

Werner Freudenberger

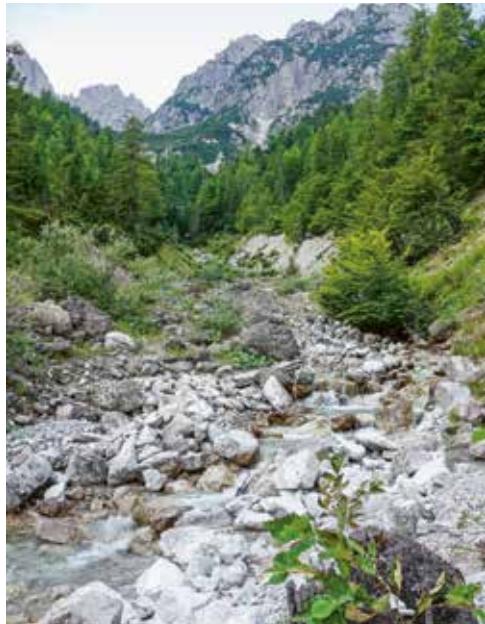


Am Tagliamento

Den letzten Wildfluss
der Alpen entdecken

Styria
VERLAG

Inhalt



- 6 Magie einer Landschaft
- 10 Der König der Alpenflüsse
- 14 Zur Orientierung

UNTERWEGS AM TAGLIAMENTO

- 18 Tour №1 · Von der Quelle nach Ampezzo
- 20 Forni di Sopra
- 22 Forni di Sotto
- 24 Ampezzo
- 26 Häuser aus Stein und Holz

- 28 Tour №2 · Im Val di Socchieve nach Villa Santina
- 30 Preone
- 34 Geologie und Landschaft
- 35 Das Erdbeben in Friaul

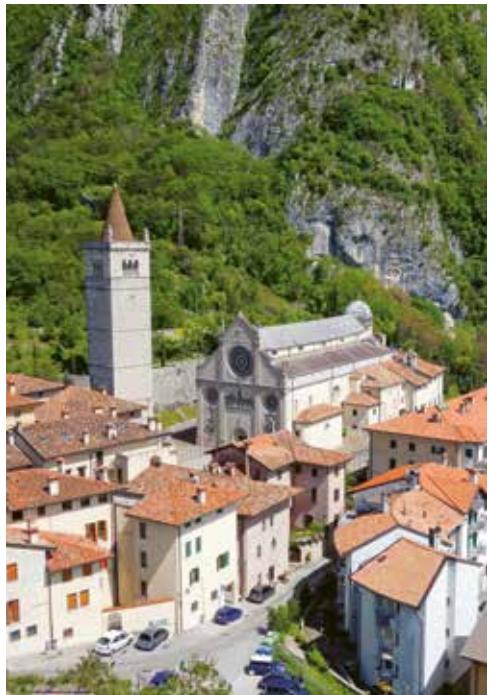
- 36 Tour №3 · Tolmezzo, das Zentrum Karniens
- 40 Die Umgebung von Tolmezzo
- 42 Der Cammino delle Pievi
- 45 Flusswandern am Tagliamento
- 46 Wandern am Tagliamento





- 48 Tour №4 · Um den Monte San Simeone und den Monte Brancot
- 52 Wasserkraft aus dem Tagliamento
- 54 Im Tagliamento-Fella-Schotterdreieck
- 56 Eine Auswahl an Gesteinstypen
- 60 Tour №5 · Von Venzone nach San Daniele al Tagliamento
- 61 Venzone
- 64 Der Ledra-Tagliamento-Kanal
- 65 Gemona del Friuli
- 69 San Daniele
- 72 Die Gesichter des Tagliamento
- 73 Oranges Superfood
- 73 Tödliche Fluten

- 74 Tour №6 · Von Ragogna über Pinzano zum Lago di Cornino
- 78 Der Tagliamento in der großen Ebene
- 80 Das Ökosystem Tagliamento
- 83 Die Tierwelt am Fluss
- 85 Gänsegeier am Lago di Cornino
- 86 Tour №7 · Von Pinzano über Spilimbergo nach Casarsa
- 87 Spilimbergo
- 91 Casarsa della Delizia und P. P. Pasolini
- 93 Pasolini und sein Tilliment
- 94 Flora und Vegetation
- 95 Die Magerwiesen



**96 Tour №8 · Von San Daniele
nach San Vito al Tagliamento**

100 San Vito al Tagliamento

102 Die Seidenraupen

103 Lebensraum Gravons

**106 Tour №9 · Über Codroipo
nach Latisana**

110 Latisana

**112 Tour №10 · Die letzten
Kilometer bis zum Meer**

114 Lignano

117 Hemingway, Lignano und der
Tagliamento



**UNTERWEGS AN DEN
NEBENFLÜSSEN IN KARNIEN**

**120 Tour №11 · Durch die
Schluchten des Lumiei nach
Sauris**

122 Sauris di Sotto

124 Sauris di Sopra

126 Friulanisch und die Sprachinseln

**128 Tour №12 · Der Degano
und der Canale di Gorto**

133 Val Pesarina

**138 Tour №13 · Zuglio und das
But-Tal - Canale di San Pietro**

140 Zuglio

143 Canale d'Incaroio und Paularo

149 Die karnischen Straßenhändler



**152 Tour №14 · Die Fella
im Val Canale
und Canal del Ferro**

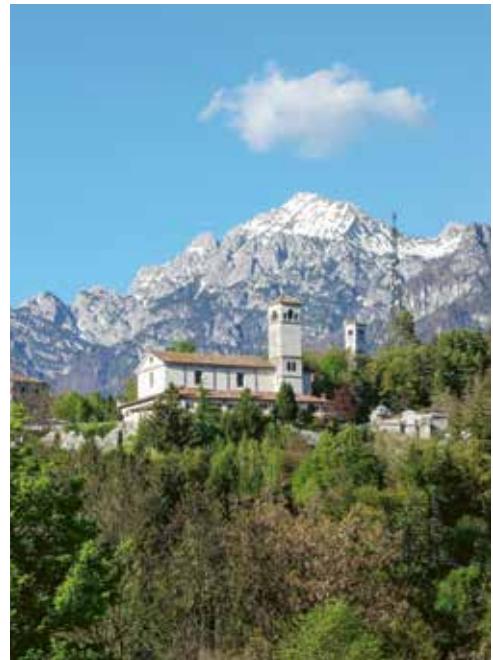
158 Canal del Ferro

159 Chiusaforte

162 Radfahren am Tagliamento

**164 Tour №15 · Durch den
Nationalpark Julische
Voralpen**

167 Riserva Naturale Val Alba



GESCHICHTE UND KULINARIUM

172 Notizen zur Geschichte Friauls

180 Kulinarium

186 Rezepte

190 Literatur- und Quellenverzeichnis

192 Impressum



Magie einer Landschaft

Flüsse sind Lebensadern, entlang ihrer Ufer entstanden die ersten Siedlungen, ihrem Lauf folgten alle Verkehrswege. Heute hat Wandern oder Radwandern an Flüssen für Erholungsuchende einen hohen Stellenwert. Denn von den meisten Menschen werden natürliche Flusslandschaften als schön, animierend, erfrischend oder entspannend wahrgenommen. Sie entsprechen vollkommen unseren ästhetischen Empfindungen. Dazu kommt, dass Flüsse mit allen Sinnen gleichzeitig wahrgenommen werden. Neben den optischen Eindrücken vernehmen wir das Rauschen oder Sprudeln des Wassers und seiner Wellen, eine Vielzahl von Gerüchen erreicht unsere Nase und wir verspüren angenehme Kühle oder sogar feine Wassertröpfchen im Gesicht. Wenn es sich um einen wilden Alpenfluss wie den Tagliamento handelt, können wir zudem ein feines Rieseln oder Rumpeln hören, das vom mitgeschwemmten Sand oder Steinen verursacht wird.

Kein Friaul-Liebhaber, keine Friaul-Liebhaberin kann am Tagliamento vorbei, beinah alle, die ans Meer wollen, müssen ihn zwangsläufig zumindest einmal überqueren, wenn sie von Kärnten Richtung Süden fahren. Mit dem weiten Schotterfeld und den vielen Inseln vor Augen, habe ich mir auf einer dieser Fahrten vorgenommen, den Fluss näher in Augenschein zu nehmen, sein kristallklares Wasser, seine Ufer und seine geheimnisvolle Auenlandschaft.

Ich habe das Quellgebiet und die Nebenflüsse des Tagliamento erforscht, bin mehrmals seinen verschlungenen Wegen zur Adria gefolgt und habe beschlossen, meine Eindrücke und Entdeckungen in einem Buch zu beschreiben. Die unerwartet umfangreiche und positive Resonanz hat mich sehr gefreut und so war ich dankbar, dieses Buch in verändertem Layout aktualisieren und ergänzen zu können. Vielleicht gelingt es, dass meine Begeisterung überspringt und Sie motiviert, dem Tagliamento ein wenig näher zu kommen.

Falls Sie bereit sind, sich auf das Abenteuer Tagliamento einzulassen, werden Sie vermutlich mit jedem Spaziergang an seinen Ufern, mit jeder Wanderung und jedem Foto nach und nach seiner Faszination erliegen und, so wie ich, ins Schwärmen kommen.

Über die unvergleichlichen und betörenden Farbnuancen des Wassers, die sich stets verändern, je nach Wasserpegel, Witterung und Tageszeit, die ausladenden Arme, mit denen er im Flussbett scheinbar je nach Laune um sich greift, die Fülle an bunten Steinen, die er aus den Bergen mitbringt, und die zahllosen Inseln, die er geformt hat, um später an ihnen sein Treibgut abzulegen – Kleinholz, Zweige oder ganze Bäume.

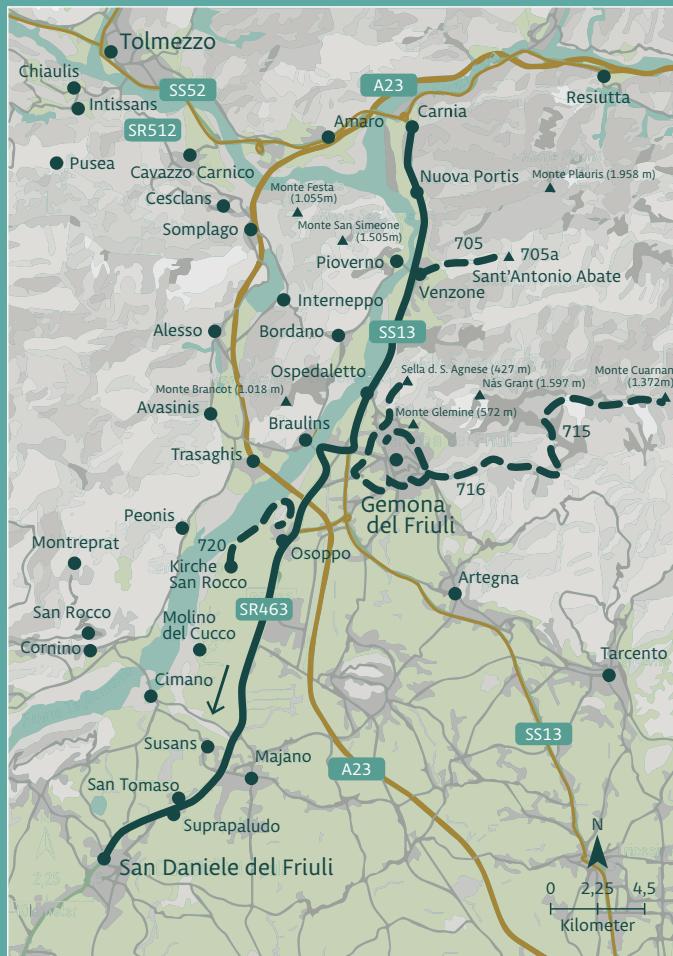
Man nennt es zwar Totholz, in Wahrheit ist es aber rasch wieder von Leben erfüllt, besiedelt von allerlei Pflanzen, Käfern, Spinnen und Reptilien. Einige solcher Inseln sind beständig, andere mit dem nächsten Hochwasser wieder verschwunden. Der Tagliamento hat sich ein riesiges Areal an Haupt- und Nebenarmen geschaffen, an Inseln, Tümpeln und Geröllfeldern. Diese belebt er immer wieder neu – wie auch sein Element, das Wasser, das Leben erhalten, es aber ebenso vernichten kann.

Sie werden in der riesigen Auenlandschaft Wanderern begegnen, deren Interesse vorwiegend der Tier- und Pflanzenwelt gilt. Viele Organismen, viele Arten haben im Überlebenskampf gegen fortlaufende Überschwemmungen Strategien und Fähigkeiten entwickelt, die uns die ungeheure Dynamik der Evolution vor Augen führen.

Andere suchen im Flussbett nach interessanten Steinen. In der über 70 Quadratkilometer großen, bunten Schotterfläche findet man alle Schätze der Karnischen und Julischen Alpen. Sie werden auch überrascht sein, welche Menge an exotischem Treibgut der Fluss von weit her anschleppt. Wissenschaftler kommen hier her, weil sie sich mit der Renaturierung von Flüssen beschäftigen und den Tagliamento als eine Art Freiluftlabor betrachten. Was jedoch am meisten überrascht: An warmen Wochenenden im Sommer finden sich an seinen Ufern scharenweise Badegäste ein, ausgerüstet mit Sonnenschirmen und Liegestühlen für das Strandvergnügen im Schotterbett, am wilden, kalten Fluss.

Nº 5

Carnia · San Daniele del Friuli



LÄNGE 30 km / 50 Min.

**STRECKEN
VERLAUF** An der linken Uferseite zu den Städten Venzone und Gemonà, über die Ebene nach Osoppo, dann schnurgerade Richtung Süden

**ORTE
AM WEG** Venzone, Gemonà, Osoppo, San Daniele del Friuli

**BESONDER
HEITEN** Venzone und Gemonà als kulturhistorisch bedeutende Städte Oberitaliens, Ausgangspunkte für schöne Wanderungen; Abstecher auf den Monte Osoppo mit Festung, Schloss Susans, Pilgerhospiz in San Tomaso bei San Daniele, Stadt des Schinkens, und kulturhistorische Kleinode wie die Kirche San Antonio Abate

Von Venzone nach San Daniele al Tagliamento

Wenn man das Mündungsdelta der Fella – gut bestückt mit schönen Steinen aus dem Flussbett – verlässt, muss man, um nach Venzone zu gelangen, zunächst über die Fellabrücke zur kleinen Ortschaft **CARNIA**.

Anders, als es der Name vermuten lässt, ist es eine sehr junge, wenn nicht die jüngste Siedlung dieser Gegend und existiert erst seit dem Bau der Eisenbahn. Früher war auch der Name „Stazione per la Carnia“ für diesen Ort geläufig.

Wir folgen dem Tagliamento und erreichen Portis und Portis Vecchio, beide Ortschaften wurden beim Erdbeben im Jahr 1976 vollkommen zerstört. Zum Unterschied von Portis wurde Portis Vecchio – ein Hafen, der dem Holz- und Warentransport auf dem Tagliamento gedient hatte – nicht mehr aufgebaut. Es ist ein gespenstischer kleiner Ort am Fluss, der noch heute teilweise in Trümmern liegt, die meisten der Häuser stehen leer.

Der Tagliamento wird hier durch die Berge etwas eingeengt und hat nach dem Bogen um den Monte Simeone seinen Kurs geändert, nun geht es geradewegs nach Süden. Zu seiner Linken taucht eine der schönsten Städte Friauls auf.

VENZONE

Man nannte sie „Chiave del Friuli“ (Schlüssel zum Friaul), denn im Mittelalter, als die Stadt ihre Blüte erlebte, war es unmöglich, an dieser Talenge vorbeizukommen, ohne Steuern oder Maut zu bezahlen. Von der Burg am Ufer des Tagliamento aus war der stark frequentierte Handelsweg leicht zu kontrollieren. Von dort hat man übrigens einen fantastischen Blick auf die Altstadt mit den gut erhaltenen mittelalterlichen Stadtmauern und dem Dom. Venzone war ebenso wie Gemona vom Patriarchen von Aquileia mit Sonderprivilegien ausgestattet worden. Beide Städte waren untereinander zerstritten und führten erbitterte Kämpfe, sodass die wehrhaften Mauern auch zum Schutz gegen die jeweilige Nachbarstadt errichtet wurden. Den Status einer freien Kommune konnten sie beide über Jahrhunderte hartnäckig verteidigen. Gemeinsam war ihnen eigentlichlicherweise auch Meister Giovanni, der Bauherr ihrer beiden



Dom in Venzone

Dome, die sie mit besonderem Ehrgeiz prunkvoll gestalten ließen. Der Reichtum, den die Zolleinnahmen brachten, war der Grund, warum die Besitzer von Venzone des Öfteren wechselten. Nach den Herren von Mels waren es die Herzöge von Kärnten, danach die Grafen von Görz und schließlich die Herzöge von Österreich, bis die Stadt 1420 unter die Herrschaft Venedigs kam, womit allerdings der wirtschaftliche Niedergang begann.

Wie reich Venzone einmal gewesen sein muss, kann man sowohl am Rathaus mit der prächtigen Loggia und der Außentreppe zum Versammlungsraum sowie ganz generell an der prächtigen Architektur der Häuser und Palazzi ermessen, in erster Linie jedoch am Dom Sant'Andrea Apostolo. Das romanisch-gotische Bauwerk mit den reich geschmückten Portalen weist einen kreuzförmigen Grundriss auf, es ist einschiffig, mit einem hellen, ausladenden Querschiff. An der rechten Langhauswand befindet sich eine Gruppe von Holzfiguren, die die Beweinung Christi darstellen, in der rechten Apsis ist ein wundervolles Vesperbild, eine Pietà aus Stein, zu bestaunen, ein Holzkruzifix friulanischer Schule aus dem 15. Jahrhundert ist über dem Altar angebracht. In der Krypta sind einige Mumien erhalten, die älteste stammt aus

dem Jahr 1647. Der Grund für diese natürliche Mumifizierung ist ein besonderer Schimmelpilz, der den Leichnam austrocknet. Man erzählt sich, dass Napoleon, nachdem er diese im Jahr 1804 gesehen hatte, den Wunsch äußerte, hier begraben zu werden, um als Mumie erhalten zu bleiben. Im Bereich des Doms war übrigens eine römische *statio*, eine Raststation an der *Via Iulia Augusta*, gewesen.

Bewundernswert sind außerdem die massiven Stadtmauern und der Wassergraben, die in einem unregelmäßigen Sechseck und einer Länge von über einem Kilometer die Altstadt umschließen.

Dass wir dies alles heute noch bestaunen können, ist ein Wunder für sich. Keiner, der im Jahr 1976 das Trümmerfeld von Venzone gesehen hat, hätte geglaubt, dass die zauberhafte Stadt jemals wiedererstehen könnte. Ohne die Entschlossenheit der Einwohner, die sich für das mühevolle Prozedere eines Wiederaufbaus entschieden haben, wäre die Region um ein großartiges Kulturjuwel ärmer und kaum jemand würde hier halmachen oder länger verweilen. Es ist ein Vergnügen, durch die Stadt zu schlendern, die Innenhöfe zu erforschen und der unzähligen liebevollen Details an den Häusern, der Balkone, Portale und Arkaden gewahr zu werden. Die Geschäfte in der Altstadt sind sympathisch klein, aber eher für den Erwerb eines Souvenirs als für einen größeren Einkauf geeignet.

Kürbisse haben hier Tradition. Das inzwischen über die Grenzen hinaus berühmte Kürbisfest im Herbst ist eine Präsentation aller Köstlichkeiten, die man aus allen möglichen Kürbissorten herstellen kann. Es ist immer verbunden mit einem großen Mittelalterspektakel, wofür man wohl kaum eine bessere Kulisse finden kann.



WANDERN: Der Weg zum Kirchlein **SAN ANTONIO ABATE** führt von der Altstadt über die **VIA MISTRUZZI** nach Norden und wendet sich nach der Brücke über die **VENZONASSA** nach rechts. Man geht geradeaus durch eine Siedlung und folgt einem Sträßchen, das nach links abzweigt, ansteigt und sich gabelt. Man hält sich rechts und erreicht den markierten Wanderweg Nr. 705. Es folgt ein 20-minütiger steiler Anstieg bis zur Häusergruppe **MASTRUI**, danach geht es auf schönem, gut erhaltenem Kulturweg nochmals 75 Minuten bergauf zu einer Weggabelung.

Der Weg 705a führt nach wenigen Minuten zur 853 Meter hoch gelegenen **CHIESA DI SAN ANTONIO ABATE** aus dem 14. Jahrhundert. Im Presbyterium (falls die Kirche geöffnet ist) befindet sich an den Seitenwänden und an der Decke ein berühmter Freskenzyklus. Er stellt die Reihe der Apostel dar und Szenen aus dem Leben des hl. Antonius und des hl. Petrus. Die Fresken werden dem Künstler **GASPARE NEGRO** zugeschrieben und sind mit dem Jahr 1530 datiert. Das Beste an diesem Wanderziel ist jedoch die fantastische Aussicht. Gehzeit: rund 2 Stunden, der Rückweg ist entsprechend kürzer.



Zentrum Venzone



LOCANDA AL MUNICIPIO,
Via Glizioio di
Mels 4, Venzone,
gute lokale Küche
und vorzügliche
Fischgerichte,
Tel. +39 0432 985801

Kulinarium

Fast überall in Italien kann man gut essen, ohne dass man dafür viel Geld ausgeben muss. Auch wenn die Speisen, wie in Kärnien, eher bescheiden und rustikaler als im Süden ausfallen, sind sie niemals langweilig und bringen jene Zutaten, die ihnen die Region zu bieten hat, optimal zur Geltung.

Eine Küche, die aus den bescheidenen, aber unverfälschten Produkten in den Gebirgsregionen entstanden ist, in der schon in der Vergangenheit karnische Hausfrauen Gewürze, Trockenobst und orientalische Aromen zu ganz eigenen Zusammenstellungen kombinierten. Hat der alpine Bereich des Tagliamento und seiner Nebenflüsse eher bodenständige und deftige Rezepte zu bieten, so überwiegt die mediterrane Kochtradition in seinem Unterlauf, der großen Ebene. Während im Norden das Angebot an Fleisch auf dem Speiseplan größer ist, bevorzugt man, je weiter man nach Süden kommt, eher leichtere Kost mit Fischen und Meeresfrüchten. Gemeinsam ist allen eine Vorliebe für Nudelgerichte und die reichliche Verwendung von Gemüse und Salaten.



Obst und Gemüse im Hausgarten

Im Folgenden sind einige jener Produkte angeführt, die vor allem für die nördliche Region typisch sind und als kulinarische Spezialitäten gelten. Was auffällt, ist, dass die Küche in Kärnien eine ganze Reihe von Wildkräutern und Wildgemüsen verwendet, die etwa in Österreich selten oder gar nie zum Einsatz kommen, sei es, dass man sie nicht schätzt, sie hier nicht heimisch sind oder sie niemand mehr kennt. Man findet sie leider dort auch eher selten auf den Speisekarten der Restaurants, wohl aber in privaten Küchen und vor allem in Landgasthäusern oder beim Urlaub am Bauernhof (*Agriturismo*).

WILDKÄUTER & WILDGEMÜSE



WILDER SPARGEL (*Asparagi selvatici*) Er wächst im Frühling auf kargen, steinigen und trockenen Böden zumeist an Waldrändern bis maximal 1000 Meter Seehöhe. Man nimmt ihn für Suppen, als Gemüsebeilage oder für Risotto.



In gleicher Weise zubereitet werden die jungen Triebe des **RUSCUS**, auch **STECHENDER MÄUSEDORN** (*Pungitopo*) genannt, die im April oder Mai zu finden sind. Er wächst auf abschüssigem steinigen Gelände und lichten Wäldern in geringer Höhenlage. Um ihn länger genießen zu können, lässt man ihn kurz in Salzwasser kochen und legt ihn in Essig ein.



Von der **SILENE** (*Sclopetum*), auch Klatschnelke genannt, weil sie zur Familie der Nelkengewächse gehört, verwendet man die Blätter für Suppen oder Risotto, auf jeden Fall gekocht, zumeist gemischt mit anderen Wildkräutern. Gut gedeiht sie an Straßenrändern, brachliegenden Wiesen und entlang von Hecken, sogar bis in hohe Lagen.



LÖWENZAHN (*Tarassaco*) wächst praktisch überall, bis in Höhen von 2000 Meter, d. h. im Frühling findet man ihn in der Ebene, während er im Sommer bis Spätsommer auch noch etwas höher gesammelt werden kann. Er wird in Friaul häufig gekocht und wie Spinat für Suppen oder diverse Füllungen verwendet. Die jungen Blätter eignen sich für Salate, die Knospen werden hier wie Kapern eingelegt, die Wurzeln konsumiert man frisch.



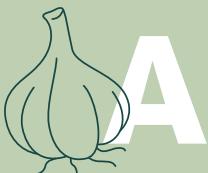
BÄRLAUCH (*Aglio orsino*) wächst auf feuchten Böden in lichten Wäldern, er wird im April geerntet und roh oder gekocht für allerlei Speisen, Suppen, Reis- oder Nudelgerichte verwendet. Für ein Bärlauchpesto nimmt man dazu noch Pignoli, Pecorino und Olivenöl.



RADIC DI MONT (*Cicerbita alpina*) ist eine besondere Art eines seltenen violetten Radicchios, den man im Mai in den Karnischen Bergen zwischen 1000 und 1800 Meter vor allem auf Weideflächen findet kann. Er hat einen leicht bitteren Geschmack und wird für Omeletts und Salate verwendet. Eingelegt wird er gekocht, in Öl, Essig, Weißwein, Kräutern, Salz und ein wenig Zucker. Er gilt zu Recht als Delikatesse und als „Slowfood-Presidio-Produkt“.



CONFENON (*Papavero selvatico* oder *Rosolaccio*) wächst vorwiegend auf Getreidefeldern und an Straßenrändern. Die grünen Blätter der Rosette nimmt man im Frühling für gemischte Salate. In gekochtem Zustand verfeinert er Frühlingssuppen, darüber hinaus nimmt man ihn für die *frittata* (Omelett) oder *torta salata* (Quiche).



L'AGLIO DI RESIA Knoblauch aus dem Resia-Tal, von den Einheimischen als *strock* bezeichnet, hat eine kleine rosa Knolle und zwischen 6 und 10 Zehen. Es ist ein eher süßer Knoblauch ohne das scharfe Aroma der üblichen Sorten. Gerne verwendet wird er für die Produktion von Würsten und als Jausenbeilage. Er ist bestens geeignet für eine Knoblauchpizza. Allerdings ist das Angebot weit geringer als die Nachfrage.



WILDER HOPFEN (*Luppolo*) wächst in Wäldern, an Hecken und in Gräben von März bis Mai. Man verwendet nur die ersten 10 bis 15 Zentimeter, die jungen Triebe, ähnlich wie beim Spargel, für Füllungen, Suppen und Omeletts. Als Gemüse serviert man ihn gekocht, mit Öl, Salz und etwas Zitronensaft.



AGLIO SELVATICO, auch Bergknoblauch genannt, wächst auf Wiesen und Waldrändern. Er eignet sich hervorragend für Suppen, Saucen oder Reisgerichte sowie eingelegt in Essig und Öl als Jausenbeilage.

TYPISCHE SPEZIALITÄTEN



SALICORNIA Auf den salzhaltigen Böden in Meeresnähe wachsen die fleischigen und blattlosen grünen Stängel der Salicornia, auch als Europäischer Queller bezeichnet. Eine ausgesprochene Salzpflanze, ein Halophyt, der in den Küstenregionen als Gemüse eine lange Tradition hat. Salicornia ist beliebt für Nudelgerichte und Risotti, als Beilage zu Fischspeisen oder Salaten.



CRAUTI In den meisten Gemüsegärten wird verschiedenen Kraut- und Kohlsorten viel Raum gegeben. Je weiter man nach Norden kommt, desto wichtiger ist der Anbau von z. B. *cavolo verde* (Wirsing), *cavolo nero*, *cavolo cappuccio* oder *verzottino*. Üblicherweise entfalten Gewächse aus dieser Familie erst nach dem ersten Frost ihren optimalen Geschmack. In der Küche findet man sie gebraten in Öl, gedünstet als Beilage oder in Suppen.

Hinweis für Benutzer dieses Buchs (Wanderer, Radfahrer, Spaziergänger):
Die Auswahl und Beschreibung der Routen erfolgte nach bestem Wissen
und Gewissen des Autors. Durch Naturereignisse, aber auch durch
menschliche Aktivitäten können sich Änderungen des Zustands und
Verlaufs von Wegen, Straßen und Brücken ergeben. Die Benutzung dieses
Führers erfolgt auf eigene Gefahr. Der Verlag und der Autor übernehmen
keinerlei Haftung.

Hat Ihnen dieses Buch gefallen? Dann freuen wir uns über Ihre Weiter-
empfehlung. Möchten Sie mit uns in Kontakt treten? Wir freuen uns auf
Austausch und Anregung unter leserstimme@styriabooks.at

Inspiration, Geschenkideen und gute Geschichten finden Sie auf
www.styriabooks.at

STYRIA BUCHVERLAGE

© 2023 by Styria Verlag
in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Wien – Graz
Alle Rechte vorbehalten.

ISBN 978-3-222-13725-9
Bücher aus der Verlagsgruppe Styria gibt es
in jeder Buchhandlung und im Online-Shop
www.styriabooks.at

Fotos:
Alle Fotos von Rosemarie und Werner Freudenberger, außer:
Helmut Zwander (S. 9, 95, 115, 166, 167)
Andreas Dienemann (S. 56, 57)
Kaspar Nickles (S. 168)

Buch- & Covergestaltung, Kartenbearbeitung: Verena Bachernegg
Kartografie: Walter Liebhart
Lektorat: Elisabeth Austaller
Projektleitung: Inge Fasan
Herstellungsleitung: Maria Schuster

Druck und Bindung: Finidr
7 6 5 4 3 2 1
Printed in the EU

DER KÖNIG DER ALPENFLÜSSE: EIN GROSSER UNBEKANNTER

Auf 172 Kilometern fließt der Tagliamento ungezähmt: Von der Quelle am Passo della Mauria, weiter durch Karnien bis zur Mündung in die Adria verzaubert er mit seinem Farbspiel zwischen Türkis, Azurblau und Smaragdgrün.

Werner Freudenberger führt in 15 Touren durch das Reich des Tagliamento: Ursprüngliche Landschaften, romantische Kirchen, typische Pflanzen und Tiere, gemütliche Osterias, schöne Ausblicke sowie die umliegenden Orte, die Nebenflüsse und angrenzenden Täler machen Lust auf eigene Entdeckungen.

- > 15 Ausflugsrouten mit neu überarbeiteten Detailkarten, Wander-, Radfahrt- und Einkehrtipps
- > Ampezzo, Venzone, Gemona, San Daniele, Lignano & Co neu entdecken
- > Ein Fluss zum Verweilen und Genießen

