



# In den Marken

**Tipp:** Kilometer machen kann man wirklich nur auf der Autostrada, auch wenn das niemandem gefällt und auch für Motorradfahrer teuer ist. Fehlende Lärmschutzwände ermöglichen den Blick auf die Landschaft.  
Achtung: Rückgeld an den Kassen sofort nachzahlen!

Andrea und Martin Jermann  
XT1200Z Super Ténéré  
Rosemarie und Toni Plenk  
BMW R 1200 GS

Die 596 Kilometer Anreise vom istrischen Poreč zum italienischen Perticara, westlich vom Zwergstaat San Marino, zogen sich. Früh am Morgen starteten wir unsere BMW und steuerten auf der SS 14 durch das herrliche norditalienische Triest, vorbei an der Piazza dell'Unità d'Italia (Platz der Einheit Italiens) mit seinen blendendweißen Bauwerken. Von 1382 bis 1918 gehörte Triest zu Österreich,

war dessen bedeutendster Handelshafen und einer der Kriegshäfen der Österreichischen Marine. Ein Abstecher auf der 352er über Grado und dem Römerdamm (Bild Römerdamm) führte nach Latisana. Auf der Piazza Indipendenza kam es zum ersten, sehr freundlichen Kontakt mit den Italienern in Form eines Mittagessens. Aufgeschreckt von der fortgeschrittenen Tageszeit düsten wir nun

schnurstracks auf der Autostrada vorbei an Venedig, Bologna, bis Rimini Nord und waren schon hier vom lieblichen Charakter der voralpinen Landschaft angetan. Etwas zerknittert bogen wir auf die Landstraße ab, die uns ins Landesinnere führte.



Oben: Im Hafen von Grado

Oben: Triest, Piazza dell'Unità d'Italia

Unten: Römerdamm, im Hintergrund Grado





„Novaféltria SP 258“ war die Ortsangabe, die uns Andrea und Martin simsten. Mit ihnen trafen wir uns beim Michael im Albergo „Pian del Bosco in Perticara. Michael hat sich hier im mittleren Marecchia-Tal einen Lebensraum verwirklicht und eine Wohlfühloase für Motorradfahrer mit acht Zimmern geschaffen. Perticara liegt malerisch an einem Berghang und war früher bekannt durch seinen Schwefelabbau. Auf neun Sohlen, 100 km Stollenlänge und mit 1600 Arbeitern wurde bis 1964 Schwefel abgebaut, um daraus Schießpulver herzustellen.

Von der „Nonna“ frisch zubereitetes Omelett mit Zutaten nach Gusto und einem erstaunlich vielfältigen Frühstücksbüfett ließ

uns nach der vorabendlichen „Wiedersehensfeier“ den Tag beginnen. Eine 125 km Rundfahrt durch das Montefeltro führte uns zuerst nach San Leo. Ein unbedingtes Muss: In die 583 m hoch gelegene, weithin sichtbare Festung touren, absteigen und auf der Piazza Dante einen Cappuccino trinken! Seit dem 18. Jahrhundert diente die Festung von San Leo dem Vatikan als Kerker. Abhauen rundum unmöglich! Umwerfend ist auch das Panorama, San Leo wurde kürzlich unter die „Schönsten Viertel Italiens“ aufgenommen. Auf den lieblichen Hügeln mit teils steilen Felsenkronen sind die altertümlichen Ortschaften angelegt, die älteste Republik der Erde, der Zwergstaat San Marino, bleibt immer in Sichtweite.



Zufahrt nach San Leo  
Unten: Perticara im Abendlicht



Altstadt San Leo mit der Festung



Martin, San Leo auf dem Felsen





Martin hatte die Route ausgearbeitet, weiter führte die Straße nach Montescudo, Monte Cerignone, Macerata über teils sehr schlechten Straßenbelag. Brotzeit aus dem Topcase in Macerata/Feltria. Andrea sorgte für Oliven, Tomaten und regionalen Käse.

Weinbau ist hier nur für den Eigenbedarf üblich, die steilen und hügeligen Felder werden für Getreideanbau genutzt. Brachflächen mit Klatschmohn und Wildkräutern wiegen sich im Wind und verleihen der Luft einen würzigen Charakter, Ginster- und Akazienduft wechseln sich ab und erfreuen unsere weiblichen Sozia. Eine durchaus freundliche und positive Gegend mit herzlichen Bewohnern

und unzähligen Kurven beglückt uns. Pilz- und vor allem Trüffelgerichte locken in die Trattorias dieser einsamen Gegend. Kirchen an steil aufragende Felsen geklebt oder in geschützte Winkel gebaut, darüber uneinnehmbare Häuser prägen die markante Landschaft. Die Marken grenzen im Norden an die Emilia-Romagna, im Süden an die Abruzzen und westlich an die Toskana. Sie haben uns so gut gefallen, dass wir sie als Geheimtipp handeln. Doch nun geht es weiter in die nördlichen Abruzzen.



Foto: Jermann



Brotzeit „Bei der Hand“  
Monte Benedetto

Panorama: San Leo rechts,  
im Hintergrund die Adria

**Übernachtung:** Pian del Bosco Michael,  
I 47863 Perticara/Novafeltria (RN), [www.pian-delbosco.com](http://www.pian-delbosco.com), Tel. +390541.927600.  
Die absolut besten Pizzen, die wir jemals gegessen haben, werden mit der Schere geschnitten.

Foto: Jermann



# Hotel Pian del Bosco

[www.piandelbosco.com](http://www.piandelbosco.com) • Italien/Marken/Montefeltro

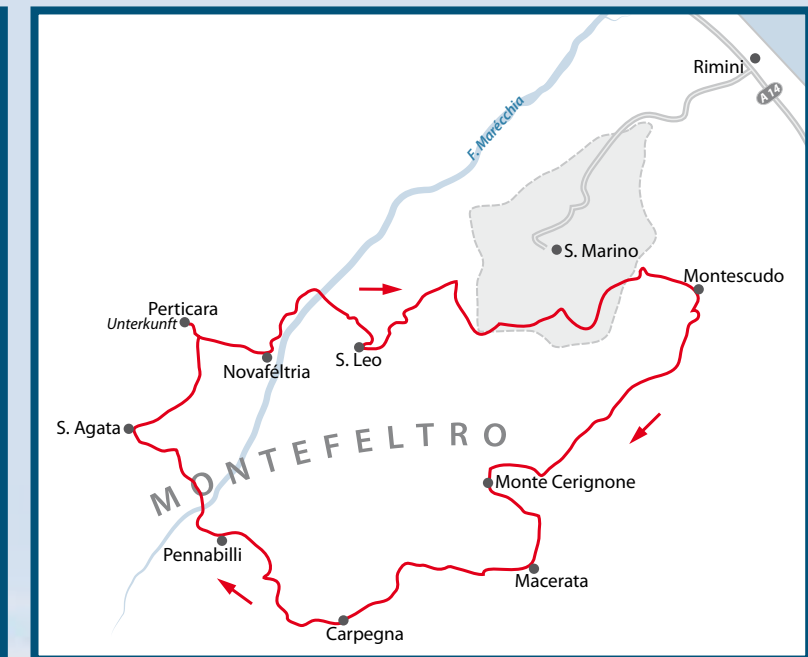


Lernen Sie unsere  
Traumtouren kennen!

20% - Rabatt auf den  
Übernachtungspreis  
bei Nennung des  
Kennwortes:  
„Luna“



Sie erreichen uns gerne per E-Mail: [pdb@piandelbosco.com](mailto:pdb@piandelbosco.com) oder  
per Telefon +39/3355776540 Michael





# ABRUZZEN

Achtung: Italiener sind motorradbegeistert, haben aber oft andere Prioritäten beim Autofahren und Rückspiegel sind manchmal nur zum Schminken da!



Roseto degli Abruzzi

Foto: Jermann

Auf den 300 km feinsten, geschlängelten Straßen begleitete uns blitzblauer Himmel 180 km lang. Die restlichen waren von Starkregen, Windböen auf ausgesetzten Höhenstraßen und Blicke in den frisch angeschnittenen Apennin geprägt und das alles Anfang Juni! Die Regenkombi mauserte sich zum wärmenden Begleiter und wuchs uns ans Herz. Die Kurven der kleinen Sträßchen verlangten unsere volle Konzentration. Nichts für Fahrer!

anfänger! Komplette ausgefroren bot uns das Landhotel Villa Fiorita im Hinterland von Giulianova Unterschlupf. Da es kein Motorradfahrerhotel war, bestaunten die Gäste unsere dreckige Super Tenere und meine BMW 1200 GS. Unser befrackter Kellner fasste beim Abendessen im hochzeitlich geschmückten Saal nur langsam Vertrauen zu uns, erwies sich aber als sehr nett, als das Gespräch auf seinen Winterarbeitsplatz in St. Moritz kam. Am Abend sahen wir in der Ferne den wolkenverhangenen Gran Sasso, den „Großen Fels Italiens“.



Die Küste von Giulianova

## Lasagne mit Pfifferlingen

Zutaten: Fertige oder selbstgemachte Lasagneblätter  
120 g Gorgonzola (Dolce Latte)  
120 g Butter  
2 gehäufte Esslöffel Dinkelmehl  
1/2 l Milch  
500 - 600 g Pfifferlinge  
1 Bund Petersilie  
1 große weiße Zwiebel  
1 Schuss Sahne  
1 Schuss Weißwein, Salz, Pfeffer, Knoblauch

Pfifferlinge putzen und zerkleinern, Zwiebel häuten und in kleine Würfel schneiden, ca. 40 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebelwürfel darin 1 Minute anschwitzen. Pfifferlinge und Petersilie kleingehackt zugeben. Öfters wenden und mit Weißwein, Sahne und Gewürzen abschmecken. Bei kleiner Hitze ziehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform bebuttern. Bechamelsauce aus der restlichen Butter zubereiten. Dazu die Butter in einem Topf schmelzen, Dinkelmehl zugeben, kräftig mit einem Schneebesen rühren, damit nichts anbrennt, und mit der Milch langsam aufgießen. Köcheln lassen und immer wieder rühren. Vom Herd nehmen, mit Salz abschmecken. Nun die Auflaufform zuerst mit etwas Bechamelsauce, dann Lasagneblättern, gedünsteten Pfifferlingen Schicht für Schicht befüllen. Zum Schluss Bechamelsauce und Gorgonzolaflocken. Wenn die Lasagne nach ca. 30 Min. eine schöne hellbraune Kruste bekommt, ist sie fertig. Guten Appetit!





Martin und Andrea waren vor 16 Jahren schon mal hier und übernahmen die Rolle des „Fähnrich Fiesel-schweif“. „Passt mir auf die Pastore Abruzzese, die großen weißen Schäferhunde auf! Wenn sie die Herden bewachen, kennen sie trotz ihres freundlichen Aussehens keinen Pardon und verweisen Fremde, Wölfe und Bären unbeugsam in ihre Schranken.“ Vom Quartier starten wir unsere Rundtour durch die Monti della Laga, dem nördlichen Teil des Abruzzes-Nationalparks, 180 km durch dünn besiedeltes und bewaldetes Gebiet und einsame Bergdörfer. Einen Abstecher nach Roseto degli Abruzzi beschert uns einen Cappuccino und den beiden Erinnerungen an ihren Aufenthalt im Hotel „Romantica“. Die Adriaküste mit langen Sandstränden liegt male- risch unter uns.

Über Notaresco, durch das verkehrsreiche Téramo und teils durch gepflegte Weinberge fahren wir auf kurvi- gen, mit geflickten Schlaglöchern übersäten Neben- straßen Richtung Paranesi. Den riesigen Gebirgsstock des Gran Sasso immer vor Augen. Wenig Verkehr ma- chen das Touren zur Freude, aufpassen sollte man auf Kühe und Schafe und auch auf deren Hinterlassenschaf- ten. Volltanken wenn möglich, auch sind Bars, Trattor- ias oder Berghütten dünn gesät. Wir hatten allerdings Glück! Im Rifugio „Dei Saporì“, Ortschaft Paranesi, wendete sich das regnerische Wetter, als wir die Wirtin kennenlernten. Die Wirtsstube bot ein Sammelsurium von eingelegten Pilzen, Früchten und selbst gemachten Likören und die Chefin selbst war ansteckend freund- lich.

Sie servierte Buchweizen-Ravioli, gefüllt mit Stein- pilzen und Ricotta nach Hausfrauenart. Eine Gaumen- freude! Der Vorspeisenteller mit selbst gemachtem Pec- corino war eine Wucht! Das Lokal war äußerlich wenig einladend, erwies sich aber als Volltreffer, was auch eini- ge Goldmedaillen für gute Naturküche an den Wänden bestätigten. Telefon 0039086163308, sie spricht nur ita- lienisch. Freilaufende Pferde, ausgestorbene Dörfer und das „Vendesì“, zu-verkaufen-Schild, begleiten uns. We- nig Arbeit und Tourismus lassen die Jugend abwandern.

Spektakulär war die Aussicht vom östlichen Rand des Nationalparks auf Civitella del Tronto. Die Festung Fortezza Spagnola thront auf einem Travertinfelsen und

war wegen ihrer günstigen Lage die meistumkämpfte Mittelitaliens. Die Landschaft zwischen Apennin und Adria lag uns zu Füßen. Eine holländische Motorrad- fahrergruppe, die mit nostalgischen Motorrädern auf ei- nen siebentägigen Kurs gingen, hatten das Privileg, ihre Maschinen in der autofreien Altstadt parken zu dürfen. Hoch lebe Italien!

Im Hotel gab es eine weitere Überraschung: Eine Hoch- zeit mit Musik bis in die frühen Morgenstunden, reich- lich Minirock und gnadenlose Stilletos versüßten uns den Abend. Wenigstens den Männern!



Rifugio „Dei Saporì“ Tel. 0039086163308, sie spricht nur italienisch.

