

ITALIEN

# ITALIEN

NR.1 2025

MAGAZIN

**DIE BESTEN  
BARS IN ROM**

**SÜSSES CATANIA**  
Naschen unterm Ätna

## Via Francigena

Christen und Atheisten  
pilgern im Piemont

**MAL OHNE AUTO**

Unterwegs am Lago Maggiore  
und seinen Brüdern

**LIEBESOBJEKT IN UMBRIEN**

Wie ein deutsches Paar seine  
Hotelgäste verzaubert

**GLÜCKLICH AUSGEWANDERT**

Neue Serie „Deutsche Vita in Italien“





DER STRAND VOM RESORT:  
LI JUNCHI IN BADESI,  
BLAUE FLAGGE 2024.





we are green®

Entdecken Sie  
das Protokoll



LE DUNE. DAS PARADIES FÜR FAMILIEN.



Resort & SPA

★★★★

BADESI

In Nordsardinien liegen uns die Natur und Ihr Vergnügen sehr am Herzen. Gastfreundlichkeit bedeutet für uns weitläufige Strände und Umweltfreundlichkeit, aber auch Ideen, Restaurants, Sport und Wellness. Wir freuen uns auf Sie im besten Beach Resort Italiens. Das Resort & SPA Le Dune ist Teil der Delphina Hotels & Resorts Gruppe, welche bei den World Travel Awards als weltweit führende grüne, unabhängige Hotelgruppe ausgezeichnet wurde.

HOTELS & RESORTS

DELPHINA

UN AMICO IN SARDEGNA

RESORTLEDUNE.COM





TRATTER  
HOF

MOUNTAIN  
SKY HOTEL



WAITING FOR YOU ...



SCAN ME



#### ABONNENTEN

S.P. Abonentenservice für Italien Magazin  
A. van Leeuwenhoekweg 34,  
2408 AN Alphen aan den Rijn, Niederlande  
italien@spabonneservice.nl  
Tel. 0031 88 1102082 (Mo–Fr 9.00–17.00 Uhr)

#### Abonnement

Ein Jahresabonnement kostet in Deutschland 26 € (4 Ausgaben) bei Zahlung per Bankeinzug oder Online-Zahlung. Bei Zahlung auf Rechnung per Post kommen 3,50 € Verwaltungskosten hinzu. Das Abonnement verlängert sich nach Ablauf automatisch zu den dann geltenden Preisen. Probe- und Geschenkabonnements enden automatisch. Die Kündigungsfrist beträgt zwei Monate vor Ablauf des Abonnements.

#### Abonnement mit Willkommensgeschenk

Für den Versand eines Willkommensgeschenks für Neuabonnenten werden eventuelle Versandkosten einmalig berechnet. Willkommensangebote gelten solange der Vorrat reicht. Sie erhalten die Prämie nur dann, wenn Sie in den vergangenen 12 Monaten das Italien Magazin nicht abonniert hatten.

Italien Magazin Digital auf Ready.de

Empfohlener Ladenpreis 7,50 €

#### IMPRESSUM

**Umschlag** Folklore in Santa Maria Maggiore, Piemont ©HUBER IMAGES/Davide Erbetta

**Chefredakteur** Paul van Eijndhoven

**Redaktion** Britta Behrendt, Ruth van Doornik, Julia Schneider, Anneke Wardenbach

**Artdirection & Layout** Suzy Benjamin

**Mitarbeiter** Amber Brugman, Edith Buenen, Paola van Dam, Marieke van Ditshuizen, Daniela Falsetta, Jeroen Jansen, Annemique de Kroon, Ronald Kuipers, Stefan Maiwald, Joris van der Meer, Stefano Piaserico, Susan Piaserico, Matteo Rossi, Martin Zöller, Marjolein Zuiderent

**Herausgeber** Daniëlle Wiersema

**Redaktion** redaktion@italienmagazin.com

**Anzeigenverkauf**

Chiara Dragone, advertising@creditsmedia.nl

**Marketing** Daniëlle Wiersema,  
d.wiersema@creditsmedia.nl

**Vertrieb** IPS Distribution GmbH, Meckenheim

**Italien Magazin** Van Slingelandtstraat 63,  
1051 CG Amsterdam, Niederlande

Tel. +31 20 5302594, www.italienmagazin.com

© Das Italien Magazin ist eine Publikation von Joie de Vivre B.V. und Eigentum von Credits Media. Ohne die schriftliche Genehmigung des Herausgebers darf nichts aus dieser Ausgabe übernommen und/oder auf welche Weise auch immer reproduziert werden. Die Redaktion hat ihr Möglichstes getan, um Quellen und Rechteinhaber von verwendetem Bildmaterial zu erwähnen. Wenn dennoch Abbildungen ohne Angabe der Rechteinhaber gezeigt werden, können diese sich an die Redaktion wenden.

**Creditsmedia**

# Original Stehkafee



Italienischer lässt sich wohl kaum ein Tag beginnen, als mit einem Cappuccino und etwas für den süßen Zahn, in meinem Fall ein *Cornetto alla crema*. Stehend an der Bar versuche ich, etwas von den Gesprächen aufzufangen und beobachte vergnügt, wie der Barista seine Gäste mit dem traditionellen Frühstück versorgt. Es ist ein herrliches Ritual, das ich jedem Frühstücksraum im Hotel vorziehe. Als großer Kaffeetrinker kehre ich auch im Laufe des Tages gerne hier und da zu einem Espresso ein, am liebsten stehend an der Bar. Dann fühle ich mich

doch ein bisschen wie ein Italiener unter all den Italienern. Entsprechend brauchten mich unsere beiden Rom-Reporter nicht lange zu überreden, als sie eine Geschichte über die besten Bars in Rom anboten. Ab Seite 48 lesen Sie mehr über die persönlichen Lieblingslokale der beiden Kenner. Darunter sind Evergreens, aber auch überraschende unbekannte Adressen – mir zumindest. In dieser Ausgabe nehmen wir Sie auf eine Etappe der Pilgerroute Via Francigena im Piemont mit, die vom englischen Canterbury nach Rom führt. Es ist eine Wanderung mit prächtigen Aussichten und interessanten Begegnungen, die zur inneren Einkehr anregt.

Unsere Korrespondentin Susan Piaserico setzte für *Italien Magazin* dieses Mal in Catania auf Sizilien ihre schlanke Linie aufs Spiel. Meine Wenigkeit hingegen machte eine Tour entlang der drei Seen im Norden: Lago Maggiore, Luganer See und Comer See. Etwas weiter südlich in Umbrien erkundeten wir ein Hotel mit deutschen Besitzern.

Wir hoffen, Sie zu inspirieren. ●

*Frohe Festtage wünscht*

*Paul van Eijndhoven, Chefredakteur*

*p.vaneijndhoven@italienmagazin.com*



Eine der besten  
Bars in Rom:  
Sciaccia





# RADREISEN & WANDERN

Reisen in Italien-Österreich-Slowenien-Kroatien

2025



Fordern Sie den neuen Katalog an unter: [office@funactive.info](mailto:office@funactive.info)





©ADOBE STOCK/ BLUEORANGE STUDIO

2025, 18. Jahrgang, Nummer 1

## Reise

- 11 **Granturissimo**  
Besondere Unterkünfte und praktische Tipps für die Reise
- 18 **Pilger im Piemont**  
Italien Magazin traf Christen und Atheisten auf dem Pilgerweg Via Francigena
- 62 **Mal ohne Auto**  
Unterwegs am Lago Maggiore und seinen Brüdern
- 70 **Zurücklehnen, bitte!**  
Mit dem Zug von Deutschland nach Italien zu reisen, ist leichter – und bequemer – als gedacht

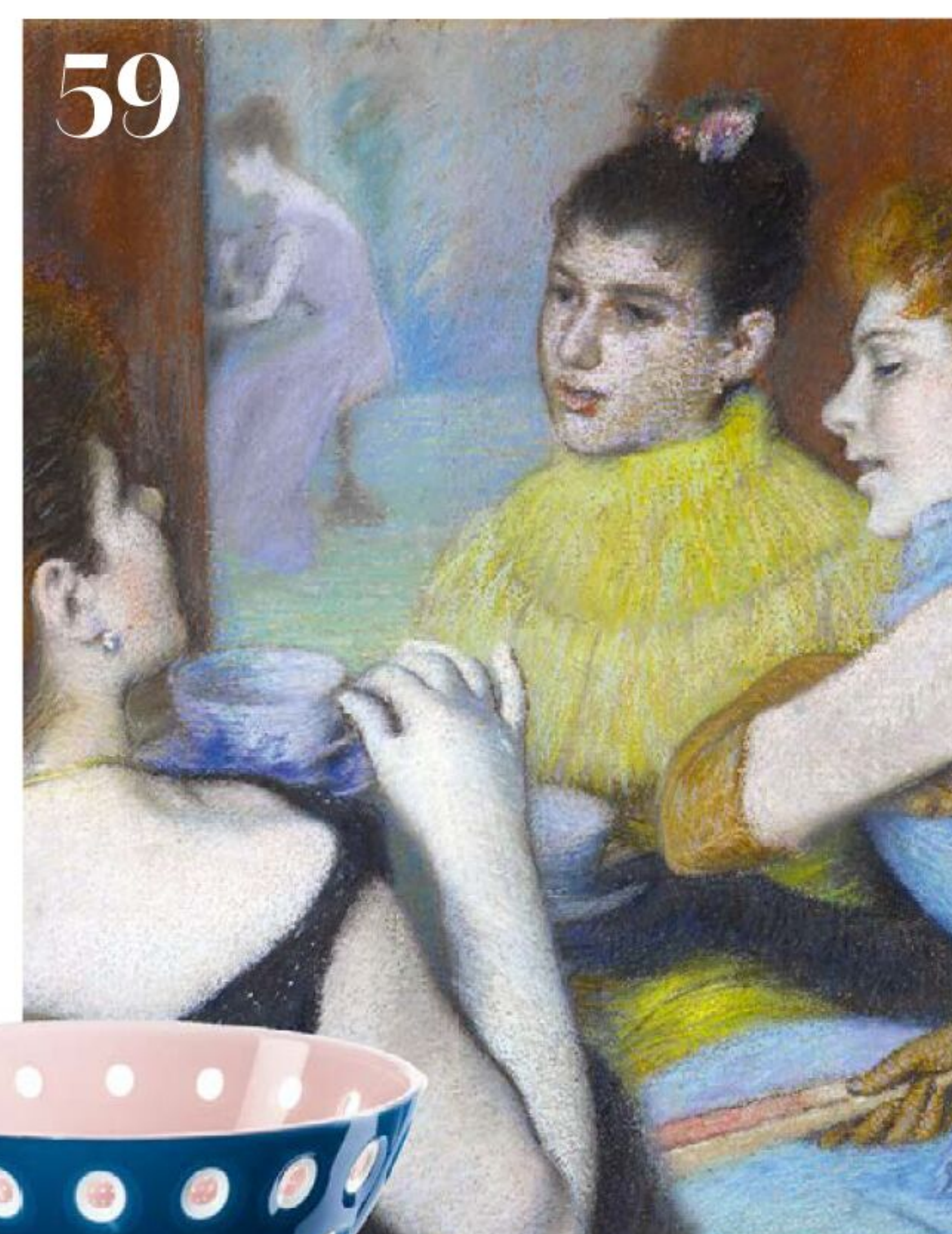
- 74 **Liebesobjekt in Umbrien**  
Wo einst nur Mönche schliefen verwirklicht ein deutsches Paar seinen Hotel-Traum

## Essen & Trinken

- 30 **Süßes Catania**  
Naschen unterm Ätna: Unsere Gastroführerin Susan Piaserico verrät die besten Adressen auf Sizilien
- 42 **Ab in den Süden!**  
Das neue Kochbuch *Italien by Neni* ist eine Genuss-Reise von Triest bis Sizilien. Italien Magazin teilt leichte Gerichte für die Zeit nach den Feiertagen
- 48 **Die besten Bars in Rom**  
Vitrinen voller Verlockungen, Kaffee im Stehen und Insidertipps

>





73 **Flucht in die Küche**  
Kulinarik-Kenner Stefan Maiwald über  
die tragische Geschichte der  
italienischen Küche

92 **Mangiare**  
Italienische Inspiration für die Küche

## Kultur & Design

28 **Nuovo**  
Modetrends und Design aus *Bella Italia*

59 **Arte e cultura**  
Aktuelle Kulturtipps aus Italien und Deutschland

84 **Ausgewandert: Deutsche Vita**  
Die neue Serie über das Leben in Italien

86 **Großmeister des Comics**  
Der Venezianer Hugo Pratt malte fantastische  
Reise-Abenteuer und schuf damit Literatur

94 **Ganz neue Seiten**  
Diversität, Aktuelles und junge Stimmen. Der auf

italienische Literatur spezialisierte Verlag  
Nonsolo macht einiges anders.

96 **Libri e musica**  
Italien sehen und lesen: neue Italien-Bücher,  
eine Doku und Easy-listening-Rap

## Und außerdem...

41 **Kolumne**  
Martin Zöller wird zum Angeber

98 **La Lingua Italiana**  
Sich im Ausland neu erfinden





# Der Charme einer Geschichte zeitlos

Die Ankunft im DoubleTree by Hilton Trieste wird zum Tagtraum: ein prächtiger Palast vom Anfang des 20. Jahrhundert, in dem herrliche historische Räume perfekt mit Designdetails kombiniert sind. Das *Novecento Restaurant* und die historische *Berlam Coffee Tea & Cocktail Bar* nehmen Sie mit auf eine Geschmacksreise, um kosmopolitische Aromen und innovative Mixologie zu entdecken.



**Betreten Sie diesen Traum und lassen Sie sich vom DoubleTree by Hilton Trieste erobern.**

DoubleTree by Hilton Trieste - Piazza della Repubblica, 1, Trieste  
+39 040 971 2950 | TRSDT\_RES@Hilton.com  
dttrieste.com | @DoubleTreeTrieste







FOTOS ©DIETMAR DENGEL

# SCHENNA

## DIE SONNENTERRASSE ÜBER MERAN IN SÜDTIROL

Schenna, auf der sonnigen Südseite oberhalb der Kurstadt Meran gelegen, ist eine herausragende Bühne Südtirols in Norditalien. Gelegen auf 400 bis 2.781 Metern, bietet die Gemeinde mit mediterranen Tieflagen und alpinen Höhen eine enorme geografische Vielfalt. Die Unterkünfte zeichnen sich durch herausragenden Service aus und umfassen eine breite Palette von luxuriösen Wellness-Hotels bis hin zu stilvollen Bauernhöfen. Alpin-mediterranes Lebensgefühl vereint sich hier mit gelebter Gastlichkeit: ein Urlaubsparadies zu jeder Jahreszeit.

**WANDERN IN ALLEN HÖHENLAGEN**  
Wanderbegeisterten bietet Schenna eine reiche Auswahl an gut ausgeschilderten

Wanderwegen – vom Waalweg nahe des Ortszentrums bis in die Bergregionen des Iffinger- und Hirzgebietes. Zahlreiche Seilbahnen und Lifte erleichtern den Aufstieg. Gut gepflegte Berggasthöfe, idyllischen Almen und einladende Schutzhütten sorgen mit regionalen Spezialitäten für das leibliche Wohl.

**GENUSSMOMENTE**  
Südtirol vereint auf einzigartige Weise die raffinierte mediterrane Küche Italiens mit den herzhaften Spezialitäten Tirols. In den Restaurants, Gasthäusern und Unterkünften von Schenna verwöhnen talentierte und ambitionierte Köche ihre Gäste Tag für Tag mit frisch zubereiteten Mahlzeiten.

Schenna zeichnet sich nicht nur durch landschaftliche und kulinarische, sondern auch kulturelle Vielfalt aus.

**SEHENSWERTES**  
Eindrucksvoll sind das Schloss Schenna sowie das aus rotem Sandstein errichtete Mausoleum für Erzherzog Johann von Österreich und seine Familie. Auch die originelle Rundkirche St. Georg mit ihren Fresken aus dem 14. Jh. und das älteste Baudenkmal von Schenna, die St. Martinskirche, sind sehenswert.

**ANREISE**  
Mit der Bahn: Über München, Innsbruck und den Brenner, nach Bozen und Meran, Shuttle-Transfer nach Schenna.



## SPIRITUELLE HÖHEPUNKTE

Ende des 15. Jh. waren Palästina und Jerusalem für Pilger nur schwer zu erreichen, deshalb entstanden neue Wallfahrtsorte in den Städten Varallo, Crea, Orta, Varese, Oropa, Ossuccio, Ghiffa, Valperga und Domodossola. Sie sind unter dem Namen *Sacri Monti* bekannt, was heilige Berge bedeutet. Aber es geht natürlich um die religiösen Bauten, die auf diesen Bergen stehen. Seit 2003 gehören sie aufgrund ihrer spirituellen und kunsthistorischen Bedeutung zum Welterbe der Unesco. In den Gebäuden, die oft aus mehreren Kapellen bestehen, finden sich wichtigen Fresken und Skulpturen. Verschiedene Wanderwege führen zu den Gipfeln dieser Berge.

Sacri Monti, Piemont und Lombardei.  
Wanderrouen u.a. auf Komoot.com

© HORST LIEBER/ADOBE STOCK







# SKI.IT NOW



Besuche  
unsere Website  
und plane Deinen  
Familienurlaub  
im voraus!

## TOP 10 WELTWEIT

Entdecke den Zauber der Dolomiten in der **SKIAREA MADONNA DI CAMPIGLIO** und erlebe den großen Spaß mit Deiner ganzen Familie!

Unser Skigebiet ist die perfekte Wahl für einen unvergesslichen Schneurlaub: traumhafte Landschaften, Skipisten für Erwachsene sowie für Kinder und den verschiedenen Altersgruppen gewidmete Aktivitäten.



## Stille im Grünen



Marino träumte schon lange von einem Häuschen mit Gemüsegarten, weit weg von Lärm und Luftverschmutzung. Zusammen mit Elide renovierte er schließlich einen Bio-Agroturismo in der unberührten Natur zwischen drei Nationalparks in den Abruzzen. Gäste kommen vor allem, um sich zu

entspannen und das Essen zu genießen, das mit Gemüse aus dem eigenen Garten zubereitet wird. Wer frei von Höhenangst ist, kann im Baumhaus übernachten, romantisch veranlagte Gäste dürfen ins Haus der Herzen und Sonnenanbeter in das Sonnenuhr-Zimmer. Für Spaziergänge bietet sich der

Bienenpfad (1 km) oder der Bärenpfad (4 km) an. Geübte Wanderer können auf dem Queglia-Pfad nach Corvara und Monte Queglia gelangen. Ab 70 € pro Person pro Nacht inklusive Frühstück und Abendessen. Agriturismo L'Aperegina, Corvara (Südtirol). [laperegina.com](http://laperegina.com)

## VERZAUBERT

Taormina ist ein Ort voller Geschichten – sie erzählen von Griechen, Römern, Sarazenen, von Künstlern, Schriftstellern und Filmstars. Und von all denen, die dem Zauber Taorminas erlagen und blieben. Auch die Schulers gehörten zu diesen „Verzauberten“: Die deutschen Urgroßeltern, die ihren Sehnsuchtsort fanden, blieben und wandelten die spektakulär gelegene Familienvilla 1905 in ein Gästehaus um. Das Hotel Villa

Schuler, heute in vierter Generation geführt, ist ein elegantes Vier-Sterne-Haus mit weiten Blicken aufs Ionische Meer, das antike Theater und den Ätna, umgeben von einem prächtigen Park. Ein Haus, das Wärme und Charme ausstrahlt, und Tradition mit modernem Komfort verbindet. Ab 180 € pro Nacht. Hotel Villa Schuler, Piazzetta Bastione/ Via Roma, 98039 Taormina (Sizilien). [hotelvillaschuler.com](http://hotelvillaschuler.com)



## Wie in einem Roman

„Die beste Art, die örtliche Kultur kennenzulernen, ist in der Küche selbst mit den lokalen Erzeugnissen zu experimentieren“, sagen die Betreiber dieses herrlich gelegenen Boutique-Hotels im Osten Sardinien. Neben Kochkursen organisieren sie auch Wanderungen durch die eigenen Weingärten und Bergtouren im Parco Naturale Regionale di Tepilora. Kaum betritt der Gast eines der 18 Zimmer, wähnt er sich in einem Roman der sardischen Schriftstellerin und Nobelpreisträgerin Grazia Deledda (sie wurde hier ganz in der Nähe geboren). Es sind romantische Räume mit Balkendecken aus Kastanienholz, kombiniert mit hellen Wänden und Stoffen in warmen Farben. Das hauseigene Restaurant serviert „kilometerfreie“ Gerichte. Ab 118 € pro Zimmer pro Nacht.

Boutique-Hotel Su Lithu, Bitti (Sardinien). [sulithu.it](http://sulithu.it)

>



## KLIMMEN, SCHWINGEN UND SCHWEBEN

Mit zehn Hindernisbahnen und 170 Sportaktivitäten ist der Breg Adventure Park der größte Abenteuerpark in Trentino-Südtirol. Balancieren auf tibetanischen Brücken, die zwischen Bäumen hängen, schwingen an Seilbahnen oder über wackelige Laufbrücken mit Hindernissen klettern – egal bei welcher Aktivität, überall sichern Helfer die Besucher mit Karabinerhaken. Für jeden ist etwas dabei, es gibt Parkours für kleinere Kinder, aber auch einen für Erwachsene.

Letztere dürfen auf dem neusten Parkour, dem Super Jump, 20 Meter frei springen, so dass sie vielleicht kurz das Gefühl bekommen, zu schweben. Geöffnet ab Mai.

Tickets: bis 13 Jahre 17 €; 14-18 Jahre 20 €; Erwachsene 25 €. Breg Adventure Park, Val di Breguzzo (Trentino). [bregadventurepark.it](http://bregadventurepark.it)



## Zurück in die Bronzezeit

Vor fast 100 Jahren ragte im norditalienischen Ledrosee plötzlich etwas aus dem Wasser, nachdem der Wasserspiegel für Bauarbeiten abgesenkt wurde: die Überreste von 4.000 Jahre alten Stelzenhäusern, die einst am Ufer des Sees standen. Nach dem Vorbild dieser Überreste wurden vier „neue“ Stelzenhäuser rekonstruiert und eingerichtet. Sie versetzen Besucher nun in die Bronzezeit. Im Museum zeigen Vitrinen Gegenstände, die bei den Arbeiten 1929 ebenfalls ans Tageslicht kamen. Einst gehörten sie den Bewohnern dieser Häuser: Keramikkrüge und -becher, Schmuck, Äxte und Dolche. Im und um das Museum herum

werden viele „prähistorische“ Aktivitäten und interessante Workshops angeboten.

Tickets: bis 13 Jahre gratis; ab 14 Jahre 5 €. Geöffnet von März bis Dezember. Museo delle Palafitte, Molina di Ledro (Trentino). [palafittedledro.it](http://palafittedledro.it)



Da manche Tiere in warme Gewässern und andere in kalte Meere gehören, hat dieser Wasserzoo im alten Hafen in Genua vier Aquarien und ein Terrarium mit tropischem Wald. Zebrahaie, Rotbarsche, Delfine, Große Tümmler und Sägefische ziehen hinter den Scheiben dicht an den Besuchern vorbei, im Terrarium können sie

eine Boa Constrictor oder Leguane erspähen. Besonders informativ ist die geführte Tour. Unterhaltsam ist auch die Pinguin-Tour, bei der Familien erleben können wie den putzigen Vögeln das Futter bereitet und serviert wird. Tickets: 4-12 Jahre ab 15 €; 13+ ab 25 €. Acquario di Genova, Genua (Ligurien). [acquariodigenova.it](http://acquariodigenova.it)



## ECHT ABGEHOBEN

Bitte anschnallen, die Reise an Bord der Volandia beginnt! In diesem Park und Museum sind mehr als 100 Flugzeugmodelle zu sehen. Hier lernen Kinder viel über die Luftfahrt: Aug' in Aug' mit den ersten Propellerflugzeugen oder modernen Jets. Sie hören die Geschichten berühmter Astronauten und sehen echte Raumanzüge und Raketenmodelle. Im Park steht einige Flugsimulatoren, von denen ein paar auch für Kinder unter zwölf Jahren geeignet sind. Im Innenbereich können sie ihre eigenen Flugkünste auf Hüpfburgen und Trampolinen unter Beweis stellen. Tickets: 0-2 Jahre gratis; 3-11 Jahre 10 €; 12-18 Jahre 13 €, Erwachsene 15 €. Montags geschlossen und in den Wintermonaten nur an Wochenenden und Feiertagen geöffnet. Volandia, Somma Lombardo, Varese (Lombardei). [volandia.it](http://volandia.it)



## Schwester-Städte

Adelige nannten Görz das „Nizza Österreichs“, als es noch im Besitz der österreichischen Grafen von Görz war. Ende des Ersten Weltkriegs wurden die Stadt und die gleichnamige Provinz Italien angegliedert. Doch damit war es noch nicht getan, denn Ende des Zweiten Weltkriegs wurde die Stadt zweigeteilt. Nach der Teilung lag die historische Stadt Gorizia in Italien und das neuere Nova Gorica in Slowenien. Sowohl die italienische als auch die slowenische Stadt sind 2025 zusammen Kulturhauptstadt Europas. Wenn Sie den Piazzale della Transalpina, das Zentrum der Feierlichkeiten, besuchen, können Sie auf der Grenztafel stehen und zu Hause erzählen, dass Sie gleichzeitig in beiden Ländern gewesen sind.

**Gorizia. Kulturhauptstadt Europas 2025. [go2025.eu](https://go2025.eu)**



## TIERISCH TOLLE TREPPE

Der Legende nach hat der Architekt Giorgio Spavento 1499 diese Wendeltreppe mit den zierlichen Bögen am Palazzo Contarini del Bovolo in Venedig so entworfen, damit sein Sohn Pietro Contarini im Sattel bis in die Schlafgemächer reiten konnte. Wer den venezianischen Dialekt versteht, weiß, warum diese 28 Meter hohe Wendeltreppe und der Palast den Beinamen *del Bovolo* tragen: *Bovolo* bedeutet Spirale. Der Palazzo steht am Campo Manin, nicht weit vom Markusplatz. Er wurde im Auftrag der Familie Contarini von Giovanni Candi entworfen und erbaut. In dem Film *Othello* von 1995, nach dem gleich-

namigen Theaterstück von Shakespeare, spielt diese Treppe eine Hauptrolle. Seit der Renovierung 2016 ist sie öffentlich zugänglich.  
**Palazzo e Scala Contarini del Bovolo, Venedig**



©ADOBE STOCK



## GRIECHISCHE ZÜGE

Sie steht in der Öffnung des Marmorkolosses, mit dem Rücken zum Wasser. So entzieht sich der schöne Blick auf die Straße von Messina den Augen der bronzenen Göttin Athena Promachos, denn sie hat nur eine Auf-

gabe: die Verteidigung der Stadt Reggio.

Im Gegenzug kann sie Veranstaltungen wie das Reggio Calabria Film Fest und das Festival Tesori del Mediterraneo beobachten. Diese finden in der Arena dello Stretto statt, einem modernen Theater mit den stilistischen Merkmalen eines antiken griechischen Theaters. Es steht genau an der Stelle, an der sich einst die Molo di Porto Salvo befand, eine 1908 durch ein Erdbeben zerstörte Mole, die Vittorio Emanuele III (1869-1947) nach seiner Krönung im Jahr 1900 als erstes ansteuerte.

**Arena dello Stretto, Lungomare Falcomatà, (Calabrin)**



## Schicke schräge Schuhe

So prächtig wie die ausgestellten Schuhe, sind auch die Räumlichkeiten dieses Schuhmuseums. Es ist im Gästehaus der Villa Foscari Rossi in Stra, zwischen Padua und Venedig, untergebracht. Die Familie Foscari ließ es 1652 von italienischen Barockmalern wie Domenico Bruni und Pietro Liberi dekorieren. In diesem schönen Rahmen werden heute rund 1.500 Luxus-Damenschuhe ausgestellt, die seit 1947 von Rossimoda (Teil der LVMH-Gruppe) hergestellt wurden. Neue Stücke von Designermarken wie Emilio Pucci, Vera Wang, Dior und Fendi ergänzen die Ausstellung. Außerdem ist eine kleine Sammlung venezianischer Schuhe aus dem 18. und 19. Jh. zu sehen.

**Museo della Calzatura di Villa Foscari Rossi, Stra (Veneto). [museodellacalzatura.it](https://museodellacalzatura.it)**

>

GRANTURISSIMO ÜBERRASCHEND



## BURGTOUR MIT DEM RADEL

Im nördlichen Teil der Toskana liegt eine schöne Schlösserroute für Radfahrer: Die 47 Kilometer lange Tour führt durch die Lunigiana und streckenweise auf dem Pilgerweg Via Francigena (S. 18). Der Anfangspunkt für die abwechslungsreiche ausgeschilderte Route, sie ist ein Rundweg.



Wer in Pontremoli startet, kann gleich die erste Burg auf der Liste abhaken: Castello di Piagnaro, die auch das Museo delle Statue Stele Lunigianesi

beherbergt, mit einer Sammlung von Sandsteinstatuen, die im 4. bis 1. Jh. v. Chr. erschaffen wurden. Wenige Kilometer weiter liegen das Castello di Malgrate und das Castello di Bagnone, von dem nur noch der zylindrische Turm erhalten ist. Der Weg führt teilweise am Fluss Magra entlang, es gibt Fahrrad-Service-Säulen und zahlreiche Gelegenheiten für Besichtigungen und Verkostungen.

Radweg der Burgen in Lunigiana, (Toskana). [visittuscany.com](http://visittuscany.com)



## KOCHEN WIE DIE BAUERN IN SÜDTIROL

Auf dem Guntschnaberg bei Bozen, mit Blick auf die Stadt und die Weinberge, sind die Tische bereits gedeckt. Es fehlen nur noch die Gerichte. Dafür sorgen die Gäste des Föhrnerhofs, die an Kochkursen mit saisonalen Zutaten von Südtiroler Bauernhöfen teilnehmen. Es werden

verschiedene Workshops angeboten. Zum Beispiel: *Aus dem Gemüsegarten* für Gemüseliebhaber, *Fleisch – von Kopf bis Fuß* und *Köstlichkeiten aus den Bergen* für alle, die kosten wollen, was auf 1.500 Metern Höhe wächst und blüht. Kochschule Föhrnerhof, Südtirol-Tirol. [roterhahn.it](http://roterhahn.it)



©ALEXANDER SHALAMOV/ADOBE STOCK

## Stufenweise stiefeln

Die Küstenstadt Amalfi ist weltberühmt, aber dass hinter ihr ausgedehnte Naturgebiete liegen, in denen wunderbar gewandert werden kann, ist weniger bekannt. Wer nichts gegen Treppen hat, kann von Amalfi aus in rund einer Stunde zum Valle delle Ferriere wandern. In dem Tal liegen alte Eisenhütten, duftende Zitronenbäume, ehemalige Wasserräder und kühle Wasserfälle. Weiter geht es nach Pontone, wo in der Bar ein kühles Getränk wartet. Von dort kehrt der Weg nach Amalfi zurück oder führt weiter nach Atrani, wo der Torre dello Ziro eine spektakuläre Aussicht verspricht.

Wandern von Amalfi zum Valle delle Ferriere, Salerno (Kampanien). [alltrails.com](http://alltrails.com)





  
HOTEL  
THERME  
MERANO

Tschüss,  
Alltag!



[www.hotelthermemerano.it](http://www.hotelthermemerano.it)







# Als Pilger im Piemont



Entlang der Weingärten  
bei Vinerone. Links:  
Franziskanerkloster  
Certosa aus dem Jahre 1515.



*Omnes viae Romam perducunt:* Alle Wege führen nach Rom – aber kaum einer ist so schön wie die Via Francigena. Auf der Etappe im Piemont wähen sich Wanderer mal in einem Gemälde, mal in einem Film oder Roman.

TEXT & FOTOGRAFIE ANNEMIQUE DE KROON



„Atheist“, antwortet er frohgemut auf meine Frage nach seinem Glauben. *Pater familias* Francesco pilgert mit seiner Frau Graziella, Tochter Jessica und Enkel Michele auf einem Teilabschnitt der Via Francigena im Piemont. Heute, an ihrem ersten Tag, wollen sie sieben Kilometer zurücklegen, von Ivrea bis zum Pilgerhostel Villaggio Solidale Arbatan in Burolo. In den folgenden fünf Tagen begegnen wir uns drei Mal und unterhalten uns ein wenig. „Ich bin nicht gläubig, aber das ist doch für jeden anders. An Religion glaube ich nicht, schon an Spiritualität. Religion spaltet, Spiritualität vereint und verbindet“, sagt Francesco. Er war schon häufiger als Pilger unterwegs, aber für seinen 13-jährigen Enkel Michele ist es das erste Mal. Der Junge ist neugierig auf die Erfahrung und nimmt vorsichtig das Wort *Divinità* (Göttlichkeit) in den Mund. Vor allem aber freut er sich auf das gemeinsame Erlebnis mit seiner Mutter und den Großeltern. Francesco: „Es ist eine schöne Art und Weise, im Urlaub zusammen zu sein.“



Reisejournalistin und Fotografin Annemique de Kroon traf auf der Via Francigena im Piemont auf Atheisten und Christen.

## Koffer vor der Tür

Auch ich wandere ein Stück der Pilgerroute, zwar nur für ein paar Stunden, aber genug, um einen Eindruck zu bekommen und große Lust auf mehr. An meinem Startpunkt, der Pilgerstation in Ivrea, heißt mich Paolo Facchin willkommen. Der 72-jährige ist ehrenamtlicher Helfer und zwar ein äußerst begeisterter: „Unser Verein zählt gut 200 Mitglieder. Wir sind sehr aktiv. Wir empfangen Pilger, unter-

halten die Wegweiser und helfen, wenn etwas schiefgeht.“ Einmal wurde er abends angerufen, weil sich eine Pilgerin verirrt hatte. Es war schon dunkel, aber sie konnte erkennen, was für Pflanzen um sie herum wuchsen. „Ich kenne hier so ungefähr jeden Stein auf der Route, also wusste ich, wo sie steckte, konnte sie abholen und zu ihrem Hostel bringen.“ Paolo Facchin grinst schelmisch. Die Via sei ihm wichtig, vielleicht sogar etwas zu wichtig. „Sie beschäftigt mich jeden Tag. Wenn ich abends heimkomme, fürchte ich bisweilen, dass meine Frau mir deswegen die Koffer vor die Tür gestellt hat.“

Der Rentner erzählt, dass die Bauern in der Umgebung sich früher oft über die schrägen Vögel wunderten, die mit Rucksack und Stock über die Pfade zogen. Das ist jetzt anders: Die Landwirte grüßen die Wanderer und erkundigen sich nach ihrer Reise. Auch gibt es immer mehr Übernachtungsmöglichkeiten. Cascinette etwa, ein kleines Dorf mit 1500 Seelen, zählt mittlerweile ganze sieben Bed-and-Breakfasts. Am Pilgerposten, wo der Pilgerpass gestempelt wird, prangt die Gastfreundschaft mit einem Augenzwinkern an der Wand: *Il pellegrino non si mette in cammino, se la bocca non sa di vino*. Frei übersetzt: Ein Pilger kommt erst mit Wein auf der Zunge in Bewegung.

Unterwegs finden sich kleine Kirchen und Kapellen, Weingärten und Felder, wo Soja, Sonnenblumen und Kiwis gedeihen. In der Spätsommersonne schimmern die Farben: ein rosa Bauernhof in einem verdorrten gelben Maisfeld, das Dach mit Terrakotta gedeckt. Etwas später höre ich im Garten des Hotels Cella Grande fröhliche Stimmen eines Festes. Ich lasse mich im Schatten nieder, um einen Schluck Wasser zu trinken. Das ehemalige Kloster wirkt gepflegt, nur das Netz auf dem Tennisplatz hängt etwas schlaff. Unwillkürlich schweifen meine Gedanken zu der verträumten Stimmung in dem Buch *Die* >

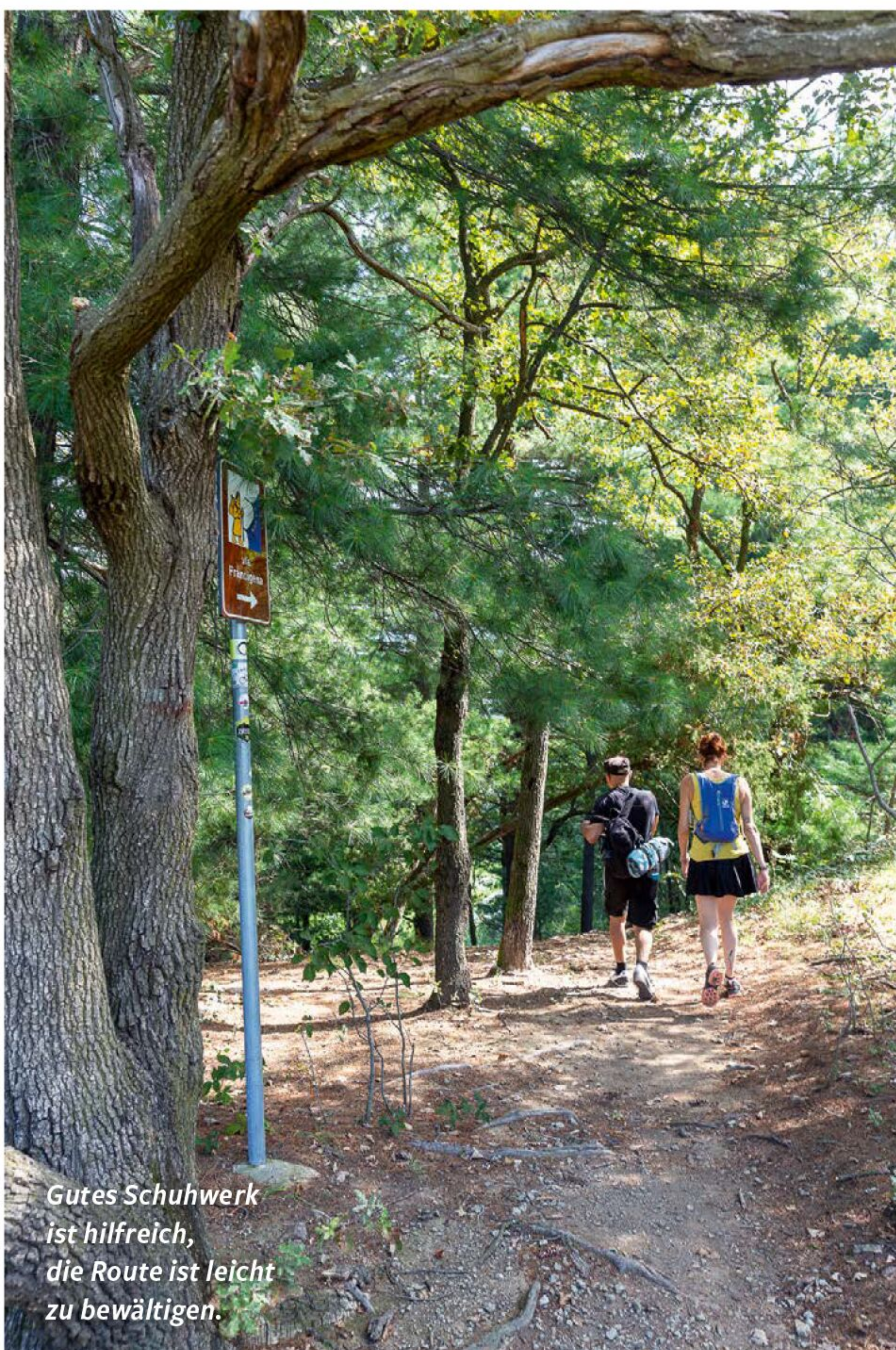




*Über den  
Dächern  
von Ivrea.*



*Sformatino di  
peperoni con fonduta  
im Agriturismo Cascina  
Gaio in Piverone.*



*Gutes Schuhwerk  
ist hilfreich,  
die Route ist leicht  
zu bewältigen.*



*Erbaluce von Cantina  
Sociale della Serra.*



Neben der Abbazia di Novalesa wurde diesen Sommer das Kunstwerk *Terzo Paradiso* von Michelangelo Pistoletto enthüllt. Die in der Form einer liegenden Acht angeordneten Steine auf dem Boden stellen eine Leminiskate dar, ein Symbol für Unendlichkeit.

*Gärten der Finzi-Contini* von Giorgio Bassani und den gleichnamigen Film von Vittorio De Sica.

Am Ende dieses warmen Tages ballen sich kurz vor meinem Ziel in Viverone dunkle Gewitterwolken am Himmel zusammen. Krähen segeln über einem abgeernteten

Maisfeld als befände ich mich in einem Gemälde von Van Gogh.

## Kreuzung

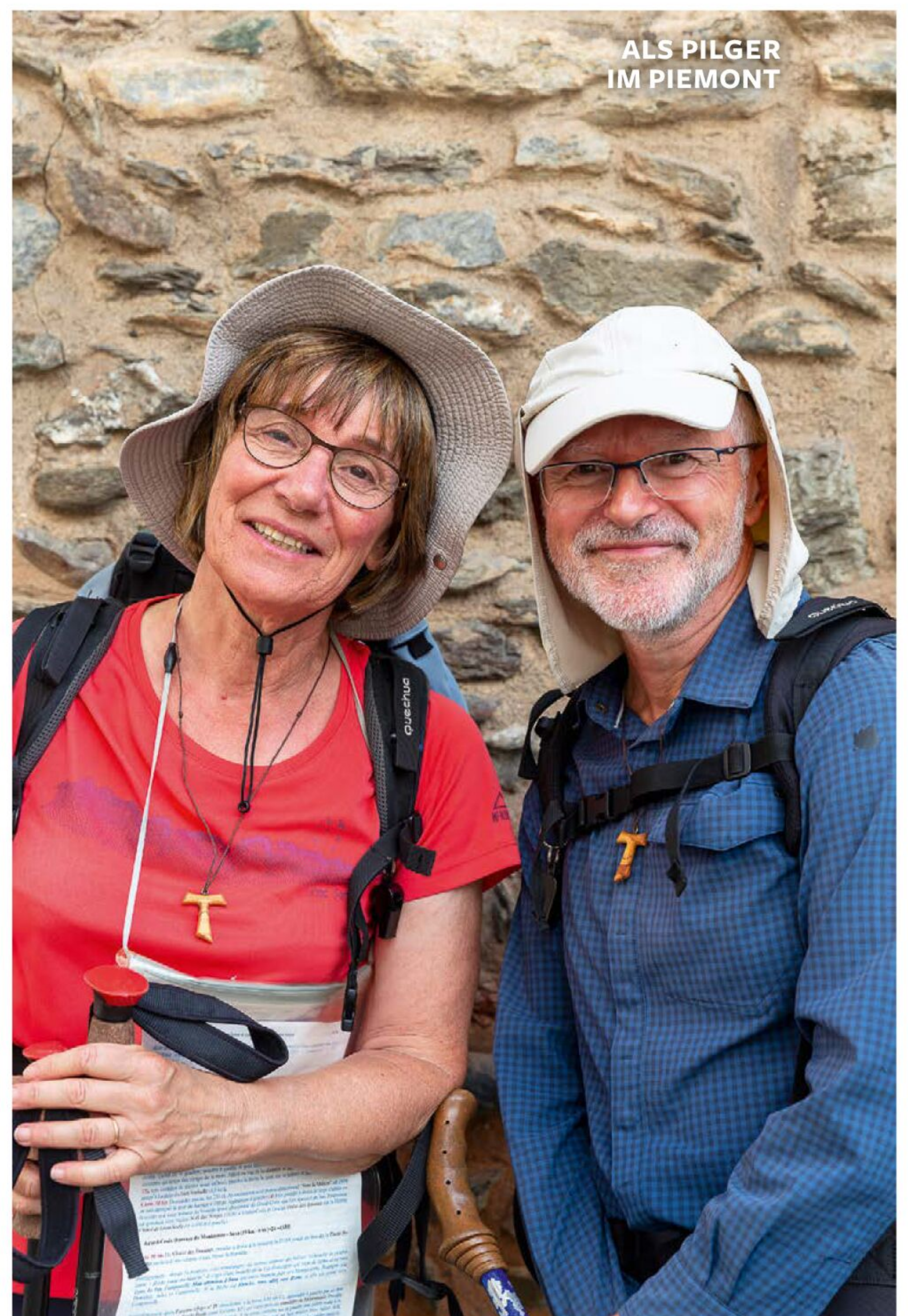
Im Städtchen Susa kreuzen sich zwei Pilgerwege. Zwischen der Cattedrale di San Giusto und dem Arco di Augusto begegnen mir Geneviève und Jean-Paul, zwei alte Hasen unter den Wallfahrern. Die beiden Franzosen wandern dieses Mal den Chemin d'Assise, von Vézelay nach Assisi. „Wir sind jetzt seit fünf Tagen unterwegs, durchschnittlich schaffen wir etwa 15 Kilometer am Tag, einschließlich der Höhenunterschiede.“ Sie tragen leichte Hüte mit breiter Krempe, um keinen Sonnenbrand zu riskieren, dazu Gamaschen an den Knöcheln, damit sich keine Steinchen oder Insekten in die Schuhe verirren oder die Schnürsenkel hängenbleiben. Auf den Schultern lastet der Zehn-Kilo-Rucksack („Wasser mitgerechnet“) und um den Hals baumelt das Tau-Kreuz aus Olivenholz. Jean-Paul zeigt in seinem kleinen Reiseführer *Guide spirituel sur le Chemin d'Assise*, was das Tau-Kreuz bedeutet. Franziskus von Assisi benutzte dieses T-förmige Kreuz als Unterschrift, es dient als Erkennungszeichen der Franziskaner. Geneviève erzählt, dass die beiden jeden Morgen digital das „Evangelium des Tages“ empfangen und es gemeinsam lesen. Ihre Route und die Unterkünfte haben sie vorab organisiert, sodass sie sich während der Tour vollkommen auf die Landschaft und die Menschen einlassen können, denen sie begegnen. Die beiden übernachten bei Leuten, die ein besonderes Band mit dem Pilgerweg haben. „Diese Begegnungen verleihen unserer Tour noch mehr Tiefgang.“

## Schneesoldaten

Jahrhundertlang pilgerten nahezu alle Bischöfe, Kirchenväter, Prinzen und Könige nach Rom. Auch einfache Leute zogen los, um Buße zu tun, um ein Wunder oder eine Genesung zu erbitten, den Heiligen Geist zu finden, aus reiner Frömmigkeit oder um Ablass zu ergattern. Die Reisen waren ungewiss, nicht wenige







ALS PILGER  
IM PIEMONTE

## Um Schnee, Eis, Nebel und Banditen unversehrt zu überstehen, heuerten Pilger spezielle Bergführer an

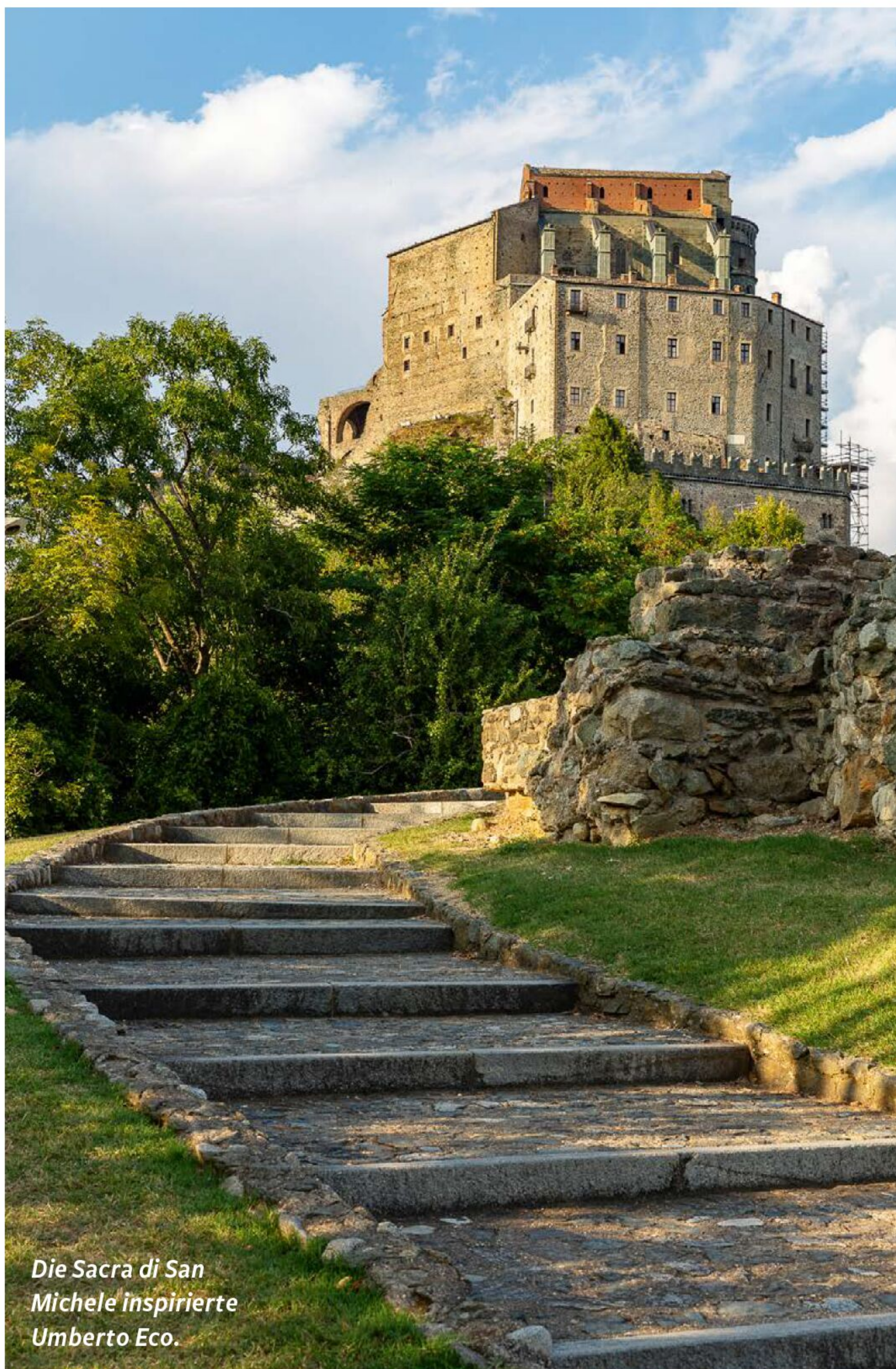
Pilger machten vorab ihr Testament. Unterwegs kamen sie in Kirchen und Schlössern unter. In Rom angekommen, gingen sie dann *ad limina apostolorum*, also zur Schwelle – nämlich den Gräbern – der Apostel Petrus und Paulus. Für die Pilger aus Nordwest-Europa führten viele Wege nach Rom, aber ab dem frühen Mittelalter entwickelte sich die Via Francigena zu einer beliebten Route. Die älteste Beschreibung stammt aus der Feder Sigerichs, des Erzbischofes von Canterbury. Er zog im Jahre 990 nach Christus zum Papst, um das Pallium (ein vom Papst gesegnetes Band aus Wolle und ein liturgisches Ehrenzeichen) zu empfangen. Für die Rückreise von 1.800

Kilometern brauchte er 79 Tage. Sein Bericht, in dem er jede Etappe beschreibt, liegt heute in der British Library in London. Die Via Francigena führt vom englischen Canterbury über Frankreich und die Schweiz über den Sankt-Bernhard-Pass nach Italien bis zum Petersdom in Rom. Es ist sogar möglich, die Route noch weiter zu reisen, bis nach Apulien und Jerusalem. Besonders die Überquerung der Alpen war berüchtigt. Um Schnee, Eis, Kälte, Nebel und Banditen unversehrt zu überstehen, heuerten die Pilger spezielle Bergführer an. Diese *Marrons* loteten die Pilger sicher durch die Westalpen und trugen das Gepäck. Ihre Arbeit galt als

>

Oben: Fassade des Klosters Certosa aus dem Jahre 1515; die französischen Pilger Geneviève und Jean-Paul.





Die Sacra di San Michele inspirierte Umberto Eco.

Variante für die Pilger aus Südwest-Europa durch das Valle di Susa und Turin in den Fokus gerückt. Beide Varianten heißen Via Francigena, also Frankenweg oder Frankenstraße. Ich wandere ein Stückchen auf der alternativen Route von Vaie nach Chiuse di San Michele. Es ist eine einfache Etappe ohne nennenswerte Höhenunterschiede. Lange habe ich Blick auf die beeindruckende Sacra di San Michele oben auf dem Monte Pirchiriano. Die Abtei wurde zwischen 983 und 987 im Auftrag von Graf Hugo von Montboissier errichtet. Dieser französische Edelmann hatte schwere Sünden auf seinem Gewissen, deshalb befahl ihm der Papst, ein Kloster zu bauen. Der Legende nach wollte er das Kloster auf der anderen Seite des Tales errichten, doch dann sollen Tauben die ersten Balken zum heutigen Standort getragen haben. Die Sacra di San Michele mauserte sich zu einem wichtigen Wallfahrtsort und steht nun seit Jahrhunderten wie ein steinerner Wächter am Eingang zum Valle di Susa. Von seinen Türmen aus reicht der Blick über das Tal bis nach Turin, der Hauptstadt des Piemont. Es war dieses monumentale Wahrzeichen des Piemont, das Umberto Eco 1980 zu *Der Name der Rose*

## Die monumentale Abtei inspirierte Umberto Eco zum Bestseller *Der Name der Rose*

derart wichtig, dass König Vittorio Emanuele II diese „Sherpas“ sogar vom Wehrdienst befreite. Bis zum Ersten Weltkrieg brauchten die „Schneesoldaten“ nicht einzurücken.

### Wahrzeichen des Piemont

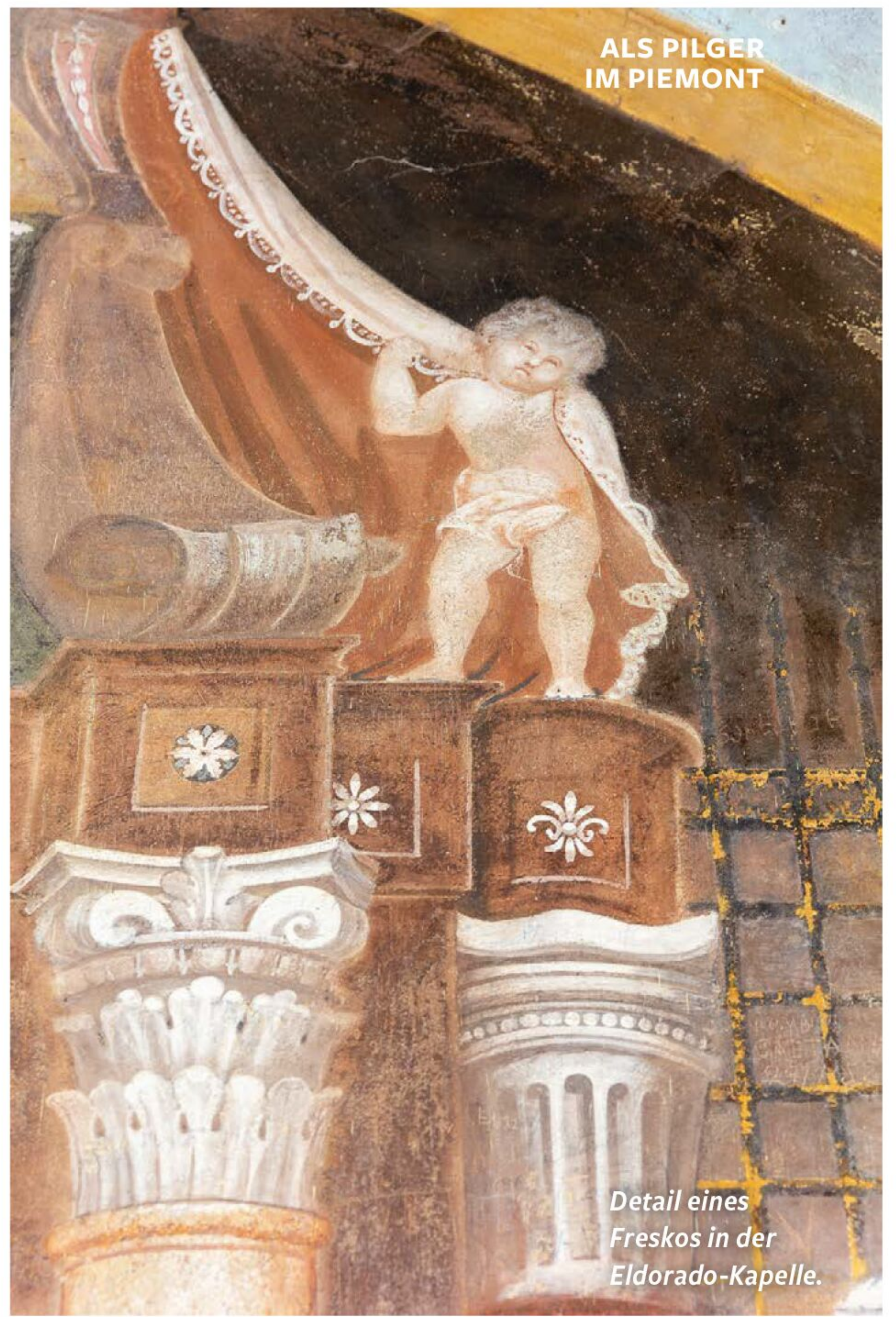
Mit der Zeit geriet die Via Francigena in Vergessenheit, aber dank der beliebten Pilgeroute nach Santiago de Compostela ist auch der Weg nach Rom heute wieder im Aufwind. Zusätzlich hat die Kirche in Turin vor etwa 20 Jahren neben der traditionellen Hauptroute auch eine

inspirierte. Auf „meiner“ Variante der Route liegt auch die Abbazia di Novalesa, wo schon seit 800 Jahren Mönche leben. Heute beten, arbeiten und ruhen an dieser traditionellen Station auf der Via Francigena noch acht Mönche. Vier kleine Kapellen umringen das Kloster. Die Eldorado-Kapelle zieren prächtige byzantinische Fresken. Bei der Santa-Maria-Kapelle dröhnt gerade ein Radlader, Bauarbeiten, denn die Kapelle wird für ein digitales Projekt umgebaut: *Chiese a Porte Aperte* ist das Projekt eines umtriebigen Priesters in Leder- >





Fröhlicher Mitarbeiter im Cella Grande.



ALS PILGER IM PIEMONTE

Detail eines Freskos in der Eldorado-Kapelle.



Fassade und jahrhundertealte Mauern der Benediktiner.



Terrasse des Hotel Marina am Viverone-See.



# Türen von einsamen Kirchen und Kapellen öffnet eine Smartphone-App per QR-Code

jacke aus dem Piemont namens Don Popolla. Seine Smartphone-App öffnet die Türen von Kirchen und Kapellen per QR-Code und spult dann auf Knopfdruck die Geschichte der Fresken ab.

Der Besuch in der Abbazia di Novalesa endet im Museumsladen, wo Bruder Tarcisio an der Kasse steht. Er kam vor 15 Jahren aus Indonesien hierher. „In der Stille findest du Gott“ und „Gott ist unser Weg“, murmelt er. Das Sortiment des Klosterladens besteht aus Pflegeprodukten aus hiesigen Kräutern und Mützen, die die Mönche gestrickt haben.

Während meines letzten Mittagessens im Piemont habe ich am Tisch in dem ebenfalls alten Kloster Certosa 1515 nette

Gesellschaft: Paola Lamborghini. Sie entpuppt sich als Enkelin von Antonio Lamborghini, der mit seinem Vetter Ferruccio an der Wiege der Automarke stand – auch wenn sie damals noch Trecker herstellten.

Ferrucios Enkelinnen stehen heute als eher skurrile Promis im Rampenlicht.

Der Rückweg zum Flughafen führt an der Schiffswerft Azimut vorbei, wo angeblich der französische Ex-Präsident Sarkozy und seine Frau Carla Bruni eine Jacht angeschafft haben.

Von Klöstern, Kirchen und Pilgern zu Sportwagen, Jachten und Promis – in Italien liegen das spirituelle und das mondäne Leben nah beieinander. •

*Im Garten von Cella Grande feiert ein Paar stilvoll seinen 35. Hochzeitstag; Gasse in Susa, im Hintergrund sticht der Turm der San Giusto-Kathedrale hervor.*





TIPPS



Für Francesco ist das Pilgern eine schöne Form, mit der Familie zusammen zu sein; Wegzeichen der Via Francigena.

## VIA FRANCIGENA

Es gibt sogar einen Marathon auf der Via Francigena (der schwerste steigt zur Sacra di San Michele auf), und es wird an der Erweiterung einer Radstrecke gearbeitet: der Ciclovía Francigena im Valle di Susa (derzeit 35 Kilometer, aber bald 80 Kilometer).  
[viafrancigena.eu](http://viafrancigena.eu)

## ÜBERNACHTEN

### • Hotel 3T

Mittelgroßes, gutes, einfaches Hotel direkt unterhalb der Burg von Ivrea.  
Ivrea, [3thotel.it](http://3thotel.it)

### • Hotel Marina

Geräumiges Hotel am Ufer des Viverone-Sees. Nicht direkt auf der Pilgerroute, aber in der Nähe.  
Viverone  
[hotelmarnaviverone.it](http://hotelmarnaviverone.it)

### • Cella Grande

Klosterhotel mit Spa in den Hügeln von Canavese (der Region zwischen

Turin und dem Aostatal) und dem Viverone-See.

Via Cascine di Ponente 21, Viverone  
[cellagrande.it](http://cellagrande.it)

### • Certosa 1515

Hotel in einem alten Franziskanerkloster. Die schlichten Zimmer in stimmungsvollen Farben haben Balkendecken und Fensterläden. Vom Hotel aus sind es vier Kilometer zu Fuß, um einen Blick auf die Sacra zu erhaschen.

Via Sacra di San Michele 51, Avigliana  
[certosa1515.org](http://certosa1515.org)

## ESSEN & TRINKEN

### • Trattoria Monferrato

Pilger essen tagsüber oft einfach etwas Brot und Obst, aber abends langen sie zu. Diese Trattoria ist die älteste in Ivrea und eine gute Adresse. Am Ende des Abends weht der Anisduft des Sambuca über die Tische.  
Via Gariglietti 1, Ivrea  
Tel. +39 0125 641012

### • Cantina Sociale della Serra

Berühmt für seinen Erbaluce-Wein, der auch von Alessandro Manzoni – Dichter und Verfechter der italienischen Einigung – getrunken wurde. Auch der süße, sirupartige Passito ist ein Publikumsfavorite.  
Via Strada Nuova 12, Piverone  
[cantinadellaserra.com](http://cantinadellaserra.com)

### • Il Glicine

Geht man vom Hotel Marina aus im Uhrzeigersinn am Viverone-See entlang, stößt man nach wenigen hundert Metern auf dieses beliebte Fischrestaurant mit Terrasse am Wasser.  
Viverone  
[ilglicinerestaurant.it](http://ilglicinerestaurant.it)

## SEHENSWERT

### Sacra di San Michele

Geöffnet Montag – Samstag von 9.30 bis 17.30 Uhr und sonntags von 10.45 bis 17.30 Uhr. Eintritt 8 €. [sacradisanmichele.com](http://sacradisanmichele.com)





## Sanfte Masche

Männer, die gerne weiche Rollkragenpullis tragen, liegen beim neapolitanischen Hersteller Gutteridge richtig. Dieses Modell hier ist aus extra feiner Merinowolle gestrickt. Ein ideales Basic, das in mehreren Farben erhältlich ist. Gutteridge, Dolcevità in pura lana merino extrafine, 69 €. [gutteridge.com](http://gutteridge.com)



## TAUSEND UND EINE NACHT

Crystal Noir heißt der neue Versace-Duft. Er besitzt ein orientalisch-blumiges Aroma mit warmer Basis aus Amber. Moschus und ein Hauch von Kardamom, Sandelholz und Orangenblüte machen diesen Duft besonders sinnlich.

Versace, Crystal Noir Parfum (50 ml), 140 €. [versace.com](http://versace.com)

## EXTRASCHICK AUF DIE PISTE

Mit dieser Skibrille von Fendi geht's besonders edel in den Schnee. Exklusives Detail: Ein silberfarbenes gespiegeltes FF-Logo ziert die Linse des Designstück der beliebten Luxusmarke aus Rom.

Fendi, Ski Goggles, 590 €. [fendi.com](http://fendi.com)



## Tierisch bunt

Die Couchtischserie Hyppo ist von der Form des Nilpferds inspiriert. Das zeigt sich in den markanten, skulpturalen Tischbeinen. Die Beistelltische eignen sich sowohl für drinnen als auch für draußen und sind in verschiedenen Größen und Farben erhältlich. Genug Kombi-Möglichkeiten also, um sich eine bunte Nilpferdfamilie zusammenzustellen.

S-Cab Design, Hyppo, ab 280 €. [scabdesign.com](http://scabdesign.com)





## GOLDENER BURGUNDER

Vergessen Sie Schwarz und Beige, die Farbe dieses Winters ist Burgunderrot. Auch in der Kollektion von Liu Jo kommt die Farbe groß raus. Zum Beispiel bei diesen edlen Pumps. Sie kombinieren Burgunder mit einem Hauch von Gold. Passt perfekt zu einem besonders festlichen Outfit. Liu Jo, Décolleté Bordeaux con maxi logo, 159 € (in Italien 149 €). liujo.com

## Kein kühler Kopf

Ob als Mütze oder Schal getragen: Der gerippte Strick-Kragen von Luisa Spagnoli hält im Winter besonders warm. Dazu gibt es eine passende Jacke: Eleganz pur! Luisa Spagnoli, Mopi, 99 €. luisaspagnoli.com



## Stilikone

DUA ist ein fester Bestandteil in der Kollektion von Gianni Chiarini. Die Mini-Bag-Version des ikonischen Modells aus Wildleder ist besonders vielseitig. Sie lässt sich in der Hand und, mit entsprechenden Riemen, quer überm Körper tragen. Gianni Chiarini, Dua, 165 €. giannichiarini.com



## SCHMUCKER VOGEL

Dieser fröhliche Flamingo-Anhänger mit Karabinerhaken verschönert Ihre Lieblingstasche oder Ihren Schlüsselbund. Aus farbigem Leder mit leicht strukturiertem Finish, runden Zierelementen und zwei Nieten als Augen. (JS) Furla, Allegra Keyrings, 95 €. furla.com





*Aperitivo auf der  
Terrasse des Café  
Prestipino. Die Gäste  
blicken von hier  
auf den Ätna.*



# Süßes Catania

## Cannoli & Arancini



*Wer Catania auf der  
Sizilienreise links liegen  
lässt, verpasst viele  
Köstlichkeiten, findet  
Susan Piaserico.*

In Siziliens zweitgrößter Stadt gibts glühendheiße Reisbällchen, Eis zum Frühstück und Sprudelwasser mit Salz und Zitrone gegen die Sommerhitze. Susan Piaserico verrät, wo Einheimische lecker essen und trinken.

TEXT SUSAN PIASERICO FOTOGRAFIE SUSAN PIASERICO & STEFANO PIASERICO

>





Straßenleben in Catania, Siziliens zweitgrößter Stadt.



Als ich ein Taxi ins Zentrum von Catania nehme, kann ich es kaum erwarten, in ein glühendheißes *Arancino*, ein typisch sizilianisches Reisbällchen, zu beißen. Die Hafenstadt am Fuß des imposanten Vulkans Ätna ist Siziliens zweitgrößte Stadt und eine der größten Italiens. Weil sie auf den ersten Blick eher wenig Besuchenswertes bietet, wird sie häufig übergangen. Die allermeisten Touristen zieht es vom Flughafen ohne Umwege direkt in Küstenstädte Taormina oder Giardini Naxos. Oder sie reisen gleich noch weiter in den Süden der Insel nach Syrakus. Diesen Eindruck erweckt zumindest die lange Warteschlange von Minibussen mit schwarz getönten Scheiben am Ankunftsterminal. Das ist schade, denn wer sich ein wenig Zeit nimmt, kann in der historischen Stadt an der Ostküste so manche Genuß-Entdeckung machen.

## Sizilianisches Frühstück

Bevor ich Sie zu den Lieblingsorten mitnehme, an denen ich besonders gern meinen Tag beginne – zunächst eine kleine Einführung in das typisch-süditalienische Frühstück: Eiscreme. Denn wie in ganz Italien, kommt auch in Sizilien am Morgen etwas Süßes auf den Tisch. Allerdings ersetzen die Einheimischen in Catania die *Crostata* (einfacher Kuchen mit Marmelade) durch eine *Granita* mit *Brioscia* (eine Art Eis mit süßem Brötchen). Die Granita ähnelt zwar einem Sorbet und wird auch in der Tiefkühltruhe zubereitet, ist jedoch etwas anderes. Ihre Konsistenz variiert von Ort zu Ort, manchmal ist sie seidenweich und in Catania oft auch etwas körnig. Besonders beliebt ist hier die Mandelgranita. Meine persönlichen Geschmacksfavoriten sind Zitrone und Erdbeere mit einer Portion Schlagsahne



## In dieser Stadt frühstücken Einheimische Mandeleis mit süßen Brötchen und knabbern Snacks in Vulkanform

– denn wenn schon Süßes zum Frühstück, dann auch richtig, oder?

### Granita und Cannoli

Beim Rundgang durchs Zentrum dürfen Sie auf keinen Fall an den zwei Lokalen von **Prestipino** vorbeilaufen. Das am Piazza del Duomo befindet sich direkt gegenüber dem Haupteingang zur Kathedrale. Ich bevorzuge allerdings die Terrasse vom **Prestipino Café**, die ist zwar knapp 200 Meter weiter, hat aber eine schönere Sicht auf den Ätna. Wegen der Lage sitzen hier kaum Catanesi, dafür viele Urlauber. Weniger

touristisch und am schönen Piazza Bellini gelegen, ist das **Caffè Opera**, mit Blick auf das spektakuläre Bellini-Theater. Sollten Sie Ihre Reise mit etwas Vorlauf planen, dann versuchen Sie unbedingt Eintrittskarten für eine Aufführung zu bekommen. Selbst wenn Sie nicht das gesamte Spektakel verfolgen können – der Veranstaltungsort ist so wahnsinnig schön, dass sich ein Besuch absolut lohnt.

Gleich nebenan liegen die **Pasticceria Spinella** und die **Pasticceria Savia**. Beide sind bei Touristen und Einheimischen gleichermaßen

beliebt. Hier ist also immer viel los.

Um einen freien Platz auf der Terrasse zu ergattern, braucht es ein wenig Geduld. Wer nicht warten mag, sucht sich einfach ein Gebäck aus, stellt sich an der Kasse an, gibt seinen Wunsch an und bezahlt.

Stellen Sie sich vor der Vitrine in die zweite Reihe und geben Sie Ihren Bon ab, dann wird die Bestellung fertig gemacht.

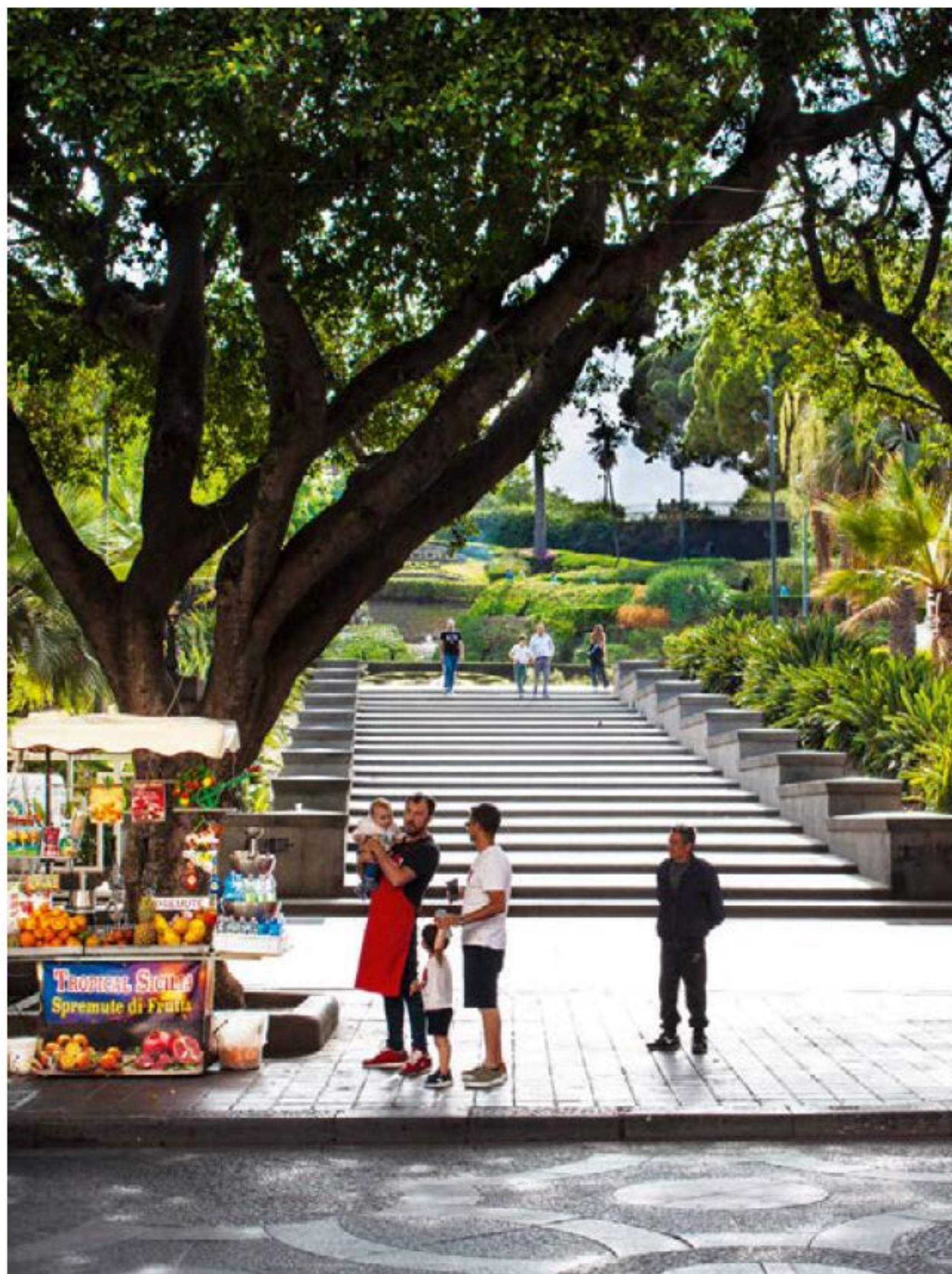
Eine Granita eignet sich eher nicht zum Mitnehmen, aber es gibt noch eine andere Spezialität: *Cannoli*. Das sind frittierte Röllchen, die mit frischem Ricotta gefüllt sind und

>



Das Caffè Opera  
am prächtigen  
Piazza Bellini.





Bei Folk Magda Masano locken wunderschöne sizilianische Vasen; für handbedruckte Tischdecken und Servietten ist Colori del Sole die richtige Adresse.

an den Enden mit Schokoladen- oder Pistazienstückchen garniert werden. Mit den Leckereien in der Papiertüte unterm Arm überqueren Sie die Straße, dort finden Sie einen Herrn mit einem Saftkarren. Hier können Sie frisch gepressten Fruchtsaft bestellen – je nachdem, welches Obst gerade Saison hat. Gehen Sie danach die Stufen zum oberen Ende des Parks der Villa Bellini hoch. Suchen Sie sich eine Bank im Schatten und genießen Sie Ihr kleines Picknick.

## Schöne Schattenorte

Die sizilianischen Sommer sind ausgesprochen heiß. Daher würde ich einer Reise nach Catania gegen Ende Juli oder im August eher abraten. Bis auf ein paar unwissende Touristen ist es hier dann menschenleer. Die eine Hälfte der Einwohner flüchtet an den Strand, die andere sitzt hinter geschlossenen Türen und Fenstern in der Kühle einer Klimaanlage. Freunde von uns, die in Catania geboren sind und auf Familienbesuch waren, haben schon erlebt, dass das Thermometer 50 Grad Celsius zeigte. Auch außerhalb der Sommermonate kann es in der Stadt recht warm werden. Aber keine Sorge, es gibt viele schöne Orte, um im Schatten und abseits der Menschenmassen einen Aperitivo zu genießen.

Die sympathische und etwas alternative **Bottega Vladivostock** hat zum Beispiel eine große Terrasse, die vor der Sonne geschützt ist, weil die Bar gleich zwischen mehreren Kirchen an der ruhigen Via Crociferi liegt. Lassen Sie die stark belebte Via Etna links liegen und nehmen Sie die parallel laufende Via Paterno. Hier finden Sie die sehr populäre Weinbar **Razmataz**, deren Terrasse ebenfalls im Schatten von Bäumen liegt. Vergessen Sie nicht, ein paar Häuser weiter bei **Folk Magda Masano** vorbei zu schauen, um eine sizilianische Vase zu erstehen. Eine andere schöne Adresse zum Shoppen ist **Colori del Sole**. Dort gibt es handbedruckte Tischdecken und Stoffservietten, tolle Souvenirs für sich selbst und Geschenke für die Daheimgebliebenen.

Den Tag können Sie natürlich mit einem Spritz ausklingen lassen, aber probieren Sie es doch auch einmal mit einem eiskalten *Vermut*. Bei **Vermut** gibt es eine ellenlange Speisekarte mit leckeren Snacks passend zum Drink – eine gute Grundlage für den Alkohol, der ausgeschenkt wird.

## Salziges Wasser gegen Hitze

Wenn Sie der warmen Stadt entfliehen möchten, fahren Sie mit dem Taxi 15 Minuten Richtung Norden zum

>

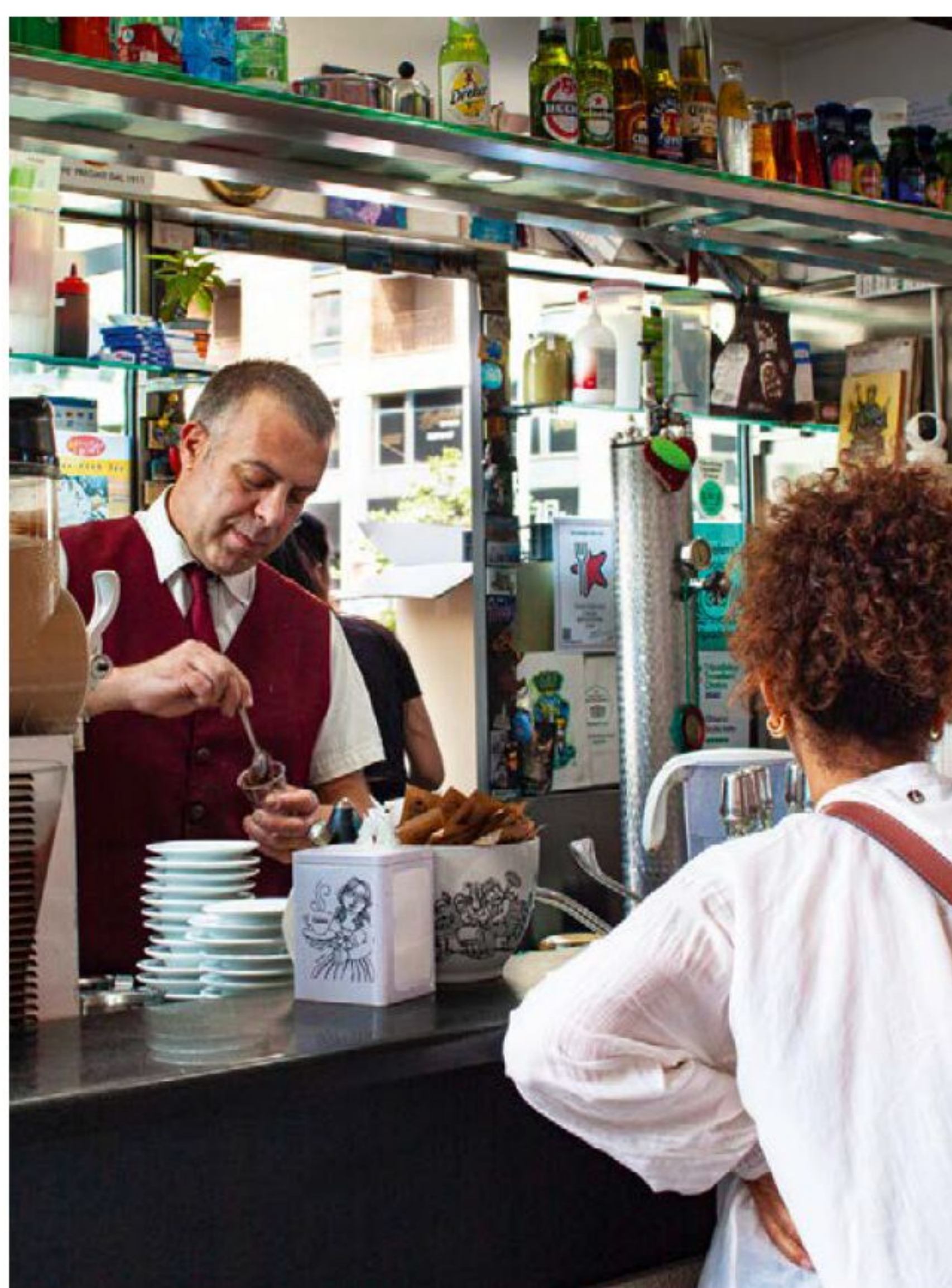




Die Speisekarte  
für Snacks ist im  
Vermut ellenlang –  
eine gute Grundlage  
für die Drinks  
danach.



Canusciuti hat köstliche Arancini; Piazza Scammacca ist eine der besten Pizzerien; im Kiosk Sicilia Seltz wird Seltz limone e sale serviert.



winzigen Hafen von San Giovanni li Cuti. Bewundern Sie das Meerwasser, das hier so klar ist wie im Swimmingpool, und essen Sie im **Cutilisci** zu Mittag. Irgendwann fragen Sie sich dann wohl, wo ich Sie jetzt schon wieder hingeschickt habe. Aber ... ich habe nicht ohne Grund ein kleines schwarzes Büchlein mit Adressen, wo vor allem waschechte Sizilianer essen und trinken. Darin steht auch der Kiosk **Chiosco Sicilia Seltz**. Er gehört nicht gerade zu den idyllischsten Orten von Catania. Aber hier genießen viele Einheimische ihren *Seltz limone e sale* am liebsten. Das Rezept ist denkbar einfach: Wasser wird mit extrem viel Kohlensäure versehen, damit es einem förmlich aus dem Glas entgegen sprudelt. Gemixt mit frischer Zitrone und einer Prise Salz, ist es das perfekte Getränk für heiße Tage. Denn es versorgt einem mit allem, was nötig ist, um bei warmen Wetter nicht in Ohnmacht zu fallen. Außerdem wirkt es auch gegen hitzebedingte Kopfschmerzen.

## Frittierte Reisbällchen

Arancini sind doch italienische Krokette? In der Tat sollten Hungrige ihre Zähne nicht allzu eifrig in einen glühenden Arancino versenken. Aber da endet der Vergleich mit der Krokette auch schon.

Denn die sizilianische Spezialität findet sich auf der Insel in vielerlei Formen und mit den unterschiedlichsten Füllungen. Die Catania-Variante ist oft konisch geformt, als Hommage an den Ätna. Zur Klarstellung: Das Wort Arancino leitet sich von *arancio* ab, was Orange bedeutet. Ein echter Arancino hat also genau Orangen- und nicht Krokettengröße. Im Ausland sehe ich zu meinem Leidwesen manchmal kleine Arancini. Bei der Füllung gibt es unendliche Möglichkeiten. Die Klassiker: eine Kombination aus Reis mit Ragù und Mozzarella oder Butter und Erbsen. Mein Favorit: Pistazie. Wo aber landen in Catania die besten Arancini auf dem Teller? Mein Tipp: Halten Sie im Lokal Ausschau nach starken Männern. Denn die örtlichen Bauarbeiter wissen garantiert, wo es die köstlichsten Arancini zu bestellen gibt. Zum Beispiel bei **Canusciuti**. Lassen Sie sich nicht von den niedrigen Preisen täuschen. Ich empfehle Ihnen, sich zu zweit drei Arancini zu teilen, das ist immer noch mehr als genug. Bei **Laboratorio di Via Napoli** können sich Partygänger auch mitten in der Nacht noch für einen frischen Arancino anstellen. Die meisten Einwohner von Catania gehen sowieso in den Sommermonaten nicht vor zehn Uhr abends ins Restaurant. Wer das Abendessen ein paar Stunden eher einnimmt, hat vielleicht auch noch um zwei Uhr morgens Appetit auf einen Snack. Die **Arancineria Espresso Serafino** hat nur bis 23:30 Uhr geöffnet, liegt dafür etwas zentraler.

## Frischer Fisch vom Grill

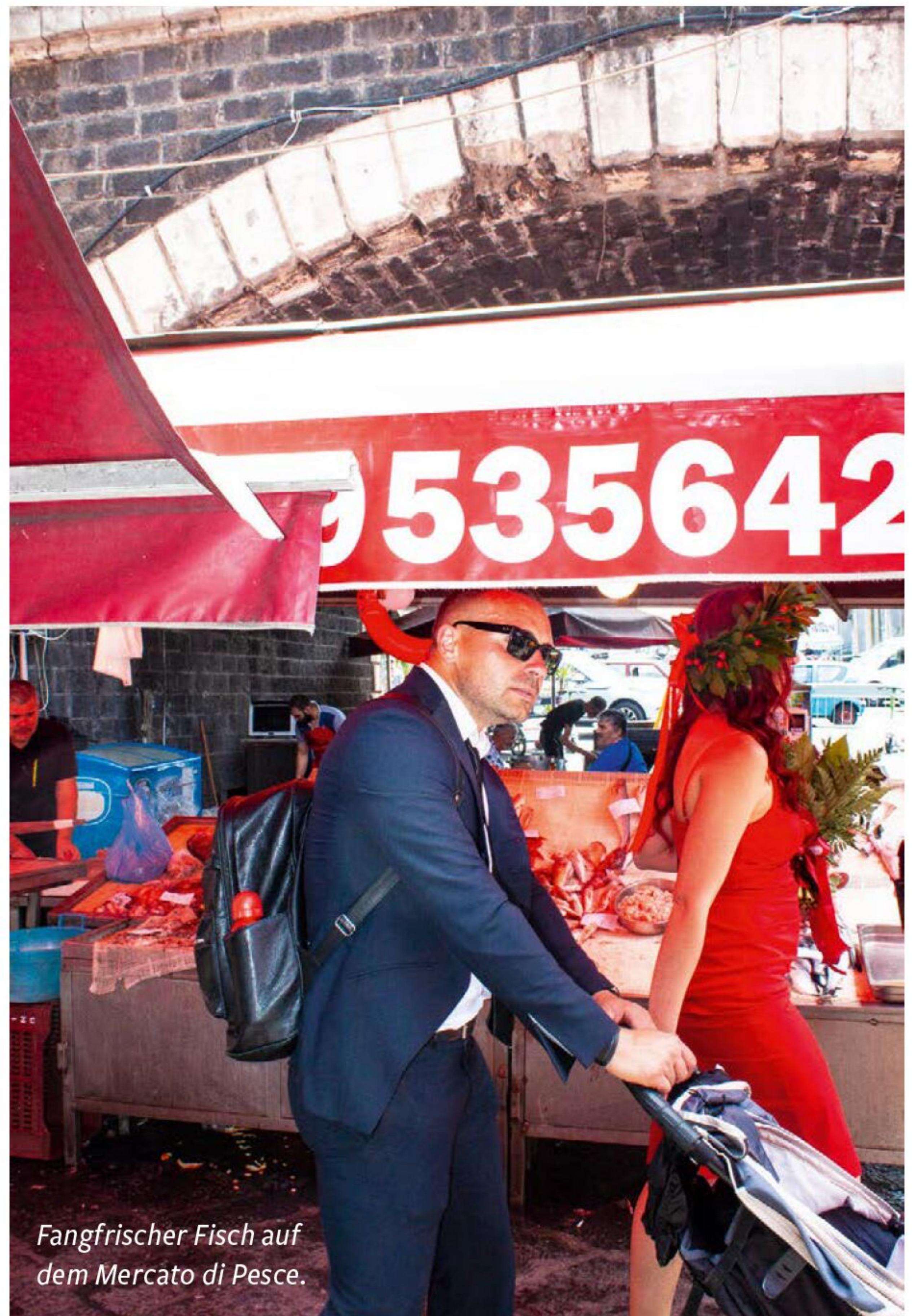
Der Fischmarkt im Zentrum ist ebenfalls einen Besuch wert. Er hat sich zum Leidwesen der Marktverkäufer zu einer Touristenattraktion entwickelt, von der vor allem die Cafés und Restaurants rund um den Platz zu profitieren scheinen. Lassen Sie die schicken Restaurants links liegen und halten Sie sich an die improvisierten Lokale unter dem Bahnübergang: ein buntes Durcheinander von Plastikstühlen, Sonnenschirmen und einem rauchigen Grill. Der Fisch hier ist







Vladivostock ist eine sympathische und leicht alternative Bottega.



Fangfrischer Fisch auf dem Mercato di Pesce.

## Auch ein Kiosk steht in meinem schwarzen Büchlein mit kulinarischen Insidertipps: Hier trinken die Catanesi Sprudelwasser mit Salz und Zitrone

wie frisch gefangen, eine Speisekarte gibt es nicht und der Wein wird in Plastikbechern ausgeschenkt. Das sorgt für ein authentisches süditalienisches Schlemmererlebnis. Schlendern Sie über den Fischmarkt und kosten Sie an den Ständen die lokalen Spezialitäten.

### Spitzenpizzen

Von mir kriegen Sie nix zu hören über die Geschichte der Pizza. Stattdessen hier meine ganz persönliche Liste mit den besten Pizzerien von Catania: **Piazza Scammacca** zum Beispiel, liegt an einem schönen Platz, wo es sich an einem lauen

Sommerabend wunderbar lange am Tisch sitzen lässt. Auch in der **Locanda Cerami** ist es draußen auf der Terasse malerisch. Aber der vielleicht beste Ort, um Pizza zu essen, ist der versteckte Garten von **Corte dei Medici**. Haben Sie Lust auf eine „etwas andere Pizza“ – sprich: weniger traditionell – dann gehen Sie zu **Rosetta Pizza e Cantina** oder **L'evoluzione Pizza**.

### Raffinierte Sterneküche

Ich liebe die sizilianische Küche mit Arancini und Pizza. Aber nach ein paar Tagen in Catania sehne ich mich nach

raffiniertem Essen. Dafür gehe ich in in eines dieser Lokale: Im **Angio macelleria di mare** wird frischer Fisch äußerst fein zubereitet, denken Sie dabei an ein Sashimi aus Ombrina mit Salsa verde und Orange. Oder das Restaurant **Sapio**, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Hier werden traditionelle Gerichte neu interpretiert. Über Süditalien heißt es: Man liebt es oder man hasst es. Jetzt wissen Sie jedenfalls, welche Leckereien Sie in Catania erwarten. Viel Vergnügen in dieser interessanten Stadt wünscht Ihnen Susan! •

>



## TIPPS

- **Prestipino Duomo**

Piazza del Duomo 1  
prestipino.shop

- **Prestipino Cafè**

Via Etnea 38  
prestipino.shop

- **Caffè Opera**

Piazza Vincenzo Bellini 15  
Facebook: Caffè Opera

- **Pasticceria Spinella**

Via Etnea, 292/298  
spinellapasticceria.it

- **Colori del Sole**

Via Vittorio Emanuele II  
coloridelsole.com

- **Vermut**

Via Gemmellaro 39  
Facebook: Vermut

- **Cutilisci**

Via S. Giovanni Li Cuti 69  
cutilisci.it

- **Chiosco Sicilia Seltz**

Corso Sicilia 8/14  
Facebook: Chiosco Sicilia Seltz

- **Piazza Scammacca**

Piazza Scammacca 9  
piazzascammacca.com

- **Locanda Cerami**

Via Crociferi 69  
locandaceramicatania.it

- **Corte dei Medici**

Via Umberto I  
cortemedici.com

- **Rosetta Pizza e Cantina**

Viale della Libertà 192  
rosettapizzaecantina.it



Blick auf den Ätna  
von der Dachterrasse  
des Palace Catania.

Sehenswert:  
der Fischmarkt.

Schick Essengehen:  
Sterne-Restaurant  
Sapio.



- **Pasticceria Savia**

Via Etnea 300/302/304  
Inx.savia.it

- **Bottega Vladivostock**

Via Crociferi 24/26/28  
nievski.it/

- **Razmataz**

Via Montesano 17/19  
Facebook: Wine bar Razmataz

- **Folk Magda Masano**

Via S. Michele 17- 19  
magdamasano.it

- **Canusciuti**

Via Santa Maria della Lettera 13  
canusciuti.it

- **Laboratorio di Via Napoli**

Via Napoli,55  
laboratoriopasticceriavianapoli.it/  
start.inx

- **Arancineria Espresso Serafino**

Via Musumeci 90  
Facebook: Arancini espressi

- **Storico mercato di pesce**

Via Cardinale Dusmet 1



- **L'evoluzione Pizza**

Via Quintino Sella 14  
levoluzionepizza.it

- **Angio Macelleria di mare**

Viale Africa 28h  
albertoangiolucci.it

- **Sapio**

Piazza Gandolfo Antonino 11  
sapiorestaurant.it

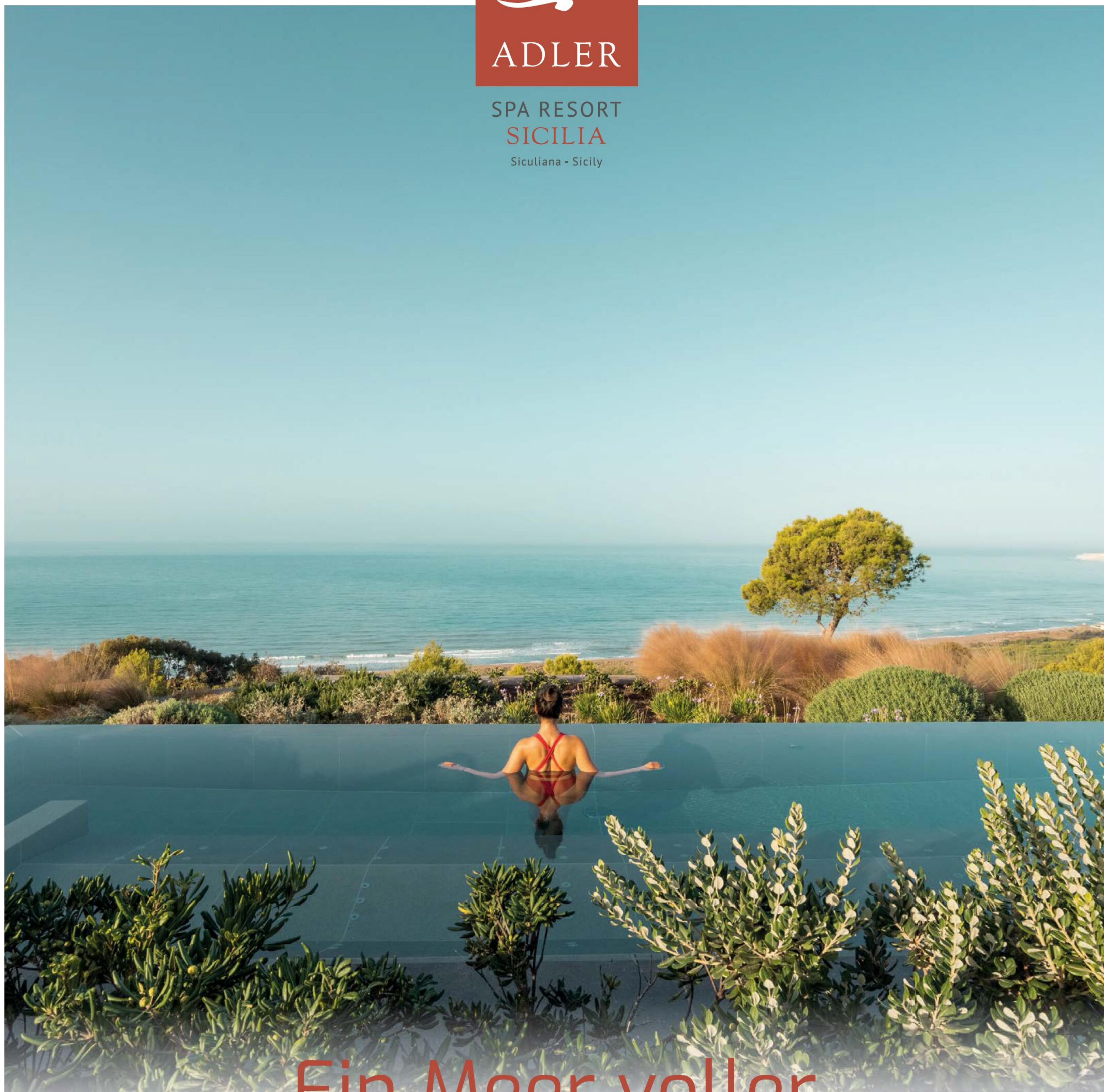




ADLER

SPA RESORT  
SICILIA

Siculiana - Sicily



# Ein Meer voller Möglichkeiten

OUTDOOR, SPA UND GOURMET IN SIZILIEN

[www.adler-sicilia.com](http://www.adler-sicilia.com)





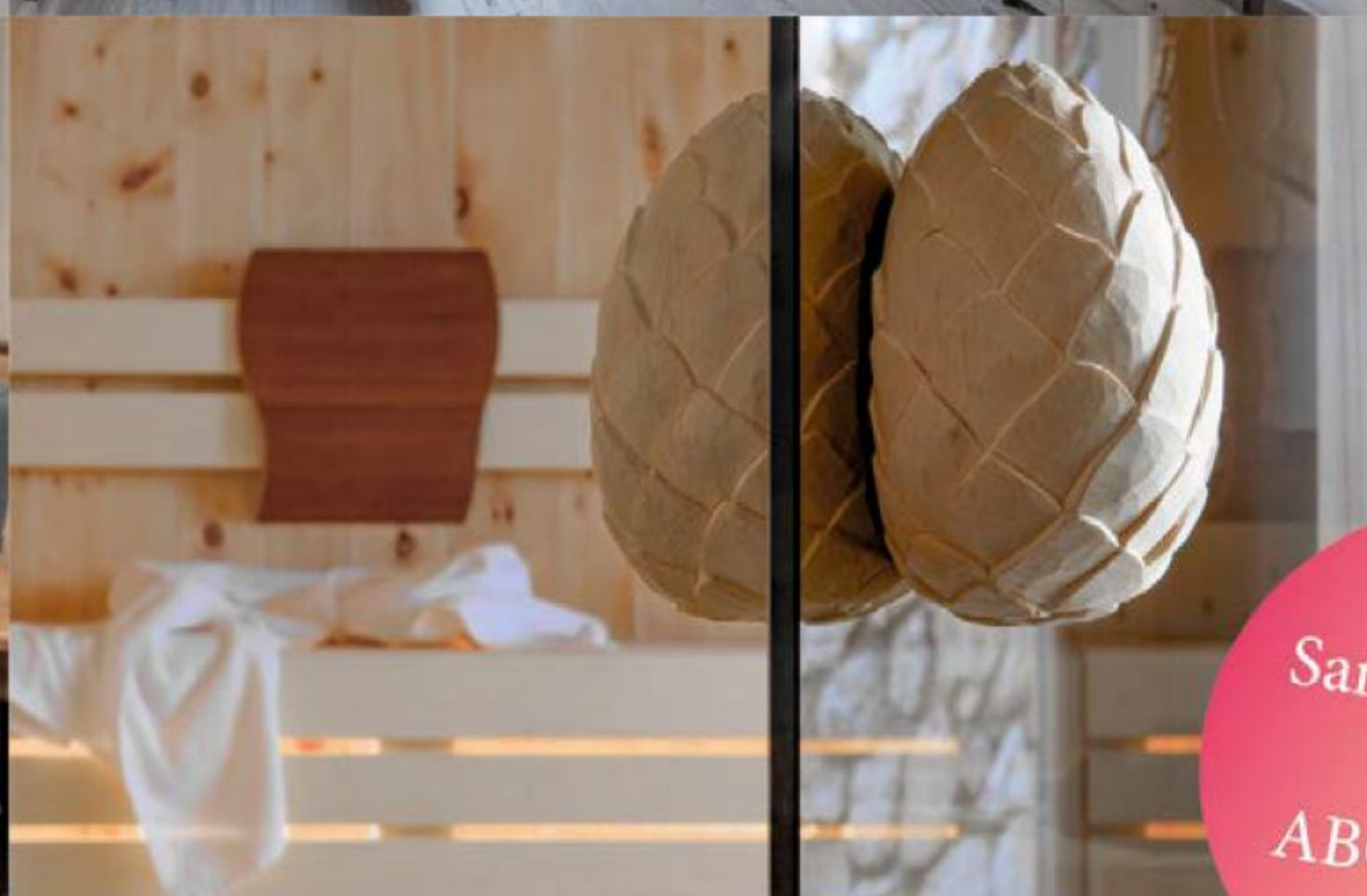
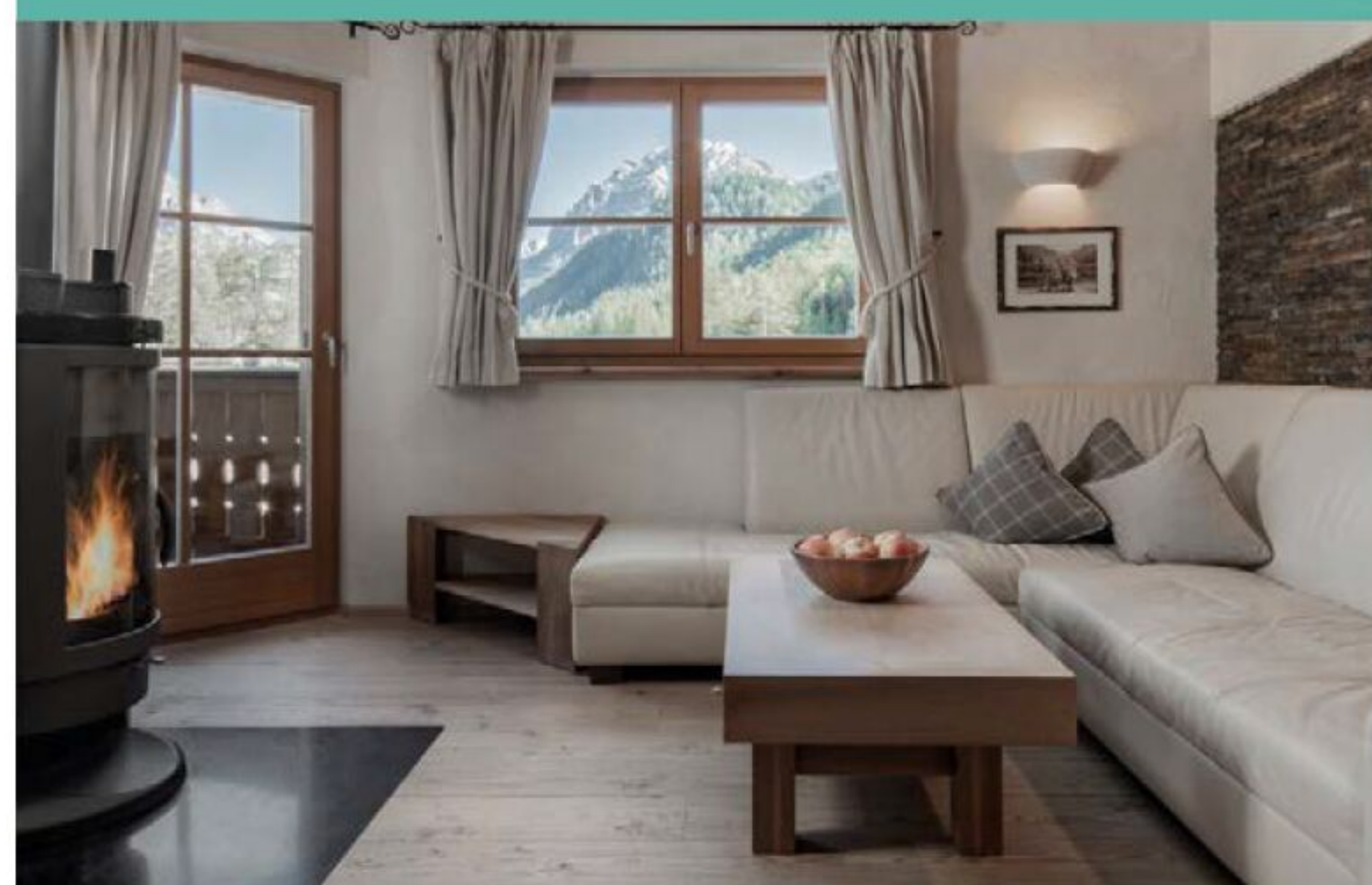
  
**AQUA BAD CORTINA**

1780  
 HOTEL & THERMAL BATHS

*La fontana de forza.*

# FÜHLEN SIE SICH WIE NEU GEBOREN

Bio-Hotel und Thermalbäder  
 im Herzen von Dolomiti Superski



Sandra, Nicol  
 & the  
 ABC-Family



Strada Fanes 40, San Vigilio Dolomites  
 Tel. +39 0474 501 215  
[www.aquabadcortina.it](http://www.aquabadcortina.it)  
[t.me/AquaBadCortina](https://t.me/AquaBadCortina)





MARTIN ZÖLLER IST  
AUTOR VON „MADONNA,  
EIN BLONDER! GANZ UND  
GAR NICHT ALLTÄGLICHE  
GESCHICHTEN AUS ROM“



MARTIN

## Lernen von Michele

Meinem neapolitanischen Freund Michele kann ich aus mehreren Gründen dankbar sein, der wichtigste liegt schon zwei Jahrzehnte zurück: Ihm habe ich zu verdanken, dass ich überhaupt mit irgendetwas im Leben richtig angeben kann. Nämlich: dass ich einen Kitesurf-Kurs gemacht habe, direkt vor der Küste Roms. Dieser Kurs hilft mir bei jeder zweiten Party zwischen Palermo und Paderborn, wenn irgendwelche Angeber zusammenste-

hen. Irgendwann sage ich dann: „Ich habe ja schon Anfang der 2000er in Rom mit dem Kitesurfen begonnen.“ Dann werden die Augen groß. Zugegeben, die ganze Wahrheit: Ich hatte drei Kursstunden, ausschließlich an Land, denn es war nie Wind. Aber gelogen ist es alles nicht. Und wer weiß, vielleicht mache ich den Kurs ja in der Rente fertig, dann auch im Meer. Nun habe ich Michele kürzlich wieder gesehen und diesmal etwas gelernt, das ich ohne Flunkern anwenden kann. Michele hat mir beigebracht, wie ich 20 Tassen Kaffee trinken kann ohne einen Herzinfarkt zu bekommen. Für mich war das bisher ein unlösbares Problem: Ich habe nie den Sinn von koffeinfreiem Espresso verstanden. Denn wenn ich Kaffee trinke, möchte ich auch, dass er mich weiterbringt. Umgekehrt ist es irgendwann auch genug und das Herz pocht und pocht. Michele hat mir jetzt die Lösung beigebracht: Er benutzt eine schraubbare *Caffetiera* und füllt diese ab dem Nachmittag zur Hälfte mit koffeinhaltigem und zur Hälfte mit koffeinfreiem Kaffeepulver. Dann stellt er sie auf den Herd. Zwei Fakten erstaunen: Zum einen die Einfachheit der Lösung, zum anderen, die Freiheit, die sich Michele nimmt – bei einem für Italien so ernstesten Thema wie Kaffee.



Und noch etwas lernte ich bei Michele, den *Apericena*. Ja, richtig gehört. Das Wort ist die Mischung aus Aperitif und Cena (Abendessen) und so ist auch das Ergebnis. Wenn sie jetzt gähnen, und das schon tausendmal gehört haben, dann kann ich nur gratulieren. Ich kannte es nicht. Eine römische Freundin sagt: „Das ist perfekt. Man kann alles vorbereiten, man muss nichts servieren“. Und weil alles im Stehen stattfindet, würden die Gäste auch wieder rechtzeitig gehen. Ich schaue daraufhin auf ein paar italienische Websites, die dortigen Empfehlungen klangen nicht mehr ganz so unkompliziert: Es empfiehlt sich, verschiedene Stationen einzurichten für die Gäste... Und auch diverse Bereiche für Geschirr...und natürlich dürfe auch eine „Bruschetta-Bar“ nicht fehlen, in dem sich die Gäste selbst ihre perfekte Bruschetta zubereiten können. Hmm. „Bereiche?“ „Bruschetta-Bar?“ Vielleicht bin ich doch eher Typ: Aperitif. Und dann *Cena* mit Lasagne, Salat, Eis und Ciao.

So richtig überzeugt bin ich erst, wenn auch das so lockere *Apricena* klarere Regeln hat, vor allem, wann es aus ist. Denn auch wenn ich mich für recht gesellig halte, Gäste müssen irgendwann gehen. Am schwierigsten ist dabei mein Freund Tomaso: Er kam einmal zum Frühstück und ging nach Mitternacht. Ich werde Michele fragen, ob er einen Tipp dafür hat. Sie wissen schon, der Michele mit dem ich vor den Küsten Roms damals mit dem Kitesurfen begonnen habe... da staunen Sie, oder? •







# Ab in den Süden!

*Italien by Neni* ist eine Genuss-Reise von Triest bis Sizilien. 2009 eröffnete die Israelin Haya Molcho mit ihren Söhnen das erste *Neni* in Wien. Heute sind die Restaurants und die Kochschule wegen der mediterranen Vielfalt und der Offenheit der Küche ein Begriff in Europa. Italien Magazin stellt leichte Gerichte für die Zeit nach den Feiertagen vor.

FOTOGRAFIE © NURIEL MOLCHO/BRANDSTÄTTER VERLAG



## Fenchel-Orangen-Salat

### Zutaten für 4 Personen

#### Gegarter Fenchel

• 2 große Fenchelknollen • 3 EL Olivenöl • 3 Knoblauchzehen • 7 Zweige Thymian • Salz • Pfeffer

#### Roher Fenchelsalat

• 1 große Fenchelknolle, mit einer Schneidemaschine 1 mm fein geschnitten  
• 1 große Zwiebel, 1 mm fein geschnitten • 4 EL Granatapfelkerne  
• 20 Zweige Dill, fein geschnitten  
• Salz • 4 TL grüne Chilis, in kleine Würfel geschnitten • 120 g \* Zitronen-Knoblauch-Dressing (siehe Seite 46)

#### Anrichten

• 20 Blutorangen-Filetstücke

### Zubereitung

Für den gegarten Fenchel Fenchelknollen waschen, halbieren und in Achtel schneiden. Den Fenchel mit Olivenöl, gehackten Knoblauchzehen, Thymian, Salz und Pfeffer marinieren. Alles auf ein Backblech legen und im auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Gegarten Fenchel in einer Schüssel mit dem rohen Fenchel, Zwiebel, Granatapfelkernen, Dill, Salz und Chilis vermischen und mit dem Zitronen-Knoblauch-Dressing marinieren.

Den Salat mittig auf einen tiefen Teller platzieren und mit den Blutorangen-Filetstücken dekorieren. >



# Mediterraner Fagioli-Salat

## Zutaten für 4 Personen

**Salat:** • 4 Spitzpaprika • 400 g weiße Bohnen aus der Dose, gekocht • 2 Knoblauchzehen, gerieben • 8 getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten • 4 EL Oliven (Taggiasca) • ½ Zwiebel, in Streifen geschnitten • 2 EL Kapern • 14 Zweige Petersilie, gezupft und fein geschnitten • 4 Zweige Oregano, gezupft • 2 Zweige Basilikum, gezupft • 2 EL Balsamico • Salz • 150 g \* Zitronen-Knoblauch-Dressing (siehe Seite 46)

**Anrichten:** • 160 g Feta • Zatar • 4 EL Olivenöl • Oregano



## Zubereitung

Die Spitzpaprika auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C Ober-/Unterhitze 13 Minuten backen. Anschließend in Backpapier einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Haut leichter entfernen lässt. Die Paprika schälen, entkernen und in Streifen schneiden.

Die weißen Bohnen abtropfen lassen und gründlich mit kaltem Wasser abspülen.

Alle Zutaten mit den Paprikastreifen in einer großen Schüssel vermischen und mit dem Zitronen-Knoblauch-Dressing marinieren.

Den Salat auf tiefen Tellern verteilen. Den Feta in der Mitte jedes Tellers platzieren. Zatar über den Feta streuen. Salat mit Olivenöl beträufeln und mit Oregano dekorieren.



AB IN DEN  
SÜDEN!



Tomaten-Tonnato  
(Rezept auf Seite 46)



# Tomaten-Tonnato

## Zutaten für 4 Personen

**Thunfischsoße:** • 200 g Thunfisch aus der Dose • 2 Knoblauchzehen, geschält • 50 g Olivenöl • Salz • Pfeffer • 15 g Kapern • 80 g Mayonnaise • 40 g Zitronensaft • 2 Sardellenfilets • 50 g Crème fraîche • 60 ml Wasser • evtl. \* Gemüsebrühe (siehe Seite 46)

**Belag:** • 20 g Kapernbeeren • 25 g Rucola • Öl zum Frittieren.

**Anrichten:** • 4 große Tomaten • 1 Prise Fleur de Sel • Olivenöl • Pfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Thunfischsoße mit Hilfe eines Mixers zu einer glatten Masse pürieren. Bei Bedarf Gemüsebrühe oder etwas mehr Wasser hinzufügen, falls die Konsistenz nicht glatt genug ist. Die Kapernbeeren und den Rucola in heißem Öl frittieren, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Die Tomaten in

hauchdünne Scheiben schneiden und auf flachen Tellern anrichten. Fleur de Sel über die Tomatenscheiben streuen. Die Thunfischsoße gleichmäßig darüber verteilen. Die frittierten Kapernbeeren und den frittierten Rucola darauflegen. Zum Abschluss einen Schuss Olivenöl über das Gericht geben und mit Pfeffer würzen.



## \* Gemüsebrühe

### Zutaten für ca. 2 L

• 2 l kaltes Wasser • 200 g Knollensellerie, grob gehackt • 200 g Zwiebeln, grob gehackt • 200 g Karotten, grob gehackt • 50 g Tomaten, grob gehackt • 3 Nelken • 1 TL Pfeffer • 3 Wacholderbeeren • 2 Lorbeerblätter • 40 g Petersilie • 1 Zweig Thymian • 1 TL Salz

## Zubereitung

Kaltes Wasser mit allen Zutaten in einen Topf geben. Aufkochen und auf mittlerer Hitze 40 Minuten bis zu 1 Stunde köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb abgießen und im Kühlschrank aufbewahren (hält sich 4-5 Tage).

*Meistens mache ich mehr davon, da Gemüsebrühe sich gut aufbewahren und in Eiswürfelformen einfrieren lässt. So kann man sie bei Bedarf zu Gerichten hinzufügen, um sie zu verfeinern. Es ist immer gut, einen Vorrat an Gemüsebrühe im Haus zu haben.*

## \* Zitronen-Knoblauch-Dressing

### Zutaten für ca. 500 ML

• 170 ml Zitronensaft • 220 ml Olivenöl • 18 g Salz • Schale von 1 Zitrone • 1 Knoblauchzehe, gerieben • 100 ml Wasser

## Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Stabmixer oder Schneebesen gut vermischen.

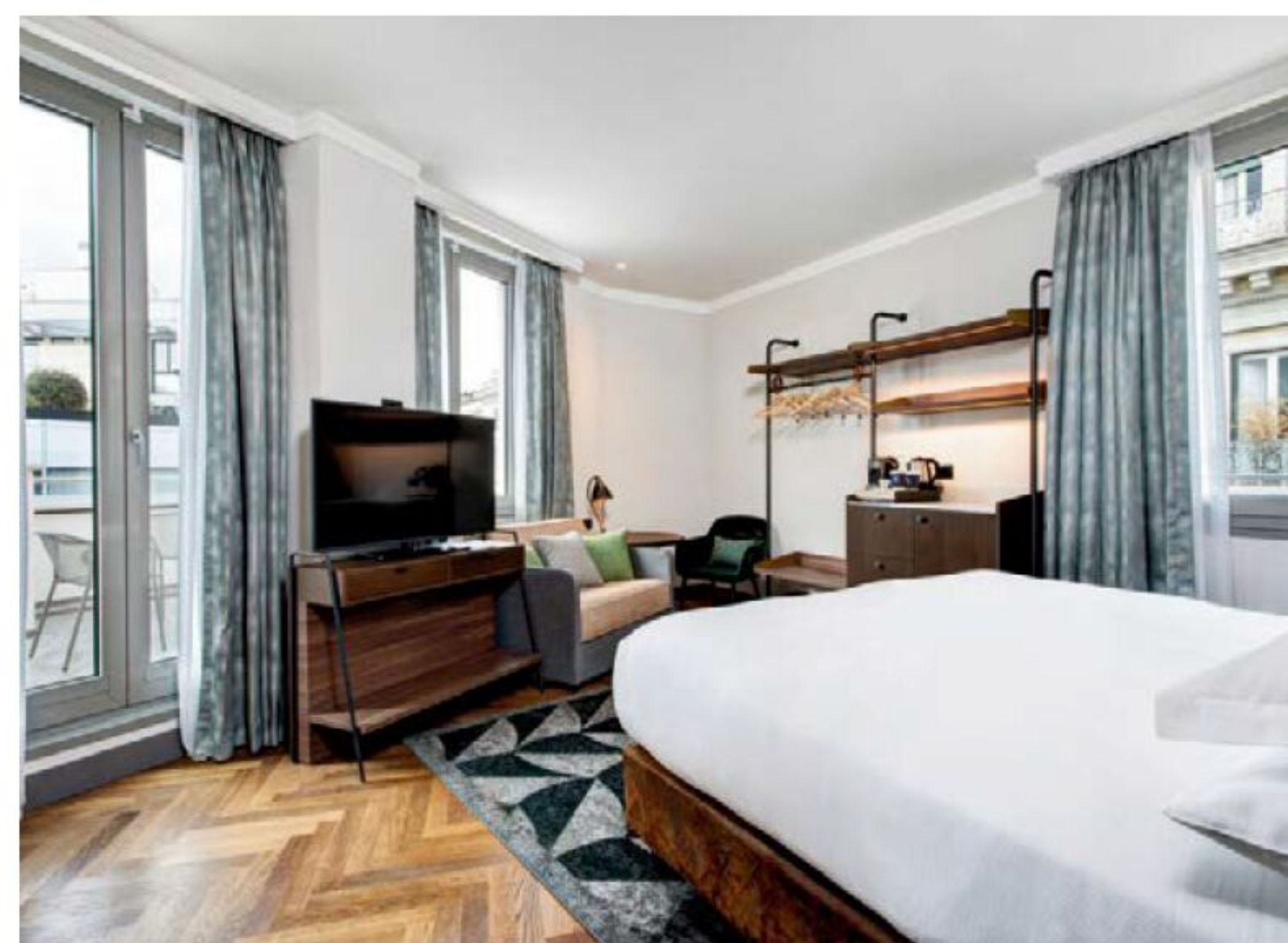
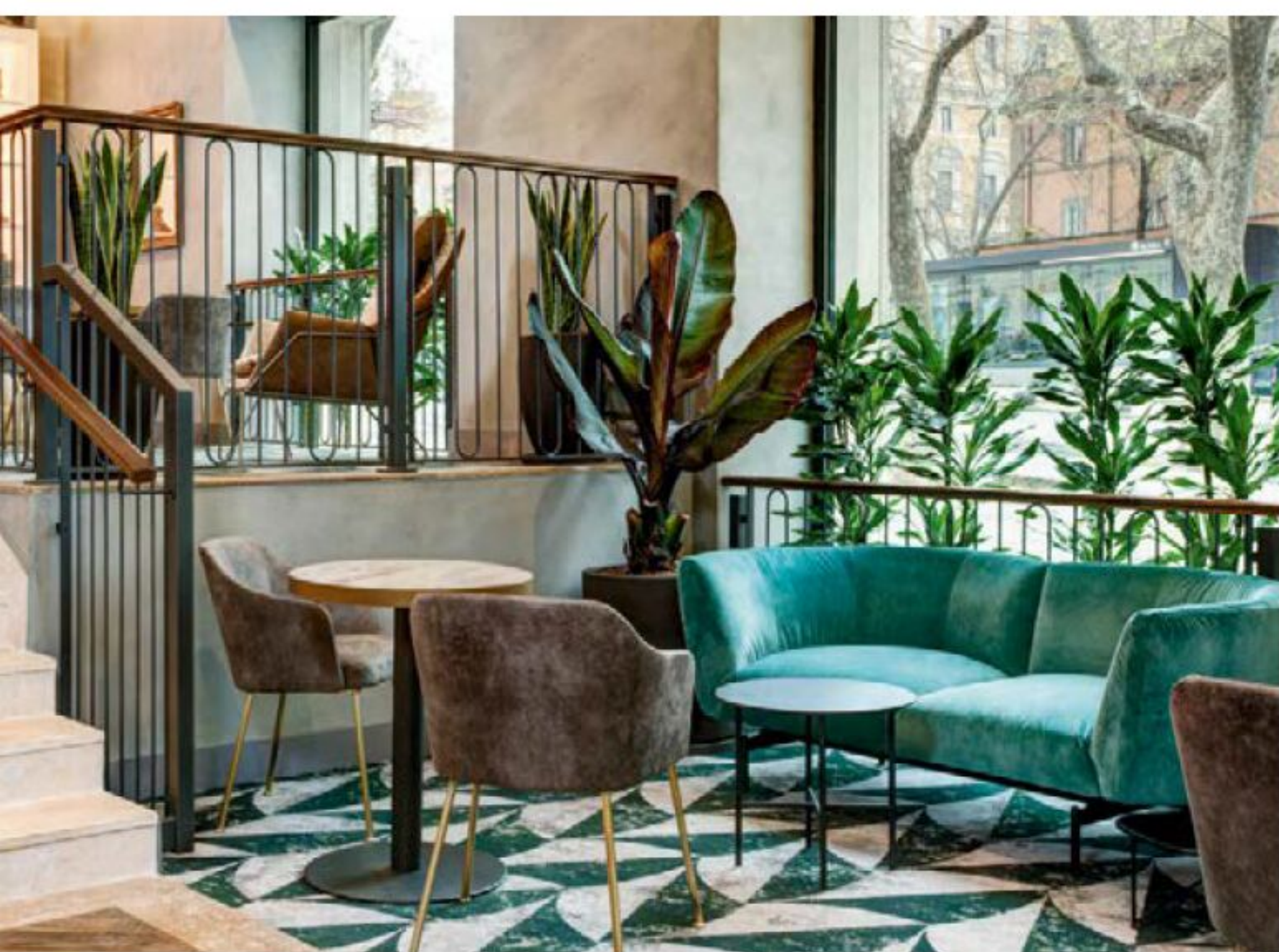


Haya Molcho & Söhne  
Italien – Food. People. Stories.  
Brandstätter Verlag, 36€.

**MAILEN & GEWINNEN**

**Wir verlosen 3x „Neni - Italien“  
auf [italienmagazin.com](http://italienmagazin.com)**





# Ihr Fenster auf Rom

Lass dich von der ewigen Stadt verzaubern und von einem Hotel, das den römischen Stil verkörpert: atme eine magische Atmosphäre im Herzen des Rione Monti.

Genieße die Signature-Cocktail-Liste "1300" im Mùn Rooftop Cocktail Bar und erlebe einzigartige Events im DoubleTree by Hilton Rome Monti.



DoubleTree by Hilton Rome Monti | Piazza dell'Esquilino 1, 00185 Roma RM  
+39 06 4577 4500 | romemonti\_reservations@hilton.com | dtromemonti.com | @doubletree\_romemonti











# Die besten Bars in Rom



# Vitrinen voller Verlockungen



Rom hat mehr Bars als Kirchen. Und manche sind schlechter als es die Carabinieri erlauben. Um Reinfälle zu vermeiden, zeigen Fotograf Matteo Rossi und Autorin Paola van Dam ihre Hot-Spots. Wo sind Kaffee und Gebäck extra lecker? Wo lässt das Interieur staunen? Hier kommen die persönlichen Tipps der (Wahl)-Römer.

TEXT PAOLA VAN DAM  
FOTOS MATTEO ROSSI

## Sciascia: Legendär luftiges Gebäck

Diese historische Bar im Stadtteil Prati liegt in der Nähe von Tiber und Vatikan. Hier kann es schon mal voll und laut werden, aber der hervorragende Kaffee (der *Gran Caffè Prestige* ist berühmt) und das köstliche Gebäck sind absolut einen Besuch wert. Viele Stammgäste kommen bereits seit Jahrzehnten in die ikonische Bar und kennen die *Baristi* hinter der Kaffeemaschine natürlich mit Vor- und Nachnamen. Empfehlenswert: ein klassischer Cappuccino aus den hübschen Tassen mit der Aufschrift *Sciascia 1919* und dazu *Maritozzo*, ein samtweiches Gebäck serviert mit Schlagsahne. Tipp von Matteo: „Die Schlagsahne ist hausgemacht und superlecker. Ich rühre mir immer einen großen Teelöffel in den Cappuccino. Den Rest vernasche ich mit meinem Maritozzo.“

• Via Fabio Massimo 80 a  
[sciasciacaffe1919.it](http://sciasciacaffe1919.it)



## Il Cigno: Umgeben von Kunst und Keramik

Der „Schwan“ im schicken Stadtteil Parioli ist eine besonders schöne Bar. Schon beim Eintreten fällt die prächtige Keramikwand mit Figuren aus der griechischen Mythologie, darunter Leda und der Schwan, ins Auge. Das Kunstwerk wurde in den 1950er-Jahren von den Künstlern Achille Capizzano und Lorenzo Gigotti geschaffen. Es bildet den perfekten Hintergrund für die fleißigen Barmänner und Kellnerinnen, die Getränke und Snacks zubereiten. Keine Lust auf ein einfaches *Cornetto*? Neben dem Tresen lockt eine Vitrine mit allerhand Köstlichkeiten, von *Marrons glacées* (glasierte Kastanien) bis zu kleinen Windbeuteln und *Diplomaticos* (mit Puderzucker bestreute und mit *Crema* gefüllte Blätterteigteilchen). Gegenüber warten herzhafte Snacks wie *Tamezzini* und *Pizzette*. Beahlt wird an einem zentralen Möbel mit einem Sockel – Sie ahnen es sicher schon – in Schwanenform. Dort steht der Besitzer und überreicht leicht mürrisch die Quittung. Paola: „Ich rate allen, unbedingt die glasierten Kastanien zu kosten. Und fragen Sie nach der Mont-Blanc-Torte. Die ist ebenfalls mit Kastanien und Sahne und kann nach Hause mitgenommen werden.“

• Viale Parioli 16, [ilcignoparioli.it](http://ilcignoparioli.it)







## Strabbioni: Aber bitte mit Sahne

Das Strabbioni ist der Ort für Schlagsahne-Liebhaber. In der nur einen Steinwurf von der berühmten Via Veneto entfernten antiken Bar gibt es angeblich die beste *Panna Montata* der Stadt. Unser absoluter Favorit: Ein Kaffee aus einer Glastasse (etwas größer als eine normale Espressotasse) mit einer ordentlichen Portion frisch geschlagener Sahne obendrauf. Diese Mischung aus herbem Espresso und fast zuckerfreier Sahne zu löffeln ist ein wahres Fest. Auch *Maritozzo*, ein typisch römisches Gebäck mit Schlagsahnefüllung (bei Strabbioni wird es in Kringelform gespritzt), ist sehr zu empfehlen.

Das Strabbioni besteht bereits seit 1888, es gehört zur *Associazione Botteghe Storiche* – einer Organisation, die sich für den Erhalt traditioneller Geschäfte einsetzt – und hat ein hübsches Logo: Das verschnörkelte Doppel-S prangt groß in den Schaufenstern und schmückt auch die Tassen, Servietten und die prächtigen weinroten Gebäckschachteln. Matteo: „Werfen Sie auf jeden Fall einen Blick in die Gebäckvitrinen, aber auch auf die Gewölbedecke mit Malerei im Stil der Belle Époque. Ich denke mir dann immer, dass hier vor 150 Jahren auch schon Leute standen und all das Gute und Schöne genossen haben.“

• Via Servio Tullio 2a, [facebook.com/strabbioni1888/](https://facebook.com/strabbioni1888/)



## Antico Caffè Greco: Klassiker seit 264 Jahren

Viel besprochene Bar, die nicht ohne Grund auch einer unserer Favoriten ist. Das lange, schmale Antico Caffè besticht durch rote Samtsessel, verblichene Spiegel und Kellner, die mit vollen Tablettis vorbeihuschen. Und durch die Tatsache, dass in dem seit 264 Jahren unveränderten Lokal einfach einen guten Espresso zu bestellen ist: Stehend an der Theke und für gerade mal 2,50 Euro. Was in Rom – seien wir ehrlich – für einen Schuss Kaffee ein Vermögen ist, wofür man in Deutschland aber noch nicht mal am Kaffeeautomaten fündig würde. In der Bar steht auch das Tischchen, an dem schon die britischen Dichter Byron und Keats saßen, einen Steinwurf entfernt von der Spanischen Treppe und der schönsten Einkaufsstraße Europas. All das macht das Caffè Greco zu einem unserer Lieblingslokale, wenn es um einen schnellen Espresso geht. Sich an einem der Tische niederzulassen, ist eher für amerikanische Touristen, die gerne 80 Euro hinlegen für zwei Tassen Kaffee, eine Flasche Wasser und etwas Süßes. Daher unser Tipp: An der Kasse bezahlen, dem Barman die Quittung reichen, das schöne Interieur bewundern, den Kaffee runterkippen und *arrivederci!*

• Via Condotti 86, [anticocaffegreco.eu](http://anticocaffegreco.eu)



**ROMS  
BESTE BARS**



## Rosati: Kleine Zeitreise

Das Rosati am wunderschönen Piazza del Popolo (neben dem Dal Bolognese, einem der berühmtesten Restaurants Roms) ist nicht nur perfekt zum Frühstück, sondern auch für einen Aperitif. Bei warmem Wetter lässt man sich unter der großen Markise nieder – es gibt Ventilatoren – und bestellt bei einem der elegant gekleideten Kellner. Das taten früher übrigens auch die örtlichen Künstler und Intellektuellen, deren Stammbaar das Rosati war: Es gibt Archivfotos von Pier Paolo Pasolini, Federico Fellini und Italo Calvino, wie sie vor dem Rosati sitzen, vor sich halbvolle Gläser und übertolle Aschenbecher. Das Interieur des Lokals ist ebenfalls sehenswert: Ein unverfälschter Liberty-Stil, zartrosa Wände, kunstvoll verzierte Wandschränke, rote Samtsessel und der Original-Tresen aus dem Jahr 1922 – als Besucher hat man das Gefühl, eine kleine Zeitreise zu machen. Auch, weil die Bedienung im Rosati manchmal in den 1980er-Jahren stecken geblieben ist: Es gibt Cocktails mit Ananasstücken am Glasrand, knallblaue Drinks mit einer Kirsche am Boden liegend und Zahnstocher mit einem Stück Papier dran... Für uns ein wahres Erlebnis! Paola: „Wer hier ein Getränk bestellt, der bekommt automatisch eine Portion köstlicher *Stuzzichini* serviert, das sind Mini-Snacks gegen den kleinen Hunger. Und wer die Kellner ganz lieb anschaut, bekommt vielleicht noch eine zweite Portion.“

• Piazza del Popolo 4-5, [barrosati.it](http://barrosati.it)









## Dagnino: Sizilianische Leckereien

Wer das Dagnino nicht kennt, würde es nie zufällig finden. So gut versteckt liegt diese sizilianische Bar ganz in der Nähe der Stazione Termini in der überdachten Via Vittorio Emanuele, einer sonst unauffälligen Galerie mit greller Neonbeleuchtung. Und doch steht das Dagnino – eines der ältesten seiner Art in Rom – ganz weit oben auf unserer Liste: Zum einen, weil das herrliche Interieur mit den Wandillustrationen von Alfonso Amorelli seit 1955 unverändert blieb. Zum anderen ist das typisch sizilianische Gebäck einfach unschlagbar, was Auswahl und Qualität angeht. Nirgendwo sonst findet sich eine solch perfekte *Cassata*, Gebäck mit gezuckertem Ricotta und Marzipankruste, die hier auch in Miniatur verkauft wird (unter dem Namen *Mignon*, perfekt zum Cappuccino). Gleiches gilt für die *Cannolli*, frittierte Teigröhrchen aus Biskuit mit Ricottafüllung, verfeinert mit gehackten Pistazien. Daneben gibts eine große Auswahl an wunderschönen Schachteln mit *Fletti d'arancio*, kandierten Orangenstreifen mit Schokoladenüberzug und anderen sizilianischen Süßigkeiten. Ein ideales Mitbringsel für die Daheimgebliebenen. Matteo: „Ich esse hier gerne *Arancini*, das ist ein typisch sizilianischer Snack aus gefüllten und frittierten Reisbällchen mit einer saftigen Ragoutfüllung. Nach zwei Stück ist man absolut satt.“

• Via Vittorio Emanuele Orlando 75, [dagnino.com](http://dagnino.com)





## Mariani: Perfekt geröstete Kaffeebohnen

Das Mariani ist eine der seltenen Bars aus den 1960er-Jahren, in der die Zeit scheinbar stillgestanden hat: Hier treffen sich auch heute noch ältere Herren aus dem Viertel auf einen Likör, um lautstark das Fußballspiel vom Vorabend zu analysieren. Ein klassischer Familienbetrieb. Auf einer alten Schiefertafel sind die verschiedenen *Cornetti* mit Kreide angeschrieben (*marmellata, crema, intergrale*), ein rot-schwarz-weißes Schild wirbt für Caffè Granpremio. Hier werden die Brasil-Miscela-Kaffeebohnen perfekt geröstet und *Tamezzini* bestehen aus genau dem richtigen Weißbrot – belegt mit Tomatenscheiben, Ei und Mayonnaise. Ein Ort, der uns in die eigene Kindheit zurückversetzt, als wir uns begeistert ein paar Kugeln Eis aussuchen durften, die auf einem metallenen Motta-Teller serviert wurden. Das Mariani ist nicht zu übersehen, an seiner Fassade strahlt das Wort BAR in weißen Neonbuchstaben, senkrecht und weithin sichtbar angebracht. Matteo: „Ich trinke hier regelmäßig Cappuccino, die Milch dafür kommt ganz aus der Nähe, nämlich von der Latte Sano Fabrik in Rom. Das gefällt mir.“

• Via dei Pettinari 44, [facebook.com/AnticoBarPasticceriaMariani/](https://facebook.com/AnticoBarPasticceriaMariani/)



## Ciampini: Köstliches Eis

Das Ciampini liegt an der Piazza San Lorenzo in Lucia, einem der zentralen Plätze Roms. Hier gehen Modeleute und Politiker ein und aus. Kein Wunder, liegen doch der Palazzo Chigi, das politische Zentrum Italiens, und diverse Modegeschäfte wie Saint Laurent und Christian Louboutin ganz in der Nähe. Das Ciampini ist eine klassische Bar mit Tresen aus Holz und Kupfer, einer Marmorplatte und verspiegelten Wänden. Stehend konsumieren, so wie eilige Römer es mögen, geht hier besonders gut. Erst bezahlen an der Kasse, dann mit dem Bon zum *Barista* gehen, der Cappuccino oder Espresso im Handumdrehen zubereitet.

Im Ciampini sind die *Cornetti* und *Brioche alla crema* perfekt zum Kaffee: Knusprig, gut durchgebacken und nicht zu süß. Wer mehr Zeit mitbringt, kann auf der Terrasse in der Sonne zu Mittag essen. Paola: „Bei Ciampini gibt es auch köstliches Eis. Ich komme vor allem hierher, um das hausgemachte *Gelato di Castagne* zu probieren, das wird aus großen Aluminiumschalen portioniert. Ciampinis eigene Eisfabrik ist in einer Gasse ganz in der Nähe.“

• Piazza di San Lorenzo in Lucina 29,  
[ciampini.com](http://ciampini.com)

ROMS  
BESTE BARS





# Ein Heft verpasst?

## Komplettieren Sie Ihre Sammlung

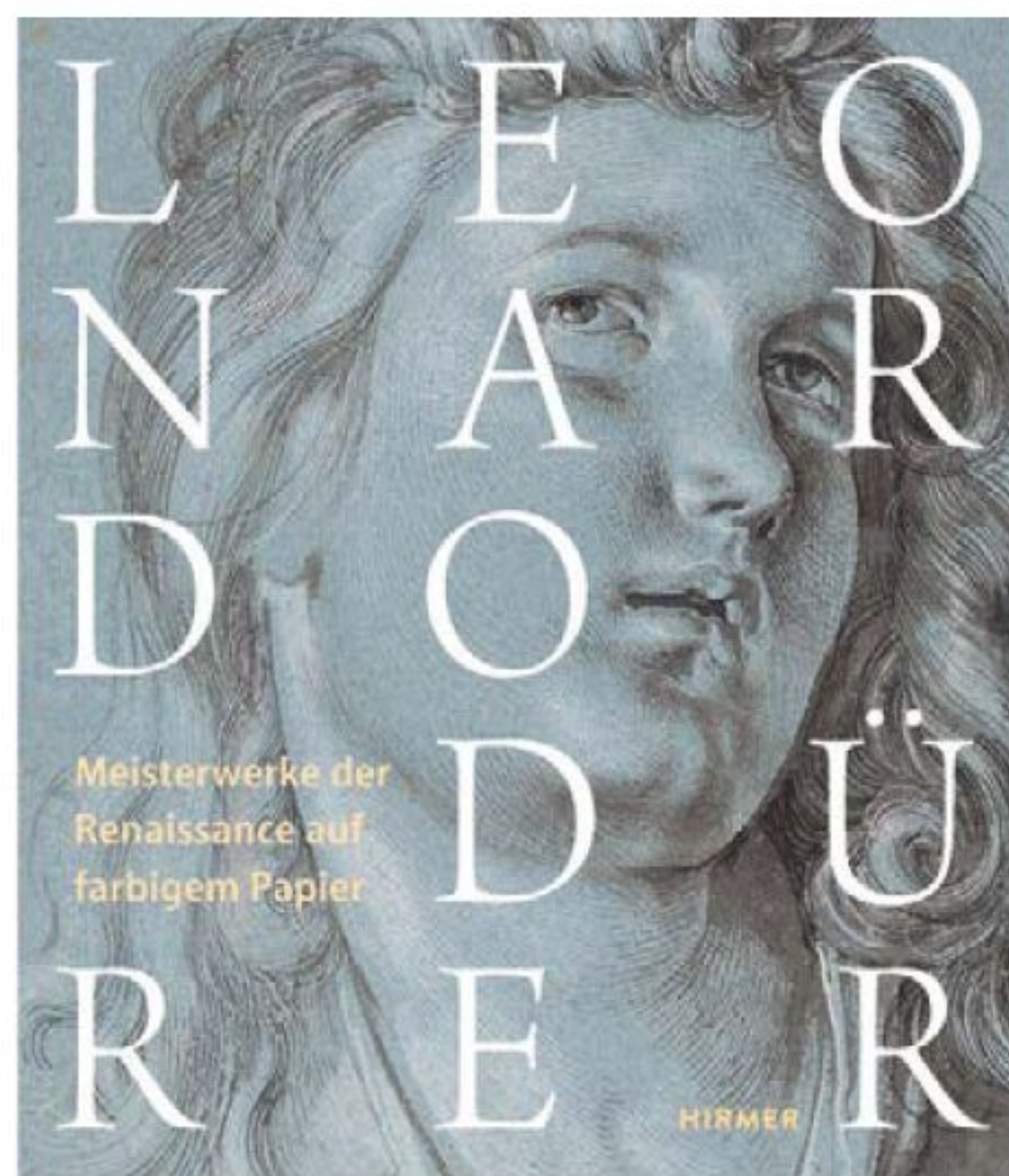


Gehen Sie auf  
[italienmagazin.com](http://italienmagazin.com)  
und klicken Sie auf  
Shop oder wählen  
Sie 0031 88 1102082



## LEONARDOS UND DÜRERS SCHATTENSPIELE

Leonardo da Vincis Naturstudien oder Albrecht Dürers *Betende Hände* sind Meisterwerke der Chiaroscuro-Kunst. Eine neue Ausstellung in der Wiener Albertina beleuchtet nun Ursprung und Entwicklung dieser Zeichen-Technik in Hell und Dunkel auf farbigem



Untergrund. Schon um 1400 wurde sie im berühmten Malerei-Traktat *Libro dell'Arte*, als „der Anfang und die Pforte zur Malerei“ beschrieben. Doch erst mit den Arbeiten von Leonardo und Dürer wurde sie als hohe Kunstform anerkannt. Die Schau zeigt anhand herausragender Beispiele, wie die Technik in Italien im Werkprozess fest verankert war, während sie nördlich der Alpen seit Mitte des 15. Jahrhunderts für delicate szenische Darstellungen bevorzugt wurde. Leonardo – Dürer. Meisterzeichnungen der Renaissance auf farbigem Grund. 7. März bis 9. Juni 2025, Albertina, Wien, [albertina.de](http://albertina.de)



## Ganz große Oper

Wer sich einmal durch die Operngeschichte des Südens arbeiten möchte, ist im hohen Norden gut aufgehoben. In diesem Frühjahr führt die Hamburger Staatsoper nämlich wieder mit Starbesetzung eine beeindruckende Auswahl italienischer Klassiker auf. Die Serie startet mit Donizettis *Don Pasquale* (Foto), gefolgt von Verdis *Rigoletto* und einer Premiere von *Maria Stuarda*. Ebenfalls auf dem Spielplan stehen *Il trovatore* und *Falstaff* von Verdi. Ein Highlight ist sicher auch *La fanciulla del West* von Puccini. Hier steht Vincent Boussard am Pult und die Kostüme wurden keinem geringeren als Modeschöpfer Christian Lacroix kreiert. Italienische Opernwochen, 8. März bis 8. April 2025, Hamburger Staatsoper, [staatsoper-hamburg.de](http://staatsoper-hamburg.de).



©ADOBE STOCK

Bei Karneval und Italien denkt jeder an Venedig. Aber auch die Paraden in der toskanischen Küstenstad Viareggio zählen zu den traditionsreichsten in Europa. Seit 1873 wird hier *Carnevale* gefeiert – und zwar einen Monat lang. Während in der Lagunenstadt prachtvolle Masken und Kostüme im Vordergrund stehen, dreht sich in den Straßen von Viareggio alles um satirische Umzüge. Bei sage und schreibe sechs Paraden sind auf den Karnevalswagen – den sogenannten *Carri* – meterhohe Pappmaché-Skulpturen zu bewundern, die Politiker und gesellschaftliche Themen parodieren. Neben einem vollen Rahmenprogramm gibt es natürlich auch ganz viel Konfetti. Carnevale di Viareggio, 8. Februar bis 3. März 2025, [viareggio.ilcarnevale.com/en](http://viareggio.ilcarnevale.com/en)

## KÜNSTLERISCHER TAUSENDSASSA

Er studierte Komposition, malte, unterrichtete aufstrebende junge Künstler und entwarf Bühnenbilder sowie Kostüme: Felice Casorati aus Turin war ein wahres Multitalent. Ab Februar ist in Mailand die wohl umfassendste Ausstellung zu sehen, die dem bedeutenden Künstler des 20. Jh. je gewidmet wurde. Die anthologische Schau im Palazzo Reale zeigt Casoratis kreative Entwicklung anhand von

Werken aus renommierten italienischen Institutionen, Privatsammlungen und Leihgaben aus europäischen Museen. Felice Casorati, 15. Februar bis 29. Juni 2025, Palazzo Reale, Mailand, [palazzorealemilano.it](http://palazzorealemilano.it).

©CASORATI TIRO AL BERSAGLIO/PINO DELL'AQUILA



>



## CATANIAS PIKANTES DESSERT



©ADOBE STOCK

Die Legende der Heiligen Agatha von Catania ist faszinierend und grausig zugleich. Die im 3. Jh. geborene Christin gelobte, ihr Leben nur einem zu widmen: Gott. Dem römischen Statthalter verweigerte sie folglich die Heirat – woraufhin sie gefoltert und ihre Brüste abgeschnitten wurden. Als nach ihrer Ermordung Catania von einem Ausbruch des Ätna bedroht wurde, stoppte der Schleier der Märtyrerin den Lavastrom.

Seither widmet die sizilianische Stadt ihrer Schutzpatronin jährlich eines der größten religiösen Feste der Welt. Prächtige Prozessionen und historische Umzüge schlängeln sich durch die Straßen. Ein unvergessliches Ereignis auch in kulinarischer Hinsicht. Denn wo sonst kann man *Cassatelle di Sant'Agata* kosten – mit Ricotta gefüllte Küchlein in Form von Brüsten. Fest der Heiligen Agatha, 3. bis 5. Februar 2025, Catania. [visitsicily.info/en](https://visitsicily.info/en)

## Dolce Vita trifft Savoir Vivre



Wer vor dem Alltagsgrau an den Gardasee flüchtet, sollte einen Abstecher nach Brescia machen. In der reizvollen Stadt lässt sich nicht nur Sonne, sondern auch Kultur tanken – etwa

im Palazzo Martinengo. Dort dreht sich eine beeindruckende Ausstellung um die Belle Époque. Sie zeigt mehr als 100 Werke von Boldini, De Nittis, Zandomenoghi, Corcos und Mancini, die in Paris entstanden. Die italienischen Maler fingen dort Ende des 19. Jh. die endlosen Boulevards, die belebten Cafés und insbesondere die Französinen in Alltagsszenen und privaten Momenten ein und wurden so zu Chronisten der Weltmetropole des Luxus. Ergänzt wird die Schau durch Damenkleider aus Haute-Couture-Häusern jener Zeit – damals Treffpunkte der High Society.

La Belle Époque, bis 15. Juni 2025, Brescia, [mostrabellepoque.it](https://mostrabellepoque.it)

## Virtuose der leisen Töne

Er gilt als Meister des Minimalismus und spielt in den renommiertesten Konzerthäusern der Welt. Vor ausverkauften Rängen versteht sich. Wer über Ludovico Einaudi spricht, verfällt schnell in Superlative, denn er ist nicht nur einer der bedeutendsten Pianisten der europäischen Neoklassik, sondern auch einer der erfolgreichsten zeitgenössischen Komponisten Italiens. Seine Musik bewegt Millionen und selbst wer den Turiner noch nicht bewusst kennt, hat ihn vermutlich schon gehört. Denn neben Orchesterwerken und Bühnenmusiken schreibt er auch Soundtracks für Oscar-prämierte Filme wie *Nomadland*.

Ab Februar ist das Tastengenie auf Deutschlandtour.

Ludovico Einaudi, Germany Tour, 19. Februar bis 2. März 2025, [ludovicoeinaudi.com](https://ludovicoeinaudi.com)



©ADOBE STOCK/VLADIMIR LIVERTS

## ITALIEN SINGT

Das legendäre Sanremo Musikfestival in Ligurien zieht jedes Jahr Millionen vor den Fernseher. Wer hier gewinnt, bringt es meist auch im Rest der Welt zu Ruhm – zum Beispiel beim Eurovision Song Contest. Jüngster Erfolg der Italiener ist die Band Måneskin, sie gewann erst in San Remo und dann den ESC. Dieser wurde übrigens vom italieni-

schen Vorbild in San Remo inspiriert. Tickets für den fünftägigen Wettbewerb im Ariston-Theater sind schwer zu bekommen. Mitsingen vor Ort ist fast überall möglich: Die 75. Ausgabe des Festivals flimmert in so gut wie jedem Café und jeder Bar auf dem Bildschirm. Sanremo Music Festival 2025, 11. - 15. Februar 2025, Sanremo, [rai.it/programmi/sanremo/](https://rai.it/programmi/sanremo/)



# PARCO SAN MARCO HOTELS & BEACH RESORT

## EIN PARADIES AM LUGANERSEE



Das Parco San Marco Hotels & Beach Resort ist ein unvergleichliches Reiseziel auf einem 23,5 Hektar großen Gelände, das sich vom privaten, 3000 m<sup>2</sup> großen Strand bis hin zu üppigen Waldlandschaften erstreckt.

In der idyllischen Region des Comer Sees gelegen und direkt am Ufer des Luganersees, bietet das Resort eine einmalige Lage zwischen dem Comer See und der Stadt Lugano. Es besticht durch exklusive Dienstleistungen und eine

beeindruckende Vielfalt an Erlebnissen. Der Privatstrand lädt zu zahlreichen Wassersportaktivitäten wie Kajakfahren und Stand-up-Paddling ein, während die weitläufigen Gärten und Wanderwege perfekte Rückzugsorte bieten, um die Natur in vollen Zügen zu genießen und zur Ruhe zu kommen.

Die großzügigen Suiten mit Seeblick, Balkonen oder Terrassen sind elegant gestaltet und bieten höchsten Komfort. Sechs Restaurants verwöhnen mit kulinarischer Viel-

falt, und eine breite Auswahl an Freizeitmöglichkeiten lässt keine Wünsche offen. Ein Highlight ist die SPA CEò, eine exklusive Adults-only-Wellnessoase. Sie vereint modernste Einrichtungen mit wohltuenden Behandlungen, inspiriert von den Elementen Wasser, Luft und Erde. Ob romantische Auszeit, unvergesslicher Familienurlaub oder erholsames Wellness-Retreat – das Parco San Marco garantiert Luxus, Entspannung und einzigartige Momente.

FOTOS ©RAINER HOFMANN PHOTODESIGN

  
**Parco San Marco**  
HOTELS & BEACH RESORT  
LAGO DI COMO E LUGANO

[www.parco-san-marco.com](http://www.parco-san-marco.com)





Am Lago Maggiore.







Seen-Hoppen ohne Auto mit Bergpanoramen, Städten mit Seeblick und wunderschöner Natur: Eine Reise vom Lago Maggiore zum Luganer See mit Halt im Schweizer Lugano und weiter bis zum Comer See.

TEXT & FOTOS PAUL VAN EIJNDHOVEN



Paul van Eijndhoven liebt die sportliche Herausforderung, zumindest wenn es um Radeln oder Wandern geht.

## Lago Maggiore

Wir beginnen unsere Reise zu den drei Seen in Stresa am Lago Maggiore. Von dem Städtchen aus haben wir Blick auf die drei Ausläufer des Sees, mitsamt der Isola Bella. Sie ist eine der Borromeischen Inseln, benannt nach der Familie Borromeo, die bis heute einige der Inseln privat besitzt. Isola Bella prunkt unter anderem mit einem schönen Palazzo mit einem außergewöhnlichen Garten und die Isola dei Pescatori nebenan ist ebenfalls für Besuche zugänglich. Beide lohnen die Überfahrt mit dem Taxiboot. Stresa ist ein Ort mit Flair und Tradition. Vier- und Fünfsternehotels flankieren den Boulevard, darunter das Grand Hotel des

Iles Borromées als Höhepunkt. Seit seiner Eröffnung 1863 thront es majestätisch über dem Lago. Wir übernachten – auch sehr angenehm – in der Nähe, im Hotel La Palma. Sein Restaurant liegt auf der Dachterrasse und über die Straße grüßt der Beachclub mit Liegestühlen direkt am See. Um uns noch ein wenig zu bewegen, wandern wir nach dem Mittagessen auf der Dachterrasse über den oberhalb des Sees verlaufenden Kastanienpfad. Den verwünschten Wanderweg säumen alte Kastanien, die ab und zu den Blick auf das Panorama des Sees freigeben. Nach zwei Stunden erreichen wir Belrigate, wo uns bereits ein Motorboot erwartet. Die Seerundfahrt mit Aperitif endet im



*Der Lago Maggiore mit der Isola Bella, Sicht vom Hotel La Palma in Stresa.*





Städtchen Baveno. Wir nehmen den Bus in das nicht weit entfernte Lago di Mergozzo, wo Marco Sacco in dem Zweisternerrestaurant Piccolo Lago den Kochlöffel schwingt. Hier werden wir rundum mit den schmackhaftesten Speisen verwöhnt und der Chef erklärt selbstverständlich persönlich seine Speisen.

### Schornsteinfeger

Der nächste Tag wird ein echter Wandertag im Val Grande Nationalpark, dem größten Naturschutzgebiet von Italien. Der Biologe Andrea Mosini, etwas schüchtern, aber sympathisch, führt uns. Wir betreten den Park vom Dorf Finero aus. „Wir haben hier viele Gamsen, auch Wölfe, Adler und Eulen. Und einen einzigen Bären, ein Männchen, das aus dem Trentin über die Schweiz eingewandert ist.“ Leider bekommen wir keines dieser Tiere zu sehen, vielleicht hat unsere Gruppe die Ruhe des Waldes gestört. Trotzdem ist die Wanderung pracht- >



*Poolboy am Beachclub vom Hotel La Palma; das legendäre Grand Hotel des Iles Borromées.*





Küchenchef Marco Sacco samt Ehefrau und Küchenteam.



Marco Sacco wuchs im Restaurant seines Vaters Gastone auf. Schon mit neun stellte ihn der Vater auf eine Kiste, um dem kleinen Marco die Gerüche und Gebräuche der Küche zu zeigen. In seinen Lehrjahren reiste er um die Welt und lernte bei den Besten der Besten. Nebenbei war Marco auch Windsurflehrer auf dem See. Als sein Vater 1991 starb, übernahm Marco und wurde Vollzeitkoch. 2004 bekam er den ersten Michelinsterne, 2007 den zweiten, den er seitdem hält. „Frühling: das Restaurant öffnet wieder seine Türen. Meine Frau und ich machen dann eine Wanderung um den See. Das inspiriert mich für mein neues Lungolago-Menü. Natürliche Gefühle werden einzigartige Gerichte.“

## ... ein Radrenntrikot der Provinz Varese mit der Aufschrift *‘Varese, do you bike’*



Wanderführer Andrea Mosini.

voll. Zur Jause sitzen wir sehr idyllisch an einem Gebirgsbach und wir übernachten in Santa Maria Maggiore im Valle Loana. Das verwunschene Dorf hat eine tragische Geschichte. Aus der Not heraus verkaufte man die Jungen des Dorfes im Kindesalter als Schornsteinfeger nach ganz Europa. Sie waren so klein, dass sie in die Schornsteine kriechen konnten. Ein Museum und ein Umzug in traditioneller Tracht durch das Dorf erinnert an das Schicksal der Kinder. Einmal im Jahr treffen sich hier Schornsteinfeger aus der ganzen Welt.

### Luganer See

Erst in die Schweiz und dann zurück nach Italien. Die berühmte Centovalli-Bahn bringt uns durch atemberaubende Landschaften, über Berge und durch Täler von Santa Maria Maggiore in die Schweiz, nach Locarno. Mit einmal Umsteigen

erreichen wir Lugano am gleichnamigen See. Ich war hier zuletzt vor vielen Jahren; bei einem kleinen Stadtrundgang stolpere ich über die heute happigen Preise. Ein paar Männer geben ein ‚Konzert‘ mit Alpenhörnern auf einem Platz. Die Zeit fliegt vorbei und wir gehen an Bord eines Schiffes der *Navigazione Lago di Lugano*. War die Aussicht aus dem Zug manchmal etwas neblig, strahlt jetzt die Sonne; das klare Wetter ist ein Genuss. Zur Mittagszeit sind wir zurück in Italien, wo in Porto Ceresio ein Tisch mit einem leichten Mittagessen für uns gedeckt ist. Nach Eisenbahn und Boot ist es Zeit für das Fahrrad. Die Provinz Varese bemüht sich sehr, den Radtourismus zu fördern, und hat uns ein Radrenntrikot mit der Aufschrift *Varese, do you bike* geschenkt. Zum Glück bekommen wir ein elektrisches Mountainbike, was die steilen Auf-



stiege und Abfahrten erleichtert. Die Route ist herrlich und abwechslungsreich, mal auf der Straße, mal auf Waldpfaden oder über eine ehemalige Eisenbahntrasse durch viele kleine Tunnel.

Ziemlich erschöpft von der intensiven Tour essen wir direkt am See im Restaurant Crotto Buzzi und fallen in seligen Schlaf.

## Comer See

Auch der nächste Tag ist sportlich. Wir wandern im nahegelegenen Parco Rio Ponticelli e delle Miniere, mit postkartenreifen Panoramen. Unsere Führerin Cassandra erzählt, dass die Felsen im Park aus Kalkstein sind. „Früher war hier Meeresboden mit Wassertieren und darum finden sich hier besonders viele Fossilien.“ Sie zeigt auf eine Felswand: „Hier sieht man ganz deutlich die Gesteinsschichten, die säuberlich übereinander liegen. Sie sind fünf Millionen Jahre alt.“ Heute ist das Gebiet um den Monte San Giorgio Unesco Welterbe. Aus dem abgebauten organischen Schiefer gewann man Lampenöl. Die Minen gaben dem Park seinen Namen.

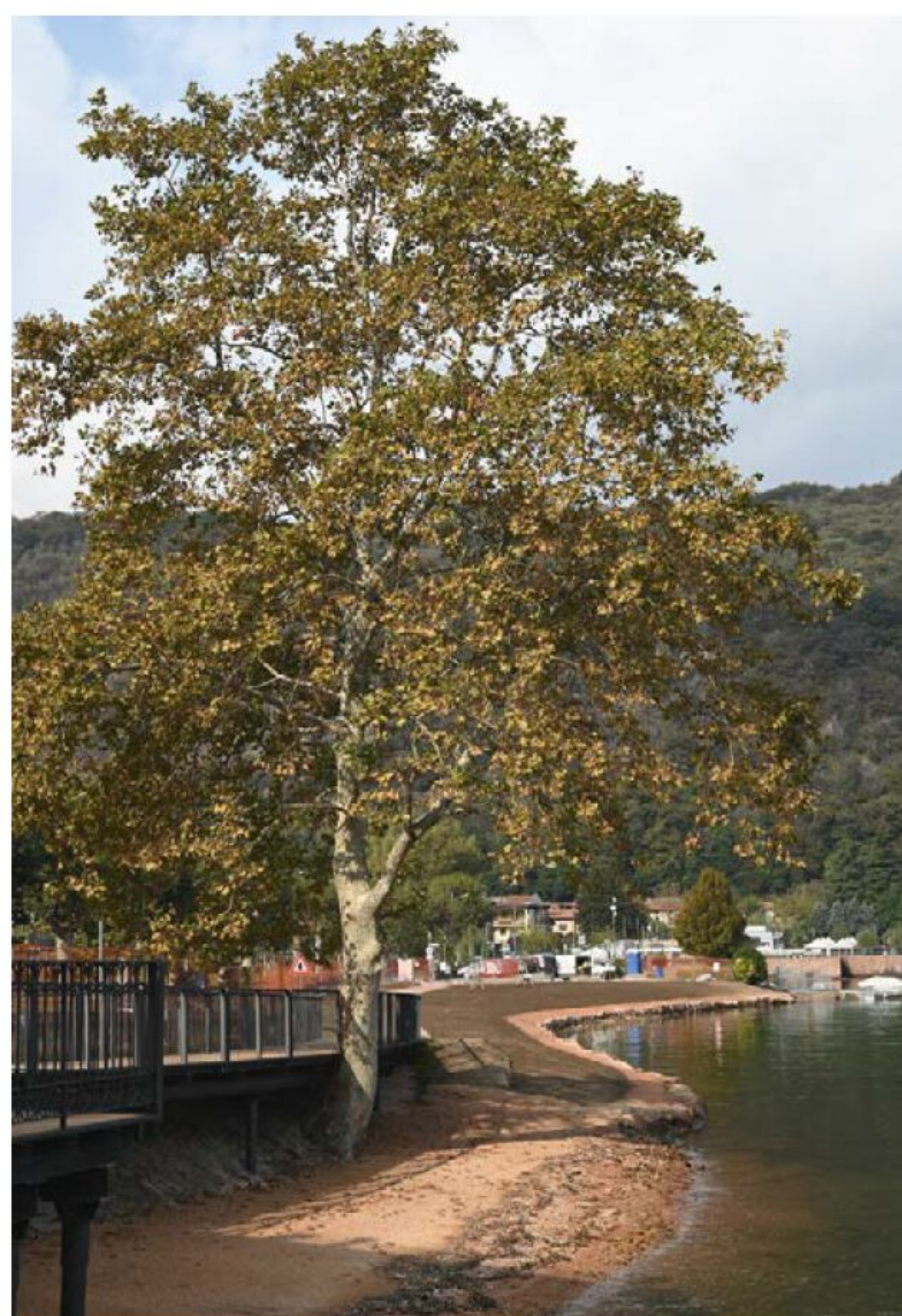
Porto Ceresio ist ein kleines Stück Italien im südwestlichen Zipfel des Luganer Sees. Nach unserer Wanderung fahren wir per

Boot über Lugano nach Porlezza, im nordwestlichen Teil des Sees und auch italienisch. Mit dem Bus geht es weiter nach Menaggio am Comer See, dem dritten See unserer Reise. Hier erwartet uns eine weitere sportliche Herausforderung: ein Klettersteig. Das überlasse ich dann doch anderen, meine Geschicklichkeit ist zu beschränkt, ich würde mit Schrammen und Beulen enden. Den anderen beim Klettern zuzuschauen, ist hingegen ein Vergnügen.

Wir verbringen die Nacht in Gravedona, im *Spazio bianco*, wo DJs Lebensfreude in die örtlichen Galerien bringen. Wir werden sehr herzlich mit Wein und Häppchen empfangen und Künstler

&gt;

Abfahrtbereit für eine Radtour; Porto Ceresio; Lugano.







Wanderführerin  
Cassandra im Parco  
Rio Ponticelli e delle  
Miniere; Klettersteig  
in Menaggio.

Rechte Seite:  
Künstler während des  
Spazio bianco;  
mit Bürgermeister  
Antonio Rusconi im  
Orrido di Bellano.



## Hier hat das Flüsschen Pioverna eine spektakuläre Schlucht in den Felsen geschliffen

zeigen ihre ausgestellten Werke. Was für ein sympathisches Happening, lohnenswert, wenn man in der Nähe ist. Auch unser letzter Tag hat noch zwei Höhepunkte. Auf der anderen Seite des Comer Sees liegt das pittoreske Städtchen Bellano, das auch *Il paese degli artisti*, das Künstlerdorf, genannt wird. Bürgermeister Antonio Rusconi persönlich führt uns nach einem kleinen Rundgang in die Orrido di Bellano, eine spektakuläre Klamme. Hier hat in 15 Millionen Jahren das Flüsschen Pioverna die Schlucht in die Felsen geschliffen. Gegen

Eintritt lässt sich der Wasserfall über Fußgängerbrücken, die an den Felswänden befestigt sind, aus der Nähe besichtigen. Unsere Drei-Seen-Tour endet mit einer Wanderung auf die Hochebene Piani dei Resinelli; ein beliebtes Ausflugsziel mit moderaten Steigungen. Die Aussicht über den Comer See und das Bergpanorama belohnt für alle Mühen. Ein krönender Abschluss unserer besonderen italienisch-schweizerischen Reise, die uns ohne Auto zu Fuß, zu Wasser, auf dem Gleis und auf dem Rad zu drei großartigen Seen Norditaliens geführt hat. •



## TIPPS

**ANREISEN**

Von München und Wien aus fahren Züge direkt nach Mailand. Von Milano Centrale aus braucht der Zug etwas mehr als einer Stunde nach Stresa.

Der nächstgelegene Flughafen ist Mailand Malpensa. Vom Flughafen gibt es einen Bus nach Stresa (ca. 1 Stunde Fahrzeit).

**SCHLAFEN**• **Hotel La Palma**

Ausgezeichnetes Vier-Sterne-Hotel an der Promenade in Stresa.

Corso Umberto I 33, Stresa  
hlapalma.it

• **Hotel La Scheggia**

Angenehmes Hotel im Dorf der Schornsteinfeger.

Via Cavour 25, Santa Maria Maggiore  
hotellascheggia.it

• **Ville Lago Lugano**

Appartements in Toplage am Luganer See. Vor allem im Altbau mit Stil und Charme.

Via Casa Mora 6, Porto Ceresio  
villelagolugano.de

• **Agriturismo Ca' del Lago**

Guter Agriturismo mit Pool, in der Nähe des Comer Sees.

Via Poncia 12

Gravedona ed Uniti  
agriturismocadellago.com

**ESSEN**• **Piccolo Lago**

Marco Saccos Restaurant hat 2 Michelin-Sterne. Für ein fantastisches kulinarisches Erlebnis an einer wunderschönen Stelle am Mergozzosee.

Via Filippo Turati 87

Verbania

piccololago.it

• **Crotto Buzzi**

Gute Pizzeria direkt am Luganer See.

Via cantine 29

Porto Ceresio

Tel. +39 0332 156 7874

• **Ca' de Matt**

Rustikales Restaurant in historischem Gebäude im Zentrum von Gravedona.

Via Castello 6

Gravedona

cadematt-gravedona.com

**UND SONST**• **Wanderführer wie Andrea Mosini für den Val Grande Nationalpark finden:**

coopvalgrande.it

• **Centovalli-Bahn Domodossola-Locarno**

myswitzerland.com

• **Klettersteig in Menaggio**

altolarioguide.com

• **Orrido di Bellagio**• **Piani dei Resinelli**

resinellitourismmlab.com





# Zurücklehnen, bitte!

Abends in Deutschland in den Zug steigen und am nächsten Morgen mit einem Cornetto in Venedig frühstücken oder mit dem eigenen rollenden Hotelzimmer direkt an die Adriastrände fahren. Es lohnt sich, einmal nach der Alternative zu Auto und Flugzeug zu schauen.

VON ANNEKE WARDENBACH



Ein Taurus der ÖBB am Kloster Reisach im Inntal auf dem Weg von Rimini nach München (2016).



Mit dem neuen Nightjet der österreichischen Bahn geht es über alle Berge.

Keine Angst, die Zeiten von Sechserabteilen ohne Klimaanlage sind passé. Von Frankfurt, Stuttgart, Ulm, Augsburg, München und Wien aus geht es im deutschsprachigen Raum acht mal am Tag mit dem Zug ohne Umsteigen nach Italien. Und von der Schweiz aus verkehren täglich 20 Eurocity-Direktverbindungen in unser Lieblings-Urlandsland. Der Zug braucht von Basel aus nur vier Stunden nach Mailand. Einmal in Italien angekommen, ist auch der Rest des Landes gut angebunden. Über Nacht geht es ganz elegant von Bozen, Mailand oder Rom aus zum Beispiel nach Brindisi, Neapel, Siracusa oder Palermo – mit wunderbar interessanten Fahrten durch die italienischen Landschaften

ten von Nord nach Süd (siehe Reportage im Italien Magazin Nr. 3/24). Urlaub ohne Stautunden, Tank-Stops oder nörgelnde Kinder auf der Rückbank. Statt Rast am Autogrill ein Frühstück à la carte im Privatabteil oder im Zugrestaurant mit atemberaubenden Aussichten auf die Tiroler oder Schweizer Bergwelten und Halten am Brenner, in Brixen, Bozen, Rovereto, Verona und Bologna. Klimafreundlich über die Alpen zu reisen, ist oft einfacher und vor allem luxuriöser als gedacht. So gibt es im sogenannten *Nightjet neue Generation* Schlafwagen mit eigener Toilette und Dusche, Mini-Abteile für Alleinreisende und sogar reine Damenabteile. Auch an Rollstuhlfahrer ist gedacht – mit einem barrierearmen Liegewagenabteil mit Niederflureinstieg. Zugegeben, wer mit dem Zug fährt, muss sein Gepäck selbst schleppen, anstatt es in den Kofferraum zu werfen oder auf dem Dachgepäckträger festzuzurren. Inzwischen ist es auf einigen Strecken möglich, das Gepäck vorausschicken zu lassen oder Sperrgepäck wie Skiausrüstung oder Fahrräder mitzunehmen, in neueren Zügen gibt es sogar Steckdosen für E-Bikes. Fliegen ist meistens schneller, aber will man die Anreise als Teil des Urlaubs begreifen, dann kann die Fahrt in modernen Zügen entspannter sein als ein Flug mit Check-in, Kofferband und beengtem Sitzen. Zugfahren ist häufig teurer, insbesondere mit mehreren Reisenden; doch wer früh bucht und sich gut auf den Webseiten der Bahn umschaut, kann günstige Angebote ab 20 € finden. Bei der Deutschen Bahn fahren Kinder unter 15 Jahren in Begleitung frei, in Österreich gratis und ab 6 Jahren zum halben Preis.

Das Bahnnetz wird ständig ausgebaut. So plant die Schweizer Bahn direkte Verbindungen von Zürich nach Mailand, Venedig, Florenz und Livorno. Kurzentschlossene aufgepasst: In Österreich ist zurzeit die neben der Brennerachse wichtigste österreichische alpenquerende Verbindung bis Juli 2025 gesperrt, wodurch Züge nach Venedig oder Rom umgeleitet werden oder gar ausfallen.

## Informationen

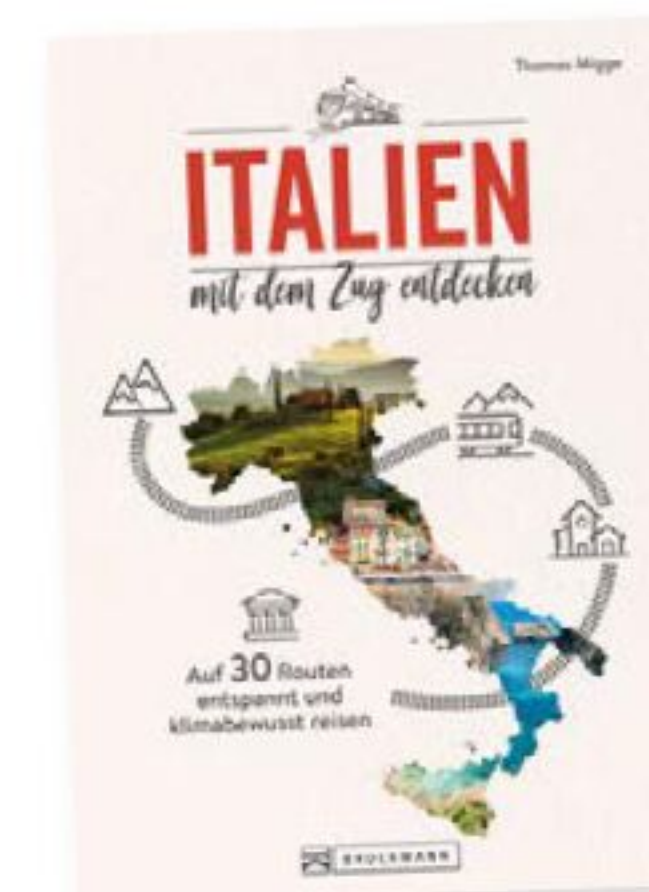
- [nightjet.com](https://nightjet.com) • [bahn.de/summerrail](https://bahn.de/summerrail)
- [bahn.de/winterrail](https://bahn.de/winterrail) • [sbb.ch/de/freizeit-ferien/europa/laender-staedte/italien](https://sbb.ch/de/freizeit-ferien/europa/laender-staedte/italien)



Auf dieser Übersichtskarte aller Nachtzuglinien in Europa sind die einzelnen Linien anzuklicken. Dann erscheinen die Haltebahnhöfe und nähere Infos.

## MAILEN & GEWINNEN

**Wir verlosen 3x Italien mit dem Zug entdecken.**  
[italienmagazin.com](https://italienmagazin.com)



### • Italien mit dem Zug entdecken

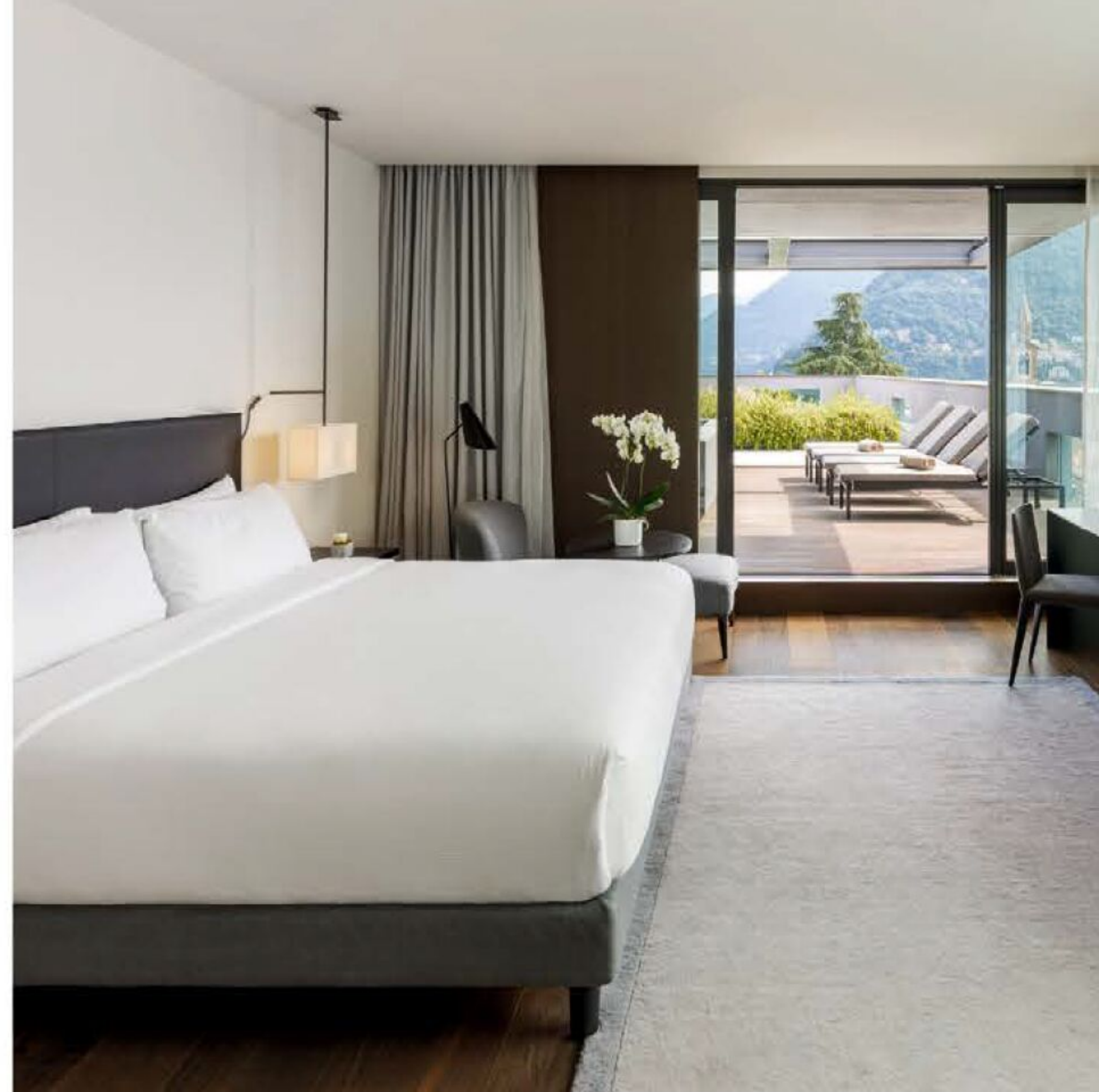
Auf 30 Routen entspannt und klimabewusst reisen.  
Bruckmann Verlag 19,99 €



### • Bildband Einfach mal raus!

Unvergessliche Zugreisen in Europa  
Marco Polo, 25 €





## LAKESIDE GLITZ AND GLAMOUR

Stellen Sie sich den perfekten Ort vor, um Zeit mit Ihren Liebsten zu verbringen. Ein Mittag- oder Abendessen mit atemberaubender Aussicht und Live-Musik in der Terazza 241. Schwimmen Sie im beheizten Infinity-Pool auf dem Dach oder entspannen Sie in der SPA mit Wellnessbereich – das ganze Jahr über. Beginnen Sie Ihre Erkundungen in der Stadt Como, den malerischen Orten am Comer See und den nahe gelegenen Bergen. Genießen Sie italienischen Lakeside-Glanz und Glamour im Hilton Lake Como, während Sie den Comer See erkunden.



Hilton Lake Como - via Borgo Vico 241 - Como, Italy +39 031 3382611  
lakecomo\_info@hilton.com lakecomo.hilton.com





# Le Case di Dorrie

Ihr Makler  
in Umbrien




**CD1008** Nahe der mittelalterlichen Stadt Gubbio:  
elegantes Landhaus auf 1,2 ha Grund, komfortable  
Wohnräume mit Garage und Pferdestall! Preis 375.000€

Unsere Agentur ist in Italien zugelassen und betreut Sie gerne beim  
An- und Verkauf von Immobilien in Umbrien, Latium und der Toskana.



**Kontakt: +39 335220727 oder [lecasedidorrie@gmail.com](mailto:lecasedidorrie@gmail.com)**

**[www.lecasedidorrie.com](http://www.lecasedidorrie.com)**



Iscr. ruolo 1157  
Socio F.I.A.I.P.

## Poggio Maria im Piemont: Traumhaus auf einem Hügel




**Großzügige Urlaubsvilla mit spektakulärer Aussicht  
und prächtigem Schwimmbad**

Gönnen Sie sich herrlichen Urlaub in diesem authentischen  
und geräumigen Familienhaus (330 m<sup>2</sup>) für bis zu  
12 Personen; mit 6 Schlafzimmern und 3 Bädern.  
Die Umgebung ist wunderschön, denn die Region ist für  
ihre nostalgischen Dörfer, viele gute Restaurants und die  
besten Weine bekannt. Turin, Mailand, Genua und die Blu-  
menriviera sind für einen Tagesausflug leicht zu erreichen.  
Kurzum: Erleben Sie hier La dolce vita in optima forma!

[www.ferienhausimpiemont.com](http://www.ferienhausimpiemont.com)  
 Email: [info@poggiomariapiemonte.com](mailto:info@poggiomariapiemonte.com)



## Dolce vita in Piemonte

Luxuriöse Apartments für 2-6 Personen mit  
Schwimmbad und privatem Parkplatz im  
Zentrum eines historischen Winzerdorfes,  
bekannt für seine Amaretti, die Weinberge  
und den weissen Trüffel.

**[www.villapesce.ch](http://www.villapesce.ch)**





BESTSELLERAUTOR  
**STEFAN MAIWALD** STAMMT  
 AUS BRAUNSCHWEIG, SEIN  
 SCHREIBTISCH STEHT SEIT  
 MEHR ALS 20 JAHREN IN  
 GRADO BEI Venedig. ER IST  
 MIT EINER ITALIENISCHEN  
 GROSSFAMILIE VERHEIRATET.



STEFAN

## Flucht in die Küche

Ein tragisches Ereignis begründete die italienische Küche von heute. Deshalb sollten wir den Menschen ehren, der sie uns mit all ihren Köstlichkeiten fast im Alleingang hinterlassen hat. Pellegrino Artusi veröffentlichte im Jahr 1891 das Buch *Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens*. Viele der angeblich vor vielen Generationen entstandenen italienischen Rezepte stammen in Wirklichkeit von Artusi, aber sprechen Sie das, falls Sie mit einer Italienerin oder einem Italiener diskutieren, nur in besonders günstigen Momenten an. Wenn überhaupt.

Es ist das einflussreichste Kochbuch der italienischen Geschichte und enthält nicht nur 790 (!) Rezepte, sondern auch humorvolle Anekdoten und einen angenehmen Plauderton: „Mit diesem praktischen Handbuch brauchen Sie nur zu wissen, wie man einen Löffel hält, dann schaffen Sie das schon“, heißt es im Vorwort.

Aber beinahe noch interessanter als die Rezepte ist die Geschichte des Mannes, der sie niederschrieb. Artusi war ein anständiger, freundlicher Mensch, den jeder gern hatte: Sein verschrobenes Äußeres (Zylinder, mächtiger Backenbart) war schon damals nicht mehr modern. Er lebte mit einem Diener und einem Koch in Florenz, heiratete nie und starb mit 90 Jahren.

Das Kochen war Artusis Flucht vor einem entsetzlichen Erlebnis, das italienische Geschichte schrieb. In der Romagna trieb der Räuber Stefano Pelloni sein Unwesen, genannt *Il Passatore*, der Fährschiffer, nach der einzigen ehrlichen Arbeit, die er ein paar Monate lang ausgeübt hatte. Seine Bande war brutal, folterte, vergewaltigte und mordete. Und zwar bewusst, um sich Respekt zu verschaffen; sie ließen ihre geschändeten und verwundeten Opfer vor ihrer Flucht sehr genau wissen, wer ihnen das angetan hatte. Mehrere Gendarmerieeinheiten wurden um 1850 entsandt, um den Fährschiffer zu stellen, doch der entkam immer wieder.

Dann ersann er seinen schrecklichsten Streich: Er und seine Mannen überfielen während einer ausverkauften Vorstellung das Theater von Artusis' Heimatort Forlimpopoli, stürmten auf die Bühne, richteten ihre Gewehre aufs Publikum und nahmen die Damen und Herren als Geiseln. Dann führte eine Gruppe der Räuber die Herren einzeln nacheinander in ihre Villen, um alles Wertvolle zu stehlen, zurückzukehren und auf der Bühne aufzutürmen.

©ILLUSTRATION EDITH BUENEN

Artusis Vater, ein wohlhabender Lebensmittelhändler, war nicht im Publikum, dennoch klopfte es an jenem Abend an seiner Tür. Er hörte die Stimme eines Bekannten und öffnete — und sogleich stürmten die Räuber ins Haus. Artusis' Vater fiel vor Schreck in Ohnmacht, und nun waren die Gattin, der 29-jährige Pellegrino und seine sechs Schwestern auf sich gestellt. Pellegrino wollte den Bandite alle Wertgegenstände aushändigen und nichts verbergen, dennoch eskalierte die Situation, als seine Mutter zu fliehen versuchte und an der Haustür niedergeschlagen wurde. Drei der jüngsten Schwestern hatten sich in ihrem Zimmer im ersten Stock verbarrikadiert, die Banditen schlugen die Tür mit einer Axt ein und wollten alle drei erschießen, entschlossen sich dann aber doch lieber zur Vergewaltigung, während Pellegrino, der dazwischen ging, bewusstlos geprügelt wurde. Eine der missbrauchten Schwestern verfiel dem Wahnsinn.

Die Familie verkaufte ihren Besitz und zog nach Florenz. Pellegrino Artusi kehrte der grausamen Welt den Rücken zu, und widmete sich in seiner Versuchsküche in der neuen Wohnung über Jahrzehnte allen kulinarischen Köstlichkeiten. Zwei Monate nach dem Überfall war *Il Passatore* tot – ein Polizist erschoss ihn auf der Flucht. Er wird bizarrerweise heute als Volksheld verehrt und romantisiert wie ein Robin Hood: *Briganti* wie der *Passatore* gelten als unbeugsame Helden, die der verhassten Obrigkeit ein Schnippchen schlagen, und so mancher macht mit ihm Kasse, indem sie ihre Weine oder sonstige Spezialitäten nach ihm benennen.

Wir aber lassen Pellegrino Artusi hochleben – und wünschen den *Briganti*, dass sie in der Hölle nichts als zerkochte Pasta mit eingetrocknetem Ketchup zu essen bekommen. •







*Gemüse kommt groß  
raus im Restaurant.*



*Gourmet-Essen  
von Küchenchef  
Lorenzo.*



*Wildblumen aus  
dem eigenen Garten.*



*Im Garten wächst  
das Abendessen.*



# Wo früher nur Mönche schliefen

In einem umbrischen Kloster verwirklicht  
ein deutsches Paar seinen Traum

Frederik Kubierschky  
und Catharina Lütjens  
wagten den Umzug  
von der trubeligen  
Großstadt aufs Land.





Jeroen Jansen hat das Reisen, Schreiben und Fotografieren zu seinem Beruf gemacht. In seiner Freizeit kocht er gern.



TEXT & FOTOS JEROEN JANSEN

Im Boutique-Hotel Vocabolo Moscatelli im Norden von Umbrien übernachten Ruhesuchende und Feinschmecker aus der ganzen Welt. Auch Einheimische gehen hier ein und aus und sorgen für eine herzliche Atmosphäre.



Mittagessen auf der Hotelterrasse.

Das Vocabolo Moscatelli liegt ländlich idyllisch in Umbriens Norden. Die Talstraße dorthin führt vorbei an Weinbergen, Feldern und jahrhundertealten Eichenwäldern. Kurz hinter dem Dorf Calzolaro erhebt sich aus dem Nichts eine steinerne Festung. Vor ihren schweren antiken Mauern prunken Beete mit violetten und weißen Zierzwiebeln, Lavendel und Wildblumen. Hinter dem Hauptgebäude erspähen wir ein Schwimmbad und eine kleine Kapelle. Wir betreten einen Gemüsegarten, ein hochgewachsener Mann, der Hausherr, begrüßt uns lachend: „Willkommen im Paradies.“

## Ein Deutscher in Italien

Frederik Kubierschky ist Miteigentümer des Hotels Vocabolo Moscatelli. Er führt uns in den zentralen Innenhof, einen gemütlichen *Piazza* mit Designer-Gartenmöbeln und gedeckten Tischen – es ist beinahe Mittagszeit. Kurz darauf betritt auch seine Partnerin Catherina Lütjens die Terrasse. Als wir uns im Schatten eines Sonnenschirms niedergelassen haben, beginnt Kubierschky zu erzählen: Mit 14 Jahren wanderte er von Deutschland ins norditalienische Treviso aus. Vierzehn Jahre später zog er um in das Land seines Vaters, in die Schweiz, um dort in einem Fünf-Sterne-Hotel zu arbeiten. Hotelmanagement liegt Frederik Kubierschky im Blut. „Meine Mutter leitete mehr als 30 Jahre ein Hotel in Nürnberg“, sagt er. „Es war sozusagen bestimmt, dass ich in der Branche lande, obwohl ich nach meinem Politikstudium wirklich alles versucht habe, um etwas anderes zu machen.“ In der Schweiz arbeitete Frederik Kubierschky zunächst für das berühmte





Die historischen Gebäude des Anwesens wurden liebevoll restauriert.

Hotel Giardino Ascona. Nach einem Jahr war er die Ruhe am Lago Maggiore satt und zog ins trubelige Zürich. Als Chef-Concierge im Park Hyatt Hotel lernte er seine zukünftige Frau kennen.

## Liebe auf den 1. Blick

Catharina Lütjens war zu der Zeit als VIP-Hostess tätig. Die Tochter eines Delikatessenhändlers aus Freiburg im Breisgau hatte Erfahrung gesammelt in einem Berliner Hotel und in Zürich bevor sie nach Wien zog, um ein neues Park Hyatt Hotel zu eröffnen. Einige Jahre später keimte bei dem Paar der Wunsch, ein eigenes Hotel zu eröffnen. Die Gelegenheit ergab sich, als ihnen ein Investor von seinem neuesten Ankauf erzählte: ein Kloster in der Nähe von Calzolaro im Norden von Umbrien, etwa 10 km

von der Toskana entfernt. „Ihm schwebte ein Boutique-Hotel vor“, sagt Catharina Lütjens, „nur hatte er nicht den Ehrgeiz, es selbst zu gestalten.“

Die jungen Hoteliers dagegen bekamen Lust auf das Abenteuer. Frederik Kubierschky: „Wir haben uns sofort in den Ort verliebt; in die Natur, das Grundstück, die Geschichte und die Menschen. Ihre Verbundenheit untereinander und mit der Natur ist so anders als das häufig oberflächliche Großstadtleben.“

## Kapelle mit Zypressen

Sie kauften das Kloster. Es war im 12. Jh. von Olivetanermönchen aus Gubbio gegründet worden und ging später im Benediktinerorden auf. Der Glockenturm steht immer noch kerzengerade. Nachdem das Anwesen

sechs Jahrhunderte lang als Kloster gedient hatte, wurde es danach als Bauernhof genutzt von mehreren Familien, die das Land gemeinsam bewirtschafteten.

Schräg gegenüber dem Hauptgebäude steht eine Kapelle von 1872, die an eine alte Scheune grenzt.

Zusammen mit den vier Zypressen daneben bildet die Kapelle das Logo vom Vocabolo Moscatelli.

„Als wir 2019 zum ersten Mal herkamen, war das Grundstück total überwuchert“, erzählt Catherine Lütjens.

„Wir haben alles gründlich zurückgeschnitten und danach renoviert. Wir wollten den historischen

Charme mit modernem Design verbinden.“ Bei der Renovierung arbeiteten die Eigentümer mit

Architekt Jacopo Venerosi Pesciolini und mit Designern aus der Toskana

>





Zwischen dem  
Gemüsegarten und  
dem Hotel steht die  
alte Kapelle.

## Das Hotel möchte kein Reiche-Leute-Reservat sein. Im Restaurant essen Gäste und Einheimische nebeneinander Tisch an Tisch

und aus Umbrien zusammen – vom Fliesenstudio aus Montrone bis zu Möbelherstellern aus Prato und Città della Pieve.

Das Ergebnis: nordeuropäischer und italienischer Mid-Century-Stil mischen sich in jedem Zimmer anders, aber immer in natürlichen Materialien (Holz, Stahl, Kupfer und Terrakotta), – für eine raue Ausstrahlung nahe an der ‚Seele Umbriens‘.

### Hunde erwünscht

Im Hauptgebäude sind acht luxuriöse Zimmer und Suiten, vier weitere Gästezimmer liegen in der einstigen Scheune neben der Kapelle. Im weitläufigen Garten gibt es einen zentralen Piazza mit Feuerstelle, einen Swimmingpool und eine dreißig Meter lange Pergola mit Bouleplatz. In der Kapelle kann man sich massieren lassen, töpfern, zu Abendessen oder

heiraten. Als wir an duftendem Lavendel und Rosmarinbüschen vorbeischlendern, erzählt Frederik Kubierschky vom trüffelreichen Boden und seiner Liebe zu Hunden. „Wir tolerieren Herrchen und Frauchen, aber Hunde sind von Herzen willkommen“, scherzt er. „Wir haben selbst auch einen. Er heißt Wilma, ein italienischer Wasserhund, das ist eine beliebte Rasse für die Trüffelsuche. Unsere Gärtnerin nimmt ihren Hund einfach mit zur Arbeit. Hunde waren in der Region immer wichtig, weil sie Trüffel schnüffeln. Daran knüpfen wir an.“

### Persönlicher Service

In ihren früheren Jobs haben Lütjens und Kubierschky das Hotelfach von der Pike auf gelernt. Das setzen sie nun in ihrem eigenen Boutique-Hotel um, auch wenn es kaum mit

den Fünf-Sterne-Ketten dieser Welt vergleichbar ist; es ist kleiner, stimmungsvoller, ruhiger und weniger straff organisiert. Fast alle Mitarbeiter stammen aus der Umgebung und hatten davor noch nie in einem Hotel gearbeitet oder auch nur in einem übernachtet. „Wir verlangen nur eines von ihnen“, sagt Frederik Kubierschky. „Dass sie unsere Gäste genauso willkommen heißen, wie sie es mit ihrer eigenen Familie tun.“ Die einheimischen Mitarbeiter kennen sich in der Region bestens aus. So tauchen Gäste ein in lokale Gepflogenheiten, erzählt Kubierschky weiter, und das mache ihren Aufenthalt interessant und persönlich. „Die Menschen in Umbrien leben recht einfach: Sie stehen bei Sonnenaufgang auf und gehen bei Sonnenuntergang ins Bett. *Sharing Economy* bedeutet für

>





An der Bar treffen  
sich Gäste und  
Einheimische.



WO MÖNCHE  
SCHLIEFEN

Auch wenns auf dem  
Teller schick zu geht -  
Restaurantgäste  
brauchen sich nicht in  
Schale werfen.



Hunde sind  
im Hotel  
willkommen.



Tradition & Luxus  
werden im Boutique-  
Hotel kombiniert.



manche hier, das man sich ein Schwein teilt.“ Das sei eine völlig andere Welt, zumindest aus der Perspektive von Menschen aus der Stadt. Das Hotel schaffe einen Mehrwert für die lokale Bevölkerung. „Als Angestellte sind sie für uns wertvoll, weil sie unsere Gäste in ihrer Mitte aufnehmen“, sagt der Hotelbesitzer.

### Essen aus dem Garten

Diese persönliche Note zieht sich gleich mehrfach durchs Hotel. Es gibt großzügige Betten und Bäder, Fußbodenheizung, klimatisierte Fensterbänke, ein Ganztags-Frühstück sowie Gourmet-

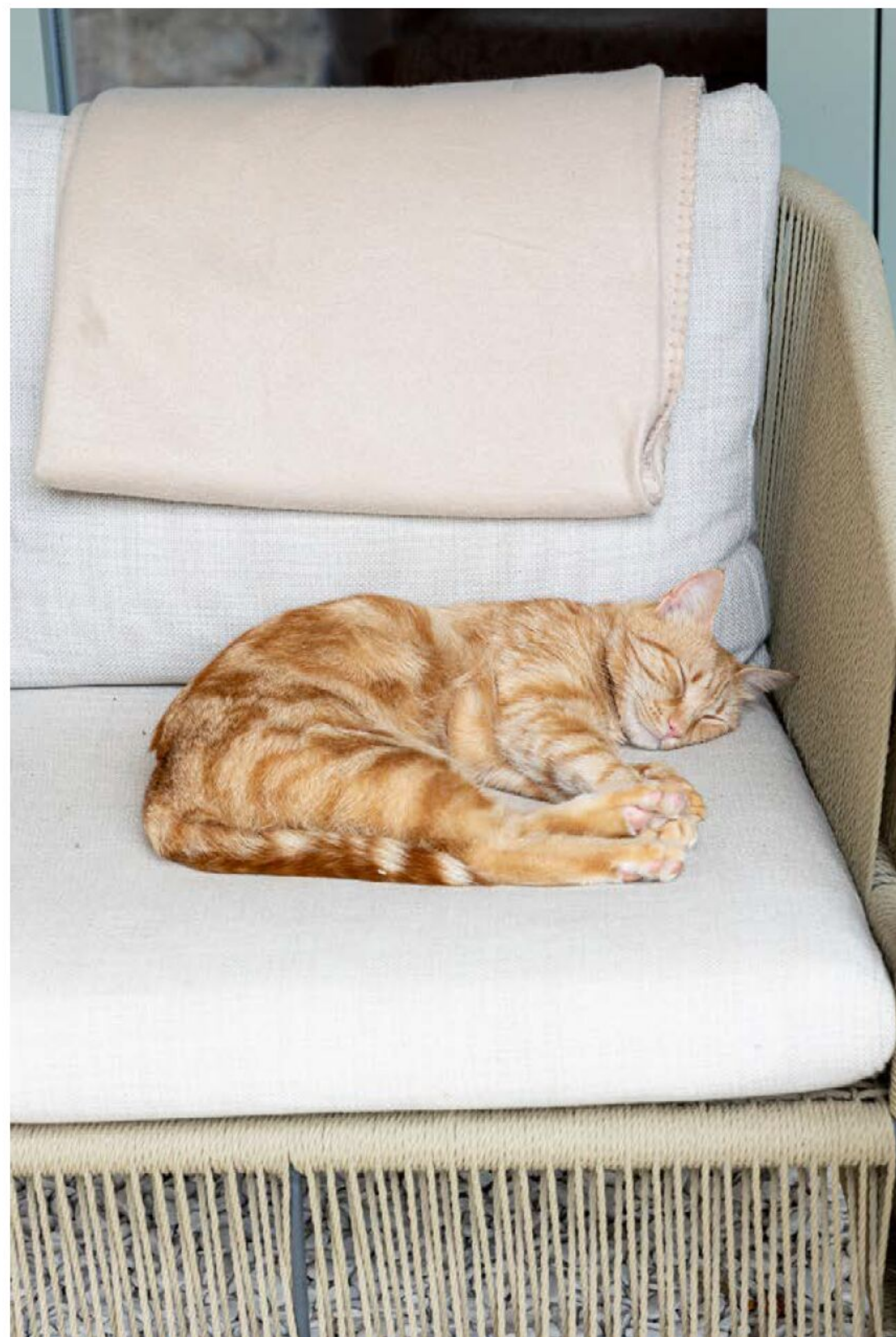
Köstlichkeiten von Küchenchef Lorenzo. Vierzig Prozent der Lebensmittel stammen aus dem eigenen Garten, ein weiterer Teil von umliegenden Bauernhöfen. Der Gemüsegarten hinter der Kapelle liefert Gemüse, Kräuter und Obst. Im kulinarischen Angebot des Hotels spielt Gemüse die Hauptrolle, Fisch und Fleisch sind Beilagen. Damit unterscheidet sich das Restaurant im Vocabolo Moscatelli von der fleischlastigen Bauernküche Umbriens. „Unsere Abendessen kosten kein Vermögen und man braucht sich dafür auch nicht in Schale zu werfen“, sagt Frederik Kubierschky. Im Restaurant

essen Hotelgäste und Einheimische nebeneinander Tisch an Tisch.

### Gesellig an der Bar

Denn das Vocabolo Moscatelli möchte kein Reiche-Leute-Reservat sein – ein solches Konzept würde in Umbrien seiner Meinung nach sowieso nicht funktionieren. Der Erfolg liege darin, dass die Gäste mit dem einheimischen Personal in Kontakt kommen, sagt Frederik Kubierschky. „Wenn ich jemanden frage, an welches Hotel er sich am liebsten erinnert, dann sind das meist Hotels mit herausragendem Personal: Mit Mitarbeitern, die einem zuhören

## Das Menu wächst im Garten und auf den nahen Bauernhöfen: Gemüse spielt die Hauptrolle, Fleisch und Fisch sind Beilage







und die sich um dich kümmern. Das ist wichtiger als jemand, der seine Aufgaben perfekt erledigt. Bei uns ist Fehler machen kein Problem, solange man echtes Interesse zeigt. Wir sitzen häufig zusammen in der Bar Matite – Gäste, Mitarbeiter und Einheimische gemeinsam – wo unser Barkeeper leckere Cocktails mixt.“

## Wandern & Waldbaden

Der Umzug vom trubeligen Zürich ins geruhige Umbrien hatte Catharina Lütjens erst etwas Angst gemacht. „Vor allem, dass es hier langweilig werden könnte“, erinnert sie sich. „Aber wir haben den Trubel einfach nach Calzoralo gebracht. Denn unsere Gäste kommen aus den größten Städten der Welt. Mit denen wird es nie langweilig.“

Wir organisieren auch selbst einige Aktivitäten, einen Weihnachtsmarkt, Halloween-Partys, Öl- und Weinproben, Cocktail-Workshops oder Töpferkurse.“ Die Hotel-Gärtnerin Alice bietet darüber hinaus Wanderungen, Trüffelsuchen und Waldbaden an.

Auch in der Umgebung lässt sich viel ent-



decken: sehenswerte Städte wie Assisi, Perugia, Gubbio und Cortona und den Trasimeno-See. „Hier ist ein perfekter Ausgangspunkt, um Mittelitaliens Hotspots zu besuchen“, sagt Frederik augenzwinkernd. „Aber ganz ehrlich: Viele Gäste wollen gar nicht weg.“ • >

*Hotel Vocabolo Moscatelli ist idyllisch gelegen im Norden Umbriens.*

*Bei der Renovierung legten lokale italienische Designer Hand an.*



## TIPPS



Der Marktplatz von Montone ist Mittelpunkt des jährlichen Umbria Film Festival, organisiert vom früheren Monty Python-Mitglied Terry Gilliam.



Montone ist eines der schönsten Hügeldörfer der Region.

## Fünf Tipps von Frederik & Catharina

**1. Montone** ist ein verborgenes Juwel unweit von Vocabolo Moscatelli. Es ist eines der schönsten Hügeldörfer in der Region und hat einen alten Ortskern rund um den fotogenen Marktplatz. Montone ist auch die Heimatstadt von Filmemacher Terry Gilliam, dem früheren Mitglied von Monty Python. Der Brite organisiert hier jedes Jahr das Umbria Film Festival, in der Regel am zweiten Juli-Wochenende. Dabei werden die Filme auf einer großen Leinwand auf dem Garibaldi-Platz gezeigt.

[Umbriafilmfestival.com](http://Umbriafilmfestival.com)

**2. Auch Gubbio hat ein Festival** – das *Festa dei Ceri* (Fest der Kerzen). Es beginnt am ersten Sonntag im Mai, wenn die Kerzen von der Basilika den

Berg hinunter zum Palazzo dei Consoli getragen werden. Dieser *Corsa dei Ceri* (Kerzenlauf) zieht Tausende Zuschauer an. Auch an anderen Tagen ist das mittelalterliche Gubbio an den Hängen des Monte Ingino sehenswert, insbesondere das römische Theater, der Palazzo dei Consoli und die imposante Basilica di Sant'Ubaldo.

**3. Das Museum Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri** widmet sich dem Künstler Alberto Burri (1915–1995). Das Museum in Città di Castello umfasst zwei Gebäude: den Palazzo Albizzini im historischen Zentrum und eine alte Tabaktrocknungsanlage mit zehn Meter hohen Wänden voller großer Kunstwerke. Die Dauerausstellung zeigt 130

(abstrakte) Gemälde und Skulpturen. [Fondazioneburri.org](http://Fondazioneburri.org)

**4. Die Trattoria da Volpelli in Calzolaro** ist das Lieblingsrestaurant von Frederik Kubierschky und Catharina Lütjens und liegt nur wenige Gehminuten vom Hotel Vocabolo Moscatelli entfernt. Im Restaurant bereiten Marco und Irina köstliche Gerichte aus der umbrischen Küche zu. Via Cortonese, 14. [Trattoriadavolpelli.com](http://Trattoriadavolpelli.com)

**5. Die Vineria del Carmine** ist ein wunderschön gelegenes Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert, in dem auch Wein- und Olivenölkostungen und leckere Antipasti angeboten werden. Strada Castiglione Ugolino 70, La Bruna. [Chiesadelcarmine.com](http://Chiesadelcarmine.com)



# Ein Refugium für Ihre Träume

Stellen Sie sich vor, Sie wachen jeden Morgen in der Schönheit der umbrischen Landschaft auf, umhüllt vom Duft des frischen Grases und dem Gesang der Vögel. Dieses Bauernhaus ist ein Lebensgefühl, in dem sich Authentizität und Tradition treffen.

Es ist der perfekte Ort für alle, die eine tiefe Verbindung mit der Natur und dem Land suchen, ohne dabei auf Stil und Komfort zu verzichten. Es eignet sich perfekt für das ganzjährige Wohnen oder als exklusiver Urlaubsort und punktet mit einem einzigartigen Gleichgewicht zwischen rustikalem Charme und moderner Raffinesse.



## Das perfekte Haus für die ganze Familie

Das Haupthaus ist geräumig und hell, mit rustikalem Charme und modernen Annehmlichkeiten. Das Nebengebäude bietet vielseitige Möglichkeiten für Gäste oder als unabhängiger Raum.

Umgeben von einem drei Hektar großen Park mit alten Eichen können Sie sich am Panoramapool entspannen oder in der Natur spazieren gehen. Dieses Bauernhaus ist der ideale Rückzugsort für alle, die eine tiefe Verbindung zur authentischen Schönheit suchen. Lassen Sie sich inspirieren: Ihre Träume verdienen ein Haus wie dieses.

## Wo

Im Herzen Umbriens, in dem kleinen Weiler Canonica, nur wenige Kilometer von TODI entfernt.

## Eckdaten:

- ✓ Wohnung 550 m<sup>2</sup>
- ✓ 5 Zimmer
- ✓ 7 Bäder
- ✓ Nebenhaus 75 m<sup>2</sup>
- ✓ Garage 70 m<sup>2</sup>
- ✓ Schwimmbad 20x8 m

€ 2.200.000



Ausgewandert: Deutsche Vita in Italien

# „Mitten in meiner Stadt schwimme ich im Meer“



Auf Recherche  
in toskanischen  
Weinkellern

Kirsten Wulf schreibt Krimis und Romane über Italien, wo sie seit mehr als 20 Jahren lebt. Vorher hat die gebürtige Hamburgerin als Journalistin in Portugal, Israel und den USA gearbeitet. Gestrandet ist sie in der rauen Hafenstadt Genua. Und seit die 61-Jährige das Schlagerfestival Sanremo in voller Länge im Fernsehen anschaut, weiß sie: Ich bin angekommen.

INTERVIEW JULIA SCHNEIDER  
FOTO ©HARDY MÜLLER

in der Stadt im Meer schwimmen kann. Nicht am langen Sandstrand, aber in Kiesbuchten und an kleinen Felsstränden. Und in einer Strandbude gabs superleckere *Pasta al Pesto* – Pesto kommt ja aus Genua. Jetzt wohne ich seit 15 Jahren hier. Man muss eben länger hingucken, dann sieht man, was für eine spannende Stadt das ist. Dass ich in Italien stranden würde, war nicht geplant. Wir lebten in Israel, als mein Mann mir einen Heiratsantrag machte. Dahin kommt keiner fürs Fest, dachten wir. Wo also feiern? Italien soll doch so schön sein, machen wirs doch da. Wir wussten echt nichts über das Land. Südlich von Siena haben wir eine *Fattoria* gefunden, da haben sich unsere Gäste eingebucht,

„Der Hafen, die Industrie, die enge Altstadt, in die sich kaum ein Sonnenstrahl zwängt ... beim ersten Besuch fand ich Genua furchtbar! Beim zweiten Besuch habe ich entdeckt, dass man



geheiratet wurde im Dorf Buon Convento und unsere drei Flittertage verbrachten wir in Florenz. Die Schönheit dieser Stadt hat mich echt umgehauen. Hier könnte man leben, habe ich aus Spaß gesagt. Tatsächlich bekam mein Mann kurz darauf das Angebot, in Apulien als Physiker zu arbeiten. Das war 2003. Uns war schnell klar: Das machen wir. Also zogen wir nach Lecce. Anstrengend war es schon mit zwei kleinen Jungs in der süditalienischen Provinz. Und wie weit südlich die Stadt liegt, merkte ich erst, als ich Regale bei Ikea kaufen wollte. Der nächste war in Rom, 600 Kilometer weit weg, einmal rüber übern Stiefel!

## Salento-Krimis

Der Umzug war der Startschuss fürs Bücherschreiben. Denn als Reisejournalistin mit kleinen Kindern konnte ich weniger unterwegs sein. Ich las Lokalzeitungen, sammelte Artikel und schrieb alle merkwürdigen, schrulligen Dinge, die so passieren, auf. Daraus entstand später der Plot für meinen ersten Italien-Krimi. Die Krimis spielen im Salento, mit Themen, die genau dort vorkommen: Die örtliche Weinkultur, die Musiktradition der *Pizzica*, Mafia und Prostitution mit nigerianischen Frauen. Meine Ermittler sind Commissario Cozzoli und - Sie ahnen es schon - eine Hamburger Journalistin, die es nach Lecce verschlägt. Was mir an Italien gefällt: Hier wird viel improvisiert, nach dem Motto, das geht schon irgendwie. Aber sobald Italiener mit Regeln anfangen, dann Gnade dir Gott. Dann wirds richtig kompliziert und so bürokratisch, dass du nichts mehr richtig machen kannst. Einmal bin ich in Genua nachts mit dem Rad über

eine rote Ampel gefahren. Dummerweise war hinter mir ein Polizeiauto. Ich wurde angehalten: „Signora, Sie sind über die rote Ampel gefahren.“ Ich so: „Echt jetzt?“ Der Polizist guckt mich an und sagt: „Ja Signora. Aber Sie sind keine Italienerin.“ Ich sag: „Nee, Deutsche.“ Er: „Also, passen Sie mal auf. Sie bleiben hier zehn Minuten stehen, ja? Dann können Sie weiterfahren und die Sache hat sich erledigt.“ Weg war er. Nach dem Motto: Strafe muss sein, Strafzettel ausstellen an eine Deutsche wird vermutlich kompliziert, dafür musste ich kurz ‚in der Ecke stehen‘. Mehr als zwei Jahrzehnte lebe ich inzwischen in Italien und bin mit Deutschland nicht mehr 100 Prozent kompatibel. Nach zehn Tagen dort ist der Kaffee kalt sozusagen. Meine Söhne sind perfekt zweisprachig und zwischen den Kulturen aufgewachsen. Wobei der Ältere immer ein bisschen mehr deutsch war, er lebt inzwischen auch in Deutschland. Der Jüngere ist ein echter Italiener geworden, der in der Nähe wohnt und als Einziger in der Familie sieht, wenn ich beim Frisör war. Kinder sind in Italien - trotz aller Probleme natürlich - eine Freude, von der alle etwas haben wollen. Sie werden gesehen. Ich kam mal mit einem schreienden Kind in eine *Salumeria*, wollte Mozzarella kaufen, aber wurde überhaupt nicht bedient. Erst kriegte mein Sohn eine Scheibe Mortadella in die Hand gedrückt. Mir ist auch mal ein alter Mann hinterher gerannt: „Signora, die Nase von ihrem Sohn läuft, hier ist ein Taschentuch.“ Jetzt, da die Söhne aus dem Haus sind, beginnt eine neue Lebensphase: Wir haben kürzlich in Genua eine Wohnung gekauft und renoviert. Ich schreibe wieder Reportagen - auch über Genau. Die Stadt war im 16.

Jahrhundert eine der reichsten Städte der Welt und diesen Glanz kann man heute noch entdecken. Ich arbeite auch an einem neuen Italien-Roman, das auf einer kleinen Insel spielt. Auch wenn ich mich immer noch zur Hälfte als Deutsche fühle.: Weg möchte ich nicht mehr. Beim letzten Schlagerfestival in San Remo hingen wir fünf Tage jeden Abend vorm Fernseher und gingen voll mit. Da dachte ich: Ach ja, guck mal, wir sind jetzt echt angekommen.“ •

### Kirsten Wulfs Genua-Tipps

- Mit Besuchern fahre ich als Erstes im Aufzug zur **Spianata di Castelletto** hoch, von dort oben sieht man hinunter in das fast kreisrunde alte Hafenbecken und das mittelalterliche Gewusel des *Centro storico*. Hier oben versteht man wie Genua gewachsen ist: aus dem Meer heraus. Ohne den Hafen gäbe es diese Stadt nicht.
- Dann hinunter laufen durch die krisseligen Gassen in den **Porto Antico**, vorbei am Aquarium (nicht nur für Kinder schön) und bis zum Ende auf einen Ponton (Isola delle Chiatte). Dort steht man in eben diesem kreisrunden Hafenbecken und sieht von unten, wie die Stadt die Hügel hinauf gewachsen ist. Ich stehe dort gerne an Sylvester und gucke Feuerwerk.
- Absolutes *Must* ist **Boccadasse**, die Genua Postkarte am Meer: ein kleiner Fischer-Borgo mit enger Kieselbucht, wo wir im Sommer gerne nach der Arbeit schwimmen und zum *Aperitivo* am Strand hocken. Weiter gen Osten Richtung Stadtgrenze finden sich viele Buchten zum Schwimmen - *Summer in the city*.
- **Restaurant Tipp: I Cuochi** (Vico del Fieno 18, im Centro storico), kreative Fischküche in einem ehemaligen Bordell.





Bilder aus dem  
Zeichentrickfilm  
„Corto Maltese in  
Sibirien“ (2017)  
nach dem Comic von  
Hugo Pratt.



# HUGO PRATT

## Großmeister der literarischen Comics

Wahrsager, Piraten, jüdische Weisen, exotische  
Schönheiten und philosophische Afrikaner:

In den Geschichten des italienischen  
Comic-Zeichners Hugo Pratt (1927-1995)  
schillern die unterschiedlichsten Figuren. Seine  
„gezeichnete Literatur“ wurde sogar den  
Romanen von Hemingway, Conrad und Dumas  
gleichgestellt. Inspiration holte sich Pratt auf  
seinen zahlreichen Weltreisen.

TEXT RONALD KUIPERS FOTOS IMAGESELECT

**E**r wird 1887 auf Malta geboren.  
Sein Name ist Corto Maltese. Er  
reist um die ganze Welt und erlebt  
dort die unglaublichesten  
Abenteuer. Corto gerät in Kriege und  
Revolutionen, begegnet Prinzen und  
Bettler und muss manchmal um sein  
Leben rennen. Seemann, Abenteuerer und  
Freigeist, immer auf der Suche nach  
Adrenalin und Spannung. Aber es gibt  
auch einen anderen Corto Maltese, der  
über den Sinn des Lebens nachdenkt und  
Raum lässt für philosophische Betrachtungen  
über Liebe, Ausbeutung, Verrat  
und Freundschaft.

Wer möchte nicht der stolze Nachfahre  
eines faszinierenden Manns wie Maltese  
sein? Da gibt es nur ein Problem: Corto ist  
nicht real. Er ist die Schöpfung von Hugo  
Pratt, einem italienischen Comic-Zeichner  
mit britischem Nachnamen.

Pratt bereist alle Ecken der Welt, von  
seiner Heimatstadt Venedig bis zu seiner  
zweiten Heimat Argentinien. Und so ist  
Corto Maltese, Pratts Hauptfigur aus dem  
gleichnamigen Comic, in gewisser Weise  
doch real. In seinen Corto-Comics verar-  
beitet Pratt seine Reisen, die exzentrischen  
Menschen, denen er begegnet und die  
Kulturen, die er kennenlernt. Über Corto  
lernen wir die Träume und Gedanken,  
Erfahrungen und Affären von Pratt  
kennen. So scheinen Fiktion und Realität  
eins zu werden: Hugo Pratt wird Corto  
Maltese und umgekehrt. Ein Bewunderer  
beschreibt dies folgendermaßen: „Corto  
Maltese erlebt seine Abenteuer nicht aus  
der Distanz eines Reisenden auf Papier,  
sondern entführt uns in diese Welten als  
jemand, der das alles tatsächlich erlebt hat.  
Man spürt den heißen Sand, die feuchten  
Wälder und die Sinnlichkeit einer  
Tänzerin unter Südseepalmen. Es ist  
Corto, der die Abenteuer erlebt, aber es ist  
Pratt, der tatsächlich dort war.“

### MAGISCHE WELT

Abenteuer liegt Hugo Pratt im Blut.  
Lange vor seiner Geburt, im 18. Jh.,  
mussten seine Vorfahren aus England >



## Die gefährliche Jugend in Afrika prägt Hugo. Die bunte Mischung aus Soldaten, Guerillas und Stammeshäuptlingen nährt seinen Ehrgeiz, Comic-Zeichner zu werden

fliehen, als die katholischen Stuarts von ihren protestantischen Gegnern vertrieben wurden. Nach verschiedenen Zwischenstationen in Frankreich siedelt Pratts Großvater, ein Literaturprofessor und Freimaurer, mit der Familie nach Venedig um. Dort verbringt Hugo in den 1920er- und 30er-Jahren seine Kindheit. Hugo findet wenig Anschluss an die Familie väterlicherseits. Hugos Großvater stirbt vor seiner Geburt an der Spanischen Grippe, und sein Vater Rolando entwickelt sich zu einem überzeugten Faschisten, der Mussolinis imperiale Ambitionen unterstützt. Der Familie seiner

Mutter ist Hugo dagegen sehr zugetan. Er hängt sehr an seinem Opa, der Dichter und Fußpfleger ist. Aber mehr noch liebt er seine exzentrische Oma, eine Frau mit türkisch-jüdischen Wurzeln. Sie nimmt Hugo oft mit ins Kino, wo sie sich Abenteuerfilme anschauen. Hugo erinnert sich: „Sobald wir vom Kino zurückkamen, sagte sie zu mir: ‚Hugo, jetzt zeichnest du, was du gesehen hast.‘ Zur Belohnung gab es dann heiße Schokolade und Kekse.“ Über seine Mutter Evelina lernt Hugo eine bunte Schar von Menschen kennen, die von nah und fern in die Hafenstadt Venedig

strömen. Gegen ein geringes Entgelt sagt Evelina ungehobelten Matrosen, vornehmen Offizieren, zwielichtigen Geschäftsleuten, Prostituierten und adligen Damen mit ihren Tarotkarten die Zukunft voraus. Es ist eine magische Welt, die Hugo in allen Einzelheiten aufsaugt. Alles ändert sich, als die Familie Pratt 1937 an Bord der L'Italia in das von Mussolini eroberte Abessinien (das heutige Äthiopien) reist, wo der Vater als Unteroffizier in der Kolonialarmee dient. Der zehnjährige Hugo ist begeistert. Er wittert das Abenteuer, das er bis dahin nur aus dem Kino kennt.



Hugo Pratt an seinem Zeichentisch.



## ABENTEUER WIRD ALBTRAUM

In Abessinien lernt Hugo die magische Stille der Wüste kennen, die nur durch das Heulen der Hyänen unterbrochen wird. Er freundet sich mit dem äthiopischen Jungen Brahane an, der ihm Amharisch beibringt und ihn mit den örtlichen Sitten und Gebräuchen vertraut macht. Das Abenteuer, nach dem sich Hugo so sehnt, entpuppt sich bei Ausbruch des Zweiten Weltkriegs als gefährlicher Albtraum. Die italienischen Besatzer leisten den alliierten Truppen heftigen Widerstand, aber auch lokale Partisanen und Raufbolde, die besiegten Soldaten die Hoden abschneiden und sie an ihre Gürtel nähen, mischen sich in den Kampf. 1941 geben die Italiener auf und verlassen das Land. Die siegreichen Briten nehmen Hugos Vater fest und bringen ihn in ein Gefangenlager, wo er einer Tropenkrankheit erliegt. Es gelingt ihm allerdings noch, Hugo ein Buch zu geben: Robert Louis Stevensons Piratenroman *Die Schatzinsel*. Zum Abschied sagt er zu seinem Sohn: „Du wirst sehen, Hugo, eines Tages wirst du auch deine Schatzinsel finden.“

Hugo und seine Mutter werden mit anderen italienischen Familien im Hangar eines alten Flugplatzes untergebracht. Dort vertreibt sich Hugo die Zeit mit Comics, die er von den englischen Soldaten bekommt. Besonders gern liest er die Abenteuer-Comics des amerikanischen Cartoonisten Milton Caniff, die er versucht nachzuzeichnen und zu ergänzen. 1943 werden er und seine Mutter schließlich vom Roten Kreuz nach Venedig gebracht. Die sechs Jahre in Afrika haben Hugo geprägt. Die bunte Mischung aus Zauberern, Soldaten, Guerilleros, Stammeshäuptlingen, Hirten und Comic-



Die Comics von Corto Maltese sind in über 20 Sprachen erschienen.

Helden, die Hugo in seinem visuellen Gedächtnis hat, nährt seinen Ehrgeiz, Comic-Zeichner zu werden.

## MODERNER ODYSSEUS

Nach dem Krieg gründet Pratt mit ein paar Freunden die *Gruppo di Venezia*, ein Kollektiv junger Comiczeichner. Mit ihrer Kreation *Asso di Picche* (Pik-Ass), einem maskierten Verbrecherjäger in einem engen, gelben Outfit, haben sie großen Erfolg. Vor allem in Argentinien sind die Menschen versessen auf ihre

Comics. Pratt und seine Freunde beschließen deshalb 1949, nach Buenos Aires umzuziehen. Dort beginnt eine Zeit voller Partys, Grillfeste am Pool, Tango und Jazz. Pratts aktives Liebesleben mündet in zwei Ehen, die sich allerdings mit seinem Freigeist und seiner Lust auf Abenteuer nicht vereinen lassen. Aus diesen Beziehungen gehen zwei Söhne und zwei Töchter hervor. Pratt zeugt jedoch – nach eigenem Bekunden – auch noch mehrere uneheliche Kinder. Er verdient >



## „Corto Maltese wird zu unserem idealen Freund, zu unserem Reiseführer. Er reicht uns die Hand und nimmt uns an Bord seines Segelschiffs mit.“

inzwischen mit seinen zahlreichen Comics über Revolverhelden, Indianer und Soldaten gutes Geld. Das erlaubt ihm, seiner Leidenschaft nachzugehen, dem Reisen. Patagonien, Guatemala und die Karibik: Pratt erkundet jeden Winkel des amerikanischen Kontinents. Hotels sind tabu. Vom brasilianischen Regenwald bis zu den chilenischen Anden findet Pratt Unterschlupf bei Einheimischen, was seine Reisen viel intensiver macht als die gewöhnlicher Touristen. Als die argentinische Wirtschaft Anfang der 1960er-Jahre zusammenbricht, kehrt Pratt nach Italien zurück, wo er für die Kinderzeitschrift *Corriere dei Piccoli* Comics zeichnet. Mit dem verdienten Geld finanziert er Reisen in den Rest der

Welt. Von Kanada bis Ozeanien: Alles, was er sieht, hält er in Skizzen und Fotos fest. Und er verschlingt die Bücher großer Reiseschriftsteller wie Hemingway, Conrad und London. 1967 kommt plötzlich alles zusammen, was Pratt über Jahrzehnte angesammelt hat: die Kindheitserlebnisse in Venedig und Afrika, die Zeit in Argentinien, die Weltreisen und seine literarische Inspiration. Das Ergebnis ist die Geburt von Corto Maltese. Diese Comic-Figur macht Pratt weltberühmt. Wie Pratt reist der Abenteurer und Seemann Corto über den ganzen Globus, durchquert Weltmeere, Wüsten, Steppen und Dschungel. Pratt sagt über seine Schöpfung: „Corto Maltese ist ständig unterwegs auf der Suche nach einem verborgenen Schatz,

einem Freund in Not oder einer verloren geglaubten Sache, die es zu verteidigen gilt. Er zieht Freiheit und Phantasie dem Reichtum vor, wie ein moderner Odysseus, der uns an faszinierende Orte der Welt führt.“

### SÜDSEEBALLADE

Wir lernen Corto Maltese im Comic *Südseeballade* kennen. Kurz vor Ausbruch des Ersten Weltkriegs wird ein Schiffbrüchiger auf dem Pazifik gerettet, der an ein Floß gefesselt ist. Der Schiffbrüchige ist Kapitän Corto Maltese, der von seiner meuternden Mannschaft auf hoher See zurückgelassen wurde. Er stellt sich wie folgt vor: „Ich heiße Corto, Corto Maltese. Ich wurde am 10. Juli 1887 auf Malta geboren – das hat man mir zumindest erzählt. Meine Mutter? Eine Zigeunerin aus Sevilla. Sie war so schön, dass sich der Maler Ingres unsterblich in sie verliebte. Mein Vater kam aus Cornwall, mit seinen Feen und Zauberern. Er behauptete, der Enkel einer Hexe zu sein, aber ja, er sagte viel, wenn er zu tief ins Glas geschaut hatte. Ich erinnere mich noch genau an den Tag, an dem ich Malta verließ. Ich ging an Bord der *Golden Vanity*, einem prächtigen Dreimaster, und segle seither um die Welt.“ Die freiheitsliebende Figur Corto Maltese greift perfekt die progressive Stimmung im Italien der späten 1960er-Jahre auf, die von Studentenrevolten und Flower Power geprägt waren. Corto und seine Begleiter sind keine eindimensionalen Comicfiguren. Es sind komplexe Charaktere, die mit ihrem Gewissen hadern und über Recht und Unrecht,





Standbild von Corto  
Maltese am Genfer See.  
Linke Seite: Briefmarke  
aus dem Jahr 1996 zum  
Gedenken an den Tod  
von Hugo Pratt.



Freundschaft und Verrat philosophieren. Cortos Abenteuer erhalten durch die sich im Hintergrund abspielenden historischen Ereignisse wie die Russische Revolution und der Spanische Bürgerkrieg eine zusätzliche Dimension. Pratt hat ein scharfes Auge für den Zerfall alter Weltreiche wie des britischen Empires, der spanischen Weltmacht und des Zarenreichs einerseits und für den Aufstieg neuer Mächte wie Japan, China und der Sowjetunion andererseits.

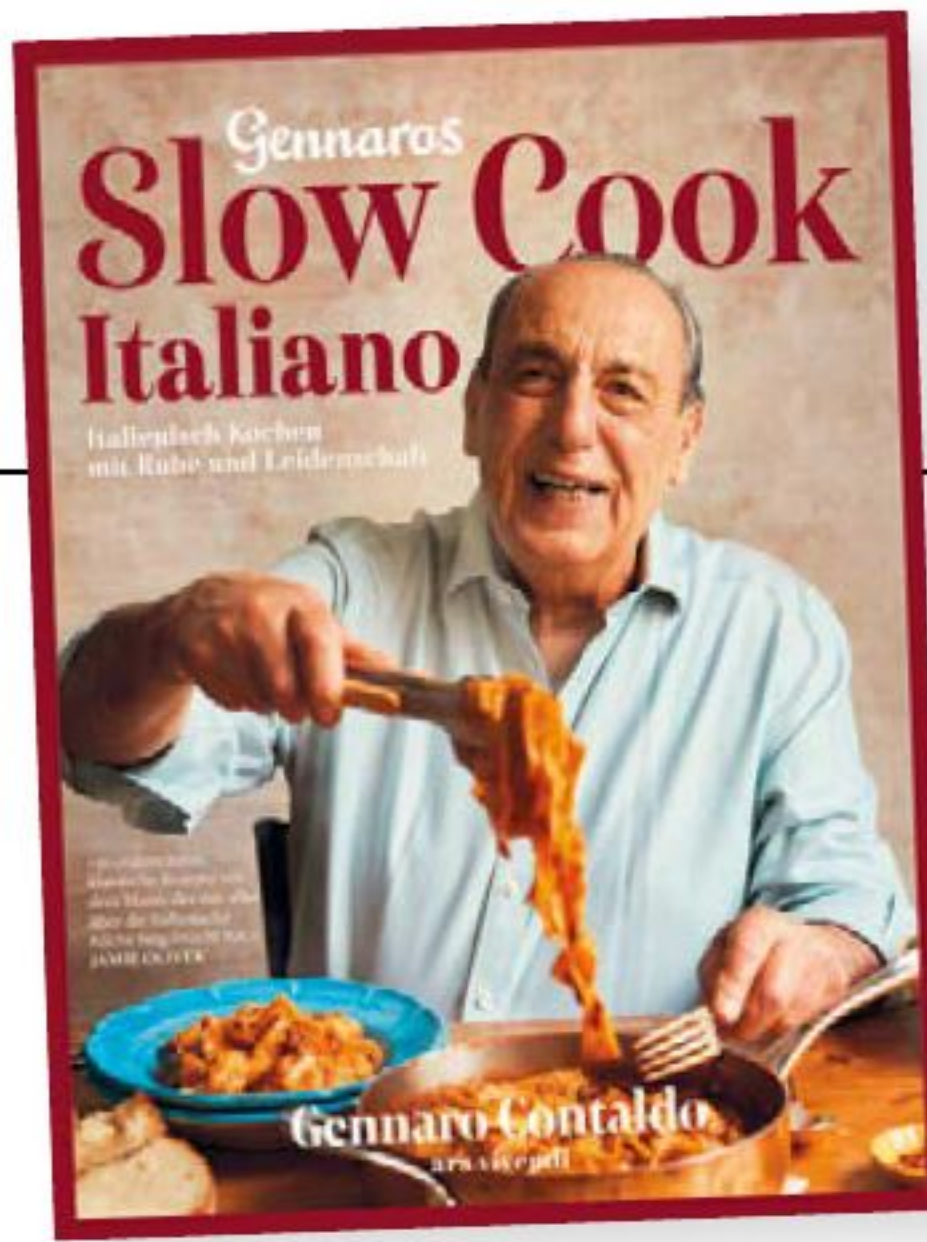
## IDEALE LEITFIGUR

Die Kombination aus Abenteuer, Freiheitsdrang, psychologischer Tiefe und historischem Kontext macht Corto Maltese zu einer sehr beliebten Comic-Figur. Der geistige Vater Hugo Pratt wird von Kritikern mit berühmten Romanautoren wie Dumas, Stevenson und Hemingway

gleichgestellt. Seine Fans, unter anderem auch der Schriftsteller Umberto Eco, bejubeln ihn deshalb als „literarischen Illustrator“. Auf Cortos erste Veröffentlichung *Südseeballade* folgen bald Comic-Alben mit zugkräftigen Titeln wie *Das goldene Haus von Samarkand*, *Venezianische Legende* und *Im Zeichen des Steinbocks*. Darin macht der Leser Reisen um die Welt und stößt auf weise Schamanen, mordlustige Sekten, Anarchisten und Okkultisten. Corto Maltese begleitet ihn wie ein treuer Freund durch dick und dünn: „Ich bin kein Held. Ich reise gern und mag keine Regeln. Ich respektiere nur eine: Ich verrate meine Freunde nie.“ Die zwölf Corto-Comics mit insgesamt 29 Geschichten werden in hohen Auflagen in mehr als 20 Sprachen verkauft. Sie machen Pratt vermögend. Er erwirbt Häuser mit Ate-

lier in Venedig, Paris und in Grandvaux am Genfer See, wo er bis zu seinem Tod 1995 lebt. Vor Kurzem hat das italienische Außenministerium in einer Wanderausstellung Corto Maltese als Kulturerbe gewürdigt: „Grenzenlose Vorstellungskraft, genaue Dokumentation und reale Erfahrungen, der ständige Wechsel des Landes und der Sprache, Ungebundenheit und Melancholie, überall ein Fremder, aber immer in der Lage, durch Zeichnungen, Musik und ein Lächeln zu kommunizieren. Corto kann dank seiner Fähigkeit, zuzuhören und alle einzubeziehen, mit allen Menschen auf der Welt in Kontakt treten (...). So wird Corto Maltese zu unserem idealen Freund, zu unserem Reiseleiter. Er reicht uns die Hand und nimmt uns an Bord seines Segelschiffs mit. Mit ihm ist es immer ein Vergnügen, auf Reisen zu gehen.“ •





## MIT RUHE UND PASSION

Schon mit acht Jahren arbeitete Gennaro Contaldo in Restaurants an der Amalfiküste. Mit 20 ging er nach Großbritannien und wurde dort als Koch und Mentor von Jamie Olivier und Tim Mälzer bekannt.

Heute lässt er am liebsten den Ofen oder den Herd für sich arbeiten. In diesem Buch zeigt er, wie man mit minimalem Aufwand das Beste aus Hülsenfrüchten, Fleisch und Gemüse herausholt. Slow Cooking – einfach und unkompliziert. (AW) Gennaro Contaldo, *Gennaro Slow Cook Italiano*, Ars vivendi, 28 €

### MAILEN & GEWINNEN

**Wir verlosen 3 x „Gennaro Slow Cook Italiano“ auf [italienmagazin.com](http://italienmagazin.com)**



## I Tipici Siciliani

Castellammare del Golfo in Trapani ist bekannt für sein Mandelgebäck. Diese Plätzchen sind derart stilvoll dekoriert, dass sie es verdienen, einzeln eingewickelt zu werden.

Aber keine Angst, sie sind auch in Großpackungen bis zu drei Kilogramm erhältlich. (AW) I Tipici Siciliani – Bonbons, 500gr, 10,90 €, [siciliabeddashop.com](http://siciliabeddashop.com)



## Loch an Loch ...

... und hält doch! Denn die augenscheinlichen Löcher in den Schüsseln sind gar keine. Die Wände sind an der Innenseite subtil verschlossen. Diese Le murrine - Serie

zählt sieben verschiedene Farbkombinationen und ist aus BPA-freiem Kunststoff hergestellt. Guzzini, Le murrine, 46 €, [guzzini.com](http://guzzini.com)



## SCHICKE SCHOKOLADE

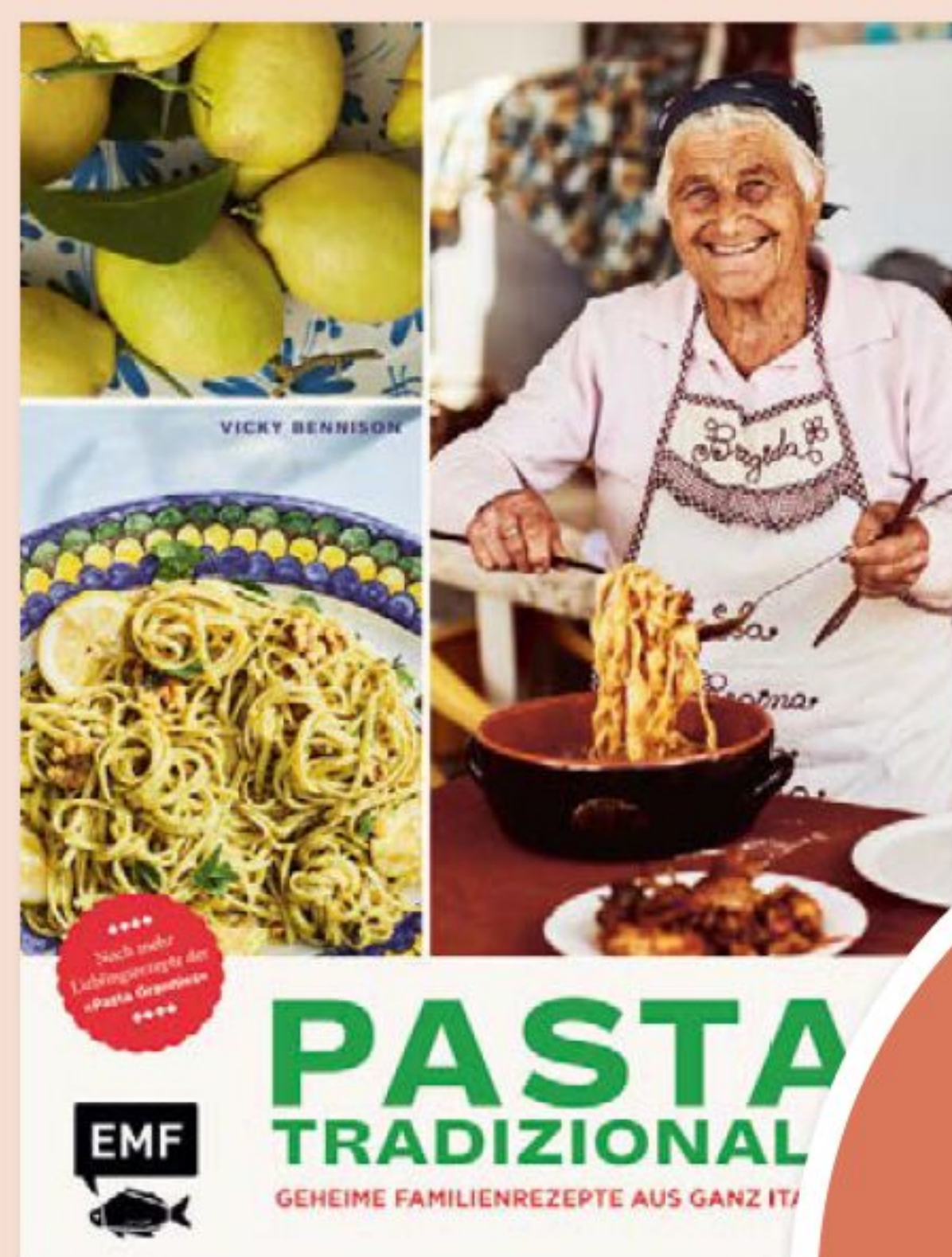
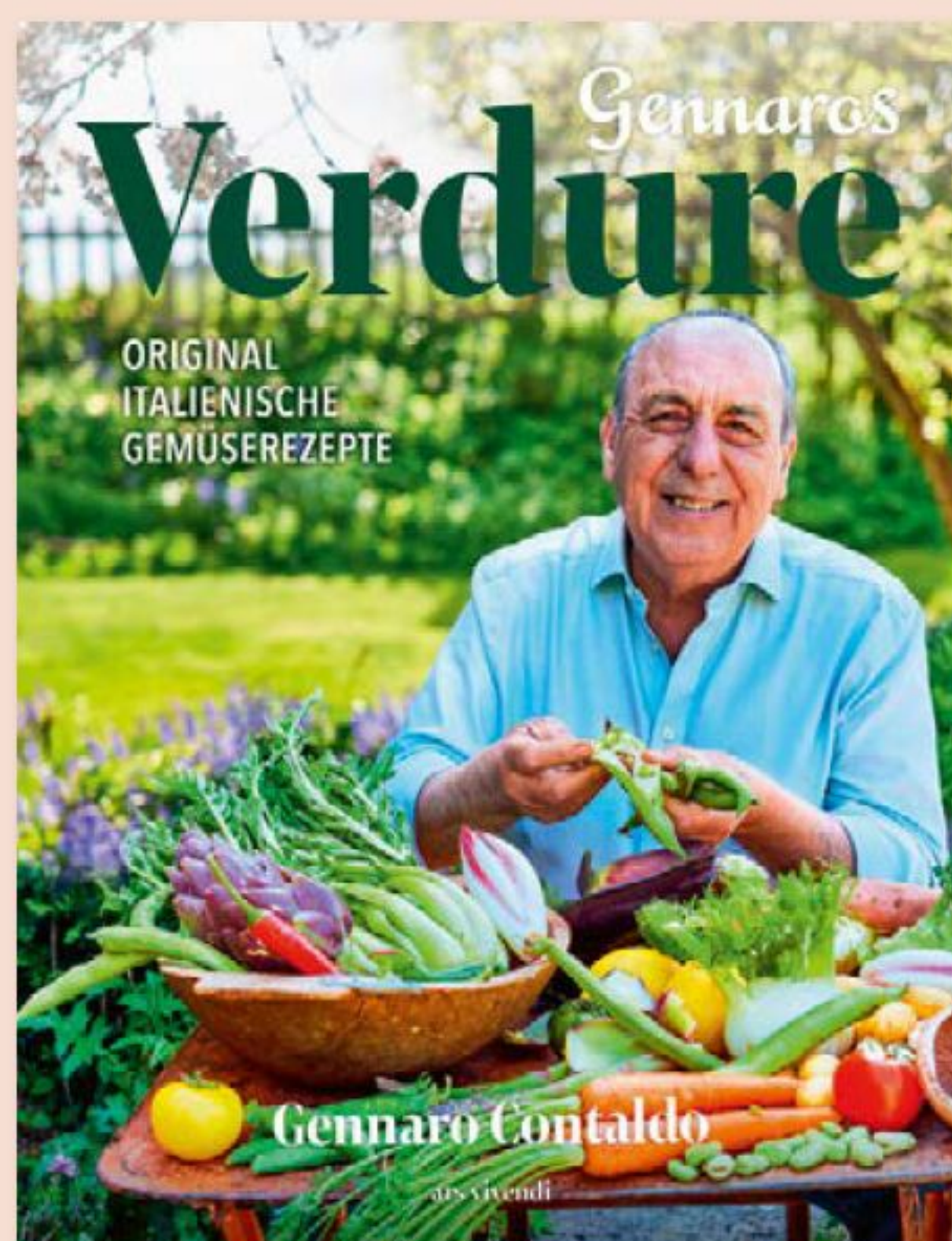
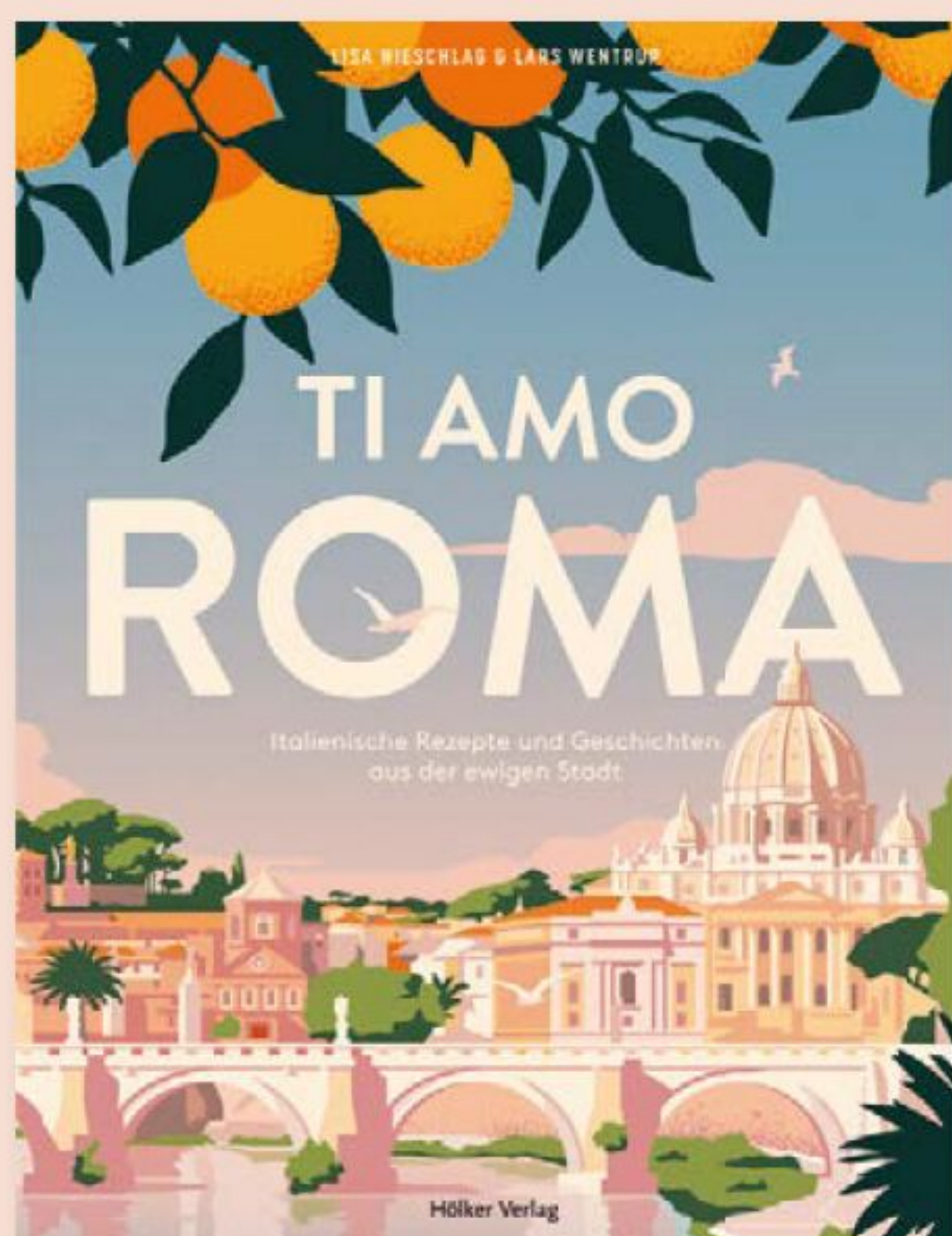
Erst ein frischer Winter-spaziergang, dann eine perfekte Trinkschokolade. Mit diesem Set kommt sie im Handumdrehen auf den eigenen Tisch: Milch mit etwas

von der köstlichen Schokoladenmischung erhitzen, in die Lieblingstasse füllen und mit Zartbitter-Perlen toppen. Venchi, Hot chocolate home experience, 59 €, [venchi.com](http://venchi.com)



# 8x ITALIEN MAGAZIN

## + GRATIS KOCHBUCH IHRER WAHL



FÜR NUR  
€ 52

Der genannte Abonnementspreis gilt innerhalb Deutschlands und ist inklusive Versandkosten.

Im EU-Ausland kommen €20 Versandkosten hinzu. Möchten Sie das Kochbuch als Prämie empfangen, werden für den Versand des Buches einmalig €6 Versandkosten innerhalb Deutschlands berechnet. Dieses Angebot gilt, solange der Vorrat reicht.

Weitere Informationen zum Abonnement im Impressum.

Besuchen Sie [www.italienmagazin.com](http://www.italienmagazin.com)  
oder rufen Sie uns an 0031 88 110 2082

(Montag bis Freitag 10 bis 17 Uhr)



# Ganz neue Seiten

Diversität, aktuelle Themen und junge Stimmen: Alessandra Ballesi-Hansen macht mit ihrem auf italienische Literatur spezialisierten Nonsolo Verlag so einiges anders

INTERVIEW ANNEKE WARDENBACH

## Wie kamen Sie auf die Idee für den Verlag?

Ich war viele Jahre Italienisch-Dozentin an der Uni Freiburg und habe die italienische Kultur lange ehrenamtlich gefördert. Aus dieser Zeit kenne ich einige Mitglieder unseres Teams, die alle wie ich zwischen den Kulturen leben. Immer wieder mussten wir feststellen, dass italienische Autoren und Autorinnen nur schwer Zugang zum deutschen Buchmarkt finden, selbst wenn sie in der Heimat schon bekannt sind. Dem wollen wir mit der Verlagsgründung entgegenwirken. Der Verlag ist also vorrangig aus dem Bedürfnis entstanden, der italienischen Literatur der Gegenwart eine Plattform zu bieten.

## Was bedeutet der Name?

Die auf dem deutschen Buchmarkt erscheinenden Werke der italienischen Literatur sind nur die

Spitze des Eisberges, während viele neue und hochinteressante Stimmen nicht den Raum bekommen, den sie verdienen. Insbesondere – aber nicht nur – wenn sie jung und/oder noch unbekannt sind. Daher unser Verlagsname: nicht nur, *nonsolo*.

## Und warum ein Verlag speziell für junge italienische Literatur?

Wir bevorzugen Autorinnen und Autoren, die sich mit aktuellen Themen beschäftigen und damit literarischen Genuss und zusätzlich ein realistisches Bild des heutigen Italiens bieten. Ehrlich gesagt haben wir uns kein einfaches Feld ausgesucht, vor allem weil wir noch nicht sehr bekannt sind und entsprechend Schwierigkeiten haben, uns auf dem deutschen Buchmarkt zu behaupten. Hinzu kommt, dass Übersetzungen immer teurer sind. Ich schätze die Kosten mindestens auf das Doppelte, was für einen kleinen

Verlag natürlich eine große Herausforderung bedeutet.

## Was macht Ihr Haus so besonders?

Unser Team hier in Freiburg ist komplett zweisprachig, bikulturell und besteht ausschließlich aus Frauen. Wenn das keine Besonderheit ist! Bis jetzt betreuen wir insgesamt 16 Autorinnen und Autoren und fünf Übersetzerinnen.

## Was für Bücher bringt Nonsolo denn gerne heraus?

In unserem Programm stehen die Themen Identität und Diversität an erster Stelle: In mehreren Romanen geht es um Migration – wie zum Beispiel in Alessandra Caratis *Und dann sind wir gerettet*.

Einige Autorinnen und Autoren haben selbst einen Migrationshintergrund, wie Igiaba Scego oder Jana Karšaiová. Auch Diversität aus



Igiaba Scego



Chiara Valerio



Anna Pavignano



Maurizio Fiorino



Jana Karšaiová



Alessandra Carati



Nicola H. Cosentino





Alessandra Balesi-Hansen (links) feiert auf der Frankfurter Buchmesse den Erhalt des Deutschen Verlagspreises 2024.

der Perspektive von Genderfragen ist für uns ein wichtiges Thema, etwa im Maurizio Fiorinos *K.O.* Oder ein neues Verständnis von Familie, das sich weit von dem weit verbreiteten Klischee der italienischen *Mamma* entfernt – wie in dem Buch *Carapax* von Lisa Ginzburg. Nicht zu vergessen ist unsere neue sehr spannende Reihe *Nonsolo limoni*, die sich ausschließlich mit jungen weiblichen Stimmen der italienischen Literatur beschäftigt.

#### Welche drei Titel sollten wir unbedingt lesen?

Schwierige Frage, weil ich alle unsere Bücher liebe. Aber vielleicht wären *Bis ich wieder atmen konnte* von Lorenzo Amurri oder *Anständige Mädchen* von Olga Campofreda ein guter Anfang. Amurris Roman ist atemberaubend intensiv und zutiefst ergreifend. Unser Bestseller. In ihrem Debütroman setzt Olga Campofreda dem traditionellen süd-italienischen Frauenbild die

Geschichte einer jungen Frau entgegen, die abgenutzte Träume und Gewohnheiten ablehnt und ihren eigenen Weg geht.

#### Hatten Sie in den vergangenen Jahren besondere Erfolge?

Der Deutsche Verlagspreis 2024. Den bekamen wir für herausragende Leistungen in der gesamtverlegerischen Tätigkeit auf der Buchmesse in Frankfurt verliehen von der Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien. Wir konnten dort mit unseren Autorinnen Chiara Valerio und Olga Campofreda und dem Kurator der Nonsolo limoni-Reihe darauf anstoßen. Wir kamen aus den Feiern fast nicht mehr raus!

#### Ziel des Verlages ist, Brücken zwischen Italien und dem deutschsprachigen Raum zu bauen.

#### Ist das bisweilen schwierig?

Im Moment nicht. Aber wenn ich Anne Appelbaum zitieren darf: „Ich bin eine Optimistin, die sich Sorgen macht.“ Wir wollen weitermachen wie bisher, mit der Hoffnung, uns auf dem Markt etablieren zu können, um noch mehr Bücher zu veröffentlichen. Daumen drücken! •



Lisa Ginzburg



Gaia Manzini



Giulia Corsalini



Paolo Di Paolo



Olga Campofreda



Laura Forti

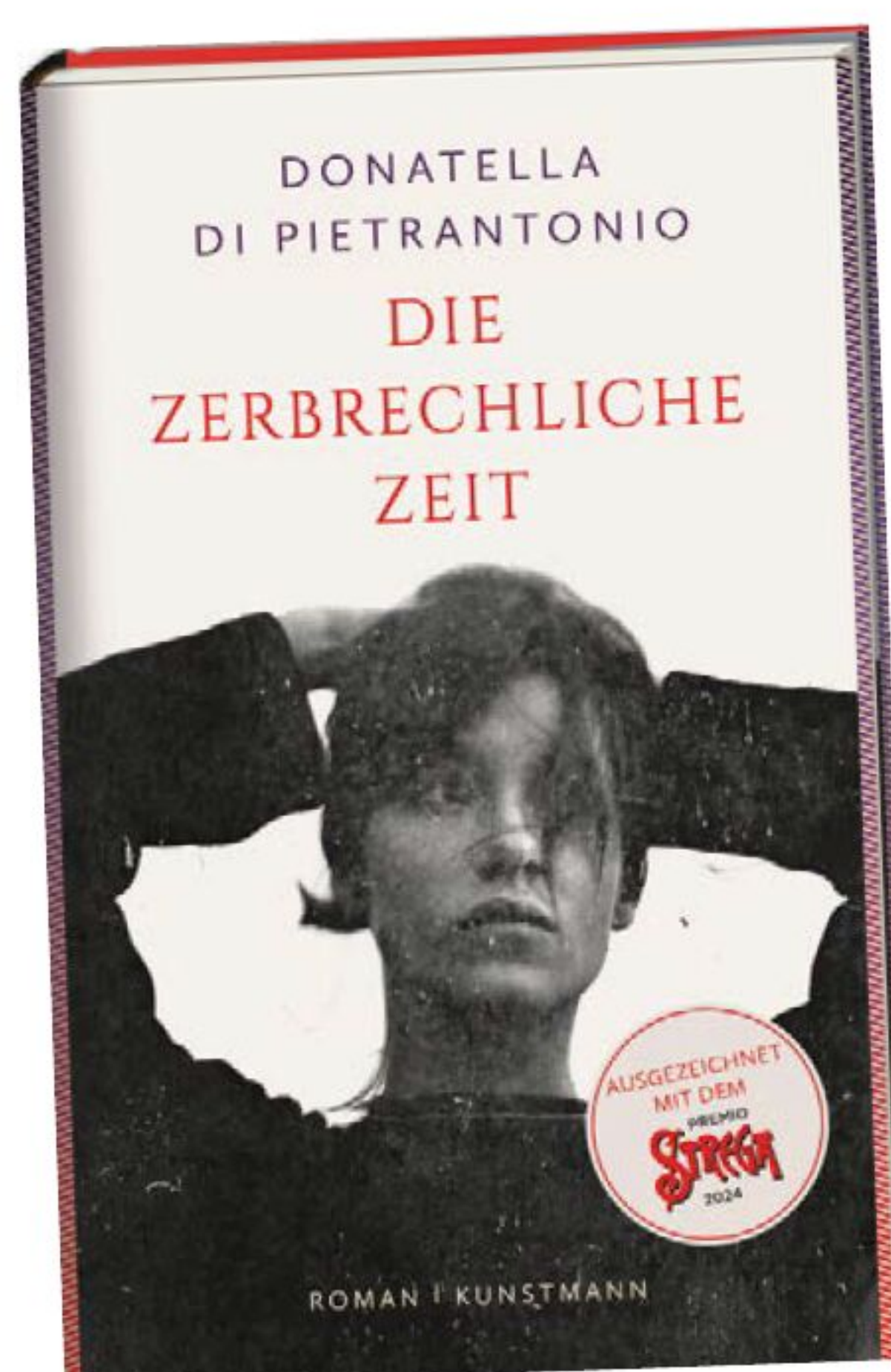


Lorenzo Amurri



## Im Schatten des Wolfszahns

Als Amanda in ihr Dorf zurückkehrt, erkennt ihre Mutter Lucia sofort, dass etwas nicht stimmt. Besorgt nimmt die Ich-Erzählerin das Schweigen ihrer Tochter wahr und erinnert sich an jene Nacht vor 30 Jahren, in der nur ein Zufall sie vor dem Schlimmsten bewahrt hat. Ausgezeichnet mit dem Premio Strega 2024 und dem Premio Strega Giovani 2024, ist Donatella Di Pietrantonio eine der populärsten zeitgenössischen Autorinnen Italiens. In ihrem neuen Buch zeichnet sie ein Bild des Lebens in einem Dorf in den



Abruzzan, im Schatten des Dente del Lupo, dem Wolfszahn. Treffend übersetzt von Maja Pflug erzählt die Geschichte effektiv vom Leben in einer dörflich geprägten, von Männern dominierten Gesellschaft. **Die zerbrechliche Zeit**, Donatella Di Pietrantonio, Kunstmann, 22 €

## EISMACHER DER DOLOMITEN

Wenn die *Gelatieri* im Frühjahr wieder die Tische vor ihre Läden stellen, haben die meisten von ihnen höchstwahrscheinlich in den Dolomiten überwintert. Rund drei Viertel der Eismacher in Bayern stammen aus zwei benachbarten Tälern in Venetien – dem Val di Zoldo und dem Valle di Cadore. Die Doku von Ursula Hochreiter



Die Eismacher aus den Dolomiten

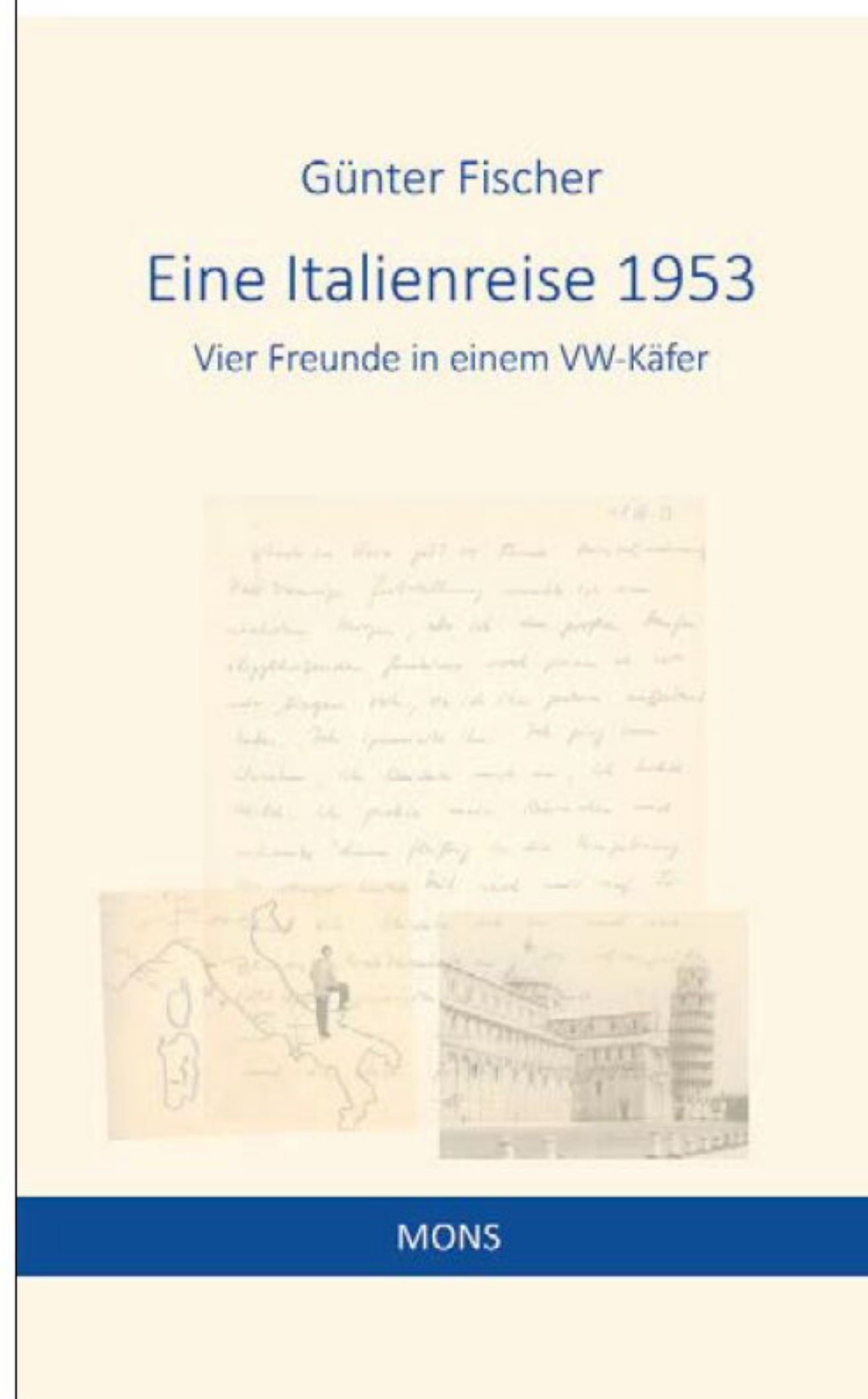
in der ARD-Reihe *Bayern erleben* schaut zwei Familien bei ihrer Arbeit über die Schulter und begleitet sie im Herbst in ihre Heimat, wo die ältere Generation das Eis noch traditionell herstellt. Adriano Colle ist in fünfter Generation Eismacher und führt gemeinsam mit seiner Familie eine Eisdiele im Allgäu. Valentina Panciera steht täglich mit ihrem Mann in der Eisdiele in Landshut. Wie schon die Eltern pendeln sie zwischen den Ländern. „Wir sind wie die Schwalben“, kommentiert Panciera. Ihre Kinder schicken sie jedoch in Italien zur Schule. **Die Eismacher aus den Dolomiten**, ARD Mediathek, abrufbar bis Juni 2026

## ITALIENREISE EINMAL ANDERS

70 Jahre lang schlummerten die Tagebücher in der Privatbibliothek von Günter Fischer, nun hat er sie endlich veröffentlicht. Ein Glück, denn er kombiniert feinen

Humor mit scharfer Beobachtungsgabe, so dass der Leser schnell ins Schmunzeln gerät. Zudem birgt diese Variante der *Italienischen Reise* reichlich herrliche Hindernisse: Ein VW-Käfer (ohne Kofferraum!) mit darin vier schwitzenden Freunden Anfang zwanzig, die mit Visumpflicht, Grenzkontrollen und Sprachbarrieren kämpfen – aber nicht nur damit. Fußnoten und ein Anhang helfen jenen Lesern, die die 1950er-Jahre nicht selbst erlebt haben, die Geschichten und Anekdoten zu verstehen und so einen erfrischenden Einblick in das Italien jener Zeit zu bekommen.

**Eine Italienreise 1953. Vier Freunde in einem VW-Käfer**, Günter Fischer, Mons, 24 €



## Streifzüge

Der Mensch ist ein Nachmacher. Laufen viele Leute irgendwohin, ist er geneigt, ihnen zu folgen. In beliebten Städten lauert für Touristen schnell die Gefahr, auf ausgetretenen Pfaden zu verharren. Schön also, wenn Kenner einen an die Hand nehmen und alternative Spaziergänge vorschlagen. Der neue Band aus der Zu-Fuß-Reihe des Droste-Verlags über Venedig führt auf zwölf Spaziergängen durch das Labyrinth aus malerischen Gassen, eleganten Brücken und glitzernden Kanälen. Von prachtvollen Palazzi und Glas-kunstwerken, auf den Spuren



Casanovas, über die Rialto-Brücke und zum Markusdom geht es auch in weniger bekannte Ecken der Stadt, wo die Venezianer zu Hause sind und das Leben pulsiert. **Zu Fuß durch Venedig**, Ulrike Zanatta, Droste, 16 €





## Klangteppich

Italorap dominierte den Musiksommer 2024. Die Alben, die am besten verkauft wurden, waren größtenteils von bekannten Künstlern und Bands wie Co'Sang, Sfera Ebbasta oder Marracash. Freunde anderer Musikrichtungen hatten viel weniger Auswahl und mussten sich mit erwartbaren Alben und Eintagsfliegen aus Talentshows wie *Amici* begnügen. *Dio lo sa*, das dritte Album des 24-jährigen Rappers Emanuele Palumbo, Künstlername Geolier sticht hier scharf heraus. Schon ein Jahr eher wurde sein Lied *Il coraggio dei bambini* in Italien am meisten gestreamt und von *Dio lo sa* (Gott weiß es) sind rund die Hälfte aller Nummern mehr als zehn Millionen Mal abgerufen

worden. Der Song *I p' me, tu p' te* (ich für mich, du für dich) besingt auf Neapolitanisch das Ende einer Liebe. Er wurde sensationelle 100.000.000 Mal abgerufen. Geolier schafft es, in seiner Musik Emotionen und Gefühl zuzulassen, die den Mainstream Rap übersteigt, der sich doch häufig darauf beschränkt, seiner *Street Credibility* nachzujagen. Subtil oder manchmal gar nicht subtil verbeugt sich Geolier vor R&B und dem Soul. Er webt einen großzügig gemusterten und empfindsamen (Klang-)teppich von Tracks über Liebe, Herkunft, Verbindung und Entwurzelung, auf dem man sich mühelos niederlassen kann. (JM) *Dio lo sa*, Geolier, Warner Music Italy

## WIEDERENTDECKEN

1924 folgt die ausgebildete Buchhändlerin Marie Luise Kaschnitz ihrem Mann nach Rom. Sie schreibt Kurzgeschichten und Gedichte und sammelt Ideen für ihren Roman *Liebe beginnt*. Er spielt im faschistischen Italien und trägt autobiografische Züge. Im Laufe der Geschichte emanzipiert sich die Protagonistin zusehends und befreit sich aus alten Rollen – ähnlich wie Marie Luise Kaschnitz selbst, die in den 1950er-Jahren eine bekannte Autorin und Bühnen-Preisträgerin sein wird.

Juliane Ziegler beschreibt Kaschnitz' Leben in Italien anhand zahlreicher, zum Teil bisher unveröffentlichter Originaldokumente – zwischen Dolce Vita und Politik, Antike und Gegen-



wart. Eine literarische Reise in die italienische Herzlandschaft auf den Spuren einer herausragenden Autorin, die es wiederzuentdecken gilt. *Herzlandschaft*, Juliane Ziegler, Ebersbach & Simon, 20 €

## Die Klasse der Außenseiter

Alessandro D'Avenia (1977) war Lehrer, bevor er Bestseller-Autor wurde. Entsprechend authentisch ist sein neuer Roman: Omer Romeo ist blind und Vertretungs-

lehrer in Rom; seine Klasse steht vor den Abiturprüfungen und versammelt die hoffnungslosen Fälle der Schule. Da er die Gesichter der Jugendlichen nicht sehen kann, erfindet er eine neue Art des morgendlichen Aufrufens und lässt sie ihre Geschichten erzählen. Langsam öffnen sie sich: das Mädchen, das eine unaussprechliche Wunde verbirgt, der Rapper, der in einem Kinderheim lebt, der Streber, der nur hinter einem Bildschirm mit anderen in Kontakt tritt, die verlassene Tochter oder der aufstrebende Boxer. Die lose Sammlung isolierter Stimmen entwickelt sich zu einem harmonischen Chor. *Der blinde Lehrer*, Alessandro D'Avenia, Btb 14 €







DANIELA FALSETTA  
IST DOZENTIN FÜR  
ITALIENISCHE SPRACHE  
UND KULTUR

## Vivere all'estero ti cambia la vita

### *Im Ausland zu leben verändert das Leben*

Sono tanti i motivi che spingono una persona a lasciare il proprio paese di origine e andare a vivere all'estero. Nel mio caso, quella che doveva essere una temporanea esperienza di studio in Germania, si è rivelata un **viaggio di sola andata**. L'amore e il lavoro hanno influenzato molto la mia decisione di rimanere a vivere qua. Per me l'incontro con la Germania è stato **amore a prima vista** in tutti i sensi, sia con mio marito che con questo paese. Ricordo con piacere la sensazione di trovarmi quasi da subito nel posto giusto al momento giusto. Insomma, in poco tempo avevo già voglia di costruire il mio futuro qui da voi, in terra olandese.

### Reinvertarsi *Sich neu erfinden*

È logico che vivere in un altro paese richiede un grande **spirito di adattamento** e tanti sacrifici soprattutto nella fase iniziale. Se non hai una persona di riferimento nel paese straniero **ti tocca ripartire da zero**. **Rimettersi in gioco** e abituarsi ad un nuovo stile di vita è una grande **sfida**.

Vivendo in un altro paese impari tantissimo ogni giorno. All'improvviso scopri posti nuovi, nuove abitudini, impari un'altra lingua ma anche a rispettare nuove regole e valori. Cambia il tuo concetto di normalità, perché impari modi di vivere e di essere differenti dal tuo. Senti dentro di te una rivoluzione di emozioni. Ti sorprendi perché magari **vengono fuori** aspetti del tuo carattere che prima non conoscevi. Probabilmente ti senti più libero di essere te stesso. Ti rendi conto delle tue debolezze ma anche delle tue potenzialità. Esci dalla tua *comfort zone* e **sfidi i tuoi limiti**. Insomma ti percepisci in modo diverso. Se in Italia guardavi più l'apparenza e fare regali costosi per fare bella figura, magari adesso nella nuova realtà **si da' meno peso a** queste cose e più ad altre.

### Nuove prospettive *Neue Blickwinkel*

Nel momento in cui cominci a sentirti più integrato nel Paese straniero e parli già la nuova lingua, comprendi meglio le sue tradizioni e la sua cultura. **Corri** meno **il rischio** di trovarti in situazioni imbarazzanti o provocare **malintesi** dovuti semplicemente al nuovo modo di fare e di pensare. **Acquisisci** una certa **apertura mentale**. Questa ti aiuta ad adattarti

<b>viaggio di sola andata</b>	<i>einfache Fahrt, Reise ohne Wiederkehr</i>
<b>amore a prima vista</b>	<i>Liebe auf den ersten Blick</i>
<b>reinventarsi</b>	<i>sich neu erfinden</i>
<b>spirito di adattamento</b>	<i>Anpassungsgeist</i>
<b>ti tocca</b>	<i>du bist dran</i>
<b>ripartire da zero</b>	<i>ganz von Neuem anfangen</i>
<b>rimettersi in gioco</b>	<i>wieder ins Spiel kommen</i>
<b>sfida</b>	<i>Herausforderung</i>
<b>vengono fuori</b>	<i>auftauchen</i>
<b>sfidi i tuoi limiti</b>	<i>an deine Grenzen gehen</i>
<b>si da' meno peso a</b>	<i>wird weniger schwer genommen</i>
<b>corri il rischio</b>	<i>läufst du Gefahr</i>
<b>malintesi</b>	<i>Missverständnisse</i>
<b>acquisisci</b>	<i>erwerben</i>
<b>apertura mentale</b>	<i>mentale Offenheit</i>
<b>ti rendi conto</b>	<i>merkst du</i>
<b>oggiogiorno</b>	<i>heutzutage</i>
<b>videochiamate</b>	<i>Videogespräche</i>
<b>messaggini</b>	<i>Nachrichten</i>

più velocemente alle novità e ad accettare i cambiamenti con più facilità.

Ti confronti con gli stereotipi e capisci come spesso si generalizza troppo facilmente. Cambi prospettiva sul tuo Paese d'origine e apprezzi più o meno determinati aspetti. Per esempio **ti rendi conto**, che la tanto criticata 'burocrazia italiana', in realtà è semplicemente burocrazia. Scopri che nell'altro Paese la situazione non è tanto migliore. E poi che all'estero le cose non funzionano meglio o peggio ma semplicemente in modo diverso dal tuo Paese d'origine.

### Nostalgia di casa *Heimweh*

E poi capita di avere momenti di nostalgia. Ti manca non poter essere presente ai pranzi della domenica e a tutti quei momenti importanti con la tua famiglia e i tuoi amici di sempre. Ormai quando chiedono di me non mi chiamano più per nome ma, dicono: "Quando arriva quella tedesca?". Per fortuna **oggiogiorno** con i social media, le **videochiamate** e i **messaggini** via Whatsapp aiutano a sentirci più vicini.

Per finire, penso che vivere all'estero sia un'esperienza intensa che ti cambia davvero la vita, proprio come è successo a me. ●



# Lifestyle

MADE IN SÜDTIROL



[www.pircher.it](http://www.pircher.it)

Den „Bombardino“ in einem Grogglas erwärmen und mit Schlagsahne vervollständigen.  
„Bombardino Moro“: Bombardino in einer großen Tasse mit einem Espresso-Kaffee  
erwärmen und mit Schlagsahne dekorieren.  
Anklicken



# MR MARVIS



DÜSSELDORF - Kasernenstraße 1 MÜNCHEN - Odeonsplatz 1

Ein Hoch auf den Alltag mit Den Esies von MR MARVIS. Bequem, raffiniert und ideal für den Alltag.  
Hergestellt in Portugal und verfügbar in 19 Farben. Shoppe Die Esies jetzt auf [mrmarvis.de](https://mrmarvis.de).

