

Pressemitteilung

Berlin, 10. August 2026

Vom Aal zur goldenen Auster

Comacchio und das Po-Delta bitten zu Tisch

Wo Wasser und Land miteinander verschmelzen, entfaltet das Po-Delta seine ganze kulinarische Vielfalt. Aal, fangfrischer Fisch, Muscheln und Gemüse von den fruchtbaren Böden prägen seit Jahrhunderten die Küche der Region. Mit Blaukrabbe und goldschimmernden Austern ergänzen heute neue Spezialitäten die traditionsreiche Genusslandschaft.

Im Osten der Provinz Ferrara mündet der Po, Italiens längster Fluss, in die Adria. Beinahe unmerklich gehen Fluss, Meer und Land in dieser Gegend ineinander über. Seit jeher ist das Po-Delta für hochwertigen Fisch und Meeresfrüchte bekannt. Ihre besondere Qualität verdanken sie dem empfindlichen Gleichgewicht zwischen Süß- und Salzwasser – sowie dem Wissen und der Erfahrung der Fischer und Züchter. Neben Venus- und Miesmuscheln gedeiht seit einigen Jahren eine weitere Spezialität in den nährstoffreichen Gewässern: die Auster.

In der Sacca di Goro, einer flachen, durch eine lange Sandbank von der Adria getrennten Brackwasserlagune, wird unter anderem die Golden Oyster gezüchtet. Die aus dem Pazifik stammende Felsenauster fällt durch ihre gelblich schimmernde Schale auf. Für die Fischer ist die Austernzucht eine zusätzliche Einnahmequelle; Feinschmecker schätzen die Golden Oyster als neue Spezialität, in deren Geschmack sich die besonderen Bedingungen dieses ökologisch wertvollen Lebensraums widerspiegeln. Am besten genießt man sie gut gekühlt und „senza limone“, also ohne Zitrone, wie der Betreiber einer eleganten Strandbar in Lido di Pomposa empfiehlt. Denn pur kommt ihr feiner, leicht süßlicher Geschmack mit mineralisch-salziger Note am besten zur Geltung.

Lucrezias Juwelen auf dem Teller

In den Lagunen von Comacchio werden unterdessen „I gioielli di Lucrezia“ – „Lucrezias Juwelen“ – gezüchtet. Die edle Auster ist nach Lucrezia Borgia benannt, der Renaissancefürstin und Tochter von Papst Alexander VI., die 1501 Herzogin von Ferrara wurde und eng mit der Geschichte der Region verbunden ist. Ihre unregelmäßig geformte, glatte Schale schimmert in kräftigen Violett- und Elfenbeintönen. Das helle Fleisch wird von einem Mantel schokoladenfarbener Nuancen umgeben.

Pressemitteilung

Ihr Duft ist dezent, ihr Geschmack fein und raffiniert: Noten von gesalzener Butter treffen auf Anklänge von Trockenfrüchten – eine sinnliche Überraschung, die an den verführerischen Charme der berühmten Namensgeberin erinnern soll.

Ein Neuankömmling erobert die Speisekarten

Als ungebetener Gast bereitet sich seit einigen Jahren die Atlantische Blaukrabbe im Delta aus. Der ausgesprochen anpassungsfähige Krebs stammt von der amerikanischen Atlantikküste und findet in den warmen, flachen Brackgewässern günstige Lebensbedingungen. Inzwischen hat die Blaukrabbe auch ihren Weg in die Küchen der Region gefunden. Ihr festes, leicht süßliches und eiweißreiches Fleisch eignet sich für Suppen und Saucen ebenso wie für Grätins. Zu Reis aus dem Delta harmonisiert sie ebenso gut wie zu Spaghetti oder anderen Pastasorten.

Kulinarische Fülle mit langer Geschichte

Über Jahrhunderte hinweg bildete die von Kanälen und Dämmen durchzogene Brackwasserlandschaft mit ihren flachen Lagunenseen und Schilfgürteln die Lebensgrundlage der Fischer und Salzarbeiter. Im Mittelalter verdankte die Delta-Hauptstadt Comacchio ihren Wohlstand vor allem der Fischerei und dem Handel mit Salz. Während der Renaissance begannen die d'Este-Herzöge aus Ferrara, die schwer kontrollierbare Wasserlandschaft planmäßig umzugestalten. Sie ließen Kanäle, Deiche und Entwässerungsanlagen bauen und gewannen so neue Flächen für Ackerbau und Viehzucht.

Aus dem Zusammenspiel von Lagune und Kulturland entstand die typische Küche der Region, die bis heute von beiden Welten erzählt. Auf den fruchtbar gemachten Böden des Deltas gedeihen neben Reis auch Kürbis, Radicchio und Spargel vortrefflich. In den Lagunen war lange Zeit Aalfang ein wichtiger Wirtschaftszweig. Die Fabrik, die ganz Italien mit Aal-Konserven belieferte, ist Geschichte. Doch bis heute wird Aal in Comacchio gegrillt, mariniert oder mit Reis zu einem kräftigen Risotto zubereitet. Im Fischerhafen von Porto Garibaldi landet unterdessen der Fang aus der Adria an – beste Voraussetzungen für eine Grillplatte mit Meeräsche, Goldbrasse und Wolfsbarsch. Es gibt kaum ein lokales Fischrestaurant, in dem diese Spezialität nicht auf der Karte steht.

Weitere Informationen

www.visitcomacchio.it

www.inferrara.it

www.ferraterraeacqua.it