

# Zarte Vögel, harte Jungs

Schwerverbrecher erobern den Markt für eine bisher unbekannte Delikatesse in Italien. Im härtesten Knast des Landes züchten sie Wachteln

Von Andre Tauber  
in Mailand

DER BAUARBEITER Dragomir Petrovic hätte niemals gedacht, dass er eines Tages Nutztiere züchten würde. Doch nun steht er im Garten, trägt eine erdfarbene Arbeits-hose und lässt Wachteiler durch seine Hände kullern. Die kleinen, dunkelbraun und schwarz gesprenkelten Eier klackern aneinander. Sie stammen aus dem eigenen Stall. Petrovic lacht. Wachteln zu züchten, der Gedanke sei ihm erst hier gekommen, im Gefängnis, wo er den größten Teil seines restlichen Lebens verbringen wird. Der 59-Jährige wurde vor sechs Jahren in Italien wegen Mordes verurteilt.

Petrovics Stall liegt im Mailänder Gefängnis Opera. Es ist die „Fattoria di Al Cappone“, wie die Sträflinge ihr Projekt nennen; der Bauernhof von Al Kapaun also. Zehn Schwerverbrecher züchten hier Wachteiler, eine Delikatesse, die bislang auf dem Speiseplan der Italiener kaum vorkommt. Derzeit liefert die Fattoria vor allem an edle Restaurants, macht die ersten Gewinne. Doch die Häftlinge haben größere Pläne. Künftig wollen sie die Eier und frisches Gemüse auch auf den Frühstückstisch italienischer Familien bringen. Sie machen sich daran, den Wachteilermarkt in Italien zu erobern, ihn überhaupt erst zu schaffen.

Mailand-Opera ist der härteste Knast Italiens. Hier sitzen brutale Mafialegenden wie Totò Riina ein. Ein Wärter kommt auf zwei Insassen. Zwei Kilometer Mauer umgeben den Komplex. Blicke nach draußen sind unmöglich, die Wachtürme rund um die Uhr besetzt. Besucher brauchen eine halbe Stunde, um die Sicherheits-schleusen zu passieren und einzutreten in diese Welt aus quaderförmigen Betongebäuden, aus Stahlgittern und Mauern.

Petrovics Wachtelstall liegt im Schatten der Gefängnismauern, davor eine frisch gemähte kleine Rasenfläche. Häftlinge jäten in einem Beet Unkraut zwischen Salat und Zucchini. Eine zimmergroße Holzhütte steht da hinter Beerensträuchern. Petrovic öffnet die Tür, und das Geschnatter von über 100 Wachteln schlägt ihm entgegen.

„Buongiorno“, ruft er den Tieren zu. „Sie kennen meine Stimme“, sagt er. Die Tiere haben keine Angst vor ihm, der an Armen und Oberkörper Tätowierungen dicht an dicht trägt. Bei Fremden seien die Tiere unruhig, sagt er. Nicht bei ihm. Manchmal singt er ihnen Lieder vor, wenn er den Stall reinigt und Futternäpfe auffüllt. Seine Tiere seien wie Kinder für ihn, sagt Petrovic, hebt eine Wachtel hoch und tätschelt den winzigen Vogelkopf.

Keiner der zehn Opera-Insassen, die hier Wachteln betreuen und Gemüse anbauen, hatte zuvor mit Landwirtschaft zu tun. Die meisten von ihnen waren gelernte Bauarbeiter. Und keiner von ihnen hat in Freiheit jemals auch nur ein einziges Wachteiler gegessen. Heute sind sie Liebhaber. Dragomir Petrovic findet eine Frittata am besten, ein Omelett. Andere mögen lieber gekochte Eier auf frischem Salat. Ivan Casali, sein muskelbepackter Kollege auf dem kleinen Bauernhof, hat heute schon drei rohe Eier gegessen, wie er erzählt. Er reibt sich den Bauch dabei.

Ausgedacht hat sich das Projekt Emilia Patruno, eine Journalistin des italienischen katholischen Magazins „Famiglia Christiana“. Fast

jeden zweiten Tag steigt sie in ihr Auto, zündet sich eine Zigarette an und fährt in das Gefängnis, um nach dem Rechten zu sehen. Sie sagt, sie mache das nicht aus Mitleid oder sozialen Gründen. Sie suche einfach Beschäftigung, sie möchte etwas aufbauen, kreativ sein und, klar, auch erfolgreich damit. Im Gefängnis, wo die Mittel beschränkt sind, hat sie ihre Spielweise gefunden. Vom italienischen Staatspräsidenten ist sie schon mit einem Orden ausgezeichnet worden. Sie betont das gern.

Zu Jahresbeginn hat sie das Projekt mit dem Bauernhof im Gefängnis gestartet. Die Insassen wollten mitmachen, weil sie wussten: Die Mitarbeit in dem Projekt ist ihre große Chance, den Gefängnisbunker für ein paar Stunden am Tag zu verlassen. Natur ist ein seltener Luxus in Mailand-Opera. Zwar haben die Insassen jeden Tag Freigang, sind dann aber in einen betonierten Hof gepfercht. Einen Baum sehen die Häftlinge nur einmal pro Woche aus der Nähe, wenn sie auf den Sportplatz dürfen.

Petrovic erlebt in der Fattoria, was er seit Langem nicht mehr hatte: Spaß an der Arbeit. Wie die meisten Sträflinge hat er früher in einem Instandhaltungstrupp im Gefängnis gearbeitet: Sie putzten, renovierten, reparierten. „Das war nicht gut“, sagt er und verzieht das Gesicht. Der Bauernhof sei anders. Hier ist er mehr als Arbeitskraft, hier ist er Experte. Petrovic läuft um die Hütte und zeigt Schutzkleidung, die er jeden Morgen anzieht, öffnet eine Wärmekammer, in der Eier ausgebrütet werden, und erklärt, wie man Krankheiten der Vögel erkennt. Er redet schnell, ist

im Gefängnis hergestellt wurden“, sagt er. „Wir stellen Produkte von Topqualität her – die dann eben noch den zusätzlichen Charme haben, dass sie aus dem Gefängnis stammen.“ Neben der Wachtelfarm hat das Gefängnis auch eine Manufaktur für Eiscreme. Hier stellen Schwerverbrecher, die nicht das Recht haben, nach draußen zu gehen, Eisbecher für Restaurants und Cafés her. „Aiscrime“ heißt die Werkstatt.

Der Knast hat sich mit den Wachteilern bereits einen Namen in der Restaurantszene gemacht. Andrea Provenzani etwa, ein junger Koch, der das elegante Mailänder Restaurant „Liberty“ betreibt, serviert seinen Gästen schon seit Monaten die Eier. „Die haben einen für Italiener ungewohnten Geschmack“, sagt er. Viele neue Gäste seien anfangs skeptisch. Provenzani erklärt ihnen dann, dass Wachteiler wenig Cholesterin haben, dass man mit ihnen alles kochen und backen kann, wozu man sonst Hühnerfleisch verwendet. Zum Beweis, dass sie schmecken, stellt er dann Spiegeleier auf Toast mit einer feinen Grießsoße auf den Tisch. Bei seinen Stammgästen ist das Gericht zur Lieblingsvorspeise geworden.

Jetzt arbeitet die Fattoria di Al Cappone daran, auch italienische Familien für sich zu gewinnen. Mit einer großen Supermarktkette hat Patruno schon ein Abkommen geschlossen. Über den Handel sollen die Eier bald den Weg auf den Tisch der Italiener finden – und über Direktmarketing.

Patruno hat einen Verkaufsraum mit Lager außerhalb der Gefängnismauern organisiert. Im Laden soll einmal auch das Gemüse aus dem Knastgarten verkauft werden. Eine kleine Ape, ein motorisiertes Dreirad, soll die Produkte außerdem direkt zu den Abnehmern bringen. Zucchini, Salat, Auberginen, Basilikum, eine besondere Sorte schwarzer Tomaten haben sie heute geerntet, ihr zweites Standbein neben den Wachteilern.

Einmal mit der Ape Eier ausfahren – die Träume vom Glück sind klein hinter Knastmauern. Dragomir Petrovic aber hat die Hoffnung nicht aufgegeben, einst die Welt außerhalb der Mauern wiederzusehen. Er ist der Einzige der Zehnergruppe von der Farm, der eine le-

benslange Haft verbüßen muss, aber, wer weiß, vielleicht erhält er ja in ein paar Jahren Freigang.

Der Markt für Wachteiler könnte künftig von schweren Jungs wie Petrovic dominiert sein. „Das Ziel ist, dass die ehemaligen Häftlinge in Freiheit selbst kleine Farmen be-

treiben“, sagt Patruno. Die Ställe sind klein, die Investitionskosten niedrig. Man könne mit einem Stall seinen Lebensunterhalt verdienen; eine Marktlücke ist die Zucht dazu, es gibt bislang kaum Konkurrenz. Die Journalistin schreibt an einer Anleitung für die künftigen Vogel-

züchter. Bald soll ihr Buch mit dem Namen „Das Ei das Columbus“ erscheinen. Sie nennt das Buch so, weil Colombo der Experte heißt, der den Häftlingen die Wachtelzucht beigebracht hat.

Ivan Casali hat schon angekündigt, dass er einen eigenen Wachtel-

stall aufbauen will, wenn er erst einmal in Freiheit ist. Wegen bewaffneten Raubüberfalls sitzt er ein, zwei Jahre noch. „Ich liebe es, wenn die Vögel über meinen Arm laufen und mir Körner aus der Hand picken“, sagt er, und streichelt eine seiner Wachteln.



Ivan Casali und eine seiner Wachteln. Zwei Jahre sitzt er noch im Mailänder Gefängnis Opera ein, dann will Casali sich mit einer eigenen Zucht selbstständig machen



Dragomir Petrovic (oben) ist im Knast zum Wachteilerexperten geworden. Die Mannschaft vom Bauernhof baut außerdem Gemüse an

stolz auf sein Wissen. Mehrere Monate lang hat er von einem Mailänder Fachmann gelernt, worauf es in der Wachtelzucht ankommt.

Für den Gefängnisdirektor sind das neue Erfahrungen. Im Büro von Giacinto Siciliano hängen viele Auszeichnungen die ihn qualifizieren, Italiens brutalste Mafiabosse zu beaufsichtigen. Doch nun schauen seine Kollegen in Italien auch deswegen zu ihm auf, weil sie sich für die Fattoria di Al Cappone interessieren. Die Fattoria sei ein Pilotprojekt, sagt der schlanke Mann in den Vierzigern. Es sei aber kein soziales Projekt, stellt er klar. „Wir stellen keine Produkte her, die nur deswegen gekauft werden, weil sie

EMILIA PATRUNO (3)

ANZEIGE



Pablo Picasso, Die Gabe (L'Offrande), 1908, von der Heydt-Museum Wuppertal © VG Bild-Kunst, Bonn 2008

„Diana und Actaeon  
Der verbotene  
Blick auf die Nacktheit“  
25.10.2008 – 15.02.2009  
museum kunst palast,  
Düsseldorf

## Wir machen Energie sichtbar. Die der Kunst.

Die Energie von Kunst und Kultur belebt unsere Gesellschaft.

Deshalb engagieren wir uns in einer Public-Private-Partnership mit der Stadt Düsseldorf und unterstützen damit die Stiftung museum kunst palast. So finden seit vielen Jahren Ausstellungen ihren Weg in die Öffentlichkeit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im museum kunst palast in Düsseldorf!

e-on