. Gute emilianische Gerichte werden zu überraschend günstigen Preisen angeboten, das Interieur ist eine Mischung aus rustikal und elegant. Daneben befindet sich ein luxuriös eingerichtetes Dreisterne-Hotel.



Gleich nach der Ausfahrt befindet sich ein Kreisel, von hier Richtung Campogalliano (Via del Lavoro). Zirka drei Kilometer geradeaus bis zum Ortseingang, von dort weiter bis zum großen Dorfplatz:



Rund um den Dorfplatz gibt es gleich vier Bars, eine Gelateria und eine Pizzeria a taglio zur Auswahl.

**Bar  
SPORT**  
di Ye Wujing  
Via dei Mille 5  
41011 Campogalliano MO

Tel. 059 528 243

Sonntag geschlossen

Seien Sie unbesorgt: Auch wenn die Barbetreiber offensichtlich asiatischer Herkunft sind – einen italienischen Kaffee wissen auch sie zuzubereiten, wie die italienischen Barbesucher beweisen, die hier die heißen Mittagsstunden beim Kartenspiel verdösen. Ein Hoffnungsschimmer in Europas mit den meisten chinesischen Immigranten, die sonst eher Anlass zu Konflikten geben. Vergleiche auch den Kurztext »Made in Italy«.

