

# Bin allwail zafridn

Über vrainlikhat, geschmoch unt geruch in Sauris und Sappada, zwei deutschen Sprachinseln im italienischen Karnien.

HEINZ W. SCHMID TEXT SCHMID, GRÖTSCHNIG FOTOS

Der urbane Mensch nimmt für gewöhnlich eine von zwei Grundhaltungen gegenüber den alpinen Gebirgsverwerfungen ein: Den einen sind Berg und Alm ein Quell frischer Luft, ein Born sportlicher Erquickung, ein Labsal dem Auge - einfach der Gipfel göttlicher Landschaftsgestaltung. Die anderen assoziieren mit dem Gebirge gleich abstürzende Seilbahnen, jodelnde Hüttenwirtinnen mit Gamsbart, Almräusche oder gar kuhwarme Milch, wilde Stierattacken, Gäm-sen - jetzt mit ‚ä‘ wegen der häufigen Räude -, brunftige Après-Ski-Lehrer, eine Tracht Alpenvereinslieder und vieles mehr, was Alpträume - alte Schreibung: Alpträume(!) - halt so hergeben.

Eigentlich gehören wir zu den Gebirgsflüchtern. Jetzt sitzen wir aber auf der Terrasse des Riglarhauses in Lateis, fünf Kilometer vor Sauris, und ‚trinken von der Schönheit dieser Welt, was die Wimper hält‘. Der Himmel blau wie die Trikots der Squadra Azzurra, blaugrün der Lago di Sauris, grünblau in allen Fassetten die Wälder, lindgrün die Matten der Almen, kein Geräusch außer dem Zilpen der zahlreichen Rauchschnalben, die sich aus reiner Lebensfreude zu immer neuen Kunstflugstaffeln formieren. „Wenn man zu lange hinschaut, wird's kitschig“, sagt Evelyn, meine treue Lebensreiseassistentin, und die junge Frau Schneider serviert auch gerade Sauriser Rohschinken, Speck und Pancetta, einen reinweißen Speck mit hiesigen Kräutern.

## Zu knapper Braten

Siebzig Prozent der 419 Einwohner von Sauris di Sotto und Sauris di Sopra sprechen untereinander noch

**Früher wunderten sich die Fremden in Sauris: Wie könnt ihr hier überleben? Heute sagen sie: Ihr lebt ja im Paradies.**



Zahrisch, ein von Osttiroler Elementen geprägtes Zimbrisch, das noch so klingt, als unterhielte man sich live mit Oswald von Wolkenstein: *Ein wassermues in ainer pfann / die praten kurz gemessen; / wildprät und visch die sein im pann, / der tar man da nicht essen*“, beklagt er sich (ca. 1415) über eine Schänke: Der Braten zu knapp bemessen, kein Wildbret und kein Fisch. Doch hier in Lateis geht nach einem ausgiebigen ‚Stincki di vitellone al forno con la polenta‘, einer Kalbsstetze aus dem Ofen, und ‚Spezzato di agnello al timo selvatico‘, Stückchen vom Lamm mit wildem Thymian gar nichts mehr außer einigen Blicken aufs Panorama. Auf Zahrisch: *Der himbl in sainder baitikhat (= Weite) ist gezaget van ane spizn perkh.*

Immer schon wollte man einmal nach Sauris. Das Kanaltal runter, bei Carnia rechts nach Tolmezzo, dann Richtung Ampezzo und die spannenden zwölf Kilometer durch Tunnels hinauf auf 1.200 Meter. Von Tarvis sind das 98 Kilometer. Aber was bieten diese karnischen Bergregionen, was man zuhause nicht auch hat?

Die ersten Argumente liefert Franca Colle, Vollblutwirtin im Alla Pace in Sauris di Sotto. Ihre Familie führt das Restaurant im *Palatc*, einem steinernen Palast unter all den hölzernen Höfen des Ortes. Und sie verspricht für das Abendessen *geschmoch unt geruch van rechtn unt guetn spaisn as bearnt gekouchet afn perge* (den Geschmack und das Aroma von originalen und guten Speisen, wie sie hier auf dem Berg zubereitet werden). Früher seien die Fremden nach Sauris gekommen und hätten sich gewundert: Wie könnt Ihr hier oben nur überleben? Heute kommen sie und meinen:

Ach, Ihr lebt ja im Paradies hier heroben. Und als Frohnatur sagt sie von sich selbst: *Bin allwail zafridn.*

## Digitalisierte Alm

Die Zeit weltabgewandten Hinterwäldlertums ist in Sauris schon lange vorbei. Das sepiafarbene, uralt wirkende große Wandfoto im Flur des Lokals zeigt die Schneiders im Wildwest-Outfit in Sacramento/Kalifornien, die zwei Jungbäuerinnen, die am Weg nach Oberzahre den Zaun reparieren, haben Tattoos am Oberarm und iPod-Musik im Ohr, die Familie Petris fährt auf rassigen Mountainbikes zum gut getarnten Supermarkt.

Noch keine Tarnung gibt es für die Satellitenschüsseln auf den hölzernen Balkons, und gar weithin sichtbar wurden Errungenschaften der modernen Zeit platziert: Drei riesige elektronische Anzeigentafeln, die digital den Almmenschen Datum, Zeit auf Sekunden genau, Temperatur und das momentan herrschende Wetter verkünden.

Wer der Gemeinde diese ästhetischen Faustwatschen angedreht hat, hätte sicher auch das Talent, Schweineschinken nach Pakistan zu verkaufen. Denn das Leben wird hier nicht in Sekunden gemessen und der Tod schon gar nicht. Etwas verschämt erzählt man sich hier Folgendes: Wenn jemand winters verstorben ist, sei es unmöglich gewesen, im meterhohen Schnee und in der gefrorenen Erde ein Grab zu schaufeln. Man hat den Leichnam auf den Dachspeicher gebracht, wo sich herausstellte, dass die gebirgige Zugluft einen hervorragenden Konservator abgab. Dieses Verfahren hat man dann auch für den bekannt herrlichen Rohschinken von Sauris angewandt.



„Und musst du die Geschichte gerade hier erzählen?“, mokiert sich meine Begleiterin, die sich eben im Laden des Schinkenerzeugers ‚Wolf umtut: Da hängt das schweineische Prunkstück Prosciutto Riserva Nonno Bepi, das eineinhalb Jahre in der würzigen Bergluft reift und nur im Ganzen verkauft wird. Köstlich auch das *Arrotolata* (eine Art Rollkarree) und der *Lardo alle erbe*, wie der weiße Speck mit Bergkräutern hier heißt. Selbst hygienisch in Plastik auf Kopf und Fuß verpackt kann man auch den 60 Mitarbeitern beim Einsalzen, beim Räuchern überm Buchenholz usw. zuschauen und bemerken, dass romantische Vorstellungen von Rauchkuchl und glücklichen

Schweindln bei einer modernen Massenproduktion keinen Platz mehr haben. Doch ein Geheimnis bleibt: Wie kommt der elendslange ‚Wolf-Sattelschlepper über diese Straße hier herauf?

### Selige Kurvenhänger

Ansonst kann man die Gegend als verkehrsarm bezeichnen, bis auf Kohorten von Motorradfahrern, die sich selig in die Kurven hängen. Wunderbare (knapp einstündige) Wanderwege verbinden Sauris di Sopra mit Sauris di Sotto. Die zahlreich gaukelnden Schmetterlinge sind die lebenden Zeugen unvergifteter Wiesen, doch kein gefährliches Almwild kreuzt den Weg.

*Deutsche Sprachinsel Sappada: Man schätzt Trachten, karnische Kulinarik und behutsam erneuerte Alpinarchitektur.*

Nicht ein Rindvieh. Kein Schwein. Vor zwei Generationen zählte man hier noch stolz 600 Rinder, - mehr als Einwohner. „Niemand hat noch Viecha“, klärt uns die rüstige Katia mit ‚Bucklkraxn‘ und einer Heugabel in der Hand auf, „de mochant so viel Arbeit. Jetz ham ma jo di Frema“. Frema? „Jo, die Fremden halt, die Touristen.“

In Oberzahre (Sauris di Sopra) befindet sich das volkskundliche Museum, das laut angeschlagener Öffnungszeiten eigentlich geöffnet sein müsste. Nach gründlichen Recherchen wird uns am Dorfplatz beschieden: Die zuständige Dame sei sicher familiär verhindert, man sollte es morgen oder übermorgen wieder probieren. Am Rand der Ortsdurch-



fahrt zählt die digitale Tafel zackig die Sekunden bis übermorgen. Doch wozu Museum, es gibt so genug zu sehen. Malerische Wegkreuze, hölzerne Dachrinnen, Vogelbauer, Madonnen in Hausaltären, Quads, Holzräder, Enduros, und die Brüder Plozzer (früher Plotzer) haben unter mancher Dachtraufe holzgeschnitzte Masken platziert. Und man entdeckt, dass vorm Al Bivera g'standene Mannsbilder sitzen, offenes Zahre-Bier vor sich. Die kleine Brauerei nutzt das delikate Gebirgsquellwasser und erzeugt 3.400 Hektoliter einer nicht pasteurisierten, ungefilterten Flüssigkeit, die einen auch schnell ins Gespräch bringt, zumal viele hier nicht nur zahrar (Zahrisch), furlan (Friaulisch) und belisch (Italienisch) sprechen, sondern auch taitc (Deutsch).

## Doppelt so fromm

Die Sauriser beherrschen nicht nur doppelt so viele Sprachen wie die im Tal, sondern sind sicher auch doppelt so fromm, was man in der Jesuskind-Kapelle demonstriert, wo *Madonna mime khande unt van zbeana kristkhandallan* zu sehen sind. Also die Madonna mit dem Kinde und gleich zwei zusätzlichen Jesuskindern. Selbstredend steht in Ober- und Unterzahre je eine Kirche, wobei diejenige in Unterzahre einer Daumen-Reliquie des hl. Oswalds wegen ehemals auch von vielen Pilgern aufgesucht worden ist. Einen ganz eigenen Kult treibt man hier mit dem Stoff, aus dem die Bäume sind. Die ‚Höltzossen‘, die Holztristen, schlichtet man an den Hauswänden in ästhetischer Formenvielfalt in solchen Mengen auf, als stünde die Eiszeit bevor. Die eigentümli-

chen Holzscheunen (tòblat), Ställe (stol) und Wohnhäuser aus ‚holz unt de stané‘ - Holz und Stein - ergeben einen so wahrhaftigen und urtümlichen Charakter, wie er in der umliegenden und auch österreichischen Alpin-Architektur schon lange verloren gegangen ist.

Am Abend verwöhnt uns Andrea Schneider, Chefkoch des Alla Pace, mit Proben seiner Kunst: Frichetto, Mues (Polenta in Milch gekocht mit Gervais und geröstetem Speck), Cjarsons (feine Teigtäschchen, gefüllt mit Spinat und Ricotta), Gnocchi mit Bergradicchio und Minze, Fettuccine con capriolo (Bandnudeln mit Rehsauce). Nach dieser Palette an Vorspeisen gibt es noch geschmorte Kalbsbacke, Tocai und Merlot sind tadellose Begleiter.

Fährt man von Sauris weiter nach Westen, die spannenden Serpentina hoch, erreicht man den Sella di Razzo (1.760 m) und befindet sich in einer bezaubernden Almlandschaft, umkränzt von zackigen Gipfeln (Monte Bivera, Monte Tiarfin,) und wenn man sich auf die Almwiese legt, umzacken einen auch noch Enzian und saftige Butterblumen. Und der seltene Fall tritt ein, dass etwas viel schöner ist, als eine Homepage es verspricht. So stellt nämlich *Sauris.com* seine Almen dar:

*„In der Vergangenheit stellte die Almwirtschaft die Endphase eines Prozesses der Futterressourcennutzung dar, die gemäß einer vertikalen Höhenprogression verlief.“*

Für die folgende Abfahrt nach Laggio di Cadore sollte man schwindelfrei sein, auch im Auto. Von dort sind es über Santo Stefano noch harmlose 21 Kilometer nach Sappada, einer weiteren Sprachinsel, wo die tiroler-bayerische Mundart *Plodarisch* heißt.

*Die Luft in Sauris (Bild rechts) ist so gut, dass man köstlich würzigen Schinken trocknet. In früheren Zeiten musste man im Winter auch die Toten trocknen.*

## SAPPADA

Sappada ist keine Liebe auf den ersten Blick. Ein fünf Kilometer langes Straßendorf in 1200 Meter Seehöhe, ein Schigebiet mit 18 Liften, Shopping, Wellness, Coolness. Aber da herrscht ein Parallellieben, das sich erst dem zweiten Blick eröffnet.

Bergeitig verläuft die alte Straße, die 15 kleine Weiler (Dörfer) verbindet, deren Höfe und Wirtschaftsgebäude in der uralten Holzblockbauweise überdauert haben und deren grüne, rostrot oder honigfarbenen Holzfensterbalken eine freundlich-urige Architektur-Atmosphäre schaffen.

Kuriose bäuerliche Gerätschaften, Heiligenbildchen, Hornissennester, hölzerne Waschzuber und allgegenwärtige Balkonblumenliebe werden zwar die Puristen möglicherweise verschrecken, mir ist aber das Wort Kitsch gar nicht in den Sinn gekommen, weil hier mit den ‚Plodarn‘ Menschen dahinterstehen, die es oft schwer gehabt haben, zu einer Identität zu finden.

Sie wollten immer ganze Italiener sein, ohne ihre deutsche Herkunft verleugnen zu müssen. Im letzten intoleranten, nationalistischen Jahrhundert bedeutete dies eine schwere Existenz. So wurden im Ersten Weltkrieg 900 Plodarner bis nach Sizilien ausgesiedelt, weil man sie der Konspiration mit den Österreichern verdächtigte, und unter Mussolini verstummte ihr Dialekt fast vollständig.

## Problem Mischehen

Heute sprechen von den 1350 Einwohnern Sappadas noch 600 diesen Dialekt. Und es sind nicht nur die Alten. Ich treffe Marcella Bene-





detti (27), die gemeinsam mit Cristina Kratter 2006 ein erstes Spruch- und Wörterbuch des Plodarischen herausgebracht hat. „*Pit deer schproche pin i aufgebòcsen, des is a tal fa mjer unt fa maima lebm*“ (mit dieser Sprache bin ich aufgewachsen und sie ist ein Teil von mir und meinem Leben), schreibt Marcella im Vorwort.

Es sei immer nur eine gesprochene Sprache gewesen und eine vernünftige Orthografie habe erst phonetisch kreiert werden müssen, erzählt mir die leidenschaftliche Philologin, die ihren Doktor in Deutsch gemacht hat, im Gemeinderat von ‚Ploden‘ sitzt und auch dafür Sorge trägt, dass die Trachten- und Volkstanzgruppe in Schwung bleibt.

Eine große Errungenschaft sind auch die zwei Stunden Plodarisch, die jetzt im Lehrplan der lokalen Volksschule vorgesehen sind. Das größte Problem heute, sagt Marcella, seien die gemischten Ehen, in denen automatisch nur noch Italienisch gesprochen werde. Auch die Familiennamen hätten teilweise eine Italianisierung durchgemacht und die Brunners hießen jetzt Fontana. Ihre eigene Familie hätte in früheren Zeiten Benedictus (die Gesegneten) geheißen, sagt Frau Benedetti, und *S'geat icht mear ze èndern*, bedauert sie ein bisschen.

Der um 1000 n. Chr. vermutlich aus Villgraten eingewanderte Menschenschlag hat einen etwas zurückhaltenden Charakter, ist aber überaus freundlich und weltoffen, da viele aus ökonomischen Gründen schon immer gezwungen waren, ihre Verdienstmöglichkeiten woanders zu suchen oder sehr bescheiden zu leben. *Der vihdoktar woa fer de vicher zuischtendich, òber er kurjert de lait ah, benn's praucht.* Der Tierarzt war zwar für die Tiere

zuständig, kurierte aber auch die armen Leute, wenn's notwendig war. Heute allerdings ist dieses Tal für die italienischen Touristen im Sommer eine kühle Alternative für die von Fremden okkupierten und in der Hitze dampfenden Adriastrände. Dadurch hat die Zeit des Auswanderns und Darbens ein Ende.

## Feuerstelle ohne Kamin

Auch Luigi Kratter hat einige Fremdenzimmer. *Hainte schmorganz za kòlt geben* (heute Morgen ist es noch zu kalt gewesen) entschuldigt er sich, weil er noch die Tröge mit den Balkonblumen einhängen muss. Nach jahrzehntelanger Arbeit in Deutschland und Holland ist er in Pension, hat sein Elternhaus schmuck renoviert und den alten Charakter in Holzbauweise sogar noch betont, und ist der Hüter des Schlüssels für das älteste Haus in Sappada. Das steht einsam auf einer Anhöhe und war noch bis in die achtziger Jahre bewohnt. Es ist das einzige Haus, das im Originalzustand verblieben ist.

In der Küche gibt es nicht einmal einen Herd, sondern nur eine offene Feuerstelle ohne Kamin. Der Rauch selchte alles, was in der Nähe war, und so wurde der letzte Bewohner über achtzig Jahre alt.

Mit Begeisterung führt uns Luigi auch auf die Tenne, wo die traditionellen Masken (lörven) ihres Einsatzes im nächsten Fasching harren. Dieses Fest alpiner Deftigkeit - so heißt der Faschingsmontag *vress montach* und der Faschingsdienstag *spaib ertach* - spiegelte in Sappada die soziale Grundordnung wider: Der *pèttlar sunntach*, der *paurn sunntach* und der *hearn sunntach* sind die Höhepunkte der Karnevalszeit, und im Umzug des *rollat*,

*In Sappada musste man unter Mussolini die deutsche Sprache verstecken. Heute wird sie eifrig gesungen und die Plodarischen haben am Sunntach eine Urfreude am feschen G'wand.*

einer in Bärenfell gehüllten Zentralfigur mit Holzmaske, vermischen sich Folklore und Mythos, Ritus und soziale Geschichte.

Für kulinarische Regionalforscher befindet sich mit dem Laite (= Alm) ein Restaurant in Sappada, in dem man von Sterneköchin Fabrizia Meroi bekocht wird, und ihr Mann, Patron & Sommelier Roberto Provedani, versorgt die Gäste mit edlen Tropfen in den beiden Gaststuben aus dem Jahre 1633. Die Gerichte sind überraschende Kombinationen der regionalen Produkte der Saison und Gustostücke für Auge und Gaumen.

Die zarte Fabrizia zaubert zuerst Zabailone mit Ziegenkäse, Auberginen und Majoran auf den Tisch, dann folgt eine kühne Fantasie aus Crackern mit Schichten aus Fasan und Hering. Der nächste Gang besteht aus feinsten Cjarsons (Teigtäschchen, nicht unähnlich der Käsnudel) gefüllt mit Gänsefleisch, etwas Mohn und Butter.

Als verblüffend entpuppen sich die Tortelli, die mit weichem Eidotter gefüllt sind. Nach dem Maialino (Spanferkelchen) folgt als süßer Abgang eine Sfoglia mit Safran und eine Creme mit Mango und Zitrone. Zufriedener kann man einen Restauranttisch nicht verlassen.

Am Sonntag treffen wir Marcella in Tracht. Auch aus den Nachbartälern sind verschiedene Volkstumsgruppen gekommen, um gemeinsam einen Gottesdienst zu feiern, denn *Sonntach pòch ma proat* (samstags backen wir Brot) und *Sunntach geamer kirchn*.

Man muss selbst kein Trachtentyp sein, aber eine Urfreude am feschen G'wand wird hier zur Schau getragen und verwandelt die Charaktere des Alltags zu stolzen Archetypen in einer großartigen Landschaft.



# Info

## Essen und Schlafen in Sauris

**1 Alla Pace.** Vom einfachen Mues bis zu den raffinierten Cjarsons, vom Wild bis zur Ochsenbacke, von Gnocchi mit Bergdichio bis zum knusprigen Gnocco, mit Sauriser Speck und Grano-Käse gefüllt, erlebt man hier karnische Küche, die Auge und Gaumen verwöhnt.

*Sauris di Sotto 38, (+39 04 33) 86 010*

**Pa'krhaizar.** Hier speist man karnische Spezialitäten mit Traumblick auf Berge und den Lumiei-See. Komfortable Unterkünfte in einem der wunderbar restaurierten Bauernhäuser.

*Sauris - Lateis 5; (+39 04 33) - 86 165*

**2 Al Bivera „Buse del Lof“ – S.**

Hier muss man das offene Zahre-Bier (eine Art Vollkornbier in drei Variationen) probieren, das gleich um die Ecke gebraut wird.

*Sauris di Sopra 1, (+39 04 33) 86 63 35, www.bivera.it*

**Morgenleit.** Schöne Aussicht auf den See und auf eine solide Bergküche mit lokalen Produkten. Auch Zimmer.

*Sauris di Sotto – (+39 04 33) 86 166; http://alberghi.org/morgenleit*

**Riglarhaus.** Gute Wildküche, Cjarsons mit Wiesenkräutern, schöne Portionen, herrliches Panorama. Zimmer, Mountainbike-Vermietung.

*Sauris - Lateis 3; (+39 04 33) 86013*

**Meublé Schneider.** Dependance des Alla Pace: Reichhaltiges und gutes Frühstück, gute Parkmöglichkeiten.

*Sauris di Sotto; (+39 04 33) 86 010*

**Neider.** In nächster Nähe zu den drei Schiliften,

*Sauris di Sopra, (+39 0433) 86 63 13*

## Einkaufen in Sauris

**Azienda Agricola Domini.** Hier gibt's Zahre-Bier in Flaschen (7 €), Schnäpschen aus Waldfrüchten und andere Leckereien.

*Sauris di Sopra 3; Borgo di San Lorenzo (= die Hauptstraße); www.agricoladomini.it; Geöffnet: Samstag 9-13; 15-19 Uhr*

**3 Wolf.** Neben dem berühmten, mit Buchenholz zart geräucher-ten Rohschinken gibt es noch vieles, was vom Schwein übrig bleibt: Wange, Grüner Speck, Weißer Speck mit Bergkräutern, Schlack-



wurst, Ossocollo, Culatello usw. Auch Führungen durch diesen Vorzeigebetrieb. Sonntags geöffnet! *In Sauris di Sotto, nicht zu übersehen; www.wolfsauris.it*

**Agriturismo Monte Ruke.** In einer wunderbaren Landschaft, 1 km von Sauris di Sopra, gibt es günstig Pilze, Frico, Polenta. *Sauris di Sopra, via Borgo Basso; tel. (+39 04 33) 86 060*

**Holzwerkstätte.** Die Brüder Plozzer produzieren Skulpturen und stilvolle Bauernmöbel. *Sauris di Sopra; www.legnostileplozzer.com*

## Museum

**Centro Etnografico – Sauris di Sopra.** *Samstag, Sonntag, Feiertage: 10 – 12 / 15 – 18 Uhr, Werktag (außer Mittwoch) 10 – 12.30 / 16 – 19 Uhr; (+39 04 33) 86262*

**Wochentage.** Suntach, Montach, Eirtach, Mitich, Pfinztokh, Vraitach, Sonstach

## Infos im Web

[www.carnia.org](http://www.carnia.org)  
[www.sauris.com](http://www.sauris.com)

## Essen und Schlafen in Sappada

**4 Restaurant Laite.** Auf 22 Plätzen bekoht sie die Michelin-besternte Fabrizia Meroi, Gatte Roberto Brovedani empfiehlt die Weine. Familiäre Atmosphäre in einer Gaststube aus dem Jahre 1633. Innovativ regionale Küche. Cjarsons (Teigtäschchen) mit Gänsefleisch gefüllt, Tortelli gefüllt mit weichem Eidotter, Rehnüsschen mit Mangold, Ravioli mit Flusskrebse etc. Gourmets und Gastrosophen verlassen ihren Tisch höchst zufrieden. Ein 5-Gang-Überschungs-menü: ca. 70 €. Keine Berechnung des Gedecks + zwei Glas Wein inklusive. *Sappada – Plodn, Via Hoffe 10; (+39 04 35) 46 90 70; www.ristorantelaite.com*

**Baita Mondschein.** Auch hier kann man sich verwöhnen lassen. Bison-Bresaola mit Kürbisblüten und Almkäsefüllung; Highländer-Tartar auf Gänsesteln, Cnederli (Käseknödel) mit knusprigem Lauch etc. Der edle Abgang: Erdbeer-Tiramisu mit Knusperriegel aus Mandeln und Zimt. *Sappada, Borgata Bach 96; (+39 04 35) 46 95 85; www.ristorantemondschein.it*

**Hotel Bladen.** Wildschweinfilet mit Pistazien; Entenbrust; Tortelli mit Reh, Tagliata. Etwas seltsam: gebackenes Schienbein. *Sappada; Borgata Bach 155; (+39 04 35) 46 92 33; www.hotelbladen.it*

**Volta Haus Agriturismo.** Vier Doppelzimmer in einem wunderbaren Haus aus dem Jahre 1840; ideale Federbetten, wunderbare Aussicht; großzügiges Frühstücksbuffet. (40 € pro Person). *Sappada Cima; Via Cima 65; tel. +39 0435 66168, www.voltahaus.it*

**Hotel Haus Michaela.** Mit Pool, Massage und allem Komfort; (ab 45 €). *Sappada, Borgata Fontana 40; (+39 04 35) 66 131; www.hotelmichaela.com*

**Weitere 23 Hotels auf**  
[www.sappada.info/de/index.php](http://www.sappada.info/de/index.php)

## Appartements

**5 Kratter Andrea.** Für 4–5 Personen; Hausherr Luigi weiß sehr viel über die Geschichte von Ploden und spricht ausgezeichnet Deutsch. *Sappada; Borgata Mühlbach 24; (+39 04 35) 469357*

**20 weitere Vermieter auf**  
[www.sappada.info/de](http://www.sappada.info/de)

## Kunstschatz-Führungen

Vor allem die Kirchen San Nicolò, San Osvaldo und San Rocco in der Umgebung sind sehenswert. *Info: (+39 340) 0539954*

**Bauernmuseum:** Info Luigi Kratter; (+39 04 35) 469357

**Info Schipass – Sappada;** *Via Palù 87; tel. +39 0435469554; www.sappadadolomiti.com*

## Buchtipps

**Eberhard Fohrer:** Friaul-Julisch Venetien. Reisehandbuch. (Michael-Müller-Verlag), 15,90 €

**Evelyn Rupperti:** Friaul-Julisch Venetien. Das große Reisehandbuch. (Carinthia Verlag), 19,90 €

**Ingrid Pilz:** Friulanische Dolomiten & Karnische Alpen. Mit Tourenführer (Carinthia Verlag), 36,- €

**Gerlinda Gawatz von Stein:** Italien: Alpine Wanderweg Friaul. Der Weg ist das Ziel. (Conrad Stein Verlag); 12,90 €