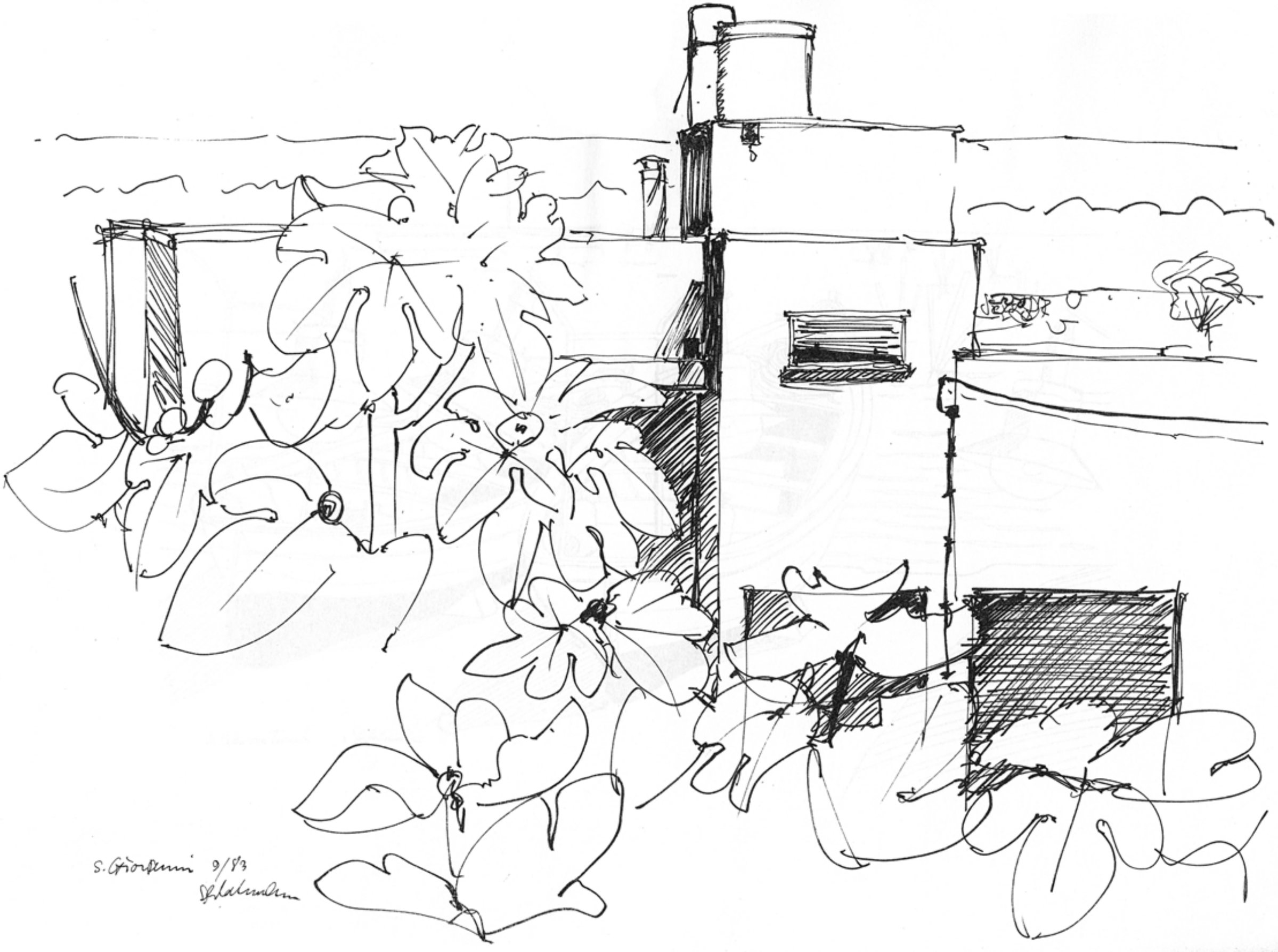
Apulien

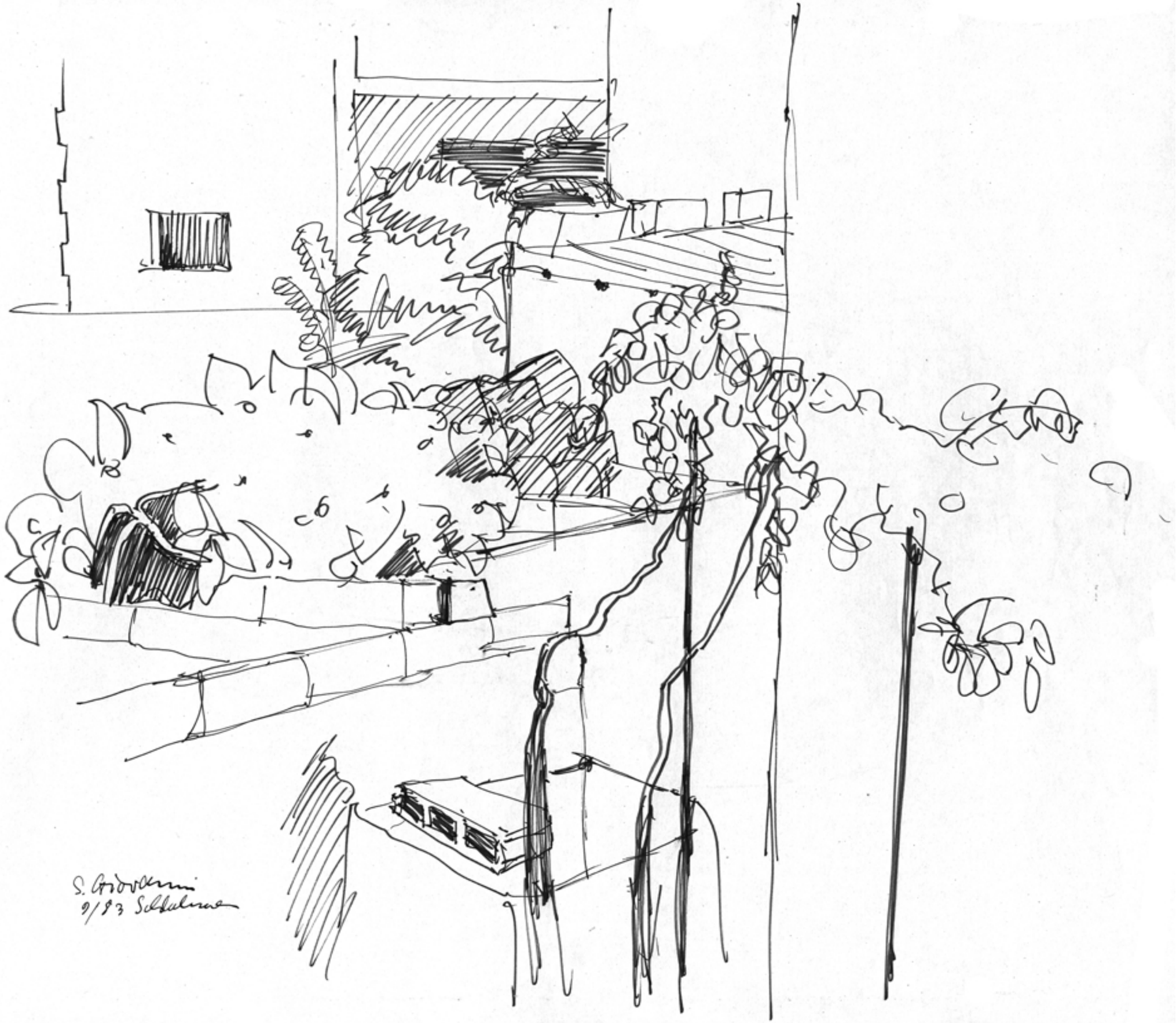
Reiseskizzen von PUGLIA - 1983

Apulian
PUGLIA

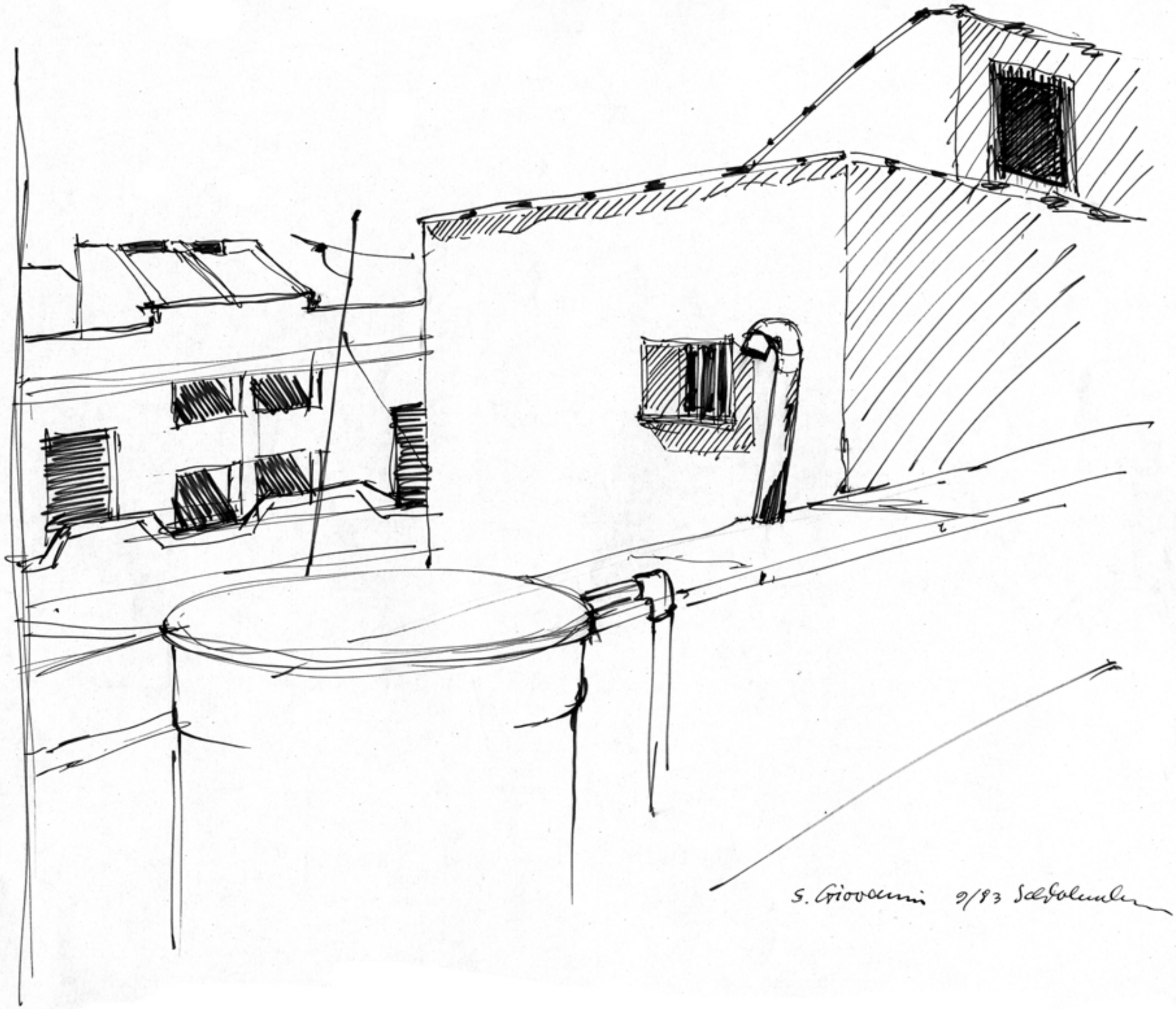
Die bäuerliche Küche Apuliens ist ohne den Backofen, in dem auch Fleischgerichte gegart werden, kaum denkbar. Früher war es allerdings gar nicht so einfach, sein Brot und Gargut »gebacken zu bekommen«. Nach den alten städtischen Satzungen war die Errichtung von Öfen in Privathäusern verboten. Die Verwaltung begegnete mit dieser Maßnahme der gefürchteten Brandgefahr und sicherte sich gleichzeitig eine solide Einnahmequelle, indem sie die Bevölkerung zwang, von den unter behördlicher Aufsicht stehenden öffentlichen Backöfen Gebrauch zu machen. Um der lästigen Backsteuer zu entkommen, errichteten die Apulier auf dem Land kleine und unauffällige Steinöfen, in denen sie heimlich, aber dafür gratis backten. Wenn ein Backbeamter aufgetaucht wäre, hätte man das primitive Bauwerk im Handumdrehen abreißen und guten Gewissens behaupten können, der Schutthaufen sei kein Ofen. Die steuerhinterziehenden Landöfen entwickelten sich zum Fokus der apulischen Küche und sind bis heute unerläßlich. So ähnlich muß es wohl auch mit den Trulli - den prähistorischen, runden Steinhäusern - gewesen sein, die ebenfalls noch heute besonders die Region um Alberobello und Locorotondo prägen.

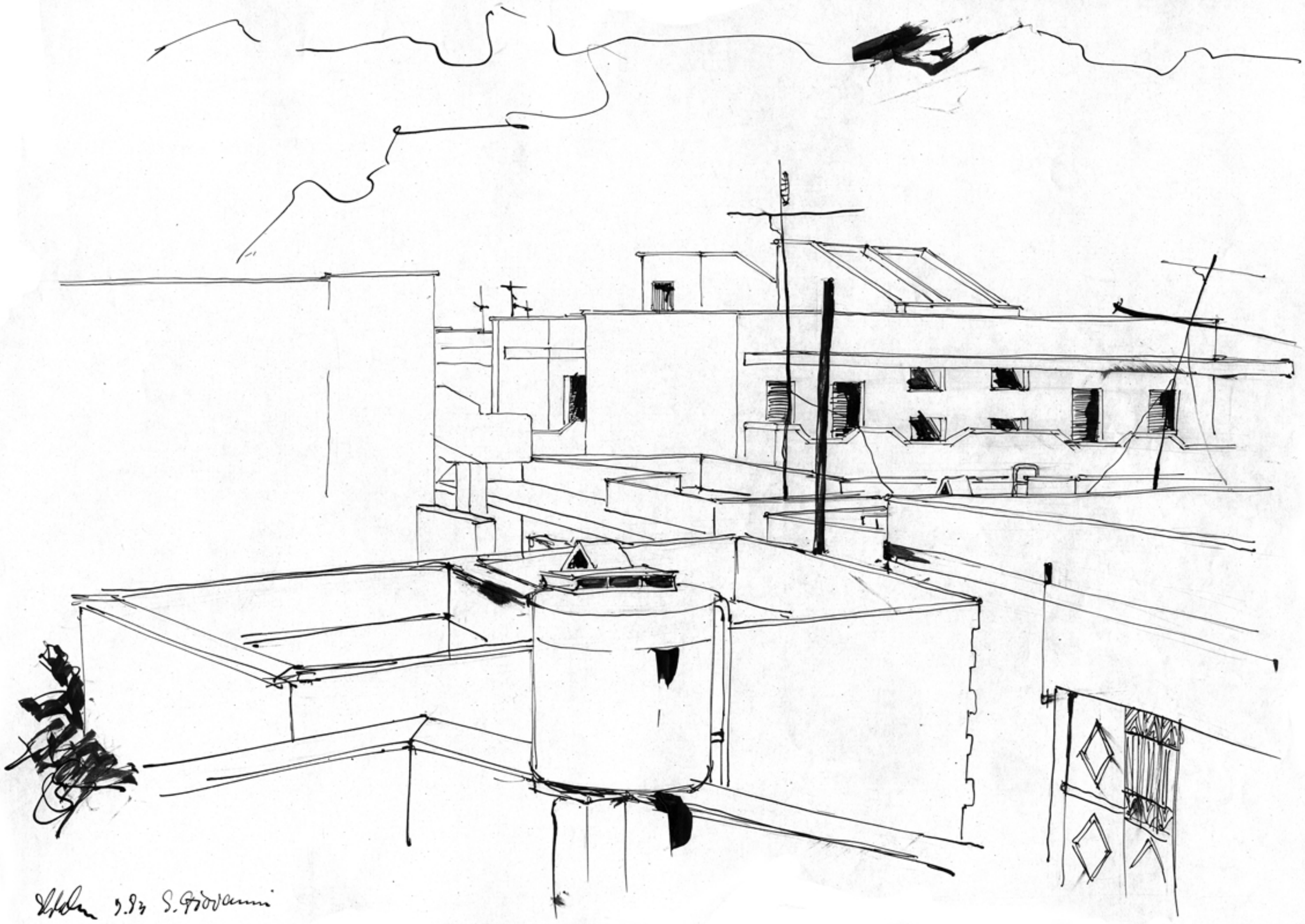
San Giovanni


S. Giordano 9/83


S. Giovannini
9/93 Schalmen

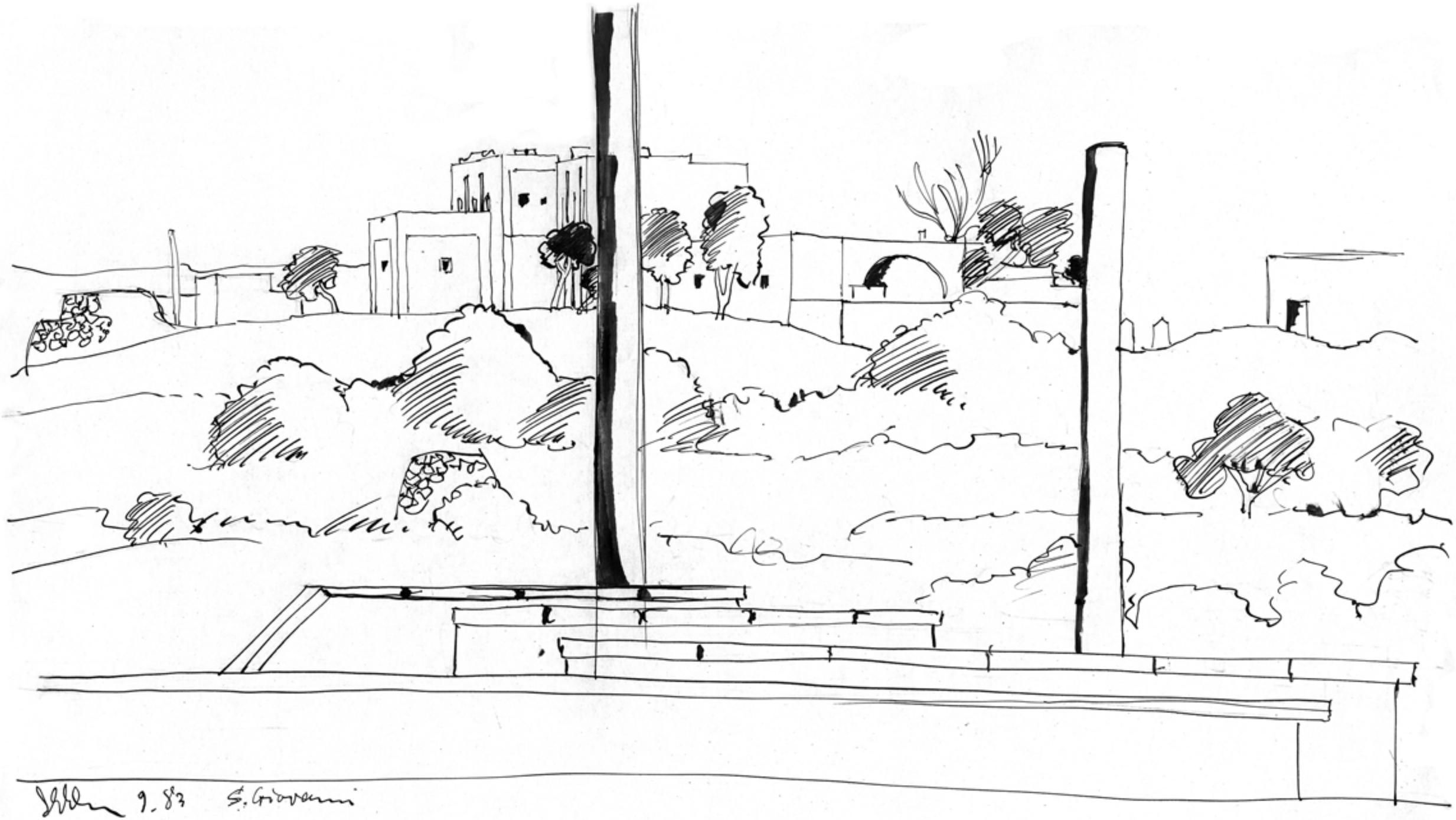
S. Giovanni
9/83

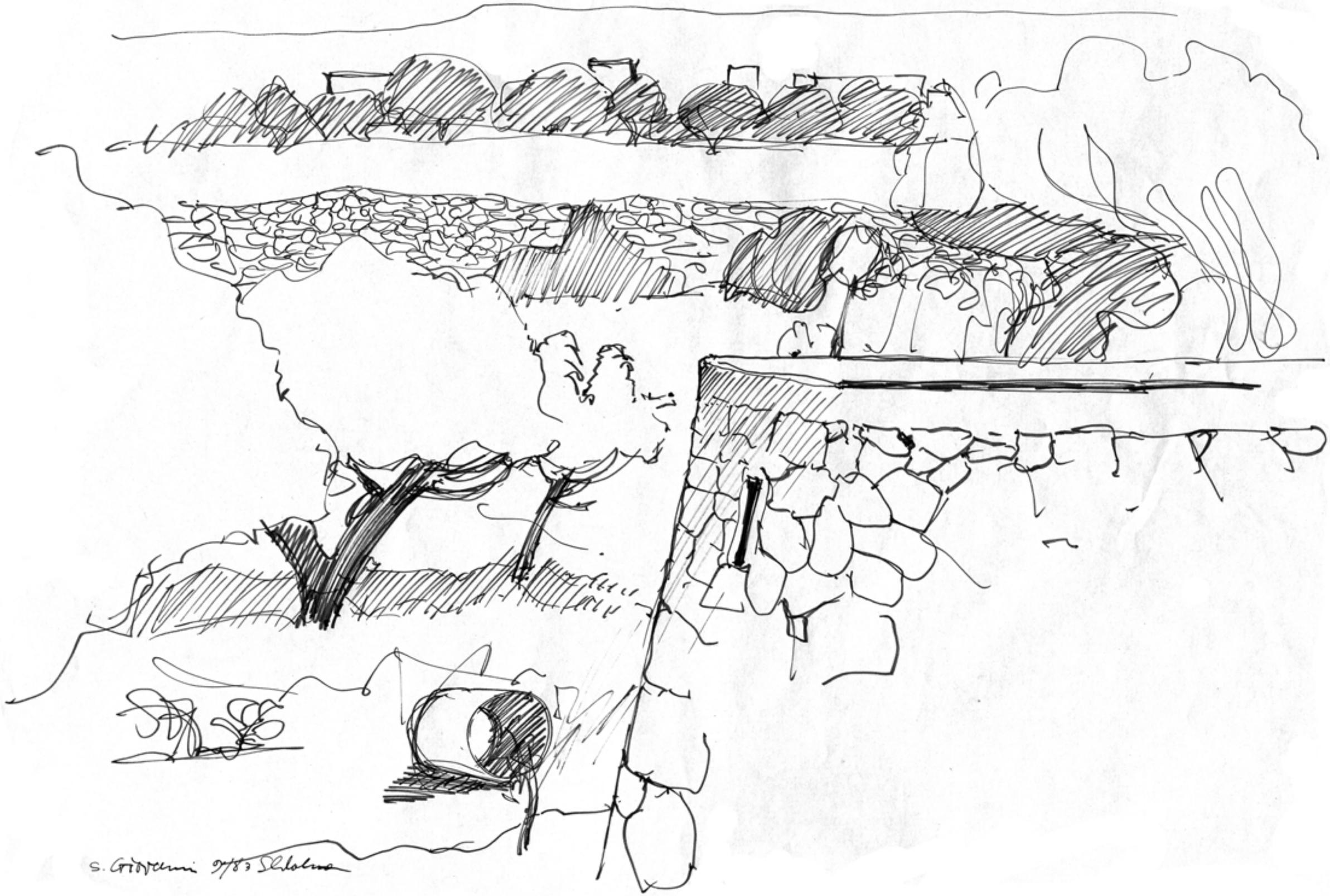

S. Giovanni 9/83 Schdolender

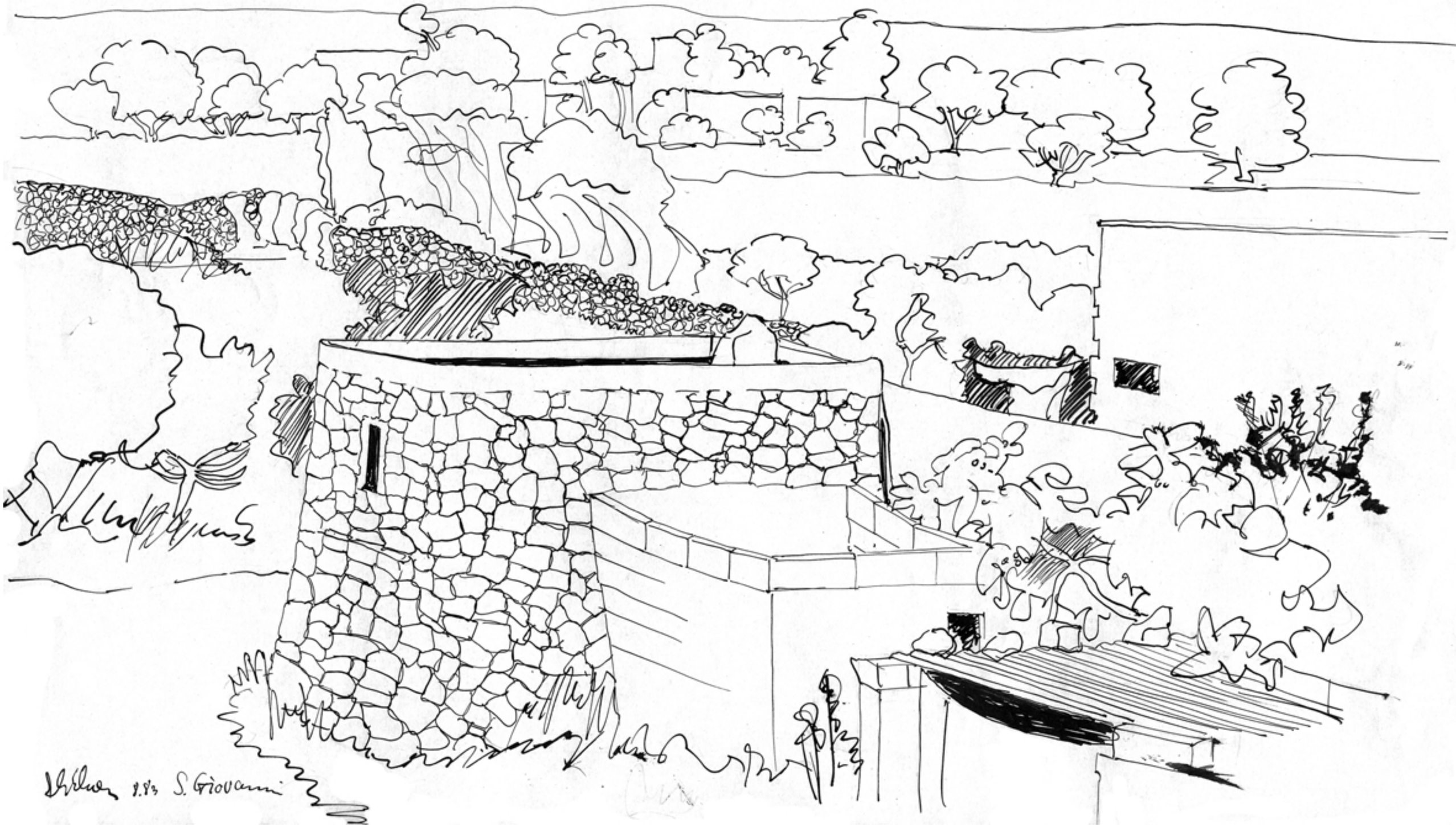

7.93 S. Giovanni

San Giovanni

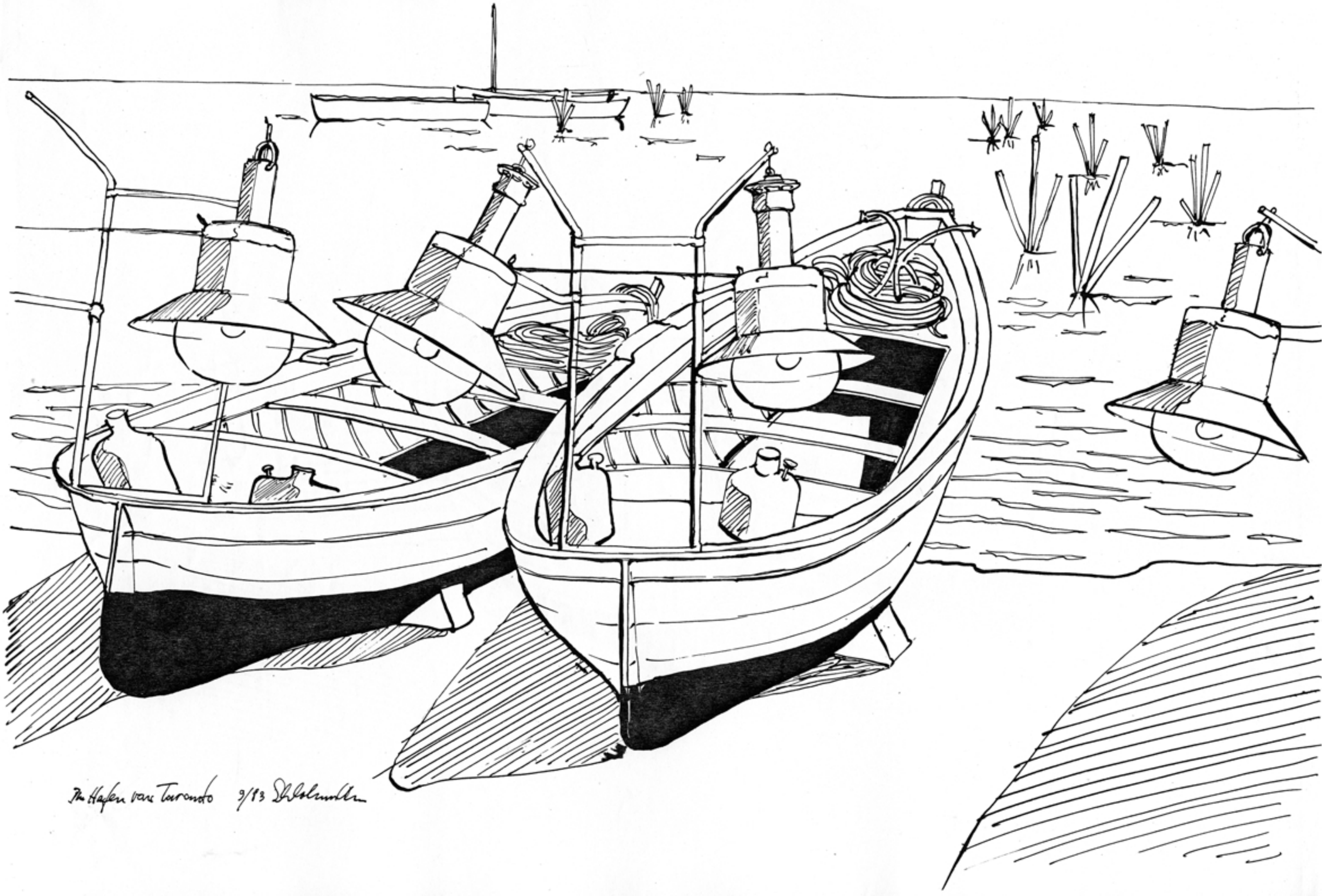
Umgebung


9.83 S. Giovanni

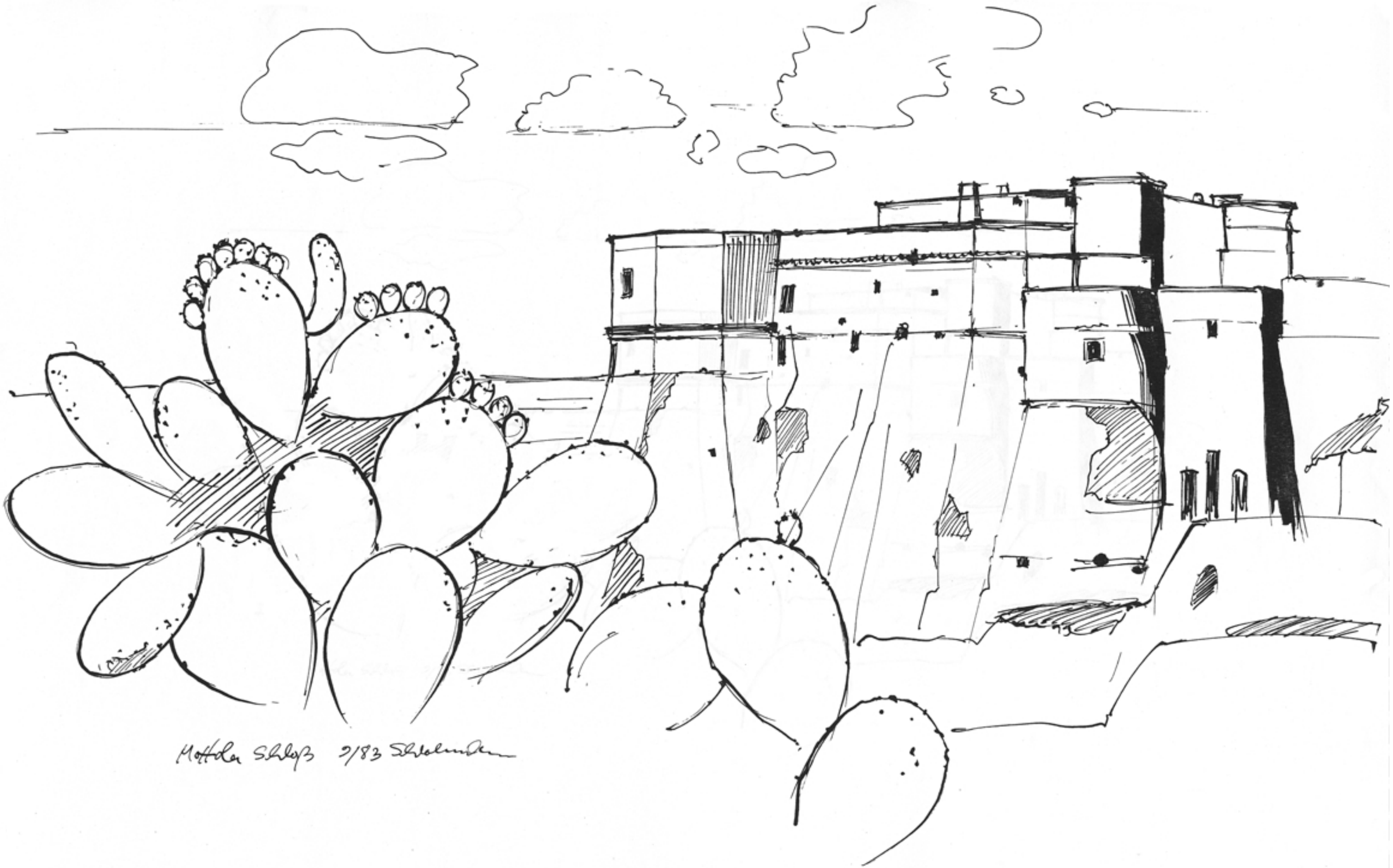

S. Giovanni 9/83 Schlolma


S. Giovanni

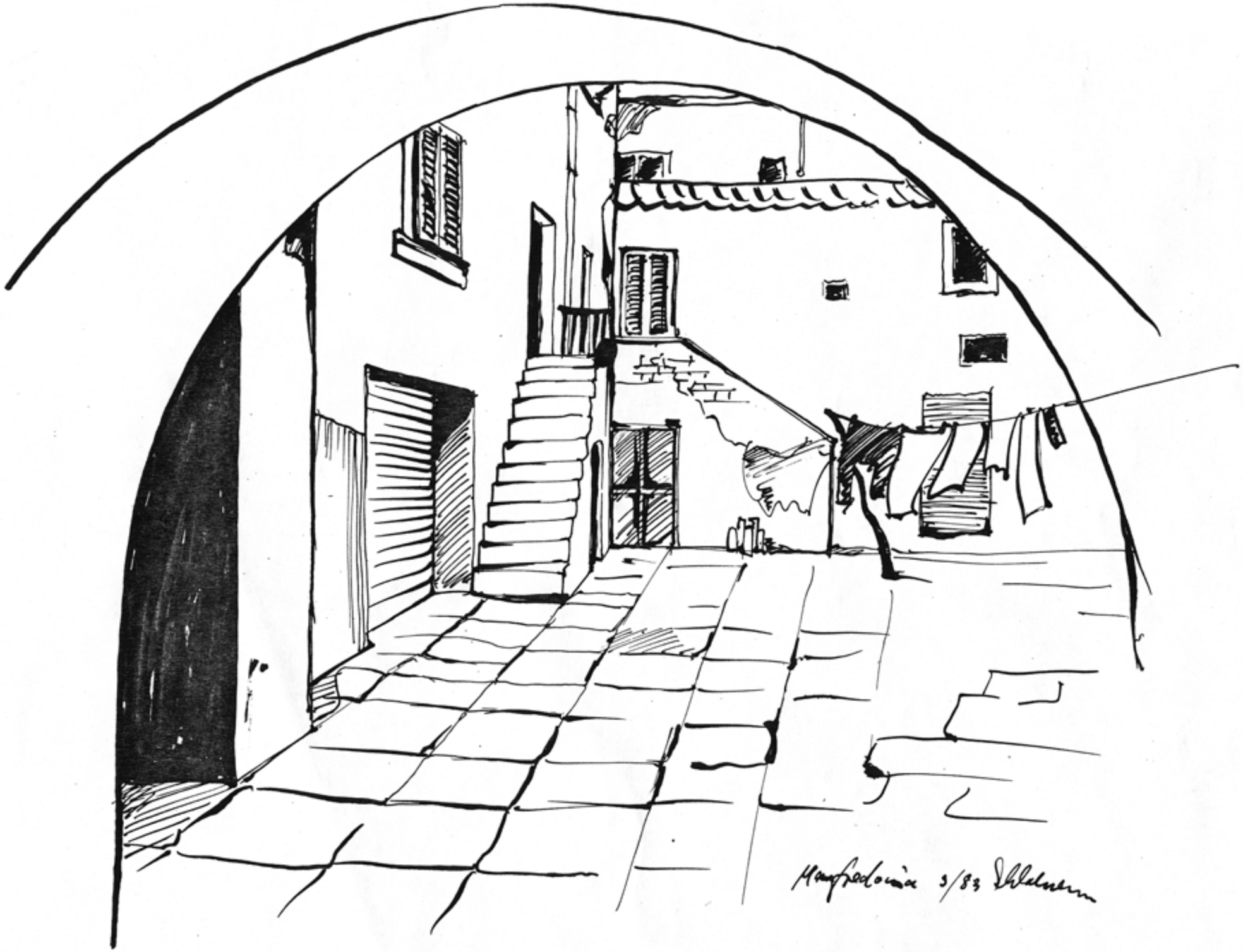
Taranto


Im Hafen von Toronto 9/13

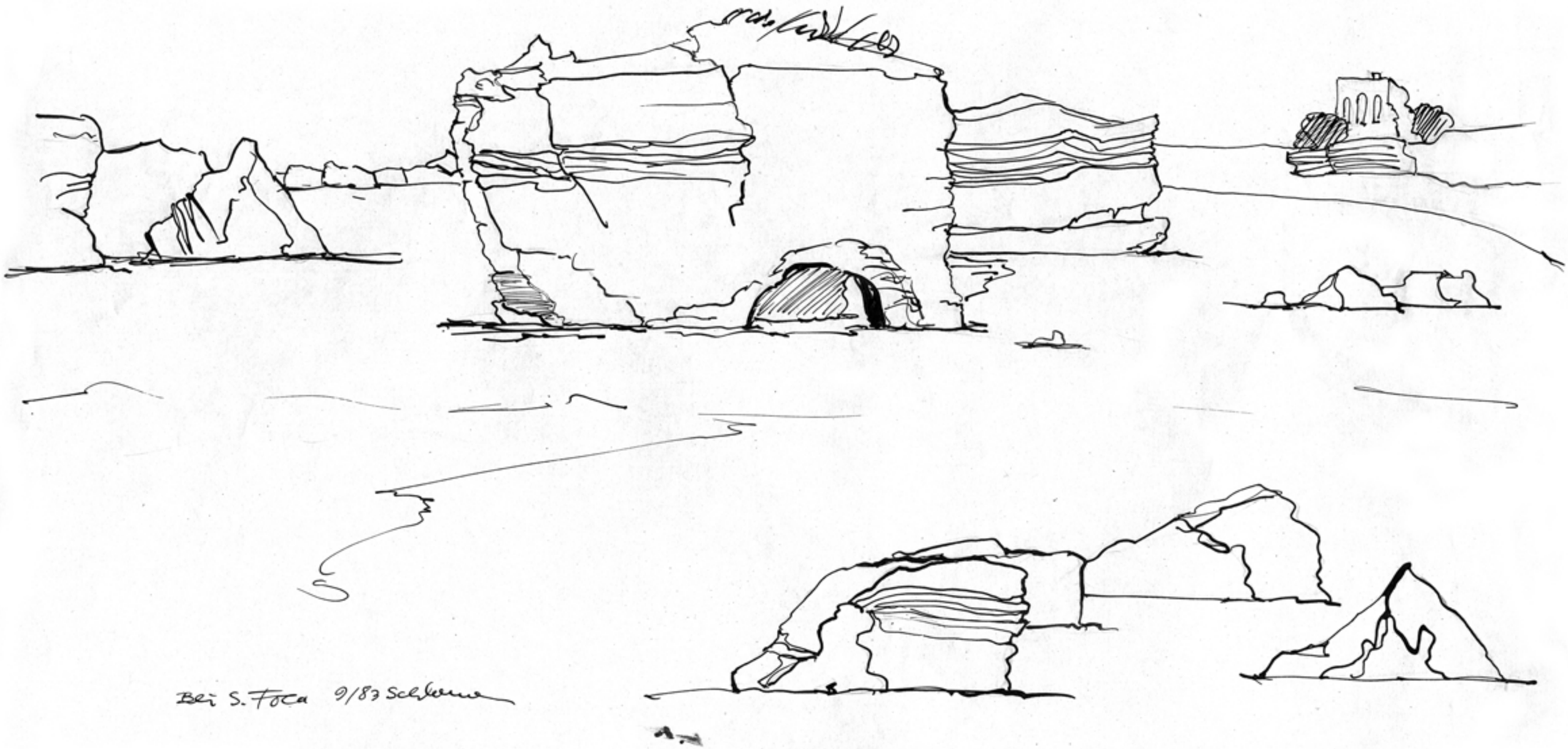
Mottola


Mottolen Schloß 2/83

Manfredonia

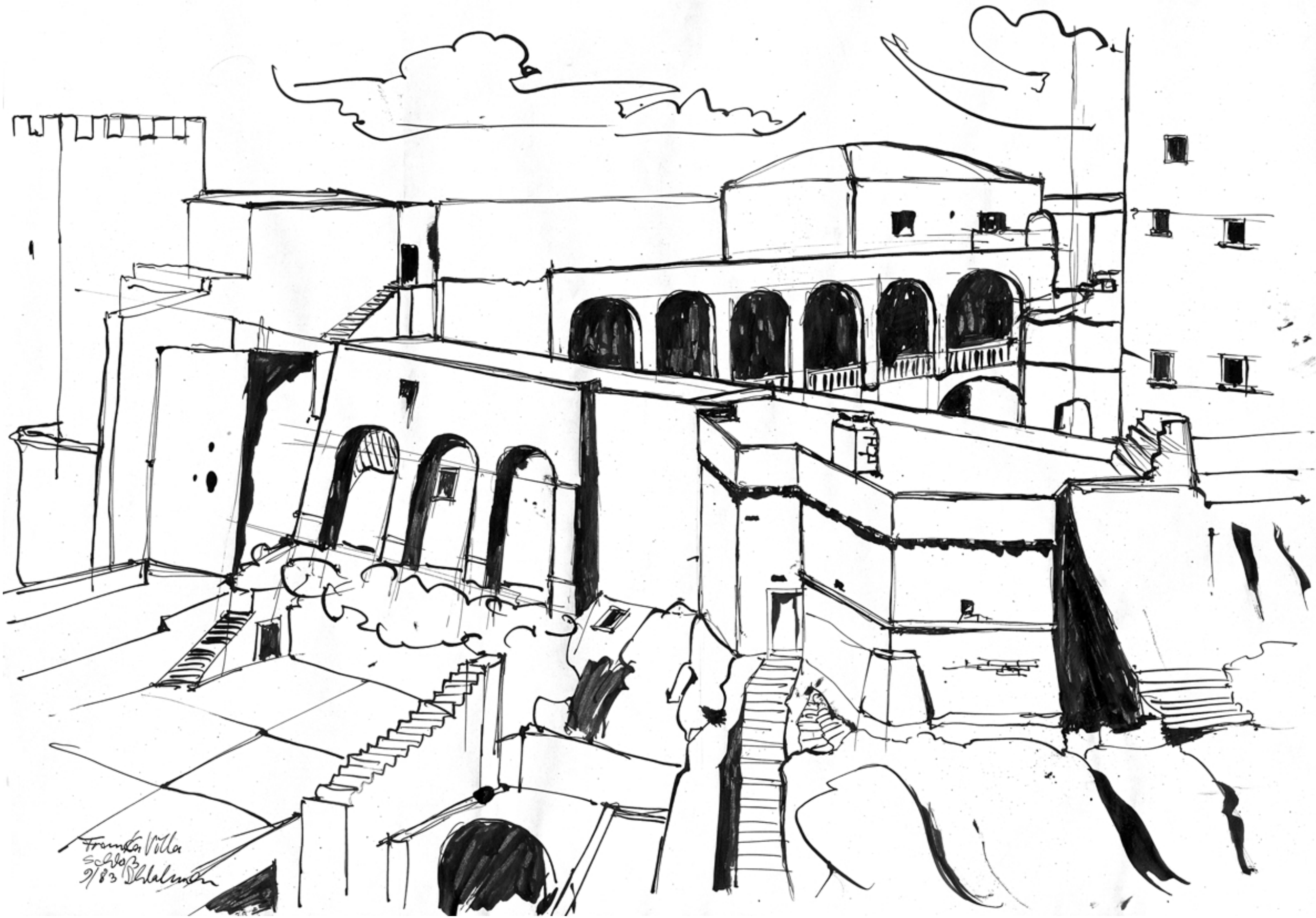

Manfredonia 3/83

San Foca


Bei S. Foca 9/83 Schlorna

Bei S. Foca 9/83 Selçuk

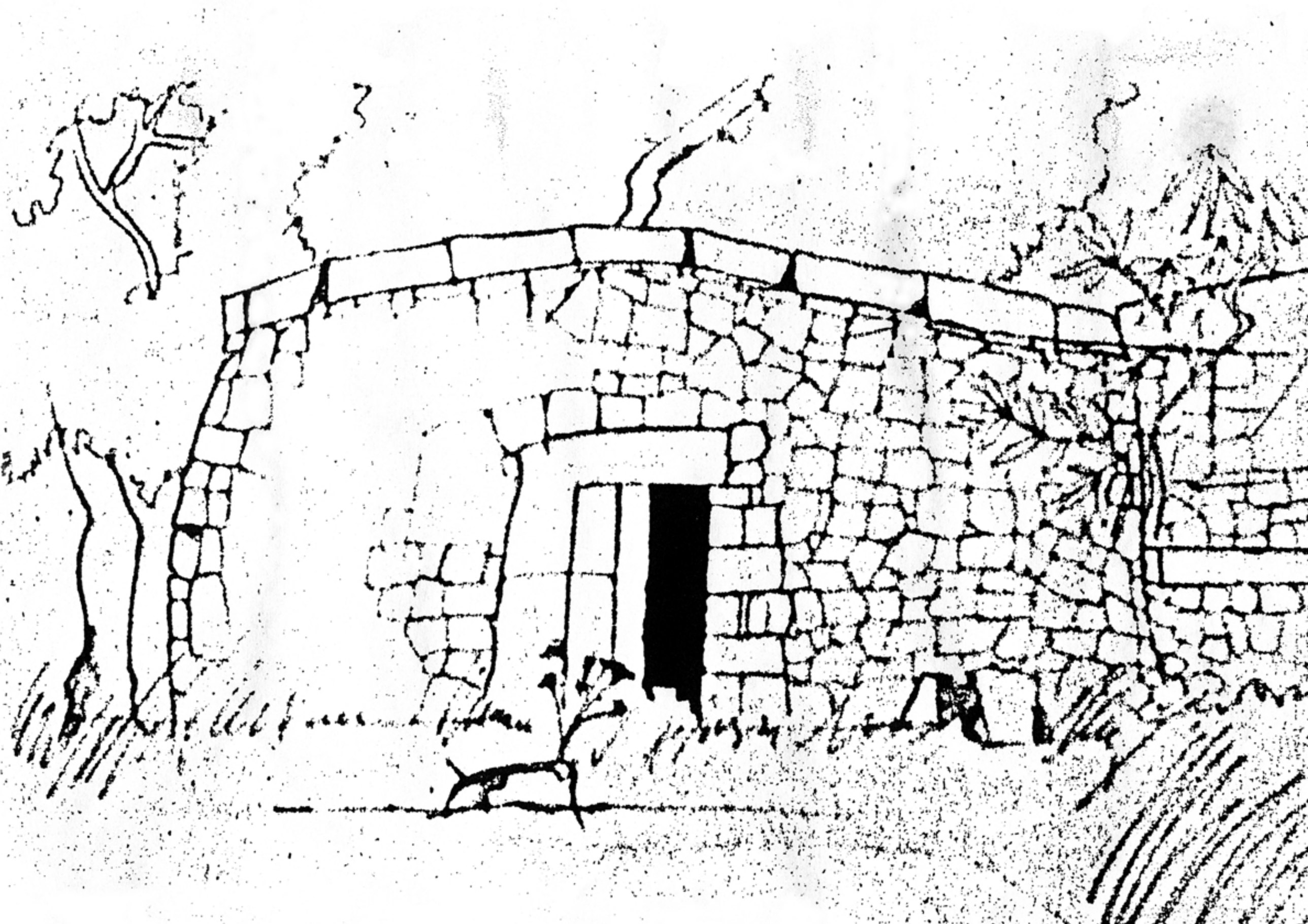
Franca Villa


Franken Villa
Schloß
9/83

San Felice

S. Felice-Bucht 9/83 Schalmann

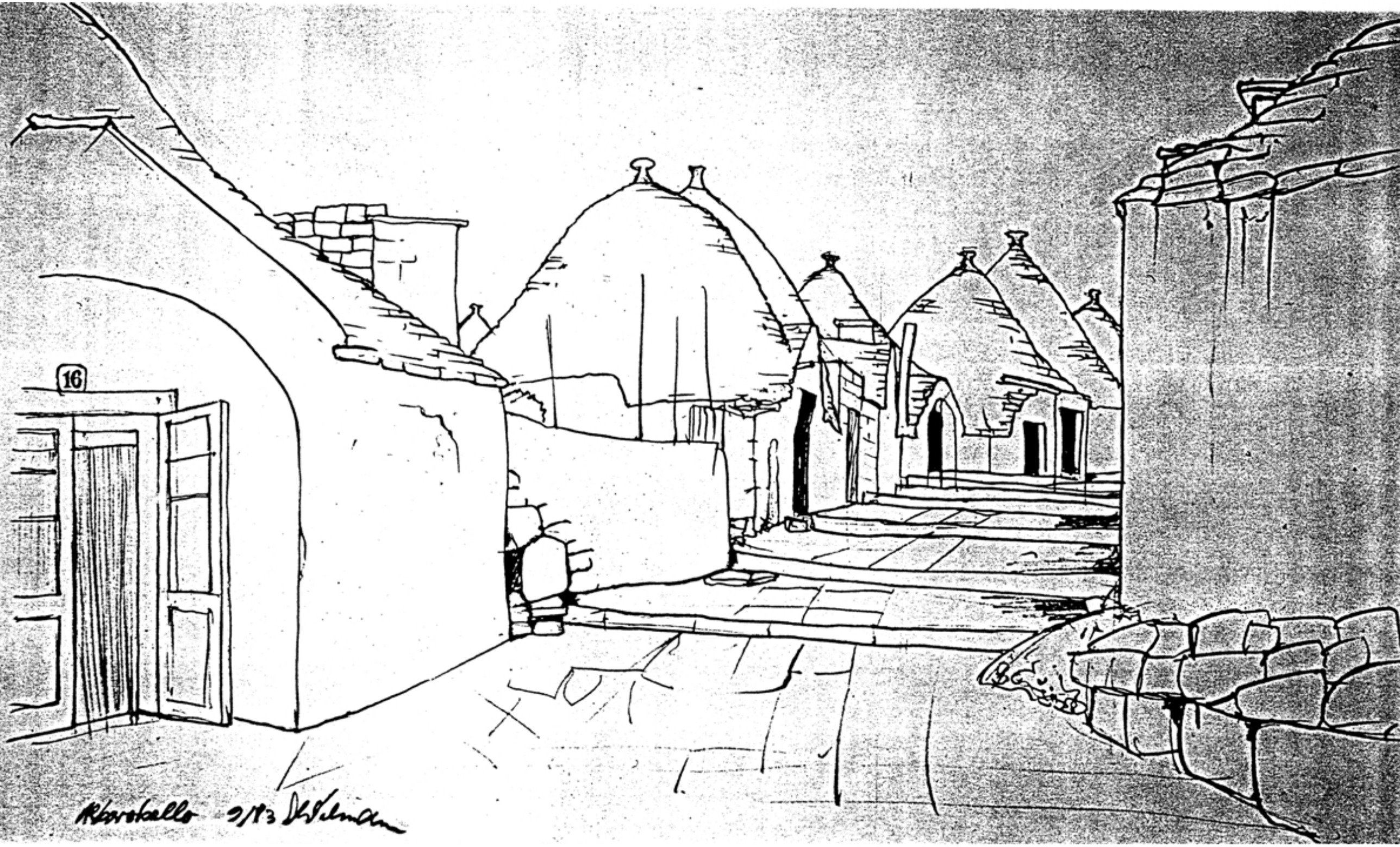
Bei Ugento

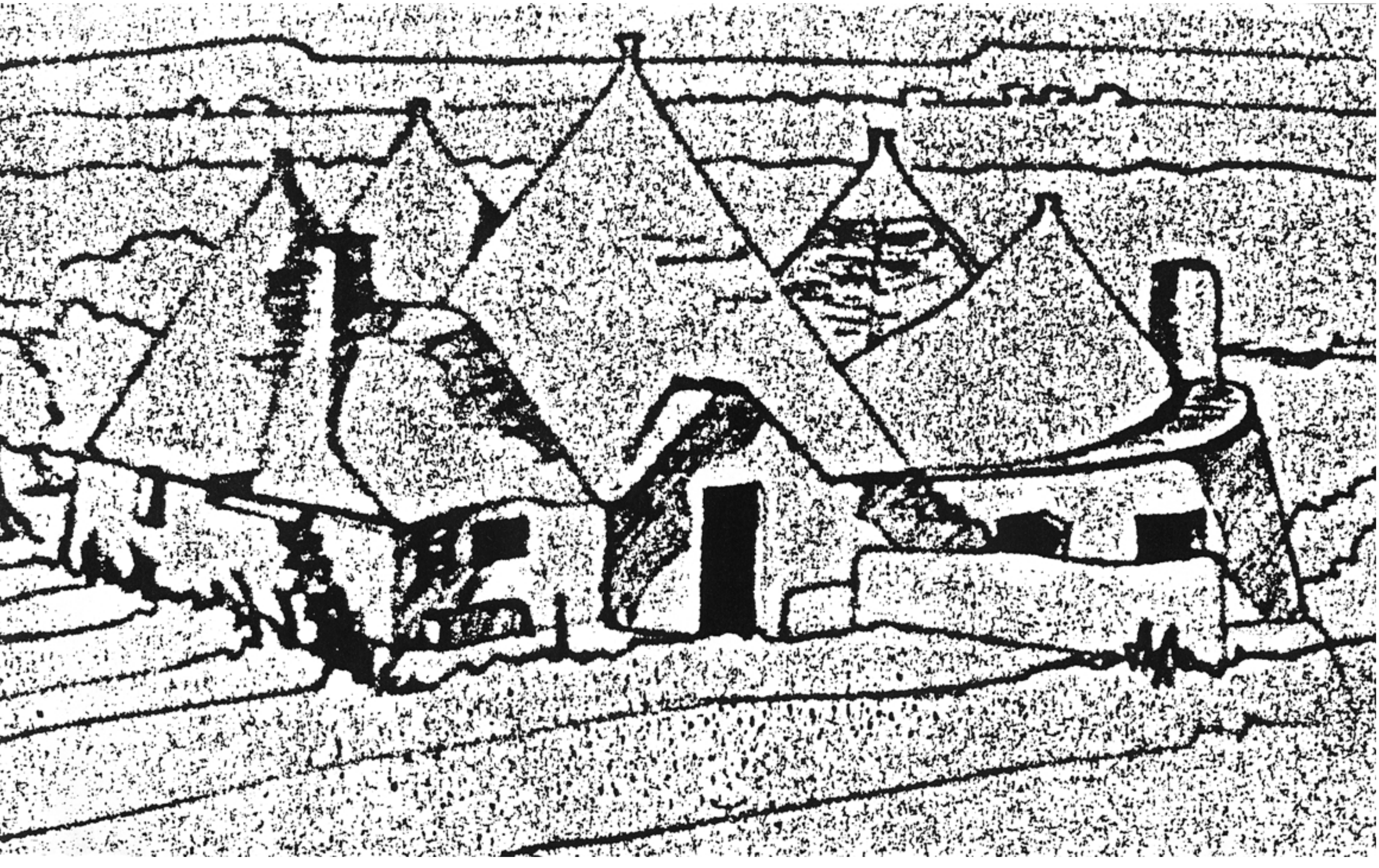


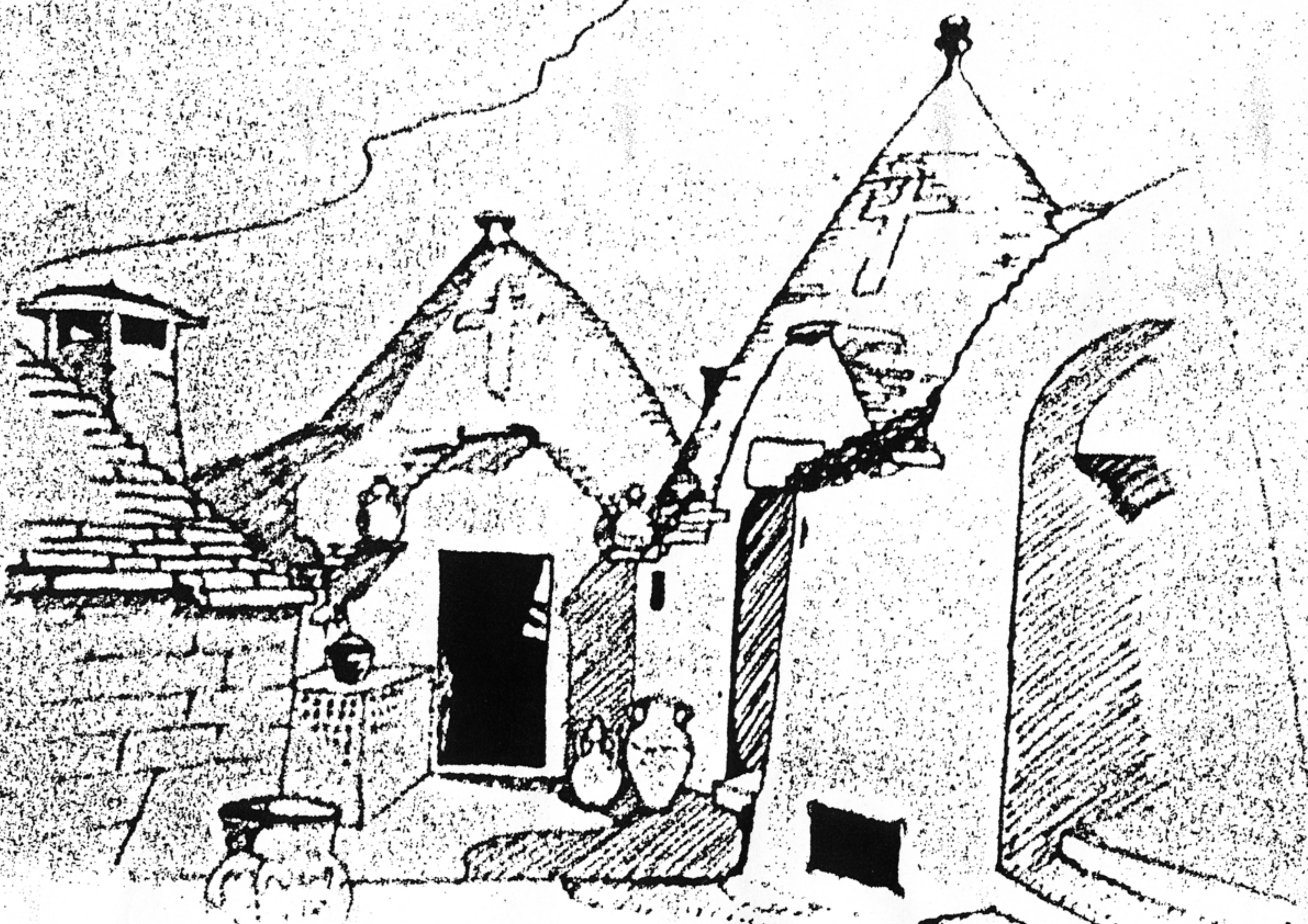
Bad Ischl 9/83

Locorotondo

Alberobello


16
Alberobello 9/83





Ostuni

Zwischen Bari und Brindisi