



## DIE WEISSEN STÄDTE Apuliens

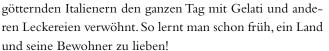
Schon in meiner frühsten Kindheit habe ich Italien als Ferienland schätzen gelernt. Erinnerungsfotos aus den 60er Jahren zeigen meine Familie und mich Tauben fütternd auf dem Markusplatz in Venedig, Glace schleckend am Strand oder im Kampf mit den langen Spaghetti in einer Trattoria.



Oben: Herrlicher Anblick: Schon von Weitem sichtbar thront die Kathedrale über Ostuni, der weissen Stadt. Rechts: Über 50 Millionen Olivenbäume haben in Apulien ihre Wurzeln geschlagen. Unten: Cisternino ist berühmt für seine «Fornelli» – ein Mix aus Metzgerei und Restaurant.



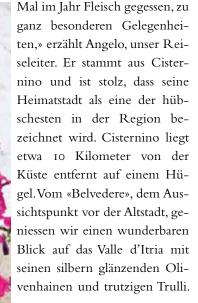
Meine ersten Ferien ohne Familie durfte im Alter von vier Jahren zusammen mit meiner Tante Bibi und meinem Onkel Emil in Cesenatico an der Adria verbringen. Als platinblondes Mädchen mit blauen Augen habe ich allen anderen Sprösslingen die Show gestohlen und wurde von den Kinder ver-



Italien war fortan immer wieder eines meiner bevorzugten Reiseziele. Von der Schweiz aus sind die Toskana, das Piemont, das Südtirol, Sardinien, Elba aber auch Rom schnell erreicht. Immer wieder zog es mich in unser südliches Nachbarland, sei es wegen seiner landschaftlichen Reize, dem Meer, der Architektur, der Kultur oder des guten Essens wegen gewesen. Den Stiefel rauf und runter bin ich gefahren. Nur bis ganz in den Absatz habe ich es lange nicht geschafft. Ein Fehler, wie sich bei meinem Besuch herausstellte. Apulien ist wohltuend anders und hat seinen eigenen Stil: ursprünglich, aber nicht zurückgeblieben, ländlich, aber nicht verlassen, lebendig, aber nicht hektisch, natürlich, aber nicht blass. «Italianità» bedeutet hier Lebensfreude und «Dolce Vita». Die Region punktet nicht nur mit seiner landschaftlichen Schönheit, die einem Patchwork aus Steinwüsten, üppigen Gartenlandschaften, Olivenhainen, goldenen Weizenfeldern und Weinbergen gleichkommt. In Apulien atmet man an jeder Ecke Geschichte. Griechen und Römer, Spanier und Araber kamen, siedelten und wurden wieder



vertrieben. Auch Friedrich II., der Stauferkaiser, hat mit imposanten Kirchen, grandiosen Kastellen und mächtigen Burgen Präsenz gezeigt. 800 Kilometer lang ist die Küste, die zwischen Dünenlandschaft, Sandstränden und karstigen Felsklippen wechselt. Apulien ist der wichtigste Lieferant des für die Pasta unentbehrlichen Hartweizens «grano duro». Über 40 Prozent des italienischen Olivenöls werden hier produziert. Kein Wunder wird gutes Essen grossgeschrieben. «Mare e Terra» – Zutaten aus dem Meer und vom Land prägen Apuliens währschafte Küche. Gemüse, Pasta und Olivenöl sind die wichtigsten Komponenten, begleitet von Fischen und Meeresfrüchten entlang der Küste und Fleischgerichten im Landesinneren. Allerdings kommen hier im Süden auch noch heute Fleisch und Fisch nicht täglich auf den Tisch. «Meine Eltern haben nur zwei



getünchten Häuser mit den steilen Aussentreppen. Die zahlreichen Bögen und Brücken zwischen den Häusern sind nicht etwa als Verbindung gedacht, sondern um die Gebäude gegenseitig zu stützen. Weit herum bekannt ist Cisternino wegen seiner «Fornelli», einer Mischung aus Metzgerei und Restaurant. Abends, wenn der spezielle Holzofen angeheizt ist, strömen die Gäste in die Metzgerei, wählen ein Stück Fleisch aus und begeben sich in das angrenzende Lokal, wo sie kurz darauf gegrillte Spezialitäten wie Bombette, gefüllte Schweinsrouladen, Zampina, gewürzte Wurst mit Wein, Käse und Basilikum, oder Gnumeredd, Innereien vom Schaf, geniessen. Auf drei Hügeln errichtet wurde der Ort Ostuni, berühmt für die blendend weissen Häuser seiner Altstadt, die dem Ortskern mit zahlreichen Türmchen und Mauern einen orientalischen Charakter verleihen. Über allem thront die Kathedrale aus dem 15. Jahrhundert. Direkt am Meer auf einer zerklüfteten Felsplatte, die mit zahlreichen Grotten durchsetzt ist, liegt die Altstadt von Polignano a Mare. Berühmt ist hier das Restaurant «Grotta Palazzese». Hier speist man den fangfrischen Fisch im Innern einer Grotte auf einer von Meereswellen umspülten Felsterrasse.

Eng und verwinkelt sind die Gassen im his-

torischen Ortskern. Wunderschön die weiss



Neben der spektakulären
Lage auf einer zerklüfteten
Felsplatte sind die vielen
Grotten die Hauptattraktion von Polignano a Mare.
Direkt unter der Altstadt
ist die Karstküste vom
Meer so ausgespült, dass
man meint, der durchlöcherte Fels könne das
Gewicht der Häuser nicht
länger tragen. Im Innern
überrascht ein malerisches
Labyrinth aus Gässchen,
Innenhöfen und hübschen
weiss getünchten Häusern.





## *Alberobello* – HAUPTSTADT DER TRULLI



Die Geschichte der Trulli von Alberobello ist genauso amüsant wie ihr Anblick. Schon im 17. Jahrhundert war den Feudalherren das Bezahlen von Steuern offenbar ein mächtiger Dorn im Auge. Als Graf Gian Girolamo II. sich inmitten des «Waldes des schönen Baums», im heutigen Alberobello, niederliess, befahl er dem Landvolk mörtellose Steinhütten aus den überall herumliegenden Kalksteinen zu errichten, denn für gemauerte Siedlungen hätte er dem Vizekönig in Neapel Steuern

Seine weltweite Berühmtheit verdankt das liebliche Valle d'Itria wohl einzig und allein den Zipfelmützenhäuschen, wie die Trulli gerne betitelt werden. Seit 1996 gehören die Trulli des Stadtteils Monti von Alberobello zum UNESCO-Weltkulturerbe. Im gegenüberliegenden Stadtteil Aia Piccola wird emsig gebaut und renoviert. Viele dieser Trulli werden heute wieder bewohnt.



entrichten müssen. Kündigte sich eine königliche Inspektion an, liessen sich die Hütten dank der Trockenbauweise in Windeseile wieder in harmlose Steinhaufen verwandeln und der Adelige blieb steuerfrei. Das Wort Trullo wurde vermutlich aus dem griechischen Wort «Tholos», was Kuppel bedeutet, abgeleitet. Archäologische Ausgrabungen bezeugen, dass es Trulli bereits zur Bronzezeit gab. Bauern im ganzen Mittelmeerraum bedienen sich seit der Antike dieser einfachen Rundbauten aus aufgeschichteten Steinplatten, die oben zu einem unechten Gewölbe zusammengeschoben werden. Die Trulli haben einen quadratischen Grundriss. Bei grösserem Platzbedarf werden mehrere Häuschen verbunden - wodurch auch die charakteristischen Strassenzüge Alberobellos entstanden sind. Auf den dunkelgrauen Steindächern der Trulli finden sich oft in Weiss aufgemalte heidnische und christliche Symbole. Die magischen Zeichen sollen die Bewohner schützen und dienen auch als Hausnummer. Auf einigen Trulli gibt es auch Zeichen, die etwas über den Beruf des Bewohners aussagen. Nur sind diese nicht immer ganz einfach zu deuten. Lebt in einem Haus mit zwei Herzen und einer Taube ein Briefträger oder ein frisch verheiratetes Paar? Sehr viel Komfort bietet ein Trullo nicht und die meisten dieser Zipfelmützenhäuschen haben kein fliessendes Wasser. Den Bewohnern bleibt nichts anderes übrig, als das Regenwasser in einer Zisterne zu sammeln. So auch unser Guide Angelo, der ebenfalls stolzer Besitzer eines Trullo ist. Er verrät uns auch, wie er sicherstellt, dass das Regenwasser keimfrei bleibt. Ein lebender Aal, der in der Zisterne herumschwimmt, dient als Wasserfilter, indem er die Bakterien frisst.

## DAS LAND DER Olivenbaumgreise

Immer wieder hört und liest man, dass italienisches Olivenöl nicht ausschliesslich aus italienischen Oliven hergestellt wird. Zu gering sei die Menge im Land und der Import von ausländischen Oliven vonnöten. Ob dies auch auf das Olivenöl aus Apulien zutrifft, mag ich bezweifeln, denn bei weit über 50 Millionen Olivenbäumen, die ihre Wurzeln seit Jahrhunderten in die rotbraune Erde dieser Region geschlagen haben, wäre dies nun wirklich Wasser in den Rhein getragen. Schon beim Landeanflug auf Bari habe ich es kaum glauben können. Olivenbäume so weit das Auge reicht. Wie ein silberglänzender Teppich bedecken sie den Stiefelabsatz von Norden bis Süden. Was man aus der Luft nicht sieht, ist aus der Nähe umso beeindruckender: die Stämme der uralten Olivenbaumgreise. Ehrfürchtig bleibe ich vor diesen Zeugen der Geschichte stehen. Die tiefen Spuren im Gehölz lassen ihr Alter nur erahnen. Sicher haben schon Byzantiner, Araber, Normannen und Spanier im Schatten ihrer Baumkronen gelagert. Sie durchlebten die Epoche von Friedrich II. und sind auf dem besten Weg, auch uns zu überleben. Zu fest sind ihre Wurzeln im Boden verankert, als dass sie Sturm und

Wind zu fürchten brauchten. Kann die Natur die Bäume nicht entwurzeln, so tut dies der Mensch. Es ist zwar kaum zu glauben, aber wahr: Vor einigen Jahren waren die monumentalen Bäume Gegenstand des Schwarzhandels: Reiche Norditaliener zahlten riesige Summen an zwielichtige Olivenbaumdiebe, um ihren Gärten Alter und Prestige zu verleihen. In Apulien ansässige Bauern wachten am Morgen auf, um festzustellen, dass ihre wertvollen Bäume im Schutz der Nacht



ausgegraben und im Rahmen der Olivenbaumauswanderung, wie die örtliche Presse es nannte, abtransportiert worden waren. Inzwischen gibt es strenge Gesetze, um derartige Vorgehensweisen zu verhindern. Das Olivenbaum-Erbgut in Apulien ist heute zum Glück bestens geschützt. All diese Olivenbäume sind natürlich nicht nur dekorativ: In Apulien werden 40 Prozent der gesamten Olivenölmenge Italiens produziert. Hauptsächlich aus den beiden Olivensorten Coratina, die ein etwas bitter-pikantes Öl ergibt, und Ogliarola, aus der ein milderes, fruchtigeres Öl hergestellt wird.

Die Stämme der uralten Olivenbäume sehen aus wie kunstvoll gestaltete Skulpturen. In Cisternino haben wir den Olivenölproduzenten «Il Frantolio» besucht. Ein Trullo aus dem 18. Jahrhundert dient als Verkaufslokal, wo wir die verschiedenen, zum Teil biologisch produzierten Olivenöle degustieren durften.









## **Dolce Vita** IM HERZEN APULIENS

Jede Region Italiens hat ihren ausgeprägten Charakter, keine gleicht der anderen. Das gilt für die landschaftlichen Schönheiten ebenso wie für die kulturellen Schätze, für die kulina-

rischen Genüsse ebenso wie für das Temperament der Bewohner.

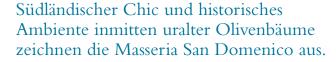
Markante Unterschiede gibt es aber auch in der Architektur. In Apulien fallen dem Besucher vor allem die Trulli und die Masserie auf. Während die kleinen Trulli eher mit einem amüsierten Schmunzeln betrachtet werden, lösen die prächtigen, meist von riesigen Ländereien umgebenen Masserie anerkennendes Staunen aus. Sie sind die Visitenkarten Apuliens: alte, meist in strahlendes Weiss getünchte Gutshöfe, die einst zum Schutz vor Piraten

und Räubern zu burgähnlichen Festungen ausgebaut wurden. In der Regel besteht die Masseria aus einer Zitadelle mit unterirdischen Grotten, einem herrschaftlichen Haupthaus, das mit Fresken, monumentalen Treppen und Terrassen verziert ist, sowie einer Kapelle. Ebenfalls auf dem Landgut befinden sich die Unterkünfte der Bauern, die das Land be-

> wirtschaften und die Stallungen. Da 80 Prozent der Bodenfläche Apuliens landwirtschaftlich genutzt werden, ist die Anzahl der Masserie entsprechend gross. Viele dieser Gutshöfe wurden in den letzten Jahren in gastronomische Betriebe oder Hotels umgebaut.

> Ein solches Bijou ist die Masseria San Domenico, deren Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurückgeht. Damals diente das Anwesen dem Malteserorden als Wachturm gegen Angriffe der Sarazenen. Heute gehört die Masseria der Familie Melpignano, die den Landsitz ursprüng-

lich als Feriendomizil erworben hatte. Seinerzeit wohnte die Familie noch in London, wo sie das San Domenico House im noblen Stadtteil Chelsea führte. Mit den Jahren reifte der



Gedanke, das historische Gebäude auch für Urlauber zugänglich zu machen. 1996 wurde die Masseria San Domenico als Boutiquehotel mit 20 Zimmern eröffnet und 2001,

> unter Berücksichtigung der bestehenden Architektur und Baumaterialien, erweitert. Heute wird das Hotel von Marisa Melpignano höchstpersönlich geführt. Es gehört zu den «Leading Small Hotels of the World» und verfügt über 47 Gästezimmer. Die Masseria liegt rund 500 Meter von der Adriaküste entfernt, auf halber Strecke zwischen den Städten Bari und Brindisi, nahe dem Fischerdörfchen Savelletri di Fasano und ist umgeben von 60 Hektar Land mit zum Teil uralten Olivenbäumen, Obst- und Gemüseplantagen. Die Masseria verbindet die Schönheit der Ver-

gangenheit mit dem Luxus der Gegenwart. Wie die süditalienische Gegend birgt auch das Hotel unzählige Schätze. Zum Beispiel die unterirdischen Höhlen unter dem Haupt-



Das Haupthaus der Masseria San Domenico stammt aus dem 14. Jahrhundert. Das ehemalige Feriendomizil der Familie Melpignano wurde 1996 in ein Hotel umgebaut. Erholungsuchende finden in der idyllisch angelegten Gartenanlage mit dem riesigen Salzwasserpool Ruhe und Entspannung.

gebäude, in denen im Mittelalter apulische Mönche vor den Mauren Zuflucht suchten. Die grösste Höhle, neben der sich heute der riesige Aussenpool befindet, diente als Lagerort für das Olivenöl. Noch heute ist dort die Ölpresse zu sehen. Das hauseigene Olivenöl wird nicht nur in den verschiedenen

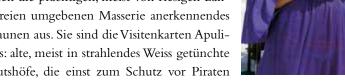
Restaurants verwendet, es kann selbstverständlich auch gekauft werden und ist ein beliebtes Geschenk. Auch eine eigene Kosmetiklinie auf der Basis von Olivenöl wurde entwickelt. Es ist eine Wohltat, den Körper morgens



oder nach einem ereignisreichen Tag mit dem Duschgel, Haarshampoo und der Bodylotion zu verwöhnen. Die Hautpflegeprodukte kommen im Spa zur Anwendung. Wie ein Babypopo – so zart fühlt sich die Haut nach dem Treatment an. Das Prunkstück der traumhaft schönen Gartenanlage, wo Palmen Schatten spenden und pinkfarbene Bougainvilleas farbige Akzente setzen, ist ohne Zweifel der wie ein See anmutende, immens grosse Salzwasserpool, der umgeben ist von Felsen und Pflanzen. Wer hier ein paar Runden schwimmt, ist für eine ganze Weile beschäftigt.















Zugegeben, Liebhaber von ultramodernem Design und minimalistischer Einrichtung werden in der Masseria San Domenico nicht ganz auf ihre Rechnung kommen. Die Ausstattung der Zimmer, des Restaurants und der Bar ist eher üppig. «Das sieht ja hier aus wie in England», meinte Fotografin Christine Zenz bei unserem Rundgang. «Aber nein», antwortete ich, «das ist süditalienischer Landhausstil.» Vermutlich haben wir beide recht. Die Zeit, während der die Hausdame, Signora Melpignano, in England lebte, hat sie wohl etwas geprägt

und die eine oder andere Errungenschaft in Form von Kissen, Teppichen und Lampen dürfte tatsächlich britisch sein. Ansonsten fühlt man sich in der Masseria San Domenico aber so, wie wenn man in einem privaten süditalienischen Haus zu Gast wäre. Die 47 Gästezimmer und Suiten haben unterschiedliche Farb- und Stilkonzepte und sind mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Sowohl das Frühstück wie auch das Abendessen können innerhalb der altehrwürdigen Gemäuer eingenommen werden, aber das tut kaum jemand. Zu schön ist es, draussen im Schatten uralter Olivenbäume zu dinieren und die hervorragenden regionaltypischen Köstlichkeiten von Küchenchef Giuseppe «al fresco» zu geniessen. Durchatmen und Entspannen. Der San Domenico Spa hat sich auf diverse Thalassotherapiebehandlungen spezialisiert, selbstverständlich mit Produkten aus Olivenöl, Meerwasser und Algen aus der nahen Adria.

Oben: Eine perfekte Erholungsoase ist das Thalasso-Spa der Masseria San Domenico. Unten: Üppig ausgestattet ist nicht nur die dekorative Keramikpuppe. Ton in Ton in leuchtendem Zitronengelb präsentieren sich die Frühstücksterrasse und unsere charmante Bedienung.



Urlauber und Einheimische sind sich einig. Ein Aufenthalt an der Adria ohne ein Bad im türkisblauen Meer, das geht gar nicht. Der zur Masseria San Domenico gehörende, direkt an der Küste gelegene, Beach Club San Domenico a Mare bietet seinen Gästen aber noch viel mehr, als nur Badespass. Hier kann, wer mit Blick auf das Meer residieren möchte, in einer von vier komfortabel ausgestatteten Suiten wohnen und sich abends von Küchenchef Leonardo Di Biase im Fischrestaurant



La Nassa verwöhnen lassen. Die Gäste der Masseria werden mit einem Shuttlebus zum Strand gefahren und können es sich in den grossen, überdachten Tagesbetten gemütlich machen. Oder man legt sich in einen Liegestuhl oder direkt auf den weichen Rasen.

Die Küste ist hier felsig und rau. Das hat den Vorteil, dass das Wasser glasklar ist und den Nachteil, dass der Einstieg ins Meer nicht ganz einfach ist. Da hilft nur ein Sprung direkt vom Fels ins kühle Nass oder man bedient sich einer der speziell angebrachten Treppen. Sehr romantisch ist die Stimmung abends, wenn das Restaurant La Nassa im Licht von zahlreichen Kerzen erstrahlt, und ausgezeichnet sind die frisch zubereiteten Fischgerichte. Auf einer grossen Platte liegen Seezunge, Meerbrasse, Rotbarbe und Scampi zur Auswahl. Ich entscheide mich - wir sind ja schliesslich in Italien - für Pasta mit Hummer zur Vorspeise und dann für eine im Ofen mit Oliven und Kartoffeln gegarte Meerbrasse. Himmlisch!



Viel südländisches Flair versprüht der Beach Club San Domenico a Mare. Ganz in Weiss und Türkis sind die vier Gästezimmer, das Restaurant und die Bar ausgestattet und mit Accessoires aus dem Meer dekoriert. Die Fischspezialitäten im Restaurant La Nasse sind vorzüglich.









