

Er, 27, sucht: Schwarm

Fotos: FLORIAN BÜTTNER Text: MARGHERITA BETTONI

Die Pfahlbauten der Fischer Apuliens verleiten schnell zur Romantik. Aber wer ihr Überleben sichern möchte, muss mehr sein als schwindelfrei. Zu Besuch bei einem, der die Trabucchi in die Zukunft führt

GUTE AUSSICHT: Wenn mit dem Trabucco nicht gefischt wird, kann Domenico Ottaviano entspannt auf die langen Antennen klettern und aufs Meer schauen



A photograph showing a man in the foreground on a wooden boat deck, leaning forward and pulling a thick rope through a large wooden block. He is shirtless and wearing dark shorts and sandals. In the background, other men are visible on the deck, and the sea is visible under a clear blue sky. The boat's rigging and ropes are prominent in the scene.

DREHKREUZ: Bei Giuseppe (rechts) bringen die Verwandten die nötige Muskelkraft mit

Erst

vor wenigen Stunden hat Domenico Ottaviano (27) seinen Großvater Mimì begraben, der mit 83 Jahren gestorben war. Und doch spürt er schon die Verantwortung, die auf seine Schultern drückt wie ein schwerer Rucksack. Maria, Gina und Licia, die Schwestern von Mimì, sind für die Beerdigung aus dem Norden angereist. Domenico sitzt an diesem heißen Julitag mit seinen drei Großtanten auf der Terrasse des Familienrestaurants im süditalienischen Apulien. Zwischen Fischernetzen, Bojen und getrockneten Fischskeletten, die an den Pfeilern des Schilfdaches baumeln, gehen sie ihren Erinnerungen nach, als Großtante Maria diesen Satz sagt: „Jetzt liegt die Verantwortung bei dir.“ Domenico weiß sofort, was sie meint. Er kann sogar sehen, wovon sie spricht, wenige Meter vom Restaurant entfernt, auf dem kahlen Felsen am Meer: einen Pfahlbau aus ausgewaschenem Holz, der zwei schwere Antennen übers Wasser streckt wie ein Einsiedlerkrebs seine Scheren. Ein Trabucco, so heißen diese Bauten hier im nordapulischen Gebiet Gargano.

Der Trabucco ist eine uralte Fischfangmethode, die sehr aufwendig und wenig profitabel ist. Aber am Trabucco hängt der Erfolg des Restaurants von Familie Ottaviano. Domenicos Aufgabe ist es nun, dieses schwerfällige Gerät in die schnelllebige Zukunft zu führen. Nur: Geht das überhaupt?

Fünf Tage nach dem Tod seines Großvaters will Domenico zum ersten Mal wieder fischen. Er hofft, ein paar Meeräschen für das Restaurant zu fangen. Eigentlich wollte er schon früher wieder anfangen, aber er hat gezögert. Er sagt, der Wind sei zu stark gewesen. Vielleicht gibt es auch einen anderen Grund: Wenn er nun das erste Mal ohne seinen Opa fischt, nimmt er offiziell die Aufgabe an, die Familientradition fortzuführen.

Um zehn Uhr sitzt er noch immer auf einem Hocker auf dem Trabucco und putzt Tintenfische. Domenico trägt Vollbart und T-Shirt, kurze Hose und Sandalen. Er könnte einer der vielen Touristen sein, die am benachbarten Strand unter

Sonnenschirmen liegen. Als zwei Helfer kommen, verteilt Domenico die Aufgaben, so wie es sein Opa früher gemacht hat. Er positioniert Sandro, der sonst mit ihm in der Küche arbeitet, und Leo, ein Freund der Familie, an den Seilwinden. Er selbst lehnt sich ans Geländer und schaut aufs Wasser. Auf sein Kommando hin drehen Sandro und Leo die Seilwinden und lassen das 200 Quadratmeter große Netz ins Meer sinken. Fünf Minuten und mehrere „Langsamer“-Rufe später ist es geschafft. Carlo, Domenicos Vater, ein stämmiger und mürrischer Mann, schaut kurz vorbei, geht aber gleich laut schimpfend weg. Passt ihm etwas nicht? „Ach, nee. Das ist einfach sein Charakter“, sagt Domenico.

Seit vier Generationen behüten die Männer der Familie Ottaviano den Trabucco. Die Phönizier sollen ihn einst erfunden haben, weil er das Fischen sicherer machte – vor den Feinden, die auf dem offenen Meer lauerten, und vor den Gefahren des Wetters. In Italien setzte sich diese Methode zunächst in den Abruzzen durch. Erst seit dem 19. Jahrhundert benutzen auch Fischer im Gargano sie. Das Prinzip ist sehr einfach: Ein Netz, das an zwei etwa 40 Meter langen Holzantennen hängt, wird im Wasser ausgelegt. Drei Seiten des Netzes sind über Wasser, nur eine Seite liegt auf dem Meeresboden, sodass eine Sackgasse entsteht. Ein Holzköder lockt Fische ins Netz. Ein Wächter beobachtet von einer der Antennen aus das Meer. Sichtet er einen Fischschwarm, gibt er ein Kommando, seine Helfer ziehen auch die vierte Seite des Netzes über Wasser – die Falle schnappt zu. Obwohl Trabucchi an Küstenabschnitte gebaut wurden, an denen es fischreiche Strömungen gibt, kann es Stunden dauern, bis man etwas fängt.

Domenicos Urgroßvater Carlo baute den Trabucco der Familie 1925 selbst. Seine zwölf Kinder, darunter Mimì, sind mit ihm aufgewachsen. Mimì sei von dem Pfahlbau fast besessen gewesen, erzählt eine seiner Schwestern: „Als er in den 50er-Jahren nach Kanada auswanderte, um Arbeit zu suchen, dachte er nur an den Trabucco.“ 1968 kehrte er nach Apulien zurück. Damals waren die meisten Trabucchi schon aufgegeben. Es ist »



schwierig genug, als Fischer seinen Lebensunterhalt zu verdienen – und fast unmöglich, wenn die tägliche Ausbeute von Fischschwärmen abhängt, die in der richtigen Richtung an der Küste vorbeiziehen müssen. Es hätte das Ende des Trabucco der Familie Ottaviano sein können. Aber dann kamen die Deutschen. „Meine Großeltern haben für die deutschen Touristen einen Getränkekiosk in der Nähe des Trabucco aufgebaut“, sagt Domenico. Daraus ist dann das Restaurant „Al Trabucco“ entstanden.

Seit

Domenico ein Kind ist, hilft er im Familienbetrieb. Früher lebte Familie Ottaviano, also Mutter Rossella, Vater Carlo und die Zwillinge Domenico und Vincenzo, im Winter in der benachbarten Kleinstadt Peschici, wo die Jungen in die Schule gingen. „Sommer aber bedeutete Trabucco“, sagt Domenico. Während andere Kinder mit Autos oder Baggern spielten, versuchten die Zwillinge Domenico und Vincenzo, mit einem Mini-Trabucco, den Opa Mimì in einer Pfütze auf den Felsen aufgebaut hatte, Fische zu fangen.

Im Restaurant hängt zwischen vergilbten Zeitungsartikeln über den Trabucco ein Familienfoto. Die Zwillinge Domenico und Vincenzo umarmen den Opa. Vincenzo trägt ein buntes T-Shirt, Domenico ein schlichtes Hemd – so wie sein Opa Mimì, dessen Name die Abkürzung von Domenico ist. Opa und Enkel haben auch die gleiche Frisur, mit einem Haarbüschel, das über die Stirn geht. „Schon damals versuchte ich, ihn nachzumachen“, sagt Domenico und zieht leicht die Augenbrauen hoch.

Die Beziehung zum Großvater war trotzdem nicht immer leicht. Als junger Mann durfte Domenico ihm meistens nur zusehen oder seinen Anweisungen folgen. „Wir hatten eher ein Meister-Lehrling-Verhältnis“, sagt Domenico. Rebelliert habe er trotzdem nie. Im Gegenteil. Sein Leben hat Domenico um und für den Trabucco aufgebaut. Eigentlich wollte er Journalist werden, doch als er mit der Schule fertig war, entschied er sich, Lebensmitteltechnologie in Nord-

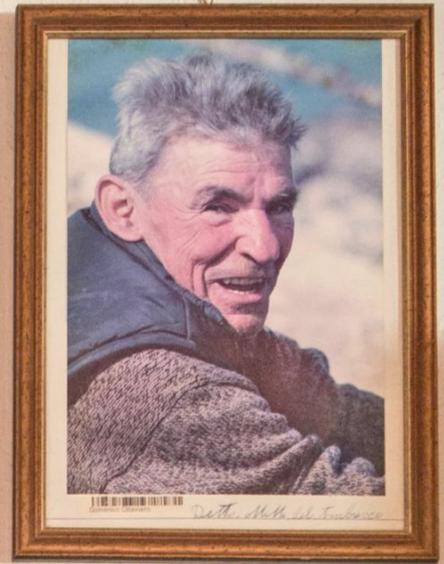
italien zu studieren. Jeden Sommer kam er zurück und lauschte den Geschichten seines Opas. „Wir waren ein perfektes Paar: ein alter Trotzkopf und ein athletischer Junge, der zu allem Ja sagte“.

Um elf Uhr wühlt der Wind das Wasser unter dem Trabucco auf. Nachdem Sandro und Leo das Netz gespannt haben, hat Domenico einen Fisch aus Holz an eine Schnur gebunden und ins Wasser geworfen. Er kann das Netz unter dem weiß aufschäumenden Meer kaum erkennen. „Lasst uns versuchen, es einmal blind anzuheben“, sagt er. Die Männer stemmen sich gegen die Seilwinden und fangen an zu kurbeln. Carlo, Domenicos Vater, kommt aus dem Restaurant gerannt. Erst flucht er, dann hilft er mit. Als das Netz ein Paar Meter über dem Wasser hängt, werden die Winden mit einem dicken Seil fixiert. Im Netz sind nur eine Handvoll kleine Sardellen. Mit einem großen Kescher, der an einer langen Holzlatte hängt und mit einem Seil an einen Flaschenzug gebunden ist, holt Domenico die Fische auf den Trabucco – eine mickrige Ausbeute.

Im Restaurant haben die ersten Gäste auf der Terrasse Platz genommen. Domenico und Sandro eilen in die Küche. Das „Al Trabucco“ beschäftigt um die zwanzig Mitarbeiter. Die ganze Familie arbeitet hier. Mutter Rossella und Bruder Vincenzo kellnern, Vater Carlo und Domenico kochen. Dennoch scheint es für alle selbstverständlich, dass Domenico das Erbe von Mimì übernimmt, übernehmen muss. Natürlich gibt es auch noch seinen Zwillingenbruder, aber der hatte im Windschatten von Domenico schon immer mehr Freiheiten, geht viel surfen und spürt weniger Druck.

Auch in der Küche hat Domenico das Kommando. Es müssen unter anderem Fischsuppe und -buletten mit süßsauren Zwiebeln und Kapern gekocht werden. An einer Wand des sonst kargen Raums hängt ein Bild des Heiligen Pio – Italiens Star unter den Heiligen. Ein sechsköpfiges Männerteam arbeitet die Bestellungen ab. Während Domenico einen Knurrhahn in der Pfanne wendet, ruft er Sandro zu, er solle die Buletten frittieren.

Nachdem die Gäste versorgt sind, macht Domenico Pause. Er trägt noch »



LINKS: Fotos von und Zeitungsberichte über Opa Mimì hängen im Restaurant

RECHTS: Domenico Ottaviano tritt Mimìs Nachfolge am Trabucco an





LINKS: Auch kleine Fische gehen ins Netz. Sie werden zum Aperitif gereicht

RECHTS: Mit einem langen Kescher wird der Fang auf den Pfahlbau geholt



seine weiße Kochjacke, als er sich in der Mittagssonne auf den Trabucchi setzt. Links, auf das Geländer. „Das war Opas Lieblingsplatz“, sagt er und blickt aufs Meer. Der Wind weht nur noch leicht. Eigentlich die perfekte Bedingung für einen Fang. Ist das Wasser zu wellig, riskiert man, dass die Netze zerreißen. Geht kein Wind, ist das Wasser zu klar, und die Fische erkennen das Netz. „Wer weiß, wie viele Fische schon vorbeigeschwommen sind, ohne dass ich sie gesehen habe“, sagt er. Ginge es allein um ihn, würde das Restaurant nur am Abend öffnen, und er ginge tagsüber fischen. „Aber dann würden wir nicht genug verdienen.“ Schon als Kind malte sich Domenico vor dem Einschlafen aus, eines Tages der letzte Trabucchi zu werden.

Können

die Trabucchi das 21. Jahrhundert überleben? Wenige Kilometer vom Restaurant der Ottavianos entfernt steht der 83-jährige Giuseppe auf seinem Trabucchi und blickt aufs Meer. Sein Gesicht ist braun gebrannt und faltig, gezeichnet von den unzähligen Tagen, die er in der Sonne und im Wind verbracht hat. Giuseppe hat einen Sonnenschirm aufgestellt und wartet geduldig auf den nächsten Fang. Doch die Einzigen, die vom Netz angelockt werden, sind ein paar Touristen. Ein Schnorchler, der darin fast hängen bleibt, und eine Familie in einem Tretboot. Giuseppe brüllt sie an: „Ich fische euch, wenn ihr nicht verschwindet.“

Sonst geht es hier sehr ruhig zu, nur am Strand lärmt die Animation. Einige Kinder tanzen hinter einer jungen Frau in neongelbem T-Shirt her, andere bewerfen sich mit Wasserbomben. Hinter seinem Trabucchi hat Giuseppe ein kleines Holzhäuschen gebaut. Am Wochenende kommen sein Sohn, ein Ingenieur, und seine Tochter, eine Polizistin, hierher und essen mit ihm und seiner Frau.

Giuseppe, der sein ganzes Leben lang Trabucchi gebaut und repariert hat, ist sich eigentlich sicher: Sie werden austerben. „Man kann damit nichts verdienen.“ Nur Leidenschaft könne die Trabucchi noch retten. »

Domenico besitzt diese Leidenschaft, von der Giuseppe spricht, im „Al Trabucco“ pulsiert das Leben. Sein Wunsch, als Fischer zu arbeiten, sei zwar stärker gewesen, als er ein Kind war, erzählt er, und seine eigenen Kinder sollen bloß weit weg vom Trabucco ihren eigenen Weg finden. Dennoch: „Was wir sind, verdanken wir dem Trabucco“, sagt Domenico. Früher hat Mimi die Menschen mit seinen Geschichten unterhalten. Zum Beispiel mit der, wie sich einmal ein etwa vier Meter langer Hammerhai im Netz verfangt. Daraus wurde sogar ein Comic, der im Restaurant ausliegt.

Heute ist es an Domenico, die Geschichte des Trabucco am Leben zu erhalten, und er macht es mit modernen Mitteln, für junge Leute. Seine Fischsuppe etwa postet er gleichzeitig auf Facebook und Instagram mit eigenem Hashtag: #Trabuccofood. Während früher vor allem Familien mit Kindern zu Gast im „Al Trabucco“ waren, kommen heute junge, hippe Menschen und trinken bei Sonnenuntergang Craft-Beer auf den Felsen.

Domenico hat sogar für ein Gesetz zum Schutz der Trabucchi gekämpft. 2015 hat die Region Apulien es erlassen. Seitdem sind die Trabucchi als „Sachanlagen mit großem historischen und landschaftlichen Wert“ anerkannt. Die Landesregierung will 200 000 Euro für ihren Erhalt ausgeben. Das Geld ist noch nicht angekommen, aber Domenico ist sich sicher: Die Trabucchi können überleben. Sie müssen überleben.

Es

ist kurz nach 15 Uhr, als die letzten Teller abgeräumt und alle Gäste satt sind. Domenico klettert wieder auf die Antenne. Mit einer Hand hält er sich an einem Draht über seinem Kopf fest, während er vorsichtig aufs Meer hinaus balanciert. Er steht wie ein Kapitän auf dem Vorderdeck seines Schiffes und blickt aufs Meer. Plötzlich schreit er laut: „Cefali!“, Meeräschen. Ein ganzer Schwarm ist ins Netz geschwommen, bestimmt 40 Fische. Seine Helfer kommen angerannt, der Vater hat keine Zeit mehr, sein T-Shirt anzuziehen, Domenico klettert von der »





LINKS: Traditionelle
apulische Küche heißt:
viele Meeresfrüchte
RECHTS: Domenico ist
zugleich der Küchenchef
des Restaurants



Antenne runter und gibt die Kommandos in apulischem Dialekt. „Veira“, ruft er, „Dreh“. Geschafft. Mit dem Kescher fischt Domenico die Meeräschen aus dem Netz und wirft sie in eine blaue Wanne voll Wasser. Dann lassen sie das Netz wieder ins Wasser, Domenicos Vater Carlo lehnt dabei mit dem Rücken an der Seilwinde und lässt sie langsam rotieren. Einer der Helfer bringt die Meeräschen ins Restaurant, nur eine behält Domenico zurück. Er hat den Holzfisch von der Leine genommen und bindet nun die Meeräsche mit einer Schlaufe daran fest. „Das hat Opa früher immer gemacht“, sagt er. Dann wirft er den Fisch ins Wasser. Er soll als lebender Köder andere Fische ins Netz locken. Die Meeräsche schwimmt hin und her im welligen Wasser. Sie scheint frei, und doch ist sie an den Trabucco gebunden. Wie Domenico. 

FEIERABEND: Zum Aperitif versammeln sich auch viele junge Leute im Lounge-Bereich zwischen den schroffen Felsen

HINKOMMEN: „Al Trabucco da Mimì“, Località Punta San Nicola, 71010 Peschici (Gargano), Apulien. Infos über www.altrabucco.it, Tel. +39/0884-962556, oder www.facebook.com/altrabucco