





Es gibt ein Friaul, das man auf den Straßenschildern nicht sieht. Man findet es am Rande der Weiden, in den stillen Ställen im Morgengrauen, in den Händen derer, die sich dafür entschieden haben, die Dinge richtig zu machen — auch wenn es mehr kostet.

Ancestrale Project entstand aus der Begegnung mit diesen Menschen — Züchtern und Züchterinnen, die sich für eine andere Art entschieden haben, in dieser Region zu leben. Keine romantische Rückkehr in die Vergangenheit, sondern eine klare Vision für die Zukunft: zu produzieren unter Berücksichtigung der Rhythmen der Tiere, der Zyklen der Jahreszeiten und des Gleichgewichts einer Landschaft, die sich erinnert.

Was sie bewahren, ist nicht nur Nahrung. Es ist ein immaterielles Erbe — bestehend aus überliefertem Wissen, alltäglichen Gesten, Beziehungen zwischen Mensch, Tier und Erde —, das die UNESCO-Konvention von 2003 als lebendigen Teil der Kultur eines Ortes anerkennt. Ein Erbe, das still und leise zu verschwinden droht — nicht aus Mangel an Wert, sondern aus Mangel an Aufmerksamkeit.

Das Projekt entwickelte sich durch eine partizipative Kartierung regionaler Wirklichkeiten, die ethische Tierhaltung auf extensive und nachhaltige Weise praktizieren. Die Forschung konzentrierte sich insbesondere auf Erfahrungen, die, obwohl tief in der Tradition verwurzelt, das Handwerk des Hirten heute in einem zeitgenössischen Sinne **neu interpretieren — mit innovativen**, verantwortungsvollen und bewussten Ansätzen. Es sind Züchter und Züchterinnen, die oft am Rande des dominanten Produktionssystems operieren, mit einer alternativen Vision, die lokale Wirtschaften, Beziehungen zum Territorium und neue Formen des Erzählens aufbaut.



Ancestrale Project nimmt die Form eines Kulturprojekts an, das Forschung, Erzählung und Kommunikation miteinander verwebt: diese Pastori sui generis treffen, ihre Geschichten sammeln, ihre täglichen Praktiken beobachten, die Landschaften dokumentieren, in denen sie leben und arbeiten. Eine Initiative, die denen Sichtbarkeit verleihen will, die heute wählen, im Einklang mit der Natur zu leben und zu produzieren, und die die tiefe Verbindung zwischen Mensch, Tier und Territorium wieder in den Mittelpunkt rückt.

Doch dieses Projekt erzählt nicht nur von den Höfen. Es erzählt auch von Chefs — wie Chiara Canzoneri in Gorizia —, die sich von dieser Arbeit verändern lassen, die direkte Beziehungen zu den Erzeugern aufbauen, die auf den Teller nicht nur eine Zutat, sondern eine Haltung und ein Territorium bringen. Und es erzählt von Menschen wie Antonio Bonelli in Cormons, der als Brücke zwischen Welten fungiert, die noch immer Mühe haben, miteinander zu sprechen — indem er auswählt, erklärt und eine Lieferkette am Leben hält, die weiß, woher sie kommt und wohin sie will.

Dieses Booklet ist ein Blick auf all das. Acht Geschichten aus Friaul-Julisch Venetien — von der Ebene bis zur Lagune, vom Collio bis zum Karst — verbunden durch eine Entscheidung, die zugleich ethisch, kulturell und territorial ist. Regenbogeneier und Karstschafe, Ragusano-Esel und wilde Bienen, Weiderindfleisch und Fische aus den Lagunentälern. Menschen, die entschieden haben, dass Qualität sich nicht nur am Produkt misst, sondern an der Art und Weise, wie es gewonnen wird.

Es ist ein Akt der Fürsorge gegenüber einer Kultur, die zu verschwinden droht — die aber einen Ausgangspunkt darstellt, um die Zukunft nachhaltig, bewusst und in den Werten des Territoriums verwurzelt neu zu denken.

**Das ist keine Nostalgie. Es ist ein Vorschlag
für die Zukunft — und der Beweis, dass er
bereits existiert.**



„Ich träumte davon, gemeinsam mit meinen Lieben durch ein Tal voller freilaufender Hühner zu spazieren, und heute ist dieser Traum Wirklichkeit geworden.“



BAUERNHOF SANT'ELISEO

Majano, Udine · Hühnerzucht · Regenbogen-Eier

Daniele Riva züchtet Hühner in Majano, in der friaulischen Ebene, die sanft zu den Karnischen Voralpen ansteigt. Sein Bauernhof trägt den Namen eines Heiligen — Sant'Eliseo — und hat den ruhigen Rhythmus eines Menschen, der es nicht eilig hat, irgendwohin zu gelangen, außer hierher, an diesen Ort, zu diesen Tieren.

Die Eier der Fattoria Sant'Eliseo heißen **Regenbogeneier**: Jede Henne, die einer anderen Rasse angehört, legt ein Ei in einer anderen Farbe — weiß, beige, cremefarben, rosa, grün, hellblau. Das ist kein Marketing: Es ist die natürliche Folge der Entscheidung für **Biodiversität statt Uniformität**. Alte Rassen, die von der industriellen Tierhaltung oft vergessen wurden, hat Daniele ausgewählt, um sie wiederzubeleben und am Leben zu erhalten.

Die Hühner leben im Freien, bewegen sich frei, scharren, verhalten sich wie Hühner. Das scheint selbstverständlich, ist es aber nicht — in den meisten Massentierhaltungsbetrieben wird das natürliche Verhalten der Tiere aus Gründen der Produktionseffizienz systematisch unterdrückt. Hier nicht. Hier wird Effizienz anders gemessen: an der Qualität des Eigelbs, am Geschmack eines Eies, das noch nach etwas schmeckt.

Daniele ist nicht durch Familientradition zu diesem Beruf gekommen. Im Jahr 2014 arbeitete er als Manager in einem Inkassounternehmen, als er den Vater einer Freundin seiner Tochter kennenlernte, der gerade einen Stall auflöste. Er übernahm diesen winzigen Stall, ohne zu wissen, was er damit anfangen sollte, kaufte seine ersten Legehennen und begann zu lernen. Als er entdeckte, dass es Eier mit farbigen Schalen gibt, verlor er buchstäblich den Kopf: Er begann, den Garten mit den seltsamsten und einzigartigsten Hühnern aus aller Welt zu bevölkern. Da veränderte sich alles, und nach und nach wurde ihm klar, dass dies sein Beruf werden könnte. Heute ist er in sozialen Medien als The Unconventional Farmer bekannt.



Einige der Rassen, die er züchtet, hat das moderne Produktionssystem aufgegeben — nicht einheitlich genug, nicht produktiv genug, nicht schnell genug. Aber es sind Rassen, die an dieses Territorium angepasst, widerstandsfähig und gesund sind, mit Eigenschaften, welche die industriellen Rassen längst verloren haben. Sie am Leben zu erhalten ist keine sentimentale Entscheidung: Es ist der einzige Weg, eine Biodiversität zu bewahren, die, einmal verloren, nie wieder zurückkommt.



Daniele hat gelernt, die Rhythmen der Natur ohne Kompromisse zu akzeptieren. Im Herbst legen die Hühner weniger Eier — das ist normal, das ist physiologisch, es ist die Reaktion auf das abnehmende Licht. Er setzt kein künstliches Licht ein, um den natürlichen Zyklus auszutricksen: Im Herbst und Winter hat er weniger Eier, und wer nicht warten kann, geht woanders hin. Er hat gelernt, damit im Reinen zu sein. Wenn er morgens den Stall öffnet und die Hühner hinausstürmen — die Art, wie sie nach draußen drängen, sich über die Wiese verteilen und sofort anfangen zu scharren —, das ist für ihn alles. Ein Tier, das den Drang hat, nach draußen zu gehen, ist ein Tier, dem es gut geht.

Was er möchte, dass die Menschen verstehen, die seine Eier kaufen, ist einfach: Dieses Ei ist das Ergebnis einer doppelten Entscheidung — seiner und ihrer. Wenn man ein Regenbogen-Ei aufschlägt und diesen tiefen, orangefarbenen Dotter sieht, sieht man ein Huhn, das gut gefressen hat, das sich bewegt hat, das gelebt hat. Diese Farbe lügt nicht. Sie ist die Handschrift eines Tieres, dem es gut ging.





„Wenn man ein Regenbogen-
Ei aufschlägt und diesen
tiefen, orangefarbenen Dotter
sieht, sieht man ein Huhn,
das gut gefressen hat, das sich
bewegt hat, das gelebt hat.
Diese Farbe lügt nicht.“





„Das Karstschaf ist der Karst.
Keines von beiden existiert
ohne das andere.“

BAUERNHOF ANTONIČ

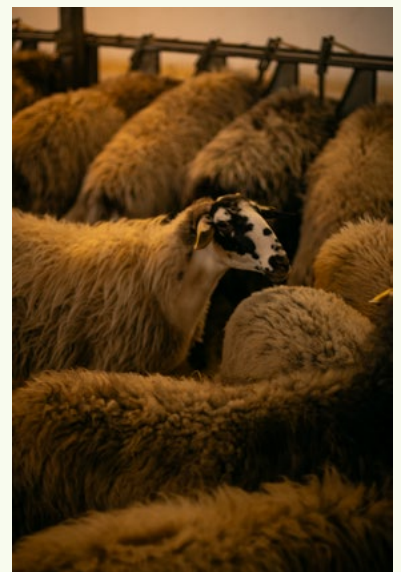
Ceroglie, Duino-Aurisina · Karstschaf-Zucht · Milch und Käse



Im Triester Karst, zwischen Kalkgestein und der Bora, züchtet Andrea Štoka vom Betrieb Antonič das **Karstschaf** — eine autochthone Rasse, die perfekt an diese karge und wunderschöne Landschaft angepasst ist und sich dort ernähren kann, wo andere Tiere nichts finden würden. Die Bauernhof Antonič ist ein Ort, der dieselbe Härte und dieselbe Schönheit besitzt wie das Land, das sie beherbergt.

Das Karstschaf ist eine Rasse, **die vom Aussterben bedroht war**. Es ist nicht so produktiv wie die von der Industrie selektierten Rassen — es gibt weniger Milch, weniger Wolle, wächst langsamer und ist schwieriger zu halten. Aber es ist das richtige Tier für diesen Ort: an die Flora des Karsts angepasst, trotz der Bora, bewegt sich trittsicher auf dem Fels. Die Milch, die es produziert — reichhaltig, aromatisch, mit einzigartigen organoleptischen Eigenschaften — erzählt genau von der Landschaft, in der es lebt. Der Käse aus der Bauernhof Antonič trägt den Geschmack des Karstgrases, der Kräuter zwischen den Steinen und der Luft vom Meer.

Er lässt sich nirgendwo anders nachahmen, weil er das Kind eines ganz bestimmten Ortes ist.



Andrea züchtet 250 Tiere und folgt dabei einer Familientradition, die das Geschäft mit der Masse ablehnt. Benjamin, der mit ihm arbeitet, entdeckte diesen Beruf dank seiner Großmutter, die ihn als Kind im Sommercamp hier anmeldete. Er kam Sommer für Sommer zurück, auch während des Gymnasiums, bis er verstand, dass sein Weg dieser war: zu bleiben und Schäfer zu werden. Er lernte zu züchten, dann Käse herzustellen. Es sei wunderschön, den gesamten Kreislauf des Lebens mitzuerleben, sagt er: Tiere zur Welt bringen, sie aufziehen, melken, die Milch verarbeiten und schließlich



Um Andrea herum arbeiten junge Hirten, genau wie der 22-jährige Benjamin, der den Leistungshandball aufgegeben hat, um bei der Herde zu sein, und der 19-jährige Matej, der beschreibt, wie positiv seine Entscheidung, Hirte zu werden, dank des Vertrauensverhältnisses ist, das er zu den Tieren aufgebaut hat. Die Schafe der Bauernhof Antoniĉ weiden frei, wissen, wie sie sich ihre Nahrung selbst suchen, erkennen aber die Schäfer als Rudelführer an und begrüßen sie jeden Morgen mit einem freudigen Blöken. Unabhängige Tiere zu sehen, die von sich aus Kontakt und Streicheleinheiten suchen, sagt Matej, ist der Beweis für ihr Wohlbefinden.



Die Rolle dieses Betriebs ist von extremer Bedeutung, denn er schützt sowohl die Schafrasse als auch die Karstlandschaft selbst. Die weidenden Schafe halten das Land sauber, erhalten eine jahrtausendealte Identität aus Respekt und Symbiose aufrecht. Was hier verkauft wird, ist nicht nur Lebensmittel von höchster Qualität — es ist Respekt. Das Tier wird in der Komplexität seiner Präsenz im Territorium betrachtet, einer alten Philosophie folgend: kein Abfall. Das ganze Tier wird verwertet, einschließlich des Fleisches, im Widerspruch zur Logik des Konsumismus.

„Nur diese Rasse kann der Bora trotzen und sich zwischen den Felsen ernähren, wodurch sie gleichzeitig die Landschaft freihält. Eine langsame und natürliche Zucht bedeutet, eine jahrtausendealte Identität zu schützen und das Wohlbefinden eines außergewöhnlichen Tieres zu garantieren.“



A close-up, artistic photograph of a horse's head, focusing on its eye and the texture of its brown mane. The lighting is warm and dramatic, with the horse's eye looking slightly to the right. The background is blurred, showing more of the horse's coat.

„Der Esel spürt. Er spürt
dich. Er besitzt eine extreme
Empathie gegenüber
demjenigen, dem er vertraut
– etwas Tiefes, das schwer zu
erklären ist.“

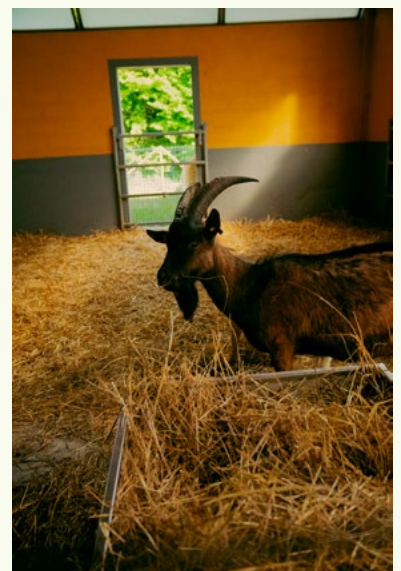
A man with a beard and a woman are smiling next to a dark brown donkey in a field. The man is on the left, wearing a grey sweater, and the woman is on the right, wearing a dark blue hoodie. The donkey is in the center, looking towards the camera. The background is a bright, sunny outdoor setting with green trees.

L'ASAN E LA MUSSA

Cividale del Friuli · Esel- und Ziegenzucht · Milch und Käse

Alessia Moschioni und Matteo Costa Pellicciari haben Cividale del Friuli als den Ort gewählt, an dem sie etwas anderes aufbauen wollten. L'Asan e La Mussa ist ein Betrieb, der Ziegen und Esel mit einer Philosophie züchtet, die das **Tierwohl als notwendige Grundvoraussetzung** und nicht als bloßen Mehrwert versteht. Schon der Name sagt viel: Asan bedeutet Esel auf Friaulisch, Mussa bedeutet Eselin. Zwei Tiere, die in der bäuerlichen Kultur seit jeher mit harter Arbeit, Geduld und Eigensinn verbunden werden. Hier müssen diese Tiere nicht arbeiten — sie leben, und durch ihr Leben produzieren sie Milch.

Die Geschichte des Betriebs beginnt mit einer Begegnung: Alessia und Matteo verband eine gemeinsame Leidenschaft für Tiere — für alle Tiere. Gemeinsam beschlossen sie, einem verfallenen Gebäude, das Alessias Großvater in Gagliano di Cividale nahe der slowenischen Grenze errichtet hatte, neues Leben einzuhauchen. Sie eröffneten 2016 und verwandelten eine Leidenschaft in ein nachhaltiges Zuchtprojekt, weit entfernt von der intensiven Logik der Vergangenheit.



Ziegen- und Eselmilch haben sehr unterschiedliche Eigenschaften — Zusammensetzung, Verdaulichkeit, Aromaprofil — und beide werden mit handwerklichen Techniken zu Käse verarbeitet, welche die spezifischen Qualitäten der jeweiligen Milch respektieren. Das Ergebnis sind Produkte mit einer starken, wiedererkennbaren Persönlichkeit, die sich unmöglich standardisieren lassen. Im Einklang mit den Rhythmen der Natur wachsen Esel nur sehr langsam: Alessia und Matteo warten mindestens drei Jahre, bis das Tier reif genug für die Paarung ist. **Nur so kann ein wirklich ethisches Produkt von höchster Qualität entstehen.**



Das Tier, das sie hüten, ist der Ragusa-Esel, eine vom Aussterben bedrohte Rasse, von der es insgesamt nur noch tausend Tiere gibt. Hier dürfen die Esel wieder das tun, wofür sie geboren wurden: die wahren Hüter der Umwelt zu sein. Dank ihrer Genugsamkeit sind sie natürliche Reiniger jener kleinen friaulischen Flächen, wo große Maschinen nicht hinkommen. Indem sie das Unterholz von Gebüsch und invasiven Pflanzen befreien, verhindern sie Sommerbände und schützen ein fragiles Territorium, das ohne sie verloren gänge. Muttertier und Fohlen bleiben so lange zusammen, wie es nötig ist, denn nur so gibt die Eselin ihre Milch — eine Frage des Respekts vor der Produktion.

Die Bestätigung, dass der Weg der richtige ist, sagen sie, kommt nicht von Zahlen, sondern von den Worten der Menschen. Wenn jemand sie auf der Straße anhält und sagt: „Ich erinnere mich gut an euch, ich habe euch mit den Tieren vorbeiziehen sehen“, verstehen sie, dass ihre Anwesenheit ein neues Bewusstsein schafft. In dieser Milch und in diesem Käse stecken zehn Jahre Leben, gemeinsame Leidenschaft und Hingabe für die Tiere und das Land. Das ist keine Frage des Scheins, sondern des Seins.



„Wir züchten so, weil wir glauben, dass nur der Respekt vor der Zeit und den natürlichen Zyklen ein ethisches Produkt von höchster Qualität garantieren kann.“



„In unserem Tal folgt der Rhythmus der Zucht den Rhythmen der Natur. Die tägliche Mühe, diesen Biorhythmus zu respektieren, spiegelt sich in unseren Fischen wider und wird zu einem konkreten Wert.“



VALLEDEL LOVO

Carlino, Udine · Ethische Aquakultur · Goldbrassen und Wolfsbarsche

Gianluca Zanutta züchtet Goldbrassen und Wolfsbarsche in Carlino, in der Lagune von Marano — einer der wertvollsten und empfindlichsten Wasserlandschaften von Friaul-Julisch Venetien. Valle del Lovo ist ein Fischereibetrieb, der in einem außergewöhnlichen natürlichen Kontext arbeitet: **den lagunären Fischzucht-Tälern**, einem jahrhundertealten System der Wasserbewirtschaftung, das von den Venezianern perfektioniert wurde und heute ein extrem seltenes ökologisches und kulturelles Erbe darstellt.

Hier wachsen die Fische im Wasser der Lagune auf, atmen mit den Gezeiten und fressen neben dem Fischfutter das, was die Lagune ihnen bietet. Die Wachstumszeiten sind fast doppelt so lang wie in der industriellen Aquakultur, aber der Unterschied im Endprodukt ist fundamental: festeres Fleisch, ein klarerer Geschmack, eine völlig andere Textur. In der Lagune zu arbeiten bedeutet auch, Hüter eines Ökosystems zu sein: Jede produktionstechnische Entscheidung hat direkte Auswirkungen auf die Umgebung. **Die Lagune ist keine Kulisse — sie ist der Hauptpartner des Unternehmens.**

Die Geschichte von Valle del Lovo ist eine Geschichte des Zuhörens gegenüber dem Land. Gianluca Zanutta erbte das Tal von seinem Großvater: Zunächst gab es hier Rinderstallanlagen, dann einen Versuch mit Weinreben. Am Ende, angesichts der Nähe zur Lagune und dem Meer dahinter, wurde klar, dass die Umwandlung in eine Fischzucht die ehrlichste Entscheidung für das Territorium war. Geordie Angiolin, verantwortlich für Verkauf und Fischfang, bringt es auf den Punkt: weniger Quantität, mehr Qualität. Jeder Wolfsbarsch, den sie aufziehen, braucht vier Jahre, um nach seinem eigenen biologischen Rhythmus zu reifen.



Die Lagunentäler bewahren etwas noch Tieferes: die alte Wasserarchitektur der Serenissima, ein System aus Schleusen und Kanälen, das das Zusammenspiel der Gezeiten steuert. Diese Technik lässt das Wasser der Adria selbstständig einfließen, reichert die Umgebung mit Sauerstoff an und reinigt den Meeresboden. Die Fische wachsen in diesem geschützten Ökosystem ohne Zwang, ohne Antibiotika, mit einer Lebenskraft, die die intensive Fischzucht niemals replizieren kann. Sie setzen kein Viszeralfett an, sondern entwickeln Muskel — weil sie sich wirklich bewegen, weil sie wirklich leben.

Was sie möchten, dass die Menschen verstehen, wenn sie eine Goldbrasse oder einen Wolfsbarsch aus Valle del Lovo essen: In diesem Fisch steckt die Lagune von Marano. Da ist das Wasser, da ist die Gezeit, da ist die Landschaft. Da steckt eine Kultur des Umweltmanagements drin, die Jahrhunderte alt ist und zu verschwinden droht, wenn es niemanden gibt, der bereit ist, sie fortzuführen. Man isst nicht nur Fisch – man isst einen Ort.



„In diesem Fisch steckt die Lagune von Marano. Man isst nicht nur Fisch – man isst einen Ort.“



„Im Karst schaffst du es
nur, wenn du gelernt hast,
widerstandsfähig zu sein.“

LORANDA
DEVETAK

SARA
DEVETAK





SARA DEVETAK

San Michele del Carso · Imkerei · Marasca-Honig

Sara Devetak betreibt gemeinsam mit ihrem Mann Pavel Landwirtschaft in San Michele del Carso, in jenem Teil des Görzer Karstes, der in Richtung Slowenien blickt und dessen Landschaft noch heute die Spuren des Ersten Weltkriegs trägt. **Ihre Bienen fliegen über ein außergewöhnliches Territorium — reich an wilder Flora, aromatischen Kräutern und Blüten, die der Karst in einzigartiger Menge und Vielfalt hervorbringt.**

Der Marasca-Honig ist das identitätsstiftendste Produkt ihrer Herstellung. Die Marasca (*Prunus mahaleb*) — die Wildkirsche des Karsts — produziert einen seltenen Nektar mit einem unverwechselbaren Aromaprofil, den die Bienen während der kurzen Frühjahrsblüte sammeln. Das Ergebnis ist ein Honig, der aus einer Pflanze entsteht, die ausschließlich im Karstgebiet wächst. Wenn der Frühling kalt und regnerisch ist, fällt die Blüte aus und der Honig entsteht einfach nicht. Das hier ist keine Supermarktttheke. Zu akzeptieren, dass nicht jedes Jahr alle Honigsorten verfügbar sind, ist der einzige Weg, die Rhythmen der Natur wirklich zu respektieren.

Sara wusste nicht immer, dass dies ihr Beruf sein würde. Sie studierte Sprachen an der Universität. Sie kehrte zum Karst zurück — und zu den Bienen — durch ihren Großvater, einen Landwirt mit tiefer Leidenschaft für die Natur, der ihr beibrachte, keine Eile zu haben, geduldig zu sein und Leidenschaft in alles zu stecken. „Lass etwas für morgen übrig“, wiederholte er immer. Dieser Satz wurde zu einer Arbeitsphilosophie.



Die Bienen von Sara und Pavel werden in einem wilden Gebiet ohne intensive Kultivierung gehalten, in dem keine Chemikalien eingesetzt werden. Ihre Aufgabe ist es, die idealen Bedingungen zu schaffen, damit es den Bienen gut geht und sie über ein sauberes Territorium fliegen können. Die Bienenstöcke werden keinen Praktiken ausgesetzt, die das Wohlbefinden der Völker beeinträchtigen. Den Bienen wird der Honig nicht entnommen, bevor nicht erst genug für sie selbst vorhanden ist. Dieser Ansatz hat eine Bedeutung, die über die Produktion hinausgeht: Bienen sind präzise Indikatoren für den Gesundheitszustand eines Ökosystems. Wenn es den Bienen gut geht, geht es auch dem Karst gut.



Hinter diesem Projekt steht eine Familiengeschichte von über 150 Jahren. Ihre Familie führt seit 1870 ein typisches Restaurant und Gasthaus, wo in Synergie mit den Jahreszeiten, der Natur und allen Gaben gearbeitet wird, die sie spendet. Heute sind es vier Schwestern, die versuchen, die Traditionen und die Kultur dieses Territoriums weiterzuführen. Wenn man ein Glas ihres Honigs öffnet, sagt Sara, entfaltet sich ein ganzes Territorium. Darin stecken sie selbst: die Familiengeschichte, die Hingabe, die Sorgfalt. Und dazu: reines Lebensmittel, ohne Dickungsmittel oder Konservierungsstoffe.

„Der wahre Zauber ist: Wenn man dieses Glas öffnet, entfaltet sich eine ganze Region.“



A pastoral scene featuring several cows grazing in a lush green field filled with yellow wildflowers. In the background, a dense line of green trees stands against a bright blue sky with scattered white clouds. A wooden fence post is visible in the lower right foreground.

„Wenn Bauern und
Handwerker verschwinden,
wird das das Ende unserer
Geschichte sein. – Pier Paolo
Pasolini“



BAUERNHOF ZOFF

Borgnano, Cormons · Rinderzucht · Milch und Fleisch

Giuseppe und Laura Zoff züchten Rinder in Borgnano, in den Hügeln des Collio — einer der schönsten und komplexesten Landschaften von Friaul-Julisch Venetien. Die Fattoria Zoff ist ein Familienbetrieb, der sowohl Milch als auch Fleisch produziert, eine integrierte Wertschöpfungskette, in der jede Phase mit derselben Aufmerksamkeit und Sorgfalt verwaltet wird. Das Collio ist Weinbaugebiet, aber unter den Weinreben gibt es Hügel, Wiesen und Wälder. **Die Tiere weiden frei**, kennen das Gelände und leben so lange im Freien, wie es das Klima erlaubt.

Giuseppe Zoff ist Landwirt im DNA, in den Fußstapfen eines Vaters und Großvaters, die Halbpächter waren. Aber er musste einen mühsamen Weg zurückgehen, um seinen Weg wiederzufinden. Er begann mit konventionellen Methoden, die ihn zwangen, den Stall mit Infusionen zu betreten — und dort verstand er, dass er seinen Traum und das, was er beim Großvater gesehen hatte, verriet. Heute züchtet er Fleckvieh-Kühe auf biologische und kreislaforientierte Weise, ernährt nur mit Heu und Gras von unberührten Weiden. „Die Wahrheit ist: Das ist eine wunderschöne Arbeit“, sagt er.

Der Wendepunkt kam durch die richtigen Menschen, die zum richtigen Moment kamen — Gleichgesinnte ziehen sich an, sagt Giuseppe. Eine davon war die Tierärztin Francesca Pisseri, Expertin für Agrarökologie und nachhaltige Nutztierhaltung, die ihm beibrachte, die Immunabwehr der Tiere mit Homöopathie zu stärken. Diese Begegnung öffnete ihm die Augen und half ihm, seinen Weg wiederzufinden und den Hof in jene biologische, natürliche Realität zu verwandeln, von der er immer geträumt hatte.



Was er bewahrt, ist die Fähigkeit, auf die Erde und die Tiere zu hören — ein altes handwerkliches Wissen, das heute verloren zu gehen droht. Da sie nur wenige Tiere haben, können sie den Charakter jeder einzelnen Kuh kennen und Probleme verhindern, bevor Medikamente nötig werden. Sie haben nichts Neues erfunden: Sie setzen nur jene Tradition fort, die italienische Produkte zu einem weltweiten Kulturerbe gemacht hat — diese echte Verbindung zur Natur, die sie jeden Tag vor dem Aussterben verteidigen.

Die Kunden der Fattoria Zoff haben die Methode verstanden: Wenn ein Produkt vorhanden ist, kauft man es, sonst wartet man. Erdbeeren im Dezember oder Tomaten aus dem Gewächshaus zu essen bedeutet, Nahrung mit Null-Nährwert zu sich zu nehmen, sagt Giuseppe. Unsere Nahrung muss unsere Medizin sein, sonst wird die Medizin unsere Nahrung werden. Die Fattoria Zoff zu wählen bedeutet, ein Territorium am Leben zu erhalten — ein Wert, der weit über den Supermarkt hinausgeht.



„Mein Großvater hat mir beigebracht, dass man für die Bewirtschaftung der Wiesen und des Stalls keine fertigen Rezepte oder Chemie braucht, sondern Beobachtungsgabe.“



„Mein Großvater sagte immer,
dass Züchter zu sein eine
Berufung ist – ein Wunsch, der
einem durch die Venen fließen
muss.“



BAUERNHOF ERMACORA

San Giovanni al Natisone, Udine · Rinderzucht · Fleischproduktion

Mauro Ermacora züchtet Rinder in San Giovanni al Natisone, in jenem Teil der friaulischen Ebene, wo der Natisone aus den slowenischen Tälern herabfließt und sich die Landschaft zwischen Rebstöcken, Dauerweiden und alten, beständigen Bauernhöfen öffnet. Sein Betrieb ist ein Familienunternehmen, **das eine tief in der Region verwurzelte Tradition fortführt**, mit einer Bewusstsein, das nie selbstverständlich war: **Tiere brauchen Raum, Zeit und Fürsorge, und diese Fürsorge** schmeckt man im Endprodukt.

Mauro ist die vierte Generation. Für ihn ist dieses Handwerk eine tiefe Berufung — etwas, das er seit Geburt im Blut hat. Er züchtet Fleischrinder und lehnt die Eile der Massenproduktion ab, wählt einen langsameren, traditionelleren Weg, weil Qualität Zeit braucht. In der Natur gibt es keine Abkürzungen: Eine Trächtigkeit dauert neun Monate und das Wachstum hat seine eigenen, heiligen Rhythmen. In einem Kontext, in dem die industrielle Massentierhaltung die Landschaft zunehmend seiner Identität und seiner Menschen beraubt hat, liefert die Fattoria Ermacora eine konkrete und leise Antwort.

Die Person, die seine Sichtweise am meisten geprägt hat, war ein alter Züchter namens Elia, der vor Kurzem verstorben ist. Er sagte immer, dass der wirklich Reiche derjenige ist, der sich begnügt. Er ließ Mauro verstehen, dass die Jagd nach Quantität und die ständige Vergrößerung der Herde zu einer endlosen Spirale werden — immer mehr Land, immer größere Maschinen, immer weniger echte Fürsorge. Von ihm lernte er, ohne Eile und ohne Angst zu arbeiten. „Wenn Züchter wie er sterben“, sagt Mauro, „die einem noch mit 97 Jahren erzählen, wie sie mit 13 allein die Kühe zum Markt trieben — stirbt ein Stück Geschichte.“



Was er konkret bewahrt, ist ein Erbe aus Gesten und Verständnissen, das die Intensivhaltung gerade auslöscht: das tiefe Vertrauensverhältnis, das nur entsteht, wenn man die natürlichen Rhythmen der Tiere respektiert. Durch das tägliche Zusammenleben mit ihnen hat er gelernt, ihre Körpersprache zu lesen und ihren emotionalen Zustand zu verstehen. Es ist ein altes, immaterielles Wissen: Heute weiß er allein durch das Beobachten seiner Kühe, ob sie etwas brauchen oder wann sie kalben werden. Die Kälber bleiben so lange bei den Müttern, wie es nötig ist, um das Kolostrum aufzunehmen — lebenswichtig für ein gesundes Wachstum — etwas, das in der Intensivhaltung nicht existiert.

Das Zeichen, dass der Weg der richtige ist, kommt jeden Tag, wenn er den Stall betritt. Die Tiere begrüßen ihn mit einem Brüllen, ruhig, kommen näher, um gestreichelt zu werden. Jedes hat seine eigene Intelligenz, seine eigene Persönlichkeit. Sie so gelassen zu sehen, auch mit Fremden, ist die Bestätigung, die er suchte. Mauro verkauft nicht nur Fleisch: Er teilt eine Vision. In diesem Stück Fleisch steckt ein Tier, das gut gelebt hat, an einem bestimmten Ort und zu einer bestimmten Jahreszeit. Dieser Geschmack — der niemals zufällig ist — ist das Ergebnis vieler Arbeit, vieler Fürsorge und einer bewussten Entscheidung, die Dinge niemals auf dem einfachsten oder schnellsten Weg zu erledigen.



„Ich bewahre ein Erbe aus Gesten und Verständnissen, das die Intensivhaltung gerade auslöscht. Durch das Zusammenleben mit den Tieren habe ich gelernt, ihre Körpersprache zu lesen und ihren emotionalen Zustand zu verstehen.“



„Ich wähle nur Züchter aus, die ich persönlich kenne. Wenn ich den Züchter nicht kenne, verkaufe ich sein Fleisch nicht.“



METZGEREI BONELLI

Cormons · Auswahl und Verkauf von Fleisch aus ethischer und extensiver

Antonio Bonelli arbeitet als Metzger in Cormons, im Herzen des Collio. Seine Metzgerei ist kein gewöhnliches Geschäft — es ist ein Ort, an dem Fleisch nach präzisen und nicht verhandelbaren Kriterien ausgewählt wird: ausschließlich aus ethischer, extensiver und regionaler Haltung von Betrieben, die er persönlich kennt. Seit dreißig Jahren arbeitet er nur mit Züchtern zusammen, denen er vertraut, die die Tradition bewahren und den Tieren ein Leben in einer gesunden Umgebung ermöglichen.

Bonelli ist ein unverzichtbares Bindeglied in der Wertschöpfungskette, die dieses Projekt beschreibt. Er ist der Punkt, an dem die Arbeit der Züchter auf den Verbraucher trifft — der Übersetzer zwischen zwei Welten, die oft nicht miteinander sprechen. **Seine Rolle ist nicht nur kommerzieller, sondern vor allem kultureller Natur.** Jedes Mal, wenn er einem Kunden erklärt, warum dieses Fleisch mehr kostet, warum es von genau diesem Züchter stammt, warum es diese Textur und diesen Geschmack hat, betreibt er Ernährungsbildung und erzählt die Geschichte einer Region. „Mehr noch als das Verkaufen“, sagt er, „liebe ich das Entdecken.“

Sein Vater hat ihm dieses Handwerk und die Liebe zu Tieren und Natur übermittlelt. Er lehrte ihn, Qualität im Stall und beim guten Züchter zu suchen, die Logik des schnellen Gewinns abzulehnen. Der kürzeste Weg für einen Metzger wäre heute, das Telefon in die Hand zu nehmen und bereits fertig zugeschnittene, vakuumierte Stücke zu bestellen — aber diese Arbeitsweise, sagt Antonio, hat keine Seele. Sein Vater gab ihm den Wert, das lebende Tier auszuwählen und es von Grund auf zu verarbeiten, auch Fehler und Abschnitte zu akzeptieren, denn genau dieses bisschen mehr Fett macht das Fleisch zart. „Dank ihm kann ich meinen Kunden heute in die Augen schauen und immer die Wahrheit sagen.“



Was er in seiner Arbeit bewahrt, ist das eigentliche Wesen eines der ältesten Handwerke der Welt: die Fähigkeit, Fleisch von Grund auf zu zerlegen, jeden Teilschnitt tief zu kennen, jeden Teil des Tieres zu valorisieren. Das Fleisch, das er verkauft, stammt von Tieren, die vollkommen natürlich gewachsen sind, viele Monate länger als jene aus der Intensivhaltung, nur mit Gras und Heu gefüttert. Es ist ein reifes Fleisch, das man nicht einfach ausstellen kann — man muss es verarbeiten, es reifen lassen, mit der Erfahrung von früher und viel Geduld. Eine langsame Zeit, die die heutige Gesellschaft gerade vergisst.

Die Kunden bemerken den Unterschied von selbst beim ersten Bissen — am Duft beim Braten, an der Textur, der Zartheit. Viele Köche, darunter einige Sterneköche, beziehen ihr Fleisch bei ihm: Profis, die eine absolute Kohärenz zwischen dem zeigen, was sie sagen, und dem, was sie auf den Teller bringen. Sein Fleisch kommt aus Villanova, fünf Minuten von Cormons entfernt. Die Menschen sind erstaunt zu erfahren, dass man dem, was man isst, noch ein Gesicht geben kann.



„Mehr noch als das Verkaufen
liebe ich das Entdecken.“

A woman with brown hair tied back, wearing a white chef's uniform with a headband, is seated at a dark wooden table in a restaurant. She is looking towards the camera with a slight smile. The background features a stone wall, a framed picture, and shelves with various bottles. A floor lamp is visible to the left.

„Die geheime Zutat meines Restaurants ist das Erzählen. Immer und alles erzählen. Jedes Gericht muss demjenigen erklärt werden, der es gleich essen wird.“

Chiara Canzoneri wurde in Caorle in eine Fischerfamilie geboren. Der Liebe wegen kam sie nach Gorizia — und aus Liebe zu dieser Region ist sie geblieben. In über zehn Jahren hat sie ein gastronomisches Projekt aufgebaut, das gleichzeitig ein Kulturprojekt ist. Ihre **Chincaglieria Gastronomica** in der Via Rastello ist einer jener seltenen Orte, an denen das Essen als Anlass dient, um von einem Ort, seiner Geschichte und den Menschen zu erzählen, die dort leben. Ihre Küche basiert auf Überzeugung, nicht auf Mode: Zutaten fast ausschließlich aus der Region, Respekt vor der Saisonalität, traditionelle Rezepte, die behutsam an die Gegenwart angepasst werden. Kein Einwegplastik, einzeln ausgewählte Lieferanten, direkte Beziehungen zu den Erzeugern. Das ist kein Marketing — das ist Konsequenz.

Als sie nach Friaul-Julisch Venetien kam, kannte sie die Produkte des Territoriums nicht — sie gehörten nicht zu ihrem Hintergrund. Sie musste die Region kartografieren, mit denen sprechen, denen sie begegnete oder die ihr empfohlen wurden. Von dort öffnete sich eine ganze Welt, und alles begann mit dem Zuhören. Die Begegnung mit Antonio Bonelli war entscheidend: Er legte ihr echtes Fleisch in die Hände, zeigte ihr die Unterschiede aus der Nähe und lehrte sie, sie zu erkennen. Ab diesem Moment konnte sie nicht mehr anders wählen.

Wenn sie Fleisch aus ethischer Haltung kocht, ist das Erste, was auffällt, die Textur — eine andere, echte Muskulatur, die von der Bewegung und dem Leben des Tieres erzählt. Der Geschmack ändert sich völlig, weil man im Aroma wahrnimmt, was das Tier erlebt hat. Das Garen wird zur Stunde der Wahrheit: Das Fleisch bleibt kompakt, der Fisch zerfällt nicht. Die größte Herausforderung, sagt sie, ist es, das Produkt so wenig wie möglich zu bearbeiten. Ein Tier, das gut gelebt hat, hat bereits perfekte organoleptische Qualitäten — man kann nicht nach einem Standardrezept oder festen Schemata vorgehen. Man muss testen, akzeptieren, dass es jedes Mal anders sein kann, und sich auf das Produkt einstimmen. Erst dann wird das Gericht perfekt.

Chiara kennt Friaul-Julisch Venetien mit der Tiefe von jemandem, der es von außen studiert und dann von innen gewählt hat. Sie versteht die Komplexität dieser Grenzregion — die mitteleuropäischen Einflüsse, die Küche des Meeres und der Berge, das Wissen der slowenischen, friaulischen und julischen Gemeinschaften — und weiß, wie man es in Gerichte übersetzt, die ohne Worte zu den Gästen sprechen. Für Ancestrale Project bringt sie etwas Präzises auf den Tisch: die Fähigkeit, eine ethische Produktionsentscheidung in ein Erlebnis aus Geschmack und Sinn zu verwandeln.

Den Gästen den Wert einer ethischen Entscheidung auf dem Teller zu erklären ist extrem schwierig, sagt sie. Es gibt noch zu wenig Wissen, und die wirtschaftliche Frage ist real. Aber der Preisunterschied muss erklärt und vermittelt werden — nicht nur gerechtfertigt —, damit die Menschen den wirklichen Wert für ihre Gesundheit verstehen. Ihr Ziel ist es, dass die Gäste als echte Botschafter gehen: Das an ihrem Tisch gewonnene Bewusstsein soll nicht im Restaurant bleiben. Wenn eine Zutat ausgegangen ist, liegt es nicht an ihrer Entscheidung — die Natur stellt sie gerade nicht mehr zur Verfügung. Zu erwarten, dass zu jeder Jahreszeit alles verfügbar ist, führt zu Lebensmittelverschwendung und massiven Umweltbelastungen. Zu wählen, was man auf den Teller bringt, ist heute ein wahrhaft revolutionärer Akt.

„Zu erwarten, dass zu jeder
Jahreszeit alles verfügbar ist, führt zu
Lebensmittelverschwendung und massiven
Umweltbelastungen. Zu wählen, was man

DANKSAGUNG

Ein besonderer Dank gilt Chiara Canzoneri und Joško Sirk für den Anstoß einer wunderschönen Idee, die durch unzählige Begegnungen und Gespräche Gestalt angenommen hat und ohne ihre Vision und ihren Enthusiasmus nicht existiert hätte.

Dank gilt den Züchtern und Züchterinnen dafür, dass sie uns die Türen ihrer Welten geöffnet haben, für ihr Vertrauen, ihre Geduld und dafür, dass sie ein kostbares und oft unsichtbares Kulturerbe mit uns geteilt haben. Diese Seiten gehören in erster Linie ihnen.

Ein besonderer Dank gilt Vittoria Elena Simone für die sorgfältige fotografische Begleitung und Videodokumentation des Projekts sowie für das Design und die Gestaltung dieses digitalen Booklets. Ihre Feinsinnigkeit hat die narrative und kuratorische Dimension von Ancestrale Project spürbar gemacht und dem, was Worte allein nicht vollständig wiedergeben könnten, eine visuelle Form gegeben.

ÜBER UNS – NETURAL COOP IMPRESA SOCIALE

Netural Coop Impresa Sociale hat fundierte Erfahrung in der Territorialvalorisierung, sozialen Innovation und kulturellen Projektgestaltung aufgebaut, mit einem spezifischen Fokus auf ländliche und marginale Kontexte. Sie arbeitet mit partizipativen Methoden und transdisziplinären Ansätzen, die Forschung, Kommunikation, Design und Gemeinschaftsaktivierung integrieren — in der Überzeugung, dass periphere Orte oft der fruchtbarste Boden für die Vorstellung von Alternativen sind.

Im Laufe der Jahre hat sie Projekte zur Regenerierung von Orten und Wissen konzipiert und geleitet: darunter Casa Netural in Gorizia, ein permanentes Labor für kulturelle und soziale Praktiken, und Initiativen im Borgo Castello, einem Experimentierraum zwischen Gedächtnis und Gegenwärtigkeit. Sie hat Ausbildungsprogramme für kulturelles und kreatives Unternehmertum entwickelt, innovative und nachhaltige lokale Praktiken unterstützt und Gemeinschaften und Organisationen beim Aufbau gemeinsamer Visionen begleitet.

Die Kompetenzen des Teams reichen von Moderation bis hin zu europäischer Projektgestaltung, von Storytelling bis zur audiovisuellen Produktion, von partizipativer Kartierung bis zur digitalen Kommunikation. Diese Kombination von Werkzeugen ermöglicht es Netural, das immaterielle Erbe von Territorien zu dokumentieren, zu erzählen und zu verbreiten, indem kulturelle Prozesse aktiviert werden, die zugänglich und inklusiv sind und die Menschen und das Wissen, das Orte bevölkert, in den Mittelpunkt stellen.

Für Ancestrale Project stellte das Team Methoden bereit, die bereits in analogen Kontexten erprobt wurden: Geschichtensammlung durch Interviews und teilnehmende Beobachtung, Aufbau offener digitaler Archive, Produktion multimedialer Inhalte und Organisation von Kulturveranstaltungen mit starker narrativer Wirkung. Die gesammelte Erfahrung in der Verbindung von Landschaft, Gemeinschaft und resilienten Praktiken ermöglichte es, ein Projekt zu gestalten, das drei Ziele gleichzeitig verfolgt: die Bewahrung des immateriellen Erbes, nachhaltige ländliche Entwicklung und die Erprobung neuer Formen der territorialen Narration.

Ancestrale Project ist in diesem Sinne vollständig Netural: ein Projekt, das die Welt nicht von außen beschreibt, sondern sie durchquert, zuhört und in einer Form zurückgibt, die geteilt, erkannt und — vor allem — weiterentwickelt werden kann.

Das Team

Die Konzeption und Umsetzung von Ancestrale wurden vom Team von Netural Coop betreut: Andrea Paoletti, strategischer Direktor; Lara Kovic, Projektmanagerin; Samuele Biagioni, Verantwortlicher für Kommunikation und Presse; Giovanna Vizziello, Verantwortliche für Verwaltung und Recht.

»**Ancestrale**« ist eine Reise auf der Entdeckung einer tausendjährigen Kultur, die Menschen und Tiere, Landschaften und Gemeinschaften verbindet – zwischen Weiden, überliefertem Wissen und alten Handwerken, die heute im Friaul-Julisch Venetien neue Identitäten und Modelle ländlicher Entwicklung prägen.

Geschichten von Bäuerinnen und Bauern erzählen von einem lebendigen immateriellen Erbe: einer ethischen Wahl, die nicht nur eine Produktionsmethode ist, sondern eine Art zu leben und den Raum zu besiedeln, gegründet auf den Respekt vor den natürlichen Kreisläufen, die Sorge um die Tiere und den Schutz der biologischen Vielfalt. Eine tiefgreifende soziale und ökologische Dimension, die noch heute Formen der Rückkehr zur Erde, bewussten Tourismus und geteilte Erinnerung inspiriert.

Aufnahmen und Schnitt: **Vittoria Elena Simone**, Organisation und Kommunikation: **Netural Coop**, Produktion: **Netural Coop**.

Ancestrale. La via del pascolo (Ancestrale. Der Weg der Weide) ist ein Projekt der Netural Società Cooperativa a r.l. Impresa Sociale im Rahmen des europäischen Projekts **CAR2GO!**, CUP D29I25000030007, finanziert durch das **Programm für grenzüberschreitende Zusammenarbeit INTERREG VI-A Italien-Österreich 2021-2027**.

Interreg VI Italien – Österreich Programm 2021–2027 · Europäisches Projekt CAR2GO! · Förderaufruf zur Unterstützung kultureller Projekte zur Valorisierung des immateriellen Erbes der Region Friaul-Julisch Venetien.