

WELTWEIT

Urlauber meiden Spanien

Neue Reisebeschränkungen wegen steigender Corona-Infektionen treffen die spanische Tourismusbranche hart. Die Zahl der Hotelübernachtungen fiel im Ferienmonat August um 64 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum, wie das Statistikamt in Madrid mitteilte. In den ersten acht Monaten insgesamt brachen die Hotelbuchungen um 70 Prozent ein. Besonders britische Touristen mieden das beliebte Feriendland. Deren Hotel-Buchungen stürzten im August um mehr als 91 Prozent ab, wodurch Spanien allein rund 1,1 Millionen Besucher verlor. Die Buchungen aus Deutschland gingen um 80 Prozent zurück. Die Balearen mit der Ferieninsel Mallorca verloren 86 Prozent ihrer Auslandsgäste. Der Tourismus macht etwa zwölf Prozent der spanischen Wirtschaftsleistung aus und steht für mehr als jeden achten Arbeitsplatz. Spanien ist eines der meistbesuchten Länder der Welt und empfängt normalerweise mehr als 80 Millionen ausländische Besucher jährlich, vor allem aus europäischen Ländern. Wegen der starken Abhängigkeit vom Tourismus brach die spanische Wirtschaft auf dem Höhepunkt der Corona-Krise stärker ein als die anderer Länder. Das Bruttoinlandsprodukt (BIP) fiel von April bis Juni um 17,8 Prozent zum Vorquartal, wie das Statistikamt mitteilte. Zum Vergleich: Die deutsche Wirtschaft schrumpfte lediglich um 9,7 Prozent. Spanien hatte im Kampf gegen die Pandemie sehr strikte Regeln verhängt. **RTR**

Walwanderung online

Naturfans können die Reise von sechs mit Peilsendern ausgestatteten Wale live im Internet verfolgen. Ziel des Projekts sei es, mehr über die Wanderungen der Südkaper zu erfahren, teilte Forschungsleiterin Emma Carroll von der Universität von Auckland mit. Für jeden der sechs Wale – in der Sprache der Maori als Tohora bekannt – findet sich eine andersfarbige Linie auf der Landkarte im Netz (<https://www.tohoravoyages.ac.nz/tracks-of-the-tohora/>). Für das Projekt haben sich den Angaben zufolge acht Wissenschaftler auf eine Expedition nach Port Ross auf Auckland Island gut 400 Kilometer südlich der neuseeländischen Südküste begeben. Dort brachten sie im August die Sender an und führten Untersuchungen an den Tieren durch. **DPA**

REISERECHT

Rücktritt bei Warnung

Können Urlauber angesichts von Corona kostenlos von ihren Pauschalreisen zurücktreten? Eine Reisewarnung ist dafür nicht das einzige Kriterium. Vielmehr kommt es darauf an, ob die Reise erheblich beeinträchtigt sein wird. Das kann zum Beispiel auch bei weitreichenden Einschränkungen durch die Behörden vor Ort der Fall sein, auch wenn keine Warnung vorliegt. Darauf weist der Reiserechtler Paul Degott aus Hannover hin. Eine Reisewarnung ist allerdings ein starkes Indiz dafür, dass eine Reise erheblich beeinträchtigt ist. Das Recht auf eine kostenlose Stornierung besteht Degott zufolge aber oft schon dann, wenn das Auswärtige Amt dringend von Reisen in ein Land abrät. Die pauschale Reisewarnung für fast alle der rund 160 Länder außerhalb der Europäischen Union und des grenzkontrollfreien Schengen-Raums wird am 30. September enden. Von 1. Oktober an soll es dann auf die spezielle Lage in den einzelnen Staaten zugeschnittene Bewertungen des Auswärtigen Amtes geben. (Mehr Informationen zu den Reisewarnungen im Internet unter [sz.de/reise](https://www.sz.de/reise)) **DPA**

Österreich

Griechenland

Überwintern inkl. Konzertflügel, nur gegen Nebenkosten, in großem Obstgarten, gegen Mitlife. [www.idyllion.eu](http://www.idyllion.eu)

# Sprizz aus dem Weinloch

Florentiner Wirte haben wegen der Covid-19-Pandemie kleine Öffnungen im Mauerwerk reaktiviert, aus denen schon während der Pest im Mittelalter Wein verkauft wurde

VON EVELYN PSCHAK

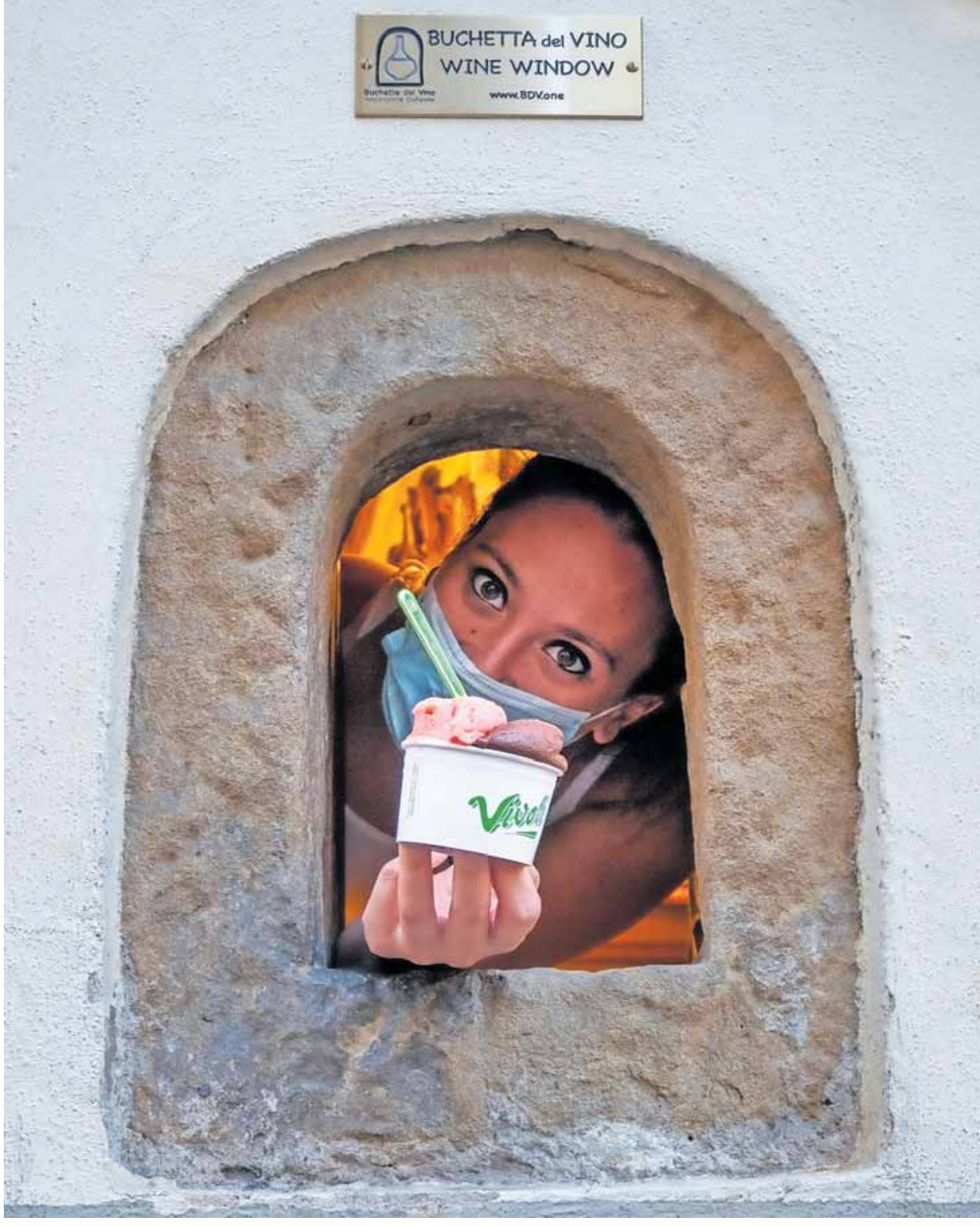
Das Florenz die Stadt der Renaissance ist – geschenkt. Aber wer hätte gedacht, dass das zeitgenössische Phänomen des Abstandhaltens in Florenz nun sein eigenes, kulturhistorisch belegtes Rinascimento erfährt. Denn bereits Ende des 14. oder zumindest Anfang des 15. Jahrhunderts, ganz sicher ist sich Matteo Faglia da noch nicht, entstanden in den Fassaden mancher Palazzi niedrig angelegte Maueröffnungen, die *buchette del vino*: Weinlöcher. Fünf bis sechs Jahrhunderte lang, sagt Faglia, wurden diese Pförtchen genutzt von den Frescobaldis, Corsinis, Antinoris und weiteren noblen Winzerfamilien, deren Produkte man bis heute in den Supermarktregalen findet, um ihren Wein aus dem Umland mit standesgemäßem Abstand an die gemeine Stadtbevölkerung zu verkaufen.

Matteo Faglia ist einer der Mitbegründer der „Associazione culturale Buchette del Vino“, einem Kulturverein, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, diese Weinlöcher als zwischen den anderen Kunstschätzen zwar leicht übersehbares, aber eben doch ganz besonderes Kulturerbe bekannt zu machen. Immerhin 180 – häufig zugemauert oder mit Graffiti verziert – wurden in der gesamten Stadt inventarisiert. Bis vor Kurzem, erklärt Faglia, hätten die wenigsten Einwohner gewusst, was es mit den rund 20 mal 30 Zentimeter großen, bogenförmigen Fenstern auf sich hatte.

180 solcher Maueröffnungen gibt es. Die wenigsten Florentiner wussten, wozu sie einst dienten

Das hat sich inzwischen geändert: Während des strengen italienischen Lockdowns von März bis Mai besann sich eine findige Eismacherfamilie auf die ursprüngliche Funktion ihrer bis dahin ungenutzten Buchetta und begann, Eis durch das kleine Fenster zu verkaufen. Für viele Florentiner gibt es in der Gelateria Vivoli, zwei Schritte von der Basilika Santa Croce entfernt, sowieso das beste Eis der Stadt. Seit 1932 kreiert die Familie Vivoli hier ihre Sorten, damals benötigte man für die Rezepte noch Eisplatten aus dem Apennin. „1984 wurde bei einer Renovierung auch die Buchetta wieder funktionsfähig gemacht“, erinnert sich Patrizia Vivoli an ihre eigenen Anfänge im Familienunternehmen, fügt aber gleich hinzu: „Sie wurde allerdings nie genutzt, höchstens mal zum Spaß.“

Doch bis zum Ende des Lockdowns am 18. Mai nutzte die Familie ausschließlich dieses Weinfenster für ihren Verkauf. Es genügte, anzurufen und vorzubestellen. Und das habe auch prima funktioniert, sagt



Kommt sofort! Giulia Gori, die Tochter der Eisdiele-Besitzerin Patrizia Vivoli, reicht hausgemachte Ware zur Kundschaft auf die Straße. Das Weinloch hilft der Familie, die Corona-Regeln einzuhalten. Foto: Vivoli

die 58-Jährige. So gut sogar, dass die Straßenpolizisten anmahnten, es dürfe zu keinen Versammlungen auf der Piazzetta vor der Eisdiele kommen: „Wir konnten von innen nicht sehen, dass draußen so lange Schlangen standen, um ein Eis zu bekommen, dazu ist die Öffnung zu klein“, sagt die Florentinerin und erzählt noch, wie aufregend ihre Familie es im Lockdown gefunden habe, die Buchetta wieder zu öffnen: „Wir haben immer sehnsüchtig auf den Ton der kleinen Fahrradhupe gewartet, die wir in die Maueröffnung gestellt hatten, damit die Kunden sich bemerkbar machen konnten.“ Auch jetzt, Monate nach dem Lockdown, werde die Buchetta weiterhin gerne genutzt, denn in die Eisdiele dürfen den Hygienemaßnahmen zufolge nur wenige Kunden eintreten, und manche bevorzugen auch weiterhin die kontaktlose Freiluftbestellung am Weinfenster.

Es wurde in kleine Behälter gezahlt, und die Münzen hat man mit Essig desinfiziert

Die besondere Relevanz der Buchette zeigte sich bereits vor knapp 400 Jahren. Auch damals zeugten geschlossene Grenzen, obligatorische Gesundheitszeugnisse für Reisende, geschlossene Wirtschaften und Schulen, überfüllte Spitäler und Ausgangssperren von einer Ausnahmesituation: Die Pestepidemie wütete von 1630 bis Ende 1633 in der Stadt. Auf der Website des Buchette-Vereins zitiert die Kunsthistorikerin Diletta Corsini aus dem Buch des zeitgenössischen Gelehrten Francesco Rondinelli, der den kontaktlosen Weinverkauf beschrieb. Zu Rondinellis Zeit wusste man weder vom Pestbazillus noch von der Ansteckung über Flöhe und Ratten, sondern nahm an, die Krankheit würde über verpestete Luft übertragen. Man mied den Kontakt mit Erkrankten, um sich nicht anzustecken. Durch die Weinfenster wurde, so berichtete Rondinelli 1634, nicht direkt in die Hand bezahlt, sondern in kleine Behälter, und die Münzen hat man in Essig gebadet, um sie zu desinfizieren.

„Dass die Buchette bei der jetzigen Pandemie wieder aktiviert wurden“, sagt Matteo Faglia, „hat ihrer Bekanntheit einen riesigen Schub versetzt – auf der ganzen Welt wird darüber berichtet.“ Und auch viele Florentiner seien seither mit diesem Detail ihrer Stadtgeschichte wieder vertraut. Eine begrüßenswerte Änderung gibt es allerdings: Heute ist das Angebot vielfältiger als damals. Aperol Sprizz, Cappuccino, Tiramisù – in fünf florentinischen Lokalen sind seit den vergangenen Wochen die Buchette wieder im Einsatz.

[buchettedelvino.org](http://buchettedelvino.org), [vivoli.it](http://vivoli.it)

FLORENZ AUF DIE ANDERE TOUR

Mit der Nonna kochen

Hinter dem Herd steht Chefin Maria Valiani und verkündet das Menü des Tages: Salat, Spinatravioli, gefüllt mit Auberginen, Ricotta und Haselnüssen, Pannacotta. Das aber muss erst zubereitet werden – von den Teilnehmern des Kochkurses unter der Anleitung von Maria. Die Kochschule Desinare liegt versteckt in einem Hinterhof in Florenz. Mit großen, weit geöffneten Fenstern und einer Terrasse zum Draußenessen können hier auch in Corona-Zeiten Kurse stattfinden. Also Hände waschen, Schürze anziehen, und los geht es – mit der Pannacotta, denn die muss durchkühlen, bis die Ravioli fertig und verspeist sind. Unter Marias Anleitung wird Sahne gekocht, Vanille, Zucker und Gelatine untergezogen. Ravioli alla Nonna, also auf Großmutter's Art, beginnen mit einem Häufchen Mehl, in der Kühle sind Spinat und Eier. Maria erklärt, wie man daraus eine Masse knetet und diese dann in der Teigmaschine zu Streifen verarbeitet und die Ravioli gefüllt werden. Viele Tipps und Kniffe für daheim gibt es noch dazu. Man täte Maria Unrecht, wollte man sagen, dass das Essen das Schönste am Kochkurs war. Und auch wieder nicht, schließlich hat es wunderbar geschmeckt. **BRUNN**

Die Kochkurse finden auf Englisch statt, [www.desineare.it/en/cooking-school-florence](http://www.desineare.it/en/cooking-school-florence)

Cantuccini backen



Roberto Buonamici, 83, leitet die Cantuccini-Backkurse. Foto: Brunner

Ursprünglich kommen die Mandelkekse aus der Provinz Prato. Doch Cantuccini oder Cantucci werden in ganz Italien und darüber hinaus geschätzt. Der 83 Jahre alte Roberto Buonamici, Seniorchef der Pasticceria in der Via dell'Orto in Florenz, backt sie nach einem Rezept seines Vaters. Stolz zeigt er dessen Rezeptheft, das mehr als hundert Jahre alt und schon recht brüchig ist. „Nur Zucker, Orangenschale, Salz, Mandeln und Eier kommen in den Teig, zwölf Minuten backen – fertig.“ So einfach ist es natürlich nicht, deshalb gibt der Senior sein Wissen in Backkursen weiter. Längst führt Tochter Rossella das Geschäft, aber die Workshops macht Roberto mit Hingabe. **BRUNN**

Anmeldung: [info@pasticceria Buonamici.it](mailto:info@pasticceria Buonamici.it)

Buchkunst erleben

Wer in die Werkstatt Alberto Cozzi in der Via del Parione eintritt, fühlt sich in ein anderes, ein vorindustrielles Zeitalter versetzt. Hier arbeitet die Familie Luci. Die Enkel und Urenkel des Gründers Alberto Cozzi gehen zumindest alle so ihrer Arbeit nach, als gäbe es noch keine Maschinen und Computer. Bibliophile Menschen bringen ihre Bücher in diese Buchbinderei: Alte Folianten werden hier restauriert, zerlesene Kinderbücher mit Fadenheftung neu gebunden, Erinnerungen zu einem Lederalbum verarbeitet, per Hand vergoldet, mit dem Familiensiegel geprägt. Hier riecht es nach altem Papier und Leder, die Luft ist heiß vom Gasbrenner, über dem der Junior Marco Luci die Bleibuchstaben erhitzt. Erst wenn Wasser auf den Metallaltern zischt, ist die Temperatur richtig: So werden noch heute notarielle Akten mit einem Registraturstempel versehen. „Eine Arbeit, die unsere Existenz sichert, weil das italienische Gesetz diese Art der Archivierung verlangt.“ Ob handgeschöpftes oder marmoriertes Papier, ob personalisierte Bücher: Dieses Geschäft ist eine Schatztruhe für Büchernarren und Ästheten, die diese alten Fertigkeiten noch zu schätzen wissen. **BRUNN**

Via del Parione, 35 r, 50123 Florenz, Tel.: 0039/055/29 49 68.

Nachhaltige Mode sehen



Häkel-Sandale des Modemachers Salvatore Ferragamo. Foto: Museo Ferragamo

Natürliche Fasern aus Orangen- und Apfelschalen, Spitzendessous aus recycelter Unterwäsche: Ideen, die Designer aus aller Welt präsentieren, um Luxusmode zukunftsfähig zu machen. Zu sehen sind sie in der Ausstellung „Sustainable Thinking“ im Museo Ferragamo. Während die Boutique im Parterre die aktuelle Kollektion von Ferragamo zeigt, geht es einen Stock tiefer um die Zukunft. Wie die aussehen könnten, zeigen alte Arbeiten des Firmengründers. Etwa Schuhe, plastikfrei und nur aus Naturmaterialien wie Leder, Kork, Gummi. Die Botschaft: Das Know-how ist schon da, man muss es nur nutzen. Die Häkelsandale Rainbow Future zeigt, wie das heute aussehen könnte. **BRUNN**

Ausstellung bis 16. Januar, [ferragamo.com](http://ferragamo.com)

Schicken Trödel kaufen

Einige Dinge kommen wieder, man muss nur warten, bis sich der Zeitgeist ändert. Auf jeden Fall ist das die Philosophie in den Werkstätten Riccardo Barthel. Upcycling heißt hier das Zauberwort: Von Flohmärkten aus ganz Italien und sogar aus Südf Frankreich schaffen die Mitarbeiter mit Lieferwagen alte Möbel, Lampen, Badarmaturen, Haushaltsgeräten nach Florenz in die Via dei Serragli. Dort hauchen Elektriker, Polsterer, Tischler dem vermeintlich wertlosen Plunder neues Leben ein – der durch die Restaurierung beträchtlich im Wert steigt. Erstaunlich, wie sich durch kundige Handwerker ein maroder Küchenschrank in eine Hightech-Weinkühltruhe verwandeln lässt. Besucher können hier durch die Werkstätten und Ausstellungsräume schlendern, Fliesenmalern bei der Arbeit zusehen, sich Rat holen in der Stoffabteilung für einen neuen Sofabezug. Kleine Teile kann man gleich einkaufen. Richtig Geld verdient das Unternehmen aber mit Interior Design: Ein Wohnzimmer im Shabby Chic, eine Küche im Landhausstil, ein Marmorbad mit Armaturen aus der Belle Époque – die Einrichtungsberater finden immer ein altes Objekt, das für die Kunden in etwas Schönes verwandelt wird. **BRUNN**

[riccardobarthel.it/en](http://riccardobarthel.it/en)

Mehr Raum. Mehr Licht. Mehr Urlaub.

WALDHOF  
LACHEN. LEBEN. LIEBEN.

VITALPINA HOTEL WALDHOF

Hans-Guet-Str. 42  
I-39020 Rabland/Partschins bei Meran  
Tel. 0039 0473 968 088

Die Magie der Vielfalt im Meraner Land  
Mit dabei bester Service und kompetente Beratung, wenn es ums Wandern, Genussradeln und Biken geht. Dazu gesellen sich duftender Zierbelkiefer in Ihrem Zimmer, die raffinierte Naturküche und die alpine Wellness voller Tradition. Kurz gesagt: vitalpina pur...

Neu: Vista Spa mitten in den Apfelgärten

E-Mail: [info@hotelwaldhof.it](mailto:info@hotelwaldhof.it)  
[www.hotelwaldhof.it](http://www.hotelwaldhof.it)