

Ein Fest für alle Sinne

Sizilien

Die Ostküste Siziliens, auch als ionische Riviera bezeichnet, ist eine faszinierende Region. RATGEBER-Autorin Silke Haas war für Sie vor Ort.

Knallgelbe Zitronen ziehen die Äste nach unten, weiße Blüten verströmen einen frischen Duft, das Wasser im Pool leuchtet azurblau und der blau-weiß gestreifte Liegestuhl ist herrlich bequem. Je nach Tageszeit steht ein Glas Inzolia, dem nach Melonen duftenden Inselwein, in Reichweite oder hausgemachte Zitronenlimonade mit ein paar Mandelkeksen. Sabina, die Hausherrin des historischen Landhauses von 1898 weiß. wie sie ihre Gäste verwöhnt. Im Herzen ist sie eine italienische





Mama, die auch für ihre Gäste nur das Beste will. "Andiamo, los", ermuntert sie die Sonnenanbeter. "Heute ist der Tag für Taormina." Widerstand ist zwecklos und so raffen sich auch tatsächlich alle auf. Kümmern muss sich keiner, denn Mama hat alles organisiert. Mario, ein entfernter Neffe, ist Taxifahrer und wartet vor dem Tor. Seine braunen Augen versteckt er hinter einer spiegelnden Sonnenbrille, die dunklen Locken sind zurück gegelt und sein Lächeln ist zum Dahinschmelzen. Seine Fahr-

die

ten

uft,

zur-

ifte

.Je

ZO-

an-

der

na-

Sa-

ori-

eiß,

Im

he

weise nicht. Wie ein Teufel nimmt er alle Kurven, schnell, aber sicher. Wir flitzen an blühenden Zitronenbäumen, dem blau funkelndem Meer und dem mit Schnee bekränzten Ätna vorbei. Panoramablicke fürs Herz.

## Am Ende des Stiefels

Wir kommen nach Taormina. Im Inneren führt ein Gewirr von engen Gassen durch alte Tore zu kleinen Plätzen und zum Teatro Greco. Mario gibt den Guide und

geleitet uns auf die Piazza IX Aprile, das Wohnzimmer der Stadt. "Wow!" Unter uns schimmert das türkisfarbene Meer und die Strände von Naxos strahlen in perfektem Sandgelb. Eingerahmt wird die Kulisse vom legendären Caffè Wunderbar, in das einst Schöne und Reiche, Künstler und Lebemänner vor der grimmigen Kälte nordeuropäischer Winter flohen, um das süße Leben zu genießen. Malerisch ist die ehemalige Kirche San Agostino aus dem 15. Jahrhundert und die Barockkirche



San Guiseppe mit ihrem zwiebelförmigen Glockenturm. Plötzlich erklingt der Hochzeitsmarsch und festlich gekleidete Menschen strömen aus der Kirche. Allen voran eine handvoll kleiner Mädchen in rosafarbenen Tüllröckchen, die weiße Rosen streuen. Strahlend tritt ein Brautpaar heraus und nicht nur die Verwandtschaft jubelt. "San Guiseppe, da habe ich auch meine Süße geheiratet", seufzt Mario gedankenverloren und verspricht uns ebenfalls Süßes. Cannoli, eine süße, sizilianische Spezialität, eine frittierte Teigrolle, die mit einer süßen Creme gefüllt wird.

"Auch eine Art von Amore", tönt der Endvierziger fröhlich. Über Stock und Stein bringt er uns zur Pasticceria D'Amore, wo es die

besten Dolci der Stadt geben soll. Konditor Salvatore zaubert aus den Zutaten süße Sünden. Auf dem Weg zum Teatro Greco erzählt Mario Geschichten von früher. "Sissi, Liz Taylor und Marlene Dietrich, alle großen Frauen waren hier und jetzt ihr", gurrt der Guide, während wir wenig ladylike die steilen Stufen des Amphitheaters hochkraxeln. Der grandiose Ausblick auf Ätna, Mittelmeer und blühenden Oleander, Bougainvilleen, kauzige Zypressen und weiße Villen entschädigt alles.

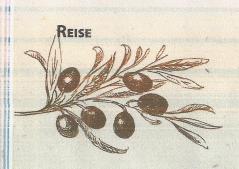
Von hier oben glitzert das Meer noch blauer, noch verlockender und der Weg dorthin ist machbar. Eine Seilbahn mit futuristischen Gondeln schwebt nach Mazzarò an die Küste, dem Postkartenstrand vor der Isola Bella. Strand-

clubs vermieten Liegen und Sonnenschirme, doch heute reicht es, nur mit den Füßen die feinen Kiesel und die leise glucksenden Wellen zu spüren. Langsam färbt sich die Sonne orangerot, zwei Möwen kreischen und irgendwo dudeln Adriano Celentanos schmalzige Hits. Für einen Moment bleibt die Zeit stehen und wir fühlen nur ein unbeschreibliches Glücksgefühl, eine überirdische Verbundenheit mit Sizilien.

"Habe ich extra für meine schönen Signorinas bestellt", scherzt unser Guide und mahnt langsam zum Aufbruch.

## Siziliens Küche

In unserer Casa wartet Graziella, die Küchenfee des Hauses, um gemeinsam mit uns zu kochen. "Wer



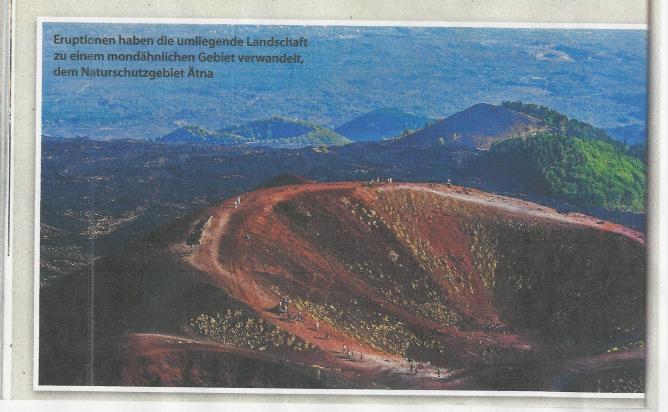
die Insel wirklich kennen lernen will, muss kochen. Liebe geht schließlich durch den Magen", hatte Graziella erklärt. Siziliens Küche ist besonders, in ihr vereinen sich die Geschmäcker der einheimischen und fremden Herrscher, die auf der Insel lebten. Auch gibt es einen Unterschied zwischen den Speisen der hohen Herren, den Dienern und Bauern. Und doch haben alle Köche etwas gemeinsam, sie sind kreativ, neugierig und haben ein untrügliches Gespür für gelungene Kombi-

nationen. Sizilien macht es den Küchenseelen aber auch einfach, auf dem fruchtbaren Lavaboden wachsen tiefrote Tomaten, dunkelviolette Trauben und fruchtiggrüne Oliven. Dazu schwimmen Fische und Meerestiere vor der Haustüre und auf den Weiden grasen Rind, Lamm und Schwein.

"Olivenöl ist in unserer italienischen Küche sehr wichtig", sagt Graziella gleich zu Beginn. "Gutes, natives Olivenöl, kein gepanschtes!", betont die lebhafte Dunkelhaarige in ihrer weißen Kochjacke und führt uns zu einem groben Holztisch, auf dem mehrere Flaschen stehen. Sabina ist ausge-



bildete Olivenöl-Sommelière und übernimmt die Verkostung. Sehen, riechen, schmecken. In kleinen Weingläsern schimmert das "Gold der Bauern" von Grasig-über Frosch- bis zu Lichtung-am-Morgen-Grün. Sabina ist in ihrem Element, Olivenöl ist auch wie ihr Baby, das sie beschützt, umsorgt und groß macht. Wir sind gebannt, probieren, hören Sabinas



emotionalen Vortrag über die Machenschaften der Olivenöl-Industrie. Ab und an schaut Graziella vorbei. Nein, wir sind noch nicht fertig und verlegen das Kochen auf morgen.

Hungrig müssen wir trotzdem nicht ins Bett. Graziella hat ganze Arbeit geleistet, verwöhnt uns mit Spaghetti alla Norma, einem Nudel-

gericht mit Auberginen, Oliven und Ricotta. "Zur kulinarischen Einstimmung auf eure Ätnatour, die schwarzen Oliven symbolisieren die kalte Lava und der weiße Ricotta den Schnee", erklärt die Köchin. Danach folgen gebratener Schwertfisch und sündhaft leckere Cannoli.

#### Der höchste Europas

Am nächsten Morgen bringt uns Mario zur Nordseite des Vulkans. wo uns Fremdenführerin Lara Mansfeld begrüßt und gleich loslegt: "Eigentlich müsste es die Ätna heißen", erklärt sie. "Ätna ist weiblich und der Vulkan benimmt

sich auch wie eine Diva: kapriziös, wunderschön und geht über Leichen." Wir kurven durch Weinberge, vorbei an Melonengärten und Olivenhainen. Weiße Blüten überziehen die Zitronen- und Orangenbäume wie ein duftender Schleier. Dazwischen leuchten dicke gelbe und orangefarbene Früchte.

Ein Garten Eden. Doch auch auf Sizilien hat das Paradies seine Tücken. "Der Ätna ist fruchtbar und furchtbar zugleich", erzählt Lara,

während wir einen längst erkalteten Lavastrom übergueren. Feste, schwarze Brocken, Magma im Fluss erstarrt. Links und rechts stehen Häuser, die die tödliche Lavawalze verschont hat.

Wir fahren bis auf etwa 1800 Meter Höhe, Startpunkt unserer Tour zu den sieben Kratern des Monti Sartorius auf der Nordseite des. Vulkans. "Wir werden von Tunesien bis Spitzbergen wandern", scherzt Lara. So ganz weit herge-







holt ist der Vergleich nicht, zieht man nur die Vegetation heran: von Obst und Blüten auf Meeresniveau, über Wälder und vulkanische Wüste, bis in den Schnee auf knapp 3 340 Meter. In einem Birkenwald halten wir an und stapfen los. Unwirklich weiß, wie unter Schwarzlicht, strahlen die Stämme. Sind sie wirklich heller als zuhause, oder ist es einfach der Kontrast zur Schwärze des Weges?

Jeder Schritt rumpelt leise und die Füße sinken in den weichen Boden, der mit dunklen, Murmel

Auswurf der Grande Dame. Nebel ist aufgezogen und verleiht der Stimmung etwas Gespenstisches. Wir blicken in einen dunklen Schlund und schaudern bei dem Gedanken, dass er 7 000 Meter in die Tiefe führt.

# Friedlich und schön

Mit einem Mal ist der Nebel verschwunden. Gefühlt nur einen Steinwurf entfernt, glitzern die

Schneefelder auf dem Gipfel gegen den stahlblauen Himmel. Friedlich und wunderschön sieht sie aus, la Signora Etna. Wieder beschleicht uns das glückliche Schauern, das auf der Insel einzigartig ist. Doch der friedliche Anblick täuscht. Niemand weiß, wann sie wieder ihre schlechte Laune an den Menschen auslassen wird. Seit Menschengedenken wollen Wissenschaftler wissen, wie der Vulkan tickt. Doch die Launen der exzentrischen Dame vorauszusagen, hat noch keiner geschafft. Lara bringt es auf den

m

ZL







Punkt: "In Frauen kann mån sich irren."

Die Qeutsche lebt seit 26 Jahren auf der Insel, kennt nicht nur das Gestein, sondern auch die sizilianische Seele: "Machos", seufzt sie. "Frauen arbeiten, putzen und kochen. Männer genießen und machen dann Riposino, ihren Mittagsschlaf!"."Si, si", stimmt Santino zu, der das Picknick besorgt hat: "Je besser das Essen, desto länger



schläft man. He, he." Santino hat zwei Esel im Schlepp, die kulinarische Köstlichkeiten tragen: Insalata di cedro, eine erfrischende, gar nicht saure Komposition aus dickfleischigen Zedratzitronen, Orangen, Fenchel, roten Zwiebeln und Olivenöl. Dazu Salami, Pecorino, und Dolci. Cannoli, Pistazien und Pasta di Mandorla (Mandelmakronen). Seelig lächelnd verschmausen wir die Schätze. Die Liebe geht durch den Magen, vor allem auf Sizilien.

### Reise-Infos:

Allgemeine Auskünfte über Italien: Italienische Zentrale für Tourismus ENIT, Barckhausstr. 10, 60325 Frankfurt. Tel.: 069 2374 34, www.enit-italia.de

Übernachten: Das Casale Romano Resort & Relax liegt mitten zwischen Zitronenund Orangenbäumen im Alcantara-Nationalpark. Dort gibt es himmlische selbst gemachte Marmeladen, Wein und Olivenöl. Fünf Nächte mit Frühstück im DZ und Flug kostet pro Person ab 392 Euro. Buchbar über Jahn Reisen im Reisebüro oder auf www.jahnreisen.de.

Tel. 0220342120

