

PARTNERSCHAFT ZWISCHEN DEN STÄDTEN ZWINGENBERG UND BRISIGHELLA IN ITALIEN

„Facciamo un brindisi! Auf die Freundschaft und die schönen Tage mit euch!“ Cesare Sangiorgi, ehemaliger Bürgermeister aus Brisighella erhebt sein Glas und spricht einen Toast auf die Verschwisterung aus. Es ist der Abschlussabend einer der vielen Besuche und wie die meisten, endet auch dieser mit der Beteuerung der deutsch-italienischen Freundschaft. Eine Freundschaft, die sich von einer rein offiziellen Städtepartnerschaft zu weit mehr entwickelt hat.



Doch von vorne:

Brisighella liegt in der Emilia Romagna im Tal des Flusses Lamone am Rande des Apennins. Umgeben von sanften Hügeln, die mit Weinreben bedeckt sind, von Obstplantagen und Olivenbäumen, hat das pittoreske Städtchen rund 8.000 Einwohner und zählt mit seinen diversen Ortsteilen etwa 194 km². Damit ist es größer als seine Partnerstadt **Zwingenberg** an der Bergstraße, das mit seinem einzigen Ortsteil lediglich 5,66 km² misst. Doch beide haben einen historischen Stadtkern.

Die Festung "La Rocca", der Uhrenturm "La Torre dell'Orologio" sowie die Wallfahrtskirche "Madonna del Montecino" stehen beispielhaft für die vielen Sehenswürdigkeiten Brisighellas. Die mittelalterlichen Gassen mit Resten der alten Stadtmauer charakterisieren die Altstadt. Eine Besonderheit stellt übrigens die "Via degli Asini" (Eselsweg) dar. Angelegt als Verteidigungsgang wurde er später von den Einwohnern als Zugang zu den Ställen genutzt. Heute verbindet der Bogengang die Häuser im ersten Stock miteinander.



Wie in Zwingenberg gibt es auch in Brisighella zahlreiche Veranstaltungen und Feste, die viele Besucher begeistern und diesen die Möglichkeit zur Verkostung regionaler Produkte aus der jeweiligen Partnerregion bietet.

Wie alles begann

Waren es die Ähnlichkeiten beider Gemeinden? Eine Anziehungskraft vielleicht? Tatsache ist, dass der damalige Bürgermeister von Brisighella, Cesare Sangiorgi, nach möglichen Partnern in anderen Ländern suchte. Als schließlich Ende 1999 der Leiter des Seniorenpflegeheimes in Brisighella zu einem Kongress nach Mainz aufbrach, wurde er gebeten, sich nach einer geeigneten Gemeinde in Hessen umzuschauen. Ist die Region Emilia Romagna doch seit 1992 in einer Partnerschaft mit dem deutschen Bundesland Hessen verbunden. Auf dem Kongress konnten die ersten Kontakte nach Zwingenberg, der ältesten Stadt an der Bergstraße, geknüpft werden. Nach einem Besuch einer Delegation aus Zwingenberg unter Leitung des damaligen Bürgermeisters Kurt Knapp war man sich schnell einig und bereits im September 2000 wurde die Städtepartnerschaft offiziell

PARTNERSCHAFT ZWISCHEN DEN STÄDTEN ZWINGENBERG UND BRISIGHELLA IN ITALIEN

besiegelt. Der Freundeskreis Zwingenberg-Brisighella gründete sich im Januar des folgenden Jahres.

Im Laufe der Zeit sind viele private Freundschaften entstanden. Vereine, Parteien und natürlich der Freundeskreis treffen und besuchen sich regelmäßig. Und was liegt dann näher, als bei den gemeinsamen Festivitäten sich der Freundschaft zu versichern. Wunderbar, dass damit ist eine der Grundpfeiler der Europäischen Union, Völkerverständigung, Brücken zu bauen zwischen den Völkern Europas und damit Vorurteile abzubauen, hier auf lokaler Ebene so unkompliziert und einpassant umgesetzt ist.

Viele Köstlichkeiten aus der Region

Doch Brisighella zu besuchen, ohne die vielen Köstlichkeiten zu genießen, die die Region zu bieten hat, geht nicht. Ob es das famose Olivenöl ist, das übrigens die D.O.P.-Anerkennung (Denominazione di origine protetta - Geschützte Ursprungsbezeichnung, damit wird garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung des Produktes aus der Region stammt), oder die vielen Gerichte der Region - wer gerne und gut isst, fühlt sich hier im Paradies. Übrigens: Genießer und Weinliebhaber bevorzugen dazu natürlich den Sangiovese aus Brisighella.



Einige typische Gerichte haben wir für Sie zum Nachkochen zusammengestellt. Da wäre bspw. **Passatelli in Brodo**, eine typische Nudleinlage der Romagna, die gerne für eine Brühe genutzt wird. Oder die **Strozzapreti** (Priesterwürger) mit einer der vielen Soßen der Region. Als Hauptgang bietet sich **Pollo alla Cacciatora** (Hähnchen, gekocht nach Jägerart) an. Wer es gerne süß mag, ist mit einer **Ciambella** als Abschluss gut aufgehoben.

Und für all jene, die nicht so viel Zeit haben, empfehlen wir das romagnolische Fladenbrot: **Piadina** genannt. Neugierig geworden? Die Rezepte gibt's zum Herunterladen als PDF.