Die Lust am Reisen

MERIAN

Italien
neu entdecken



ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

LA MADDALENA Das Inselreich vor Sardiniens Küste **TURIN** Die dynamische Metropole des Piemont **ALBERGHI DIFFUSI** Wenn das Bergdorf zum Hotel wird **FRIAUL** Der Kulturmix im Nordosten **SPEZIALITÄTEN** Pastadörfer, ligurische Oliven und Schaumwein der Spitzenklasse **MONOPOLI** Ein magisches Städtchen in Apulien


Reisetraum verwirklichen
Rundum-Reiseschutz
SICHER UNTERWEGS
Mit Zusatz-schutz bei Corona-Verdacht & Quarantäne
HanseMerkur
Reiseversicherung
Wohin Ihre Reise Sie auch führt, mit unserer vielfach ausgezeichneten Reiseversicherung sind Sie weltweit abgesichert – am besten mit dem Rundumschutz. Reiserücktritt, -abbruch und Gepäckverlust sind versichert und eine Notfall Hotline ist rund um die Uhr für Sie erreichbar. Eine Leistung, die zeigt: Hand in Hand ist HanseMerkur.
Hand in Hand ist
HanseMerkur



Hansjörg Falz, MERIAN-Chefredakteur

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Schauspielerin Julia Roberts, so las ich kürzlich, habe eine Ehekrise überwunden. Und wo? Natürlich an Italiens Amalfiküste, dort sieht man sie »verdammt glücklich« (ich zitiere irgendeine Klatschpostille). Wo sonst!
Italien ist ein Naturtalent, wenn es darum geht, uns die Krisen, den Stress, jeden Schatten des Alltags vergessen zu lassen. *L'Italia è sempre bella!* Jeder von uns hat seine Vorstellung von seinen liebsten italienischen Momenten und Orten. Mehrheitsfähig dürften in unserem Kreis Südtirol, der Gardasee, Venedig, die Toskana und Rom sein.
Mit diesem Heft wollen wir Sie aber in ein Italien entführen, das Sie womöglich noch nicht wahrgenommen haben. In die Lagunenstädte Chioggia und Grado statt nach Venedig, auf die Inselgruppe La Maddalena statt nach Capri, ins Friaul und nicht ins Veneto, nach Turin statt nach Rom. Für all diese Orte gilt: Man kann sich dort neu in dieses entwaffnend schöne Land verlieben.
Natürlich liegen mir immer alle Geschichten einer Ausgabe am Herzen, zwei davon möchte ich Ihnen diesmal besonders empfehlen: Der Fotograf Stefan Braun besucht seit 20 Jahren die süditalienische Stadt Monopoli, seine Bilder zeigen eine Welt jenseits touristischer Hotspots. Und der Autor Marco Maurer kaufte auf Sizilien einen Fiat 500, um mit 18 PS gen Deutschland zu tuckern. Eine filmreife Idee. Ich wüsste einen passenden Titel. »Eat, Love, Drive« – mit Julia Roberts in der Hauptrolle.

Herzlich Ihr



»Bella Italia« erschien erst zweimal als MERIAN-Ausgabe: 2004 und 2017





FOTO: VOLKER RENNER

REISEN BEGINNT IM KOPF
MERIAN

Der MERIAN-Podcast nimmt Sie mit auf Wochenendtrips in Deutschland: Reiseinspiration zum Hören auf **merian.de** und bei allen gängigen Anbietern.

Folgen Sie uns auf merian.magazin bei Instagram. Oder begleiten Sie uns auf Facebook.

Readly Beim digitalen Zeitschriftenkiosk Readly können Sie diese und andere MERIAN-Ausgaben auf dem Tablet oder Smartphone lesen.





LUFTIGER EMPFANG Der Dorfplatz des Weilers Vernetti dient heute als Lobby des »Albergo Diffuso Ceaglio«

Inhalt



WÜRZIGE BACKE Italien ist ein Land voller Köstlichkeiten. Hier: *guanciale,* ein luftgetrockneter Backenspeck

6 Unsere Favoriten
Wo es uns in Italien besonders hinzieht: persönliche Entdeckungen und Traumziele der MERIAN-Redaktion

12 Skizzen
Warum eine Stadt in Sternform entstand, wo eine Klosterruine zur Kunstwerkstatt wurde und wie deutsche Indie-Hits auf Italienisch klingen

20 Portfolio
Procida statt Capri, Cilento statt Amalfiküste, Iseo- statt Gardasee: Unsere Bilderreise führt zu Zielen abseits der ewigen Klassiker

32 Meine Sehnsucht nach Provinz
Die Suche nach einem »authentischen Italien« treibt auch Einheimische um. Einer davon ist Bestseller-Autor Andrea De Carlo, der in Urbino fündig wurde

36 Turins Schokoladenseite
Die Hauptstadt des Piemont begeistert mit neuer Dynamik, uralter Kunst und allerlei süßen Sünden, von bunten Bonbons bis zur Nougatpraline

46 Buon Appetito!
Pasta-Dörfer, Knoblauchdips und schäumende Weine: eine kulinarische Erkundungstour zu den weniger bekannten Seiten der italienischen Küche

TITEL: VADYM LAVRA/ADOBE STOCK, FOTOS: GUIDO COZZI, SILKE LIPSMEIER, ANDREY/ADOBE STOCK, STEFAN BRAUN



108

WUNDERBARE WASSERWELT
Im Süden der Insel Caprera reicht der Blick oft bis zur sardischen Küste



80

STARKE TYPEN In Monopoli wird auch der Verkauf von Kirschen stets zu einem kleinen *spettacolo*



Das Foto von Vadym Lavra zeigt Vieste, die größte Stadt der Gargano-Halbinsel, auch bekannt als Sporn des italienischen Stiefels

58 Dörfer zum Einchecken
Das Konzept der »Alberghi Diffusi« bringt neues Leben in abgelegene Geisterdörfer: Sie werden zu authentischen Herbergen für Gäste

66 Ankommen und abschalten
Vom Weingut im Veneto über das Strandhotel an der Amalfiküste bis zum Landgut in Apulien: Unterkünfte mit Stil und Charakter

72 Mit dem Camper zum Bauernhof
Die App »Agricamper Italia« vermittelt hübsche Wohnmobil-Stellplätze bei Produzenten

76 Der vergessene Virtuose
Den Künstler Jacopo Bassano kennen heute nur noch wenige. Dabei war er einer der talentiertesten Maler im Italien des 16. Jahrhunderts

80 Die Magie von Monopoli
Der Fotograf Stefan Braun hat mit der apulischen Hafenstadt eine zweite Heimat gefunden und sie in packenden Aufnahmen festgehalten

92 Form follows fun
In den achtziger Jahren revolutionierte die Gruppe »Memphis« von Mailand aus die internationale Designwelt

96 Im Land der Inseln und Gipfel
Zwischen Alpen und Adria überrascht das Friaul durch einen vielfältigen Kulturmix

102 Mit 18 PS durch ganz Italien
Gemächlicher Roadtrip: Der Journalist Marco Maurer ist mit einem uralten Fiat 500 von Sizilien zurück nach Deutschland gefahren

108 Blauer wird's nicht
Der Archipel La Maddalena vor Sardinien ist ein traumhaftes Inselreich – zu jeder Jahreszeit

3 Editorial **17** Leserfoto **118** Kolumne
120 Impressum **122** Vorschau

Unsere **Favoriten**

Ob beim Schuhekaufen, auf der Durchreise oder während der Arbeit an diesem Heft: Auch die MERIAN-Redaktion entdeckt in Italien immer wieder neue Schätze. **Diese persönlichen Tipps** legen wir Ihnen besonders ans Herz

Violetta Bismor, Bildredakteurin **Mein persönliches Italien-Cover**



Rom war in meinem Italien-Bild immer übermächtig. Bei der Recherche für diesen MERIAN stieß ich dann rund um die Hauptstadt auf lauter Perlen. Und jetzt ist sie in meinem Kopf das Italien-Cover: die **Villa Farnese** in Caprarola, ein grandioser Palast aus dem 16. Jahrhundert. Ich freue mich schon auf die Scala Regia, die von einer Kuppel gekrönte »königliche Treppe« – denn meine nächste Italien-Reise geht über Rom hinaus. **Caprarola, Piazza Farnese 1**



Jasmin Wolf, Chefin vom Dienst

Meine Wunsch-Wanderung

Auf meiner Urlaubsliste ganz oben steht eine Wanderung durch das **Valle Maira** im Südwesten des Piemont (rechts der Blick vom Col de Maurin). Freunde von mir waren schon dort unterwegs und schwärmen noch immer von ihrer Tour auf dem Mairatal-Weg, dem Höhenweg um das Tal herum, und von den Unterkünften in den kleinen Dörfern und besonders von dem großartigen Essen. Während der Arbeit an dieser MERIAN-Ausgabe stieß ich im Artikel über die »Alberghi Diffusi« (S. 58) auf ein ausführlich beschriebenes Dorf-Hotel, das genau dort liegt: im Mairatal. Nun habe ich noch einen Grund mehr, endlich in einen Zug in Richtung Turin zu steigen, weiter nach Cuneo und Dronero zu fahren und loszuwandern. Den passenden Reiseführer habe ich bereits: das Buch »Antipasti und alte Wege«, ein lesenswerter Begleiter auf allen 13 Etappen des Mairatal-Weges mit vielen, zuletzt 2018 aktualisierten Tipps.

Rotpunktverlag 2018, 29 €, rotpunktverlag.ch



Stefanie Plarre, Redakteurin

Piazza mitten im Leben

Auf einer Reise durch die Marken habe ich zweierlei entdeckt: das Agriturismo Arcera, idyllisch in einer alten Burg gelegen, und die kleine Stadt **Ascoli Piceno.** Klar war ich dort nicht die einzige Touristin, aber das alltägliche Leben der Einheimischen ist hier noch ganz präsent. Mein Tipp: im berühmten »Caffè Meletti« den noch berühmteren Anisetta trinken (S. 48). Das Café wurde 1907 an der Piazza del Popolo eröffnet, dem mit Arkaden gesäumten Herzen der Stadt und einem der schönsten Plätze Italiens!

Agriturismo Arcera: arcera.it
Caffè Meletti: caffemeletti.it



Kalle Harberg, Redakteur

Ein Steinchen im Meer

Wenn ich höre, ein Ort sei schwer zu erreichen, will ich erst recht hin. Die **Insel Pantelleria** (»Tochter der Winde«), wie ein weggetretenes Steinchen vor dem Stiefel Italien gelegen, ist so ein Ort. Sie liegt näher an Tunesien als an Sizilien, die Fährfahrt von Trapani dauert mehr als zwei Stunden. Dass ich die gerne auf mich nehmen will, hat natürlich noch mehr gute Gründe: die Kapern, die vorzüglich sein sollen, die Reste einer römischen Akropolis, die Felsformationen, das unwirklich leuchtende Wasser, in dem man wohl sehr gut schnorcheln kann.



Katharina Oesten, Leiterin Bildredaktion

Therme mit Historie

Durch meine Freundin Paola lernte ich **Castrocaro Terme e Terra del Sole** kennen, einen Kurort in der Emilia-Romagna. Die meisten Gäste kommen wegen der Thermalanlage in Art-déco-Gebäuden. Und wegen der tausendjährigen Festung, in der sich auch ein historisches Museum befindet. Paolas kulinarischer Tipp unweit von dort: eine Bruschetta im Restaurant »Circolo Degli Alpini«. Ich mag es, durch die mittelalterlichen Gassen zu schlendern. Und einen Ausflug an die Adria zu machen, was knapp eine Autostunde dauert. **termedicastrocaro.it**



FOTOS: ZOONAR GMBH/ALAMY, JEAN-BAPTISTE HÖPPNER, TANJA FOLEY, INTOPHOTO.DE, ISABELA PACINI, ALESSANDROGIAM/ADOBE STOCK





Jonas Morgenthaler, Redakteur

Dank den Sandalen!

Wir machten Urlaub am Lago Maggiore, und meine Tochter brauchte Sandalen. **Varese,** sagte unser Gastgeber, da müssten wir hin – und dort auch in die Villa Panza. Das Anwesen aus dem 18. Jahrhundert ist heute ein einzigartiges Museum, mit viel zeitgenössischer amerikanischer Kunst aus der Sammlung von Graf Giuseppe Panza di Biumo. Unsere Kinder waren begeistert von Dan Flavins Licht-Installationen. Und Sandalen haben wir natürlich auch gefunden.

fondoambiente.it/villa-e-collezione-panza



Tanja Foley, Bildredakteurin

Das designte Dorf

Wenn ich mir ein Bilderbuch-Toskana-Örtchen backen könnte, würde in etwa **Il Borro** herauskommen, nordwestlich der Stadt Arezzo mitten in der Toskana gelegen. Der Designer Ferruccio Ferragamo hatte wohl ähnliche Bilder im Kopf wie ich. Er war es nämlich, der 1993 dieses jahrhundertealte Dorf kaufte und wieder mit Leben füllte. Die Hotels sind teuer, aber man kann dort auch bestens einfach einen Kaffee oder Wein trinken. Der Ort ist ideal für einen Ausflug.

ilborro.it



Hansjörg Falz, Chefredakteur

Canale Grandezza

Wenn es der Oberschicht in der Enge der Republik Venedig zu heiß und stinkig wurde, zog sie zur Sommerfrische aufs Land. Ihre »Ferienhäuser« am Brentakanal waren ihrem Reichtum und ihrer Lebensart angemessene Paläste. Die **Villa Pisani in Stra** ist wohl die bekannteste, aber noch besser gefällt mir die **Villa Foscari.** Ideal ist es, die »Riviera del Brenta« und die vielen tollen Villen, die seit dem 16. Jahrhundert dort stehen, auf Tagestouren zu erkunden.

rivieradelbrenta.biz



Tinka Dippel, stellv. Chefredakteurin

Rauschhafter Zwischenstopp

Ich war schon sehr oft aus sehr guten Gründen in Italien, der Grund aber, der mich und meine Familie im Sommer 2021 dorthin brachte, ist eine Beleidigung für so ein schönes Land: Wir brauchten einen Zwischenstopp auf dem Weg von der Côte d'Azur nach Hamburg. Die Kriterien »Liegt an der Strecke« und »Campingplatz hat Platz für unseren Bulli« erfüllte **Pavia.** Uni-Stadt am Fluss Ticino mit viel Historie, ergab die Schnellsuche. Kaum saßen wir dort in der ersten Sandwich-Bar, verfielen wir in einen Italien-Rausch und weiteten den Stopp auf zwei Tage aus. Wir erkundeten den Dom, liefen am Fluss entlang und über die Ponte Coperto, Pavias Wahrzeichen (Foto). Und als wir in der »Osteria dal Povero Lele« Abschied feierten, mit Karaffen voller Wein und Cola, Bergen von Pasta und Tiramisu, war klar: Italien ist auch als Zwischenstopp grandios – wenn man ihn würdigt.

osteriadalpoverolele.com

FOTOS: MAURIZIO/ADOBE STOCK, CHRISTINA KÖRTE, INTOPHOTO.DE, KATHARINA OESTEN, VOLKER RENNER, TV JENESIEN/AUFGENOMMEN VON MICHAEL GUGGENBERG, OLIVER VOSS, HEIKE OLLERTZ, ELESI/ADOBE STOCK





Oliver Voß,
Brand Owner

Höchstes Glücksgefühl

Ja, die Seiser Alm ist schön, aber manchmal auch voll. Ich persönlich finde eine andere, lange nicht so gut besuchte Hochebene Südtirols mindestens genauso schön: den **Salten,** Europas größtes Lärchen-Hochplateau. Ein netter Superlativ, aber eher Nebensache. Das eigentlich Spektakuläre ist der Blick, wenn man dort oben unterwegs ist: zu den Dolomiten auf der einen Seite und den schneebedeckten Spitzen der Texelgruppe auf der anderen. **jenesien.net/de**



Silvia Tyburski,
Redakteurin

Palermos grüne Lunge

Der Lärm, der Verkehr, die Hitze! Unsere zwei damals kleinen Söhne fanden den Palermo-Ausflug eine ziemlich blöde Idee, und wir waren schon auf dem Rückzug, da kamen wir am **Botanischen Garten** der Universität vorbei. Und aus einer rettenden Schattenpause wurde eines der Highlights des Sizilien-Urlaubs. Unter alten Bäumen und in historischen Gewächshäusern wachsen dort jede Menge seltene und kuriose Pflanzenarten. 12 000 verschiedene gibt es insgesamt im zehn Hektar (etwa 14 Fußballfelder) großen Park, der 1795 eröffnet wurde. Ich mochte vor allem die fast 180 Jahre alte Feige mit ihren bizarr geformten, teils oberirdischen Wurzeln (rechts), und wir alle genossen die Ruhe, die dieser quirligen Stadt sehr gut tut – vor allem ihren Besuchern.
Via Lincoln 2





#14

Open up to the World

SILVERSEA®

TO THE CURIOUS

ERKUNDEN SIE MEHR ALS 900 DESTINATIONEN

Venedig, Italien - Foto von Steve McCurry

Klassiker im Wandel

Palermos Altstadt erwacht an Orten wie dem **Palazzo Butera** zu neuem Leben. Sie zeigen, dass auch ein viel besuchtes Reiseland wie Italien immer noch voller Überraschungen steckt

1


2


3



Was macht man mit einem riesigen, etwas maroden Palazzo in bester Lage? Immobilienspekulanten würden ihn wohl verfallen lassen und abreißen, ein ruhmsüchtiger Bürgermeister könnte versucht sein, die Räume so zu restaurieren, dass sie am Ende prunkvoller sind als sie jemals waren. Das neue Besitzerpaar des **Palazzo Butera** in Palermo hat sich für einen dritten Weg entschieden. Francesca und Massimo Valsecchi wählten den lang gezogenen Palast aus dem 18. Jahrhundert mit großer Terrasse zum Meer als neue Heimat ihrer bedeutenden Kunstsammlung und gestalten ihn zum Kulturzentrum um. Sie ließen dabei die Räume so restaurieren, dass fehlende Elemente und Fundstücke – zum Beispiel zerstörte Deckenteile oder vergilbte, vor langer Zeit in einen Zwischenraum gestopfte Akten – sichtbar blieben. Immer wieder verbindet sich die Ästhetik der Vergangenheit mit zeitgenössischer Kunst, etwa durch Werke von Anne und Patrick Poirier. Für dieses Gesamterlebnis finden Reisende direkt nebenan mit »Butera 28 Apartments« die ideale Unterkunft: Sie befindet sich im **Palazzo Lanza Tomasi,** in dem einst Giuseppe Tomasi di Lampedusa wohnte, Autor des Romans »Der Leopard«, später ein Meisterwerk der Filmgeschichte. Heute wohnt der Adoptivsohn im Palast und bietet mit seiner Frau Kochkurse sowie Apartments für Gäste.

Palazzo Butera: Palermo, Via Butera 18, palazzobutera.it
Butera 28 Apartments: Palermo, Via Butera 28, butera28.it

FOTOS: PALAZZO BUTERA (4)



1 Die Farben von historischem Porzellan und wiederentdeckte Freskenfragmente dienten als Inspiration für die Farbgebung in den repräsentativen Sälen **2** In mehreren Wand- und Deckengemälden beschäftigt sich der britische Künstler David Tremlett mit den Auswirkungen eines Umbaus von 1922 **3** Der Ausguck über dem Dach zeigt die gewaltigen Dimensionen des Baus **4** Die Restaurierung im zweiten Stock offenbarte ein großes Fresko. Die Mitte fehlte – und wurde nicht nachgestaltet



STREETWEAR

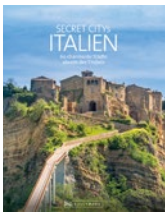
MODE FÜR MUTIGE

Bei italienischer Mode denken viele an perfekt sitzende Maßanzüge und feine Sandalen. Der Mailänder DJ und Designer Marcelo Burlon aber zeigt, wie es anders geht: Weltberühmt geworden ist er mit Streetwear, die oft bunt und extravagant ist. Seine Kreationen sind jedenfalls nichts für Mauerblümchen: Es braucht ordentlich Selbstbewusstsein und Coolness, um einen farbenfrohen Makramee-Hoodie oder eine kantige, blau gesprenkelte Sonnenbrille zu tragen! marceloburlon.eu





Buchtipps für Italienfans



Glurns, Monteriggioni, Noto, San Galgano: Thomas Migge porträtiert in den Bildbänden ***Secret Citys Italien*** *und* ***Secret Places Italien*** *jeweils 60 Orte abseits der Klassiker.*
Bruckmann 2021/2022



Der ***Atlas der Reiselust Italien*** *ist ein über 300 Seiten starker Wälzer, der garantiert Lust auf eine Italienreise macht. Geordnet ist er nach Themen wie Seen, Gärten, Dolci und Wein.*
DuMont Reiseverlag 2020



Im schick gestalteten Buch ***Italian Breakfast*** *erörtert der Kochvisionär Ferran Adrià alle Aspekte der ersten Mahlzeit am Tag. Ausgerechnet anhand des italienischen Frühstücks!*
Phaidon 2022 (auf Englisch)



INSEL-TIPPS

Maritime Entdeckungen

Um den Stiefel herum lassen sich allerlei spannende, außerhalb Italiens kaum bekannte Inseln erkunden. Wie wäre es etwa mit **Ponza** im Tyrrhenischen Meer? Bisher steigen vor allem italienische Gäste auf die Fähren zur sichelförmigen Insel, die etwa 100 Kilometer westlich von Neapel liegt. Sie genießen den Blick auf Steilküsten, Buchten, den berühmten Strand Chiaia di Luna (1). Der ist selbst allerdings gesperrt – Felssturz-Gefahr! **Asinara** vor Sardinien ist wiederum bekannt für die weißen Esel, die dort leben – obwohl die *asini* der Insel nicht unbedingt ihren Namen gaben. 1885 hat man die etwa in Cala d'Oliva (2) ansässigen Fischerfamilien vertrieben und aus Asinara eine Quarantänestation und Strafkolonie gemacht. Heute ist die Insel als Nationalpark ein wenig berührtes Naturziel. Die Attraktion von **Favignana** westlich von Sizilien ist hingegen menschengemacht: Es sind aufgegebene Tuffsteinbrüche (3). Manche sind zu natürlichen Pools geworden, in anderen wurden hübsche Gärten angelegt.

KUNST AM BAU

Buntes Lebenswerk

Tief im Süden von Italien ist aus den Ruinen eines Klosters ein einzigartiger Ort entstanden. *Musaba* heißt er, und ein *parco museo laboratorio vivo* soll er sein, eine Mischung aus Museum, Park und Kunstlaboratorium. *Musaba* ist das Lebensprojekt von Hiske Maas und dem Künstler Nik Spatari, die Ende der 1960er Jahre begannen, das verlassene Kloster Santa Barbara bei Mammola neu zu gestalten. Bunte, abstrakte Gebilde entstanden, kleinteilige Mosaike, ein riesiges Wandbild – eine charmant-skurrile Traumwelt mitten im ländlichen Kalabrien. Mammola, musaba.org





1



2



3



ITALO UND INDIE

Das Album der »Crucchi Gang« klingt nach *Bella Italia,* nach *sole, amore* und *cuore.* Dabei sind darauf Indie-Songs aus der deutschsprachigen Szene zu hören, allerdings ins Italienische übersetzt und neu eingespielt. Mit dabei: »Bungalow« von Bilderbuch und »Tanzen« von Clueso. *Scusi,* natürlich »Il mio bungalow« und »Ballare«!

crucchigang.de

PALMANOVA

VENEZIANISCHER STERN

Den riesigen Hauptplatz von Palmanova finden nicht nur die gut 5300 Einwohnerinnen und Einwohner problemlos, sondern auch alle Gäste: Die Straßen umkreisen ihn oder laufen schnurgerade auf ihn zu. Die sternförmige Siedlung südlich von Udine ist ab Ende des 16. Jahrhunderts als Stadtfestung der Republik Venedig entstanden. Mit ihren Bastionen und Gräben war sie auch gegen die immer wichtiger werdenden Feuerwaffen gewappnet – und gehört als Beispiel des Venezianischen Verteidigungssystems heute zum Welterbe der UNESCO.



FOTOS: SIMONE/ADOBE STOCK, GIOVANNI TAGINI/MUSABA, STEFANO ZACCARIA/ADOBE STOCK, POLUDZIBER/ADOBE STOCK, GOKTURK _ 06/ADOBE STOCK



ISBN 978-3-455-01329-0 | € 16,– [D] / € 16,50 [A]

MALERISCHE TOSKANA, MÖRDERISCHE ABGRÜNDE

Mehr unter hoca.de/riva

HOFFMANN UND CAMPE

Foto: © Evelina Kremsdorf / Trevillion Images; FinePic®, München

MERIAN cewe

GROSSER FOTOWETTBEWERB
ZEIGEN SIE IHRE BESTEN BILDER





Jetzt mitmachen! Wir suchen Fotos zu: DEUTSCHLAND, FRANKEN, ZUGREISEN





Traumreise für 10 000 € zu gewinnen

»Die Lust am Reisen« – unter diesem Motto suchen MERIAN und CEWE die schönsten Leserfotos. Senden Sie Ihre Lieblingsbilder aus aller Welt ein! Hauptgewinn ist eine exklusive Tour im Wert von 10 000 Euro: Sie begleiten einen MERIAN-Fotografen auf seiner Recherchereise an ein besonderes Urlaubsziel. Mitmachen ist ganz einfach – und **Sie haben sogar zwei Gewinnchancen!**

In Kooperation mit CEWE, Europas führendem Fotoservice

1. CHANCE: LESERFOTO DES MONATS

Jeden Monat werden Ihre besten Fotos zum nächsten Heftthema gesucht: einfach online hochladen und mitmachen! MERIAN prämiert das beste Leserfoto und veröffentlicht es im Heft (s. S. 18). Die nächsten Themen: **Deutschland, Franken und Zugreisen.** Ihre Fotos sollen einen Bezug zum jeweiligen Monatsthema haben, das Motiv darf frei gewählt werden: Ob Landschaftsbilder oder Straßenszenen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Jeder Monatsgewinner erhält einen CEWE FOTOBUCH Gutschein im Wert von 50 Euro sowie ein MERIAN-Jahresabonnement.

2. CHANCE: FOTO DES JAHRES

Jedes hochgeladene Foto hat dazu automatisch die Chance, das Foto des Jahres zu werden. Für diesen Wettbewerb dürfen Sie auch Bilder von anderen Zielen einsenden. Alles, was zum Motto »Die Lust am Reisen« passt, ist erlaubt: Motive von besonders schönen, originellen oder amüsanten Momenten genauso wie Fotos, die im Gedächtnis bleiben. Die Auswahl trifft eine Expertenjury – und dem Sieger winkt eine exklusive Reise im Wert von 10 000 Euro.

Alle weiteren Infos: www.merian.de/leserfotos

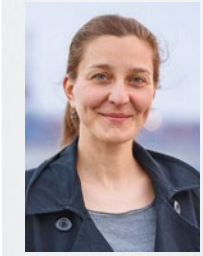
Mit nur einem zusätzlichen Klick können Sie auch am CEWE-Fotowettbewerb »Our world is beautiful« teilnehmen!

FOTOS: MARKUS BASSLER, GULLIVER THEIS, GREGOR LENGLER, ISABELA PACINI



ANSKAR LENZEN

So gehen wirklich nur ambitionierte Freizeitfotografen vor: »Mir fielen die engen Gassen schon mittags beim Schlendern durch das Örtchen auf«, sagt Anskar Lenzen, Gewinner unseres Fotowettbewerbs im Monat Juni. »Meine Freundin und ich kamen dann gezielt abends zurück und suchten nach einem schönen Winkel, um die engen Gassen so darzustellen, wie wir sie mittags erlebt hatten.« Das Foto zeigt das verschlafen wirkende kleine Örtchen Scanno in der Region Abruzzen östlich von Rom. Und wir geben dem studierten Wildtierökologen Anskar Lenzen aus Leer in Ostfriesland vollkommen recht: »Es wirkt gerade so, als ob die Zeit dort stillsteht. Die Straßenlichter brachten eine gewisse italienische Romantik in die Szene.« Alles sei sehr friedlich und sehr harmonisch gewesen. Das leidenschaftliche Fotografieren ist übrigens seine »persönliche Kunst und Art, die Umwelt festzuhalten und anderen zu zeigen«. Seinen Blick sehen wir uns gerne an.



DAS SAGT DIE JURY

Violetta Bismor, MERIAN-Bildredakteurin: »Die warme Lichtstimmung löst ein wohliges Gefühl in mir aus. Gleichzeitig hat dieses Motiv auch etwas Geheimnisvolles, Verborgenes. Ich gehe die leeren Treppenstufen entlang, bewandere mit meinen Augen die Fassaden, entdecke die Strukturen und schaue in jedes Fenster. Ich versuche eine Person zu erhaschen, eine schemenhafte Silhouette. Dieses Foto ist für mich kein klassisches Reisefoto, trotzdem – oder gerade deswegen – fasziniert es mich und inspiriert mich, Italien neu zu entdecken.«

»Es wirkt gerade so, als ob die Zeit dort stillsteht. Sehr friedlich und sehr harmonisch.«



FOTOS: LEA MILDE, JEAN-BAPTISTE HÖPPNER, ANSKAR LENZEN

ES IST LIEBE, SCHON WIEDER!

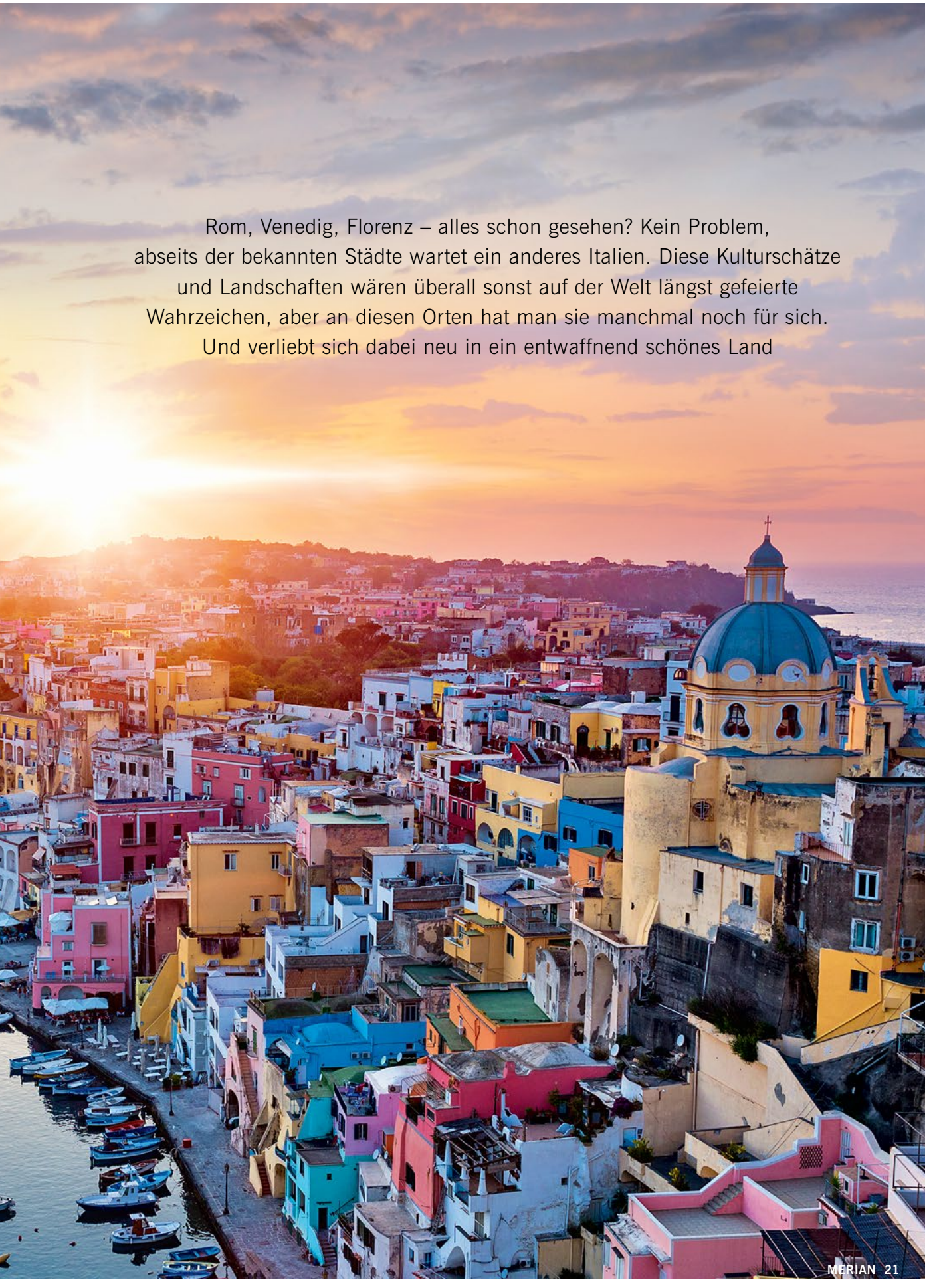


WO DIE HÄUSER SO KRÄFTIG LEUCHTEN WIE DER HIMMEL

Es waren die Fischer von Procida, die ihre Fassaden einst rosarot, gelb und türkis wie das Meer anmalten, angeblich, um sie bei der Heimkehr besser erkennen zu können. Heute ist die vor Neapel liegende Insel die am dichtesten besiedelte in ganz Italien – und trotzdem weniger überlaufen als ihr Nachbar Capri. Vor allem Italiener machen hier Urlaub und wissen um die Schönheit der Insel, die 2022 neue Schmuckstücke wie ein Stadtmuseum bekommt: Dann nämlich ist Procida italienische Kulturhauptstadt

FOTO: IGORZH/SHUTTERSTOCK

Rom, Venedig, Florenz – alles schon gesehen? Kein Problem, abseits der bekannten Städte wartet ein anderes Italien. Diese Kulturschätze und Landschaften wären überall sonst auf der Welt längst gefeierte Wahrzeichen, aber an diesen Orten hat man sie manchmal noch für sich. Und verliebt sich dabei neu in ein entwaffnend schönes Land







FOTOS: ANDREA PISTOLESI/GETTY IMAGES, SERGIO DELLE VEDOVE/ALAMY

WENN ES DAS PARADIES GIBT, LIEGT DIE PFORTE IN ITALIEN

Mantua ist eine wenig bekannte Stadt voller Höhepunkte, inklusive Dom, Palazzo Ducale und der Basilika Sant'Andrea. Sie ist nach einem Entwurf des Renaissance-Genies Leon Battista Alberti entstanden. Im 18. Jahrhundert wurde sie durch eine große Kuppel zum Himmel hin geöffnet. Himmlische Ruhe findet man auch im Cilento, südlich der viel berühmteren Amalfiküste – etwa am schroffen Kap von Palinuro, auf dem ein weißer Leuchtturm thront

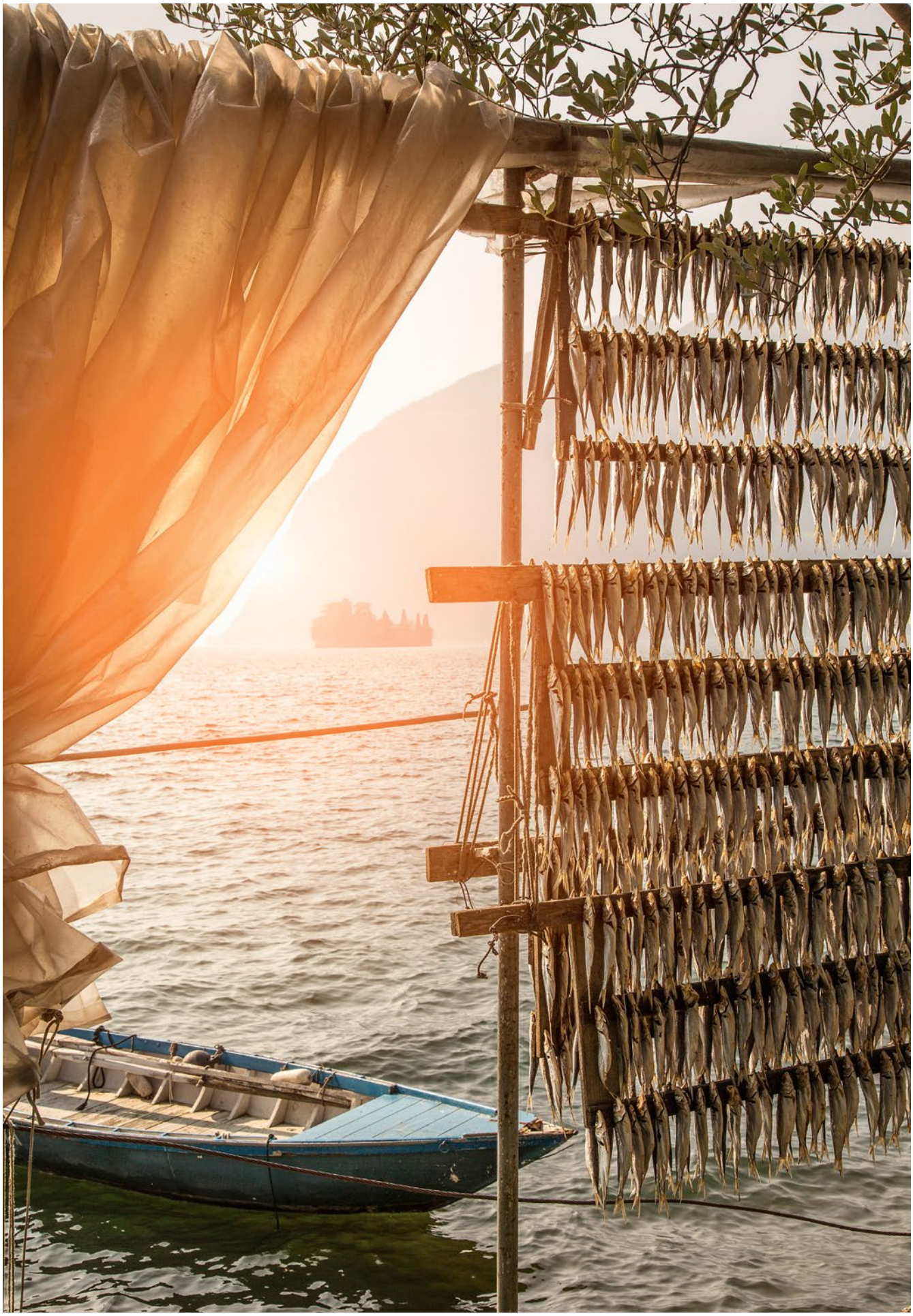


EIN LIEBLICHER LANDSTRICH MIT HERBEM NACHGESCHMACK

Die Rebsorte Sagrantino hat einen hohen Gehalt an rauen Gerbstoffen, was man bei den sanften, in Sonne getränkten Weinbergen nicht sofort vermuten würde. Die befinden sich um Montefalco, eines der schönsten Dörfer Italiens und bekannt als »Balkon Umbriens« – eine Region, die es mit der angrenzenden Toskana vielleicht nicht in Sachen Beliebtheit, definitiv aber was idyllische Landschaften angeht aufnehmen kann

FOTO: JULIAN ELLIOTT/GETTY IMAGES







MIT DER ZEIT GEHEN – UND DOCH ZEITLOS SCHÖN BLEIBEN

Wo einst große Gladiatoren kämpften, ist ein Platz für kleine Gourmets entstanden: Die Piazza dell'Anfiteatro im toskanischen Lucca steht auf den Ruinen eines Amphitheaters, statt Rängen für zehntausend Zuschauer wird sie nun gesäumt von Cafés und Marktständen. In ihrer Ellipse lässt man es gern gemächlich angehen, genauso wie am Lago d'Iseo in der Lombardei, an dessen Ufer vermutlich schon Fische in der Sonne getrocknet wurden, bevor die ersten Gladiatoren überhaupt die Arena betraten

FOTOS: IMAGE SOURCE/GETTY IMAGES, ALLEN BROWN/ALAMY





AN DIESER KÜSTE HAT DAS LAND DEN BOGEN RAUS

Okay, die Adria ist alles andere als ein Geheimtipp, aber in den Marken an der Riviera del Conero findet man mit etwas Glück noch eine einsame Ecke. Der Strand »Due Sorelle« zum Beispiel wird von Klippen eingerahmt und ist nur mit dem Boot erreichbar. Die Grotten an seinem Rand bieten mitunter ein ruhiges Plätzchen – sowie den perfekten Blick auf die gegenüber aus dem Wasser ragenden Felsen, die dem Strand seinen Namen gaben: die zwei Schwestern

FOTO: ANDREA COMI/GETTY IMAGES





REFUGIUM FÜR WASSERRATTEN UND EXIL FÜR DRACHENTÖTER

»Klein-Venedig« wird Chioggia wegen seiner Kanäle auch genannt – nur dass die lange nicht so überfüllt sind wie in der rund 30 Kilometer entfernten Stadt. Der große Kanal durchläuft die ganze Altstadt, vorbei am Fischmarkt mit seinen roten Markisen. Um ein weitaus gefährlicheres Tier geht es in der Legende des Columban von Luxeuil, nach dem die in den Fels gehauene Einsiedelei bei Rovereto benannt ist: Der irische Wandermönch soll hier einst todesmutig einen Drachen erschlagen haben

FOTOS: EAGLE12/ADOBE STOCK, WIRESTOCK CREATORS/SHUTTERSTOCK



Meine Sehnsucht nach **Provinz**

Die schönsten Sommer seiner Jugend verbrachte der Schriftsteller **Andrea De Carlo** in einem winzigen Dorf. Auf der ganzen Welt sehnte sich der Autor zahlreicher Bestseller nach dem gleichen Zauber – gefunden hat er ihn erst wieder im Geburtsort des großen Raffael

Geboren und aufgewachsen bin ich in Mailand. Als ich klein war, war die Stadt in erster Linie eine Industriemetropole mit einer Million Einwohnern, wo man die mediterrane Schönheit anderer italienischer Städte wie Venedig, Florenz oder Rom weitgehend vergeblich suchte. Damals hasste ich sie, wegen der schlechten Luft, des trostlosen Grau in Grau, des unaufhörlich rollenden Verkehrs, der großen Entfernungen, die man zu Fuß nicht zurücklegen konnte.

Deshalb war ich meiner Mutter unendlich dankbar für die langen Sommerferien, die ich mit meiner Schwester jedes Jahr in Bocca di Magra, einem Fischerdorf an der Grenze zwischen Ligurien und der Toskana, verbringen durfte. Sobald wir dort ankamen, streiften wir augenblicklich die Schuhe ab und zogen sie erst wieder an, wenn wir im September nach Mailand zurückmussten. Aus blassen Stadtkindern wurden wir dort zu braun gebrannten Rabauken und erkundeten barfuß all das, was uns in Mailand abging: den Fluss, das Meer, den Hof mit seinen Hühnern und Kaninchen, die flachen Ruderboote, die sozialen Beziehungen im überschaubaren Kreis der Dorfbewohner, die alle miteinander verwandt oder befreundet waren, und den ebenso überschaubaren Kreis der Sommergäste, die sich für die Ferien dort ein Haus mieteten.

Mich faszinierten die üppigen Gemüsegärten, die direkt vom Baum gepflückten und mit Schale verzehrten Feigen, die Lupinenkerne in spitzen gelben Papiertüten, die von einem fahrenden Händler auf seinem Dreirad verkauft wurden. Das Dorf versorgte sich weitgehend selbst, man lebte von den Erzeugnissen der Gärten, der Olivenhaine, des Fischfangs. Alles, was unter der Pergola auf den Tisch kam, stammte aus unmittelbarer Nähe und wurde nach alter Familientradition zubereitet. Ich erinnere mich noch lebhaft an die knusprig frittierten Gamberetti und Fischchen, die man frühmorgens beim Einlaufen der Fischerboote kaufte, an die dicke Minestrone aus frischem Gartengemüse, angereichert mit in Stücke gebrochenen Spaghetti und hausgemachtem Pesto, oder an die in Öl eingelegten Artischocken, ein Wunder an süß-säuerlichem Aroma, die in Einmachgläsern auf einem Wandbrett in der Küche standen.

Später habe ich wiederholt in Weltstädten wie New York, Los Angeles, Sydney oder London gelebt, die

FOTOS: AURA G. BAUMBERGER/ADOBE STOCK



Ein Schmuckstück der Renaissance sei Urbino, findet Andrea De Carlo, dessen Haus in den malerischen Hügeln um das Städtchen liegt

noch viel größer sind als Mailand, und dabei immer wieder festgestellt, dass mir etwas fehlte, was ich als Kind in diesen langen ligurischen Sommern entdeckt hatte: eine harmonische Beziehung zum unmittelbaren Wohnumfeld mit seinen spezifischen Gegebenheiten – dem Raum, dem Grün, der Natur, der sauberen Luft, aber auch einer Bebauung in menschlichem Maßstab. Auch wenn wir in der Großstadt leben, neigen wir im Übrigen doch instinktiv dazu, uns überall eine Art dörfliches Umfeld zu erschaffen, in dem wir uns auskennen und sicher fühlen.

So kam es, dass ich bei meiner Rückkehr nach Italien anfing, die Schönheit kleinerer Ort neu zu entdecken. Ja, denn die Suche nach einem authentischen Italien, mit seinen eleganten Bauwerken, seinen Straßencafés, seinen vielen historischen Schichten, die man bewundern und genießen kann, steht keineswegs bloß bei Ausländern hoch im Kurs. Viele Italiener, die normalerweise in der Großstadt leben, haben ganz ähnliche Bedürfnisse. Sicher, in der italienischen Provinz hat sich im Vergleich zu den idyllischen, schon immer leicht verzerrten Darstellungen der fünfziger und sechziger Jahre inzwischen viel verändert. Widersprüchliche Gesetze, Vetternwirtschaft und die Korruption in lokalen Behörden, die Gier der Spekulanten oder simple Geschmacklosigkeit haben dazu geführt, dass die Landschaft von Nord bis Süd durchgängig verschandelt wurde. Wenn man durch Italien fährt, kann man fast überall beobachten, dass die hübschen Altstädte eingekesselt werden von scheußlichen Vorstädten und einem zersiedelten Niemandsland, in dem Fabrik- und Lagerhallen, Werkstätten und Tankstellen einfach planlos irgendwo hingestellt wurden.

Auch Bocca di Magra ist nicht mehr so wie in meiner Kindheit: Das Flussufer wurde durch Ausbaggerungen, Bootsanleger und eine grässliche Betonmauer zum Küstenschutz ruiniert. Zusammen mit ihren Ruderbooten sind auch die Fischer verschwunden, die ursprünglichen Bewohner haben ihre Häuser verkauft, die Feriengäste haben sich vervielfacht. Egal, wo man hinkommt, überall muss man mental eine Art Photoshop anwenden, um das Hässliche auszublenden und sich auf das Schöne zu konzentrieren. Daran haben wir uns gewöhnt, genauso wie daran, Hunderte von

Kilometern auf der Autobahn zurückzulegen, um an das ersehnte Ziel zu kommen.

Allerdings existieren durchaus noch Gegenden, die von alledem weitgehend verschont geblieben sind und in denen man noch heute die Schönheit der Landschaft und den Zauber der alten Zentren ohne große Verrenkung der Perspektive erleben kann. Eine davon mag ich besonders, und das ist die hügelige Landschaft des Montefeltro, rund um das Städtchen Urbino. Sie liegt in den Marken, einer wenig bekannten, aber äußerst abwechslungsreichen Region Italiens, deren Charakter sich stark verändert, je nachdem, ob man an der Adriaküste bleibt oder weiter ins Landesinnere fährt. Urbino liegt etwa 30 Kilometer von der Küste entfernt in Richtung der Apenninen, des Gebirgszuges, der die Marken von der Toskana trennt. Die Stadt ist ein wahres Schmuckstück der Renaissance, mit diversen historischen Schichten, die vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert reichen. »Urbino (…) zieht sich über einen Berg von mittlerer Höhe hin, schmiegt sich aber dessen Hängen nach allen Seiten derart eng an, dass es keine ebene Stelle gibt – auch hier geht es also ständig rauf und runter«, beschrieb Michel de Montaigne das Städtchen 1581 im Tagebuch seiner Reise nach Italien.

Es war Federico da Montefeltro, seit 1444 Herzog von Urbino, der die Stadt in einen Schatz verwandelte. Von ihm stammt auch der Palazzo Ducale, den die Architekten Luciano Laurana und Francesco Giorgio entwarfen. Heute beherbergt der Palazzo die Galleria Nazionale delle Marche, und in seinen Sälen kann man Gemälde von Paolo Uccello, Piero della Francesca und das berühmte Frauenporträt »Die Stumme« von Raffael bewundern, der 1483 in Urbino geboren wurde. Sein Geburtshaus ist heute ein Museum und sieht vermutlich noch genauso aus wie damals, bevor er sich nach Perugia aufmachte, um dort seine Malerausbildung zu absolvieren. Man kann sich gut vorstellen, wie er als Kind mit seinem Vater, dem Maler Giovanni Santi, neben dem Brunnen im kleinen Hof Steine und Blätter in einem Mörser zerrieb, um die Farben zum Malen herzustellen.

Städtebaulich äußert sich Urbinos Besonderheit in den Backsteinbauten, die sich an das unebene, durch ein Netz steiler Straßen erschlossene Gelände anpassen. Zudem sprechen die Menschen hier einen eigenartigen, aber musikalischen Dialekt, bei dem man fast nur die Konsonanten hört. In der Küche finden sich noch immer ausgeprägte Anklänge an Mittelalter und Renaissance, sie ist durch und durch bodenständig und verwendet vorwiegend einheimische Zutaten. Ein traditionelles Gericht ist die *crescia sfogliata,* eine reichhaltigere und schmackhaftere Version der *piadina,* wie sie an der romagnolischen Küste, nur wenige Dutzend Kilometer nordöstlich, überall angeboten wird. Die Fladen aus Mehl, Schweineschmalz und Eiern passen hervorragend zu gekochtem Mangold oder *Casciotta di Urbino*, einem Käse, wie er bereits im 16. Jahrhundert aus einer Mischung von Kuh- und Schafsmilch hergestellt wurde – weich, mürbe, lieblich im Geschmack, frisch und cremig.

Was mir an Urbino gefällt, sind die elegante und organische Kohärenz der Bebauung und der Umstand, dass es kein Freilichtmuseum ist, das nur von Restaurants und Souvenirläden für Touristen belebt wird. Urbino ist eine Universitätsstadt voller Studenten. Auch das Umland ist schön und gefällt mir sehr, dort liegen noch mehr eindrucksvolle Städte wie etwa Urbania, das ehemalige Casteldurante, ebenfalls mit einem schönen Palazzo Ducale, in dem heute eine umfangreiche Sammlung berühmter einheimischer Renaissance-Majolika untergebracht ist. Auf den Hügeln ringsum gibt es ein ausgeklügeltes System von Burgen und Festungen, weiter unten auf dem sanft gewellten Gelände wechseln sich Baumgruppen mit Feldern ab, auf denen Getreide, Luzerne und Sonnenblumen wachsen: Das stetige Auf und Ab gleicht den Meereswellen, eine wogende Landschaft, die mit den Jahreszeiten beständig ihre Farbe wechselt.

Eine Studentenstadt, kein staubiges Museumsdorf, ist zu meinem neuen **Rückzugsort** geworden

In diesen Hügeln habe ich seit vielen Jahren ein Haus. Dorthin ziehe ich mich zurück, um meine Romane zu schreiben, die bisweilen im hektischen Getriebe einer Weltmetropole spielen, bisweilen aber auch in der geruhsamen Beschaulichkeit eines Städtchens der italienischen Provinz. ■

Aus dem Italienischen übersetzt von Petra Kaiser

Andrea De Carlo *wurde 1952 in Mailand geboren. Er war Rockmusiker, Maler, Fotograf und Regieassistent von Federico Fellini, bevor ihm 1981 mit seinem Debüt »Creamtrain« der Durchbruch als Schriftsteller gelang. Auf Deutsch ist von ihm zuletzt der Roman »Margherita und der Mond« erschienen, der von einer schwierigen Tochter-Vater-Beziehung handelt – und von der Liebe zum Kochen (Diogenes 2021).*



FREIHEIT KANN MAN MIETEN

Wer Lust bekommen hat auf Caravaning, für den empfiehlt sich zum Einstieg die Miete eines Caravans oder Reisemobils. So funktioniert's:

Das passende Fahrzeug finden

Die Modelvielfalt bei Caravans und Reisemobilen ist groß, Fachhändler und Vermieter unterstützen bei der Wahl des passenden Fahrzeugs. Bereits der normale B-Führerschein genügt, um mit dem Gros aller Reisemobile und PKW-Caravan-Kombinationen zu verreisen. Wer seinen Führerschein vor 1999 gemacht, kann ohne Zusatzqualifikation auch größere Fahrzeuge und Anhängerkombinationen fahren. Hilfreiche Tipps zur Fahrzeugwahl und eine Händlerübersicht gibt es auf dem Verbraucherportal caravaning-info.de.

Mietpreis und Ausrüstung

Abhängig von der Saison fallen für den gemieteten Caravan 50 bis 70 Euro pro Tag an. Ein Reisemobil gibt es ab 70 Euro, in der Hauptsaison sind 150 Euro ein guter Richtwert. Früh buchen lohnt sich, denn für die Urlaubszeit sind Fahrzeuge schnell ausgebucht.

Reiseroute planen

Viele Sehenswürdigkeiten liegen auf der Strecke zur Urlaubsregion, daher Zeit für Zwischenstopps einplanen. Online-Routenplaner und Apps helfen dabei. Viele Camping- und Stellplätze erlauben die Mitnahme eines Haustieres, also kann auch der Vierbeiner mit auf große Tour.



So einfach geht Freiheit

Unterwegs auf Entdeckungstour gehen, dort halten, wo es am schönsten ist, und dem schlechten Wetter einfach davonfahren – Caravaning steht wie wohl keine andere Urlaubsform für Unabhängigkeit, Individualität und Freiheit.

Spontan eine Tour durch Europa machen? Mit den Kindern am Meer Sonne tanken? Oder zu zweit in den Bergen wandern? Egal wohin es geht, Caravans und Reisemobile sind die treuen Reisebegleiter von vielen jungen Urlaubern, Familien und Junggebliebenen. Und die Caravaning-Fangemeinde wächst weiter von Jahr zu Jahr – aus gutem Grund:

Bestimmen, wo es lang geht

Mit einem Freizeitfahrzeug haben Sie bei der Reiseplanung die Qual der Wahl, denn Ihre Fahrt in den Urlaub gestalten Sie vollkommen losgelöst von vorgegebenen Routen und Terminplänen. Genauso flexibel wie Ihre Reiseroute ist die Auswahl an Übernachtungsmöglichkeiten: Campingplätze bieten Infrastruktur und vielzählige Freizeitaktivitäten, meist mitten in der Natur. Außerdem finden Sie auf vielen Reiserouten Stellplätze, die für kürzere Aufenthalte geeignet sind. Sie liegen oft in der Nähe von Touristenattraktionen und sind der ideale Ausgangspunkt, um die Umgebung zu erkunden. Auch Bauernhöfe und Weingüter bieten solche Plätze an. So erlebt man schon auf der Anreise das eine oder andere Urlaubshighlight.

Komfortabel und unabhängig

Beim Caravaning müssen Sie auf Komfort nicht verzichten. Sitzbänke, bequeme Betten und komfortable Bäder sind Standard. Kühlschrank, Herd und teils sogar Backofen gehören ebenfalls zur Ausstattung. So sind Sie nicht nur komfortabel ausgerüstet, sondern auch autark in der Versorgung. Unabhängiger und sicherer geht Urlaub kaum.

Einsteigen und losfahren

Caravans und Reisemobile passen sich Ihren Bedürfnissen an, nicht umgekehrt. Manches Fahrzeug wirkt vielleicht von außen imposant, dank modernster Technik fährt es sich aber wie ein normaler Pkw. Die große Mehrheit der Caravans und Reisemobile können mit dem klassischen Pkw-Führerschein gefahren werden. Mit Rückfahrkamera und Rangierhilfen wird auch das Einparken zum Kinderspiel. Den Füllstand von Wassertank, Batterie und Gasflasche haben Sie bequem per App im Blick.

Mehr hilfreiche Tipps bietet **caravaning-info.de**

FOTOS: CIVD

TEXT **ANNETTE RÜBESAMEN**



TURINS *Schokoladenseite*

Die Metropole im Piemont gilt als nüchterne Stadt der Autobauer. Dabei sind viele Fabriken längst zu Parks oder Kunstgalerien geworden. Und die Altstadt ist seit jeher ein Ort der Versuchung: An jeder Ecke warten hier süße Sünden in Form von delikaten Pralinen, Bonbons und anderem Zuckerwerk



Glänzende Aussichten Bis zu den Westalpen reicht der Blick von den Hügeln am Ostufer des Pos über Turin. Zwischen den Dächern ragt die Kuppel der Mole Antonelliana empor, das Wahrzeichen der Stadt. Einst als Synagoge begonnen, beherbergt der Bau aus dem 19. Jahrhundert heute Italiens wichtigstes Filmmuseum, das Museo Nazionale del Cinema

FOTO: FABIO LAMANNA/ADOBE STOCK



Institution für Naschwerk Seit fast zwei Jahrhunderten zieht es Turinerinnen und Turiner mit Süßhunger zur 1836 gegründeten »Confetteria Stratta«

Wer Turin verstehen will, muss mindestens einmal von schräg oben auf die Stadt geblickt haben. Am besten geht das in der *collina*, der Hügelkette, die sich grün und dicht bewaldet gleich hinter dem Ostufer des Pos in die Höhe schwingt. Ich wohne seit vielen Jahren in diesen Hügeln. Und noch immer packt mich jedes Mal ein fast schwindelerregendes Glücksgefühl, wenn ich zu Besorgungen in die Stadt hinunterfahre. Turin hat über 800 000 Einwohnerinnen und Einwohner, doch die Straße, die runter ins Zentrum führt, ist schmal und voller Kurven, als wären wir irgendwo im Chianti. Sie führt vorbei an versteckten Patriziervillen und altmodischen kleinen *alimentari*-Läden, an Laternen, über die sich Glyzinien ranken und an einem ockergelben Barockkirchturm, dessen Uhrzeiger auf zehn stehen, seit ich das erste Mal vorbeigekommen bin. Manchmal grasen Schafe am Straßenrand. Und irgendwann kippt der Blick nach unten, und Italiens viertgrößte Stadt liegt vor mir wie auf dem Serviertablett.



Bunte Mischung Bei »Stratta« stehen Dutzende von Bonbonsorten zur Wahl, nebst Pralinen, kandierten Maronen und vielen weiteren Süßigkeiten

Weit breitet sie sich in der Ebene aus, schön aufgeräumt mit ihren schnurgeraden Platanenalleen und feierlichen Plätzen, ein Erbe der aus Frankreich stammenden Savoyer, die hier 400 Jahre lang regierten. Die Savoyer waren es auch, die die Stadt im 17. Jahrhundert barock herausputzten, mit zwei Stadtschlössern, prächtigen Aristokratenpalästen und reich dekorierten Kirchenfassaden. Der Turiner Barock ist festlich, oft aus Backstein und nie überladen; zwischen den eleganten, klassizistischen Häuserreihen entfalten sich seine Bauten wie

FOTOS: INSIDE S.A.S. BY ARGENTERO F. & C. (2), ROSS HELEN/GETTY IMAGES



Nostalgische Tour Auf der »linea 7 storica« fahren die Passagiere in alten Straßenbahnen durch die Altstadt

üppige Rosen in einem Tulpenbeet. Auch den Schwung der Brücken über den breit dahinfließenden Po kann man von der *collina* gut erkennen. Und bei klarer Sicht baut sich, scheinbar gleich hinter den Ausläufern der Stadt, die lange Kette der Westalpen auf, die nahezu senkrecht aus der flachen Ebene herauszuwachsen scheint. Eine gewaltige Wand aus Zwei- bis Dreitausendern, aus der die gleichschenklige Silhouette des Monviso herausragt, ein Berg wie aus dem Paramount-Logo. Diese Kulisse verleiht Turin etwas Metaphysisches. Als hätte De Chirico die Stadt gemalt, als wäre sie ein Traum und in Wirklichkeit gar nicht da. Diese Kombination aus Ordnung und Geheimnis lässt mich nach all den Jahren immer noch nach Luft schnappen.

Lange Jahre galt Turin als unattraktiv und grau. Als nebelige Flachlandmetropole voller Fabrikhallen, in der die Straßenzüge einfallslos wie mit dem Lineal gezogen sind. Turin, das war die Stadt der pflichtbewussten Langweiler, in der man tagsüber bei Fiat Karosserien zusammenschraubte und danach selbst im Sommer früh schlafen ging, weil es ohnehin nichts gab, wo man draußen noch ein wenig nett hätte zusammensitzen können. Ich verliebte mich trotzdem in die Stadt, als ich vor 25 Jahren zufällig vorbeikam, und zwar so heftig, dass ich gleich hinzog. Deutsche, die ihr Herz an Rom oder Florenz verloren haben, werden nie nach dem Warum gefragt. Ich aber muss meine Begeisterung immer erst umständlich erklären, als wäre ich einem Buchhalter mit Kassenbrille verfallen.

Es stimmt schon: Turin hat wenig von der mediterranen Leichtigkeit anderer italienischer Städte und kann, speziell wenn milchiger Nebel durch seine kilometerlangen Arkadengänge wallt, nahezu unerträglich melancholisch sein. Hinter Strenge und geradlinigen Formen aber verbirgt die Stadt etwas aufregend Geheimnisvolles, das hatte ich von Anfang an gespürt. Erst tippte ich auf Esoterisches und Okkultes, denn Turin gilt als Hauptstadt der Zauberei, in der sich angeblich die geografischen Dreiecke der schwarzen und der weißen Magie berühren. Tatsächlich kenne ich keine andere Stadt, wo an Straßenecken Wahrsager auf Kundschaft warten, um ihnen an wackligen Klapptischchen Tarotkarten zu legen. Zwischen den rot gestrichenen Patrizierpalazzi an der Piazza Statuto geht es nicht, wie anderswo auf der Welt, zu Tiefgaragen hinunter, sondern angeblich direkt in die Hölle. Und nur in Turin steht mitten in einem feinen Wohnviertel eine tempelartige Kirche namens Gran Madre, in der sich, wie hier jeder als gegeben hinnimmt, der Eingang zum Heiligen Gral verbirgt, während drum herum zwanglos bunte Minis in zweiter Reihe geparkt, Möpse Gassi geführt und bei »Regina« die teuersten Schuhe der Stadt verkauft werden. In Turin, heißt es, wird der ewige Kampf des Bösen gegen das Gute ausgetragen.

Doch ich irrte. In Turin ringt nicht Gut mit Böse, hier kämpft Verführung gegen Disziplin! Es geht um Sinnlichkeit. Heimliche Lust. Sünde. Das ganze Programm. Oder wie sollen wir uns sonst die unzähligen Konditoreien, Bonbongeschäfte

Skaten statt schuften Der Parco Dora ist ein urbaner Park, der auf einem riesigen Industrieareal entstanden ist

Göttliche Flaniermeile Auf der Südseite der Piazza San Carlo flankieren gleich zwei Kirchen die Via Roma. Die rechte Fassade ist deutlich jünger: Sie wurde im 19. Jahrhundert der linken nachgestaltet





Schoko-Zauberer Guido Gobino ist Turins Star-Chocolatier. Er verhalf den Gianduiotti zu neuem Erfolg, indem er die Nougatspezialität kleiner und feiner machte

FOTOS: MATTEO/ADOBE STOCK, ALESSANDRO CRISTIANO/ADOBE STOCK, ANDREA DI LORENZO/DER FEINSCHMECKER, STEFANO SCATÀ/DER FEINSCHMECKER

und Schokoladenlädchen erklären, die die schnurgeraden Turiner Altstadtstraßen säumen und jeden Stadtbummel zu einem einzigen aussichtslosen Kampf gegen die Versuchung machen? Hier, im Schaufenster von »Ghigo« in der Via Po, locken *nuvole,* mit Creme gefüllte und dick mit Puderzucker bestäubte kleine Hefe-Wölkchen. Dort, bei »Pfatisch« in der Via Sacchi, stapeln sich auf einer silbernen Etagere Marrons Glacés, kandierte und mit etwas Vanille aromatisierte Esskastanien, nach denen jede echte Turinerin verrückt ist. Und die 1836 gegründete »Confetteria Stratta« an der Piazza San Carlo hat ihr antikes Nussholz-Schaufenster mit Bonbons in sämtlichen Formen und Farben ausgelegt – kandierte Mimosenblüten, Himbeerfondant und Veilchenpastillen, Erdbeerdrops und unendlich viel mehr. Am Fensterglas werden mehr Nasen platt gedrückt als nebenan beim luxuriösen Concept Store »San Carlo 1973«, wo die schwarzgrauen Kreationen aus der Modewelt eine vergleichsweise lusttötende Aura verbreiten. Drinnen, zwischen Blattgold, Spiegeln und Kristall, lässt sich ein Herr mit Dackel ein halbes Pfund in Goldpapier gewickelte Gianduiotti als Geschenk verpacken. Ein Trick, um die eigenen Gelüste zu kaschieren?

Gianduiotti sind die Turiner Schokoladenspezialität und das ungeplante Resultat von Napoleons Kontinentalsperre Anfang des 19. Jahrhunderts: Weil nicht mehr genug Kakaobutter ins Land kam, um die naschhafte Turiner Bevölkerung zu versorgen – angeblich verzehrte sie schon im 18. Jahrhundert 350 Kilo Schokolade pro Tag – streckte man die Schokoladenmasse mit geriebenen Haselnüssen, von denen im südlichen Piemont mehr als genug wuchsen. Aus der weichen Nougatmasse wurden lange Pralinen geformt, die Gianduiotti. In Stanniol gehüllt, gibt es sie in Turin in jedem Café zu kaufen, wo sie oft in großen Glasvasen aufbewahrt wurden und etwas Tantenhaftes verströmten. Bis Guido Gobino kam und sie kurzerhand halbierte.

»Die Dinger waren viel zu groß«, rügt der Prophet des Turiner Schokoladenwesens. »Aber man musste sie auf einmal in den Mund stecken, weil sie sonst schmelzen.« Dort seien sie am Gaumen festgepappt und hätten jedes Gespräch zum Erliegen gebracht. Guido Gobino schüttelt sich in gespieltem Entsetzen. Der 62-Jährige besitzt eine Schokoladenmanufaktur in Aurora, einem Stadtteil im Norden Turins, die er vor 34 Jahren vom Vater übernommen hat. Damals sei Schokolade ein Massenprodukt ohne Qualität gewesen. Das habe er radikal geändert, erzählt der Schnurrbartträger. Nur noch beste Zutaten. »Und ein eleganteres Format.« Gerade mal fünf Gramm wiegen Gobinos Nougatteilchen jetzt und sehen in ihrer edelknittrigen Glanzverpackung aus wie etwas, das in den Tresor gehört. Einer strengen alten Witwe schmeichelte der Unternehmer außerdem ein winziges historisches Ladengeschäft gleich hinter der zentralen Piazza San Carlo ab. In dunklen Holzeinbauten ruhen die Schokolädchen dort wie kostbare Preziosen. Draußen stehen die Leute danach Schlange.

Gobinos von der Konkurrenz rasch kopierter Schrumpf-Trick ist typisch für das, was die Stadt seit ungefähr 30 Jahren erlebt. Es ist, als hätte sich Turin nach hundertjähriger Fixierung auf Fließbänder und ausgelöst durch die Automobilkrise und die Olympischen Winterspiele im Jahr 2006 für ein Leben jenseits von Stechuhr und Disziplin geöffnet.



Legendärer Treffpunkt Bis 1763 reichen die Wurzeln des »Al Bicerin« zurück. Spezialität ist der Bicerin, eine Mischung aus Espresso und Schokolade mit Sahnehaube

Mamma Fiat hat in der Stadt heute nicht mehr allzu viel zu sagen. Die Marke gehört jetzt zum Konzern Stellantis, der bei Amsterdam sitzt und einige Turiner Produktionsstätten geschlossen hat. Seit König Auto vom Thron gestiegen ist, gibt es zwar mehr Jugendarbeitslosigkeit und Industriebrachen in der Stadt, aber endlich auch eine U-Bahn, hochmodern und führerlos, und seit dem unlängst wieder abgewählten »Cinque Stelle«-Stadtrat sogar ein paar Radwege. Immer mehr Altstadtstraßen werden in behagliche Fußgängerzonen umgewandelt. Und in den Werkstätten ehemaliger Gewerbeviertel wie Aurora und Vanchiglia trifft sich heute das junge Turin zum *aperitivo con buffet,* der das Abendessen ersetzt und sich gerne bis nach Mitternacht ausdehnt.

Auch in den leeren Fabrikhallen der Zulieferindustrie blüht es wieder. Kunst macht sich breit, bunt und lebendig. Die Sammlerin Patrizia Sandretto Re Rebaudengo und die Nachfahren bekannter Turiner Künstler wie Mario Merz haben Industrie- und Produktionshallen in spannende Ausstellungsräume verwandelt und beleben den Kulturkalender mit Vernissagen, Workshops, Diskussionen. Der neueste Zugang ist das Museo Ettore Fico im Stadtteil Barriera Milano, früher Kabelfabrik, heute ein weiß gleißender Kunstraum auf zwei Ebenen. Durch riesige Fensterfronten geht der Blick auf Wohntürme und begrünte Industriebrachen. Feinste Turiner Peripherie, wie Enrico Pandiani sie zu schätzen weiß.

»Vergiss das Zentrum«, sagt Pandiani, als wir uns zum Kaffee treffen. »Das wahre Herz der Stadt schlägt jetzt in den Außenbezirken!« Pandiani ist gebürtiger Turiner, Pfeifenraucher, viel gelesener Krimiautor und ein großer Liebhaber jener städtischen Randgebiete, in denen heute zwischen aufgelassenen Lagerhallen, Einkaufszentren und heruntergekommenen Mietblocks »die echten Geschichten passieren, die Konflikte lauern, die interessanten Persönlichkeiten anzutreffen sind«. Seine letzten zwei Romane hat Pandiani dort angesiedelt; zur Inspiration fährt er am liebsten mit der Tram ins postindustrielle Turin, zum Beispiel ins Viertel Madonna di Campagna ganz im Norden. Gern schaut er dann auch im Parco Dora vorbei, einem riesigen, neu gestalteten Areal, auf dem früher Stahl und Gummi produziert wurden. Heute plätschert dort Wasser durch künstliche Kanäle, und zwischen den Eisenpfeilern, die von den Fabrikhallen übrig geblieben sind und wie rostrote Kunstinstallationen in den Himmel stechen, wächst der Mohn. Vor der Pandemie fanden hier großartige Techno-Festivals statt; heute kann man immerhin noch Tai-Chi-Gruppen beim Üben zusehen, Teenagern beim Skaten und Familien beim sonntäglichen Spaziergang auf der Passerella, die fast wie die High Line in Manhattan in einigen Metern Höhe übers Gelände führt.

Unseren Kaffee trinken Enrico und ich dann aber doch in der Altstadt, an einem der winzigen Marmortischchen im Café »Al Bicerin«. Beide sind wir seit Jahrzehnten dem Charme dieses Lokals an der Piazza della Consolata verfallen, das 1763

FOTOS: ANDREA DI LORENZO/DER FEINSCHMECKER (2), STEVE TULLEY/ALAMY, MUSEO EGIZIO

Elegant und wetterfest Arkadengänge und feine Passagen wie die Galleria San Federico sorgen in Turin für stets trockene Shoppingtouren

als Limonadenausschank gegründet wurde, um 1850 herum noch einmal gründlich renoviert und seither nicht mehr verändert. Blank poliertes Kirschholz täfelt die Wände bis unter die Decke; mit rotem Samt bezogene Bänke laufen daran entlang, und die Wandleuchten aus Milchglas sehen aus, als würden sie noch mit Petroleum betrieben. Hinter der Theke brummt als einziges sichtbares Zugeständnis an die modernen Zeiten eine Wega-Kaffeemaschine aus den fünfziger Jahren.

Wir bestellen hier nicht einfach nur *caffè*. Wir bestellen die Turiner Spezialität Bicerin. Eine Mischung aus leicht gesüßtem Espresso und flüssiger Schokolade, die von einem Fingerbreit flüssiger Sahne gekrönt wird und im 19. Jahrhundert erfunden wurde, als heiße Trinkschokolade am Turiner Hofe als besonders schick galt. Umrühren ist streng verboten. Wir trinken unser Bicerin in Schichten. So gehört es sich, der Kaffee muss unter der kühlenden Rahmschicht hindurch in den Mund fließen. Enrico macht ein zufriedenes Gesicht; kein Wunder, als echter Turiner ist er ein geborener Süßschnabel, der ausführlich über die verschiedenen Eissorten von »Pepino« an der Piazza Carignano und über die korrekte Zubereitung des piemontesischen Desserts »Monte Bianco« aus Kastanienmousse und Schlagsahne zu referieren weiß. Und der auch weiß, warum das so ist. »Turin ist monumental und geradlinig«, sagt er. »Das bestimmt unser Denken. All dieser süße, ein bisschen heimliche Genuss lässt uns von der Geraden abschweifen. Und das tut richtig gut.«



Kurztrip an den Nil Die Sarkophage im Ägyptischen Museum sind gekonnt inszeniert. Nur in Kairo gibt es eine bedeutendere Sammlung an altägyptischer Kunst



Mumien, Marktgeschrei und Gianduja-Eis

MERIAN-Autorin **Annette Rübesamen** pendelt seit über 20 Jahren zwischen München und Turin. Das sind ihre Lieblingsorte in der Hauptstadt des Piemont

Erleben

1 EIN MARKT VOLLER LEBEN

Der **Mercato Centrale** auf der Piazza della Repubblica ist angeblich der größte Markt Europas, vor allem aber bunter, lauter, intensiver als jeder andere der Stadt. Zwischen mannshoch aufgetürmten Obstkisten wird gedrängelt, in den Ohren gellt das heisere *daidaidai*-Geschrei der Verkäufer, die mit langen Messern Artischocken kürzen, es riecht nach den Minzhaufen der marokkanischen Händler, nach kalabresischen Oliven und verrottenden Abfällen. Das Gegenprogramm wartet unter dem alten, gußeisernen Hallendach an der Nordostseite des Platzes. Hier hocken vor ihren Kartoffeln, Eiern und Kräutern die piemontesischen Bauern, verschlossene Gesichter mit roten Backen und Bartstoppeln.

2 SARKOPHAGE UND MUMIEN

Das rund 200 Jahre alte **Museo Egizio** besitzt nach Kairo die wichtigste Sammlung ägyptischer Kunst. Dazu kam es, weil Anfang des 19. Jahrhunderts ein Piemontese, der in Ägypten als französischer Konsul stationiert war, eine ansehnliche Kollektion zusammentrug. Die wiederum kaufte der piemontesische König und legte damit den Grundstock der Sammlung. Ein Besuchermagnet ist das Museum vor allem seit 2015, nachdem es für 50 Millionen Euro umgebaut wurde und seine Schätze von Dante Ferretti in Szene gesetzt wurden. Ferretti ist Filmarchitekt und Oscar-Preisträger – deswegen ist jetzt Showtime im Museum: Die schönsten Statuen und Sarkophage stehen perfekt ausgeleuchtet auf Sockeln oder in Glasvitrinen. Man wandelt durch die Säle wie durch ein Filmset, vorbei an Highlights wie der Grabausstattung des Architekten Cha und seiner Frau Merit. Eine App hilft beim Eintauchen in die Welt der Pharaonen.

Via Accademia delle Scienze 6, museoegizio.it

3 TURINER VERSAILLES

Am Rand von Turin haben sich die Savoyer mit ihrem riesigen Barock-Jagdschloss **Reggia di Venaria Reale** selbst übertroffen. Nach rund 200-jährigem Verfall ist es wieder zu voller Pracht restauriert worden. Höhepunkt der üppig freskierten und stuckierten Räume ist der lichtdurchflutete Diana-Saal, noch mindestens genauso schön ist ein Spaziergang durch den weitläufigen Park – bei klarem Wetter mit umwerfendem Blick auf die Kette der Westalpen.

Venaria Reale, lavenaria.it

4 ESPRESSO IN DER WOLKE

Viele Kaffee-Fans zieht es in Turin zu einer Wolke: Die **Nuvola** ist der schicke neue Hauptsitz von Lavazza. In dem Ensemble aus historischen und neuen Gebäuden hat das weltbekannte Turiner Kaffee-Unternehmen auch ein Museum eingerichtet, das auf zeitgemäße Weise in die Welt des Kaffees führt und über die Geschichte von Lavazza informiert.

Via Bologna 32
lavazza.com/en/lavazza-museum.html

Einkehren

CAFÉS ZUM SITZENBLEIBEN

Fast überall in Italien stürzt man seinen *caffè* am Tresen hinunter und gleich danach wieder aus der Tür. Die Turiner Cafés hingegen sind Orte der Geruhsamkeit, die an Wiener Kaffeehäuser erinnern. Zu den schönsten dieser historischen Adressen gehören das Café 5 **Al Bicerin** und das 6 **Mulassano,** ein winziges Schmuckstück aus Schnitzwerk, Messing und prunkvollen Spiegeln, in dem gerade mal drei Tischchen Platz haben, dafür aber die üppigste Tramezzini-Auswahl der Stadt. In der samtigen Salonflucht von 7 **Fiorio** diskutierten sich einst die Politiker die Köpfe heiß. Heute schätzt man das Café für bestes Gianduja-Eis und (im Winter) die heiße Zabaglione mit Sahne.

Caffè Al Bicerin: Piazza della Consolata 5
bicerin.it

Caffè Mulassano: Piazza Castello 15
caffemulassano.com

Caffè Fiorio: Via Po 8

8 UNTER LITERATEN

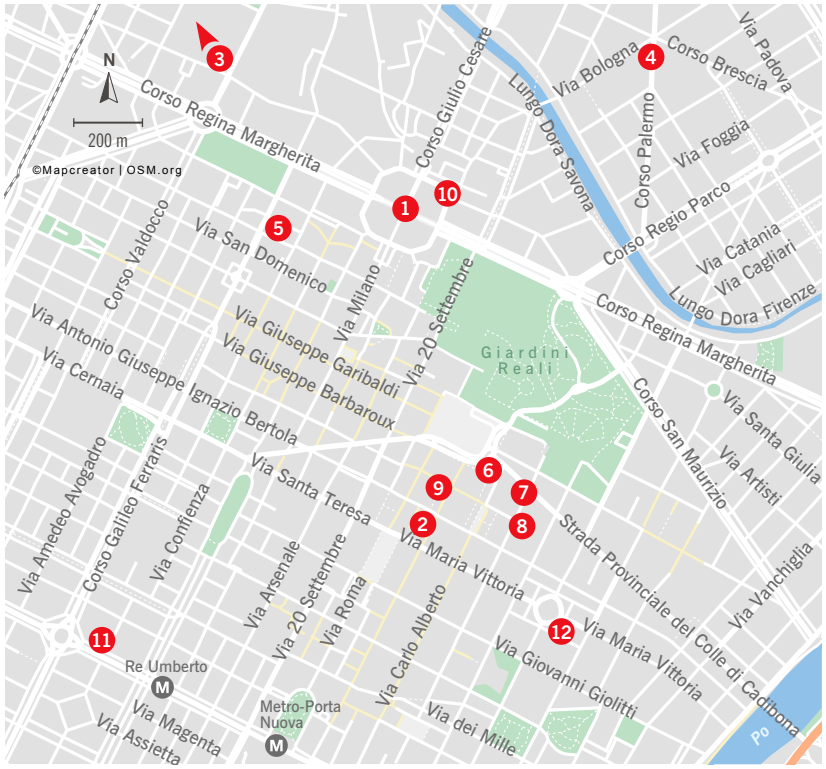
Der schönste Platz für eine Ruhepause ist der Turiner Literaturclub **Circolo dei Lettori,** der in den leicht vergilbten Prachtsalons des Barock-Palazzo Graneri della Roccia residiert. Zutritt für jedermann. Drinnen kann man sitzen, lesen, plaudern … und sich mittags in der Bar ein leichtes, feines *pranzo* servieren lassen. Abends gibt's ab 19 Uhr *apericena*, also Aperitif mit üppigen Häppchen.

Via Bogino 9, circololettori.it

FOTO: GUIDO COZZI, KARTENILLUSTRATION: JOCHEN SCHÄFERS



Ehrwürdige Adresse: Das Hotel »NH Collection Torino Piazza Carlina« wurde in einem Gebäude aus dem 17. Jahrhundert eingerichtet



9 WIE EINST CAVOUR

Turiner Traditionsgerichte wie der Innereien-Eintopf *finanziera* werden im **Del Cambio** von Küchenchef Matteo Baronetto innovativ interpretiert. In der 250 Jahre alten Restaurant-Legende schielte einst Außenminister Cavour beim Mittagessen durchs Fenster, um zu überprüfen, ob die Abgeordneten des Parlaments im Palazzo gegenüber pünktlich zur Arbeit erschienen. Für eine Erfrischung geht es in die »Bar Cavour« im ersten Stock oder in das in einer alten Apotheke eingerichtete, zugehörige kleine Kaffeehaus neben dem Restaurant.

Piazza Carignano 2, delcambio.it

10 FRITTO MISTO AM FISCHSTAND

Beppe Gallina ist nicht nur der berühmteste Fischverkäufer von ganz Turin (seine Familie verkauft auf dem Markt seit vier Generationen Meeresgetier). Seit einigen Jahren führt er auch das lässigste und beliebteste Fischrestaurant der Stadt. Die **Pescheria Gallina** liegt direkt am Mercato Centrale, hat einen Außenbereich, und nichts macht mehr Spaß, als hier mittags Kabeljau mit Taggiasca-Oliven oder *fritto misto* zu bestellen, ein Glas Vermentino dazu, und das Markttreiben zu beobachten.

Piazza della Repubblica 14b
pescheriagallina.com

Übernachten

11 SCHLAFEN BEI DER ERBTANTE

Was tun, wenn einem die Erbtante ein riesiges Apartment in einem imposanten Palazzo hinterlassen hat? Die Übersetzerin Benedetta Antonielli d'Oulx hatte die gute Idee, die Erbschaft in das schicke Bed & Breakfast **Palazzo Bellini** zu verwandeln, in dessen geräumigen Zimmern kräftige Wandfarben mit Familienantiquitäten und Designerlampen die perfekte Wohlfühlmischung ergeben. Die herzliche Brasilianerin Elsa bringt jeden Morgen ein Frühstück mit feinsten *cornetti* auf den Tisch.

Corso Vittorio Emanuele II 78
palazzobellini.it

12 ERSTAUNLICHE WANDLUNG

Die ehemaligen Bewohner würden staunen: Das **NH Collection Torino Piazza Carlina** war mal eine Unterkunft, in der arme Jugendliche für den Arbeitsmarkt vorbereitet wurden. Heute ist es das schönste Luxushotel der Stadt. Das Gebäude mit den alten Steinböden und dem hübschen Treppenhaus wurde aufpoliert und mit sparsam gesetzten Design-Elementen ergänzt. In den Zimmern: Purismus und erholsame Greige-Töne.

Piazza Carlo Emanuele II, nh-hotels.com

Buon Appetito!



Keine Frage, die italienische Küche ist in aller Munde – und überrascht doch immer wieder. Eine kleine kulinarische Erkundungstour jenseits von Welthits wie Pizza Margherita und Spaghetti Bolognese



PIZZA FRITTA

Frittiert auf die Hand

Was mehr nach einem schottischen Imbiss als nach Mittelmeerdiät klingt, ist in Neapel ein beliebter Snack: frittierte Pizza. Die Zubereitung ist ähnlich wie bei Calzone. Die Füllung – traditionell etwa Ricotta und *cicoli,* ausgekochte und gepresste Grieben – wird auf einen geformten Teigfladen gehäuft, der dann zusammengeklappt und in Öl ausgebacken wird. Unser Tipp: Gino Sorbillo, einer der besten Pizzabäcker der Stadt, bietet *pizza fritta* neben seinem Stammsitz in der Via dei Tribunali 32 in diversen Varianten an. sorbillo.it

VIVIANA VARESE

Heldin am Herd

Während die *mamma* am Herd eine mythisch verklärte Figur ist, sind Köchinnen in der prestigeträchtigen Welt der Spitzengastronomie auch in Italien immer noch rar. »Die *alta cucina* ist eine männliche Welt«, sagt etwa die Köchin Viviana Varese. »Sie ist rau und militärisch organisiert. Als Frau hast du kaum eine Chance.« Die 47-Jährige ist zudem homosexuell und eine Süditalienerin in Mailand – allesamt Dinge, die sie als junge Köchin zur Außenseiterin machten. Trotzdem hat sie es nach oben geschafft. »Ich wollte es der Welt zeigen.« Seit 2019 führt sie das Restaurant »Viva Viviana Varese« im »Eataly Milano Smeraldo«-Komplex. In der langen Lockdown-Schließzeit fand sie zu einer neuen Einfachheit: »Wir müssen zurück zu den Pfannen«, sagt sie. »Weg vom Plastik, weg vom Vakuumierer!« Den neuen Stil zeigt sie mit Gerichten wie geräucherten Kartoffeln mit Pistazienpesto und Basilikum oder mit der Pasta *insuperabile* (unübertrefflich): Spaghetti in Fischbrühe mit Calamari, Venusmuscheln und Taralli-Crunch (apulische Gebäckkringel). Sie setzt sich stets für Diversität und gegen Diskriminierung ein. »Wir sind eine ganz bunte Mischung«, sagt sie über ihr 20-köpfiges Team und meint damit Hautfarbe, Religion wie auch sexuelle Ausrichtung. Flüchtlinge beschäftigt sie ebenso – sie will allen eine Chance geben.
Mailand, Piazza XXV Aprile 10, vivavivianavarese.it

Alte Gerichte, neu interpretiert: Viviana Varese kombiniert frittierte Artischocke mit Minze, Schokolade und Knoblauch (links) und Lamm mit Zwiebel und frittiertem Hirn







FOTOS: ANDREA DI LORENZO (2), AZZURRA PRIMAVERA (3)



PASTA-FORSCHUNG

Der Weg der Spaghetti

Im Büchlein »Spaghetti al pomodoro« (Wagenbach 2020) taucht der Historiker Massimo Montanari in die Geschichte des Titelgerichts ein und zeigt, dass auch die italienische Küche sich stets wandelt und nicht etwa ein unantastbares nationales Kulturgut darstellt. Man erfährt, dass – bevor die Tomate im 17. Jahrhundert Einzug in die Landesküche hielt – Nudeln vor allem mit viel Käse, Schweinefett oder Butter gegessen wurden und gerne auch süß mit Zimt und Zucker. Auch, dass nicht Marco Polo sie aus China mitgebracht hat, sondern ihre Wurzeln im Nahen Osten liegen. Ebenfalls interessant: Lange Zeit ließ man sie bis zu zwei Stunden garen. *Al dente* gekocht wurden sie wohl erst als populäres Streetfood in Neapel (siehe Foto).





ALLER ANFANG WAR ANIS

Pastis, Rakı, Ouzo, Arak, Hierbas: Anisliköre und -brände gehören vielerorts zur Trinkkultur. Die Klassiker aus Italien sind Sambuca – und der »Anisetta« von Meletti. Dessen Geschichte begann 1870, als Silvio Meletti in den Marken eine Brennerei gründete und dort nach einem verfeinerten Rezept seiner Mutter mit Anis aus der Region einen hochprozentigen Likör herstellte. Er wurde ein Riesenerfolg, auch weil Meletti ihn bestens zu vermarkten verstand. Noch heute ist der »Anisetta Meletti« das Flaggschiff des Betriebs, der inzwischen in fünfter Generation geführt wird. Genossen wird er auf viele Arten: pur, auf Eis, mit Wasser, in Drinks oder *con la mosca* (mit der Fliege), also mit gerösteten Kaffeebohnen aromatisiert. Tipp: Es gibt auch eine »Dry«-Variante mit weniger Zucker. meletti.it



FOTOS: ALAMY, ANDREA DI LORENZO/DER FEINSCHMECKER (3)







In den Manufakturen von Scarperia werden mit viel Handarbeit formschöne Messer gefertigt. Die Griffe sind meist aus Horn – manchmal sogar von Widdern (links oben)

MESSER AUS DER TOSKANA

Schnittiges STÄDTCHEN

Wer das perfekte Besteck für seine *bistecca alla fiorentina* sucht, ist im toskanischen Scarperia richtig. In mehreren Familienmanufakturen fertigen hier Profis von Hand formschöne, scharfe Messer, die wunderbar in der Hand liegen – und in ganz Italien geschätzt werden. Die Tradition reicht mindestens bis ins Mittelalter zurück, als hier Schwerter fürs Militär geschmiedet wurden. In friedlichen Zeiten schwenkten die Schmiede um zu edlen Messern für Adlige und reiche Bürger. »Fast jede Familie in Scarperia hat früher Messer geschmiedet«, sagt Giacomo Cecchi von der 1750 gegründeten Manufaktur Saladini. »Wo heute Garagen eingebaut sind, führten die Tore einst zur Werkstatt und Schmiede. Zur Nachbarstraße, hinten heraus, war dann ein Fenster für den Ladenverkauf.« Inzwischen sind Messerschmiede in Italien wie überall in Europa rar. Der Konkurrenzdruck durch billige Industrieware hat dem Handwerk fast den Garaus gemacht. Rund 20 Betriebe gibt es in Scarperia noch, die mit Messern zu tun haben, vor 100 Jahren waren es rund 150. Nur drei Betriebe fertigen heute noch komplett selbst Messer an: Saladini, Consigli und Berti. Sie haben sich erfolgreich in einer Nische etabliert, mit hochwertigen, teuren Produkten. Jedes Messer ist ein Einzelstück, von Hand geschliffen und meist mit einem Horngriff versehen. Im Ort selbst befinden sich heute schicke Messerboutiquen, die Manufakturen verstecken sich in den Randbezirken. Das Zuschneiden oder Ausstanzen der Klingen erledigen meistens Laser, selten noch tonnenschwere Stahlhämmer. Sie haben eine grobe Oberfläche und sind nicht scharf. Also heißt es schleifen, schleifen, schleifen. Die Arbeiter sitzen dafür auf kleinen Schemeln, halten die Ellbogen auf den Knien, polieren und schärfen die Klingen an rotierenden Bändern. »Das ist eine bequeme Haltung«, sagt Giacomo Cecchi. »Das macht man schon seit 500 Jahren so.« *Kersten Wetenkamp*

coltelleriasaladini.it; consigliscarperia.it; coltellerieberti.it



PASTA-DORF

Im Zeichen der NUDEL

Wer in Italien nach der besten Pasta sucht, landet früher oder später unweigerlich in **Fara San Martino.** Das kleine Dorf in den Abruzzen steht für höchste Qualität und hat eine lange Tradition der Nudelherstellung

Der Star ist der Fluss. Der Verde entspringt dem 2737 Meter hohen Berg Acquaviva, teilt sich, um die Täler Val Serviera und Valle delle Mandrelle zu durchqueren, und vereint sich wieder im kleinen Dorf Fara San Martino auf gut 400 Metern. Für Wanderer sind entlang des Ufers ein paar Picknickbänke aufgestellt, die Natur ist ausgesprochen malerisch.

Weithin bekannt ist Fara San Martino in den Abruzzen allerdings für eine andere Sache: Der rund 1400-Seelen-Ort ist eine von Italiens wichtigsten Produktionsstätten für Pasta. Drei große Nudelmacher haben hier ihren Firmensitz: De Cecco, Delverde und Cocco – und eine innovative Neugründung gibt es mit der glutenfreien Pasta von Farabella auch.

Der Fluss Verde hat auch an dieser Erfolgsgeschichte einen Anteil: Er ist ein nimmermüder und vorbildlicher Mitarbeiter. Der Härtegrad seines Wassers ist ideal für die Pastaherstellung: nicht zu weich, nicht zu mineralisch. Dazu sprudelt es mit beständigen neun Grad, was gleichbleibende Qualität garantiert. Dazu kommt, dass es in den Abruzzen eine jahrhundertealte Tradition des *pastaio* gibt, jener Handwerker, die aus dem Hartweizengrieß könnerhaft allerlei Nudelformen herstellen. Als die Produktion gegen Ende des 19. Jahrhunderts industrialisiert wurde, war es nur logisch, dass die fähigsten Pastameister ganz vorn dabei waren, darunter die Herren Filippo Giovanni De Cecco und Domenico Cocco.

Trotz deren Erfolge ist aus Fara San Martino kein Feinschmecker-Mekka mit gut sortierten Feinkostgeschäften, Weinbars unter efeuumrankten Arkaden und charmanten Pasta-Lädchen geworden. Immerhin gibt es ein Nudelmuseum mit dem schönen Namen »Macaronium«, das alte Maschinen ausstellt. Der Ort punktet bei Touristen aber vor allem durch die vielen schönen Wanderwege. Die nächsten größeren Städte sind 45 Autominuten entfernt, und der Ort liegt direkt am Rande des Majella-Nationalparks. In diesem rund 75 000 Hektar großen Gebiet leben sogar Wölfe und Braunbären.

Dass diese Abgeschiedenheit Charme hat, fand auch M.C. Escher, der Fara San Martino im Jahr 1928 einen Holzschnitt gewidmet hat. Der niederländische Künstler, der damals in Rom wohnte und immer wieder lange Reisen durch Italien unternahm, hat Fara in seinem Holzschnitt voller steiler Treppen und vertikaler Linien dargestellt, ganz so, wie der Illusionsmaler es mochte. Wer heute durch den Ort geht, hat das Gefühl, dass jedes Haus, das Escher damals verewigte, immer noch steht.

Hektik ist in der ländlichen Umgebung ein Fremdwort, und dieser Umstand ist auch für die Pasta ganz wichtig. Denn wer gute Pasta herstellen will, sollte vor allem beim Trocknen des Teigs Geduld haben. Industriepasta wird fix bei 60 bis über 100 Grad Celsius getrocknet; in Fara San Martino lässt man sich dafür enorm viel Zeit, bis zu 30 Stunden trocknet sie bei 40 Grad. Das Wasser muss nämlich gleichmäßig entweichen, schnell trocknender Teig kann zu feucht, zu brüchig oder beides zugleich werden. Wichtigstes Werkzeug sind die *trafile,* die Presseisen, die der Pasta ihre Form geben. Sie sollten möglichst rau sein und sind gern aus Bronze gefertigt. Die raue Oberfläche sorgt dafür, dass sich die Nudel besonders gut mit der Sauce vermählt. Eine Ausnahme sind lediglich Spaghettini, die ganz dünnen Nudeln sind zu fragil fürs Bronzesieb. Es lohnt sich also, beim Nudelkauf auf den Zusatz *al bronzo* zu achten, er ist ein deutliches Qualitätsmerkmal. Oder man macht es sich einfach – und kauft von einem der Hersteller, die im kleinen Bergdorf Fara San Martino Pasta für die ganze Welt produzieren. *Stefan Maiwald*

Schön übersichtlich: Links das Dorf Fara San Martino, rechts die Pastafabriken – und dahinter nichts als Berge



BESTE PASTA...

...aus Fara San Martino

Cocco Mit 14 Jahren begann Domenico Cocco 1916 die Arbeit als *pastaio*, und noch heute führt die Familie die Firma: Pastameister ist inzwischen Urenkel Giuseppe. **pastacocco.com**

De Cecco Die bekannteste Nudelfabrik von Fara San Martino wurde 1886 von Filippo Giovanni De Cecco gegründet. Es gibt auch eine Bio- und eine Vollkorn-Linie. **dececco.com**

Delverde Der Pastabetrieb hat sich nach dem Fluss benannt, der die Nudeln aus den Abruzzen so besonders macht. Mittlerweile hat er sich auf Vollkornpasta spezialisiert. **delverde.com**

...und aus Gragnano

Das kampanische Gragnano nahe Neapel ist das zweite bekannte Pastadorf in Italien. Rund ein Dutzend Firmen konnten sich in dem Ort halten, in dem schon im 16. Jahrhundert Nudeln gemacht wurden. So ließ sich der im nahen Hafen angelandete Weizen haltbarer machen. Bis heute sind im Valle dei Mulini die Reste der Mühlen zu sehen, die das Getreide mahlten.

Faella Spezialität des familiengeführten Traditionsbetriebs sind unter anderem *paccheri,* kurze dicke Nudeln, aber auch extralange – die *candele lunghe* messen 53 Zentimeter! **pastificiofaella.it**

Pastificio dei Campi Der 2007 gegründete Betrieb setzt wie kaum ein anderer kompromisslos auf Qualität: Bis zu drei Tagen werden die Nudeln hier getrocknet, und der Weizen wird in Dreifelderwirtschaft im nahen Apulien angebaut. **pastificiodeicampi.it**

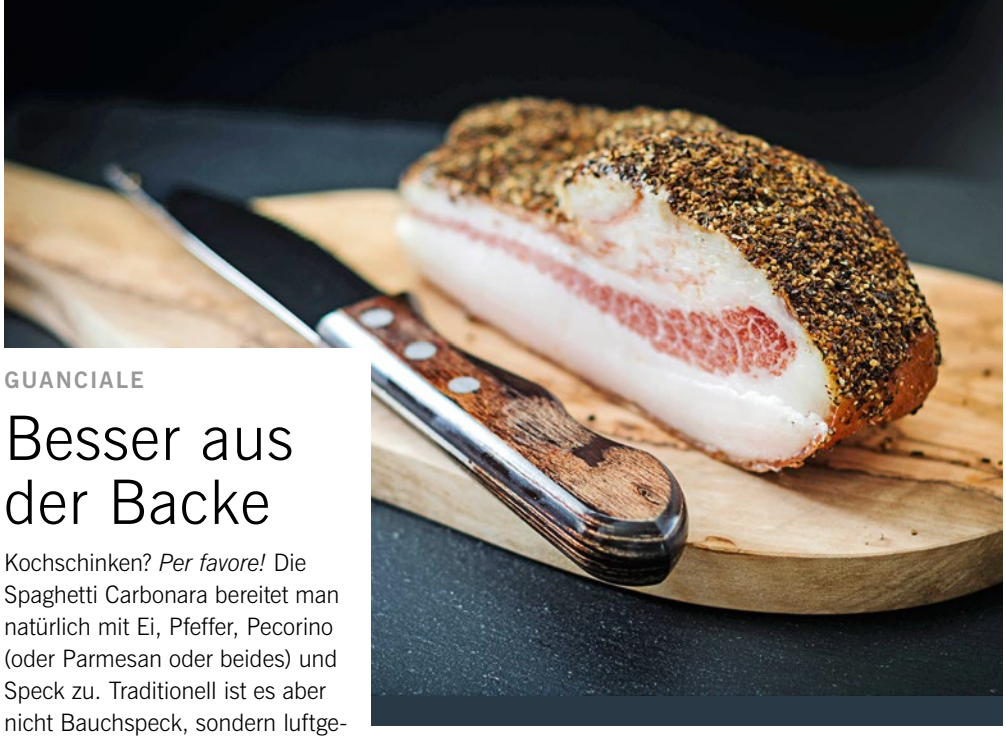
FOTOS: JIRI HERA/ADOBE STOCK, OF THE VILLAGE/ADOBE STOCK, SKYFIELD/ADOBE STOCK

BAGNA CAUDA

Würziges Bad

Sie können Knoblauch nicht riechen? Dann sollten Sie dieses Rezept nicht einmal lesen – Gruselgefahr! Wer von der Knolle hingegen kaum genug kriegt, sollte die piemontesische Spezialität *bagna cauda* unbedingt mal ausprobieren. Die »warme Sauce« ist eine würzige Tunke mit Knoblauch, Sardellen und Olivenöl für allerlei frisches und gekochtes Gemüse, die in einem kleinen Stövchen, *fojòt* genannt, warmgehalten wird. Es gibt viele Varianten, wir halten uns an das kompromisslose Rezept, das 2005 von der *Accademia Italiana della Cucina* notariell beurkundet wurde. Pro Person braucht es ein halbes Weinglas Olivenöl, etwas Walnussöl, fünfzig Gramm Sardellenfilets – und eine Knoblauchknolle (kein Schreibfehler!). Die Sardellenfilets waschen und trocknen. Die Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden und bei schwacher Hitze in ordentlich Olivenöl andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Die Sardellen dazugeben, mit dem restlichen Öl bedecken und unter Rühren mindestens eine halbe Stunde vorsichtig garen lassen (das Öl darf nicht rauchen und nicht zu heiß werden, die Zutaten werden nicht frittiert!). Bestens zum Eintunken eignen sich gebackene Zwiebeln, gebratener Kürbis, Endivie, Paprika und die seltenen *cardi* (Kardonen). Fans treffen sich übrigens seit einigen Jahren Ende November bis Anfang Dezember in und um Asti zum »Bagna Cauda Day«.
bagnacaudaday.it





GUANCIALE

Besser aus der Backe

Kochschinken? *Per favore!* Die Spaghetti Carbonara bereitet man natürlich mit Ei, Pfeffer, Pecorino (oder Parmesan oder beides) und Speck zu. Traditionell ist es aber nicht Bauchspeck, sondern luftgetrockneter *guanciale,* ein Speck aus der Schweinebacke, der auch für Spaghetti all'Amatriciana verwendet wird. Die Backe *(guancia)* wird dafür gebeizt und mit Gewürzen sowie Kräutern verfeinert. So lässt man sie über Wochen reifen. Besonders delikat ist *guanciale* aus Fleisch von Schweinerassen wie *Cinta Senese* oder *Suino Nero di Calabria.* Dann stimmt auch die Tierhaltung.



Feine Fundstücke

Mozzarella, Aceto balsamico und Parmaschinken kennt jeder Fan der italienischen Küche. Doch das kulinarische Paradies am Mittelmeer bietet viel mehr als diese Klassiker



MOSTARDA DI FRUTTA

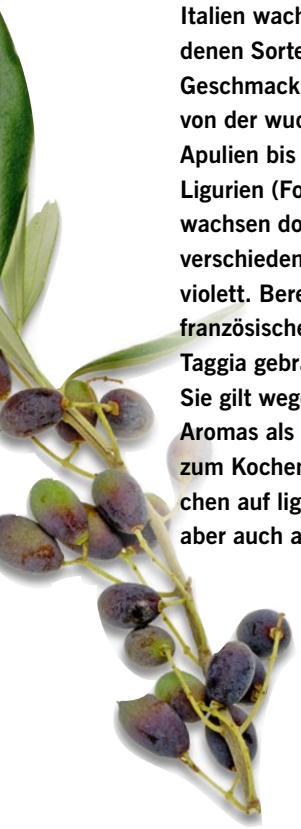
Süß und scharf

Kandierte Früchte sind oft vor allem eines: sehr süß. In Norditalien, vor allem in der Lombardei, sind sie hingegen in einer deutlich aufregenderen Version beliebt. Für Mostarda di Frutta werden Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Quitten, Orangen – was für Früchte eben gerade reif sind – nach dem Kandieren in einer Mischung aus Läutersirup und Senföl eingelegt. Zu den Senffrucht-Zentren gehören Cremona und Mantua. Während sie in Cremona oft eher süß sind, mag man die Früchte in Mantua auch mal so scharf, dass die Augen tränen. Sie passen zu Käse und Fleisch und sind feste Zutat der *tortelli di zucca* (Tortelli mit Kürbisfüllung).



TAGGIASCA-OLIVEN

Klein und kräftig



Olive ist gleich Olive? Von wegen: In Italien wachsen Hunderte von verschiedenen Sorten. Sie unterscheiden sich in Geschmack, Geruch, Farbe und Größe, von der wuchtigen Bella di Cerignola aus Apulien bis zur kleinen Taggiasca aus Ligurien (Foto). Die kompakten Früchte wachsen dort an terrassierten Hügeln in verschiedenen Farben, von hellgrün bis violett. Bereits im Mittelalter sollen französische Mönche die Sorte nach Taggia gebracht und hier kultiviert haben. Sie gilt wegen ihres intensiven, runden Aromas als Delikatesse. Gern wird sie zum Kochen verwendet, etwa für Kaninchen auf ligurische Art. Beliebt ist sie aber auch als köstliches Fingerfood.

TROPEA-ZWIEBELN



Seit mehr als 2000 Jahren kultivieren Landwirte um den Küstenort Tropea in Kalabrien die feinen, purpurroten Tropea-Zwiebeln. Sie haben eine einzigartige, milde Süße und werden nach der Ernte oftmals nach alter Tradition zu schmuckvollen Zöpfen zusammengebunden. Besonders schmackhaft sind die *cipolle rosse* aus dem Ofen oder fein gehackt als rohe Salatzutat. Oft werden sie aber auch zu einer süß-sauren Marmelade eingekocht, die bestens zu Pecorino und anderem Käse passt.

RICCIARELLI

Keks mit Legende

Zu den besten süßen Kleinigkeiten zum Espresso gehören die Ricciarelli, zarte Mandelplätzchen aus der Toskana. Sie werden mit Eiweiß, Mandeln und Puderzucker gebacken und mit Orangenschale, Vanille und manchmal einer Prise Salz aromatisiert. Eine Legende führt den Ursprung der Süßspeise auf den Adeligen Ricciardetto della Gherardesca zurück, der die Spezialität einst von einem Kreuzzug im Orient zurück in die Nähe von Volterra gebracht haben soll.





ARANCINI

Vielfältige Knusperbällchen

Benannt ist die sizilianische Spezialität wegen der Form und Farbe nach der Orange, doch wie heißt sie richtig? Die Menschen im Osten der Insel sagen *arancino,* die im Westen *arancina.* Egal wie man sie nennt, die Reisbällchen schmecken jedenfalls köstlich. Für die Snacks wird Rundkornreis in Brühe gegart, mit Butter und Safran verfeinert, zu Bällchen geformt, gefüllt, paniert und frittiert. Es gibt viele Varianten, mit Fleisch, Mozzarella, Gemüse, Pistazien, sogar mit Puderzucker oder Schokolade. Am 13. Dezember werden sie auf Sizilien bei einem Fest zelebriert – im Osten wie im Westen.

FOTOS: DETLEVN/ADOBE STOCK, LSANTILLI/ADOBE STOCK, GANDOLFO CANNATELLA/ADOBE STOCK, NOIRCHOCOLATE/ADOBE STOCK, IMAGIKAFOTO/ADOBE STOCK, SCISETTI ALFIO/ADOBE STOCK, ONLY FABRIZIO/ADOBE STOCK



FRANCIACORTA

Schaumhafter AUFSTIEG

Was den Franzosen der Champagner, ist den Italienern der Franciacorta. Ein Schaumwein der Spitzenklasse, hergestellt nach dem Flaschengärverfahren, gewachsen in einem kleinen Gebiet zwischen Brescia und Bergamo um den Iseosee. Auf eine lange Geschichte kann der Franciacorta nicht zurückblicken. Die ersten Kellereien entstanden in den 1970er Jahren.

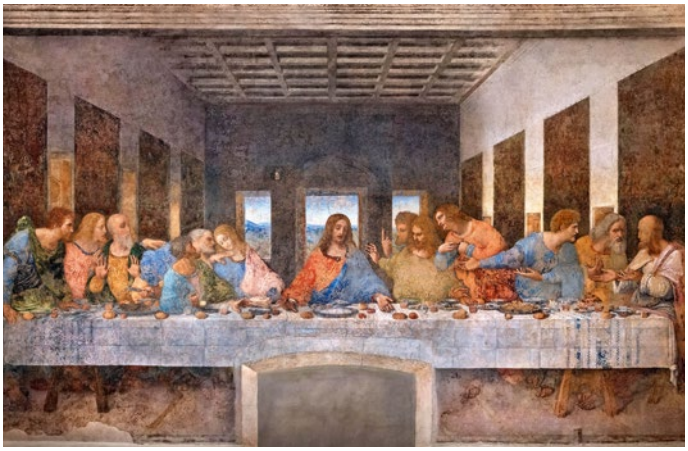
Danach aber setzte eine rasante Entwicklung ein. Neue Weinberge wurden angelegt, moderne Keller errichtet, Qualitätskriterien formuliert. Heute gibt es 116 Güter, die meisten kleine Familienbetriebe, die drei größten (und wohl bekanntesten) sind Berlucchi, Ca' del Bosco und Bellavista. Es lohnt sich, auch viele andere Betriebe wie Biondelli oder Lantieri kennenzulernen, die *bollicine* auf Top-Niveau herstellen. Der Franciacorta ist der Star unter den Schaumweinen Italiens. 17 Millionen Flaschen werden jedes Jahr produziert. Den größten Teil trinken die Italiener selbst, und zwar nicht nur zum Aperitif, sondern als Begleiter zum Essen. Kein gehobenes Restaurant in Mailand oder Rom kann es sich leisten, eine Weinkarte ohne Franciacorta zu präsentieren. Nur ein kleiner Teil wird exportiert: nach Japan, in die USA, die Schweiz und nach Deutschland. Die Basis bildet die Chardonnay-Traube. Auf den lehmig-kalkhaltigen Böden ergibt sie leichte, feinmineralische Grundweine, ideal für die Versektung. Dazu kommen Pinot Nero und Pinot Bianco, wobei Letztere nur minimal hinzugefügt wird – wenn überhaupt. Schon die Basisversion, der jahrgangslose Brut, muss laut Statuten mindestens 18 Monate auf der Hefe liegen. Jahrgangs-Franciacorta reift 30 Monate, die Riserva fünf Jahre. Die exklusivste Version ist der Satèn: ein Blanc de Blancs, der weniger Kohlensäuredruck hat und cremig-seidig über die Zunge läuft. *Jens Priewe*

Mehr Infos zur Weinregion: franciacorta.net

LETZTES ABENDMAHL

Rätsel der Tafelrunde

Was tischt Leonardo da Vinci in seinem berühmten Gemälde »Das letzte Abendmahl« (1495-98) Jesus und seinen zwölf Aposteln eigentlich auf? Brot und Wein ist klar, das steht in der Bibel. Aber sonst? Lange wurde Lamm vermutet, ein klassisches Abendmahl-Sujet. Auf einer noch vollen Platte liegen aber eher Fische. Der Kunsthistoriker John Varriano erkannte während der Restaurierung 1997 wiederum ein ganz anderes, damals durchaus beliebtes Gericht: gegrillter Aal mit Orangenscheiben. Wer selber schauen möchte, findet das Meisterwerk auf der Museumsseite in gigantischer Auflösung: cenacolovinciano.org



KULT-DESSERT

Schöne Sauerei!

Wer in der »Osteria Francescana« in Modena einen Tisch kriegt, kann sich glücklich schätzen: Massimo Bottura gilt als einer der kreativsten Köche des Landes und hat Legendenstatus – wie eins seiner Desserts. Es heißt »Oops! I dropped the lemon tart« und entstand durch genau so ein Missgeschick: Einer der Köche ließ einen Teller mit Zitronentarte fallen. Bottura fand das, was dadurch entstanden ist, so schön, dass er es als Dessert nachbauen ließ – perfekt in seiner fehlerhaften Art.

osteriafrancescana.it



FOTOS: ANDREA DI LORENZO/DER FEINSCHMECKER, IAN G DAGNALL/ALAMY, PAOLO TERZI

The Wellness Lodge in the Dolomites



SÜDTIROL GENUSS SPECIAL

4 NÄCHTE ab 500 € pro Person

inklusive Halbpension mit ausgewählten Südtiroler Getränken

buchbar vom 25.05. - 12.06.2022
und vom 18.09. - 16.10.2022

NEUHEIT SOMMER 2022!
PANORAMA LOUNGE SAUNA

RELAX UND GENUSS PUR!

- **3.000 m² Wellness & Spa** mit Innen- und Außenpool, Tannensauna, Salzinhalationskabine, Aromasauna, Finnischer Sauna, Dampfbad, Infrarotraum, Kneippbecken, Whirlpool und diversen Ruheräumen
- **geführte Bike-Touren** und Wanderungen im Drei-Zinnen-Gebiet
- **Santer's Aktivprogramm** mit NordicWalking, Kneipp, 5 Tibeter, Neuroathletik und Pilates
- Verwöhn-Halbpension

SANTER
WELLNESS LODGE IN THE DOLOMITES

ROMANTIK HOTEL****
d. Santer Jürgen u. Co. Kg
I-39034 Toblach
Tel.: +39 0474 972 142
info@hotel-santer.com
www.hotel-santer.com







Auf dem Pflegerhof in Südtirol baut Martha Mulser eine große Vielfalt an Kräutern, Blüten und Gewürzen an. Wegen der Schnecken hält sie auch Indische Laufenten (links oben)

KRÄUTER AUS SÜDTIROL

Blühende LANDSCHAFTEN

Die wichtigsten Helfer von Martha Mulser sind nicht etwa die Arbeiter mit den Strohhüten . Es sind die Indischen Laufenten. Denn Schnecken sind der Feind jedes Beetes, jeder mit Liebe gehegten und gepflegten Pflanze. Deswegen gibt es die Enten. Quak, schnapp, quak, happ, quak.

Martha Mulser betreibt in Südtirol mit dem Pflegerhof einen einzigartigen Garten für Biokräuter. Wobei Garten eine Untertreibung ist für die Pracht, die sich in 800 Meter Höhe und über mehrere Terrassen unterhalb der Seiser Alm ausbreitet. Darauf gedeihen über 500 verschiedene Pflanzen: Spitzwegerich, Tausendguldenkraut und Goldrute, 20 Basilikum-, über 40 Minze- und fast 50 Salbeisorten. Jeder Rundgang wird dadurch zur olfaktorischen Abenteuerreise.

Schon 1982 legten die Mulsers die ersten Beete an. In jeder Saison kamen neue Kräuter, Blüten und Gewürze hinzu, schließlich ein großes Gewächshaus, ein neuer Anbau, nun ein hübscher Shop. Zwei Hektar ist der Kräutergarten inzwischen groß. Die Pflanzen wachsen in Mischkulturen: Zitronenbasilikum steht nicht etwa neben dem Genueser Basilikum, sondern ganz woanders. Das Durchmischen tut den Pflanzen gut und sorgt dafür, dass bei einem lokalen Hagelschaden nicht plötzlich Basilikum oder Petersilie komplett zerstört werden. Im Shop verkaufen die Mulsers neben Tees, Kräuterkissen, Sirup und Gewürzmischungen übrigens auch Samen von besonders robusten, anpassungsfähigen Kräutern – ideal für den eigenen Garten. *Stefan Maiwald*

Seis/Kastelruth, St. Oswald 24
pflegerhof.com

FOTOS: ANDREA DI LORENZO/DER FEINSCHMECKER (3), G. BEZZERA SRL, DE AGOSTINI VIA GETTY IMAGES



ESPRESSO-KULTUR

Dampfende Maschinen

Rund 120 Jahre ist es her, dass in Italien die ersten marktfähigen Espressomaschinen zu zischen begannen. Ein wichtiger Pionier ist Luigi Bezzera, der das Prachtstück links entwickelt hat. Mit dem dampfbetriebenen Gerät konnte an der Bar auf Wunsch des Gastes zügig ein Kaffee zubereitet werden. Das Tempo und der ausdrückliche Wunsch (von *esprimere,* ausdrücken) gelten als mögliche Ursprünge des Begriffs *caffè espresso.* Bis er so schmeckte wie heute, brauchte es aber weitere Innovationen. Zu sehen sind sie etwa im Kaffeemaschinen-Museum MUMAC südlich von Mailand.
MUMAC, Binasco, Via Pablo Neruda 2, mumac.it

MOSAIK MIT ESSENSRESTEN

Antike Eat Art

So ein antikes Gelage stellt man sich ja durchaus ausufernd vor. Erst recht, wenn man in den Vatikanischen Museen in Rom das Mosaik des *asàrotos òikos* gesehen hat, des »ungefegten Hauses«. Das Thema hatte sich der griechische Mosaizist Sosos im 2. Jahrhundert v. Chr. in Pergamon erdacht. Im Vatikan ist eine römische Version zu sehen, die einst eine Villa aus hadrianischer Zeit schmückte. Das Mosaik zeigt Essensreste nach einem üppigen Mahl: Fischgräten, Knochen, Muscheln, eine Nussschale, an der eine Maus knabbert – als wären die Gäste eben erst aufgestanden.







DÖRFER ZUM EINCHECKEN

Manch ein abgelegenes Dorf im ländlichen Italien wurde durch Abwanderung zum Geisterort. In Dutzende aber kehrte durch den Erfindergeist ihrer Einwohner neues Leben ein: Sie wurden zu »Alberghi Diffusi«, zu Dorf-Hotels. Ihre Gäste wohnen in ehemals verlassenen Häusern und lernen Italien von einer neuen Seite kennen



Liebevoll dekoriert und mitten auf dem Marktplatz: In der Freiluft-Lobby ihres Dorf-Hotels empfängt Fulvia Ceaglio ihre Gäste, die in die umliegenden Häuser ziehen



1


2


3


4


5

TEXT **ANNETTE RÜBESAMEN**
FOTOS **GUIDO COZZI**

Die Hotellobby ist picobello aufgeräumt, da lässt Wirtin Fulvia Ceaglio nichts auf sich kommen: Der Boden ist gefegt, die Stühle sind ordentlich an die mit Blumentöpfchen dekorierten Tische gesetzt. An den Wänden hängen Schwarz-Weiß-Fotos vom Leben in den Bergen, vom Heumachen, von Wintern mit meterhoher Schneedecke. Auf der Truhe an der Hauswand hat Fulvia Spitzendeckchen ausgebreitet und allerlei Hausrat darauf arrangiert: geblümte Kaffeetassen mit Goldrand, wurmstichige Butterformen, eine alte Käsereibe. Ein bisschen wie auf dem Flohmarkt sieht das aus, und die beiden frisch angereisten Hotelgäste, ein Paar aus Mailand in Wanderoutfits, bücken sich neugierig darüber. Dann ziehen sie fröstelnd die Reißverschlüsse ihrer Anoraks hoch. Ein frischer Wind ist aufgekommen und weht über die Gipfel der Cottischen Alpen, hinein in die Lobby des »Albergo Ceaglio«. Denn die liegt unter freiem Himmel und ist in Wirklichkeit der Dorfplatz.

STATT DURCH GERADE HOTELKORRIDORE ZIEHEN GÄSTE IHRE KOFFER ÜBER DAS PFLASTER KRUMMER GASSEN UND ÜBER KLEINE BRÜCKEN

Fulvia und ihr Mann Alberto Galliano führen in Vernetti, einem Weiler im südwestpiemontesischen Valle Maira, ein Albergo Diffuso. So wird in Italien eine Kategorie von Unterkünften bezeichnet, in der die Gästezimmer nicht zentral in einem Gebäude konzentriert sind, sondern sich über mehrere Häuser im Ort verteilen. Sieben sind es im »Albergo Ceaglio«, oder anders ausgedrückt: das halbe Dorf. Rote Schilder an den Haustüren und glänzende Damastvorhänge in den Fenstern verraten, hinter welchen Mauern sich die insgesamt 23 Gästezimmer und sieben Apartments verstecken. Statt durch schnurgerade Hotelkorridore ziehen die Gäste ihre Koffer über das holprige Pflaster krummer Gassen, über kleine Brücken und unter steinernen Durchgängen hindurch aufs Zimmer. Und statt Musikberieselung plätschert ein bemooster Steinbrunnen auf dem Dorfplatz, den Fulvia so liebevoll möbliert hat, als wäre er ein großes Wohnzimmer.

1 Gastgeber im Valle Maira: Mit ihrem Mann Alberto Galliano und Sohn Fabrizio führt Fulvia Ceaglio das Dorf-Hotel von Vernetti **2** Im nördlichen Elva steht die Kirche Santa Maria Assunta, bekannt für ihre um 1500 gemalten Fresken **3+5** Der Schlüssel öffnet die Sebastianskapelle in Marmora. Darin sind ebenfalls Fresken aus dem späten 15. Jahrhundert zu sehen **4** Holzbalken und Dielen sorgen in den Zimmern des »Albergo Ceaglio« für authentisches Flair

Fulvia ist 60 Jahre alt, energiegeladen, blond gesträhnt, in engen Glanzjeans. Ihr Platz ist überall im Dorf, vor allem aber hinter dem Bartresen im Haupthaus, wo sie die Espressomaschine bedient und die Gäste empfängt. Sie gibt die Zimmerschlüssel aus und die Bademäntel für die Sauna, verkauft Blasenpflaster, Trinkflaschen sowie die gesammelte Wanderliteratur zum Valle Maira, das sich in den letzten Jahrzehnten zu einem Geheimtipp für Bergwanderer vor allem aus Deutschland und der Schweiz gewandelt hat. Außerdem drückt sie jedem Neuankömmling erst einmal einen Dorfplan in die Hand, in dem der Weg zu den Zimmern, zu Liegewiesen, zum Kräutergarten und zum kleinen Wellnessbereich eingezeichnet ist. »Nicht, dass ihr uns noch verloren geht«, ruft sie den Mailänder Wandersleuten augenzwinkernd zu und wirft die sorgfältig geföhnten Haare nach hinten. Sie selbst kennt jeden Stein in Vernetti, ist hier aufgewachsen, wie Generationen von Ceaglios vor ihr. Vor allem aber ist sie hiergeblieben und nicht in die Ebene gezogen wie die allermeisten anderen Talbewohner ihrer Generation. Stattdessen hat sie Ende der 1980er Jahre die familieneigene Osteria in Vernetti übernommen. Zusammen mit Alberto, der unten in der Po-Ebene als Fahrradlackierer arbeitete, aber lieber in den Bergen leben und Koch sein wollte. Die beiden hofften darauf, unter der Woche Arbeiter verpflegen zu können, die im Valle Maira gerade an einem Wasserkraftwerk bauten, und am Wochenende vielleicht den einen oder anderen Touristen. Zwei winzige Fremdenzimmer gab es bereits.

»Ich hatte dann aber schnell Lust, etwas Besonderes daraus zu machen«, erzählt Fulvia. »Und so haben wir 1991 erst mal das Haus am Dorfbrunnen dazugekauft. Dann nach und nach die anderen. Immer, wenn wieder ein Dorfbewohner starb.« Es hätten ja nur noch wenige alte Leute gelebt in Vernetti. »Und die Erben wollten alle nicht hierher. Die waren froh,

wenn sich jemand für das alte Gemäuer interessiert hat.« Fulvias Familie entrümpelte die Häuser – ein Teil des Hausrats bildet heute eine Art ständige Ausstellung auf Mauervorsprüngen, Fassaden und Fensterbrettern –, restaurierte sie und richtete Gästezimmer darin ein. Mit Natursteinwänden, warmen Lärchenholzböden und Eichenpaneelen passen sie in die Region, sind aber frei von jedem Alpenkitsch.

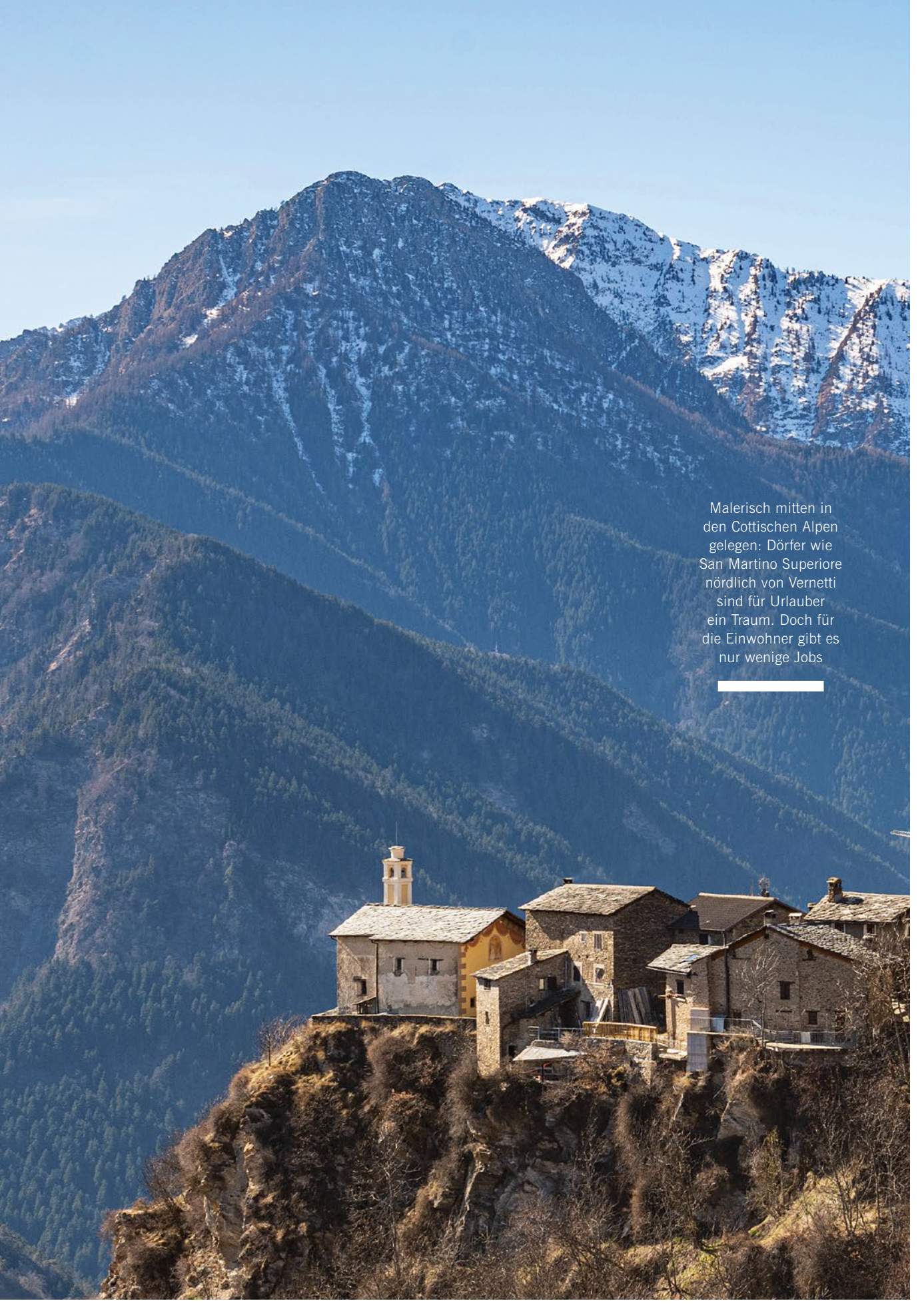
Nirgendwo in den Alpen zogen in den vergangenen 80 Jahren mehr Menschen weg als in den steilen, schwer zu bewirtschaftenden Tälern des Südwest-Piemonts, die sich in Richtung Frankreich in die Cottischen Alpen bohren. Als nach dem Zweiten Weltkrieg die Po-Ebene massiv industrialisiert wurde, wanderten Familien und junge Leute ab, sicheren Jobs und einem weniger beschwerlichen Alltag entgegen. Zurück blieben winzige Weiler. Die Häuser aus Bruchstein gemauert, mit dunklem Schiefer gedeckt, heute oft halb verfallen. So wie Caudano, wenige Kilometer nordöstlich von Vernetti, wo noch zwei betagte Zwillingsbrüder leben und ihre Rinder in den uralten Stallgewölben mit auf dem Rücken herbeigeschlepptem Heu versorgen. Allein an die Hänge des Valle Maira klammern sich rund 200 dieser Miniatursiedlungen. Vernetti ist eine davon. Doch Vernetti verfällt nicht. Schmuck, solide und voller Leben sitzt es jetzt oberhalb des rauschenden Marmora-Bachs. In den Liegestühlen auf dem Dorfplatz trinken die beiden Mailänder jetzt heiße, dickflüssige Schokolade. Über ihnen blähen sich die zum Trocknen aufgehängten, frisch gewaschenen Laken im Wind. Das »Ceaglio« ist ein Albergo Diffuso wie es im Buche steht. Zumindest im Handbuch von Giancarlo Dall'Ara.

Dall'Ara, ein Tourismus-Experte aus der Emilia-Romagna, ist nicht nur ehrenamtlicher Präsident der Associazione Nazionale Alberghi Diffusi in Italien. Er hat die ganze Sache gewissermaßen erfunden. In den 1980er Jahren, als ein nahezu verlassenes Dorf im Friaul bei ihm anfragte, was man tun könnte, um den Ort für Touristen attraktiv zu machen. »Wir haben Häuser, aber keine Leute«, sagten sie zu ihm. Dall'Ara traf sich mit ihnen im ehemaligen Milchgeschäft des Dorfes. »Da war dieser Geruch nach Käse, der noch in der Luft hing, die besondere Atmosphäre, die Geschichte in jeder Ecke«, erinnert er sich. »Da wurde mir klar, was die Lösung sein könnte. Und ich habe mein Modell entwickelt.« Ein richtiges Albergo Diffuso im Dall'Araschen Sinne folgt einer ganz bestimmten Philosophie. Es geht darum, kleine Ortschaften, die vom Verfall bedroht sind, wiederherzurichten. Sie für Gäste attraktiv zu machen, die Geld und Leben mitbringen und dadurch für wirtschaftliche Entwicklung im Ort sorgen. Und die dafür die Region auf eine Weise kennenlernen, wie es im standardisierten Ketten- oder Clubhotel nie möglich wäre. »Einfach nur Zimmer auf eine Reihe von Häusern zu verteilen, reicht nicht«, sagt Dall'Ara. »Es muss sich um leer stehende Dorfhäuser in typischer Architektur handeln; nichts darf neu gebaut werden. Außerdem braucht es Gemeinschaftsräume, richtige Hotelservices wie eine Rezeption und Verpflegung. Es muss eine Wertschätzung stattfinden für das, was der Ort zu bieten hat, und es sollten regionale Produkte verwendet werden.«

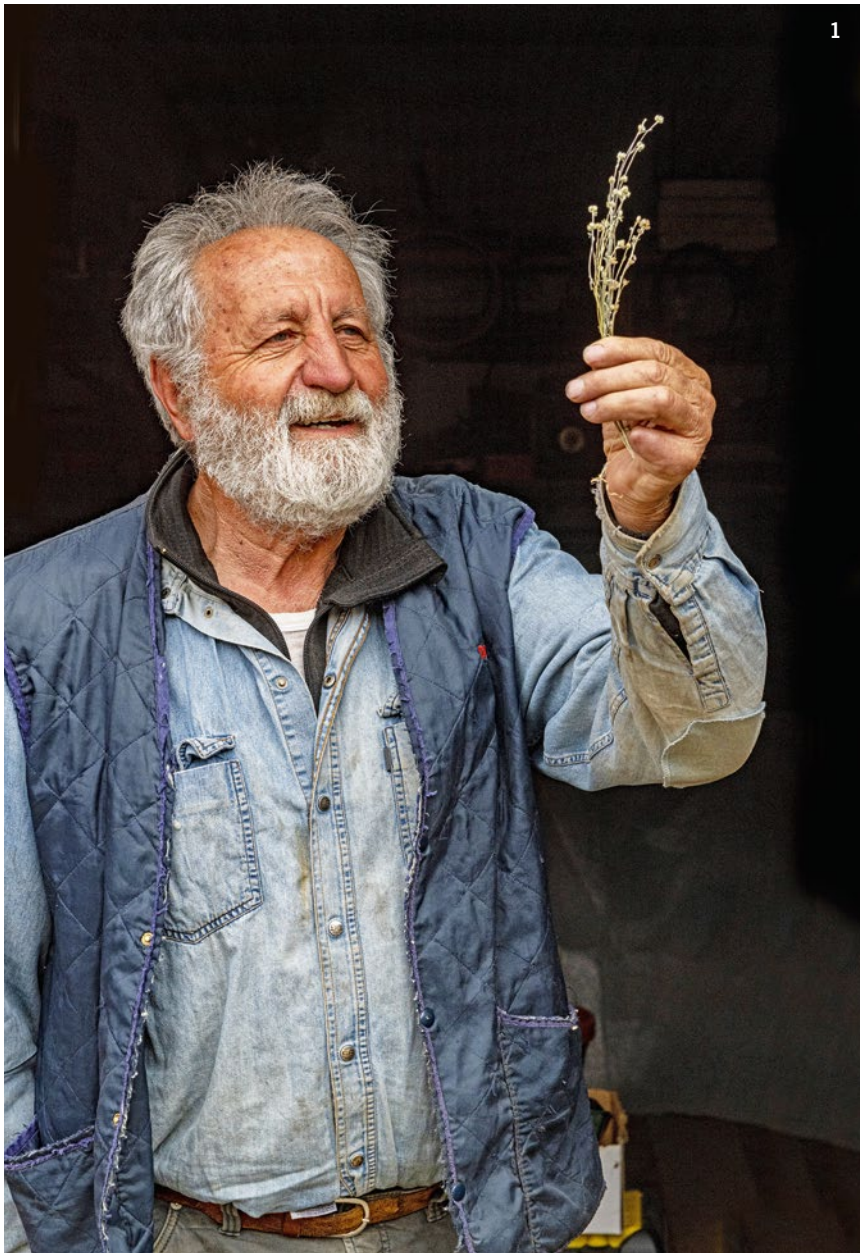
Es war ein Konzept, das auf allen Seiten gefiel. Rund 250 Adressen umfasst die Vereinigung heute. Besonders viele Dorf-Hotels hätten auf Sardinien und in der Toskana aufgemacht. Dall'Ara vermeldet außerdem eine ganze Reihe von Alberghi Diffusi in Japan und großes Interesse an der Realisierung entsprechender Unterkünfte aus Irland, Albanien, der Slowakei und Frankreich. Und er freut sich schon auf China »mit einer Million Geisterdörfer, die sich bestens eignen würden«. Zudem gäbe es natürlich in Italien wie überall auf der Welt immer mehr Adressen, die einfach nur »verstreute Gastlichkeit« anböten, mit Zimmern und Apartments, die sich auf unterschiedliche Gebäude in einem Ort verteilen, der keineswegs alt und verlassen sein muss. Wenn man die Kategorie entsprechend weit fasst, lassen sich auch Unterkünfte wie das apulische »Villaggio In« hineinrechnen, mit 20 kleinen und größeren Wohnungen in der quicklebendigen Altstadt von Martina Franca, doch ohne jeden philosophischen Unterbau. Oder das luxuriöse Hotel »Monteverdi« im toskanischen Val D'Orcia, wo sich äußerst geschmackvolle Zimmer, Suiten, Spa, Restaurants und demnächst auch eine Kunstgalerie auf Häuser im mittelalterlichen Dörfchen Castiglioncello di Trinoro verteilen und der Zimmerpreis bei 700 Euro beginnt. Die Bandbreite ist groß.

Nicht allen Häusern wird die Erfolgsgeschichte des »Sextantio« in den Abruzzen

VERNETTI VERFÄLLT NICHT. SCHMUCK, SOLIDE UND VOLLER LEBEN SITZT ES OBERHALB DES RAUSCHENDEN MARMORA-BACHS



Malerisch mitten in den Cottischen Alpen gelegen: Dörfer wie San Martino Superiore nördlich von Vernetti sind für Urlauber ein Traum. Doch für die Einwohner gibt es nur wenige Jobs











ADRESSEN

Auf alberghidiffusi.it sind alle dem Verband zugehörigen Hotels gelistet, leider jedoch nicht geografisch geordnet.

Albergo Diffuso Ceaglio
Kleine und gemütliche Zimmer, dazu einige Apartments in Gebäuden etwas außerhalb des Dorfzentrums. Im eigenen Restaurant wird mittags und abends deftig piemontesisch gekocht. Gute regionale Weinauswahl.
Marmora, Locanda Vernetti
Tel. 0347 7839466
ceaglio-vallemaira.it

Sextantio
Schlafen in Zimmern und Suiten, entspannen bei Massagen, Meditation und Yoga und Essen in der hauseigenen Locanda, wo nach alten Bauernrezepten gekocht wird, etwa Bohnensuppe oder dicke Nudeln mit bitterem Wildgemüse. In der »Tisaneria« werden aromatische Kräutertees gebrüht und kleine Kuchen gereicht.
Santo Stefano di Sessanio
Tel. 0862 899112
sextantio.it

beschert sein. Das »Sextantio« ist ein Albergo Diffuso, das nicht nur weltweit bekannt wurde, sondern heute auch zur renommierten Vereinigung der »Design Hotels« gehört. Vor mehr als 20 Jahren war der italienische Unternehmersohn Daniele Kihlgren bei einer Motorradtour durch die spärlich besiedelte Bergwelt nahe der Stadt L'Aquila in ein halb verlassenes Bergdorf samt verfallendem Castello gekommen und hatte sich für diesen Ort begeistert, in dem die Zeit irgendwann im 19. Jahrhundert stehen geblieben sein musste. Es war eine Welt, wie sie anderswo längst untergegangen war, und diesen Untergang wollte Kihlgren in Santo Stefano di Sessanio um jeden Preis verhindern.

In den alten Dorfhäusern richtete er sein Albergo Diffuso ein, mit großer Sorgfalt und Liebe zu dem, was er als »Italiens kleineres Kulturerbe« bezeichnet: Möbel, Objekte, Bauweisen, die schlicht dem Dasein dienten und nicht der Repräsentation, weshalb sie, hat Kihlgren festgestellt, viel eher davon bedroht seien, weggeworfen oder verändert zu werden. Im »Sextantio« urlaubt der Gast also nicht nur in alten Häusern, sondern umgeben von authentischer Abruzzen-Kultur: Die Steinböden sind schief, weshalb die Strohstühle schon mal wackeln, und die Treppe zum Schlafbereich, wo eine nach alter Art handgewebte Wolldecke über dem Bett liegt, ist steil. »Das Leben früher war eben nicht bequem«, argumentiert Kihlgren, der nur die Bäder knallmodern mit Designstücken des Franzosen Philippe Starck ausgestattet hat.

Bevor Kihlgren sich in Santo Stefano di Sessanio ans Werk machte, lebten dort nur noch 64 Menschen. »Heute hat sich die Einwohnerzahl fast verdoppelt«, begeistert sich Dall'Ara. »Es gibt jetzt acht Restaurants. Der Ort ist für den Tourismus interessant geworden. Das hat wiederum dazu geführt, dass weitere zwölf Bed and Breakfasts aufgemacht haben.« Besser hätte es kaum laufen können für das Örtchen, das heute wieder voller Leben ist und den Bewohnern Arbeitsplätze und Zukunftsaussichten bietet. Doch ein solches Ergebnis können nur die wenigsten Alberghi Diffusi aufweisen. »Es ist schon eine super Sache, wenn es einem Hotel gelingt, die Abwanderung zu stoppen. Wenn die Menschen bleiben können, weil es Arbeit gibt und ein Auskommen«, findet Dall'Ara.

So wie in Vernetti, wo die zwei erwachsenen Söhne von Fulvia und Alberto keinerlei Absichten hegen, in die Ebene zu ziehen. Warum auch? Beide lieben das Leben in den Bergen; das Hotel ist ihre Zukunft. Auch Natale Ellena bleibt, das kauzige Urgestein. Seit 20 Jahren ist Natale schon in Rente. Er wohnt in einem der wenigen Häuser im Dorf, die nicht zum Hotel gehören. Mit weißem Rauschebart und sanfter Stimme lädt Natale manchmal Gäste ein, in seiner Garage am getrockneten Wermutkraut zu schnuppern, das er oben in den Bergen erntet und aus dem sich Génépy brennen lässt, ein aromatischer, grüngelber und hochprozentiger Likör.

Und dann wäre da noch Peter Vogt. 71 Jahre alt, promovierter Chemiker aus Zürich und im Dorfleben von Vernetti daran zu erkennen, dass auch in seinen italienischen Sätzen gern ein schweizerisches »od'r?« auftaucht. Peter Vogt buchte vor 20 Jahren sieben Tage Moutainbike-Urlaub im »Albergo Ceaglio« – und blieb sechs Wochen. Fasziniert von der Natur und fassungslos, dass niemand diese Möglichkeiten richtig nutzte. Also packte er selbst mit an. Gestaltete für Fulvia und Alberto Tourenkarten und eine funktionierende Hotel-Website, steuerte wertvollen Input in Sachen Zimmergestaltung und Marketing bei, machte sich unersetzlich. Mittlerweile verbringt der Schweizer neun Monate im Jahr in Vernetti, wo er sich in einem der Häuser eine kleine Wohnung gekauft hat. Seither zählt das Dorf einen Einwohner mehr. Und nicht nur Giancarlo Dall'Ara dürfte zufrieden sein.«

1 Nachbar und Kräuterexperte Natale Ellena hat duftende Edelraute gesammelt **2** Verblichene Schwarz-Weiß-Fotos im Hotelrestaurant zeigen, wie es früher im Tal aussah **3** Die schönen Alltagsgegenstände, die Fulvia Ceaglios Räume schmücken, sind das Erbe früherer Bewohner **4** Häuser aus Bruchstein und Schiefer: Wie im nahen Reinero sieht es vielerorts im Valle Maira aus **5** Auf Annehmlichkeiten wie eine Sauna muss man in Vernetti nicht verzichten



Annette Rübesamen *findet nichts deprimierender als endlose Hotelkorridore mit identischen Zimmertüren. Kein Wunder, dass es unserer Autorin im »Albergo Diffuso Ceaglio« ganz hervorragend gefiel.*

Ankommen und ABSCHALTEN

Fast 33 000 Hotels gibt es in Italien. Wir haben ein paar ganz besondere ausgesucht. Es sind Unterkünfte mit Charakter, mal am Strand, mal im Weinberg, mal abgeschieden – oder auch mittendrin



Viel Platz und Ruhe bieten Chiara und der Rest der Familie Tommasino den Gästen der »Masseria Potenti« im Süden Apuliens

TEXT **STEFAN MAIWALD**

Ruhige Refugien auf dem Land

Apulische Masserien waren einst Residenzen von Großgrundbesitzern. Die Räume dienten als Stallungen, Ölmühlen und Vorratskammern für die Ernte, aber auch als Festung für die Bauern, wenn Piraten anrückten. Deswegen liegen sie auch nicht direkt am Meer, sondern im Hinterland. Heute gehören viele zu den schönsten Hotels, die Italien zu bieten hat. Es sind Erlebnis-Enklaven im Niemandsland mit einer überschaubaren Anzahl von Zimmern, umgeben von alten Olivenbäumen, mit Konzerten, Ausstellungen, Yoga, Fahrradverleih, Kochkursen, eigenem Wein, privaten Strandclubs – jede Masseria hat ihre Spezialität.

MASSERIA POTENTI

In dem weitläufigen Gelände von 130 Hektar findet der Gast wie von selbst zur inneren Ruhe. Besitzer Paolo ist auch Winzer, Gattin Maria Grazia hat sich um die Inneneinrichtung gekümmert: Seit Jahrzehnten sammelt sie Keramik und antike Möbel, die sie geschmackvoll arrangiert hat. Das kleine Restaurant serviert täglich wechselnde Menüs.

Manduria, Contrada Potenti
masseriapotenti.it

MASSERIA PROSPERI

Hier wird der Gast zum Familienmitglied – bei lediglich sechs Zimmern isst man auf Wunsch abends am großen Tisch des Hausherrn, dem begeisterten Koch Antonio und der eleganten Hausdame Mercedes. Individuell eingerichtete Zimmer sowie ein Innen- und ein Außenpool sorgen für entspanntes Urlauben.

Otranto, S.P. 366, km 23
masseriaprosperi.it

MASSERIA TORRE COCCARO

Eines der romantischsten Hotels Italiens, Nudelhersteller Barilla dreht hier gerne Spots. Ein magischer Ort zwischen Bari und Brindisi mit eigenem Beach Club, Spa und Fitnessraum, diversen Pools und erstklassigem Service.

Savelletri di Fasano, Contrada Coccaro 8
masseriatorrecoccaro.com



Am Gartenpool der »Masseria Prosperi« findet garantiert jeder eine Liege – es gibt lediglich sechs helle, elegante Zimmer

FOTO: SIMONE MANZO

Von Reben umgeben

Viele italienische Winzer bieten Behausungen in ihren Weinbergen an. Es ist eine Win-win-Situation: Weininteressierte sind ganz nah an ihrem Lieblingsgetränk und dürfen oft sogar bei der Entstehung zuschauen – und die Winzer haben eine ordentliche Nebeneinkunft

BRANCAIA

Der Chianti der Schweizer Winzerin Barbara Widmer gewinnt regelmäßig Preise. Wer will, kann nun auch auf ihrem Gut mit Pool und Osteria übernachten – in drei modernen, voll ausgestatteten Wohnungen und einem Studio.
Radda in Chianti, Località Poppi 42B, brancaia.com

LOCANDA DEL PILONE

Das romantische Resort sitzt auf einem Hügel über Alba mitten in 27 Hektar Nebbiolo-Reben. Sie gehören der Familie des Hotelbesitzers Achille Boroli, der große Barolos produziert. Geschmackvoll und individuell eingerichtete Zimmer, preisgekröntes Restaurant, Traumblick.
Alba, Località Madonna di Como 34, Strada Della Cicchetta, locandadelpilone.com

ROCCAT

Die Codellos sind eine engagierte Winzerfamilie mitten im malerischen Ort Valdobbiadene. Direkt über dem Betrieb sind sechs große, gemütliche Zimmer entstanden. Zum Frühstück werden hausgemachte Spezialitäten serviert, tagsüber trifft sich mitunter in der Probierstube der halbe Ort auf einen Plausch.
Valdobbiadene, Via Roccat e Ferrari 1, roccat.it

RONCOLO 1888

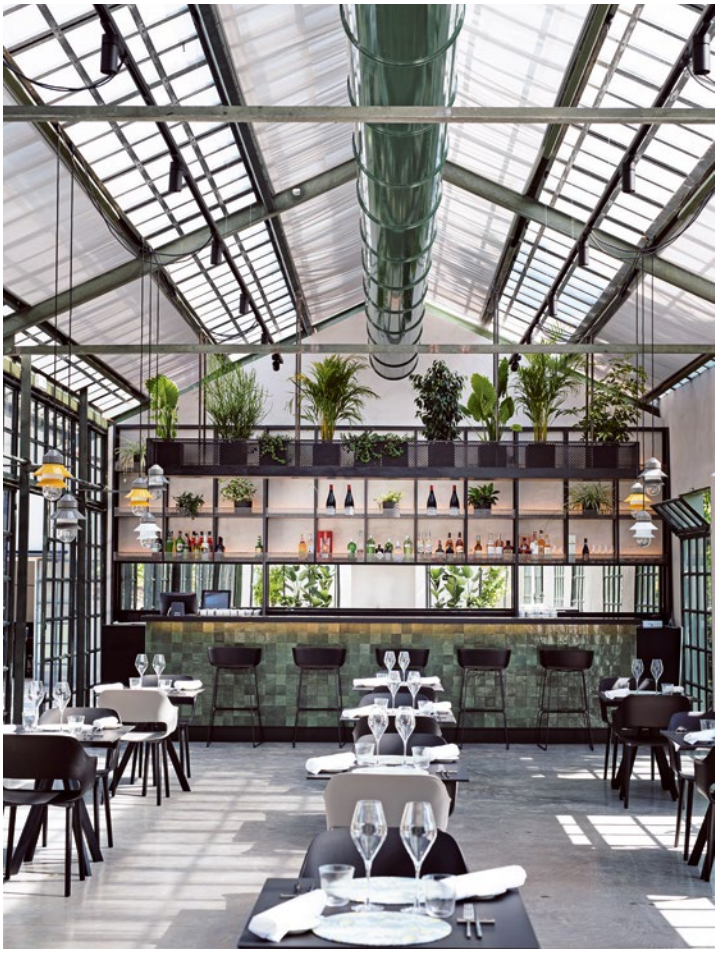
Ein kleines Hotel in einer Villa aus dem 17. Jahrhundert in den Hügeln der Emilia Romagna nicht weit von Bologna, inmitten der eigenen Weinberge des Guts Venturini Baldini. Große Aceto-balsamico-Produktion, Restaurant und Pool.
Quattro Castella, Via Filippo Turati 42, venturinibaldini.it

TENUTA SAIANO

Ein Agriturismo in der Romagna im Hinterland von Rimini mit allem, was der Mensch braucht. Nur vier Zimmer, im inspirierenden »bukolischen Garten« lässt sich der eigene Wein verkosten, dazu gibt es Schinken, Käse, Obst und Gemüse aus eigener Produktion.
Poggio Torriana, Via Casone 35, sangiovesa.it



Für schöne Stunden am Feuer bietet das Weingut »Brancaia« feine Chianti und drei Ferienwohnungen mit Kamin



Die Farbe Grün ist im »Roncolo 1888« sehr präsent: Das in einer historischen Villa (unten) eingerichtete Boutiquehotel ist von Bäumen, Palmen und langen Rebzeilen umgeben, und auch über der Bar des Restaurants wachsen Pflanzen





FOTOS: BYDANIELAMARCHI.COM, INFRAORDINARIO, ANDREA DI LORENZO/DER FEINSCHMECKER, FABIO FIORENTINO

Nah am Wasser gebaut

Bei einer mehr als 7000 Kilometer langen Küstenlinie ist die Auswahl an Hotels mit Meerblick naturgemäß groß – und dazu kommen ja auch noch die Seen. Dies sind drei unserer Favoriten jenseits der Bettenburgen: an der Amalfiküste, auf Sizilien – und an einem See.

L'APPRODO DELLE SIRENE

Das Boutique-B&B bietet minimalistisch eingerichtete Zimmer, Radverleih, Kochkurse mit Besuch des Fischmarkts und eine Frühstücksterrasse über dem Hafen. Der nächste Badestrand ist gut zehn Minuten zu Fuß entfernt.

Siracusa, Riva Giuseppe Garibaldi 15
apprododellesirene.com

MEANDRO

Das schlichte, saubere Haus am Gardasee liegt etwas oberhalb des Zentrums von Gargnano. Es ist direkt an der Hauptstraße gelegen, aber dennoch ruhig. Manche Zimmer bieten einen wirklich einmaligen Blick aufs Wasser (vorher erfragen!). Zum Hotel gehört auch ein bodenständiges Restaurant mit guter Küche.

Gargnano, Via Repubblica 44
hotelmeandro.it

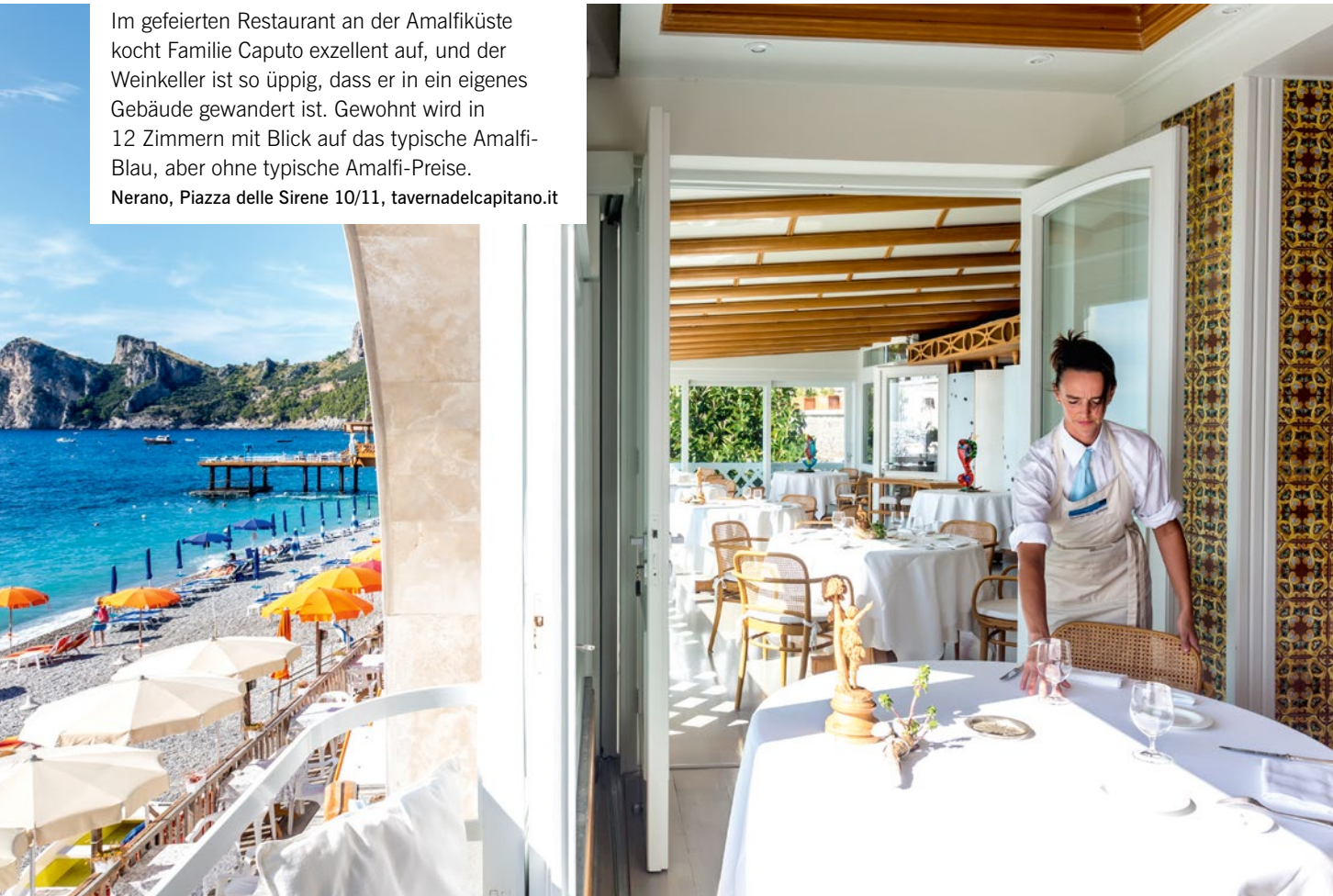
TAVERNA DEL CAPITANO

Im gefeierten Restaurant an der Amalfiküste kocht Familie Caputo exzellent auf, und der Weinkeller ist so üppig, dass er in ein eigenes Gebäude gewandert ist. Gewohnt wird in 12 Zimmern mit Blick auf das typische Amalfi-Blau, aber ohne typische Amalfi-Preise.

Nerano, Piazza delle Sirene 10/11, tavernadelcapitano.it



Zuerst Strand, dann Spitzenküche – so ein Tag ist in der »Taverna del Capitano« an der Amalfiküste flugs organisiert: Der große, zum Meer geöffnete Gastraum ist nur wenige Meter von den Liegen entfernt





Mittendrin im Leben

Eine Flucht in Vororte hat es in Italien nie so gegeben wie in anderen Ländern. Das Leben findet nach wie vor in der città statt, und wer etwas auf sich hält, hat eine Wohnung mit Blick auf die Piazza. In diesen Hotels beginnt auch für Sie gleich vor der Tür das alltägliche *spettacolo.*

3749 PONTE CHIODO

Preiswertes B&B in Venedigs Cannaregio-Viertel (eigentlich müsste es »Sechstel« heißen, ist die Stadt doch in *sestieri* unterteilt). Der Betreiber Mattia ist ein waschechter Venezianer, der Gästen gerne mit Restaurant-Tipps jenseits der typischen Trampelpfade hilft. Zauberhafter kleiner Frühstücksgarten.

Venedig, Cannaregio, 3749 Ponte Chiodo, pontechiodo.it

CONTINENTALE

In dem neu renovierten Hotel in Florenz blicken Gäste nicht nur auf den Arno, sondern auch direkt auf die berühmte Ponte Vecchio. Oben auf der neuen Dachterrasse wiederum schweift der Blick weit über die viel geliebte Stadt.

Florenz, Vicolo dell'Oro 6r, lungarnocollection.com

EXCELSIOR GALLIA

Wuchtig, hochmodern restauriert und exzentrisch ist dieses Hotel – ein bisschen wie Mailand selbst. Bevor es Faxgeräte oder gar das Internet gab, trafen sich hier im Sommer für mehrere Tage die Profifußballer, die Trainer und die Präsidenten und schacherten um Wechsel und Verträge, während vor dem Eingang Fans, Reporter und Paparazzi lauerten.

Mailand, Piazza Duca d'Aosta 9, marriott.de

MASSIMAGO WINE TOWER

Mitten in der Universitätsstadt Padua steht dieser mittelalterliche Turm, umgeben von einem privaten Garten. Im Innern befinden sich drei angenehme Suiten, zum Teil mit freiliegenden Balken und Deckengemälden.

Padua, Via Pasquale Paoli 14
winetower.massimago.com

Ein Himmelbett über dem Arno bietet in Florenz diese Traumsuite des »Continentale«. Das »3749 Ponte Chiodo« in Venedig ist einfacher, liegt dafür direkt an der gleichnamigen Brücke (unten)



FOTOS: ANDREA DI LORENZO/DER FEINSCHMECKER (2), LUNGARNO COLLECTION, LUKAS SPÖRL

Italiener lieben es, gute Gastgeber zu sein!«



Kostenlose, oft spektakuläre Stellplätze für Wohnmobile bei Weingütern, Bauernhöfen, Brauereien: Das bietet »Agricamper Italia«. Wir sprachen mit **Gründerin Pauline Nava,** 38



MERIAN: Welche Idee steckt hinter der Initiative »Agricamper Italia«?

PAULINE NAVA: Ich hatte früher selbst einen alten Volkswagen Bulli, Baujahr 1974, mit dem ich in meiner französischen Heimat zum Camping gefahren bin. Auf regulären Plätzen war es mir oft zu voll, aber ich hatte manchmal auch Angst, mich alleine irgendwo hinzustellen. Mit »Agricamper Italia« wollen wir einen *safe space* schaffen für Wohnmobilurlauber und sie gleichzeitig ermutigen, Italiens schöne Landschaften abseits der großen Straßen und Städte zu entdecken, in das friedliche Leben dort wirklich einzutauchen und es zu fühlen. In Frankreich gibt es mit »France Passion« bereits etwas Ähnliches.

Was bringt mir das Angebot?

Für die Jahresmitgliedschaft von 34,90 € bieten wir über unsere fünfsprachige App in ganz Italien derzeit über 230 einzigartige Stellplätze bei privaten Gastgebern wie Weingütern, Brauereien, Käsereien, Reiter- und Bauernhöfen, die für jeweils 24 Stunden kostenlos genutzt werden dürfen. Vor Ort besteht dann fast immer die Möglichkeit, mit den Produzenten ins Gespräch zu kommen – das kriegt man nicht auf einem normalen Campingplatz. Aber Italiener reden ja gerne und lieben es, gute Gastgeber zu sein. Sie sagen mir oft, dass gerade Besuch aus dem Ausland auch für sie selbst so etwas wie Urlaub sei. Man kann dann oft zusammen wunderbare lokale Produkte verkosten, etwa Wein, Käse oder Tomaten, das wird von den Gästen total gerne angenommen. Aber es besteht absolut kein Kaufzwang. Und es gibt auch viele passende Angebote für Reisende mit Kindern, meine Familie und ich nutzen das selbst. Das Feedback, das wir in den Bewertungen über die App bekommen, ist insgesamt sehr, sehr positiv.

Fünf »Agricamper«-Lieblingsorte von Pauline Nava

1. Cunardo, Lombardei
Eine kleine Farm nahe dem Regionalpark Campo dei Fiori mit Tieren, Kinderspielplatz und einem See zum Sportfischen.

2. Longiano, Emilia-Romagna
Der Ort bietet einen herrlichen Panoramablick über Romagnas Riviera und ist umgeben von Weinbergen und jahrhundertealten Olivenbäumen.

3. Trecase, Kampanien
Ein Weingut im Familienbesitz an den Hängen des Vesuvs und mit unvergesslichem Ausblick auf Capri. Auch Touren in den Vesuv-Nationalpark werden organisiert.

4. Ginosa, Apulien
Esel, Pferde, Schweine, Hasen, allerlei Geflügel – hier kann heile Tierwelt hautnah erlebt werden. Der Hofbesitzer bietet auch Rundflüge mit einem zweisitzigen Mini-Hubschrauber an.

5. Catanzaro Lido, Kalabrien
Ein Hof am Rande des Ionischen Meeres, ideal für einen Badeabstecher. Es gibt Wildschweine, Bienen und immer vieles zu verkosten, vom Brokkoli bis zum Eukalyptushonig.

Weitere Infos zur Stellplatz-App: agricamper-italia.com

FOTOS: AGRICAMPER ITALIA

Jeden Monat etwas Neues erleben.



33 % Rabatt
auf die nächsten drei Ausgaben.

Jetzt bestellen: 3 Ausgaben für nur 19,80 Euro!

merian.de/lesen3

Bei telefonischer Bestellung unter **040/21 03 13 71**
bitte Bestell-Nr. 2077126 angeben.

Angebot gilt innerhalb Deutschlands und nur, solange der Vorrat reicht.
Widerrufsgarantie und Hinweise zum Datenschutz siehe shop.jalag.de.

MERIAN
Die Lust am Reisen









GENFER SEE

Region mit Wow-Stimmung

Die Schweizer Region Waadt und der Kanton Genf werden gemeinsam von MERIAN und DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet: als Genussregion. Streifzug durch eine Gegend, die mit ihrer besonderen Lage zwischen See und Bergen in vielerlei Hinsicht ein echter Genuss ist.

Die Lage zwischen den Bergen und dem Genfer See, die macht so eine richtige Wow-Stimmung“, erzählt Aurélia Joly. Gemeinsam mit ihrem Mann Jacques und mit den beiden Kindern Alexia und Jérôme betreibt sie ein kleines Weingut im Lavaux am östlichen Ende des Genfer Sees, das *Cave Joly*. Man könnte auch sagen: Die Jolys arbeiten daran mit, die Wow-Stimmung dieser Region noch zu intensivieren. Denn diese Lage ist nicht nur für die Augen ein Genuss, sondern ebenso für den Gaumen. Als Genussregion haben die beiden Premium-Magazine MERIAN und DER FEINSCHMECKER gerade den Kanton Genf und die angrenzende Region Waadt ausgezeichnet. Denn beide eint nicht nur die Lage entlang der gesamten Nord- und Teilen der Südseite des Genfer Sees – mit knapp 600000 Quadratkilometern immerhin der zweitgrößte See Mitteleuropas. Gemeinsam bieten Genf und die Region Waadt auch ein einzigartiges kulinarisches Angebot, zu dem hier neben der Spitzenküche ganz besonders auch die regionalen Spezialitäten zählen. Sie bereichern die gehobene Gastronomie ebenso wie die einfache Brasserien in Genf, Lausanne, Montreux. Und für diesen Genuss, eben diesen Wow-Geschmack, geben die Produzenten der Region alles, das wird im Gespräch mit Aurélia Joly schnell klar.

Ein gutes Dutzend verschiedener Rebsorten stehen auf den Weinterrassen der Jolys – steile Terrassen sind das, wie überall im Lavaux ist die Pflege der Reben und die Ernte hier Handarbeit. Die traditionelle Rotweinsorte der Region, den Plant Robert, bauen die Jolys ebenso an wie den hier sehr verbreiteten Chasselas. „Ein spritziger, frischer Weißwein mit einer leicht mineralischen Note“, schwärmt Aurélia Joly. Neben dem Wein bietet sie den Gästen






MERIAN und **DER FEINSCHMECKER** zeichnen gemeinsam Regionen als Genussregionen aus, wenn sie Einheimischen und Gästen ein besonders attraktives kulinarisches Angebot offerieren. Dazu müssen folgende Kriterien erfüllt sein:

1. Mehr als 1 Restaurant auf 1000 Einwohner
2. Mehrere in renommierten Führern empfohlene Restaurants
3. Regionale Küchentradition und/oder regionale Spezialitäten
4. Regionale Produzenten, die heimische Produkte engagiert weiterentwickeln
5. Gutes Angebot an inhabergeführtem und/oder handwerklichem Einzelhandel im Lebensmittelbereich
6. Eine gelebte Kultur der Gastlichkeit
7. Attraktives Hotelangebot von einfach bis premium








ihrer *Cave Joly* regelmäßig auch *tables d'hôtes* an, bei denen sie bis zu 20 Gäste bewirtet: mit Produkten aus der nächsten Umgebung, mit ihren Weinen und mit Gerichten, die sie aus ihren Weinen heraus konzipiert hat. Eine Suppe, eine Sauce und eine Tarte hat sie bislang mit ihrem Chasselas entwickelt; wer will, bekommt die Zutaten als Set auch mit nach Hause.

Nur wenige Kilometer am See entlang Richtung Osten, in Lausanne, arbeitet auch Renaud Meichtry in seiner *Brasserie de Montbenon* vor allem mit Zutaten aus der Region Waadt; „zu über 90 Prozent", sagt er. Das Konzept sei für ihn und die anderen drei Gründer der Brasserie sofort klar gewesen, als sie 2014 den einmaligen Belle-Époque-Raum übernehmen konnten – ein Saal im prächtigen Casino von Montbenon. Drinnen, unter den acht Meter hohen Decken oder draußen, auf der Südterrasse mit Blick auf den See und die Berge, tischen Renaud Meichtry und sein Team traditionelle Gerichte der Genussregion auf. „Hier werden so tolle Brot- und Fleischwaren, Weine und Käse produziert, wir können aus dem Vollen schöpfen", erklärt Meichtry den Erfolg seiner Brasserie-Küche. Sein Chefkoch sei von den Produkten der Region geradezu besessen: „Er besucht die Produzenten immer vor Ort, lässt sich zeigen, wie ihre Produkte entstehen. Und genau diesen lokalen Bezug schätzen unsere Gäste sehr."

Auch Philippe Chevrier betont immer wieder, dass für ihn beim Kochen die Produkte im Vordergrund stehen. Heute prägt er mit seinen insgesamt sechs Restaurants in Genf entscheidend die Gastronomie-Szene; sein Restaurant *Domaine de Châteauvieux*, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, ist längst eine Institution. Schon mit sieben habe er gewusst, dass er einmal Koch werden wolle, mit 14 begann er seine Karriere ganz klassisch als Tellerwäscher in einem der großen Hotels der Stadt. Zwar zog es ihn danach raus in die Welt, vor allem in die gehobenen Küchen Frankreichs, aber schon 1986, mit Mitte 20, kehrte er zurück in seine Heimatstadt Genf, arbeitete als Koch in der *Domaine de Châteauvieux* und übernahm das Landgut in den Genfer Weinbergen nur drei Jahre später. Kein Wunder für einen, der nur die hochwertigsten Zutaten in seinen Küchen duldet. Hier ist er direkt von ihnen umgeben.

Weitere Infos zur Region Waadt
myvaud.ch/de

Weitere Infos zu Genf
geneve.com/de

VAUD TERRE D'INSPIRATION

GENEVA VISIT. MEET. REPEAT.


Familie Joly vom Cave Joly


Brasserie de Montbenon in Lausanne


Philippe Chevrier, Domaine de Châteauvieux, Genf

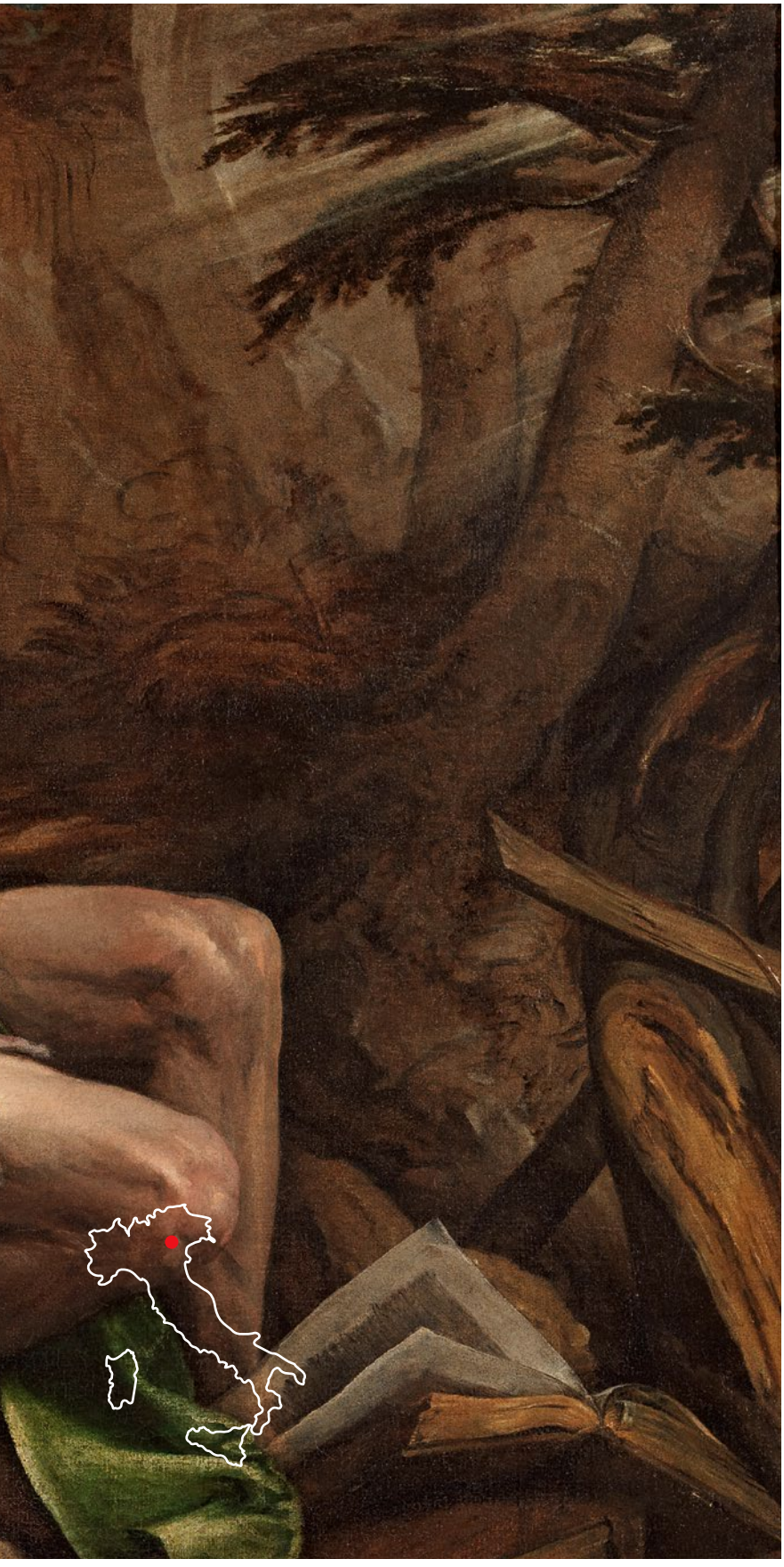
FOTOS: JONATHAN VIEY, DOMAINE DES MOINES, ERIC VALLI, MONTREUXRIVIERA, ELISE HEUBERGER, CEDRIC CHESEAUX, DAVID BOCHUD



TEXT **SANDRA DANICKE**

Der vergessene **Virtuose**

Das Werk »Der heilige Johannes der Täufer in der Wildnis« zeigt, dass **Jacopo Bassano** zu den talentiertesten Künstlern im Italien des 16. Jahrhunderts gehörte. Doch im Unterschied zu Zeitgenossen wie Tizian und Tintoretto ist er heute nahezu unbekannt





Jacopo Bassano (rechts) malte Johannes den Täufer auf dem Werk links vor dessen Begegnung mit Jesus. Ein ungewöhnliches Motiv für ein Gemälde, das als Altarbild entstand

FOTOS: MUSEI CIVICI DI BASSANO DEL GRAPPA

Ein halbnackter Mann sitzt mitten im Wald. Um seinen Leib trägt er nur einen alten, über der Schulter geknoteten Fetzen; über den Schoß hat er ein grünes Tuch gebreitet. In seiner linken Hand hält er einen langen Kreuzstab. Offenbar hat der Eremit mit den unordentlichen Locken und dem struppigen Vollbart gerade noch in dem aufgeblätterten Buch zu seinen Füßen gelesen. Jetzt stützt er sich auf seinen Arm und schaut gebannt nach rechts oben, wo feine Lichtstrahlen zwischen den Ästen eines Baumes durchscheinen.

Das Gemälde ist eines der bedeutendsten Werke von Jacopo Bassano. Dargestellt ist Johannes der Täufer, ein Heiliger, der als Prediger die Menschen zur Buße aufforderte und sie am Fluss Jordan taufte. Einer der Getauften war der Legende nach Jesus. Später, so berichten es die Evangelisten, landete der Heilige im Gefängnis, weil er die Lebensweise von Herodes Antipas, dem damaligen Herrscher von Galiläa, kritisierte – Herodes hatte die eigene Ehefrau verstoßen, um mit seiner Schwägerin Herodias zusammenzukommen. Herodias wiederum stachelte ihre Tochter Salome an, vom König den Kopf des Täufers zu verlangen, der daraufhin enthauptet wurde.

Jacopo aber hielt auf seinem Gemälde weder die Taufe Jesu noch das brutale Schicksal des Heiligen fest, sondern einen frühen Moment, der sich vor dessen Zeit als Prediger ereignet haben soll: Johannes wird vom göttlichen Licht getroffen und auf diese

Farbenprächtig und kühn: »Das Martyrium der heiligen Katharina« von 1544 ist heute im Museo Civico der Stadt Bassano del Grappa zu sehen, nach der sich Jacopo nannte





Nahe Venedig schmiegt sich Bassano del Grappa, Heimat des Malers, an den Fluss Brenta. Die Brücke entstand bereits zu Lebzeiten des Künstlers

Weise zum Vorläufer Christi. »Da erging das Wort Gottes an Johannes, den Sohn des Zacharias, in der Wildnis«, heißt es dazu im Lukas-Evangelium. Die Wildnis ist bei Bassano ein Wald mit massiven Bäumen, Steinen und einem verwitterten Zaun. Die Farbe Braun dominiert die Stimmung des Bildes, sie wirkt warm und düster zugleich. Durch dunkle Wolken, schroffe Felsen und eine Reihe von Diagonalen erscheint die Atmosphäre dramatisch aufgeladen. Das Lamm im Vordergrund ist eine Art Erkennungsmerkmal des Heiligen, der als Patron der Lämmer, Schafe und Haustiere gilt.

Jacopo Bassano, der eigentlich Jacopo dal Ponte hieß und sich nach seiner Heimatstadt Bassano benannt hat, malte das Bild von Johannes dem Täufer 1558 für eine Kapelle in der Franziskanerkirche San Francesco. Es ist ein ungewöhnliches Bild für einen Altar, nicht nur wegen seines Querformats, sondern auch wegen des Themas: Typischer wäre etwa eine Verkündigungs- oder Kreuzigungsszene gewesen. Die Kirche steht noch in seiner Heimatstadt, die heute Bassano del Grappa heißt, und beherbergt das Familiengrab des Künstlers. Das Gemälde hängt allerdings inzwischen im Museo Civico, wo man Bassanos Werk einen ganzen Saal gewidmet hat. Denn Johannes der Täufer gehörte in der Renaissance zwar zum Repertoire zahlreicher Maler. Doch kaum einer hat den Einsiedler so lebensecht dargestellt wie Jacopo Bassano.

Geboren wurde er um 1510 als Sohn des Malers Francesco dem Älteren. Zusammen mit seinen Brüdern Gianfrancesco und Giambattista lernte Jacopo zunächst vom Vater in der eigenen Werkstatt. Um 1530 ging er ins 65 Kilometer entfernte Venedig, damals ein Zentrum der zeitgenössischen Malerei, wo er mit Tintoretto bei Bonifazio Veronese weiter ausgebildet wurde. Neben diesen beiden hatte auch der etwa 20 Jahre ältere Tizian, den er sein Leben lang bewunderte, Einfluss auf Bassanos Stil.

Spätestens 1532 begann Bassanos Karriere als Freskenmaler. Um diese Zeit kehrt der Künstler in seine Heimatstadt zurück und übernimmt die Verantwortung im Familienbetrieb. Hier entstanden nicht nur Gemälde, es wurde auch Kunsthandwerk angefertigt: Prozessionsbanner, Rüstungen, Osterkerzen, sogar Entwürfe für Marzipanfiguren. Von der Stadt Bassano erhielt der Maler viele Aufträge, doch der Kreis seiner Käufer reichte weit darüber hinaus. So übte er auch aus der Ferne einen starken Einfluss auf die venezianische Malerei aus. Jüngere Kollegen wie El Greco oder Caravaggio ließen sich von seinen dramatischen Hell-Dunkel-Kontrasten oder seiner Vorliebe für Genreszenen und Alltagsdetails inspirieren. Umso seltsamer ist es, dass Bassanos Werk, verglichen mit dem seiner berühmten Zeitgenossen Tizian, Tintoretto und Paolo Veronese, in den folgenden Jahrhunderten außerhalb von Expertenkreisen weitgehend in Vergessenheit geriet. Zumal Bassano auch ein ausgezeichneter Zeichner war, der mit ungestümen Umrisslinien und buntem Kolorit Konventionen brach.

Größere Studienreisen, wie sie damals bei Künstlern üblich waren, scheint Bassano nicht unternommen zu haben. Dass er trotzdem stets auf der Höhe seiner Zeit blieb, dürfte an seiner ständig wachsenden Sammlung von Drucken gelegen haben, darunter Werke von Dürer, Lucas Cranach d. Ä. oder Parmigianino, von denen er Figuren – zumindest zu Beginn seiner Karriere – abzeichnete und Ideen übernahm, um sie in seinen eigenen Bildkosmos einzubetten.

Die Tatsache, dass er die meiste Zeit außerhalb der florierenden Kunstzentren verbrachte, führte wohl auch zu seinen immer extravaganteren Ideen. Schaut man sich etwa »Das Martyrium der heiligen Katharina« (1544) an, ebenfalls im Museo Civico ausgestellt, scheinen einem die zahlreichen Menschen, die im Vordergrund ein farbenprächtiges Durcheinander bilden, geradewegs vor die Füße zu purzeln. Auch beim Einsatz seiner Materialien war der Maler kreativ: Um 1570 begann er, nächtliche Szenen auf Schiefertafeln zu bannen oder mit dem Einsatz von künstlichem Licht in Innenräumen zu experimentieren.

Als Jacopo Bassano mit ungefähr 80 Jahren am 13. Februar 1592 starb, steckte er noch mitten in der Arbeit an einem Werk, das die Taufe Christi darstellt. Es heißt, dass er traurig gewesen sei zu sterben, da er noch so viel zu lernen gehabt hätte.

HIGHLIGHTS IN BASSANOS HEIMATSTADT

Museo Civico di Bassano del Grappa
Zur Sammlung gehört neben archäologischen Fundstücken Kunst aus dem späten 12. bis ins 19. Jahrhundert. Zu den Höhepunkten zählen neben Bassanos Werken Skulpturen von Antonio Canova (1757-1822), der in der Nähe geboren wurde, und die Räume selbst: Das Museum wurde im ehemaligen Kloster San Francesco eingerichtet.
Piazza Garibaldi 34
museibassano.it/sedi/museo-civico

Palazzo Sturm
Die Gegend um Bassano del Grappa ist auch für ihre lange Tradition der Keramikherstellung bekannt. Wer keine Lust auf eine Shoppingtour in den Fabrik-Outlets hat, kann diesen schönen Palast aus dem 18. Jahrhundert besuchen, in dem neben einem Druckereimuseum eine Keramiksammlung gezeigt wird, die vom Mittelalter bis heute reicht.
Via Schiavonetti 40
museibassano.it/sedi/palazzo-sturm

Ponte degli Alpini
Diese überdachte Holzbrücke über den Fluss Brenta ist das Wahrzeichen der Altstadt. Sie wurde 1570 nach Plänen des Renaissance-Architekten Andrea Palladio errichtet, mehrmals zerstört und wieder aufgebaut.

Grappa aus der Region
Zwar ist die Stadt nach dem nahen Monte Grappa benannt und nicht nach dem beliebten Tresterbrand, dennoch befinden sich in der Umgebung einige der besten Hersteller des Landes. Herausragendes kommt etwa von der Destillerie Nardini, deren Tradition bis 1779 zurückreicht, und von der Destillerie Poli im nahen Ort Schiavon, die in Bassano del Grappa ein kleines Grappa-Museum eingerichtet hat (Via Gamba 6).
nardini.it; poligrappa.com

FOTOS: MUSEI CIVICI DI BASSANO DEL GRAPPA, MARTINA SCHIKORE/ADOBE STOCK

DIE MAGIE VON



MARITIMES HERZ

»Das Foto habe ich frühmorgens aufgenommen, es zeigt einen meiner Lieblingsorte in der Stadt. Der Porto Antico ist einer der letzten Häfen in Italien, die fast ausschließlich den Fischern vorbehalten sind. Höchstens mit einem Segelboot darf man sonst mal anlegen. Einen schönen Kontrast zu den kleinen Booten sind die Frachtschiffe, die hinten an der Mole gelöscht werden.«

MONOPOLI

Seit über 20 Jahren besucht der Münchner Fotograf **Stefan Braun** die süditalienische Stadt Monopoli und hält die Atmosphäre seiner zweiten Heimat in Bildern fest. Sie zeigen ein Italien jenseits der touristischen Hotspots und machen klar: Es lohnt sich, auch einfach mal an einem schönen Ort zu bleiben, statt zu immer neuen touristischen Highlights zu reisen



MONOPOLI IST EINE GANZ NORMALE HAFENSTADT IM SÜDEN VON ITALIEN. GERADE DAS MACHT SIE SO BESONDERS



BESCHEIDENER FANG

»Antonio, der Bruder von Gianni, fährt fast jeden Abend mit seinem kleinen Boot hinaus aufs Meer, um Netze zu setzen. Am nächsten Morgen schaut er, was drin ist. Er ist ein Kleinfischer und lebt von dem Eimer Fisch, den er jeweils einholt und in einem örtlichen Geschäft abliefert.«

DER SOHN EINES FISCHERS

»Das ist mein Freund Gianni. Nach dreißig Jahren in aller Welt ist er in seine apulische Heimatstadt zurückgekehrt – sein Vater ist ein Fischer aus Monopoli. Ich habe ihn in München kennengelernt, vor seiner Rückkehr.«





FOTOS: ANDREAS GEBHARD

TREFFPUNKT AM HAFEN

»Im ›Circolo‹ treffen sich viele Fischer, es ist eine Art Vereinsheim für eine der zwei Gewerkschaften. Da wird viel diskutiert, es steht aber auch ein Kicker drin.«





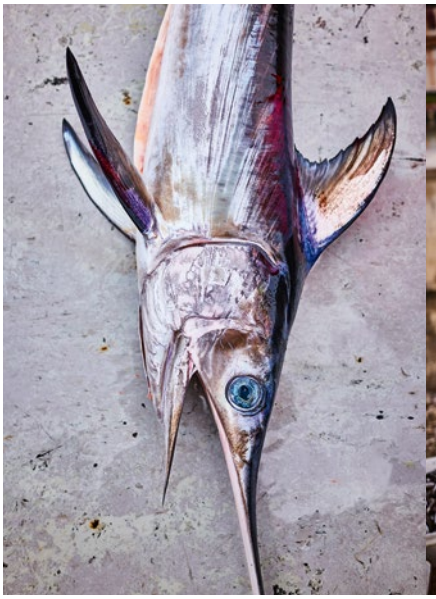
DER HELD DER STADT

»Durch seinen Mut als junger Mann ist Mario zur Legende geworden. 1971 hat der Fischer Dutzende Menschen von einer brennenden Fähre gerettet. Man findet ihn noch heute täglich am Hafen. ›Ciao bello‹, sagt er immer, wenn er mich sieht. Er ist für mich der Inbegriff eines süditalienischen Fischers. Viele haben sich auch im hohen Alter eine fast jugendliche Lässigkeit bewahrt.«

BEWÄHRTE ACHSE

»Die Aufnahme zeigt den Blick von einem der Balkone auf der zentralen Piazza in die Via Giuseppe Garibaldi. Die alte Handelsstraße, die auf die Venezianer zurückgeht, ist heute die Flaniermeile der Altstadt, mit vielen kleinen Restaurants und Geschäften.«







SCHÄTZE DER SEE

»Links habe ich einen Schwertfisch fotografiert. Monopoli ist einer der wenigen italienischen Häfen für *pesce spada.* Eine weitere Spezialität sind Oktopusse. Sie werden traditionell in einem feuchten Korb geschwenkt, damit sie weich werden. Mittlerweile gibt es dafür aber auch moderne Maschinen.«



Der Fotograf Stefan Braun *lebt in München und in seiner zweiten Heimat Monopoli. Seine Kamera nimmt er vor allem für kulinarische Themen in die Hand. Er hat eine Studioküche, besonders gern ist er aber für Reportagen unterwegs. Aus seinen Reisen sind unter anderem das Buch über Monopoli (siehe S. 90), das Streetfood-Kochbuch »Eat on The Street« (ZS 2016) und zusammen mit dem Teehändler Christian Beck »Tea Trip« (Slanted 2020) entstanden, ein Band über den Teeanbau in China, der mit dem Deutschen Fotobuchpreis ausgezeichnet worden ist.*
braunphotography.de

INTERVIEW **JONAS MORGENTHALER**

LIEBLINGSORTE VON STEFAN BRAUN

Bar Malindi
Hier trinke ich gerne meinen Espresso. Es geht am Tresen manchmal recht derbe zu, aber es ist eben eine echte Hafenbar mit unverfälschter Atmosphäre. Ich mag das.
Via Cristoforo Colombo 16

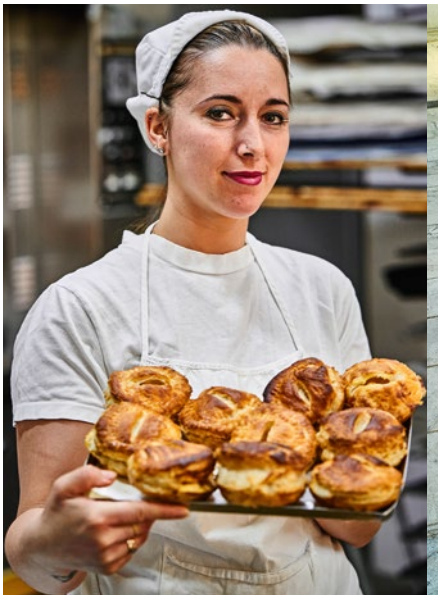
Casa Solomare
Mein Freund Gianni hat von seinem Vater einen ehemaligen Unterschlupf für Fischer geerbt und zu dieser schönen Ferienwohnung umgebaut – eine gute Wahl für alle, die etwas länger in Monopoli bleiben wollen.
travelwithgianni.com

L'isola che non c'è
Pizzaiolo Andrea macht die beste Pizza der Stadt und ist gut zu erkennen: Er ist von oben bis unten schwerst tätowiert, sogar auf den Augenlidern. Wenn er sie schließt, steht darauf *game over*.
Via Giuseppe Garibaldi 43
pizzosterialisolachenonce.com

MERIAN: Herr Braun, Ihre Lieblingsstadt in Italien ist Monopoli, ein apulischer Küstenort rund 40 Kilometer südöstlich von Bari. Die Stadt in nicht besonders bekannt und auch nicht sehr groß. Wie sind Sie überhaupt dorthin gekommen?
STEFAN BRAUN: Durch meinen Freund Gianni. Ich habe ihn hier in München kennengelernt und ihn 1998 dann drei Wochen lang in seiner Heimat Monopoli besucht. Das war eine Reise ins vollkommen Unbekannte, ich war zu der Zeit vermutlich der einzige ausländische Besucher der Stadt. Übernachtet habe ich bei Giannis Eltern. Ich war sofort Teil der Familie, die Mutter hat mich jeden morgen mit Milchkaffee und *biscotti* empfangen. Giannis Vater wiederum nahm mich mit aufs Meer, er war Fischer. Monopoli war für mich damals wie eine andere Welt, ich stand stundenlang auf der Straße herum und habe das Alltagstreiben beobachtet.
Das erklärt aber noch nicht, wieso Sie immer wieder zurückgekehrt sind und einen Bildband über die Stadt gemacht haben. Was macht Monopoli besonders?
Es ist eine süditalienische Stadt, die noch funktioniert. Wenn die Fischer reinkommen, strömen die alten Männer zu den Booten und kriegen für fünf Euro eine Tüte Fisch. Solche Rituale sind erhalten geblieben. Und Monopoli tut einem einfach gut, nicht nur wegen des warmen Klimas, sondern auch wegen des Essens, Apulien ist ja der Gemüsegarten Italiens. Und weil es an jeder Ecke *ciao ciao* heißt, es wird viel getratscht. Man kann zwar nichts geheim halten, aber dafür ist das Sozialleben intakt, keiner wird so richtig alleingelassen. Für mich ist die Stadt auch sehr demokratisch. In die Altstadt etwa dürfen nur Anwohner fahren, und das nur zu bestimmten Zeiten. Egal, ob reich oder arm, alle müssen ihr Auto am Hafen parken. So gibt es kein Gepose, du kannst nicht protzen. Auch der Yachthafen liegt außerhalb, der antike Hafen ist für Fischerboote reserviert.
Und an der authentischen Atmosphäre hat sich bis heute nicht viel geändert?
Inzwischen ist im Sommer schon viel los, weil besonders italienische Touristen gerne in Monopoli Urlaub machen. Aber

GUTE KARTEN

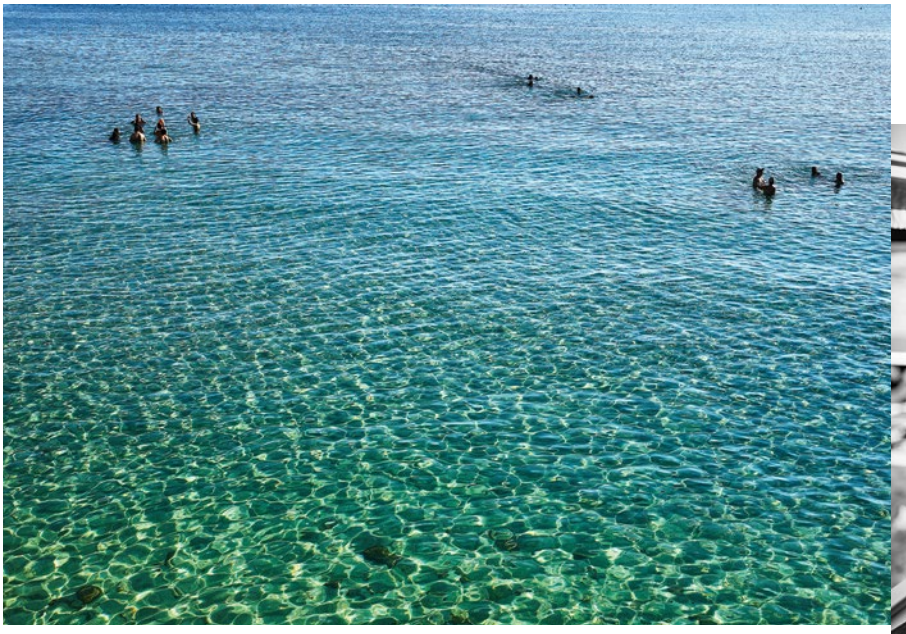
»Die Szene habe ich etwas weiter nördlich in Mola di Bari festgehalten, wo es eine große Fischauktionshalle gibt. Aber auch in Monopoli spielen die älteren Fischer oft sehr leidenschaftlich. Meistens widmen sie sich dabei dem beliebten Kartenspiel Scopa.«





BESTE QUALITÄT

»Das Bild links ist in meiner Lieblingsbäckerei Panificio Santa Caterina entstanden. Alte Vespas wie die rechts daneben sieht man noch recht häufig. Sie sind oft ähnlich vom Wetter gezeichnet wie die Leute, die damit fahren. Man benutzt die Dinge eben, bis sie kaputt sind.«





DER SOMMER AM STRAND

»Der Stadtstrand an der Porta Vecchia ist einer der schönsten Anblicke in Monopoli. Morgens treffen sich jeden Tag dieselben Menschen, stehen im Wasser und schwatzen. Den Adonis rechts habe ich in einem der vielen Beachclubs südlich von Monopoli fotografiert.«

La Locanda sul Porto
Für mich das beste Restaurant der Stadt. Es gibt vor allem Fisch und Meeresfrüchte, gegrillt, frittiert, gebraten oder auch roh. Das Schöne ist aber, dass es auch sonst in der Stadt kein Restaurant gibt, in dem man wirklich schlecht isst.
Via Cristoforo Colombo 10/11
lalocandasulporto.it

Numeri Primi
Den Feinkostmarkt, der auch in Bari Filialen hat, nenne ich den »Käfer« von Monopoli. Auf jeden Fall ist er ein guter Ort, um regionale Spezialitäten zu kaufen.
Piazza Vittorio Emanuele 25
numeriprimisrl.it

P23
Viele verbringen im Sommer in Beachclubs wie diesem den ganzen Tag. Sie haben auch gute Restaurants. Ins »P23« kann man mit dem Fahrrad fahren. So steht man auf dem Rückweg nicht mit dem Auto im Stau.
Via Giuseppe Ungaretti 3
piventitre.it

es gibt keine Hotelburgen und keine Schickimicki-Szene. Und noch immer leben viele Menschen in der Altstadt, sie ist nicht wie anderswo zur musealen Kulisse geworden. Monopoli entwickelt sich eher Richtung hochwertiger Tourismus. So gibt es mit dem »Don Ferrante« inzwischen auch ein tolles gehobenes Hotel. Die Atmosphäre jedenfalls wird bewahrt, Außenumbauten an alten Häusern sind zum Beispiel fast nicht möglich.

Sie haben viele Einwohnerinnen und Einwohner von Monopoli fotografiert. Wie haben sie auf Ihre Arbeit reagiert?

Sie haben sich immer gefragt, warum ich Fotos von ihnen und der Stadt mache. Am Anfang war ich oft mit Gianni unterwegs, der viel erklärt hat. Ich war dann einfach »der Deutsche mit der Kamera«. Mittlerweile kennt man mich. Beim Fotografieren hilft natürlich auch, dass ich grundsätzlich immer neugierig bin und auf die Leute zugehe. Ich bin da ganz unverfroren.

Welchen Ansatz wählten Sie für das Projekt? Was war das Ziel?

Ich habe vor allem dokumentarisch gedacht, ich wollte die Stadt porträtieren, die mir so viel bedeutet. So ist ein Zeitzeugnis entstanden. Baulich hat sich Monopoli zwar nicht so stark verändert, aber einige Menschen im Buch sind inzwischen gestorben. Mit dem Bildband können sich die Leute an sie erinnern. Das Buch beginnt mit Gianni, er ist mein Protagonist, weil ich wegen ihm überhaupt nach Monopoli gelangt bin und durch ihn die Stadt für mich so wichtig wurde. Gianni ist nach der Hotelfachschule in Bari jahrzehntelang durch die Welt gereist und vor einigen Jahren wieder nach Monopoli zurückgekehrt. Er ist dort bekannt wie ein bunter Hund, hilft bei Hochzeiten, organisiert Bootsausflüge und vermietet ein paar Apartments.

Im Fotoband kommen auch Rezepte vor. Wie hat sich das ergeben?

Das kam von selbst, weil das Essen hier so stark in der Kultur verankert ist. Man lässt sich Zeit fürs Mittagessen, spricht auch sonst ständig über das Thema und pflegt Rituale wie die Pizza zum Sonntagabend – mit Bier, nicht Wein! Die Produkte sind einfach, schmecken aber

FOOD: Peter Niemann & Denis Jahn, Hotel Hohenhaus
MAKRELE: Jan Nielsen, Skagen
FOTO: Thorsten Pross, Leipzig



HOTEL HOHENHAUS

★★★★★

HOTEL HOHENHAUS

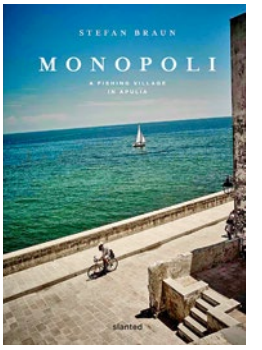
Hohenhaus 1 · 37293 Herleshausen · Telefon: +49 56 54 98 70

Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage liegt das Relais & Châteaux-Hotel HOHENHAUS. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen. Das stilvolle Hotel ist eine perfekte Oase für anspruchsvolle Gourmets und Naturliebhaber. Die Wartburg, die Goethestadt Weimar und das Schloss Wilhelmshöhe mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt locken zu erlebnisreichen Ausflügen.



STÜRMISCHE ZEITEN

»Es war Weihnachten, als ich in der Abendstimmung dieses Bild fotografiert habe. Im Winter ist der Himmel oft äußerst dramatisch. Das Schöne ist, dass Monopoli auch in dieser Jahreszeit lebt. Es ist sogar fast mehr los, weil die Diskotheken am Meer geschlossen sind und sich alle im Zentrum treffen.«



Die Fotos stammen aus Stefan Brauns Buch **»Monopoli. A fishing village in Apulia«.** Es ist zweisprachig (dt./engl.), enthält diverse authentische Rezepte und lässt sich direkt beim Fotografen bestellen (braunphotography.de).
Slanted 2020, 192 Seiten, 29,90 €

Panificio Fortunato
Das größte Erlebnis ist in dieser Bäckerei, eine Focaccia mit Zwiebeln und Kapern zu essen. Das ist für mich die beste der Welt. Sie ist ganz saftig und schmeckt einfach wahnsinnig gut.
Via Cappuccini 45

PhEST
Jedes Jahr findet in Monopoli von Sommer bis Herbst dieses tolle Fotofestival statt. Der Fokus liegt vor allem auf Kunst, zu den Ausstellungsorten gehören auch alte Palazzi.
phest.info

Vini e Panini
Die Bar an der Piazza Garibaldi und auch das »Barumba« nebenan sind ein beliebtes Ziel für den vorabendlichen *aperitivo* mit einem Getränk und Häppchen. Der Platz ist überhaupt magisch, weil man immer jemanden trifft, mit dem man plaudern kann. Er wirkt wie ein Magnet.
Piazza Giuseppe Garibaldi 34
viniepanini.business.site

oft so viel besser als wir es gewöhnt sind. Bei Tomaten finde ich das gar nicht so extrem. Der Fenchel hingegen schmeckt in Apulien um Welten besser. Viele Zutaten fürs Kochen werden frisch auf dem Markt eingekauft. Ein Highlight ist der Markt in Bari: Ich war schon in fast fünfzig Ländern, aber einen besseren habe ich noch nirgendwo gesehen.

Ein zentrales Thema im Bildband ist die Fischerei. Wie geht es den Menschen, die in Monopoli diesem Beruf nachgehen?

Sie merken natürlich das Problem der Überfischung im Mittelmeer. Und es ist für sie schwer, Nachwuchs zu finden. Viele Kinder möchten nicht den Beruf ihres Vaters übernehmen, wegen der harten Arbeit und der finanziellen Ungewissheit. Aber es gibt immer noch Boote, die fast jeden Morgen rausfahren und am Nachmittag wieder anlanden. Neben kleinen Fischen und Garnelen ziehen die Fischer vor allem Oktopusse an Land. Dafür sammeln sie an der Mole kleine Krebse, die als Köder dienen. Monopoli ist außerdem einer der letzten Häfen für *pesce spada,* für Schwertfisch, der mit einer langen Leine geangelt wird. Ach ja, und es gibt hier auch Taucher, die auf Seeigel-Jagd gehen. Die *ricci di mare* sind eine begehrte Spezialität, sie werden aufgebrochen und etwa mit Pasta oder einfach auf geröstetem Weißbrot serviert.

Was sind Ihre Lieblingsorte in Monopoli?

Einer meiner Lieblingsorte ist der Stadtstrand. Er ist wie die anderen Strände in der Region sauber und bietet eine gute Wasserqualität. Und in Monopoli ist es ganz normal, für ein Morgenbad ans Meer zu gehen. Man trifft sich schon um sieben Uhr in der Früh am Wasser. Jeder zählt so seine Schritte, die er von zu Hause bis zu seinem Lieblingsfelsen am Wasser braucht, zehn, hundert… Die Möglichkeit, in der Früh eine Runde in dem glasklaren Wasser zu schwimmen, das empfinde ich als größten Luxus, das ist unbezahlbar. Kurze Hose, T-Shirt, ein Handtuch und ein paar Münzen für einen Kaffee und ein *cornetto* danach in der Bar »Titti« – mehr braucht man nicht dazu, und das befreit.



Millionen Menschen sind auf der Flucht. Bitte unterstützen Sie die lebensrettende Arbeit der UNO-Flüchtlingshilfe!

Spenden per Überweisung:
Spendenkonto BIC: COLSDE33
IBAN: DE78 3705 0198 0020 0088 50
Sparkasse KölnBonn | **Stichwort: Nothilfe Ukraine**



In der Galleria Post Design, wo Memphis Milano seine Objekte ausstellt, besteht ein anregender Kontrast zwischen dem modernen Design von Entwürfen wie dem Regal »Carlton« und der historischen Architektur des Gebäudes

FORM FOLLOWS FUN

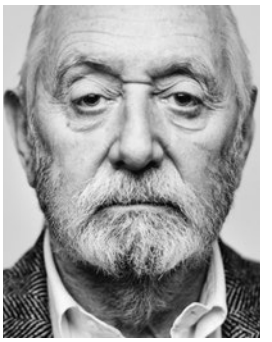
MEMPHIS DESIGN

Anfang der Achtziger wurde in Mailand das **Memphis Design** geboren – eine Revolution aus unterschiedlichsten Formen, starken Farben und lebhaften Mustern. Viele der Objekte wurden zu Designklassikern und haben es in die Museen der Stadt geschafft

TEXT **BURKHARD MARIA ZIMMERMANN**



So hatte noch keiner einen Schrank gestaltet: Der »Casablanca« (rechts) von Ettore Sottsass (unten) rief 1981 großes Erstaunen hervor



Was für ein Mann! Der Designer und Architekt Ettore Sottsass, 1917 geboren, gehörte zu den schillerndsten Exponenten des italienischen Designs. Er gründete 1967 mit dem amerikanischen Autor Allen Ginsberg das Literaturmagazin *Planeta Fresco,* hing mit Ernest Hemingway und Poeten der amerikanischen Beatnik-Bewegung ab und entwarf 1969 für Olivetti die berühmte Schreibmaschine »Valentine« aus rotem Kunststoff. Jedes dieser Ereignisse hätte allein schon ausgereicht, um ihm zu internationalem Ruf zu verhelfen. Aber Anfang der achtziger Jahre hatte Sottsass noch Größeres im Sinn: Er wollte das italienische Design komplett umkrempeln. Im Dezember 1980 lud der damals 63-Jährige eine Gruppe von Designern zu sich ein. In seinem Wohnzimmer diskutierten sie und hörten dabei immer wieder den Song »Stuck Inside of Mobile with the Memphis Blues Again« von Bob Dylan. Alle hatten sie die Nase voll vom Design ihrer Zeit. Also entschlossen sie sich, es zu revolutionieren. Nach dem Lied von Bob Dylan nannten sie sich fortan die Memphis Group. Sie hatten viel vor, und sie hatten es eilig.

Aldo Cibic, Matteo Thun, Marco Zanini, Martine Bedin, Michele De Lucchi, Nathalie Du Pasquier, George Sowden und Sottsass selbst: Fast alle Gründungsmitglieder der Memphis Group waren Designerinnen oder Designer – bis auf Barbara Radice. Die junge Autorin war die Freundin und spätere Ehefrau von Sottsass, sie gab der Gruppe den Namen »Memphis« und wurde später eine wichtige Chronistin der Bewegung. »Das Lied von Bob Dylan hat uns angesprochen, denn wir selbst fühlten uns *stuck*, hängen geblieben, was das Design anging«, sagt die 78-Jährige. »Seit den Sechzigern hatten Designer eigentlich aufgehört, zu gestalten – sie diskutierten ihre Rolle in der Gesellschaft, und sie fragten sich, ob sie für die Industrie arbeiteten oder für die Menschen, und so ging das seit Jahren. Es gab gute Teppiche und Bücherregale, aber wenig Farbe, und die Materialien waren immer dieselben. Es kam uns furchtbar langweilig vor.« Der Funktionalismus, bei dem



Als hätten ein Igel, ein Auto und eine Lichterkette gemeinsam ein Kind gezeugt: Die Lampe »Super« von Martine Bedin zeigt viel Spaß an Formen und Farben

FOTOS: LUCA MISEROCCHI, MEMPHIS MILANO (2), PARIANO ANGELANTONIO, VG BILD-KUNST, BONN 2022

sich die Gestaltung eines Gegenstands vor allem von seiner Anwendung ableitet, konnte Sottsass nicht zufriedenstellen: »Das ist nicht genug«, postulierte er einmal. »Design sollte auch sinnlich und aufregend sein.«

Als die ersten Objekte auftauchten, mögen sich einige Menschen gefragt haben, ob die Welt darauf nun wirklich gewartet habe. Anscheinend ja: Als die Memphis Group im September 1981 in einer Galerie am Corso Europa in Mailand ihre erste Kollektion vorstellte, war das Interesse riesig. Rund 2000 Leute drängten sich vor dem Eingang und blockierten den Verkehr. Die Ausstellung bildete den Auftakt für eine kreative Bewegung, die in den folgenden Jahren mit vielen Konventionen von guter Gestaltung brechen sollte: Der Sessel »Bel Air« von Peter Shire etwa wirkt wie eine Karambolage aus einem schwarzen Quader, einem Stück einer roten Scheibe und einem hellgrünen Zylinder, die Lampe »Super« von Martine Bedin sieht aus wie ein blauer Igel auf Rädern, aus dem sechs Glühbirnen ragen, aber eines der spektakulärsten Objekte kam wohl von Ettore Sottsass selbst. Die Türen seines hohen, schmalen Schranks »Casablanca« sind mit einem schwarzen Krickelmuster auf weißem Grund bedruckt, auf den Schubladen das gleiche Muster in Schwarz-Orange, von den Seiten ragen rote Ablageflächen zur Seite und schräg in die Höhe. Es könnte ein skurriler Totempfahl sein, ein sehr geometrisch geformtes Insekt oder auch – ja, was eigentlich? »Als die Leute den ›Casablanca‹ sahen, konnten sie es nicht glauben«, erinnert sich Barbara Radice. »Sie standen mit offenen Mündern davor.« Und da sich die jungen Rebellinnen und Rebellen schon Italiens Wohnungen vorgenommen hatten, rissen sie auch gleich die Böden mit raus. »Bodenbelag aus Plastik gab es damals nur in Küchen und Badezimmern«, sagt Barbara Radice. »Wir brachten ihn ins Wohnzimmer, bedruckt mit bunten Mustern. Diese Idee war für alle neu, für manche war sie ein Schock.« Für andere war sie eine Offenbarung: Das Memphis Design wurde zu einer der beherrschenden Gestaltungsformen der Achtziger, Stars wie Karl Lagerfeld und David Bowie waren begeisterte Fans. »Wir waren sehr überrascht von unserem Erfolg und von dem Tempo, mit dem das Memphis Design sich auf der Welt verbreitete«, sagt Radice. »Es gab offenbar eine große Sehnsucht nach einer neuen Designsprache.«

Sicher gab es die, aber sagen wir's mal so: Manche Menschen haben sie stärker empfunden als andere. Ein Kritiker beschrieb das Memphis Design als *»shotgun wedding between Bauhaus and Fisher-Price«,* eine Formulierung, über die Claire Bingham sehr lachen muss. »Ein *shotgun wedding* ist eine Hochzeit, bei der die Braut schon schwanger ist und die beiden von den Eltern gezwungen werden, zu heiraten«, erläutert die britische Autorin. Sie hat früher in Mailand gelebt, und in ihrem Bildband »More is More. Memphis, Maximalism, and New Wave Design« (teNeues 2019) zeigt sie von der Memphis-Ästhetik inspirierte Häuser und Wohnungen auf der ganzen Welt. Und, ist an dem Vergleich etwas dran? »Die Formen hatten oft etwas Kindhaftes, sie wirkten ein bisschen wie Bauklötze«, sagt Bingham. Aber sie warnt davor, aus dieser Verspieltheit falsche Schlüsse zu ziehen: »Vielleicht wurde das mit einem Augenzwinkern gemacht. Aber das Memphis Design wollte durchaus ernst genommen werden.«

Revolutionen sind eine heikle Angelegenheit: Irgendwann haben die Akteurinnen und Akteure ihr Ziel erreicht, dann müssen sie sich etwas Neues überlegen. 1987 löste die Memphis Group sich auf, ein Jahr später entwarf Ettore Sottsass für Alessi eine Kollektion aus Salz- und Pfeffermühlen mit rundlichen Elementen in Rot, Pink und Gelb. Sie sahen ein bisschen aus wie Sexspielzeuge, die niedlich, aber nicht besonders funktional waren, wie so viele Objekte der Memphis Group – vielleicht ein unbewusster Hinweis darauf, dass das Erregungspotenzial der Bewegung am Ende doch recht deutlich abgesackt war. Ebenfalls für Alessi ersann Michele De Lucchi später den Espressokocher »Pulcina« (frei nach *pulcino,* Küken), geformt wie eine gerippte Sanduhr aus Metall mit einem rechteckigen Kunststoffgriff. Im Jahr 2000, sieben Jahre vor seinem Tod, gestaltete Ettore Sottsass noch das neue Terminal des Flughafens Malpensa in Mailand, hellgrüne Säulen mit länglichem Querschnitt und asymmetrisch geformte, rundliche Kundenschalter in derselben Farbe – wenn man den Spruch mit Fisher-Price einmal gehört hat, wird man die Assoziation nicht mehr los.

Auch jenseits von Malpensa bleibt die bunte Ästhetik der Gruppe um Ettore Sottsass präsent. So werden die Originalobjekte von damals bis heute in Mailand von dem Unternehmen Memphis Milano hergestellt. Die genannten Artikel von Alessi sind ebenfalls noch erhältlich. Und 2021 hat Anthony Vaccarello, der Chefdesigner von Yves Saint Laurent, eine kleine Memphis-Kollektion aufgelegt, darunter Hoodies mit einem hellblauen und einem gelben Ärmel, die Front links pink und rechts schwarz, die Tasche vorn in schwarz-weißem Schachbrettmuster. Die Modepresse war begeistert. Offenbar entfalten die bunten Ideen der revolutionären Designgruppe auch im 21. Jahrhundert eine starke Wirkung. »Eine Frau, mit der ich für mein Buch gesprochen habe, ist in den Neunzigern in einer französischen Vorstadt aufgewachsen«, sagt Claire Bingham dazu. »Der Stil war damals oft beige und langweilig und folgte dem Minimalismus von Calvin Klein – vielleicht haben das viele junge Menschen erlebt, und sie verspüren deswegen eine neue Sehnsucht nach Formen und Farben.« Ettore Sottsass wüsste genau, was sie meint. ■

Das ungekürzte Interview mit Barbara Radice finden Sie online unter: merian.de/memphis



Burkhard M. Zimmermann *hatte mal eine sehr Memphis-hafte Lampe: Ein Kunststoffdreieck, durch Teleskopstangen verbunden mit einem weiteren Dreieck, in dem die Leuchte steckte. Leider ist sie ihm verloren gegangen.*

FOTOS: PRIVAT, MORE IS MORE BY CLAIRE BINGHAM - PUBLISHED BY TENEUES/WWW.TENEUES.COM - TECHNICOLOR DREAMHOUSE, NEW YORK, USA, PHOTO © COURTESY OF SASHA BIKOFF INTERIOR DESIGN/© GENEVIEVE GARRUPO, ALDO BALLO/GUIDO CEGANI/PETER OGILVIE/VG BILD-KUNST, BONN 2022



Das Haus der Innenausstatterin Sasha Bikoff in New York zitiert den Memphis-Stil, der Ausguss des Espressokochers »Pulcina« von Michele De Lucchi erinnert an einen Kükenschnabel

Lass mal Design revolutionieren: Die Memphis Group auf dem eigensinnigen Möbel »Tawaraya« von Mansanori Umeda, das einem Boxring ähnelt (unten)



MEMPHIS IN MAILAND

An diesen Orten finden Sie Originalobjekte der Memphis Group – und viel anderes gutes Design

ADI Design Museum Ein Besuch im Museum der Associazione Per Il Disegno Industriale lohnt sich auch wegen der Architektur: Das Gebäude aus den dreißiger Jahren war erst ein Tramdepot, dann eine elektrische Anlage. Heute werden darin Objekte gezeigt, die den Designpreis Compasso d'Oro erhalten haben. Seit 1954 wird er für besonders gutes italienisches Industriedesign vergeben. Ettore Sottsass bekam ihn für den Großcomputer »Elea« (1959), für die Schreibmaschine »Valentine« (1970) und für das Besteckservice »Nuovo Milano« (1989).
Piazza Compasso d'Oro 1, adidesignmuseum.org

Fondazione Achille Castiglioni Achille Castiglioni hat die Formensprache der fünfziger und sechziger Jahre stark geprägt – vielleicht nahmen Entwürfe wie sein roter Sessel »Sanluca« (1959) und die halbironische Tischleuchte »Snoopy« (1967) die Philosophie der Memphis Group ein wenig vorweg. Die Fondazione Achille Castiglioni zeigt in vier Räumen eine Auswahl seiner Prototypen, Arbeitsgeräte und Werke.
Piazza Castello 27, fondazioneachillecastiglioni.it

Galleria Post Design Der zentral in einem historischen Gebäude eingerichtete Showroom von Memphis Milano ist ein guter Ort, um in Mailand so viel wie möglich vom Memphis Design zu sehen – und vielleicht sogar etwas zu kaufen.
Largo Claudio Treves 5, memphis-milano.com

Matteo Thun Atelier Matteo Thun, 1952 in Südtirol geboren, war ein Gründungsmitglied der Memphis Group, den oben erwähnten Goldenen Kompass der ADI hat er wie Sottsass ebenfalls dreimal bekommen. Sein Atelier in Mailand ist eine Art lebender Showroom, in dem besonders viele seiner Keramikarbeiten zu sehen sind – schon zu Memphis-Zeiten war dieses Material einer seiner Schwerpunkte.
Via Andrea Appiani 9, matteothun.com

Salone del Mobile Wer sich für neue Designtrends interessiert, ist an der berühmten jährlichen Möbelmesse goldrichtig, die 2022 zum 60. Mal stattfindet (7.-12. Juni). Der Salone, ein Fixpunkt für Hersteller und Kreative, ist an manchen Tagen auch für das breite Publikum geöffnet.
salonemilano.it

Triennale di Milano Dieses Museum zeigt neben der ständigen Ausstellung ein wechselndes Programm rund um Design und Architektur. Neu ist das Wohnhaus Casa Lana, das Ettore Sottsass in den sechziger Jahren gestaltet hat. Die Inneneinrichtung wurde an ihrem Standort ab- und in den Ausstellungsräumen aufgebaut: Eine Komposition aus hellem Holz, klaren Flächen und ausbalancierten Farben.
Viale Emilio Alemagna 6, triennale.org



IM LAND DER INSELN UND GIPFEL

TEXT **STEFAN MAIWALD**

Allzu oft fahren unbedarfte Reisende an Friaul vorbei. Dabei vereint die Region im Nordosten Italiens zwei absolute Sehnsuchtsziele: Berge und Meer. Und zwischen der Lagune an der Adria und den Dolomiten wächst auch noch Wein. Was will man mehr!



Bruno ist ein typischer Friauler. Wie viele hier erholt er sich gerne auf einer der kleinen Inseln in der nach dem Städtchen Grado (links) benannten Lagune



Wunderbares Wanderziel: Im Norden, etwa am Lago di Bordaglia nahe der Grenze zu Österreich, wird es bergig im Friaul

Seine Unterarme sehen aus wie Reliefs, die kräftigen Adern werfen Schatten auf der gebräunten Haut. Bruno hat noch nie ein Fitnessstudio von innen gesehen, aber er würde bestimmt mehr Kilos drücken können als alle, die halb so alt sind wie er. Er ist 72. Er sitzt in seinem Boot mit 40-PS-Außenborder und fährt, wie jeden Morgen, quer durch die Lagune von Grado. Er ist kein Fischer. Sondern Gärtner. Denn die Inseln, die in der Lagune liegen, brauchen Pflege. Viel Pflege. »Ein paar Tage bist du nicht da, und die Natur holt sich alles zurück«, sagt Bruno, und er macht mit seinen Unterarmen und den zu Krallen geformten Händen eine Geste wie ein Zombie, der sich sein Opfer greift.

Wenn Grado etwas von Marketing verstehen würde, dann würde die Welt darum betteln, einmal in diese Landschaft reisen zu dürfen. Am besten mit Bruno, der sich auskennt. Die Lagune von Grado ist 120 Quadratkilometer groß und umfasst mehr als hundert Inselchen, die mit *casoni* bebaut sind, schilfbedeckte Fischerhäuschen. Bis vor wenigen Jahrzehnten haben hier noch Menschen gelebt, was im Sommer eine recht romantische Vorstellung ist, im Winter aber, ohne Strom und fließend Wasser, eher nicht. Es gibt sogar ein Kloster mittendrin, die zwanzig Mönche empfangen gern Besucher, und im Refektorium wird Pasta mit Miesmuscheln serviert.

Mittlerweile werden viele *casoni* wie Schrebergärten genutzt. Fürs gemeinsame Grillen am Wochenende, mit Goldbrassen und Tintenfischen und Sardellen und den merkwürdig aussehenden, aber köstlichen Heuschreckenkrebsen (*canocce*) auf dem Rost. Bloß: Man muss sich richtig um die Inselchen kümmern. Hier wächst und wuchert es, dass es eine Wonne ist. Auf dem salzhaltigen Boden schießen robuste Pflanzen wie *artemisia caerulescens* (Blauer Beifuß) empor, die Insulaner wissen daraus den köstlichen *santonego* herzustellen, einen mit Kräutern aromatisierten Grappa. Fisch und Meeresfrüchte sind ohnehin reichlich vorhanden – die Tiere lieben die Mischung aus Süß- und Salzwasser. Aber auch Gänse, Enten und sogar Rehe leben hier, die gute Schwimmer sind und von Insel zu Insel ziehen. Und der Wein kommt aus den nahen Collio-Hügeln, denn die Lagen rund um das Städtchen Cormòns gelten als bestes Weißwein-Gebiet des Landes.

Bruno selbst ist kein Gradeser, die Liebe hat ihn hierher verschlagen. Er kommt vom Festland, der beargwöhnten *terraferma*, aus Aquileia, nur zehn Kilometer und doch irgendwie viel weiter entfernt. Und so ist Bruno ein wunderbares Symbol für das Friaul selbst. Die Region, die offiziell Friaul-Julisch Venetien heißt, ist eine der kleinsten in Italien und vereint doch viele Welten in sich: Adriastrände und Alpengipfel, Lagunenlandschaft und ausgedehnte Waldgebiete.

Aquileia, Brunos Heimat, war mal eine Metropole des Römischen Reichs. Hier lebten einst bis zu 100 000 Menschen, die Stadt war eine wichtige Militärkolonie, um die Barbaren aus dem Osten fernzuhalten – bis Attila und die Hunnen sie im 5. Jahrhundert zerstörten. Aus der frühen Glanzzeit ist eines der größten frühchristlichen Bodenmosaike erhalten, das in der später wiederaufgebauten Basilika entdeckt wurde.

FOTOS: XBRCHX/ADOBE STOCK, SERGIO JOAN, WILLIAM VACCARO/SHUTTERSTOCK



Ein Meister am Herd: Roberto bereitet in einem der Häuschen in der Lagune von Grado den regionalen Fischeintopf *boreto* zu



Frühling in besten Lagen: Wie hier im Anbaugebiet Rosazzo reifen in den Hügeln Richtung Slowenien Trauben für herausragende Weißweine





Zentrale Achse: Über den Canal Grande gelangten einst Handelsschiffe direkt nach Triest (links). Die Stadt allein lohnt eine Reise ins Friaul – wie das hervorragend erhaltene Bodenmosaik in der Kathedrale von Aquileia (rechts)

Heute muss Bruno nicht gärtnern, denn heute wird gemeinsam mit Freunden gegessen. Roberto steht am Herd, ein jung gebliebener Endfünfziger. Er gilt als bester Koch Grados und kann es sich leisten, keine feste Stelle in einem der Restaurants zu haben. Er hilft mal hier und mal dort aus und lernt in der Nebensaison neues Personal an, ansonsten arbeitet er lieber für sich und seine Freunde. Dann tischt er feine Dinge aus dem Friaul auf: den berühmten Schinken aus San Daniele etwa und den köstlichen *frico,* der einfach klingt, aber richtig viel Arbeit macht. Beim Kartoffel-Käse-Fladen muss die Pfanne ständig geschwenkt werden, eine halbe Stunde lang, weil der Montasio-Käse nicht anbrennen darf. Natürlich fehlt auch das *boreto* nicht, ein einstiges Arme-Leute-Gericht: Die Fischer bereiteten es aus jenen Fischen zu, die sie nicht verkaufen konnten, weil sie zu klein oder vom Netz zerrissen worden waren. Die Stücke wurden oft noch auf dem Boot im eigenen Saft gekocht, mit Knoblauch, Öl und, ganz wichtig, Weinessig verfeinert und mit Polenta serviert.

Das Geheimnis des San-Daniele-Schinkens, den Roberto zum Antipasto schneidet, soll darin liegen, dass er beim Trocknen salzige Luft vom Meer ebenso abbekommt wie würzige Luft aus den Bergen, denn San Daniele liegt geografisch genau mittig zwischen Alpen und Adria. So ist das hier eben: Die Berge und das Meer sind oft nur eine gute Autostunde voneinander entfernt. An den Sandstränden der oberen Adria lassen Eltern ihre Kleinsten unbesorgt im knietiefen Wasser spielen. Andere zieht es ins romantisch-urige Hinterland: dunkle Wälder, prasselnde Kamine, Wanderpfade, die zu klaren Seen führen und Berggipfel, die noch im Juni schneebedeckt sind.

Schon geografisch ist das Friaul anders: Es grenzt mit Österreich und Slowenien gleich an zwei andere Länder – im stiefelförmigen Italien eine Rarität. Zudem gehörten große Teile der Region bis zum Ersten Weltkrieg zur österreichischen Doppelmonarchie. Und so trifft hier wie kaum woanders Südeuropa auf Mitteleuropa.

Gorizia, die Provinzhauptstadt, zu der die Insel Grado gehört, ist dafür ein Paradebeispiel. Wer genauer hinschaut, merkt neben all der südländischen *italianità* die vielen Einflüsse aus dem Norden und Osten bei Kunst, Küche und Kultur – aus Bayern, aus Österreich, aus Ungarn, aus Slowenien, aus Kroatien. »Das Nizza Österreichs« wurde Görz damals genannt, weil viele Aristokratenfamilien hier den Sommer verbrachten, in prachtvollen Villen mit hübschen Gärten, umgeben von mediterranem Licht. Aber schon Casanova war angetan. Er ließ sich in Gorizia nieder, um einen Teil seiner *Istoria delle turbolenze della Polonia* zu schreiben. »Hier kann ein Fremder frei leben und alle Annehmlichkeiten des Gesellschaftslebens genießen«, befand er.

Bei Roberto in der Lagune hätte es dem Genießer sicher auch gut gefallen. Dort endet die Schlemmerei mit einem Espresso für alle. Die Frage, ob Illy oder Hausbrandt nun der bessere Kaffee sei, ist so schwer zu beantworten wie die Frage, ob nun Michelangelo oder Leonardo der größere Künstler sei – dennoch wird diese Frage leidenschaftlich diskutiert. In jedem Fall kommen beide Kaffees aus Triest. Die Hauptstadt der Region ist die Kaffeemetropole Italiens und wurde kürzlich bei einem Ranking zur lebenswertesten Stadt des ganzen Landes gewählt.

Am besten gönnen Reisende sich einen tiefschwarzen Schluck im »Caffè degli Specchi«, das 1839 gegründet wurde, oder im »Caffè Tommaseo«. Im »Pirona« soll James Joyce, der fast 16 Jahre in Triest lebte, die ersten Seiten des »Ulysses« geschrieben haben. Eine leicht morbide Eleganz liegt über der Stadt, das passt bestens zur Kaffeehauskultur und den klassizistischen Häuserfassaden, die eher nach Wien als nach Florenz oder Rom aussehen. Seit der österreichische Kaiser Karl VI. 1719 hier einen Freihafen gegründet hat, ist der Ort eine wichtige Anlaufstelle für den Schiffsverkehr. Das Meer ist allgegenwärtig, sogar die Piazza Grande öffnet sich auf einer Seite zum Golf von Triest. Und spätestens wenn man auf dem riesigen Platz im Abendlicht aufs Meer blickt, ist es vorbei mit sperrigen Begrifflichkeiten wie Mitteleuropa und Südeuropa. Dann ist nur eines klar: Das kleine Friaul bietet alles im Überfluss.

FOTOS: SERGIO JOAN, ZAKAZ86/ADOBE STOCK, EUNIKA SOPOTNICKA/ADOBE STOCK, ROBERTHARDING/ALAMY



Der Zauber der zweiten Heimat

Der Schriftsteller und Journalist **Stefan Maiwald** berichtet seit Jahren aus Italien, auf seinem Blog postausitalien.de ebenso wie in Büchern wie »Das Italien-Prinzip: So geht Glück!« (Topicus 2021). Das sind seine Lieblingsorte im Friaul, wo er zu Hause ist

Herzogstraum

Wie einem Märchenbuch entsprungen, wirkt das **Schloss Miramare** bei Grignano, das ab 1856 auf einem Felsvorsprung am Meer errichtet wurde. Bis zur Zeit des Ersten Weltkriegs diente das Anwesen, das sich Erzherzog Ferdinand Maximilian von Österreich errichten ließ, als Sommerresidenz der Habsburger. Heute sind der Park und der eklektische Bau ein beliebtes Ausflugsziel und lassen sich besichtigen.

miramare.beniculturali.it

Dichterweg

Das zweite Märchenschloss im Friaul ist das **Castello di Duino.** Im 19. und angehenden 20. Jahrhundert waren auf Schloss Duino viele Künstler zu Gast. Einer von ihnen war Rainer Maria Rilke, der hier seine »Duineser Elegien« begonnen hat. An die langen Spaziergänge entlang der Steilküste, die ihn inspiriert haben sollen, erinnert der *Sentiero Rilke,* der vom Schloss durch ein Naturschutzgebiet bis nach Sistina führt.

castellodiduino.it

ERLEBEN

BADEORTE

Viele der historischen Orte an der oberen Adria haben sich dem Tourismus nicht ergeben, sondern ihn sanft umschlossen. In Grado, Duino und Muggia leben die Einheimischen noch ihr eigenes Leben, wenn auch im Rhythmus der Saison. Grado etwa ist eine Insel, die über einen Autodamm mit dem Festland verbunden ist. Zwar ist der Tourismus die Haupteinnahmequelle, doch zugleich liegt in Grado eine große Fischereiflotte, was zu einer gewachsenen Gourmet-Kultur geführt hat. Einige der besten Restaurants der Region sind hier zu finden.

CORMÒNS

So mancher renommierte Weinführer verortet die besten Weißweine Italiens hier – nicht schlecht für einen Ort mit gerade etwa 7300 Einwohnern. Die sanfte, malerische Hügellandschaft, die sich bis ins slowenische Gebiet erstreckt, erinnert an die Toskana. In Cormòns sind nicht die Sehenswürdigkeiten ausgeschildert, sondern die Restaurants. Treffpunkt direkt am Hauptplatz ist die »Enoteca di Cormòns«. Dort lässt sich das Weinwunderland erschmecken, und auch die Winzer kommen auf ein Glas vorbei.

SAN DANIELE

Hier werden mehr als zwei Millionen Schinken pro Jahr hergestellt, 14 Prozent des italienischen Gesamtmarktes. Am letzten Wochenende im Juni steigt mit der Aria di Festa ein großes Schinkenfreudenfest. San Daniele ist im doppelten Sinne der Speckgürtel Udines: Hier und im nahen Fagagna haben viele wohlhabende Städter ihren Wohnsitz.

UDINE

Die Piazza della Libertà gilt als schönster venezianischer Platz außerhalb Venedigs. Eines der ältesten und bedeutendsten Monumente ist die Loggia del Lionello, die an den Dogenpalast in Venedig erinnert. Hier beginnt auch die Via Mercatovecchio, eine von Arkaden gesäumte Flaniermeile mit herausgeputzten Boutiquen, die Anfang 2022 frisch zur Fußgängerzone umgestaltet wurde. Auf der Piazza Matteotti gibt es Bars, Cafés und Feinkostläden und jeden Donnerstag einen Obst- und Gemüsemarkt.

EINKEHREN

AL GIARDINETTO

In seiner Trattoria im Weingebiet Collio bereitet Paolo Zoppolatti köstliche Gerichte wie Perlgraupensuppe, Teigtaschen mit Steinpilzpüree und Steinbuttfilet mit Mandeln zu.

Cormòns, Via Giacomo Matteotti 54

TAVERNETTA ALL'ANDRONA

Das Restaurant der Brüder Allan und Attias Tarlao ist ein Highlight in Grado. Auf der Karte stehen typische Gerichte wie *boreto*, edel aufbereitet und im Schatten der Kirche serviert. Weitere Köstlichkeiten sind die *crudi*-Platte und

FOTOS: PATRIZIA BURRA, ZACOM/ADOBE STOCK



Perfekt inszeniert: Das Schloss Miramare ist von einem weiten Park umgeben, der einer fast vegetationsfreien Karstebene abgetrotzt wurde

das wunderbar leichte *fritto misto.*
Grado, Calle Porta Piccola 4, androna.it

TRATTORIA ALLA LUNA

Ein uriges, verwinkeltes Lokal mit sympathischem Betreiber, erstklassigen Produkten und typischer mitteleuropäischer Küche, etwa Gulasch mit Polenta.
Gorizia, Via Guglielmo Oberdan 13
trattoriaallaluna.com

VITELLO D'ORO

Der Name »Goldenes Kalb« ist irreführend: Es handelt sich um ein erstklassiges Fischrestaurant in der Altstadt von Udine – und um das älteste noch aktive Lokal der Stadt, in Betrieb seit 1849.
Udine, Via Erasmo Valvason 4, vitellodoro.com

ZAGO

Das Restaurant mit Gastgarten befindet sich in einem bezaubernden Borgo etwas außerhalb von Udine. Spezialität ist der lauwarme *insalata catalana* mit Hummer, Kartoffeln und Oliven. Aber auch Gerichte wie das Pilzrisotto oder der Drachenkopf in Salzkruste schmecken großartig. Dazu kommen eine der besten Weinkarten der Region und seit Kurzem auch Gästezimmer.
Tricesimo, Via San Giuseppe 51, luigizago.it

ÜBERNACHTEN

AI CIODI

Der Ort ist nur per Boot zu erreichen, was einmalige Abgeschiedenheit garantiert: In der Lagune von Grado haben die Fischer Mauro und Cristiano, Vater und Sohn, neben ihrem kleinen Restaurant nun ein Hotel mit ein paar Zimmern eröffnet. Der Fisch ist so frisch, dass man praktisch beim Fang zuschauen kann.
Isola di Anfora, portobusoaiciodi.it

CASA DELNERI

Das Haus gehört Luigi Delneri, einst Fußballtrainer bei AS Rom und Juventus Turin. Mit dem verdienten Geld hat er in seinem Heimatort Aquileia einen eleganten Agriturismo eröffnet. Sechs individuell eingerichtete Zimmer mit Parkett- oder Marmorfußboden, dicke Holzbalken, unverputztes Mauerwerk – romantisch!
Aquileia, Via XXIV Maggio 18, casadelneri.it

CASTELLO DI SPESSA

Das Schloss hat einen besonderen Fan: »Die Weine im Castello waren exzellent«, erinnerte sich Giacomo Casanova in seinen Memoiren. Er lebte ein paar Monate mitten im Collio-Gebiet. Inzwischen ist aus dem »Castello« ein traumhaftes Resort mit eigenen Weinbergen, Postkartenpanorama und 18-Loch-Golfplatz geworden. 2022 hat das Wein-Spa neu eröffnet.
Capriva del Friuli, Via Spessa 1
castellodispessa.it

RIVIERA & MAXIMILIAN'S

Das Hotel besteht aus einem historischen Gebäude mit modernem Anbau und Privatstrand. Es befindet sich nicht weit vom Schloss Miramare, das als Sommerresidenz der Habsburger bekannt wurde. Viele Zimmer haben Balkons mit Blick über den Golf von Triest.
Triest, Strada Costiera 22, rivieramax.eu

Mit 18 PS durch ganz Italien

FOTOS DANIEL ETTER



Der Journalist **Marco Maurer** hat in Messina einen uralten Fiat 500 gekauft und ist damit über Landstraßen zurück in die deutsche Heimat gefahren. Eine verrückte Idee, keine Frage. Aber auch eine wunderbare Art, Italien von einer ganz neuen Seite kennenzulernen

FOTOS: INIGOCIA/ADOBE STOCK, CHRISTOPH RUCKSTUHL



Gleich geht die Sonne unter – hoffentlich funktioniert das Licht! Der Fiat 500 auf dem Weg nach Norden, in der Grenzregion zwischen Kalabrien und der Basilikata

Im Urlaub früher, in den neunziger Jahren, habe ich stets gern mit Italienern und Italienerinnen abgehangen. Noch heute schaue ich mir gern ein Foto aus dieser Zeit an, Massimo, Luca, Andrea, Luana und ich, im Hintergrund das nachtschwarze Meer.

Wir haben uns angefreundet, ich gerade Teenager geworden, sie ein paar Jahre älter, sind im Mittelmeer baden gegangen, haben im Swimmingpool Wasserball und, die Achtziger waren noch zu spüren, in der Spielhalle Pac-Man gespielt, die Kassetten unserer Walkmans ausgetauscht. »Sunglasses at Night«-Mix gegen »Take on Me«-Compilation. Sehe ich mir heute das Foto an, sehe ich diese Zeit, höre diesen Sound. Zu Hause wohnte ich an einem Berg. Der Geistberg war unser Revier, wir Jungs und Mädchen spielten dort Tennis wie Fußball, Eishockey wie Verstecken. Jeden Morgen und Abend in diesen Jahren, knatterte etwas an uns vorbei, das nicht in diese deutsche Einfamilienhausgegenwart passte und deshalb auffiel: ein ziemlich kleines Auto und am Steuer ein dicker Mann.

Das Eis konnte man plötzlich heruntertropfen, die Münder offen stehen, das Gekreische abbrechen hören. Plötzlich standen wir Spalier und schauten verdutzt diesem seltsamen Gespann hinterher. Noch heute sehe ich den Moment wie in Zeitlupe.

Der Mann trug oft einen Hut, das Auto war – das hatten wir am Abendbrottisch erfahren – aus Italien, ein Fiat. Den dicken Mann nannten wir schnell Luigi, Mario hieß ja schon der Eismann. »Vorsicht, Luigi kommt!«

Und ich, ich verliebte mich jedes Mal wieder in dieses knatternde Ding. Es war anders als alle anderen Autos, die ich kannte. Es ist heute noch anders. Und davon handelt diese Geschichte.

Luigis Auto war ein einfaches Auto, vier Reifen, ein Lenkrad, Bremsen, Lichter – mit einem Fiat wie diesem, einem alten Fiat Fünfhundert, einem Cinquecento, möchte ich vom südlichsten Ende Italiens, aus Sizilien nach Hause fahren, Meere links und rechts liegen lassen, Flüsse und Berge überqueren, eine Zeitreise nach Hause mit nicht einmal zwanzig PS. Ich möchte nur auf Landstraßen fahren, mich auf die Suche nach dem ursprünglichen Italien begeben, *l'Italia di una volta*. Geht das in dieser Welt? Gibt es dieses Italien noch? Falls ja, wie sieht es aus – und wohin führt es mich?

Sizilien, rund dreißig Jahre nach dem Geistberg: Domenico De Pasquale ist dabei, sein Garagentor aufzusperren. Ich fühle mich wie ein Theaterregisseur kurz vor der Premiere, bevor der Vorhang sich lüftet. Und dann macht mein Herz einen Sprung. Augenblicklich sehe ich mich in dem von außen recht makellosen Cinquecento durch Italien fahren.

Domenico De Pasquale hat für solche Gefühlsduseleien wenig Zeit. Sein Stoffgeschäft in der Innenstadt von Messina hat er vorübergehend geschlossen. Das macht er nicht gern, möchte die Sache also schnell erledigen und lässt das Auto an. Der knatternde Sound des luftgekühlten Motors lässt mein Herz ein zweites Mal hüpfen, ein drittes Mal folgt, als Signor De Pasquale mir die Beifahrertür öffnet und sie den Blick auf die knallroten Sitze freigibt.

Ich steige in das Auto, wir sitzen tief, nahe am Boden. Ich komme mir vor wie der Beifahrer eines Rallyepiloten, der jede Unebenheit der Straße zu spüren bekommt. Signor De Pasquale fährt in geübten Schwüngen durch Messina, der Motor tuckert ruhig vor sich hin. Wir fahren Richtung Hafen. Signor De Pasquale hat das knapp zwei Meter lange Faltdach geöffnet, die Sonne Siziliens über uns, das Meer vor uns.

Nachdem Signor De Pasquale zurück in seinen Innenhof gefahren ist, setze ich mich hinters Steuer. Die ersten Meter hüpft das Auto eher, als dass es fährt, die darauffolgenden zwei Kilometer brettere ich kantig wie ein Planierraupenfahrer durch Messina. Obwohl ich versuche, vorsichtig zu fahren, heult der Motor auf. »*Gentile, Marco, per favore!*«, schreit Signor De Pasquale immer wieder in meine Richtung. »*Gentile!*«

Ich fühle mich wie ein vierzehnjähriger Junge, der, den Vater an seiner Seite, seine ersten Meter in einem Auto unternimmt – und das ausgerechnet im Chaos einer sizilianischen Hafenstadt.

In Messina, war mir schon aufgefallen, sitzen die Einwohner oft unter sich in den Cafés und Bars, wenn sie nicht gerade im Stau stehen. Messina ist eine authentische Stadt, schön wie verschlagen, Barock wie Brutalismus, Stein wie Stahlbeton. Ich finde Gefallen an der Stadt, mich beeindruckt ihre Widerstandsfähigkeit. Sie trotzte Erdbeben, der Pest, der Cholera und Kriegen. Die Einschusslöcher in manchen Fassaden erinnern noch an diese Zeit.

1



Ich hoffe, das Auto hat etwas von ihrer Robustheit. »Es ist kein Auto, mit dem man Tag für Tag fährt«, sagt Signor De Pasquale. Das Fahrzeug sei wie eine hundertjährige Frau, eine Großmutter, *una nonna*. Man schätze ihre Gesellschaft, respektiere ihre Eigenheiten und behandle sie mit Achtung – und einmal in der Woche führe man sie aus.

Daher verkauft er mir das Fahrzeug, Baujahr 1968, 18 PS, nur unter zwei Auflagen. Ich muss ihm versprechen, dass es in einer Garage stehen wird. »Man stellt eine Frau nicht in den Regen«, sagt er. Dann schreibt er seine zweite Vertragsbedingung auf ein vergilbtes Blatt Papier: NO AUTOSTRADAS, Nonnas nähmen keine Autobahnen.

Ich fahre die ersten Kilometer durch Messina, seine Vororte; das Meer hinter mir, die Wälder und die Ausläufer des Peloritanischen Gebirges vor mir. Der Motor tuckert ruhig vor sich hin, ich fahre an Tannen, Eichen und Ulmen, monumentalen Pinien, Palmen, an Zypressen und Orangenbäumen vorbei, bahne mir über die Kurven den Weg, ab und zu ein Dörfchen, über mir das Dach ist offen, der ewig blaue Himmel Italiens, es riecht mild-würzig-feucht, nach Wald, Sommer, Süden.

Nach der größten Steigung, ich fahre mit knapp fünfzig Kilometern pro Stunde, rolle ich im Leerlauf und genieße die Stille, den Fahrtwind, den Sound Siziliens. Nach kurzer Zeit sehe ich ein Stückchen Meer, das immer größer wird und vor dem ich wenig später stehe.

Ich gehe hinter einer Strandbar, in der das Lied »Fotoromanza« von Gianna Nannini läuft, kurz baden. Das Wasser ist weich und salzig – ich lasse mich neben einem von den Gezeiten abgeschmirgelten rot-weißen Kahn nieder und von der Sonne trocknen, was mich noch schläfriger macht. Danach bestelle ich mir an der weißen Holzbar mit meinen müden Brocken Italienisch einen Espresso. Der junge Barista zeigt sich erstaunt, dass ich kein Italienisch spreche und aus einem uritalienischen Auto gestiegen kam.



Wir, mittlerweile ist ein Fotograf und Freund zugestiegen, fahren über viele Wochen damit durch Italien, wir suchen die Bauern auf, die einstmals in diesem



2

1 Auf der Fähre von Messina nach Villa San Giovanni: Nach mehr als fünfzig Jahren verlässt der Fiat, Baujahr 1968, zum ersten Mal Sizilien **2** In Minori wird geprüft, ob auch unser Autor die gnocchi-artigen *'Ndunderi* hinbekommt. Die Pastasorte wird vor allem an der Amalfiküste gegessen **3** Die Reparatur in einer Fiat- Werkstatt bei Bergamo muss diskutiert werden



3

Auto gesessen haben, es rund um den Ätna als Erntehelfer benutzt haben, wir lassen ihre Söhne das Auto wieder über ihre Felder lenken und wundern uns, wie grob sie mit ihm umgehen. Vielleicht besiegelten hier, am Fuße des Mojo, eines erloschenen, mit Pfirsichbäumen bedeckten Vulkans, ihre Väter vor rund dreißig Jahren ein Geschäft: Der eine hat dem anderen zweihunderttausend Lire gegeben, rund einhundert Euro, und eine Kiste Pfirsiche, und dafür das Auto, das heute meines ist, erhalten. Der eine verkaufte aus seinem Wagen heraus Pfirsiche und Nüsse, der andere handelte später aus demselben Auto mit Orangen, Trauben und selbst abgefülltem Wein.

Mein Auto ist kein gewöhnlicher Cinquecento, ich habe mir seine rare Kombiversion gekauft. Sie trägt den Beinamen Giardiniera, Gärtnerin. Genutzt haben sie aufgrund ihres Kofferraums Handwerker, Winzer und eben Bauernfamilien, und das eher auf Feldern als auf Straßen, ganz pfleglich wurde nicht mit ihnen umgegangen, weshalb viele das Zeitliche segneten.

Giardiniera, Gärtnerin, wie passend. Ich muss an den Garten meiner Großmutter denken. Sie fuhr zeitlebens nie ein Auto. Meine Großmutter wusste, dass sie auch ohne Motorisierung das Zentrum der Familie war. Sie musste nicht zu ihnen fahren, ihre Lieben kamen zu ihr. Und brauchte sie etwas, holten es ihr Mann, ihre Kinder oder ihre Enkel. Meine Großmutter, eine einfache Bäuerin in Bayern, war damals mein Zuhause. Sie, die Mutter von fünf Kindern, lebte mit meinem Großvater zusammen auf einem Bauernhof, hatte Schweine, Rinder, Felder, einen Hofhund und egal zu welcher Tageszeit Töpfe, die auf dem Herd klapperten. In den Fünfzigern und Sechzigern hatte sie ein Dorfcafé im Untergeschoss des Bauernhauses, unter ihrem Wohnzimmer, zwischen dem Stall, dem Misthaufen und der Straße. Die Bauern des Dorfes parkten ihre Traktoren und Räder vor dem Café, spielten Karten, fluchten und weinten, aßen und tranken. Sie verzehrten die Hühner und Schweine aus Großvaters Stall und die Ernte aus dem Gemüsegarten meiner Großmutter. Ich habe sie als eine zurückhaltende Person kennengelernt, die oft nur das Nötigste sprach, eine warme Stimme und ein großes Herz hatte. Meine Großmutter hatte mehrere Reiche, ihre Felder, ihren Stall, ihr Café, doch die wichtigsten waren ihr Garten und ihre Küche; beide bedingten sich gegenseitig.

Auf der Tausende Kilometer langen Fahrt durch Italien führten mich meine Gedanken oft in das Dorf meiner Großmutter zurück. Egal ob wir an der Amalfiküste, in Neapel, Rom oder Turin Halt machten oder in den Dörfern um diese Städte. Das fiel mir, nachdem der Cinquecento nach über fünfzig Jahren Sizilien verließ, auch in einer kalabrischen Küche auf.

Maria Luisa Ventre, ihre Enkel nennen sie natürlich *nonna,* ihre Kinder *mamma,* ist eine Frau um die siebzig. Sie verbraucht in nur einer Woche mehr als fünf Liter Olivenöl, und damit rund dreihundert im Jahr. Die Währung meiner Großmutter in der Küche war Butter, viel Butter. Doch in Kalabrien ist das anders, die Librandis arbeiten daran, das bestmögliche Olivenöl herzustellen, nicht wenige Menschen glauben sogar, das beste dieser Erde. Olivenbauern von Ligurien bis Sizilien, von Spanien bis nach Griechenland orientieren sich an dem, was die drei Schwestern und zwei Brüder, die Kinder von Maria Luisa, in Kalabrien aus den Früchten ihrer Olivenbäume gewinnen.

Wir haben mehrere Tage mit den Librandis in Vaccarizzo Albanese verbracht, ein Dorf in einer Region Kalabriens, in der sich im fünfzehnten Jahrhundert albanische Christen aus Griechenland ansiedelten. Vor den Osmanen fliehend ließen sie sich, darunter die Vorfahren der Librandis, hier nieder, pflanzten Oliven- und Zitronenbäume, lebten von Kastanien, Feigen und Wildschweinen,.

Eines Abends stehen wir mit Mamma Maria Luisas Sohn Michele auf einer sandbodenwarmen und mit Gräsern bewachsenen, nach wildem Fenchel und Klee duftenden Anhöhe, umgeben von Hügeln, auf denen sich rund achtundzwanzigtausend Olivenbäume befinden, hinter denen zwischen Wolken und Meer violettrot die Sonne versinkt. Die Bäume der Librandis – Michele kann von der Haut ihrer Früchte lesen. »Schau, diese Dellen hier, das war Hagel, vom sechzehnten Juli«, sagt er. »Siehst du den Einschlag? Der Wind kam von Norden.« Ich frage, wann sie reif zur Ernte sind. »Ende nächster Woche, Donnerstag oder Freitag«, antwortet er.

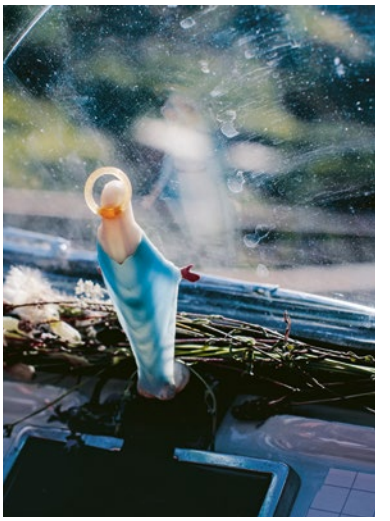
Im Zuhause von Mamma Maria Luisa wartet ein gedeckter Tisch auf uns. Nachdem wir gut drei Stunden essen und es den Librandis gleichtun, nämlich egal, ob über die Antipasti, die gefüllten Zucchini, das selbst gemachte Brot, die *insalata*, den ersten wie zweiten Gang ihr Olivenöl tröpfeln, folgt das Dessert, *ricotta con marmellata di arance e olio di oliva*. Das Öl schmeckt nach Gras, Kräutern und ein wenig nach Artischocke.

Grappa macht die Runde, ich frage Mamma Maria Luisa, die auffällig lange nichts mehr gesagt hat, worüber sie nachdenke. Sie antwortet: darüber, was wir morgen essen könnten.

Ein paar Tage später, wir verlassen Kalabrien, unsere Giardiniera keucht, hustet, stottert. Wir hatten sie auf einem Grashügel geparkt; nachts kroch ihr der feuchte Feind in die Glieder.

Beim vierten Anlauf springt sie röchelnd an, allerdings bleibt die sowieso schon irrational veranlagte Hupe stumm, das Fernlicht versagt. Es ist fünf Uhr abends, die Nacht wird kommen.

Wir wackeln dennoch unserem Ziel entgegen, Amalfi. Nach ein paar Kilometern scheint unser Auto es wärmer zu haben, das Fernlicht leuchtet, der Motor schnurrt, die Hupe hupt. Für den Moment scheint wieder alles in Ordnung. Aber wir haben noch gut sechstausend Kilometer vor uns.



Gut behütet zum Ziel: Die kleine Kunststoff-Madonna erfüllte ihren Schutzauftrag vorbildlich



Dieser Text ist ein exklusiver Leseauszug aus Marco Maurers Buch »Meine italienische Reise – oder wie ich mir in Sizilien einen uralten Cinquecento kaufte und einfach nach Hause fuhr« (Prestel 2021)

SO WIRD ITALIEN IHR URLAUBS-HIGHLIGHT

Auch in einem europäischen und sehr sicheren Reiseland wie Italien sollten einige Punkte beachtet werden, wenn es um die Sicherheit auf Reisen geht.



Sehr angesagt: Italien auf eigene Faust entdecken

FOTO: PHILIP KOSCHEL

MERIAN Herr Tschirner, die Urlaubssaison naht, und viele Reisende zieht's nach Italien. Welche Tipps haben Sie für einen ungetrübten Aufenthalt?

THORSTEN TSCHIRNER Abgesehen von einer plötzlich auftretenden Erkrankung kann es auch in Italien unerwartet mal zu einem Unfall kommen, sei es mit dem Auto, der geliehenen Vespa oder auf einer Wandertour im Gebirge. Selten, aber immer wieder, kommt es auch zu Badeunfällen. Daher ist ein guter Gesundheitsschutz auf jeden Fall zu empfehlen – am besten mit einer Reisekrankenversicherung. Ratsam ist hier eine Versicherung mit einem 24-Stunden-Notruf-Service inklusive der Option eines Krankenrücktransportes. Zwar übernimmt auch die gesetzliche Krankenversicherung in Italien entstehende Kosten, aber nur dann, wenn sie den üblichen Behandlungskosten in Deutschland entsprechen und Sie in einem staatlichen Krankenhaus behandelt werden. Gerade in Urlaubsregionen gibt es aber vorwiegend Privatärzte und -kliniken. Damit Sie ohne Bedenken die beste medizinische Versorgung in Anspruch nehmen können, ist eine zusätzliche Reisekrankenversicherung auf jeden Fall ratsam.



Der Touristik-Experte **Thorsten Tschirner** gibt Tipps für den Schutz auf Reisen

Das Thema Corona beschäftigt uns ja auch im Jahr 2022 …

Allerdings – da die Corona-Pandemie voraussichtlich auf absehbare Zeit nicht verschwinden wird, sollte man das Thema COVID-19 auch weiterhin bei der Reiseplanung berücksichtigen. Informieren Sie sich am besten direkt vor Reisebeginn noch einmal über den aktuellen Stand der Pandemie-Lage. Darüber hinaus bieten einige Versicherungen einen guten Corona-Zusatzschutz, den Sie zusätzlich zu einer Reiserücktrittsversicherung abschließen können. Je nach Anbieter kommt er nicht nur für Storno- und Reiseabbruchkosten auf, sondern auch für Aufwendungen aufgrund von Quarantänemaßnahmen während der Reise.

Viele Menschen sind mit Auto und Wohnmobil unterwegs. Was gilt es zu beachten?

Ein so schönes Land wie Italien lässt sich hervorragend auf eigene Faust erkunden. Aber achten Sie auf Fahrverbotszonen – insbesondere in den Städten. Oft sind diese nicht leicht zu erkennen, und Hotels weisen vielfach nicht explizit darauf hin, dass die Anreise mit dem Auto bis vor die Hoteltür ein Bußgeld nach sich ziehen kann. Informieren Sie sich daher vorher bei Ihrem Hotel oder Gastgeber, ob die Anreise problemlos möglich ist. Wer mit dem Mietwagen oder einem Camper unterwegs ist, sollte ausreichend versichert sein, vor allem auf eine ausreichende Deckungssumme und den Ausschluss eines Selbstbehaltes achten. Wer mit dem Wohnmobil unterwegs ist, sollte nicht nur das Fahrzeug, sondern auch den Inhalt versichern.

merian.de/Sicherheit-auf-Reisen.html



Freie Sicht: Oberhalb des Hafens von La Maddalena reicht der Blick über die Insel Santo Stefano bis zur Nordküste von Sardinien



BLAUER WIRD'S NICHT



Im Sommer eine Bühne voller Jachten und
Sonnenschirme, im Winter ein Inselreich voller Frieden und Langusten.
Der Archipel von **La Maddalena** ist ein Juwel im azurblauen
Meer, egal zu welcher Jahreszeit





In La Maddalena, dem Hauptort der gleichnamigen Insel, herrscht im Winter entspannte Ruhe, viele Läden haben die Rollos unten. Nur der alte Antonio flicht weiterhin in seinem Verschlag gegenüber der Kaimauer seine Körbe (rechts). Alle warten auf den Sommer, wenn der Jachthafen wieder Ankerplatz des Jetset wird



TEXT **MARC BIELEFELD**
FOTOS **SILKE LIPSMEIER**

K

Keine Frage, italienischer Hochsommer geht anders. Über die Straße von Bonifacio drischt der Mistral, Stärke acht bis neun. Der Wind zerfetzt das Meer zwischen Korsika und Sardinien. Schaumkronen fliegen über die Kaimauern, die Seemöwen drehen Steilkurven.

Anfang Februar. Im verschlafenen Ort Palau im Norden Sardiniens fahren sechs, sieben Autos auf die kleine Fähre, kurz darauf torkelt das Schiff aufs Meer hinaus. Die Wellen zerplatzen am Bug, duschen das halbe Deck. Nur mit zugekniffenen Augen gelingt der Blick auf das weiß zerrupfte Meer. Kein anderes Schiff ist draußen. Kein Fischerboot, keine Jacht, kein Ausflugsdampfer.

Drüben im Norden, zwanzig Minuten Geschaukel entfernt, schäumt das Meer gegen einen braunen Nachbarplaneten. Klippen sind zu sehen, Felsen, Buchten. Im Osten zieht sich eine Landzunge weit Richtung Capo Ferro und Isola delle Bisce. Wie ein Gerippe liegt die vorgelagerte Inselwelt in der See. Dann erreicht die Fähre den Hafen auf der anderen Seite. Ein Dorf am Meer, pastellfarbene Fassaden, Gassen, gepflasterte Promenade. Windgeschützt klammern sich die Häuser an die Südflanken der Hügelkette von Caldagellone. Ankunft in La Maddalena. Dem Hauptort der größten und gleichnamigen Insel dieses ebenfalls gleichnamigen Meeresreviers: dem Arcipelago della Maddalena.

Gut 60 Inseln sind es, die zwischen Korsika und Sardinien im Mare Nostrum liegen. Ein Labyrinth aus Buchten, Grotten, Stränden, umspült von glasklarem Salzwasser. Manche nennen die Eilande die italienische Südsee. Ankerbuchten wie die Cala Coticcio im Osten rufen sie Tahiti Bay, die Inselchen und Lagunen weiter draußen vor der Isola Budelli Bora Bora. Es fehlen nur die Kokospalmen. So hell der Sand, so aquamarin das Meer.

Im Sommer kommen die Jachten, die Jetskis, die Luftmatratzenflotten. Dann braten sie hier überall auf den Felsen, sitzen italienische Großfamilien unter Sonnenschirmen, fließt das Eis die Finger herab und flanieren die Ragazzi goldbehangen über die Stege. Auf den Inseln herrscht dann Dolce Vita total. Gern ankern dann die Armanis dieser Welt im Archipel, kommen rübergeprescht aus Porto Cervo, der Milliardärsküste drüben an der Costa Smeralda. Braun gebrannte Körper auf kokainweißen Jachten. Die Meeresenge wird dann zur Bühne.

Aber jetzt? Im Winter? Viele Läden haben die Rollos unten. Die weiß-blau gestrichene »Pesceria di Porto« mit Außenterrasse: *chiuso,* zu. Keine Meeresfrüchteteller unter praller Sonne, keine Kellner, die Rekorde darin brechen, Tabletts voller Aperol Spritz an die Tische zu tragen. Vorn im »Café Nelson« sitzen die Bauarbeiter vor Macchiato und Morgenbier. Die Flotte der Badeschiffe dümpelt fest vertäut an der Pier. Wenig Menschen. Hunde streunen. Eine alte Dame kommt gut verpackt aus der Altstadt, rollt ihr Wägelchen vor dem altehrwürdigen Rathaus vorbei. Auf der Piazza an der Via Amendola steht noch immer der Holzpavillon vom Weihnachtsmarkt.

DIE INSELN IM WINTER? KAUM MENSCHEN, SEHR PIANO, WUNDERSCHÖN

Die Inseln im Winter. Sehr *piano,* sehr unaufgeregt. Friedlich liegen sie in Wind und Meer. Und sind jetzt wohl tausendmal authentischer als im Sommer, wenn das große Rambazamba steigt. Stattdessen: Nebensaison. Genau die richtige Zeit, um einmal zu schauen, wie das echte Leben so geht, auf ein paar wunderschönen kleinen Inseln mitten im Mittelmeer.

Am Mittag steht Anna Maria Mureddu vor dem »Café Bomboniera«. Sie trägt eine goldene Tasche, schwarze Sonnenbrille, kirschrote Jacke. Eigentlich führt sie Touristen über die Inseln, erklärt ihnen die bewegte Geschichte des Archipels. Erzählt, dass die Römer mit ihren Schiffen hier landeten, dass 1767 der König von Piemont eine erste Marinebasis auf den Inseln errichtete. Mureddu weiß das alles aus dem Effeff. Sie ist auf Sardinien geboren, studierte Archäologie, Philosophie, Kultur. Seit 30 Jahren lebt sie auf La Maddalena.

Einst wollte Napoleon die Inseln einnehmen, sagt sie. Dann lenkte Admiral Lord Nelson die britische Mittelmeerflotte von hier aus. Während



Das Meer und seine Felsen sind die Hauptdarsteller des Archipels mit seinen rund 60 Inseln

der Weltkriege waren italienische Schiffe auf La Maddalena stationiert, bis 2008 unterhielt die US-Marine auf Santo Stefano eine Basis für Atom-U-Boote. »Das Meer war hier schon immer der Hauptdarsteller«, sagt sie. Schiffe, Schiffe, Schiffe. Fregatten, U-Boote, Jachten. Nein, von den Kreuzfahrtschiffen seien sie bisher verschont geblieben. Viel zu klein ist La Maddalena, zu flach seine Riffe und Ansteuerungen. Und vielleicht ja auch viel zu schön für den Totalausverkauf.

Im Winter sind kaum Gäste da. Anna Maria Mureddu sitzt jetzt viel in Cafés, bummelt durch die Gassen, schwatzt mit Freundinnen und Freunden, mit den Kindern, den Alten, der Nachbarin, dem Friseur, dem Metzger, dem Fliesenleger, den Carabinieri. Die Italiener auf den kleinen Inseln machen das so. Man segelt gemeinschaftlich durchs Leben.

Anna Maria Mureddu ist dabei wohl wirklich das, was man eine echte Insulanerin nennen kann. Ihr Vater war einer der letzten Leuchtturmwärter Sardiniens. Als Mädchen lebte sie mit ihm ein Jahr auf einem Felsen vor Olbia im Meer. Morgens brachte sie der Vater mit dem Boot zur Schule, nachmittags holte er sie wieder ab. Ein Leuchtturmkind. Vielleicht ja darum die rote Jacke. »Tot? Nein, die Inseln sind nicht tot! Nur weil gerade Februar ist? Was denkst du!« Mureddu wird fast ein bisschen laut im Café.

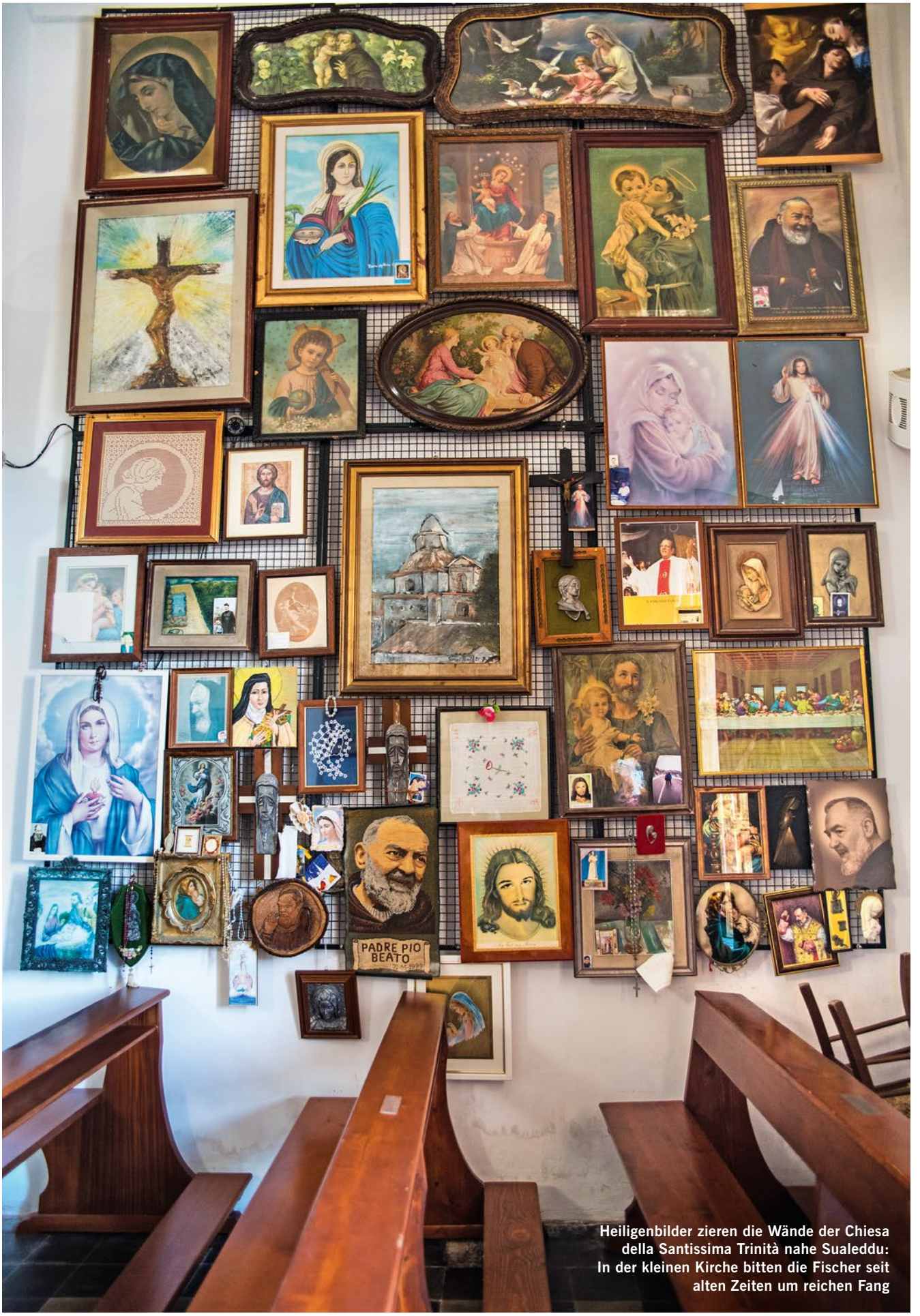
Besucht die Museen! Natürlich das von unserem Volkshelden Garibaldi! Seht euch die Festungen an! Die Kirchen! Die Bucht von La Trinita! Ihr könnt über die Inseln radeln, wandern, reiten. Euch irgendeine der tausend Buchten aussuchen und ein bisschen schwimmen. Sicher, das Meer ist noch frisch. Vierzehn, fünfzehn Grad. Aber dafür ist es jetzt menschenleer. Wenn ihr Glück habt, seht ihr am Horizont einen Wal. *Si, certo.* Wale haben wir auch. Am Abend sinkt die Sonne über La Maddalena. Im Norden Korsika, eine ferne Wand aus Bergen. Im Süden Sardinien. Flacher, grüner. Mittendrin der Archipel. Steine im Meer. Glühend sagen sie gute Nacht. Fahrt nach La Caprera am nächsten Morgen. Ein schmaler Damm führt auf die zweitgrößte Insel des Archipels. Zwei Reiter auf Pferden kommen uns entgegen, ein einsamer Rennradfahrer. Er rollt durch eine wilde Welt, ohne Ortschaft, ohne Siedlung. Rundfelsen, zackige Einbuchtungen, bewachsen von Macchia und Wacholder. Das Eiscafé am Eingang zum Zypressenwald ist vernagelt, dahinter biegt die Schotterstraße nach Süden ab, runter ans Meer. Spiagga Cochiglia, Spiagga due mari. Weiße Strände, sich selbst überlassen, den Vögeln, dem Seegras.

Es ist genau das, was diese Meereswelt jenseits des Sommers ausmacht. Das Ungestörtsein, das Wesentliche. Das Ankommen in der Natur, die diesen Archipel seit Urzeiten formuliert hat. Keine Nebensätze lenken ab, kein Getöse irritiert. Der Besucher erlebt die Inseln, wie Gott sie schuf. Nackt und schön.

Ein Schild mahnt, nicht über die Dünen zu spazieren, das angeschwemmte Neptungras an Ort und Stelle zu lassen. Es sei Teil des Biotops, spende Sauerstoff und Leben. Den Schutz der Natur nehmen sie hier ernst. Zu Land, zu Wasser. 1997 wurde der gesamte Archipel zum Nationalpark erklärt: zum Parco Nazionale dell'Arcipelago di la Maddalena. Über 5000 Hektar Land, 15 000 Hektar Meer. Zu schützen sind 700 Vegetationsarten, die ein Drittel der sardischen Flora ausmachen, darunter 50 endemische. Orchideen, Lilien, *limonium strictissimum.* Vom Meer ganz zu schweigen. Delfine, Finnwale, Schwertfische. Butterfische, Goldstriemen, Lubinas. Kaum ein mediterraner Seebewohner, der sich nicht hier tummelt. Das ganze Jahr patrouillieren Ranger, damit die Regeln befolgt, die Verbotszonen gemieden werden. Taucher, Fischer, Segler, Surfer, Angler, Kayaker. Sie alle müssen sich an strikte Regeln halten, brauchen Genehmigungen, um die Gewässer zu befahren und zu nutzen.

MAN ERLEBT DEN ARCHIPEL WIE GOTT IHN SCHUF – NACKT UND SCHÖN

Der Wind hat nachgelassen, sofort wird es warm. Vor flirrendem Meer liegen die endlosen Buchten, Cala Crucitta, Cala Serena. Zurück auf der Hauptinsel reihen sich die Badefantasien nicht minder aneinander. Ufer an Ufer, knallgrün gerahmt. Oft sind es nur Meter vom nächsten Parkplatz, Steg, Anleger. Dann wieder führen einsame Pfade ans Meer. So



Heiligenbilder zieren die Wände der Chiesa della Santissima Trinità nahe Sualeddu: In der kleinen Kirche bitten die Fischer seit alten Zeiten um reichen Fang



Felsen, Grotten, blaues Meer: Kein Wunder, dass viele die kleinen Eilande zwischen Korsika und Sardinen als italienische Südsee bezeichnen. Die Sonne bescheint pastellfarbene Häuser und Plätze, in den Cafés herrscht wenig Andrang, im Winter sind kaum Gäste da. Fisch, wie die bunt gemusterten Muränen, gibt es stets fangfrisch







Stürmisches Idyll: Wild fegt der raue Wind über die Inseln und hinterlässt malerisch zerzauste Bäume

auch zum Testa di Pulpo auf der Isola di Giardinelli. Zehn Minuten querfeldein, dann steht man vor dem Tintenfischkopf. Ein kapitaler Felsen, rund wie ein Oktopusschädel, umflossen von laszivem Blau. Für die irrsten Stellen ihrer Inseln haben die Bewohner nur noch ein Wort. *Piscina*. Schwimmbad. Orte ohne Rummel. Nur Himmel, nur Sand, nur Meer.

Und was muss in Sachen Nirwana erst noch weiter draußen los sein? Auf der Fahrt über die Hauptinsel sind im Norden bald die kleineren Inseln des Archipels zu sehen, noch weiter vorgelagert in der See. Da liegen Budelli, Razzoli, Santa Maria. Handkanten im Meer. Im Westen und Osten, noch entrückter, Porto Madonna, La Presa, Isole Barrettini. Satelliten im Blau. Niemand lebt dort draußen. Außer den Fischen und den Ziegen. Im April werden die ersten wieder hinausfahren. Die Jachten, die Ausflugsboote. Hinaus zum rosafarbenen Strand von Budelli, in die Naturhäfen und ungezählten Calas.

Erdung ist darum gefragt. Bodenhaftung, gerne himmlische. Die Fischer wussten das schon immer am besten. Wo Meer ist, ist Demut nötig. Für den Fang, fürs Überleben im Sturm. Unten im Ort haben sie die Kirche Santa Maria Maddalena. Groß, stolz, katholisch. Die Inseln verfügen aber noch über andere Orte fürs Gebet. Kleine Kapellen, Altäre mit Meerblick. Wo Fische sind, ist Gott nie weit. Auf einem Hügel neben der Straße, oben bei Sualeddu, steht die Chiesa della Santissima Trinità. Eine Steinkirche, erbaut 1768. Weiße Mauern. Orangenbäume, eine Tür aus Holz. Viele Matrosen und Fischer kamen schon hier hoch, um der Dreieinigkeit nach riskanten Ausfahrten zu huldigen. Drinnen Holzbänke. Rosenkränze, Heiligenbilder an den Wänden. Nur zwei kleine Fenster. Durch eines scheint genau in diesem Moment die Sonne. Bestrahlt feierlich Jesus, sein Haupt, seinen Kopf. Ein Mann betritt die Stille, kommt in die Kirche. Berührt den Heiland, küsst seine Füße. Geht raus, läuft weiter.

Es ist nicht weit bis runter in den Ort. Nichts ist auf den Inseln weit, außer der Blick zum Horizont. In den Gassen von La Maddalena spielt nun wieder das echte, das irdische Leben. Im Winter, im Sommer. Wen interessiert das? Was bedeuten schon Kalender? Was sind die touristischen Launen im Vergleich zu den Jahrhunderten, in denen zuerst die Römer kamen, tausend Jahre später die Benediktiner, um der ozeanischen Einöde ein Ende zu machen? Danach wollten die Seerepubliken Pisa und Genua den Archipel, erkämpften ihn sich am Ende gemeinsam gegen die Sarazenen. Ach, was bedeuten da schon Jahreszeiten? Lappalien wie Badetemperaturen, Schnorchelausflüge, Buchungszahlen?

Die Menschen, die auf diesen Inseln leben, wissen das. Das Meer ist das Meer, der Wind der Wind, die Wolken die Wolken. Unten in der Via Italia steht Signore Miro Battaglia in seinem Delikatessenladen, in fünfter Generation. Käsekugeln hängen unter der Decke, *prosciutto crudo* in ganzen Schenkeln. Weine und Liköre lagern hier, Pasteten, frische Cannelloni, der berühmte Thunfisch aus Carloforte. »Ich freue mich«, sagt Signore Miro, »wenn im Sommer die Gäste strömen. Und wenn sie im Winter nicht strömen, freue ich mich auch.«

WO MEER IST, IST DEMUT NÖTIG. FÜR DEN FANG, FÜRS ÜBERLEBEN

Wäsche flattert auf den Balkonen im Ort. Am Hafen von La Gavetta fahren ein paar Autos von der Fähre, auf die Fähre. Dreirädrige Piaggios knattern durchs Dorf, beladen mit Betonsäcken, Leitern, Farbeimern. Das Salzwasser, die Sonne. Es gibt immer etwas auszubessern. In seinem türkisfarbenen Verschlag, gleich gegenüber der Kaimauer, hockt der alte Antonio auf seinem Schemel. Er sitzt im Schatten, im Souterrain. Neben Netzen, Spieren, Bojen und einer zerschlissenen Gitarre. Antonio, der Reusenflechter von La Maddalena.

Und jetzt frag den mal nach der Saison. Er versteht die Frage nicht. Fädelt mit seinen dicken Fingern einen Strang durch den nächsten. Seine Körbe sind jetzt gefragt. »Langusten«, sagt er. »Das Meer ist noch kalt, alles voll, die beste Zeit.« Erst lächelt er nicht, dann lächelt er. »Du willst welche haben? Frag Ricardo. Er ist vor zwei Stunden reingekommen. Siehst du sein Boot? Gleich da vorn, das blaue mit dem alten Mast.«

Hochsommer? Geschenkt.



Speerfischen, schnorcheln und segeln …

… bei Buchten, Grotten und rosafarbenen Stränden: MERIAN-Autor **Marc Bielefeld** entdeckte auf dem La-Maddalena-Archipel eine unvergessliche Welt voller Orte zum Träumen und Genießen

Der La-Maddalena-Archipel im Norden Sardiniens ist gut erreichbar: Zwischen Palau und der Inselgruppe pendeln täglich alle 30 bis 45 Minuten Fähren der Reederei Delcomar. Die Fähren fahren von frühmorgens bis 23 Uhr, im Sommer noch öfter. Für Fußgänger kostet die Überfahrt vier Euro. Nach einem Gang durch die kleine Altstadt und über die Promenade am Hafen von La Maddalena kennt man das Herz des Archipels. Unvergesslich bleibt die Spiaggia Rosa, der rosafarbene Strand von Budelli, zu dem während der Saison Ausflugsboote verkehren. Ein Ort der Stille ist die Madonnetta-Kapelle, die auf einem Granitkliff nahe der alten Festungsbatterie Carlotto steht. delcomar.it

MIT DEM BOOT ZU TRAUMHAFTEN BUCHTEN

Unzählige Strände und Buchten säumen die Inseln, viele sind am besten oder sogar ausschließlich mit dem Boot zu erreichen. Touren starten meist ab April und werden bis Ende Oktober angeboten. An den Piers von Palau und La Maddalena liegen Dutzende Boote für Ausfahrten: Schnorchel- und Tauchboote, Ausflugsdampfer, Segeljachten, kleinere Motorboote für Tagestrips – mit oder ohne Skipper. Tickets und freie Plätze werden direkt vor den Schiffen verkauft.

DIE NATUR GENIESSEN

Der gesamte Archipel ist ein Nationalpark und bietet viele Wege, um ihn zu erkunden. Broschüren zum Thema Wandern oder Bootfahren, Infos zu Museen, Übersichtskarten für Strände oder Wanderwege findet man im Nationalpark-Büro. Besonders geschützte Bereiche wie die Spiaggia di Cala Brigantina und die Cala Coticcio (Tahiti Bay) auf der Insel Caprera dürfen nur mit einem Guide besucht werden. Das Büro vermittelt gerne, ansonsten lassen sie sich telefonisch buchen.
Via Giulio Cesare 7, Tel. 0789 790211
lamaddalenapark.it

AKTIV ÜBER DIE INSELN

Tauchen, speerfischen, wandern, klettern, reiten, segeln: Der Archipel eignet sich bestens für den Aktivurlaub. Entsprechende Shops, Schulen und Verleihstationen sind zwischen Mitte April und Oktober geöffnet. Infos gibt es im Touristenbüro von La Maddalena in der Via XX Settembre. Die schönsten Wanderungen bietet die östlich von La Maddalena gelegene Insel Caprera: 16 Pfade sind ausgewiesen und führen quer über die Insel. Die meisten Wanderungen sind leicht und dauern ein bis zwei Stunden.
Ufficio Turismo: Via XX Settembre 47

EINCHECKEN UND ABSCHALTEN

Hotels und Pensionen gibt es nur auf der Hauptinsel La Maddalena. Ruhig, aber in der Nähe des Hauptortes gelegen, ist das schöne »Villa del Parco Hotel e Residence«, das auch im Winter geöffnet bleibt. Ab 60 Euro kriegt man hier ein großes Zimmer mit Balkon und kleiner Küche zur Selbstversorgung. Morgens gibt es ein gutes Frühstücksbüfett, das Meer beginnt nur 100 Meter den Hügel hinab. Via Don Vica, villadelparco.com

SCHMACKHAFTE SOUVENIRS

Nachdem man in einem der Restaurants die traditionelle Fischsuppe *zimminu* probiert hat oder die *spaghetti ricci di mare,* die Spaghetti mit Seeigelsoße, sollten die kulinarischen Entdeckungen unbedingt weitergehen: beim Einkauf im Delikatessenladen »Miro«. Der Laden von Ernesto Battaglia ist seit fünf Generationen erste Anlaufstelle für gute Produkte in La Maddalena. Hier gibt es alles, was Genießer begehren: Käse, Wein, Schinken, lokale Delikatessen.
Via Italia 10

ZU BESUCH BEI GARIBALDI

Seefahrtsmuseum, Geo-Mineralisches Museum, Diözesanmuseum: Viele Museen erklären die bewegte Geschichte, Kultur und Natur des Archipels. Besonders interessant ist das Garibaldi-Zentrum auf der Insel Caprera, die Musei Garibaldini di Caprera. Noch immer stehen hier die Gebäude, die der berühmte italienische General und Freiheitskämpfer Giuseppe Garibaldi seit 1857 bewohnte. Schön ist auch sein Garten mit Wein, Oliven und Früchten. Hier wandte sich der Nationalheld und Verfechter der italienischen Einigungsbewegung von der großen Politik ab und der nachhaltigen Landwirtschaft zu. Museum und Gedenkstätte sind ganzjährig geöffnet.

Musei Garibaldini di Caprera, Isola Caprera:
compendiogaribaldino.it


Eine, die
HÖRZU
zu Hause hat
USCHI GLAS
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU
Eine Marke der FUNKE Mediengruppe

Italiens Talent zur **Bella Figura**

Die große Stärke dieses Landes ist der Umgang mit seinen Schwächen. Unsere Kolumnistin ist überzeugt: Kein Fleck der Welt schafft es, seine Gäste so sehr für sich einzunehmen wie Italien. Was anderswo nervt, hat hier Grazie und Charme

ILLUSTRATION **P. M. HOFFMANN**

Sobald die Kinder aus dem Kleinkindalter raus sind, wird Urlaubsplanung mit Familie kompliziert. Ich weiß das aus jahrelanger Erfahrung. Der Ausweg aus endlosen Diskussionen, warum wir jetzt nicht nach Hawaii, nach Disneyland oder genau dahin fahren können, wo der beste Freund mit seiner Familie hinfährt, liegt in einem einzigen Wort: »Italien«. Wirft man Italien als Alternative in den Raum, denken alle kurz nach und sind zufrieden. Der Grund dafür? Meiner Meinung nach liegt es daran, dass Italien ein Image-Genie ist. Dieses Land hat die Gabe, sich so zu präsentieren, dass alle hin und weg sind. Italien kann machen, was es will: Alle lieben dieses Land. Das ist ein Naturtalent.

Ich erinnere mich an einen Urlaub im Cilento, Süditalien, hügeliges Hinterland, 130 Kilometer südlich von Neapel. Wir wohnten in einem hübschen Agriturismo im Nirgendwo. Um zum Meer zu kommen, mussten wir gute 20 Minuten im Mietauto fahren, die Straße war gesprenkelt mit Schlaglöchern und irgendwo auf der zweiten Hälfte stand ein kleines verrostetes Straßenschild, fast wie von Hand gebastelt und schon ziemlich verwittert. Auf dem stand: *pericolo di cadere,* Absturzgefahr. Kurz dahinter klaffte direkt an der Fahrbahn ein steiler Abhang. Einer von denen, bei dem einem schwindlig wird, wenn man runterschaut. Die einzige Absperrung war ein rot-weiß gestreiftes Plastikband zwischen ein paar dünnen Metall-Zaunpfählen.

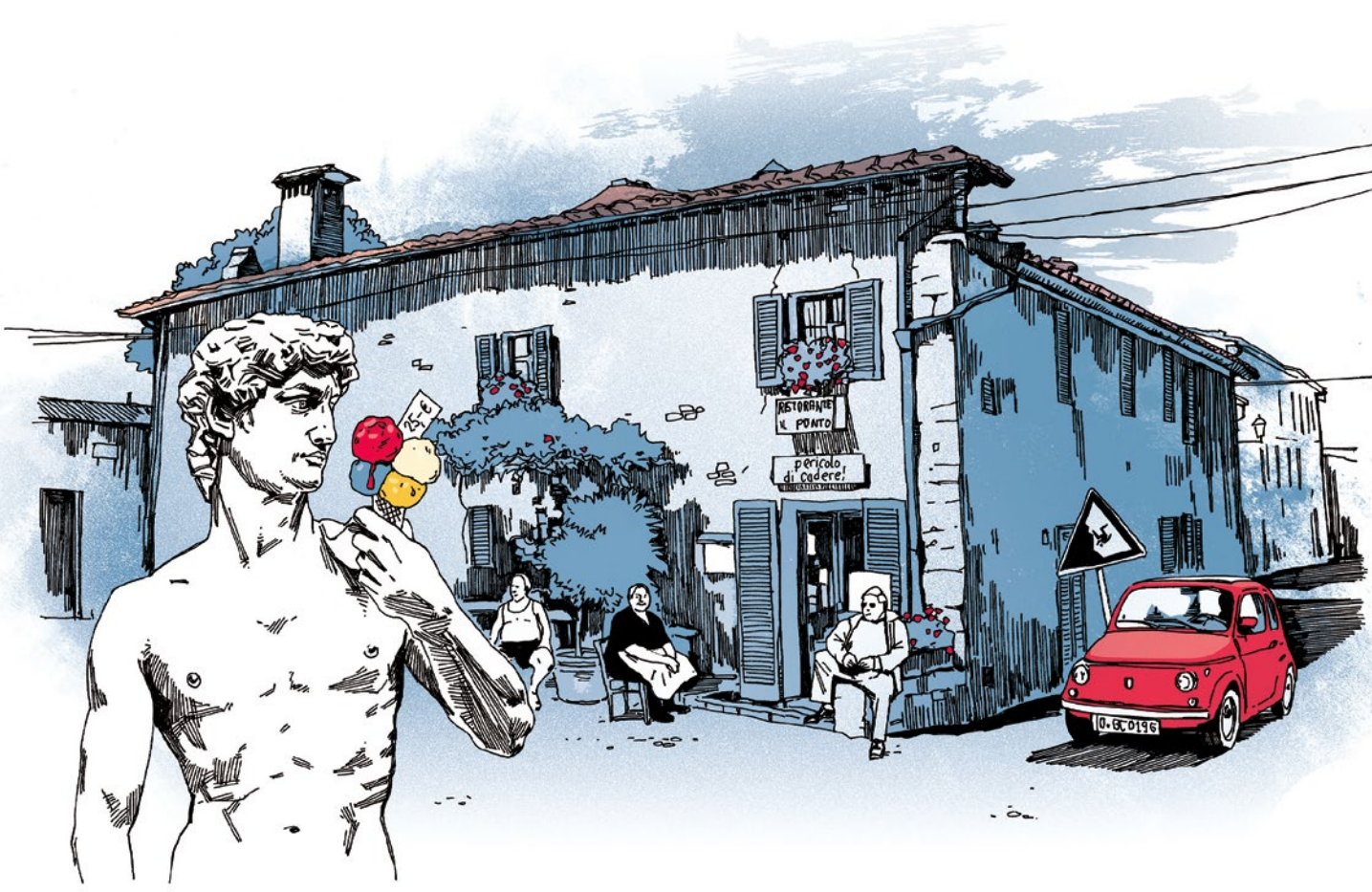


An dieser Stelle schreiben unsere Kolumnistinnen und Kolumnisten in unregelmäßiger Folge über die Welt und wie sie ihnen begegnet. **Kathrin Sander** *ist immer wieder beeindruckt, wie man in Italien mit großen Gesten selbst ins Kleinklein des Alltags einen Hauch von Dolce Vita bringt.*

In Deutschland wäre die Straße wahrscheinlich gesperrt gewesen, oder die dickste aller DIN-genormten Leitplanken hätte den Fahrbahnrand gesichert. In Italien reicht ein Plastikband, und es regt sich keiner auf. Im Gegenteil. Ein Pärchen in unserem Agriturismo sagte, ja, die Stelle, die sei ihnen auch aufgefallen. Von da habe man so einen schönen Blick.

Wenn wir dann abends vom Meer wieder hochfuhren zu unserem Apartment, passierten wir zwei kleine Dörfer. Eins davon hieß Terradura, und jeden Abend saßen dort alte Leute auf weißen Plastikstühlen vor ihren Häusern und guckten auf die Straße. Nicht zusammen, sondern jeder für sich. Ich rede hier nicht von einer hübschen Piazza mit Olivenbaum und Trattoria, sondern von einer Durchgangsstraße. Ab und an riefen sich die Leute ein paar Worte zu, die Sonne ging unter und nach drei, vier Tagen kannten wir die Gesichter der Menschen da am Straßenrand, und fast wollten wir aus dem Auto herauswinken, so als seien wir alte Bekannte, denen zugenickt oder vielleicht sogar zugewunken wird. Das Ganze hatte was von dörflicher Idylle, von der wir irgendwie ein Teil sein wollten. Oder zumindest gern gesehene Zaungäste.

Stelle ich mir eine ähnliche Szenerie in Deutschland vor, klappt das nicht. Ich kann



mir nicht ausmalen, dass es mir ein gutes Gefühl gibt, durch ein Dorf irgendwo zwei Stunden hinter Dortmund zu fahren, in dem die Leute auf Plastikstühlen allein vor ihren Häusern sitzen, sich ab und zu was zurufen und dabei auf die Straße gucken. Ich bin mir ganz sicher: Ich würde niemandem zuwinken wollen. Weil so etwas eben nur in Italien funktioniert.

Wir verzeihen Italien alles: Dass *la mamma* ihre Söhne verzieht, dass es kein ordentliches Frühstück gibt, dass das Eis in Florenz viel zu teuer ist, und dass es in jedem kleinen Eckladen schreckliches grellbuntes Plastikspielzeug gibt, das die Kinder so antriggert, dass man es am Ende kaufen muss, obwohl man sich geschworen hat, genau das nicht zu tun.

Wie kriegt Italien das hin? 3000 Jahre Kulturgeschichte sind wahrscheinlich schon mal ein ganz guter Übungszeitraum. Alles, was in der Gegenwart nicht so richtig rund läuft in Italien, von Staatsverschuldung bis zur verpassten Qualifikation für die Fußball-WM, lässt sich mehr als aufwiegen mit Meisterleistungen in der Geschichte. Forum Romanum, Michelangelos David, die Sixtinische Kapelle, keiner würde auf die Idee kommen, zu sagen: Na ja, das ist nun auch echt schon alt und lange her, konzentrieren wir uns mal auf das Hier und Jetzt. Im Gegenteil. Wir fotografieren uns vor diesen Meisterwerken und stehen davor in langen Schlangen, ohne zu murren.

Das Faszinierende daran ist: Es funktioniert sogar bei Meisterwerken, die Zufallstreffer sind. Der Schiefe Turm von Pisa war ja nicht schief geplant, sondern hat seine Neigung daher, dass man bei der Standortwahl etwas unachtsam war. Als die dritte Etage fertig gebaut war, gab der lehmig-morastige Boden nach und der Turm kippte nach Südost. Was haben die italienischen Baumeister gemacht? Erst mal gar nichts. Und 100 Jahre gewartet, bis 1280 ein neuer Architekt verpflichtet wurde: Der hieß Giovanni di Simone und hat dann wieder etwas sehr Italienisches gemacht: improvisiert. Der Turm ist schief, aber soll noch höher? Kein Problem, di Simone baute einfach noch vier weitere Stockwerke drauf, allerdings schrägte er die neuen Etagen leicht an, in der Hoffnung, dass der Turm dann im Ganzen wieder gerade wirkt. Ich will mir nicht anmaßen, großes handwerkliches Talent zu haben, aber es überrascht mich nicht, dass di Simones Plan danebenging. Der Turm wurde also noch schiefer, und man hörte erst mal wieder auf zu bauen. Irgendwann, noch mal um die 80 Jahre später, dachte sich der nächste Architekt »was soll's, muss fertig werden« und ließ den Glockenturm auf den Schiefen Turm setzen. Heute hat der Turm acht Etagen und eine gefährliche Neigung – und ist der Liebling von Gästen aus aller Welt. Das geht nur in Italien: Bauprojekte falsch planen, den Zeitplan um Hunderte Jahre verschleppen, das Ganze unsachgemäß zu Ende bringen und dafür noch von der ganzen Welt bewundert werden.

Die geniale Nebenwirkung von diesem Phänomen ist: Du kannst in Italien quasi überall hinfahren. Ich habe bei Google die Frage eingegeben: Wo ist es nicht schön in Italien? Keine Treffer. Zumindest nicht auf den ersten fünf Seiten. Aber über 100 Millionen Einträge, die erzählen, wo es schön ist in Italien. Und das wiederum macht unsere Urlaubsplanung in Sachen Italien extrem entspannt. Denn wir wissen: Egal, wo wir landen, wir werden es lieben.

MERIAN

ERSCHEINT IM

JAHRES ZEITEN VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

Chefredakteur	Hansjörg Falz
Stellvertretende Chefredakteurin	Tinka Dippel
Art Direction	Isa Johannsen
Chefin vom Dienst	Jasmin Wolf
Redaktion	Kalle Harberg, Jonas Morgenthaler, Stefanie Plarre, Silvia Tyburski; Mitarbeit: Raphael Bergmann, Christine Kemenah, Franz Lenze, Kathrin Sander (Podcast), Inka Schmeling (Podcast), Burkhard Maria Zimmermann
Bildredaktion	Violetta Bismor, Tanja Foley, Katharina Oesten (Leitung)
Layout	Inke Cron, Lena Glauche (stellv. AD, in Elternzeit), Tanja Schmidt
Redaktionsmanagement	Bodo Drazba (Ltg.)
www.merian.de	Mila Krull
Kaufmännische Assistenz	Anne Dreßel
Konzeption dieser Ausgabe	Jonas Morgenthaler (Text), Violetta Bismor (Bild)
Autoren	Kristine Bilkau, Dennis Gastmann, Finn-Ole Heinrich, Nils Minkmar Thomas Pletzinger, Till Raether, Saša Stanišić, Ilija Trojanow, Hans Zippert
Verantwortlich für den red. Inhalt	Hansjörg Falz

Geschäftsführung	Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Susan Molzow (CEO), Peter Rensmann, Arne Bergmann
Brand Owner	Oliver Voß
Head of Editorial Operations	Bartosz Plaksa
Gesamtvertriebsleitung	Jörg-Michael Westerkamp, Stefan Hagel (Zeitschriftenhandel), Thomas Voigtländer (Buchhandel)
Abovertriebsleitung	Christa Balcke
Leitung Leserreisen	Oliver Voß
Head of Sales	Helma Spieker (verantwortlich für Anzeigen)
Senior Brand Manager	Henning Meyer, Tel. 040 2717-2496
Anzeigenstruktur	Corinna Plambeck-Rose, Tel. 040 2717-2237
Marketing Consultant	Alexander Grzegorzewski
Ihre Ansprechpartner vor Ort:	
Region Nord	Jörg Slama, Tel. +49 40 22859 2992, joerg.slama@jalag.de
Region West / Mitte	Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest	Marco Janssen, Tel. +49 40 22859 2997, marco.janssen@jalag.de
Region Süd	Jonas Binder, Tel. +49 40 22859 2993, jonas.binder@jalag.de
Repräsentanzen Ausland:	
Belgien/Niederlande/Luxemburg	Mediawire International, Tel. +31 651 480108, info@mediawire.nl
Frankreich/Monaco	Media Embassy International, Tel. +33 (0)6 03 92 09 15, info@media-embassy.fr
Großbritannien/Irland	Mercury Publicity Ltd., Tel. +44 7798 665 395, stefanie@mercury-publicity.com
Italien	Media & Service International Srl, Tel. +39 02 480 06193, info@it-mediaservice.com
Österreich	Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Schweiz/Liechtenstein	Goldbach Publishing AG, Tel. +41 (0) 76 468 83 13, eva.favre@goldbach.com
Skandinavien	International Media Sales, Tel. +47 9222 0650, fgisdahl@mediasales.no
Spanien/Portugal	The International Media House, Tel. +34 91 7023484, administracion@theinternationalmediahouse.com

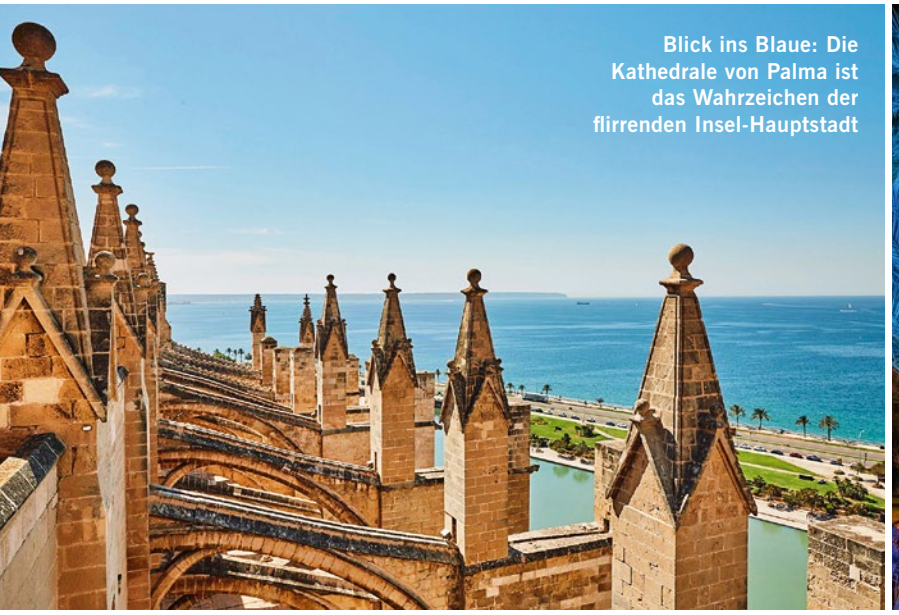
Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag
Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 10
Heft 06/2022 – Italien neu entdecken. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 25.05.2022. Redaktionsschluss: 25.04.2022
MERIAN erscheint monatlich im Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040 2717-0
Redaktion Tel. 040 2717-2600, E-Mail: redaktion@merian.de Internet www.merian.de
Abonnementvertrieb und Abonnentenbetreuung DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel. 040 2103-1371, Fax -1372, www.dpv.de, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
Merian (USPS no 11458) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306. Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205. Postmaster: Send address changes to Merian, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo. NY 14205-0155, E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835
Vertrieb DPV Vertriebsservice GmbH, www.dpv-vertriebsservice.de
Postproduktion K+R Medien GmbH, Darmstadt
Druck und Verarbeitung Walstead Kraków Sp. z o.o., Obrońców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen

Das vorliegende Heft Juni 2022 ist die 6. Nummer des 75. Jahrgangs. Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.
Jahresabonnementspreis im Inland 118,80 €, für Studenten 59,40 € (inklusive Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält 7 % Mehrwertsteuer. Auslandspreise auf Nachfrage. Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages. Printed in Germany, ISBN 978-3-8342-3359-2, ISSN 0026-0029, MERIAN (USPS No. 011-458) is published monthly by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.

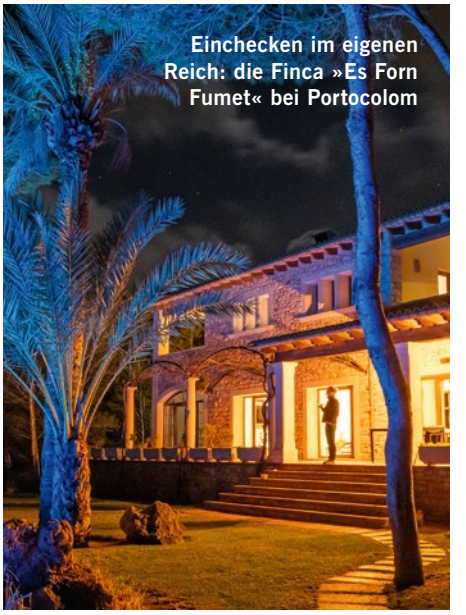
Bildagentur Image Professionals GmbH Tumblingerstr. 32, 80337 München, www.imageprofessionals.com

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH A&W ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN SCOUT, POLETTO, PRINZ, ROBB REPORT, SCHÖNER REISEN, WEIN GOURMET


Für alle, die uns mit dem Besten
aus der Region versorgen.
Für die Qualität an oberster Stelle steht.
Sonja, Marktverkäuferin
BILD jetzt
im TV!
Infos unter
www.BILD.tv
FÜR EUCH.
Bild
am Sonntag



Blick ins Blaue: Die Kathedrale von Palma ist das Wahrzeichen der flirrenden Insel-Hauptstadt



Einchecken im eigenen Reich: die Finca »Es Forn Fumet« bei Portocolom



Gänsemarsch: wandern an der Steilküste zwischen Valldemossa und Deià



Frischekick: unterwegs in Palmas Trendviertel Santa Catalina

FOTOS: STEPHI WALD, TANJA FOLEY, GULLIVER THEIS, MARKUS BASSLER/DER FEINSCHMECKER

Mallorca

NEUE PERSPEKTIVEN Wie die Insel Ökologie und Reisefreude vereint
SPEZIALITÄTEN Salz, Mandeln, Sobrasada: der Geschmack Mallorcas
RAFAEL NADAL Die Geschichte einer mallorquinischen Tennis-Karriere
WEGE INS GLÜCK Die schönsten Routen durch die Serra de Tramuntana

Haben Sie eine MERIAN-Ausgabe verpasst?
Bestellservice: Tel. (040) 2717-1110
E-Mail: sonderversand@jalag.de
oder online bestellen unter merian.de
oder einzelheftbestellung.de

Abo bestellen:
Tel. (040) 21031371
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
oder online unter shop.jalag.de

Zuletzt erschienen:



Januar 2022



Februar 2022



März 2022



April 2022



Mai 2022

In Vorbereitung:
Deutschland neu entdecken
Franken
Die schönsten Zugreisen der Welt

MERIAN shop

MERIAN Nachbestellservice

* AUCH ALS ENGLISCHE VERSION ERHÄLTLICH

Haben Sie eine Ausgabe verpasst? Ergänzen Sie Ihre Bibliothek des Reisens.

A
Aachen
Ägypten
Algarve
Allgäu
Alpen
Amsterdam
Andalusien
Augsburg

B
Baden-Württemberg
Barcelona
Berlin *
Bielefeld
Bodensee
Bonn *
Brandenburg
Braunschweig *
Bremen
Bretagne



Budapest

C
Chiemgau
Cornwall
Costa Rica

D
Deutschland / Kultur erleben
Deutschland / Natur & Genuss
Deutschland neu entdecken / Ab ans Wasser
Deutschland neu entdecken / City Trips
Die Burgenstraße
Die Eifel
Donau
Dresden

E
Elsass

F
Fernweh
Finnland
Florenz u. d. Toskana
Florida
Frankfurt & Rhein-Main
Freiburg



G
Gardasee
Georgien

H
Hamburg
Heidelberg *

I
Irland
Island
Israel
Istrien

J
Japan
Jerusalem

K
Kanada
Kappadokien
Kassel *
Katalonien
Köln
Kopenhagen
Kuba

L
Leipzig
Lissabon
London
Lübeck
Luxemburg (Kulturhauptstadt)

M
Madrid
Mailand
Mallorca
Mannheim *
Marrakesch
Marokko
Mexiko
München

N
Namibia
Neapel und die Amalfiküste
New York
Nordrhein-Westfalen *

O
Oberbayern
Oberösterreich



Osnabrück
Ostsee

P
Paris
Passau
Pfalz
Piemont/Turin
Portugal
Prag

R
Rhein: Von der Quelle bis zur Mündung
Rheinhessen
Riga
Rostock *
Rund um die Ostsee

S
Saarland
Sachsen
Sachsen-Anhalt *
Safari in Afrika
Salzburg
Sardinien
Schleswig-Holstein *
Schottland
Schwäbische Alb
Sizilien
Spanien
Sri Lanka
Steiermark
Südafrika
Südschweden
Südtirol



Stuttgart
Sylt
Syrien/Libanon

T
Tansania
Tel Aviv
Teneriffa
Thailand
Thüringen *
Top-Spots in Deutschland
Toskana
Trentino
Trier *
Türkei/Schwarzes Meer
Türkische Ägäis

V
Valencia
Venedig
Vietnam

W
Welterbestätte Sachsen-Anhalt
Wien
Wiesbaden und Rheingau

MERIAN SCOUT

A
Aachen
Australien

B
Berlin
Braunschweig

C
Caravaning in Europa

F
Frankfurt am Main
Frankreich



Freiburg

H
Hamburg

K
Kassel*

L
Leipzig
Lübeck

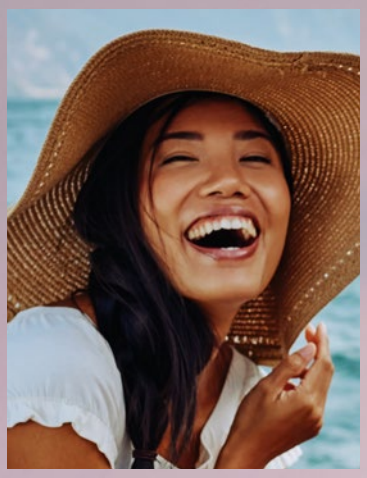
S
Saarland
Sachsen *
Stuttgart
Südtirol

Bestellservice:

Telefon: 040/27 17 11 10

Oder einfach online bestellen unter **www.merian.de/heft**

MERIAN
Die Lust am Reisen



ENDLICH IST SOMMER. LASS DEINEN GEFÜHLEN FREIEN LAUF.

Torbole sul Garda

visittrentino.info

ATME, DU BIST IM TRENTINO ITALIA