Ran an den Fisch:

Trabucchi

Alles in einem Topf: Auf dem Trabucco gibt's das zu essen, was der Tagesfang hergibt.

Apulien hat mehr als 800 Kilometer Küste, und das Meer ernährt seit jeher die Menschen. Um der Adria ohne Gefahr ihre Köstlichkeiten zu entlocken, erfanden die Fischer die Trabucchi: raffinierte Holzkonstruktionen zum Fischfang. Einige sind heute Restaurants – und die servieren natürlich Frisches direkt aus dem Meer.

VON MARION TRUTTER

„Die Maschine schien aus ihrer eigenen Harmonie heraus zu leben – mit einer fast seelenhaften Form und Ausstrahlung", heißt es in einem Buch aus dem Jahr 1894. Wenn ein Mensch aber von einem technischen Gerät wie von einem Zauberwesen spricht, dann muss es sich entweder um eine wirklich überirdische Erfindung handeln – oder um die Sicht eines Dichters im poetischen Höhenflug. In diesem Fall trifft wohl beides zu. Den Satz schrieb der berühmte italienische Schriftsteller Gabriele D'Annunzio in seinem Werk „Trionfo della morte" (Triumph des Todes), und die Rede ist von einem trabucco oder trabocco, einer Art Fischfangapparatur, wie man sie bis heute hier und da an der Adria findet.

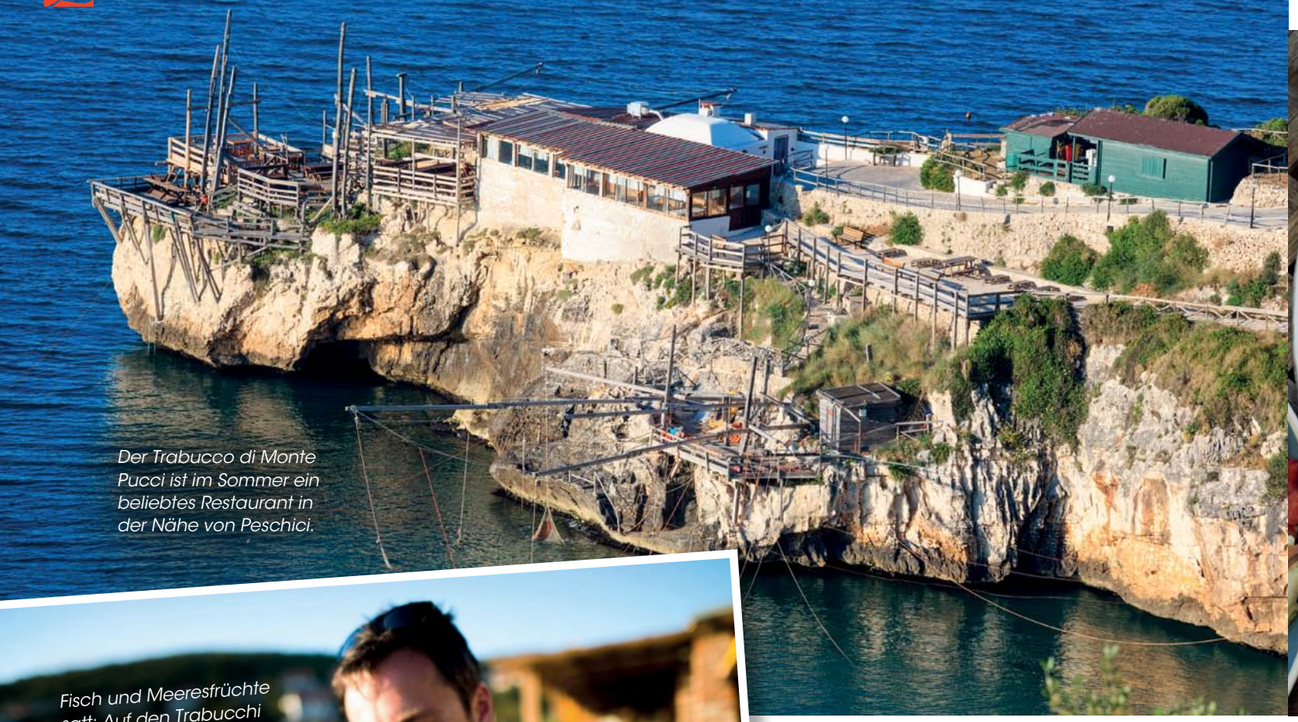
Die fast gespenstisch anmutenden Holzkonstruktionen, die immer direkt am oder gar im Wasser stehen, enstammen tatsächlich einer anderen Welt – oder zumindest einer anderen Zeit. Historisch wird angenommen, dass schnon die Phönizier diese Fischfgangmaschinen erfunden haben. Im Mittelalter wurden die Trabucchi dann vor allem als Wachposten und Schießtürme benutzt, bevor die alte Form der Fischerei um 1600 wieder in Italien eingeführt wurde, da sie das ganze Jahr über Fischfang erlaubte – sogar an stürmischen Wintertagen.

Andere Quellen meinen, dass nicht findige Fischer die Trabucchi erfunden hätten, sondern ängstliche Bauern, die ihren Speisezettel mit Fisch bereichern wollten, aber gehörigen Respekt vor dem Meer hatten. Also bauten sie hölzerne Plattformen mit angmessenem Abstand zu den Wellen, um in aller Ruhe fischen zu können. Bis heute sind Trabucchi vor allem in den Abruzzen, im Po-Delta und auf dem Gargano, dem Sporn des italienischen Stiefels in Apulien, zu finden.

Ganz schlicht betrachtet, ist ein Trabucco sozusagen der verlängerte Arm des Fischers: Er greift hinunter in die Fluten, während der pescatore in sicherer Entfernung vom tosenden Wasser die Strippen zieht. Im Zentrum jedes Trabucco befindet sich eine hölzerne Plattform, die drei, vier Meter über dem Meeresspiegel auf Pfählen steht. Gebaut wurde fast immer aus dem Holz der Aleppokiefer, das mit seinem Harz dem Salzwasser widersteht und außerdem sehr elastisch ist. Von der Plattform ragen wie Fühler die so genannten „Antennen" übers Wasser hinaus: lange Stangen, die mit riesigen feinmaschigen Netzen bestückt werden. Diese trabocchetti („Fallen") werden durch Winden zu Wasser gelassen. Die Fische schwimmen ins Netz – und die Falle schnappt zu.

Vor allem in den zerklüfteten Felsen im Norden des Gargano mussten sich die Fischer etwas einfallen lassen, um dem oft aufbrausenden Meer seine Schätze zu entlocken. Die Trabucchi wurden hier deshalb etwas anders konstruiert als an der Küste der Abruzzen: Sie sind fest in der Felsküste verankert und recken von dort aus ihre langen Arme übers Wasser. An der Abruzzenküste dagegen, mit weniger felsigen Abhängen und flacherem Ufer, baute man die Fischerinseln auf Stelzen oder Felsen direkt im Wasser und verband sie über Brücken mit dem Festland. Außerdem sind dort die Netze viel kleiner als auf dem Gargano.

Fachleute schwärmen bis heute von der besonders effektiven Fischereitechnik: Ohne jegliche elektronische Hilfe fischt man „auf Sicht", kann also die Schwärme von oben beobachten, mit dem Netz



Der Trabucco di Monte Pucci ist im Sommer ein beliebtes Restaurant in der Nähe von Peschici.

Fisch und Meeresfrüchte satt: Auf den Trabucchi des Gargano wird sehr üppig aufgetischt.

in der Strömung manövrieren und es dann im geeigneten Moment schließen. Manchmal steht noch eine Hütte auf der Plattform, wo die Fischer bei Hitze und Regen Unterschlupf finden, ihr Essen zubereiten und auch die Nacht verbringen. Ein Trabucco ist also quasi ein Fischerboot auf Stelzen oder, wie Gabriele D'Annunzio schrieb: "eine merkwürdige Maschine zum Fischen, ganz aus Brettern und Balken gebaut, ähnlich einer riesigen Spinne."

Frischer Oktopus ist in Apulien beliebt - für leckere Gerichte oder einfach roh.

INFO

Der Verein Onlus zum Schutz der historischen Trabucchi des Gargano hat sich ganz der Wahrung der Trabucco-Tradition verschrieben (www.trabucchidelgargano.org).

Trabucchi, die für Gäste kochen (teils nur nach Voranmeldung):

- **Al Trabucco da Mimì,** Punta San Nicola, Peschici: www.altrabucco.it
- **Trabucco di Monte Pucci,** Peschici: facebook.com TrabuccoDiMontePucci
- **Ristorante Il Trabucco,** Punta di Manaccora, Peschici: www.iltrabuccoristorante.it

Die Trabucco-Küche der Fischer ist schlicht: Oft kommt der frische Fisch einfach auf den Grill.

Als eine Art Trabucchi-Freilichtmuseum präsentiert sich bis heute der Norden der Gargano-Halbinsel: Rund 15 der pittoresken Plattformen zieren die Küste zwischen dem Ferienort Vieste und Rodi Garganico; die schönsten findet man rund um das Fischerdorf Peschici. Sie stehen teils unter Denkmalschutz, werden gehegt und gepflegt – und manche dienen auch als Restaurants oder Event-Locations.

Die typischen Rezepte der Trabucchi erklären sich im Grunde von selbst: Wenn nach getaner Arbeit der Hunger aufkam, warfen die Fischer einfach das in den Topf, was gerade vom Tagesfang übrig war. Dazu kamen Kartoffeln oder Reis, manchmal auch noch etwas Gemüse und ein paar Kräuter aus den Hügeln am Meer. Klar also, dass die Trabucco-Restaurants fast ausschließlich Fisch und Meeresfrüchte servieren – neben Fisch aus der Adria auch Muscheln aus Taranto und andere Meeresfrüchte. Ein Klassiker der Fischer sind spaghetti allo scoglio mit Muscheln, Garnelen und Tintenfisch. Kalmare oder Tintenfische (calamari, seppie) werden entweder roh verzehrt, gebraten oder frittiert und ganz besonders gern gefüllt – beispielsweise mit Semmelbröseln, Schinkenwürfeln, Kirschtomaten, Parmesan und Kräutern. Ein altes Hausfrauengericht Apuliens sind mit Erbsen gefüllte Tintenfische (calamari ripieni con piselli). Außerdem genießt man im tiefen Süden Meeresfrüchte gern roh – ob Muscheln, Tintenfisch oder Seeigel.

Einfach köstlich: Paccheri-Nudeln mit Schwertfisch und Tomaten.

Es ist wirklich ein unvergessliches Erlebnis, draußen auf einem Trabucco zu sitzen, wenn die Sonne langsam untergeht und das Meer in ein pastellfarbenes Licht taucht. Auf dem Tisch ein Teller mit frischem Fisch und dazu ein gutes Glas Wein - was will man mehr? Eine Hochzeitsplanerin bietet sogar romantische Trauungen auf apulischen Trabucchi an – mit sanfter Brise und Traumblick über die blauen Fluten der Adria.

Seeigel gilt in Apulien als Delikatesse. Man isst ihn wie Austern einfach roh aus der Schale.

Meeresfrüchte, Wein und ein laues Lüftchen: Mit Meerblick schmeckt's am besten.

Spaghetti allo scoglio

Die Fischer Apuliens verwenden für Spaghetti „von der Klippe“ frische Meeresfrüchte. (Fast) genauso gut schmeckt’s mit „frutti di mare“ aus der Tiefkühltruhe.

Für 4 Personen

- ***500 g*** *gemischte Meeresfrüchte (tiefgekühlt, z. B. Miesmuscheln, Garnelen und Calamari-Ringe)*
- ***500 g*** *frische Miesmuscheln (optional)*
- ***1*** *Zwiebel*
- ***2*** *Knoblauchzehen*
- ***1*** *kleine rote Chilischote*
- ***1/2*** *Bund Petersilie*
- ***400 g*** *Spaghetti*
- *Salz*
- ***3-4 EL*** *Olivenöl extra vergine*
- ***150 ml*** *trockener Weißwein*
- ***300 ml*** *passierte Tomaten*
- *schwarzer Pfeffer aus der Mühle*

Zubereitung

Die Meeresfrüchte aus der Packung nehmen und in einem Sieb auftauen lassen, dann unter fließend kaltem Wasser abspülen. Die Miesmuscheln gründlich unter fließend kaltem Wasser abbürsten, offene Exemplare wegwerfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote von Venen und Kernen befreien und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen und hacken.
Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen, dann abschütten. Olivenöl in einem großen Topf nicht zu stark erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die gemischten Meeresfrüchte zugeben und kurz mitbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen, passierte Tomaten und Chili zugeben. Das Ganze salzen und pfeffern, wieder aufkochen lassen und (falls gewünscht) die Miesmuscheln einlegen. Topf zudecken und alles so lange sanft köcheln lassen, bis die Meeresfrüchte gar sind und die Miesmuscheln sich geöffnet haben. Nicht geöffnete Exemplare entfernen. Die gehackte Petersilie unterrühren, dann die Spaghetti in den Topf geben, alles vorsichtig vermengen und sofort heiß servieren.

Tiella barese

Die außergewöhnliche Kombination aus Miesmuscheln, Kartoffeln und Reis macht diesen Auflauf nicht nur lecker, sondern auch extrem nahrhaft und sättigend.

Für 4 Personen

- ***1 kg*** *Miesmuscheln (ersatzweise* ***400 g*** *Muschelfleisch)*
- ***150 ml*** *Weißwein*
- ***500 g*** *Kartoffeln*
- ***2*** *Gemüsezwiebeln*
- ***2*** *Knoblauchzehen*
- *einige Zweige Thymian*
- *Olivenöl extra vergine*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- ***200 g*** *Rundkornreis*
- ***ca. ½ l*** *Gemüsebrühe*
- ***30 g*** *geriebener Pecorino*

Zubereitung

Die Muscheln gründlich unter fließend kaltem Wasser abbürsten, offene Exemplare wegwerfen. In einem Topf 250 ml Wasser und den Weißwein zum Kochen bringen. Die Muscheln einlegen und 2-3 Min. im geschlossenen Topf kochen lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Nicht geöffnete Exemplare wegwerfen. Muscheln abgießen und den Kochsud auffangen. Muscheln etwas abkühlen lassen, dann aus den Schalen lösen.
Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und und feine Ringe schneiden, Knoblauch abziehen und fein hacken, Thymian fein hacken.
Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine feuerfeste Form mit reichlich Olivenöl einfetten und mit Zwiebelringen auslegen. Darauf ein Drittel der Kartoffelscheiben schichten, mit gehacktem Knoblauch bestreuen und mit wenig Salz sowie Pfeffer und Thymian würzen. Die Hälfte des Miesmuschelfleischs darauf verteilen, die Hälfte des Reises darüber streuen, großzügig mit Muschelkochsud und mit etwas Olivenöl beträufeln. Dann auf die gleiche Weise wieder Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch, Muscheln und Reis einfüllen, mit Kochsud und Olivenöl beträufeln und würzen. Mit einer Lage Kartoffeln abschließen.
Nun am Rand der Auflaufform vorsichtig den Rest des Muschelsuds und so viel Gemüsebrühe angießen, dass die Flüssigkeit bis knapp zur obersten Kartoffelschicht reicht. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 60 Min. backen. Dann den Pecorino über den Auflauf streuen und kurz unterm Grill gratinieren. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, noch einige Minuten durchziehen lassen und servieren.

Tipp: Eine fruchtige Note bekommt die Tiella, wenn man noch in dünne Scheiben geschnittene Tomaten einschichtet.

Zuppa di pesce alla garganica

Was immer der Tagesfang – oder auch der Fischladen – gerade so an Fisch und Meeresfrüchten hergibt, wird mit Tomaten und Kräutern zu einer schmackhaften Fischsuppe.

Zutaten

- ***1 Zwiebel,*** *geschält und fein gewürfelt*
- *Olivenöl extra vergine*
- ***2-3*** *Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt*
- ***150 ml*** *trockener Weißwein*
- ***500 ml*** *passierte Tomaten*
- ***750 ml*** *Fisch- oder Gemüsebrühe*
- ***gemischte Wildkräuter vom Gargano, ersatzweise*** *Thymian und Rosmarin*
- ***1*** *Lorbeerblatt*
- ***1*** *kleine rote Chilischote*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- ***1*** *Prise Zucker*
- ***1 kg*** *Weißfisch, z. B. Wolfsbarsch, Dorade, Rotbarsch, Seehecht, Seeteufel*
- ***12*** *Miesmuscheln*

Zubereitung

Zwiebel in 2 EL Olivenöl glasig dünsten, dann Knoblauch kurz mitschwitzen. Wein angießen und kurz bei großer Hitze reduzieren lassen. Dann die passierten Tomaten und die Brühe angießen, Kräuter und Chili zufügen. Die Suppe gut abgedeckt bei kleiner Flamme ca. 30 Min. köcheln lassen, danach mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

In der Zwischenzeit die Fische säubern und in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Die Muscheln gründlich unter fließend kaltem Wasser abbürsten, offene Exemplare wegwerfen. Fisch und Muscheln nach 30 Min. Kochzeit zur Suppe geben und bei kleiner Hitze 5-6 Min. garziehen lassen (nicht mehr kochen!). Dann nicht geöffnete Muscheln entfernen und die Suppe mit frischem Weißbrot servieren.

Fischsuppe nach Gargano-Art

Gefüllte Tintenfische apulische Art

Seppie ripiene alla pugliese

Kalmare sind kleine Tintenfische, die sich ganz unterschiedlich füllen lassen. Dann werden sie geschmort – in einem Sugo oder im eigenen Saft.

Zutaten

- ***8*** *mittelgroße Kalmare (ca. 1 kg), küchenfertig vorbereitet*

Für die Füllung:

- ***300 g*** *altbackenes Weißbrot*
- ***1*** *Zwiebel, geschält und gehackt*
- ***1*** *Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt*
- ***2-3 EL*** *Olivenöl extra vergine*
- ***2*** *Eier*
- ***100 g*** *geriebener Pecorino*
- ***2 EL*** *Kapern*
- ***1/2*** *Bund Blattpetersilie, fein gehackt*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*

Für die Tomatensauce:

- ***3 EL*** *Olivenöl extra vergine*
- ***1*** *kleine Zwiebel, geschält und gehackt*
- ***1*** *Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt*
- ***100 ml*** *Weißwein*
- ***750 ml*** *passierte Tomaten*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *gehackte Petersilie nach Wunsch*

Zubereitung

Die Kalmare unter fließend kaltem Wasser innen und außen gründlich waschen. Die Tuben beiseite legen, Kopf und Tentakel in kleine Stücke schneiden.
Für die Füllung das Brot grob würfeln, kurz in etwas kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen. Die klein geschnittenen Kalmarstücke zufügen und kurz anbraten. Das eingeweichte und ausgedrückte Brot zufügen und einige Minuten köcheln lassen, damit das überschüssige Wasser verdampft. Von Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann die Eier verquirlen, mit dem geriebenen Pecorino, den Kapern und der gehackten Petersilie unter die Brotmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Kalmartuben mit der Brotmasse zu etwa ¾ füllen und jeweils mit einem Zahnstocher verschließen. Für die Sauce das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die gefüllten Kalmare darin von allen Seiten anbraten. Dann Zwiebel und Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und diesen kurz bei großer Hitze reduzieren lassen. Dann die passierten Tomaten und ca. 150 ml Wasser zugeben, salzen und pfeffern und das Ganze ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Füllung gar ist, aber die Kalmare nicht zäh sind. Zum Schluss nach Wunsch etwas gehackte Petersilie in die Sauce rühren.

Variation: Mit zwei, drei zerdrückten Sardellen, 100 g klein geschnittenen Garnelen oder auch 100 g in kleine Würfel geschnittenem Schinken können Sie die Füllung noch verfeinern.