

Le buone erbe salvàdighe dell'Istria

In aggiunta: specie velenose, specie aromatiche, frutti selvatici e nomi dialettali di fichi

Claudio Pericin; disegni di Lotti Schumacher

Collana degli atti/ Centro di ricerche storiche, Rovigno. Extra serie NO. 9, 1. Auflage 2023

428 Seiten, illustriert, gebunden
ISBN 978-953-7891-30-5

Rezensent

Nicola Schoenenberger
Conservatoire et Jardin Botanique
Département de la culture et de la transition numérique
chemin de l'Impératrice 1
1292 Chambésy / Suisse
nicola.schoenenberger@geneve.ch

DOI

<https://doi.org/10.12685/bauhinia.2240>

**Wild auf Kräuter Istriens**

Auf den ersten Blick ist *Le buone erbe salvàdighe dell'Istria* (Die guten Wildkräuter Istriens) ein Buch, das sich in eine seit einiger Zeit angesagte und mittlerweile weit verbreitete Literaturrichtung einreicht, nämlich das Sammeln und Kochen von Wildkräutern (die Amerikaner haben sogar den Begriff «foraging» aus der Zoologie übernommen, um diese Tätigkeit zu beschreiben). Das grossformatige, reich bebilderte Buch mit ganzseitigen Fotos von Pflanzen und Landschaften Istriens sowie appetitlichen Gerichten enthält 72 Steckbriefe, die jeweils eine essbare Pflanze beschreiben und ein Rezept für jede Art vorschlagen. Der Hauptteil des Buches mit den Pflanzenporträts wird ergänzt durch einleitende Kapitel über das Sammeln und Verwenden von Wildpflanzen mit einer Reihe von Grundrezepten sowie durch verschiedene Anhänge: über giftige Arten (mit der Warnung, diese nicht zu verwechseln), Kräuter, Wildfrüchte und ein abschliessendes Kapitel über alte istrische Feigensorten und ihre Namen.

Aber damit endet auch schon die Parallele zu den zahlreichen Werken für die breite Öffentlichkeit über essbare Wildpflanzen. Warum also ist dieses Buch von Claudio Pericin, der aus Istrien stammt und in Basel lebt, so verlockend, dass man es unbedingt in seiner Bibliothek haben möchte?

Zunächst einmal wegen seiner wissenschaftlichen Genauigkeit. Pericin ist in botanischen Kreisen weit über Nordostitalien und Kroatien hinaus bekannt. Seine Steckbriefe enthalten präzise morphologische Beschreibungen der Arten, begleitet von Originalzeichnungen (von Lotti Schumacher), die deren Merkmale hervorheben, um ihre Erkennung in der Natur zu erleichtern. Die botanischen Familien, zu denen sie gehören, werden vorgestellt, die natürlichen Lebensräume, in denen sie wachsen, werden genau beschrieben, und es gibt Anmerkungen zur Etymologie und zu den phytotherapeutischen Eigenschaften. Für den Laien gibt es auch ein vollständiges Glossar der verwendeten botanischen Begriffe.

Was dieses Buch meiner Meinung nach jedoch einzigartig macht, ist die Tatsache, dass es sich um eine authentische und originelle ethnobotanische, ethnohistorische und ethnokulinarische Abhandlung über Istrien handelt, die das Ergebnis jahrelanger Forschung und unzähliger Besichtigungen auf der Halbinsel ist. Neben dem botanischen Namen nennt der Autor die Bezeichnung auf Italienisch, Kroatisch, Slowenisch, Rumänisch und Deutsch sowie in vier Dialekten: Istrovenetisch, Istriotisch, Istrokroatisch und Istrorumänisch. Im Kapitel über die Feigensorten werden zahlreiche dialektale Namen aufgeführt, die in Vergessenheit geraten sind und in den verschiedenen Regionen Istriens zur Beschreibung der Früchte verwendet wurden.

Auch die Nutzung der Pflanzen und die damit verbundenen Rezepte sind weitgehend von der lokalen Tradition oder den persönlichen Erfahrungen des Autors inspiriert, der sich liebevoll

an seine Kindheit auf dem Land erinnert, wo er zusammen mit seiner Mutter, Grossmutter oder Tante zwischen aromatischen und essbaren Kräutern aufgewachsen ist.

In aller Bescheidenheit und im Gegensatz zum Umfang des Buches möchte *Le buone erbe salvàdighe dell'Istria* «eine Einladung und einen Ansporn sein, das Haus zu verlassen, Kräuter zu sammeln, möglichst schon am frühen Morgen».

Anmerkung der Redaktion:

Das Buch kann unter dem folgenden Link als pdf heruntergeladen werden:

<https://crsrv.org/editoria/collana-degli-atti-extra-serie/le-buone-erbe-dellistria/>
(letzter Zugriff 26.8.2026)