

ITALIEN

ITALIEN

MAGAZIN

NR. 2 2026

WILDES SIZILIEN

Von Bucht zu Bucht in Lo Zingaro

DER PALIO IN ASTI

Eine Stadt im
Bann des Pferderennens

PHÖNIX DER ABRUZZEN

Aus der Asche auferstanden:
Kulturhauptstadt L'Aquila

IN VIER TAGEN DURCHS CHIANTI

Wandern, wo der Wein wächst

VIA DELLE VALLI IM TRENTINO

Murmeltiere spotten und Hüttenzauber

Frühlingsziele zwischen Dolomiten & Sizilien





„From the alps“
born in the Alps,
feels at home in the bars



Bei Fragen zu Ihrem Abonnement oder Ihrem Webshop-Einkauf:

Lesebox GmbH, Egelingezeile 6, 12103 Berlin, Deutschland
Tel: +49 30 2201283 60

Für Abonnements, Adressänderungen, Lieferbeschwerden, Stornierungen oder sonstige Fragen besuchen Sie bitte magazinland.de

Abonnement

Ein Jahresabonnement kostet in Deutschland 34,50 € (5 Ausgaben) bei Zahlung per Bankeinzug oder Online-Zahlung. Bei Zahlung auf Rechnung per Post kommen 5 € 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.

Abonnement E-Paper

5 Ausgaben für 25 € über italienmagazin.com oder lesen Sie das Italien Magazin via Readly.

Empfohlener Ladenpreis 7,90 €

IMPRESSUM

Umschlag © AWL IMAGES/Markus Lange

Chefredakteur Paul van Eijndhoven

Redaktion Anneke Wardenbach,
Ruth van Doornik, Julia Schneider

Artdirection & Layout Suzy Benjamin

Mitarbeit Amber Brugman, Vincent Croce, Andrea Ege, Daniela Falsetta, Ulrike Grafberger, Barbara Klingelhöfer, Ronald Kuipers, Stefan Maiwald, Stefano Piaserico, Susan Piaserico, Jordy de Reus, Annette Rübesamen, Jesper Storgaard Jensen, Pieter Verbeek, Martin Zöller, Marjolein Zuiderent

Herausgeber Daniëlle Wiersema

Verleger Eugen van de Pas

Redaktion Tel. +31 20 5302570,
redaktion@creditsmedia.nl

Anzeigenverkauf Chiara Dragone,
advertising@creditsmedia.nl

Marketing Tel. +31 20 5302571,
d.wiersema@creditsmedia.nl

Vertrieb IPS Distribution GmbH, Meckenheim

Italien Magazin Van Slingelandtstraat 63,
1051 CG Amsterdam, Niederlande
Tel. +31 20 5302570, 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. Sollten dennoch Abbildungen ohne Angabe der Rechteinhaber verwendet worden sein, können diese sich an die Redaktion wenden.

Endlich Abruzzo



Die Abruzzen waren die einzige italienische Region, die ich bis zum vergangenen Herbst – von einer kurzen Durchfahrt abgesehen – noch nie besucht hatte. Dann war es so weit: Fünf Tage verbrachte ich in dieser weniger bekannten Gegend. Zuerst erkundete ich die raue Landschaft rund ums Gran-Sasso-Massiv, danach ging es nach L'Aquila – die Stadt, die 2009 von einem schweren Erdbeben heimgesucht wurde.

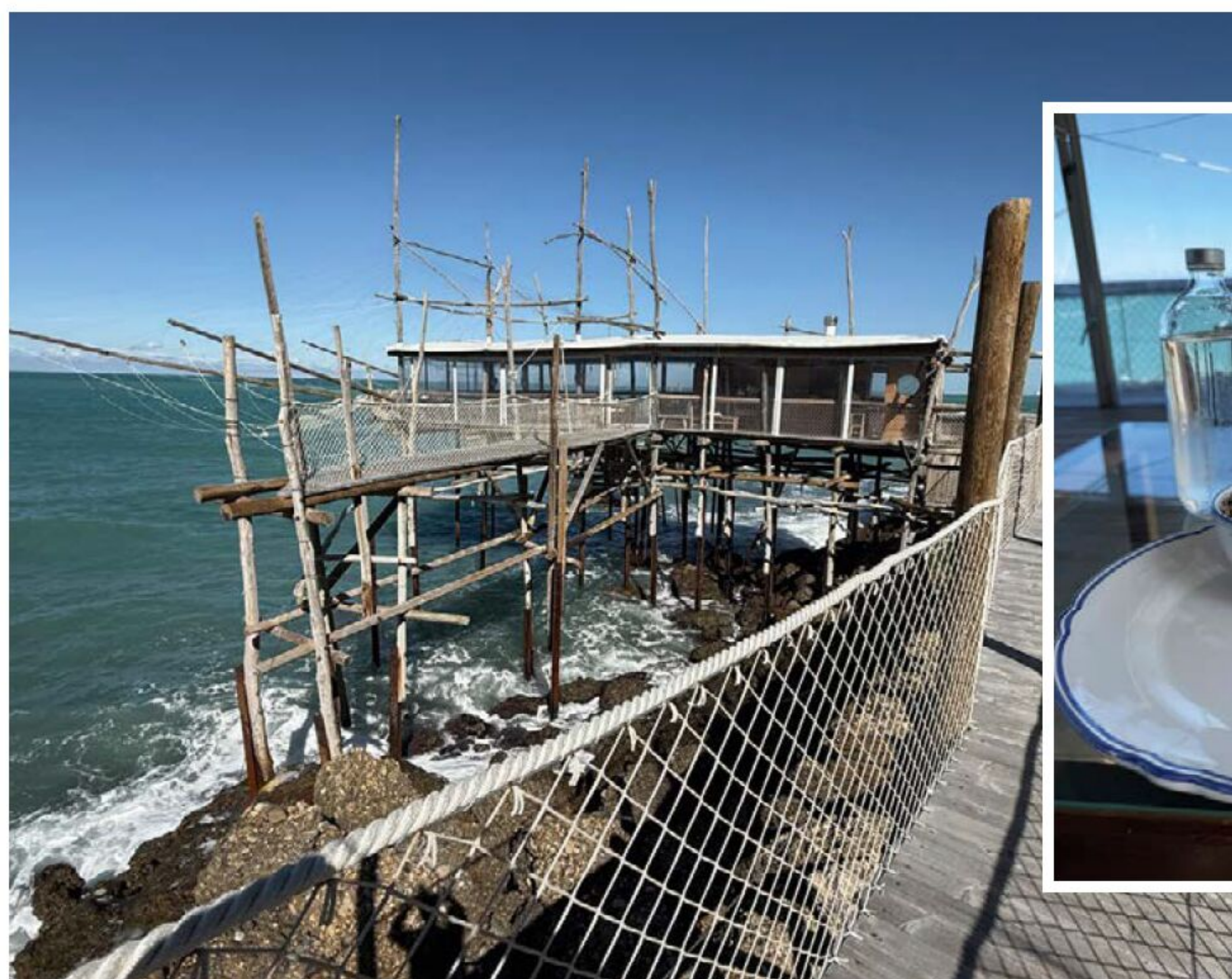
Inzwischen ist L'Aquila weitgehend restauriert und dieses Jahr sogar Italiens Kulturhauptstadt. Eines der Symbole jener Katastrophe war die damals teilweise eingestürzte Basilika Santa Maria di Collemaggio, die heute wieder in altem Glanz erstrahlt. Auch die südliche Küste der Abruzzen, die Costa dei Trabocchi, ist wunderschön! Mein Highlight: Mittagessen auf einem Trabocco, einer traditionellen hölzernen Fischfangplattform. Lesen Sie in dieser Ausgabe, warum ich unbeding in die Abruzzen zurückkehren will.

Zu den außergewöhnlichsten Museen Italiens zählt die Galleria Borghese in Rom. Ihre Kunstsammlung wurde von Kardinal Scipione Borghese begründet, dem Neffen von Papst Paul V., Camillo Borghese. Sie vereint die großen Namen der italienischen Malerei und Bildhauerei von Bernini und Caravaggio über Raffael bis Canova in einem Prachtgebäude mitten im Park der Villa Borghese (ab Seite 88).

Außerdem in dieser Ausgabe: das Naturschutzgebiet Lo Zingaro auf Sizilien, ein neues Wanderwegenetz im Trentino, mit Übernachtungen in Berghütten, Wandertipps fürs Chianti und der Palio in Asti, eines der ältesten Pferderennen der Welt – sogar älter als der bekanntere Palio in Siena.

Buon divertimento!

Paul van Eijndhoven, Chefredakteur
p.vaneijndhoven@creditsmedia.nl



Früher wurde hier gefischt, jetzt wird aufgetischt.

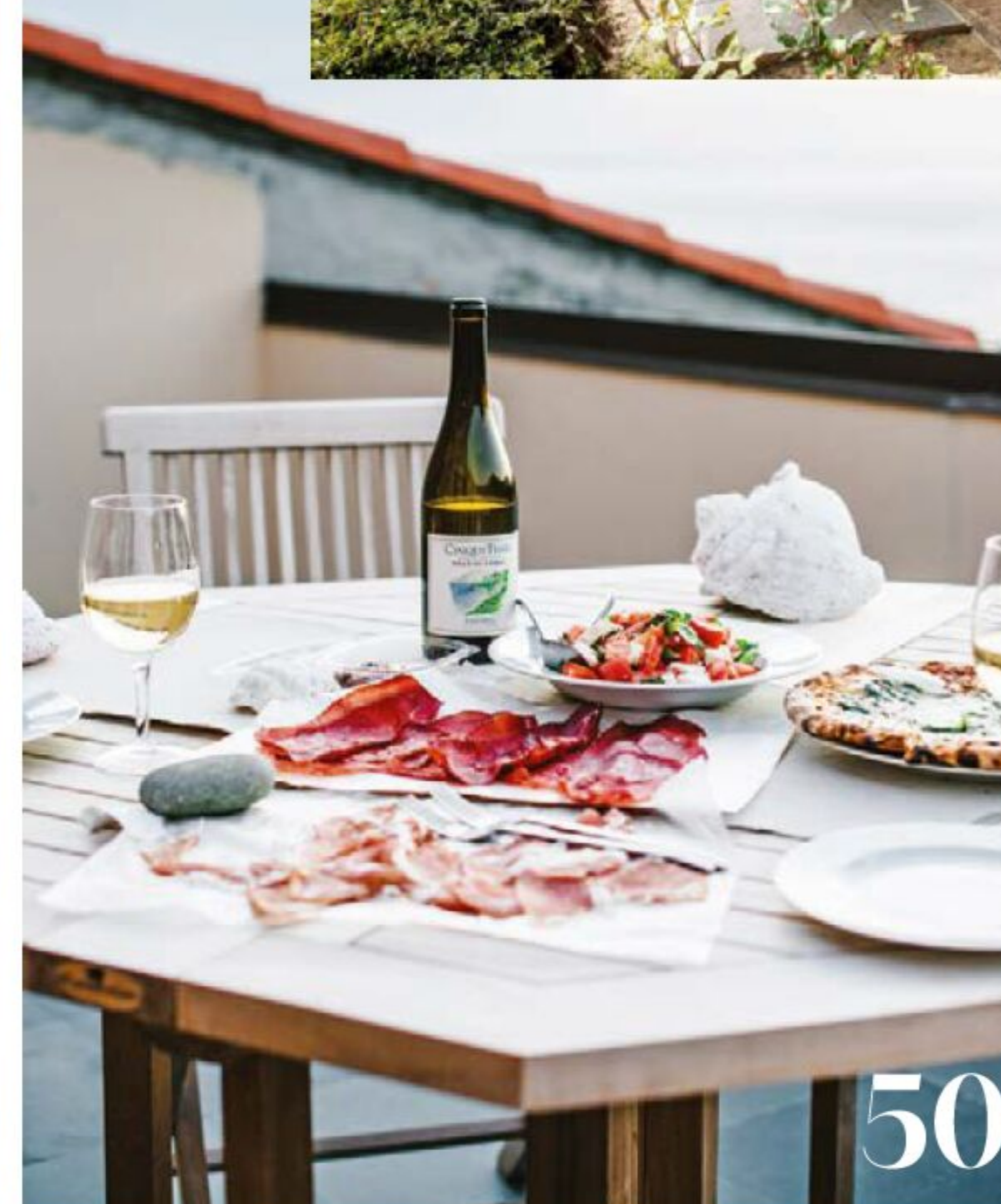
MR MARVIS



DÜSSELDORF - Kasernenstraße 1 FRANKFURT AM MAIN - Neue Rothofstraße 17D HAMBURG - Hohe Bleichen 11 MÜNCHEN - Odeonsplatz 1

Mit den idealen Shorts von MR MARVIS ist jeder Tag Dein bester Tag, angefangen bei bewährten Favoriten wie Den Original Shorts, Den Short Easies oder Den Piqué Shorts bis hin zu den neuen Short Weekenders. Vervollständige Deinen Look mit unseren Pullovern, Polos und T-Shirts. Zeitloses Design, hergestellt in Portugal. Shoppe die idealen Shorts jetzt auf mrmarvis.de oder in unseren Markengeschäften.





2026, 19. Jahrgang, Nummer 2

Reise

07 LA DOLCE VITA

Kultur- & Reisetipps für Groß und Klein.

16 LO ZINGARO AUF SIZILIEN

Von Buch zu Bucht – Küstenwandern am türkisfarbenen Meer.

30 ENTDECKUNGSTOUR ABRUZZEN

Mit Italiens Kulturhauptstadt L'Aquila und Restaurants auf Holzpfählen.

42 TRENTINO

Murmeltiere spotten und in Hütten schlafen auf dem La Via delle Valli.

58 DER PALIO IN ASTI

Eine Stadt im Bann des Pferderennens.

64 MANTUAS PALAZZO TE

Der Sommerpalast aus dem 16. Jahrhundert war Liebesnest und Kunstzentrum.

72 Chianti

Wandern, wo der Wein wächst.

88 GALLERIA BORGHESE IN ROM

Vom Kardinal, der Kunst sammelte – und der Stadt so eine Schatzkiste bescherte

Essen & Trinken

50 REZEPTE AUS TUTTO ITALIA

Heilige Suppe, Carbonara & Brotsalat.

56 SUSAN PIASERICO TISCHT AUF

Das Rezept zum Heulen: Torta di Cipolla.

71 NUDELGLÜCK

Warum Kolumnist Stefan Maiwald Spaghetti fürs Gemüt braucht.

Kultur & Design

27 NUOVO

Modetrends und Design aus *Il Bel Paese*.

83 SOCIETA

Klatsch & Tratsch im Italo-Showbiz.

84 DEUTSCHE VITA

Katja Brinkmann fotografiert in Lecce Familien und ihre Feste.

95 LIBRI E MUSICA

Italien zum Lesen und für die Ohren.

Und noch mehr...

41 RISOTTO-VERSCHWÖRUNG

Kolumnist Martin Zöller kostet nur zögernd mal was Neues...

98 LA LINGUA ITALIANA

Italienisch lernen mit Zuspätkommern und Zeitphilosophen

Mirabell

★★★★★ DOLOMITES.
LUXURY.
AYURVEDA & SPA.

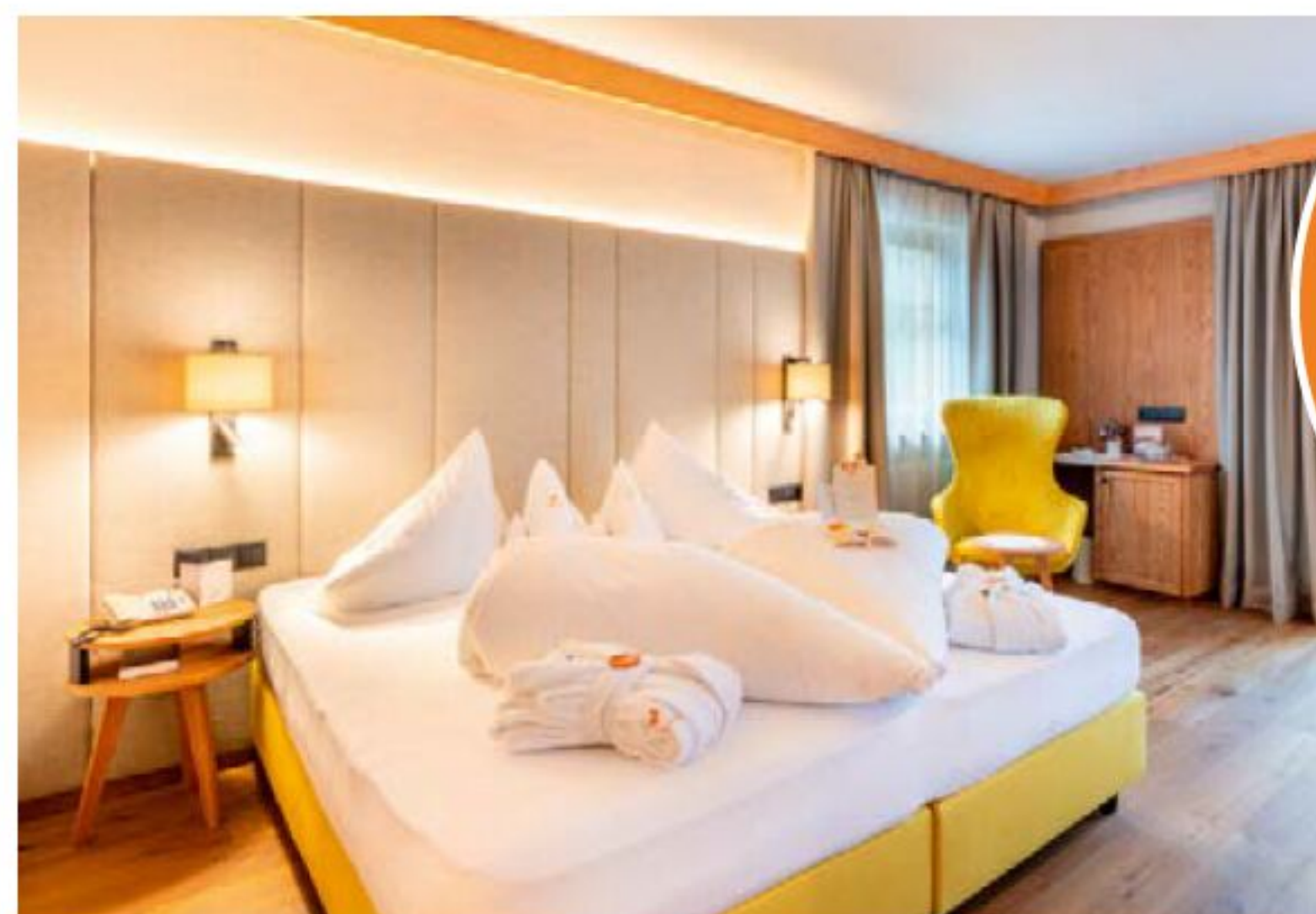
URLAUBS-
ANGEBOTE



AKTIVE WOHLFÜHLZEIT IN DEN DOLOMITEN

Wenn die Almwiesen blühen, klare Bergseen glitzern und die Gipfel der Dolomiten im Sonnenlicht erstrahlen, ist das Mirabell in Olang die ideale Adresse für alle, die Bewegung in der Natur, tiefe Entspannung und kulinarische Genussmomente verbinden möchten.

Ein Sommermärchen mit maßgeschneiderten Urlaubserlebnissen, geführten Wanderungen, E-Bike Touren, Golfen auf dem hoteleigenen Panoramaplatz und exklusiven Angeboten.



130

Ayurveda & Beauty
Behandlungen

Mirabell Dolomites Hotel Luxury . Ayurveda & SPA
Olang | Pustertal | Südtirol
Tel. +39 0474 49 61 91 | hotel@mirabell.it | www.mirabell.it



TOSKANA FÜR ALLE SINNE

Mal werden fürs Abendessen lange Tafeln mitten im Olivenhain gedeckt, mal stehen dafür runde Tische auf einer stimmungsvoll beleuchteten Piazza bereit. Das ist nur ein kleiner Teil der Aktivitäten für die Gäste von Borgo Vescine. Darüber hinaus lockt das wunderschöne Hotel mit Vespa-Touren, Kochworkshops, Massagen oder einer klassischen Weinverkostung.

Die Gäste übernachten hier zum Beispiel in einem Raum, wo früher Lavendel getrocknet wurde. Wer es edel mag, kann eine Superior-Suite mit eigenem Patio buchen. Die Zimmer verteilen sich auf mehrere Steingebäude im jahrhundertalten Dorf, das im Herzen der Chianti-Region liegt.
Borgo Vescine, Radda in Chianti (Toskana), vescine.it

Geheimsache



Ein Hotel sollte mehr sein als ein Ort für die Nacht. Für dieses Ziel lässt die Ruby-Hotelgruppe jedes

ihrer Häuser eine eigene Geschichte erzählen. Für ihr neuestes Hotel in Rom gab es Inspiration direkt vor Ort: Früher residierte im Gebäude der italienische Geheimdienst. Die Vergangenheit gab den Impuls für das schwarz-rote „Spionage-Chic“-Design. Auch die Penthouse-Bar greift die 1970er-Jahre auf und zitiert stilvoll die Ära des Kalten Krieges, die Zeit der Spione aus Ost und West.
Ruby Giulia Hotel, Rom, ruby-hotels.com



EIN REICH FÜR SICH

Lieber ein Schlafzimmer im eigenen Trullo, diesen charakteristischen apulischen Rundhäusern, oder doch eins in der Villa? Knusprige Pizza lässt sich hier in der Küche essen, an der langen Tafel, wo acht Leute Platz finden, oder draußen unter der Pergola. Die Villa Voliera in Ostuni hat Raum für viele

Möglichkeiten und Stimmungen. Der Garten mit seinen Terrassen und vielen Rückzugsecken lädt ein zum Lesen des lange aufgeschobenen Buches. Oder auch zum süßen Nichtstun und einem weiten Blick über das Itria-Tal.
Villa Voliera, Ostuni (Puglia), villavoliera.com

>





2026 kehrt der Mountainbike-Weltcup nach La Thuile im Aostatal zurück

Diesmal ist die Veranstaltung größer als zuvor. Statt zwei werden nun vier Disziplinen ausgetragen: Neben Enduro und Downhill kommen Cross Country Olympic (XCO) und Cross Country Short Track (XCC) hinzu.

La Thuile ist der einzige italienische Weltcup-Stopp 2026, der alle vier Rennformate vereint. Und es gibt noch etwas Besonderes: Nirgendwo sonst auf der Welt findet ein vergleichbares Event an einem einzigen, kompakten Ort statt. In La Thuile liegen Teambereich, Start- und Zielzone, Ausstellungsfläche, Eventdorf und alle Rennstrecken nah beieinander und sind vom Ortskern fußläufig erreichbar.

Am Samstagabend kehrt außerdem die NightFall by CVA zurück. Sie gilt als unverwechselbares Highlight von La Thuile: die letzte Enduro-Stage findet komplett bei Nacht statt. Für das Publikum ist das ein außergewöhnliches Erlebnis. Alles ist leicht zugänglich und das Spektakel einmalig.

PROGRAMM

Freitag, 3. Juli

Training: Enduro und Downhill

Rennen: Cross Country Short Track (XCC)

Qualifikation: Downhill

Samstag, 4. Juli

Rennen: Enduro und Downhill

Rennen: Enduro Night Stage

Sonntag, 5. Juli

Rennen: Cross Country Olympic (XCO)

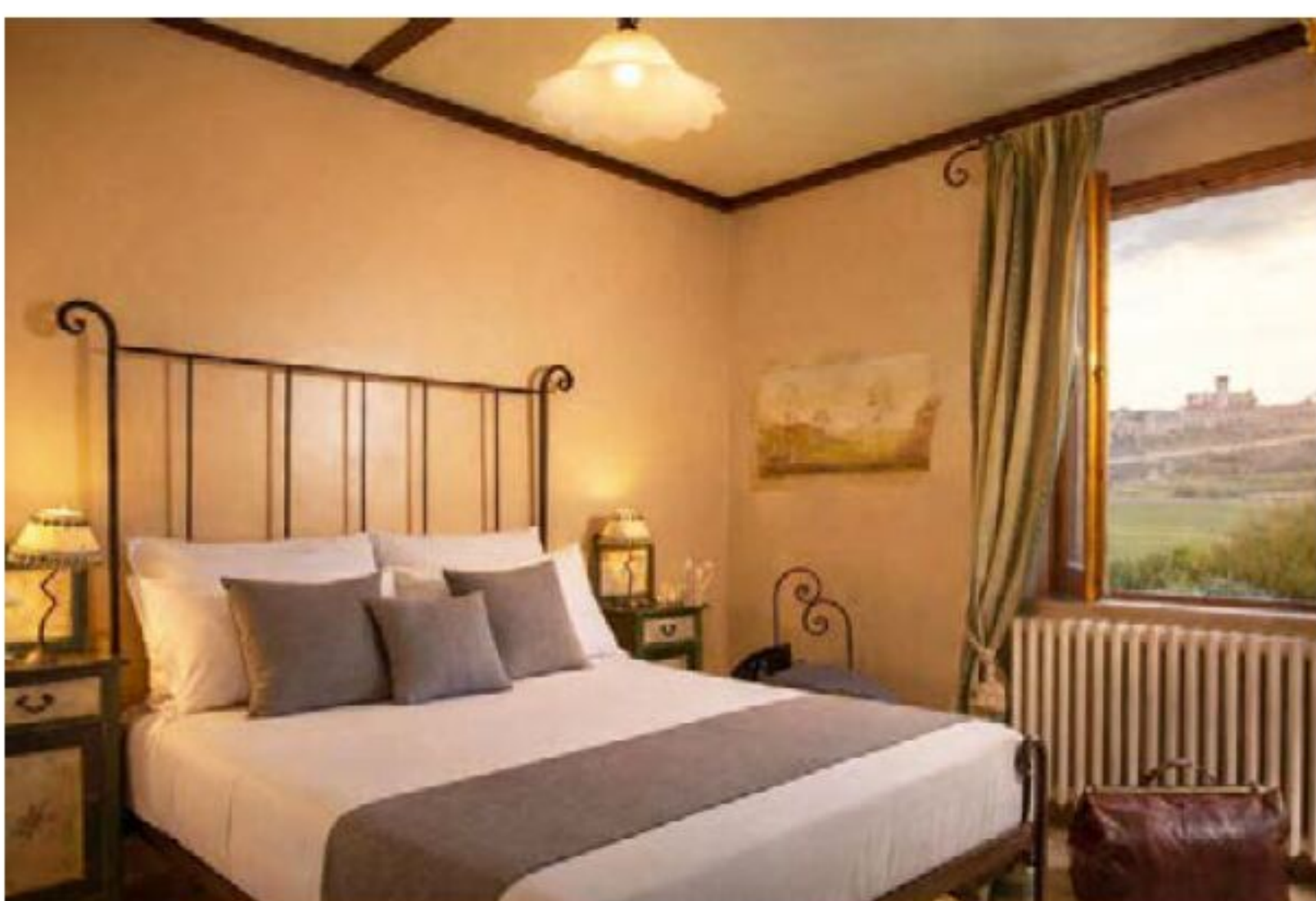




Ruhe nahe am See

Am Gardasee übernachten ist Ihnen zu rummelig – aber gut erreichbar sollte er sein? In diesem Agriturismo können Sie sich zurückziehen. In dem 2023 renovierten Anwesen sind Mensch und Tier willkommen. Gastgeber Josef und Elisabeth hegen eine große Liebe für Obstan-

bau – in ihrem Garten darf nach Herzenslust gepflückt werden. Der Pool sorgt für Erfrischung. Ebenso reizvoll: Radtouren ins mittelalterliche Borghetto sul Mincio oder zum Antikmarkt in Desenzano. **Ca’Nova Agriturismo, Monzambano (Lombardei), canovaagriturismo.com**



ZIMMER MIT AUSSICHT

Die Basilica di San Francesco überragt die Dächer von Assisi und ist auch von der Terrasse dieses Agriturismo stets im Blick. Und auch vom eigenen Garten vor dem Apartment oder aus den Fenstern eines der Economy-Zimmer – immer wieder eröffnen sich neue Perspektiven. Außerhalb des Landguts laden die engen Gassen der Pilgerstadt zu entspannten Streifzügen ein. Wer die Umgebung aktiv erkunden möchte, radelt mit dem E-Bike durch die Valle Umbra – vorbei an Orten wie Montefalco und Spello. Auch mit dem Auto lässt sich die Route ganz entspannt entdecken.

Unica Assisi, Assisi (Umbrien), assisiunica.it



Slowdown in Monza

Sobald Rennsportfans den Namen Monza hören, denken sie an die Grand-Prix-Strecke. Hier wurden einige Geschwindigkeitsrekorde der Rennsportgeschichte erzielt. Doch die Stadt selbst erschließt sich am besten ohne Eile. In der Basilica di San Giovanni Battista glänzt die *Corona Ferrea*, die eiserne „Kaiserkrone“. Über Jahrhunderte hinweg schmückte sie die Herrscher. Auch das mittelalterliche Rathaus und die frühere Habsburger Residenz Villa Reale lohnen einen Besuch.

Monza (Lombardei), turismo.monza.it



GROSSES KINO

Eine halbe Stunde von Ferrara entfernt, in der weiten Emilia-Romagna, liegt der Weiler Gherardi. Ein Dorf, in dem „die Unendlichkeit der Ebene auf die große Welt des Films trifft“, so der Slogan des Freilichtmuseums. Seit 2022 verschönern junge Künstler dort Häuserwände mit Wandmalereien. Und lassen so die Geschichte des italienischen Kinos aufleben – von Filmen, die dank Regisseuren wie

Luchino Visconti, Giuseppe De Santis und Roberto Rossellini internationale Triumphe feierten und bisweilen sogar mit einem Oscar gekrönt wurden. **Filmdorf Gherardi (Emilia-Romagna), gherardiilvillaggiodelcinema.it**

>



is molas resort

Is Molas Resort

Wo *luxus* auf *Sardische Seele* trifft.

Loc. Is Molas, 09050 / Pula, Sardinia / Booking: +39 070 924 1006 / ismolasresort.com

GENUSS ZWISCHEN GÖTTERN

In diesem Café richten sich alle Blicke auf die Gäste: Es sind die Blicke von Engeln, Göttern, Büsten und Reitern zu Pferd, die sich rund um die Tische scharen. Die Skulpturen haben der Bildhauer Antonio Canova und sein Schüler Adamo Tadolini geschaffen. Das Café befindet sich in der Nähe der Spanischen Treppe und erstreckt sich über mehrere Räume des ehemaligen Ateliers von Canova. Es lädt dazu ein, neben der Kunst auch ein Mittag- oder Abendessen zu genießen. Im Sala Anatomia schmücken anatomische Darstellungen die Wände, während im Sala Giulio vor allem Heilige den Gästen auf die Teller blicken.

Museo Atelier Canova Tadolini, Rom, canovatadolini.com



WEG ZUR SONNE

Wussten Sie schon, dass Umbrien auch ein Stonehenge hat? Dort heißt es Campo del Sole – Sonnenfeld – und liegt direkt am Ufer des Lago Trasimeno. Das Freilichtmuseum mit Steinskulpturen hat der Bildhauer Pietro Cascella entworfen, zusammen mit Mauro Berrettini und der Schweizerin Cordelia von den Steinen. Cascella ist bekannt für seine

monumentalen Werke. Zwischen 1985 und 1989 steuerten Künstler wie Anselmo Giardini und Valerio Trubbiani Säulen bei. Knapp 30 Stelen bilden heute eine weite Spirale. Ein Weg führt zwischen ihnen hindurch – bis zu der Scheibe mit dem Sonnensymbol.

Campo del Sole, Tuoro sul Trasimeno (Umbrien), umbriatourism.it/de/-/campo-del-sole-de

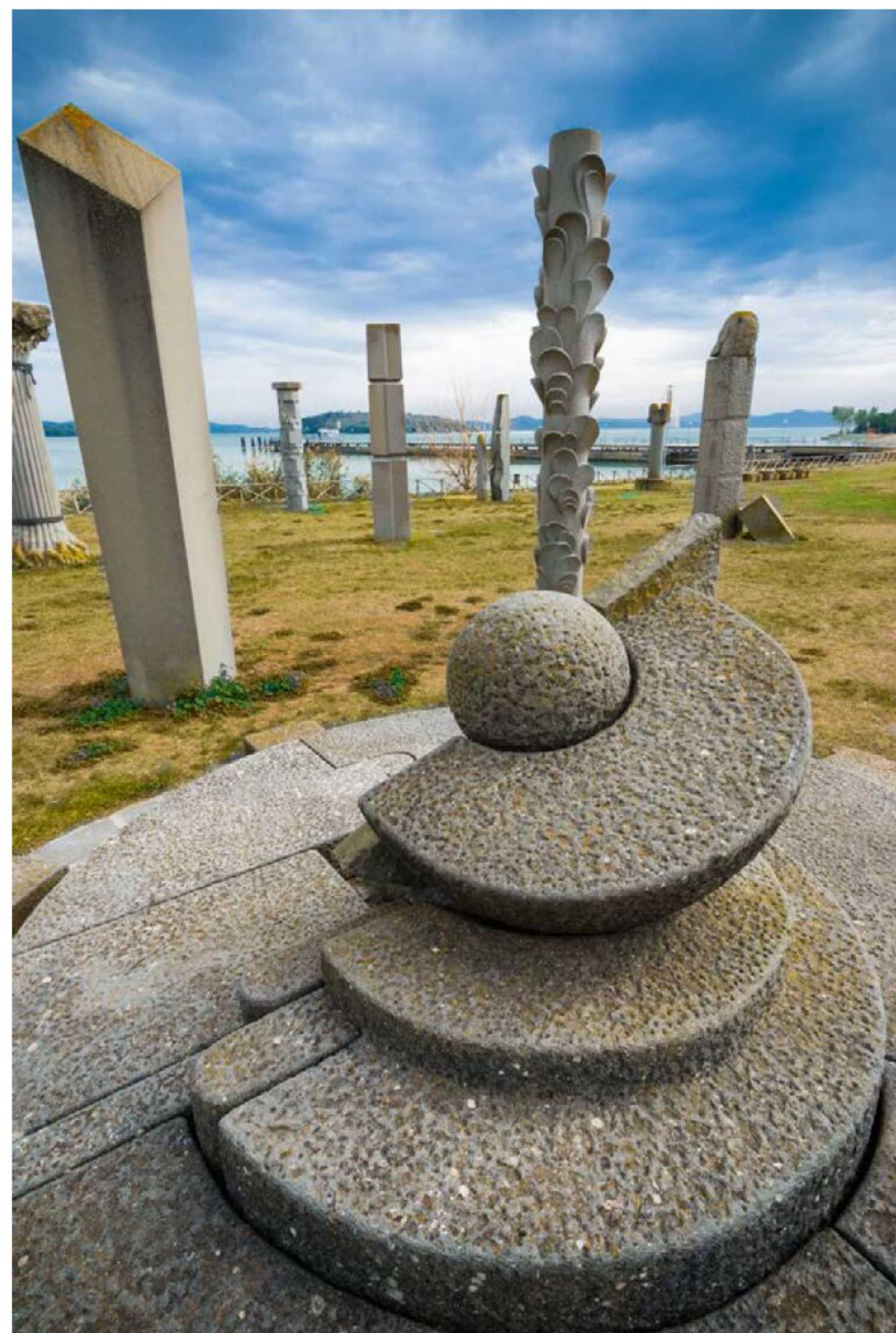
Zegnas Oase

1892 wird Ermenegildo Zegna geboren. Er wächst im piemontesischen Biella auf, und legt dort mit seiner Wollfabrik den Grundstein für das weltweit bekannte Modeimperium. Sein Motto: „Wahrer Luxus entsteht aus der perfekten Harmonie von Natur, Gemeinschaft und Handwerk.“ In den 1930er-Jahren gründet er daher die *Oasi Zegna*, ein Naturgebiet, das bis heute seine Handschrift trägt. Der dreitägige Cammino di Ermenegildo führt mitten hindurch, vorbei an markanten Berggipfeln, durch historische Dörfer und über weite Heideflächen.

Cammino di Ermenegildo, Biella (Piemont), oasizegna.com & visitpiemonte.com



©ADOBE STOCK



>



Cavallino Bianco

Caorle · Venezia

★★★★★L

The new star for family luxury holidays

Ein neuer Maßstab für exklusiven Familienurlaub entsteht an der Adria: das **Cavallino Bianco Caorle · Venezia★★★★★L**.

Zwischen Pinien, Dünen und dem sanften Rauschen des Meeres entfaltet sich ein Ort, der Familienzeit neu definiert.

101 geräumige Suiten mit Meerblick,

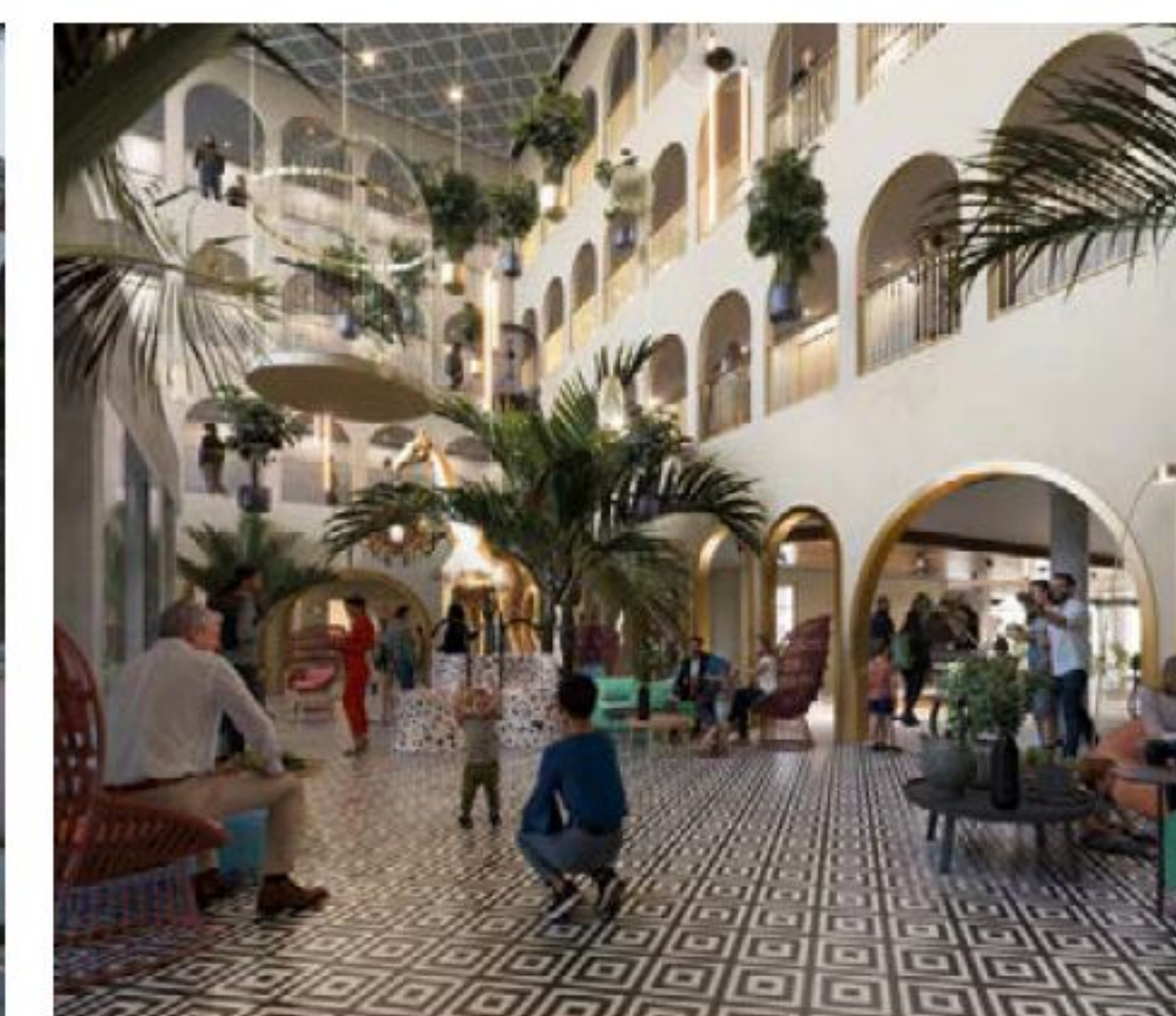
Terrasse, getrennten Schlafbereichen und zwei Bädern, eines davon kindgerecht, schenken Raum und Komfort.

Das großzügige Lino Land bietet Kindern viel Spaß und Kreativität, während **der Wellnessbereich von beeindruckender Dimension,**

die beheizten Pools und das Adults-only Rooftop Spa mit Infinity Sky Pool pures Wohlbefinden erleben lassen.

Die Kulinarik spannt den Bogen von einer lebhaften Familienpiazza über das elegante Adults-Only-Restaurant bis zu einem eigenen Genussbereich für Kinder.

Der außergewöhnlich weitläufige Privatstrand von 50.000 m² mit komfortablen Cabanas stellt das absolute Highlight für Familienerlebnisse am Meer dar.





Summen, krabbeln, flattern

Einem Marienkäfer auf den Rücken klettern, über Libellenflügel balancieren oder vom Rücken eines Schmetterlings hinabgleiten: Der Mega-Bugs-Park macht die Welt der Insekten spielerisch begehbar. Die überdimensionalen Holztiere stehen entlang eines 2,5 Kilometer langen Wanderweges zwischen Dosson und Prati di Gaggia mitten in der Natur. Zusammen bilden sie einen Themenpfad, der neugierig auf die Krabbeltiere macht und den Blick für die Natur schärft.

Mega Bugs, Andalo (Trentino/Südtirol), andalovacanze.com & andaloforfamily.com



LUST AUF LANDLEBEN

Dieser Hof macht Kinderträume wahr: Während ihres Urlaubs können die kleinen Gäste ein Hoftier adoptieren und Opa Antonio beim Füttern, Bürsten sowie auf den täglichen Spaziergängen begleiten.

Doch auf dieser *Fattoria* im Latium ist noch mehr los: Auf dem Barfußweg *Giardino Sensoriale* führen verschiedene Untergründe zu immer neuen Empfindungen. Auch Ausritte durch die Maremma oder Kochworkshops stehen auf dem Programm. An den Wochenenden finden *Agribimbo*-Tage statt, mit Spielen, Natur und leckerem Essen.

Fattoria Poggio Nebbia, Tarquinia (Latium), fattoriapoggionebbia.it



Zwischen Ritter und Eis

In Bozen ist immer was los, Sommer wie Winter. Das Museo di Ötzi zum Beispiel zeigt eine Rekonstruktion von Ötzi, dem Mann aus dem Eis. Seine 5.300 Jahre alte Gletschermumie wurde 1991 entdeckt. Wer sich für Ritter und Burgfräulein begeistert, findet auch zahlreiche Ziele um die Stadt. Hoch auf ei-

nem Felsen vor den Toren Bozens liegt das Castel Roncolo, auch Schloss Runkelstein genannt. Dort schlüpfen Kinder in historische Gewänder und lassen mittelalterliche Spiele wiederaufleben – inspiriert von den Fresken. Bolzano (Trentino/Südtirol), iceman.it & runkelstein.info >



Park Hotel Brasilia

SECHZIG JAHRE AUTHENTISCHE ITALIENISCHE GASTFREUNDSCHAFT



Seit mehr als sechzig Jahren verkörpert das **Park Hotel Brasilia** die Essenz italienischer Gastfreundschaft an der Küste von **Jesolo**. Direkt am **goldenen Strand** gelegen, empfängt das Hotel seine Gäste in einer Atmosphäre, in der **Eleganz und Wärme** aufeinandertreffen – mit einem **atemberaubenden Blick** auf die **Adria**.

Das Erlebnis entfaltet sich zwischen dem **beheizten Außenpool**, dem Garten und dem **privaten Zugang zum Meer** und findet seinen Höhepunkt im **Panoramarestaurant Ipanema**, wo die **mediterrane Küche** die **italienische Tradition** auf zeitgemäße Weise neu interpretiert.



*60 Jahre Park Hotel Brasilia
– eine besondere Aktion, um
gemeinsam zu feiern*

PARK HOTEL BRASILIA 4*S

Via Levantina, 2° acc. al mare, 3 - 30016 Lido di Jesolo (VE), Italien
T. +39 0421.380851 | info@parkhotelbrasilia.com
www.parkhotelbrasilia.com



© GEOFFROY SCHIED



Bussis & Oper

Es ist schon ein Happening an sich, wenn sich bei den Münchner Opernfestspielen die Kulturschickeria mit Bussis vor historischer Kulisse begrüßt. Auch in diesem Jahr werden in der gefühlt nördlichsten Stadt Italiens die Klassiker aus dem Süden aufgeführt: Puccinis *Turandot*, Rossinis *La Cenerentola* oder Bellinis *Norma*. Keine Karten

ergattert? Dann ist die *Oper für alle* ein kleines Trostpflaster: Am 4. Juli wird Wagners *Wallküre* live und gratis auf den Max-Joseph-Platz vor der Bayerischen Staatsoper übertragen. Zwar ein deutsches Meisterwerk – dafür können Rotwein und Antipasti mitgebracht werden.

Münchner Opernfestspiele, 18. Juni bis 31. Juli 2026, staatsoper.de

MEISTER DER VERWANDLUNG

MICHELE TOSINI, LEDA, 1560-70. ©GALLERIA BORGHESI, ROM



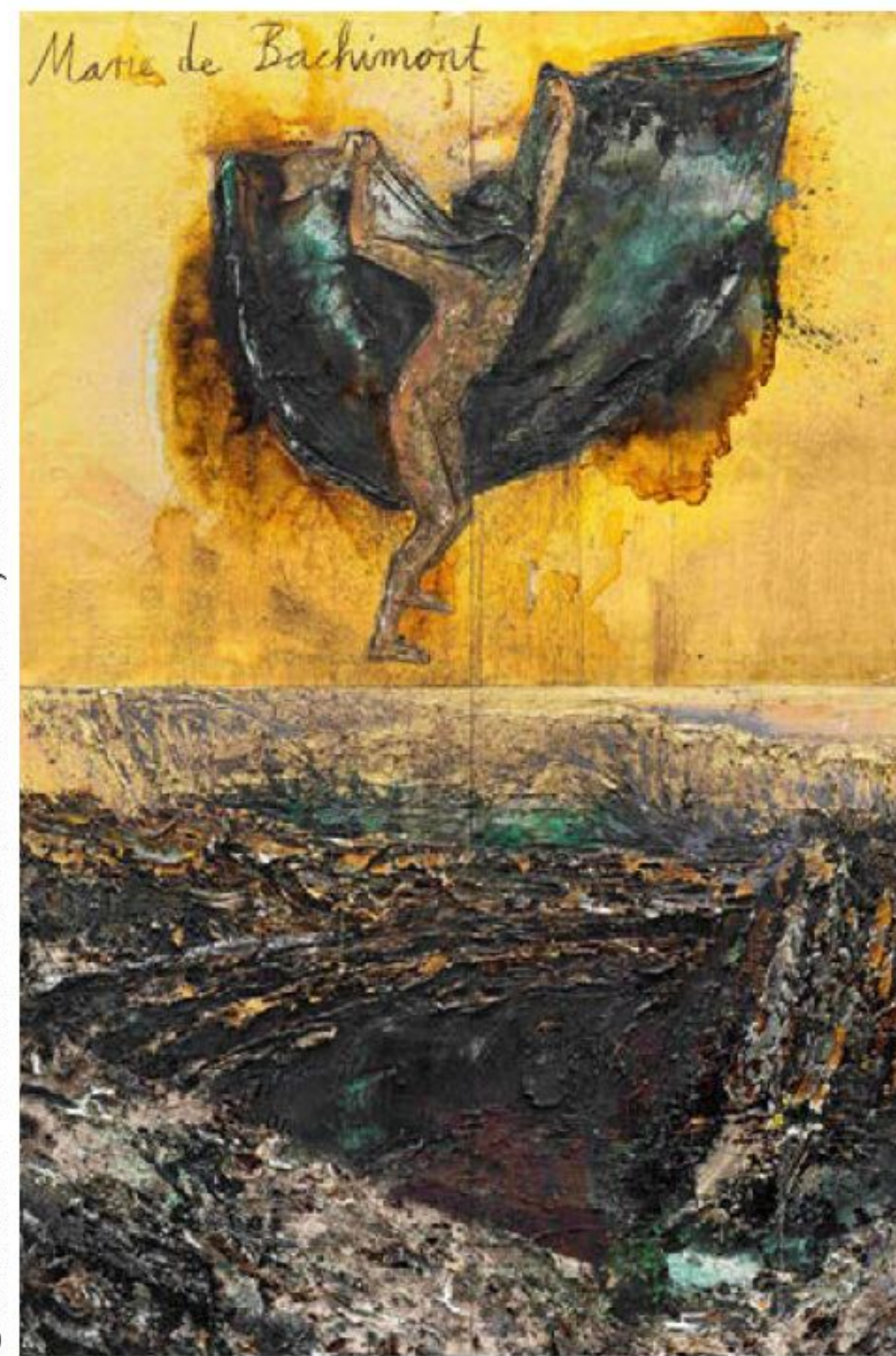
Begierde, Eifersucht, List und Täuschung: Die *Metamorphosen* des Dichters Ovid gehören zu den bedeutendsten Inspirationsquellen für Künstler von der Antike bis in die Moderne. In der Galleria Borghese ist diesen Sommer zu sehen, wie Michelangelo, Tizian oder Rubens die klassischen Mythen rund um die Verwandlungen von Mensch, Tier und Natur interpretierten. Im Zentrum der

Ausstellung mit über 80 Werken stehen auch Berninis berühmte Skulpturen *Apollo und Daphne* sowie *Pluto und Proserpina*, mit denen er Ovids Geschichten in Stein übersetzte.

Metamorfosi. Ovidio e le arti, 23. Juni bis 20. September, Galleria Borghese, Rom, galleriaborghese.cultura.gov.it/en

VERGESSENE FRAUEN

© KIEFER. LE ALCHIMISTE. ELA BIALKOWSKA, OKNO STUDIO

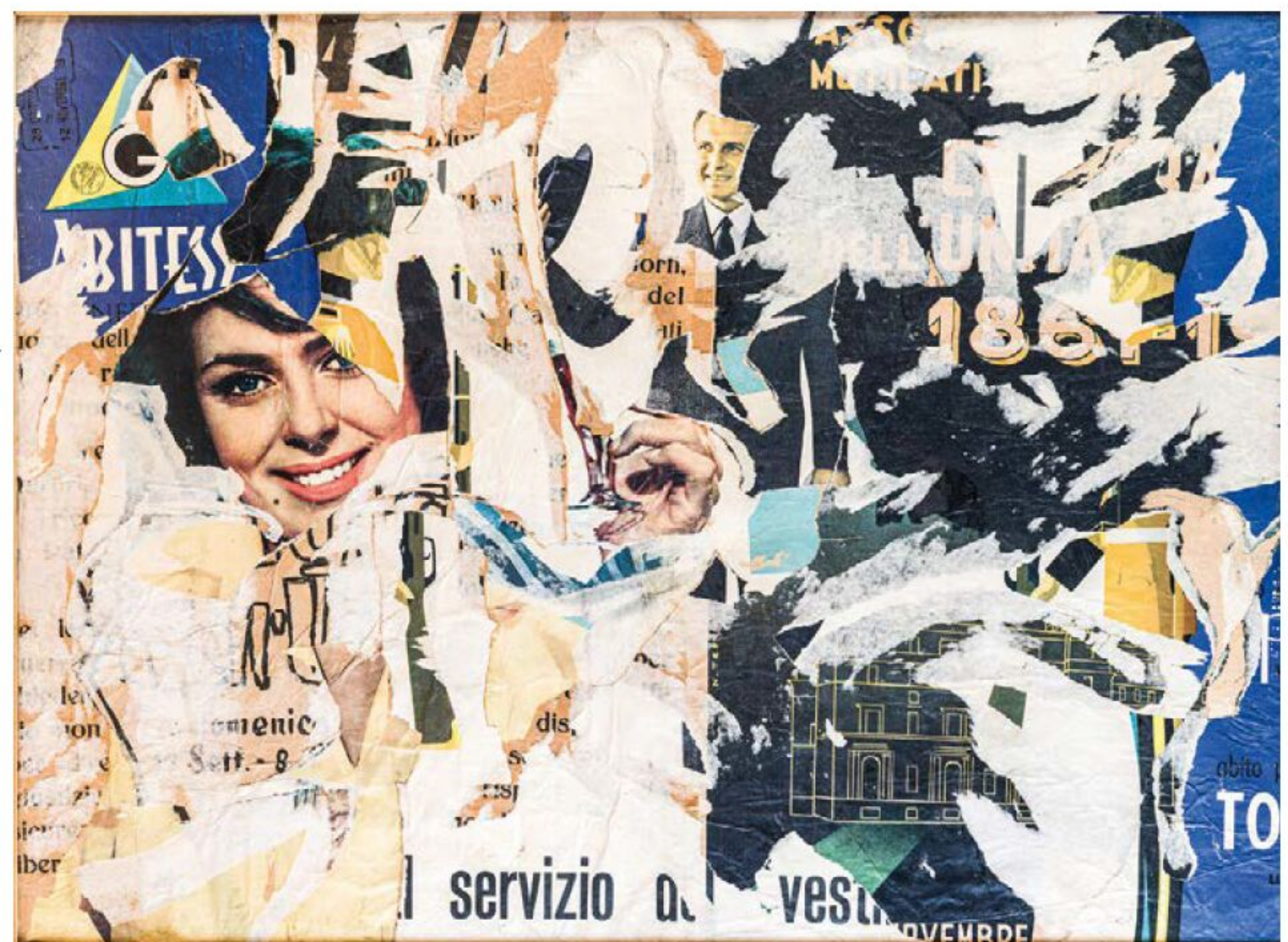


Top-Ausstellung des Jahres: Der renommierte deutsche Künstler Anselm Kiefer erweckt in *Le Alchimiste* historische und vergessene Frauenfiguren zum Leben. Im Zentrum seiner mehr als 40 monumentalen Gemälde im Mailänder Palazzo Reale stehen Wissenschaftlerinnen, die zwar maßgeblich zum modernen Denken beitrugen, die aber in der offiziellen Geschichtsschreibung oft übersehen wurden. Viele der in Gold und dunklen Tönen gehaltenen Werke wurden speziell

für den Sala delle Cariatidi geschaffen. Der Saal wurde im Zweiten Weltkrieg bombardiert und bewusst als Ruine erhalten.

Anselm Kiefer. Le Alchimiste, bis 27. September 2026, Palazzo Reale, Mailand, palazzorealemilano.it

©MIMMO ROTELLA COMMERCIO E UNITÀ 1962 / COLLEZIONE PRIVATA



Hier fliegen die Fetzen

Mimmo Rotella (1918–2006) machte aus zerrissenen Film- und Werbeplakaten Kunst. Mit seinen Décollagen wurde er zu einer Schlüsselfigur des Nouveau Réalisme – und zu einem Chronisten der Bilderwelt der Nachkriegszeit. Der Palazzo Ducale in Genua zeigt jetzt eine Retrospektive mit rund 100 Werken aus sechs Jahrzehnten. Zwischen Kino-Ikonen wie Marilyn Monroe und Sophia Loren, bunten Papierfetzen und urbaner Energie wird sichtbar, wie Rotella die Bilderflut der modernen Stadt in Kunst verwandelte.

Mimmo Rotella. Retrospektive, bis 30. Juni 2026, Palazzo Ducale, Genua, palazzoducale.genova.it/en





Postkartenidylle

Naturschutzgebiet Lo Zingaro

Italienische
Straßenszenen;
Castellammare mit
dem Castello Arabo
Normanno; während
der Mittagszeit wirkt
Castellammare wie
ausgestorben; im
bezaubernden
Stadtpark Regina
Margherita.



Türkisfarbenes Meer, zerklüftete Klippen und mediterrane Pflanzen: Die Nordwestküste Siziliens ist spektakulär schön. Unterwegs von Bucht zu Bucht im ältesten Naturschutzgebiet der Insel.

TEXT & FOTOGRAFIE VINCENT CROCE

CASTELLAMMARE DEL GOLFO *Geburtsstadt der New Yorker Mafiabosse*

Die letzten noch geöffneten Geschäfte lassen ihre Rollläden herunter und bereiten sich auf den Riposo vor, die italienische Variante der Siesta. In der kräftigen sizilianischen Sonne schlendere ich durch ausgestorbene Straßen zum Hafen von Castellammare del Golfo. Der Weg ist leicht zu finden, denn die Stadt ist in einem übersichtlichen Raster angelegt – ähnlich wie Manhattan. Das ist übrigens nicht die einzige Gemeinsamkeit mit dem Big Apple: In Castellammare wurden die New Yorker Mafiabosse Salvatore Maranzano (Little Caesar) und Joseph Bonanno (Joe Bananas) geboren.

Am Ende der Straße kündigen die über mir fliegenden Möwen schon die Nähe des Meeres an. Über eine Stein-
treppe erreiche ich den kleinen Hafen, wo sich typisch italienische Straßenszenen abspielen: Ein älterer Mann führt wild gestikulierend und mit lauter Stimme ein Telefongespräch. Neben einem altmodischen Fiat 500 stehen drei Männer, vermutlich Kollegen, die lebhaft diskutierend ihre Pause genießen. Mit einem freundlichen Nicken erlaubt mir ein Fischer, der geschickt seine Netze flickt, dass ich Fotos machen darf.

Zwischen Jachten und Freizeitbooten liegen ein paar Gozzi vor Anker, die traditionellen Fischerboote. Die meisten sind in leuchtendem Blau, Rot oder Gelb gestrichen und am Bug mit dekorativen Verzierungen versehen, oft in Form eines Auges, das als Schutzsymbol gilt. Die im türkisfarbenen Wasser schaukelnden Gozzi, dahinter die goldgelben Häuserfassaden – ein malerisches Bild, das sich gut auf einer Ansichtskarte machen würde. Der absolute Blickfang von Castellammare ist jedoch das Castello Arabo Normanno. Aus der Ferne betrachtet, scheint es aus dem Meer zu ragen. Die ehemalige Festungsanlage erinnert an die vielen Machtwechsel in Siziliens bewegter Vergangenheit. Nachdem ich eine Weile durch die schmalen Gassen gestreift bin, stoße ich auf einen kleinen Alimentaro, der glücklicherweise etwas länge-



„Gozzi“ im alten Hafen von Castellammare.

Ein Fischer flickt geschickt seine Netze und nickt mir freundlich zu

re Öffnungszeiten hat. Ein eiskaltes Lemon Soda ist jetzt genau das Richtige.

Gleich um die Ecke steht der elegante Palazzo Crociferi. Ursprünglich diente er als Kloster – heute finden dort regelmäßig Konzerte und Ausstellungen statt. Meine Aufmerksamkeit wandert zu einem mächtigen, üppig wuchernden Feigenbaum im Park direkt gegenüber dem Palazzo. Neben dem obeliskförmigen Garibaldi-Denkmal, das sich ebenfalls im Park befindet, laden Bänke dazu ein, die phänomenale Aussicht über die Stadt, den Hafen und das glitzernde Meer zu genießen. Nicht zu groß und nicht zu klein, nicht zu ruhig und nicht zu lebhaft: Castellammare ist perfekt für einen Zwischenstopp. Aber ich muss weiter. Noch am selben Nachmittag fahre ich die Hügel hinauf in Richtung Scopello, das keine zehn Kilometer weit entfernt liegt.

SCOPELLO *Wanderparadies*

Die Straße nach Scopello schlängelt sich zwischen Mandelbäumen und Steinmauern nach oben. Das Dorf ist verkehrsberuhigt – wer mit dem Auto kommt, parkt

auf einem kostenpflichtigen Parkplatz etwas außerhalb des Ortskerns. Scopello besteht nur aus ein paar Gassen rund um einen gepflasterten Innenhof, den Baglio di Scopello. Hier gibt es Restaurants, Cafés und einen kleinen Markt. Obwohl Scopello klein ist, ist es relativ bekannt: Der Ort dient oft als Startpunkt für den Sentiero dello Zingaro, einen Wanderweg, der entlang der rauen Küstenlinie und quer durch das älteste Naturschutzgebiet Siziliens, das Riserva dello Zingaro, führt.

Nach einem Erkundungsspaziergang durchs Dorf verabschiedet sich das letzte Sonnenlicht, ich laufe zur Pensione Tranchina, die direkt neben dem Baglio liegt. Die Pension wird seit Jahrzehnten von Marisin und Salvatore geführt, die mich so herzlich empfangen, als wäre ich bei ihnen zu Hause zu Gast. Die Zimmer sind einfach, aber gepflegt: weiße Wände, Terrakottaböden und Fenster mit Holzläden, durch die ich auf das Dorf blicken kann. Im gemütlichen Essbereich setze ich mich an den letzten freien Tisch und Marisin erklärt, was heute auf dem Menü steht. Eine Speisekarte gibt es nicht, gekocht wird mit dem, was an diesem Tag verfügbar ist. Als Primo esse ich *Busiati col pesto alla trapanese*, eine gezwirbelte Nudel- >

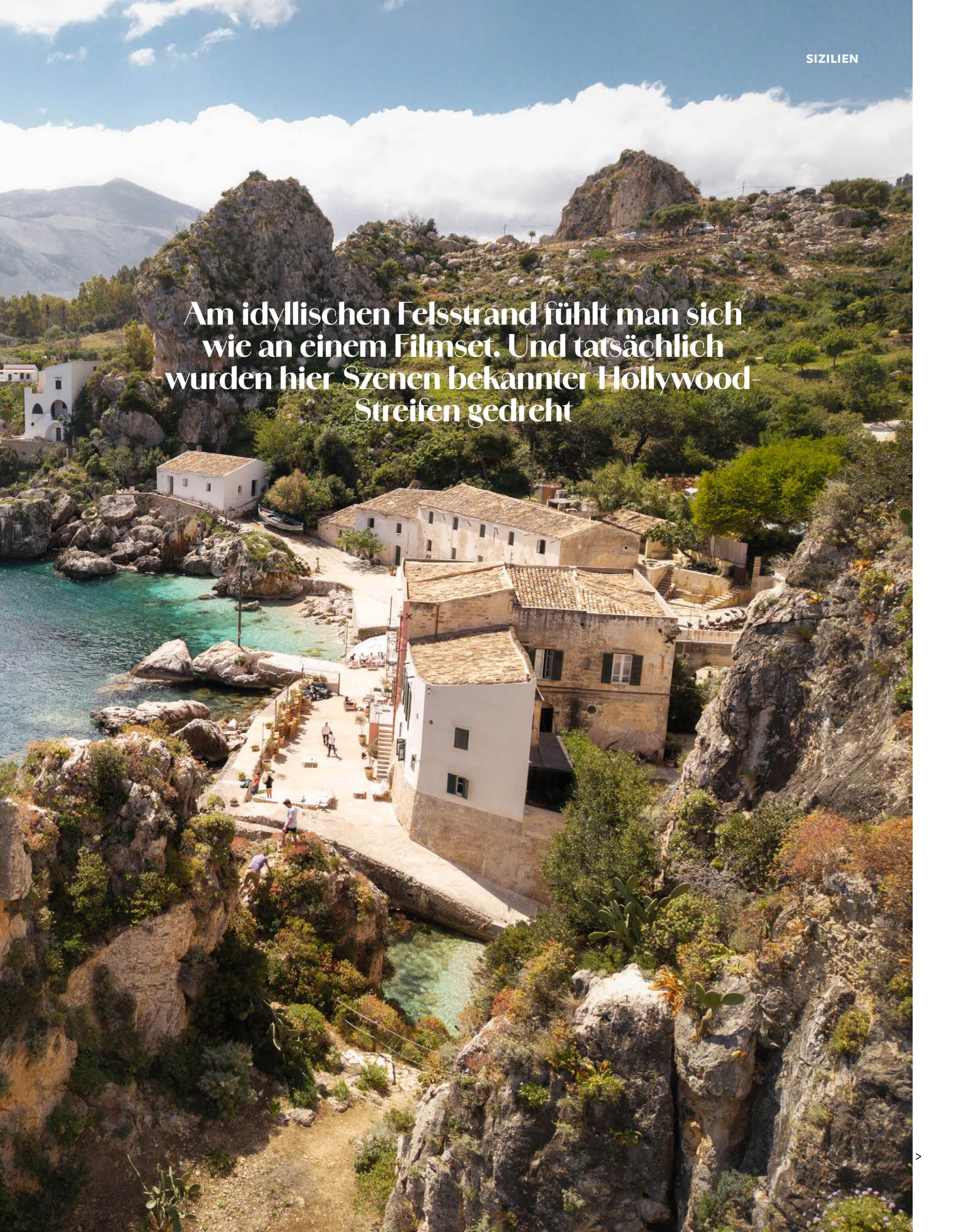
LA TONNARA DI SCOPELLO

Filmset am Meer

Am nächsten Morgen steige ich über einen steilen Weg hinunter zum Meer. Am Fuße der Klippen liegt La Tonnara di Scopello. Der Komplex stammt teilweise aus dem 13. Jahrhundert und diente dem Thunfischfang. Heute befindet er sich in Privatbesitz und wurde in eine der exklusivsten Hochzeits- und Veranstaltungsllocations Siziliens verwandelt. Badegäste können gegen eine Gebühr von etwa zehn Euro einen Tag an dem idyllischen Felsstrand verbringen und zwischen den berühmten Faraglioni schwimmen oder schnorcheln – bizarre Felsformationen, die aus dem Wasser ragen. Die alten Fischerhäuser sind restauriert, und im Innenhof stehen noch die Flaschenzüge, Netze und Holzboote, mit denen der Thunfisch einst an Land gezogen wurde. In einem kleinen Ausstellungsraum hängen Schwarz-Weiß-Fotos von der Matanza, dem traditionellen Thunfischfang, wie er früher in großem Stil betrieben wurde. Heute geht es auf der Tonnara nicht mehr blutig zu: Sanft plätscherndes Meerwasser, angenehm warme Sonnenstrahlen und eine üppige Vielfalt an Blumen und Pflanzen, die zwischen den Felsen wachsen – beinahe wähne ich mich an einem italienischen Filmset. Und tatsächlich wird die Tonnara di Scopello regelmäßig für Kino- und TV-Produktionen gemietet. Bekannte Szenen aus *Ocean's Twelve* (2004) und *Il Commissario Montalbano* (2002) wurden hier gedreht. Für sizilianische Verhältnisse ist es etwas zu kühl zum Schwimmen, daher bleibt der große Andrang der Hochsaison aus. Mir soll es recht sein: so kann ich die nostalgische Atmosphäre der Tonnara noch intensiver genießen.



Am idyllischen Felsstrand fühlt man sich wie an einem Filmset. Und tatsächlich wurden hier Szenen bekannter Hollywood-Streifen gedreht



Der Sentiero dello Zingaro startet mit einem Felstunnel; im Frühjahr beeindruckt Lo Zingaro mit seiner Blütenpracht; jede kleine Bucht unterwegs ist noch malerischer als die andere.



sorte mit einer Paste aus Olivenöl, Mandeln, Basilikum, Knoblauch und Tomaten. Statt mit Käse wird dieses Gericht mit knusprigen Brotbröseln abgerundet. Als Hauptgang serviert Marisin *Muggine alla griglia*, gegrillte Meeräsche, dazu einen Salat aus Tomaten, roten Zwiebeln und Kapern. Zum Abschluss gibt es hausgemachtes Tiramisu – nicht ganz so regional, aber umso köstlicher.

SENTIERO DELLO ZINGARO *Bucht nach Bucht*

Ein paar Kilometer weiter erreiche ich den Eingang zur Riserva Naturale Orientata dello Zingaro, dem ersten Naturschutzgebiet Siziliens. „Lo Zingaro“ wurde 1981 unter Schutz gestellt, nachdem Pläne für den Bau einer Autobahn bekannt wurden, die mitten durch das Küstengebiet führen sollte. Das trieb die lokale Bevölkerung auf die Barrikaden. Seitdem lässt sich das Gebiet nur noch zu Fuß durchqueren, über den Küstenpfad Sentiero dello Zingaro – die Wanderung gilt als die schönste Siziliens. Insgesamt ist der Weg etwa sieben Kilometer lang und erstreckt sich von Scopello im Süden bis nach San Vito Lo Capo im Norden.

Als ich den Tunnel am Anfang der Route betrete, hat die Wanderung offiziell begonnen. Obwohl das Gelände felsig ist und es einige Höhenmeter zu überwinden gilt, sind die Wege leicht zu gehen. Ich bin in Schuhen mit gutem Profil unterwegs, aber einige Italiener, denen ich begegne, laufen einfach in Flip-Flops. Nach etwa einer Viertelstunde erreiche ich eine Abzweigung zur Cala Capreria, der ersten Bucht an der Route. Der Abstieg lohnt sich: ein winziger Sandstrand, umgeben von steilen Felsen und einem Meer aus Blumen. Diese Oase habe ich ganz für mich allein – hochmotiviert nehme ich mir vor, heute alle Buchten zu erkunden. Plötzlich sehe ich etwas Schwarzes blitzschnell in die Büsche schießen. Eine Schlange! Ich hatte gar nicht daran gedacht, dass es hier welche gibt. An der nächsten Bucht, der Cala della Disa, begegne ich einem älteren Herrn mit einem halbvollen Müllsack. Wir begrüßen uns und es stellt sich heraus, dass er ehrenamtlicher Verwalter der Riserva ist. „Ich sammle dreimal pro Woche den herumliegenden Plastikmüll und die Flaschen ein.“ Er berichtet, dass jedes Jahr über 200.000 Besucher kommen. „Im Sommer wird es voll, aber jetzt ist es eine Art Therapie, hier zu spazieren.“ Ich erzähle, dass ich gerade eine Schlange gesehen habe: „Ah... nero? Veloce?“ Ich nicke bestätigend. „Dann hast du eine Biacco gesehen“, versichert er mir. „Sie beißen schnell, wenn sie sich bedroht fühlen, sind aber nicht giftig.“ Ich bin mir nicht sicher, ob ich diese Information beruhigend finden soll. „Buon lavoro signore“ – ich laufe zurück zum Weg. Langsam bilden sich Schweißperlen auf meiner Stirn. Nicht wegen der Biacco, sondern weil mein Weg

>

Ich habe die Bucht ganz für
mich allein: ein winziger Strand
zwischen Felsen und Blumen



Links: Der Sentiero dello Zingaro ist der schönste Küstenwanderweg Siziliens.
Unten: Castellammare.



TIPPS

ESSEN & TRINKEN

La Cialoma

Unkompliziertes Essen mit herrlichem Blick über den Golf. Contrada Scopello 7, Castellammare del Golfo, ristorantelacialoma.com

Ristorante La Cambusa di Fazio Giuseppa

Bei La Cambusa, direkt am Hafen von Castellammare, gibt es erstklassige Fischgerichte. Via Don Leonardo Zangara 67, Castellammare del Golfo, ristorante-lacambusa.eu

H8o Fame

Busiati, Schwertfisch und Couscous. Nur einen Steinwurf vom Meer entfernt serviert Gastgeber Vincenzo das Beste der traditionellen sizilianischen Küche. Via Marina di Petrolo 27, Castellammare del Golfo, h8ofame.it

ÜBERNACHTEN

Pensione Tranchina

Stimmungsvolle Wohnzimmeratmosphäre mitten in Scopello. Sauber, herzlich und gastfreundlich. Via Armando Diaz 7, Castellammare del Golfo, pensionetranchina.com

Tonnara di Scopello

Für ein unvergessliches Erlebnis übernachten Sie in der Tonnara di Scopello. Unübertroffene sizilianische Romantik! Largo Tonnara Scopello, tonnaradiscopeello.it

Affittacamere Da Peppa

In bester Lage mit Blick auf den Hafen. Eins der am besten bewerteten B&Bs von Castellammare. Via Discesa Marina 1, Castellammare del Golfo, casadapeppa.octosite

anstrengend ist. Denn die Route ist an keiner Stelle richtig flach. Im Hochsommer gibt es kaum eine Möglichkeit, der Sonne zu entkommen. Glücklicherweise herrscht heute mit etwa 25 °C angenehmes Wanderwetter, und mit meiner vollen Wasserflasche bin ich gut vorbereitet. Bei Punta Leone genieße ich eine atemberaubende Aussicht. In der Ferne sehe ich, wie ein weißes Boot in eine Bucht einläuft. Das muss ein Ausflugsboot sein – im Hafen von Castellammare habe ich einen Stand gesehen, an dem Bootsfahrten nach Lo Zingaro verkauft wurden. Nachdem ich zwei Stunden gewandert bin, dämmert mir, dass ich mir die letzten Calas fürs nächste Mal aufheben muss. Auch meine Wasserflasche ist fast leer, daher erscheint es mir vernünftiger, umzukehren. Auf dem Rückweg erkenne ich Thymian, Rosmarin und Kapernpflanzen, die am Wegrand aus den Felsen wachsen. Das Licht, das auf die Wasseroberfläche fällt, verändert sich von Sekunde zu Sekunde. Auch den Rückweg genieße ich in vollen Zügen. Und die Biacco? Die habe ich schon fast wieder vergessen. •

ALMAR

RESORTS & SPA

Explore, Experience, Enjoy.

Die Harmonie, nach der Sie sich sehnen, ist näher, als Sie ahnen.
Ein Ort, an dem die Zeit stillsteht und Wohlbefinden zur Rückkehr zum Wesentlichen wird.

Entdecken Sie Almar – Ihr Sehnsuchtsziel für grenzenlose Entspannung.

LIDO
JESOLO

GIARDINO DI COSTANZA
MAZARA DEL VALLO

TIMI AMA
VILLASIMIUS

almarresorts.com



voco® Milan-Fiere

DAS ERSTE VOCO® HOTEL IN ITALIEN

Das voco® Milan-Fiere überzeugt durch seine strategische Lage, nur zwei Minuten von den Autobahnen entfernt, die das Hotel mit dem Stadtzentrum von Mailand sowie den internationalen Flughäfen Linate und Malpensa verbinden.

Von morgens bis abends laden verschiedene stilvolle Bereiche dazu ein, sich zu entspannen, zu vernetzen und den Moment zu genießen. Erholen Sie sich vollkommen in einem der 280 Zimmer und Suiten, eingerichtet im unverwechselbaren voco® Stil, oder tanken Sie neue Energie im Wellnessbereich mit Fitnessraum. Lassen Sie sich von raffinierten Spezialitäten im OnFire Restaurant mit offenem Grill überraschen und lassen Sie den Tag mit einem Cocktail in der Ludico Bar mit Gameroom ausklingen – der perfekte Ort für einen entspannten und zugleich spielerischen Abend.



VOCO[™]
— BY IHG —

voco® Milan-Fiere

Via Giorgio Stephenson, 55, 20157 Milano

W: milanfierehotel.com | T: +39 02 8961 7600 | E: info@milanfierehotel.com



Mini mit Maxi-Effekt

Die Schultertasche in erfrischendem Grün vereint schlichte Eleganz und Raffinesse. Außen klar strukturiert, innen angenehm geräumig, dazu ein weiches Baumwollfutter und ein abnehmbarer Schulterriemen.

Gianni Notaro, Victoria „Mini“, 185 €, gianninotaroshop.com



STREETSTYLE TRIFFT ELEGANZ

In diesen Denim-Slingbacks tanzen Sie leichten Fußes durch den Sommer. Ihr herzförmiger Ausschnitt und die verstellbare Schnalle sind zurückhaltend romantisch gehalten. Bequem wird der Schuh durch die leicht spitz zulaufende Kappe und den flachen Absatz.

Liu Jo, Slingback in Denim Stampato, 139 €, liujo.com



SHINE BRIGHT LIKE A DIAMOND

Verwöhnen Sie Ihre Lippen mit strahlendem Glanz. Ultraleichtes Balsam-Öl sorgt für ein subtiles Finish. Der feuchtigkeitsspendende Stift pflegt und duftet zart nach Vanille.

Pupa Milano, Shine Bright Balsamo-Olio Labbra, 20,90 €, pupa.it



Sommer-schwung

Der Mix aus Leinen und Chambray macht diesen luftigen Rock perfekt für warme Tage. Das Wickelmodell betont die weibliche Silhouette. Mit einer lockeren Bluse kombinieren – fertig ist das wunderbar lässige Outfit.

Manebì, Lenim Naxos Skirt, 195 €, manebi.com



POWER FÜR DIE BEINE

Ob nach einem heißen Urlaubstag unterm Sonnenschirm oder nach anstrengenden Aktivitäten in Freien: ätherische Bio-Öle aus Pfefferminze, Heidelbeere und Weinrebe erfrischen Beine und Füße sofort und spürbar. Officina Naturae, Crema Gambe e Piedi Rinfrescante, 12 €, officinanaturae.com



Lässig entspannen

Dieser Relax-Armstuhl aus glasfaserverstärktem Kunststoff ist preisgekrönt und dank seiner weichen, offen gearbeiteten Sitzfläche auch noch superbequem. Das UV-beständige, matte Material eignet sich für drinnen und draußen. Nardi, Net Relax, 108 €, nardioutdoor.com



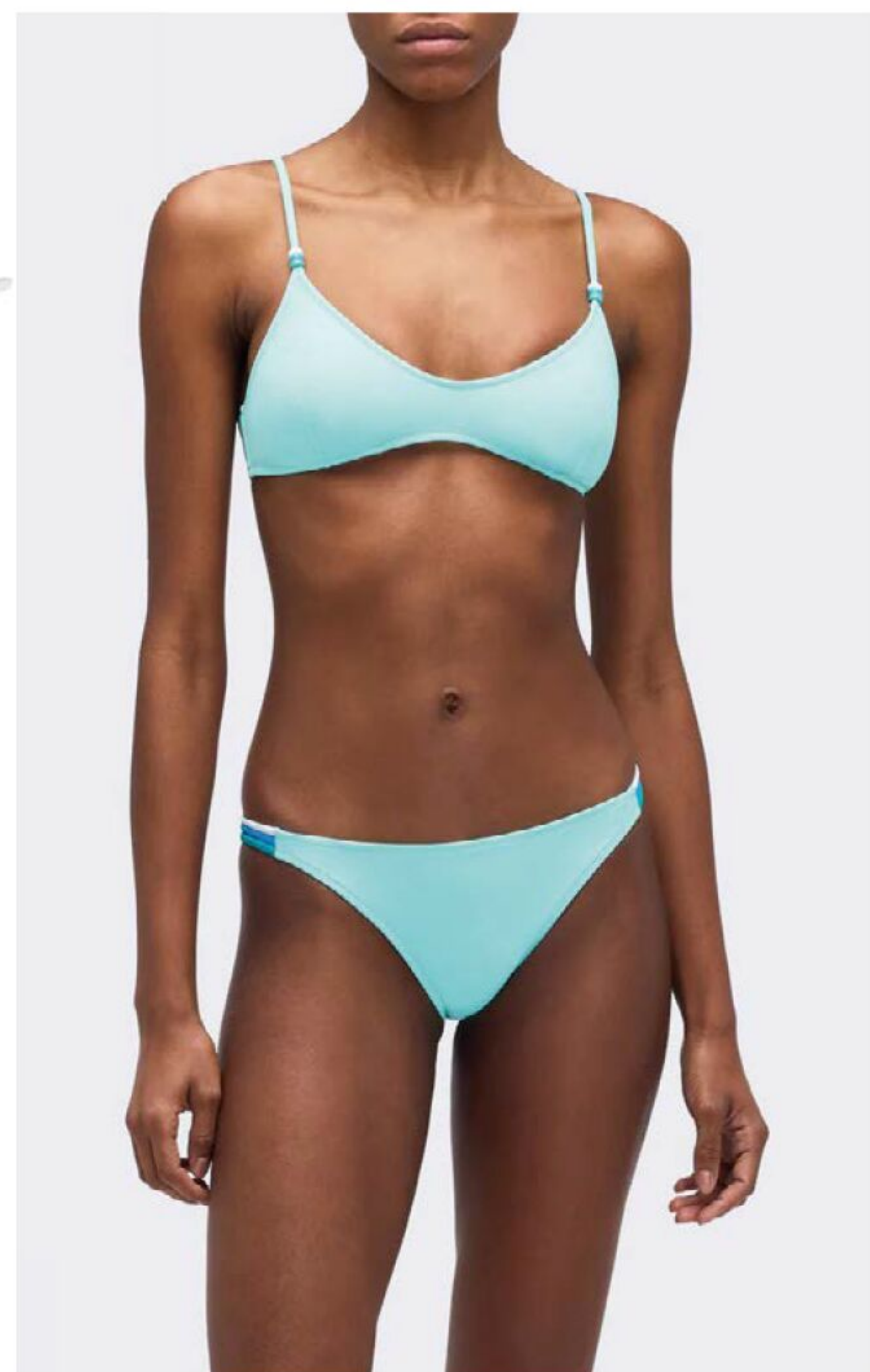
Einmal Sommerfrische in Mintgrün, bitte!



Meeresfunkeln

Lange Kette mit unterschiedlichen Gliedern, keramischen Details und einem glänzenden Ozeanhänger. Die Glaskristalle und das vergoldete Metall sorgen für einen funkelnden Auftritt.

Max Mara, Metallic and Ceramic Chain Necklace, 145 €, maxmara.com



STRANDGÖTTIN

Ab ins Meer geht's mit diesem Bikini mit bunten Perlen und Bändern. Herausnehmbare Polster und verstellbare Träger sorgen für die Passform. Perfekt für einen Tag am Strand. Sundek, Bralette-Top and Brazilian-Briefs, 85 €, sundek.it

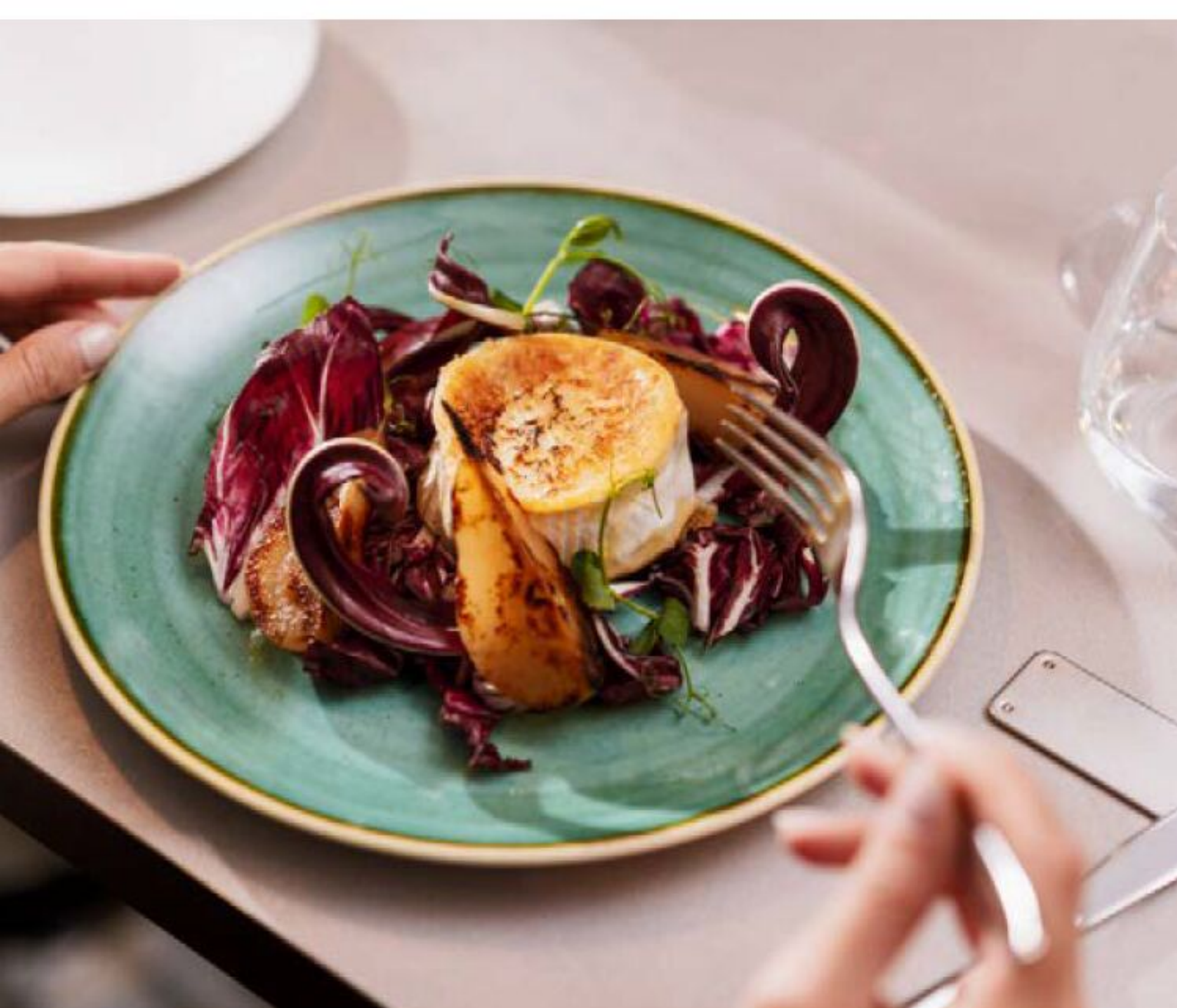


voco® Venice Mestre - The Quid

DEIN HOTEL IN VENEDIG - MESTRE, MIT STIL!

Das voco® Venice Mestre – The Quid ist das zweite voco® Hotel, das in Italien eröffnet wurde. Mit seinem markanten und modernen Design liegt das Hotel nur 2 Minuten von der Tangenziale di Mestre entfernt und bietet schnelle Verbindungen zu den Flughäfen der Region sowie zum historischen Zentrum von Venedig, das 2026 die Biennale di Venezia ausrichten wird.

Die 128 Zimmer empfangen die Gäste in einer entspannten Atmosphäre – perfekt nach einem Tag voller Entdeckungen in der Lagune. Der Morgen beginnt mit einem reichhaltigen Frühstück, während Sie bei Ihrer Rückkehr im kostenlosen Fitnessraum trainieren oder bei einem Drink an der Bar mit Gaming Area entspannen können – ideal für eine spielerische Herausforderung mit Freunden. Den Tag lassen Sie im Restaurant Ludico ausklingen, wo der Chef die italienische Tradition mit einer kreativen und persönlichen Note neu interpretiert.



VOCO[™]
— BY IHG —

voco® Venice Mestre - The Quid

Via Terraglio, 15 - 30174 - Mestre, Venezia

W: quidhotelvenice.com | T: +39 041 2395611 | E: info@quidhotelvenice.com





*Diese Seite: Impres-
sion in Santo Stefano
di Sessanio.
Rechte Seite: Die
Costa dei Trabocchi.*

ABRUZZEN

RAUHE SCHÖNHEIT ZWISCHEN WELLEN UND GIPFELN

Unser Autor entdeckt schroffe Berge, eine Küste mit Restaurants auf Holzpfehlen und die diesjährige italienische Kulturhauptstadt L'Aquila, die sich nach einem Erdbeben neu erfunden hat. Das Beste an den Abruzzern: Massentourismus ist hier ein Fremdwort.

TEXT PAUL VAN EIJNDHOVEN FOTOGRAFIE PAUL VAN EIJNDHOVEN, UNSPLASH & ADOBE STOCK



TIPPS

Abruzzo-Tipps von Susanna

- **Castel del Monte:**
Gut essen kann man in der Osteria del Lupo.
- **Santo Stefano di Sessanio.**
- **Bominaco:** Mittagessen bei Le Origini.

Für alles gibt es ein erstes Mal. Ich bin in den vergangenen Jahrzehnten unzählige Male durch Italien gereist. Aber die Abruzzo kannte ich noch nicht. Letzte Tipps für die Region hole ich mir bei Matteo Rossi, einem befreundeten Fotografen. Wir treffen uns nahe der Regionalhauptstadt L'Aquila im Restaurant Casetta nel Parco. Als leidenschaftlicher Bergsteiger kennt Marco die Gegend rund um das Gran Sasso-Massiv wie seine Westentasche, und als echter Italiener auch die besten Einkehrmöglichkeiten.

Nach dem Mittagessen mit Matteo geht es für mich nach Rocca Calascio. Der Weiler liegt unterhalb einer Burgruine, die oben auf dem Berg thront. Auf dem Weg dorthin parke ich in der letzten Haarnadelkurve und laufe den Rest zu Fuß. Im einzigen Restaurant, das offen hat, holt mich Susanna Salvati ab. Sie betreibt in Rocca Calascio ein Albergo diffuso – ein Hotel, dessen Zimmer auf mehrere Häuser im Dorf verteilt sind. In einem davon übernachtete ich im ersten Stock, in einem charmanten, geräumigen Zimmer mit Holzofen, durch die Fenster habe ich einen weiten Blick auf die Gegend.

Vom Frühstück an den Berg

Das Frühstück wird woanders im Dorf serviert, Susanna wohnt über dem Frühstückssaal. Ihr gehört auch der Hund, den ich am Vortag im Dorf herumschnüffeln sah. Er kommt kurz herein, sucht Zuneigung und hofft auf ein paar Krümel. „Sie heißt Nana“, sagt Susanna. „Sie darf überall frei herumlaufen, aber nach einer Stunde draußen begrüßt sie mich, als hätte sie mich eine Woche lang nicht gesehen.“

Nach dem typisch-italienisch einfachen Frühstück laufe ich hoch zur Burgruine. Vorbei an der Kirche Chiesa della Madonna della Pietà, hinter der sich das Panorama auf das wilde Gran-Sasso-Massiv öffnet. Kein Haus, kein Mensch soweit das Auge reicht.

Die Stadt, die nicht aufgegeben hat

Auch Castel del Monte ist einen Abstecher wert. Im historischen Ortskern werden gerade viele Häuser restauriert. Jetzt im Oktober liegt das Dorf still da, im Sommer und an Wochenenden ist sicher mehr los. >



Oben: Gran Sasso-Massiv.
Rechts: Chiesa della
Madonna della Pietà.
Unten: die nach dem
Erdbeben restaurierte
Kirche Santa Maria di
Collemaggio von L'Aquila;
Susanna Salvati mit
Hündin Nanna in Rocca
Calascio.



ESSEN MIT MEERBLICK MAL ANDERS: DIE ACHT GÄNGE WERDEN ÜBER DEN RAUEN WELLEN SERVIERT

Dann geht es weiter nach L'Aquila, der italienischen Kulturhauptstadt 2026. In den frühen Morgenstunden des 6. April 2009 riss ein Erdbeben der Stärke 6,3 die Stadt aus dem Schlaf – rund 300 Menschen starben, 70.000 verloren ihr Zuhause. Die Bilder der Verwüstung haben sich ins Gedächtnis gebrannt, besonders die der schwer getroffenen Basilika Santa Maria di Collemaggio. Das romanische Meisterwerk aus dem 13. Jahrhundert war kaum wiederzuerkennen. Umso überwältigender ist, was heute zu sehen ist: Das rosa-weiße Gebäude strahlt in der Sonne, die große Rasenfläche davor lädt zum Innehalten ein, das Innere erstrahlt in makellosem Glanz. Wer die Bilder von damals im Kopf hat, steht fassungslos da. Ein wahrhafter Phönix aus der Asche.

99 Masken spucken Wasser

Zum Mittagessen führt mich ein Tipp von Matteo zu Arrosticini Divini. Das hip eingerichtete Lokal hat sich auf den bekanntesten Snack der Region spezialisiert: feine Fleischspieße, außen knusprig, innen saftig. Ich bestelle Arrosticini di fegato piccanti (pikant mit Leber) und Arrosticini di pecora (vom Schaf). Beides superlecker, die Portionen sind großzügig, die Atmosphäre ist locker.

Beim Schlendern durch die Stadt stoße ich auf die Fontana delle 99 Cannelle. Der mittelalterliche Brunnen ist eines von L'Aquilas Denkmälern. Er besteht aus drei Wänden, aus denen je 99 Masken, teils Tierköpfe, teils menschliche Gesichter, ihr Wasser in steinerne Becken speien. Die älteste Wand stammt aus dem späten 13. Jh., die beiden anderen kamen im 14. und 15. Jh. hinzu. Das untere Becken diente bis ins frühe 20. Jh. als öffentlicher Waschplatz. Auch der Brunnen hat das Erdbeben nicht unbeschadet überstanden, doch

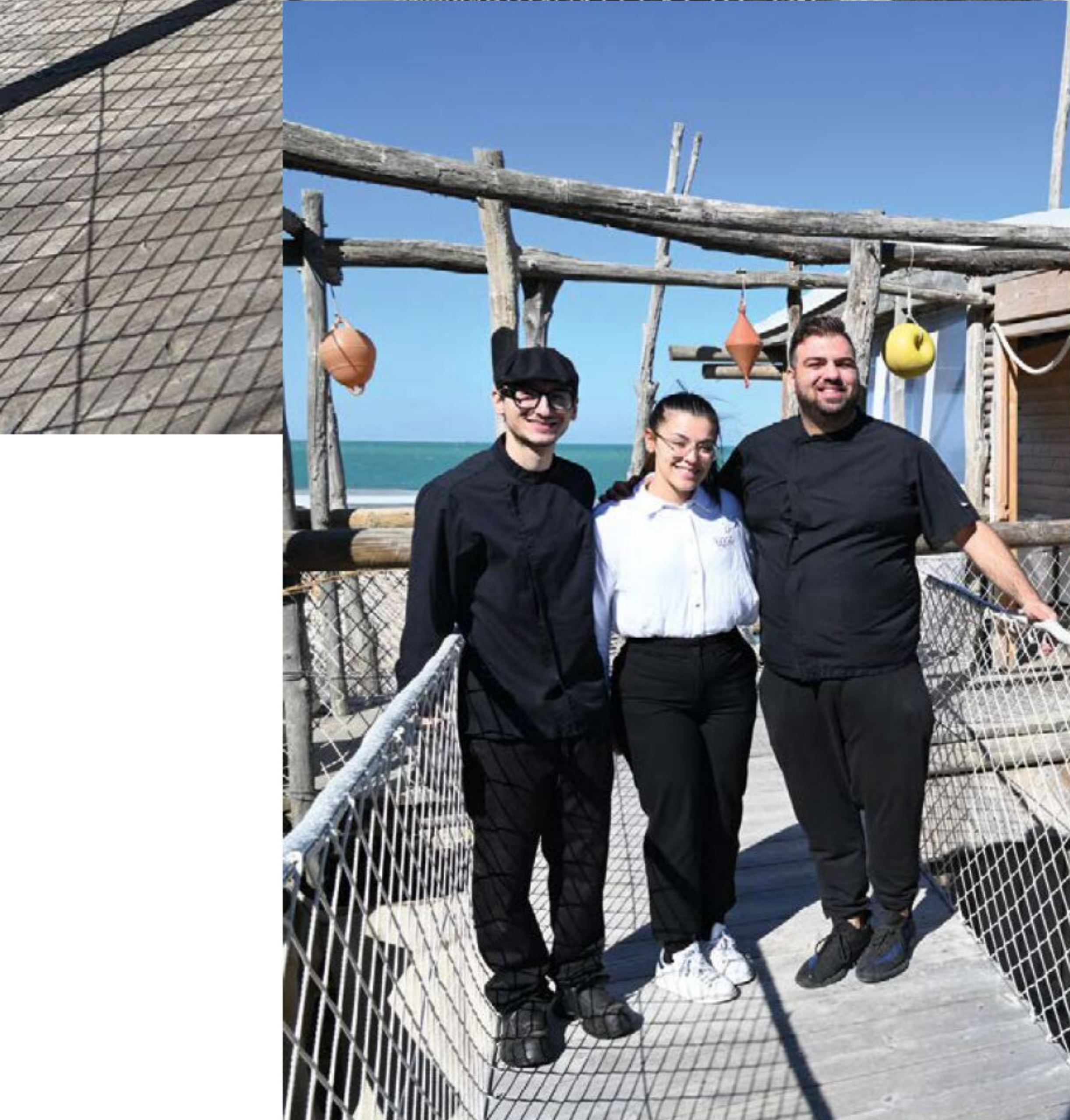
seit 2010 plätschert er wieder. Den Abend verbringe ich in Rocca Calascio. Im Dorfrestaurant, das sich mit Einheimischen gefüllt hat, lasse ich den Tag ausklingen.

Essen auf Stelzen

Zeit für mich, die Küste im Süden der Abruzzan zu entdecken. Charakteristisch dort sind die Trabocchi: traditionelle Holzplattformen auf Pfählen, die ins Meer hinausragen. An ihren langen Auslegern hingen früher große Fischernetze, die mithilfe von Seilen und Winden ins Wasser abgesenkt und wieder hochgezogen werden konnten. Mittlerweile sind viele Trabocchi zu Restaurants umgebaut. Auch mein Hotel La Chiave Bianca in Miglianico kann eines empfehlen, das vom Schwesterhotel in Chieti. Manager Lorenzo de Nardis kommt mir vor dem Hotel entgegen. Gemeinsam laufen wir ein Stück bis zum Radweg Via Verde, der 108 Kilometer an der Küste entlang über eine stillgelegte Bahntrasse führt. In einer Fahrrad-Draisine rollen Lorenzo und ich zum Lunch im Chiave al Mare. Buchstäblich über dem aufgewühlten Meer schwebend und unter stahlblauem Himmel bekomme ich acht Gänge serviert, vor allem Fisch, Meeresfrüchte und Schalentiere. Bei freundlicher Bedienung und Meeresrauschen relaxe ich total. Als ich das Trabocco verlasse, neigt sich der Nachmittag bereits dem Ende zu.

Raue Küste, mächtige Burg

Weiter geht es zur Küste bei Vasto, wo ebenfalls ein Trabocco auf Pfählen ins Meer ragt, erreichbar ist es nur zu Fuß vom Strand aus. Auf dem Weg dorthin lohnt ein Stopp in Ortona, wo das mächtige Castello Aragonese die Stadt überragt. >



Links: Trabocco-Restaurant La Chiave al mare mit Köchen und Bedienung.
Oben: Zentrum von Lanciano.
Unten: Punta Aderci; Masken-Brunnen in L'Aquila.



„DIES IST DIE EINZIGE REGION ITALIENS, WO MAN VOM MEER AUS IMMER DIE BERGE SIEHT UND UMGEKEHRT“

Im Naturschutzgebiet Punta Aderci ist außerhalb der Saison wenig los. Und doch – Überraschung – ein Imbissstand hat geöffnet. Inhaber Alessio Omar Giangiacomo schenkt Kaffee ein und erzählt, dass er das ganze Jahr über offen bleiben will, wenn das Wetter es erlaubt. Alles, was Alessio auf der Karte hat, kommt aus der Region, betont er mit sichtlichem Stolz. Erst die Umgebung erkunden, dann zurückkommen und probieren, so lautet die Abmachung. Der Weg zur Punta Aderci belohnt mit einem Blick, der lange nachhallt: die schroffe Küste, das Meer und das Trabocco tief unten.

Hausgemacht & köstlich

Mittags zurück bei Alessio. An dem Tischchen vor seinem Stand sitzt ein freundliches Ehepaar mit zwei Hunden, wir plaudern ein wenig. Alessio serviert uns ein typisches Gericht aus den Abruzzen: *Pallotte cacio e ova*, Käse-Ei-Bällchen mit Patatine, sie sind hausgemacht und köstlich. Alessio zeigt Fotos und Videos der Umgebung und bringt es auf den Punkt: „Dies ist die einzige Region in Italien, wo man vom Meer aus immer die Berge sieht – und umgekehrt.“ Der Nachmittag gehört der Küste. Das hübsche Städtchen Vasto präsentiert sich zur späten Mittagsstunde wie ausgestorben. Auch Lanciano erwacht gerade erst: Kirchen, Gassen und eine Hauptstraße, die in eine belebte autofreie Zone mit Geschäften und Terrassen mündet.

Ein Umweg, der sich lohnt

Mein letzter Reisetag, ich frühstücke im Rifugio. Am Nebentisch begutachtet eine Familie das Haus als mögliche Hochzeitslocation,

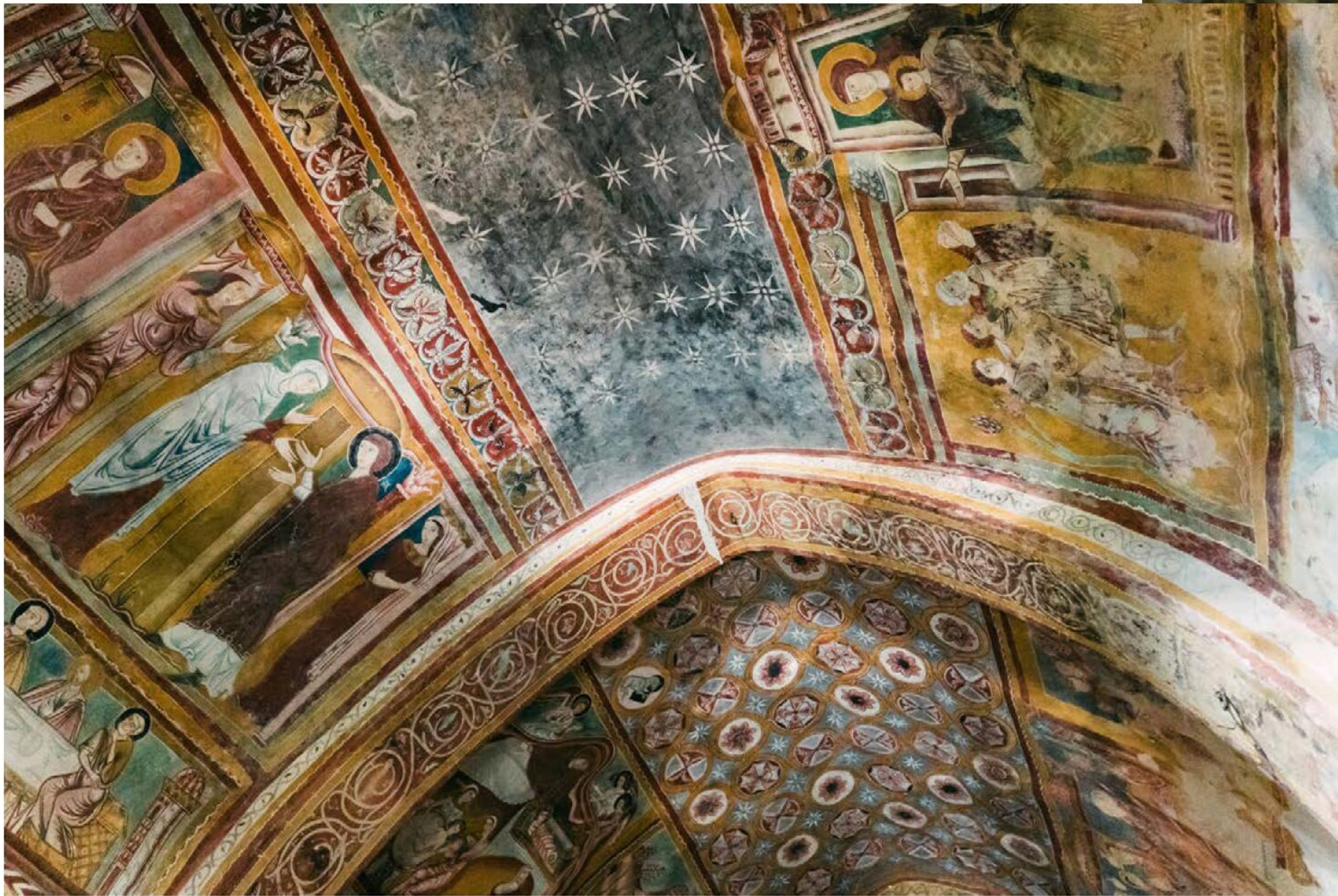
keiner von ihnen spricht Italienisch. „Latte with oat milk?“, fragt die angehende Braut die Bedienung. Die Frau hinter dem Tresen schaut mich fragend an, ich übersetze und ihre Verblüffung spricht Bände. Hafermilch? Nein, so etwas haben sie leider nicht.

Auf dem Weg zum Flughafen in Rom mache ich noch einen Umweg: nach Bominaco auf 1000 Meter Höhe. Hier steht die sogenannten Sixtinische Kapelle der Abruzzen, die Kapelle Oratorio di San Pellegrino aus dem Jahr 1263. Das Gotteshaus liegt etwas oberhalb des Dorfes, daneben noch eine romanische Kirche, die Maria Himmelfahrt geweiht ist. Ein älterer Herr führt mich auf Italienisch herum. Die Kapelle wirkt von außen eher schlicht, sie hat einen Hintereingang für die Mönche und einen Vordereingang fürs Volk. Das Innere des Kirchenraums ist dagegen überwältigend: Bunte Fresken zieren die Wände und Gewölbe, sie stellen unter anderem das Leben Jesu dar. Unter ihnen dreht man sich im Kreis und weiß gar nicht, wohin zuerst schauen. In früheren Zeiten muss der Anblick Besuchern den Atem verschlagen haben. Aber auch heute tut er es noch. Ein Höhepunkt meiner Reise, die ich mit dem Kauf eines Gläschens Safran DOP (Denominazione di Origine Protetta) abrunde. Ein schmackhaftes Andenken an eine Region, die mehr zu bieten hat, als ich je erwartet hätte. •

>



ABRUZZEN



Arrosticini (Fleischspieße) sind ein typisch-regionales Gericht; Fresken in der Kapelle von Bominaco. Rechts: Ortona.





Oratorio di San Pellegrino in Bominaco.



TIPPS

SCHLAFEN

• Rifugio della Rocca

Ein Albergo diffuso an einem wunderschön gelegenen autofreien Weiler.

Rocca Calascio

rifugiodellarocca.it

• La Chiave Bianca

Hübsches, modern eingerichtetes Hotel.

Ein Country-Chic-Relais.

Località Cerreto snc, Miglianico

lachiavebianca.it

ESSEN

• Casetta nel Parco

Ausgezeichnetes Restaurant in der Natur bei L'Aquila, die Bedienung ist sehr herzlich.

Strada Vicinale dell'Aterno 33, L'Aquila

casettanelparco.it

• Arrostitini Divini

Gemütliches, gutes Restaurant für Arrostitini (Fleischspieße).

Via Castello 13/15, L'Aquila

arrostitinidivini.it

• La Chiave sul Mare

Fantastisch speisen auf einem Trabocco.

Gehobene Preisklasse.

Contrada S. Fino 31, San Vito Chietino

Tel. +39 3403389361

• Le Origini

Restaurant bei der „Sixtinischen Kapelle der Abruzzen“.

Via Madonella 2, Bominaco

agriristoroleorigini.it

ERLEBEN

• Oratorio di San Pellegrino

„Die Sixtinische Kapelle der Abruzzen.“

Bominaco

parrocchiabominacocaporciano.it

DER FIAT 600 – DEIN UPGRADE FÜR DIE STADT.



MIT SEINEN MARKANTEN KONTRASTEN UND DOMINANTEM CHARAKTER MISCHT DER **FIAT 600** DIE URBANE SZENE AUF. VERFÜGBAR ALS **ELEKTRO**, **HYBRID** ODER **BENZINER**. JETZT ATTRAKTIVE ANGEBOTE ENTDECKEN.

Kombinierte Werte gem. WLTP:

Fiat 600 Elektro: Energieverbrauch 15,1–15,2 kWh/100 km; CO₂-Emission 0; CO₂-Klasse A.;

Fiat 600 Hybrid: Kraftstoffverbrauch 4,8–4,9 l/100 km; CO₂-Emission 109 g/km; CO₂-Klasse C.;

Fiat 600 Benzin: Kraftstoffverbrauch 5,7 l/100 km; CO₂-Emission 129 g/km; CO₂-Klasse D

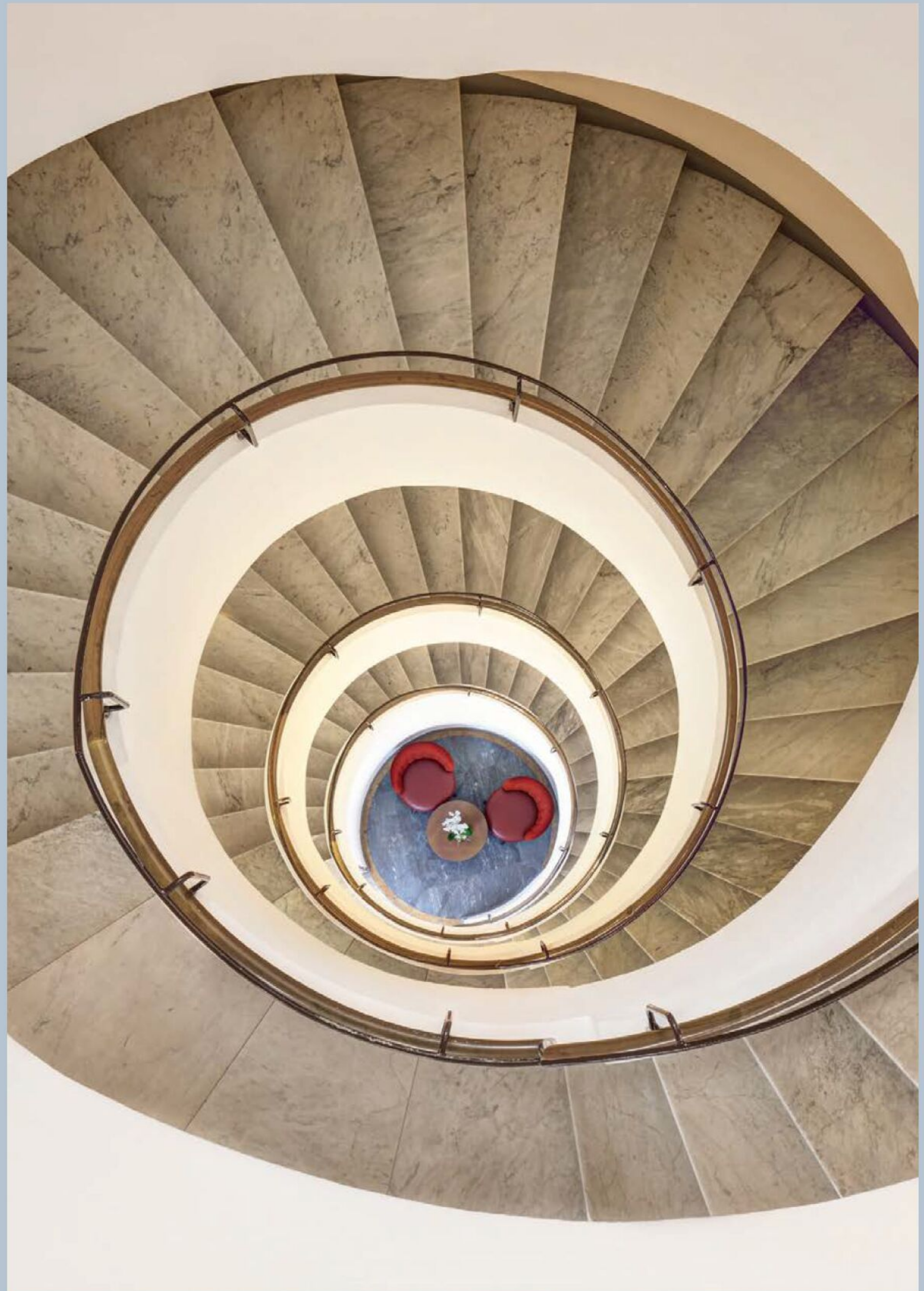
(Vorläufige Werte, Fahrzeug noch nicht final homologiert.)

FIAT



Hotel Indigo Venice - Sant'Elena

The Slow & Cool Side of Venice



HDG

Im grünen Herzen von Sant'Elena, nur einen Steinwurf von der Biennale entfernt, heißt Sie das Hotel Indigo Venice in einem ehemaligen Kloster willkommen – mit seinem geheimen Garten, Zimmern mit venezianischem Charme und den authentischen Aromen des Savor Restaurant & Bar.

Hotel Indigo Venice - Sant'Elena
Calle Buccari 10 Sant'Elena, 30132, Venezia
+39 041 2717811 | info@indigovenice.com | www.indigovenice.com | [@hotelindigovenice](https://www.instagram.com/hotelindigovenice)

HOTEL
INDIGO
VENICE SANT'ELENA

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



Das Risotto-Komplott

Die Welt dreht durch, aber auf die italienische Küche ist Verlass. Overnight Oats, Veggie-Bowls oder Coffee to go? Gibt's hier nicht. Italien isst 2026 genau wie 1926. Das Frühstück: Ein Kaffee, sonst nix, allerhöchstens ein klebriges Hörnchen. Pizza? Einfach Margherita und dazu Bier, keinen Wein. Nudeln kochen? Nur mit grobem *Sale Grosso*, nicht mit Riesel-Steinsalz aus dem Salzstreuer. Soweit, so klar, so dachte ich. Doch dank Freund R. habe ich gelernt: Nicht die italienische Küche ist unbeweglich! Ich bin es.

R. ist der Freund meines Nachbarn, wir sehen uns ab und zu. Kürzlich rief er an, ob ich Karten für ein Erstliga-Fußballspiel haben wolle. Ich konnte leider nicht, aber wir quatschten ein wenig. Er kochte gerade. „Was gibt's denn?“ Er: „Risotto“. Ich: „Sehr gut, was nimmst du für einen Wein?“ Er: „Keinen Wein. Martini“. Hatte er das wirklich gesagt? Martini? „Perché no?“, meinte R., und dass bei ihm immer ein Schuss Martini, also Vermouth, im Risotto lande.

„Hast du bei mir denn noch nie Risotto gegessen?“ Nein, sagte ich. „Oh“, sagte R.

Vielleicht denken Sie sich: Was hat er denn? Ob Wein oder Martini im Essen, ist das nicht egal? Sie haben recht. Aber für mich war das Martini im Risotto-Geständnis von R. eine Erkenntnis: Wenn ich schon nicht mitbe-

komme, dass halb Italien das Reisgericht möglicherweise mit Martini kocht, was bekomme ich dann überhaupt von Italien mit? Offenbar herzlich wenig.

Ins Risotto habe ich mich verliebt, als ich 2001 in Padua im Veneto studierte. Seitdem habe ich es hundert- oder sogar tausendmal gekocht und gegessen: Risotto mit Steinpilzen, mit Kürbis, mit Radicchio und natürlich *allo zafferano* (das leuchtend-gelbe mit Safran). Mindestens eine Million Mal in meinem Leben habe ich ein Risotto umgerührt. Ein paar Mal allerdings zu wenig. Legendar war das, was ich in meiner Studentenbude anbrennen ließ. Ich ignorierte meinen Fehler und servierte das Risotto meinen Freunden. Bis irgendwann Marco,

Mitarbeiter bei Trenitalia, schonungslos ehrlich sagte: „Martin, dein Risotto schmeckt nach Streichhölzern.“ Wir haben daraufhin Pizza bestellt, es wurde ein lustiger Abend.

Der Anruf von R. hat für mich alles verändert. Hätte er mir nichts vom Vermouth erzählt, ich wäre überzeugt gewesen, es handele sich um einen Scherz für Deutsche, die alles glauben. Die Brötchen kaufen, die Krustino heißen, weil sie italienisch klingen. Die aber um 16.30 Uhr Cappuccino bestellen (Italiener trinken den nur vormittags). Auf einmal sehe ich überall Risotti, die ich sonst für Fantasieprodukte gehalten hätte: mit Blumenkohl, mit Rosenblättern, mit Avocado. Überall schreien mich neue Rezepte an, als wollten sie sagen: „Sei du als Deutscher mal nicht konservativer, als die Italiener!“ Aber ich bin bereit für weitere Stufen der Erkenntnis. Vielleicht gibt es eine italienische Geheimloge, die entscheidet, wann man als Ausländer in ein Rezept einge-

Vielleicht weiht eine Geheimloge Ausländer in Rezepte ein

weiht wird. Stufe 1: Das Geheimnis der Carbonara ohne Sahne. Stufe 2: Bolognese ohne Knoblauch. Stufe 3: Meeresfrüchte ohne Käse. Stufe 27: Risotto mit Martini. Ich bin gespannt, welches Geheimrezept die Loge als nächstes lüftet. Vielleicht ist Stufe 28: Cappuccino um 16.30 Uhr ist völlig ok. Und Stufe 67: Rotwein zur Pizza ist in Ordnung. Bei Stufe 100 habe ich es dann gecheckt: Nichts bleibt für immer, auch Italien darf sich ändern. Und mein geliebtes Risotto. ●

P.S. Ich habe es ausprobiert. R. hat recht: Risotto mit Martini, ich muss es leider zugeben, ist ziemlich in Ordnung. Mamma Mia!



Das Trentino strotzt vor Naturschönheiten. Täler mit stillen Seen, Murmeltieren und schnuckeligen Berghütten. Jetzt gibt es zwischen Brenta-Dolomiten und Adamello-Gletscher ein neues Wanderwegenetz mit 50 Touren für Familien und Gipfelstürmer gleichermaßen.

TEXT PIETER VERBEEK FOTOS @CAMPIGLIODOLOMITI/BALLARIN DAMIANO

50 Täler, ein Weg

WANDERN AUF DEM VIA DELLE VALLI

„Mach dir keine Sorgen“, sagt Luca Vidi vom Rifugio Cornisello, der gerade seine Terrasse fegt. „In den Bergen ändert sich das Wetter schnell.“ Luca hat meinen enttäuschten Blick gesehen, als ich frühmorgens vor seine Berghütte auf 2120 Metern Höhe getreten bin. Dichter grauer Nebel ist nicht gerade das, was ich mir für meine Dolomiten-Wanderung vorgestellt hatte. Der Plan: Ich will in drei Tagen zwei der 50 Täler auf dem Via delle Valli entdecken, heute beginnt meine Tour. Was mir in den italienischen Alpen als Erstes auffällt, ist die Stille. Im Nebel höre ich fast nichts. Nur in der Ferne rauscht ein Wasserfall, ein paar Vögel zwitschern. Es sind Schwalben, Hausrotschwänze und Bachstelzen, die um das Rifugio fliegen. Zum Glück behält Luca recht. Schnell verziehen sich die Wolken und geben den Blick über das Tal, durch das ich heute wandere, frei: Val Nambrone. Grüne Berge mit vereinzelt Schneeflecken und dem typischen grauen Tonalitgestein. In der Ferne funkelt ein blauer See in der aufgehenden Morgensonne, der Lago di Cornisello inferiore. „Hoffentlich zeigen sich die Brenta-Dolomiten noch.“ Luca weist zur anderen Seite. Sein Rifugio liegt auf einem Berggipfel – auf der einen Seite Val Nambrone und auf der anderen Val Rendena. Gegenüber dem letzten ragen die Brenta-Dolomiten empor, die seit 2009 zum Unesco-Welterbe gehören. Noch liegen ihre Gipfel im Nebel, aber ich sehe die kolossalen Formen dieser rauen Berge durchschimmern. >



Der Weg hinauf zur
Malga Valchestrina.



Von Hütte zu Hütte

Das Wanderwegenetz Via delle Valli gibt es seit dem Sommer 2025. Es verbindet insgesamt 50 Täler zwischen dem Wintersportort Madonna di Campiglio und dem Idrosee miteinander. Jedes Tal hat seinen eigenen Charakter. Es gibt familienfreundliche Wanderungen über Bergwiesen und anspruchsvolle Bergtouren, die man nur mit Bergführer gehen sollte. In vielen Tälern kann in Berghütten (Rifugi) übernachtet werden. Nach einem langen Wandertag erwartet einen dort ein bequemes Bett und ein ausgezeichnetes Essen, wie ich bei meiner Ankunft am Abend zuvor im Rifugio Cornisello erfahren

habe. Die Karte dort kombiniert italienische und trentinische Gerichte wie hausgemachte Canederli (Knödel), Polenta und Strangolapreti („Priesterwürger“), eine Pasta mit Käse und Spinat. Der Name stammt noch aus der Zeit des Konzils von Trient im 16. Jahrhundert, als die Mönche ihre Pasta so gierig aßen, dass sie daran fast erstickten.

Försterin Debora Rambaldini in Val Nambrone.

„Die Natur hier tut mir gut. Das Wasser, die Felsen, die Stille in den Bergen“

stehen die nagelneuen Wegweiser vom Via delle Valli.

Dann beginnt der Aufstieg. Die 500 Höhenmeter bis zum Lago Vedretta sind ziemlich anstrengend. Aber als ich meinen Atem unter Kontrolle habe, komme ich in meinen Laufrhythmus. Ich bin ganz im Hier und Jetzt. Konzentriert setze ich Schritt für Schritt, auf Felsen und lose Steine. Dann kommt ein Bach, dicke Steine liegen darin, über die wir das Wasser überqueren. Ein Fehltritt und ich stehe bis zu den Knien im eiskalten Wasser. Ab dem Bach steigen wir steil auf. Für die Anstrengung werden wir belohnt, als wir am Lago Vedretta ankommen. Der See auf 2600 Metern ist halb zugefroren und von schneebedeckten Bergen umringt. Während wir rasten und etwas essen, erzählt Debora mehr über das Val Nambrone, wo sie aufgewachsen ist und jede Ecke kennt. „Die Natur hier tut mir gut. Hier ist es still, fühle mal das Wasser, fühle die Felsen. Mehr braucht man nicht.“

Bären, Gämse, Raubvögel

Das Val Nambrone gehört wie ein Großteil der 50 Täler zum Naturpark Adamello Brenta. Mit seinen 620 Quadratkilometern Berge, Seen und Wälder ist er einer der größten Naturparks in den Alpen. Das Park-Markenzeichen: der Braunbär. Die Tiere wurden 1999 wieder angesiedelt. Inzwischen leben hier geschätzt 100 Bären mit Jungtieren. Die Chance, in dem riesigen Naturpark einem zu begegnen, ist sehr klein, sagt Debora. Andere Tiere sieht man eher. Mit dem Fernglas zeigt sie in die Ferne: „Schau mal, eine Gämse.“ Es dauert etwas, bis ich das Tier zwischen den Felsen >

Zackiger Aufstieg

Mein Tagesziel heute ist der Lago Vedretta, einer der höchstgelegenen Seen der Gegend. Ich wandere mit Bergführer Nicola Binelli und Försterin Debora Rambaldini, eine Botschafterin des Tals. Wir passieren den Lago di Cornisello inferiore. Jetzt, wo der Nebel weg ist, zeigen sich in der Sonne viele Farben: Alpenblumen in Blau, Rosa und Gelb geben mir ein sommerliches Gefühl. Bald erreichen wir einen weiteren See. In seinem stillen, azurblauen Wasser spiegeln sich Sonne und Himmel, nur hin und wieder unterbrochen von den Wellen, die Fische an der Wasseroberfläche machen. Hinter dem See

Die Murmeltiere legen sich zum Sonnenbaden auf die Steine, manche nähern sich neugierig

erspähe. Unterwegs sehen wir am Himmel auch Falken und andere Raubvögel.

„Willst du noch mehr Tiere sehen?“, fragt mich Debora. Sie nimmt uns mit zu einem ihrer Lieblingsplätze. An einem Wasserfall entlang geht's bergauf, wir setzen uns in ein grünes Tal. Das erste Murmeltier lässt nicht lang auf sich warten. Bald darauf kommen auch seine Gefährten zum Vorschein. Die Murmeltiere legen sich zum Sonnenbaden auf die Steine, manche nähern sich uns neugierig.

Auf Händen und Knien

Auch mein zweiter Morgen beginnt mit dichtem Nebel. Ich denke an die Worte von Luca und mache mir keine Sorgen. Über einen steilen Pfad erreichen wir den vierten See im Val Nambrone – den Lago Negro, der schwarze See. Das dunkle Wasser, die Nebelfetzen, der Schnee – alles zusammen gibt mir das Gefühl, durch einen Herr der Ringe-Film zu laufen. Über den Bergpass Bocchetta de l'Om wandern wir ins nächste Tal: Val d'Amola. Auf der einen Seite ragt das Presanella-Gebirge auf (3556 Meter), auf der anderen Seite fließt ein Fluss durch ein Tal. In der Ferne hebt sich vom Felsen ein winziges rotes Dach ab: Rifugio Segantini, unser Tagesziel. Nach einigen Stunden Fußmarsch erreichen wir die Berghütte. Erreichbar ist sie nur zu Fuß, über eine wackelige Brücke, unter der ein Fluss tost. Das Rifugio ist beliebt zum Rasten und Übernachten, hier treffen sich mehrere Wanderwege. Nach vielen stillen Stunden in der Natur sind wir plötzlich wieder unter Menschen.

Das schlichte Steingebäude hat blau-weiße Fensterläden und ist innen gemütlich mit viel Holz eingerichtet. Man isst gemeinsam an langen Tischen. Ihren Namen hat die Berghütte vom italienischen Landschaftsmaler Giovanni Segantini, der sich von der Gegend inspirieren ließ. Porträts von ihm hängen an der Wand im Speisesaal. Das Rifugio betreiben Carmela Caola und ihr Bruder Giovanni. Sie leben hier die ganze Saison über, mehrere Familienmitglieder helfen mit. Alles, was in der Hütte benötigt wird, bringt eine Seilbahn hoch. Das Mittagessen ist genau das, was ich nach der Anstrengung brauche: eine Platte mit Antipasti, danach Pasta mit Ragù.

Das Essen gibt mir neue Energie für unsere Wanderung am Nachmittag. Wir steigen auf zum Passo dei Quattro Cantoni. Hier haben wir eine spektakuläre Aussicht und können in die nächsten Täler weiterwandern, Val Nardis und Val Genova. Weil Regen und Gewitter vorhergesagt sind, macht Nicola Tempo. Der Weg ist steil

und rutschig. Wir klettern über Felsblöcke und schmale Felsvorsprünge, überqueren Schneefelder. Ein Fehltritt und man würde dutzende Meter hinunterfallen. Die letzten Meter sind die schwersten: fast auf Händen und Knien erreiche ich den Gipfel auf 2781 Meter Höhe. Dort herrscht wieder dichter Nebel, der mir die Aussicht raubt. Trotzdem bin ich euphorisch, dieser Aufstieg fühlt sich wie ein Sieg an.

Ein Tal pro Tag

Und den feiere ich mit einem Aperitif, nach meiner Rückkehr ins Rifugio





Segantini. Dort treffe ich Loredana Bonazza, sie ist Tourismusmanagerin der Gegend und hat den Via delle Valli ins Leben gerufen. Die Idee, die Täler mit Wanderwegen zu verbinden, kam ihr auf einer Pilgerreise nach Santiago de Compostela. „Mir wurde klar, wie besonders meine Heimat ist“, sagt Loredana. „Hier kann man jeden Tag ein anderes Tal entdecken. Es gibt Gletscher und Wasserfälle, unberührte Natur, keine Lifte oder Touristenmassen. Die Wege werden seit Jahrhunderten von Einheimischen genutzt.“

Drei Jahre hat Loredana zusammen mit ihnen und Bergführern Täler und Wege kartiert – damit andere Naturliebhaber die Gegend entdecken können. „Die Natur ist unser größter Reichtum. Wer hier wandert, kommt mit ihr in Verbindung und findet sich selbst. *Una valle al giorno, toglie lo stress di torno* – jeden Tag ein Tal vermindert

deinen Stress.“ Auch an meinem letzten Abend in den Bergen spielt die Natur die Hauptrolle. Endlich, die Wolken sind weg, die Brenta-Dolomiten zeigen sich in voller Pracht. Ich bewundere ihre imposanten Gipfel auf der anderen Talseite. Als ich am nächsten Tag in der strahlenden Morgensonne runter ins Tal wandere, blicke ich zurück zur Hütte und den dahinter liegenden Bergen. Ich entdecke den Passo Quattro dei Cantoni, nun vor blauem Himmel. Ich weiß jetzt schon, dass ich wiederkomme. Schließlich gibt es noch 48 andere Täler zu entdecken. •

>



Val di Daone

Das Schönste in den Bergen: im Rifugio schlafen und essen



HERO ©CLAUDIO LANZAFAME

TIPPS

DIE ROUTEN

Alle 50 Routen im Wandernetzwerk Via delle Valli sind Tages-touren. Es gibt drei Kategorien: leicht, mittel und schwer. Die Wanderwege in diesem Reisebericht fallen in die mittlere Kategorie. Die schweren Touren sollte man nur mit Bergführer gehen.
www.campigliodolomiti.it/50-taeler

SCHLAFEN & ESSEN

Komfortable Hotels gibt es im Tal, in Dörfern wie Pinzolo und Madonna di Campiglio. Noch schöner ist Übernachten und Essen in den Bergen. Das Trentino zählt etwa 180 Rifugi (Schutzhütten), darunter auch viele in den 50 Tälern. Von einfachen Berghütten, die nur zu Fuß erreichbar sind, bis Luxus-Unterkünften mit Michelin-Stern. In der Hochsaison ist Reservieren nötig.
Rifugio-Übersicht:
www.visittrentino.info/de/unterkunft/schutzhuetten

ANREISE

Die 50 Täler sind per Zug und Bus über die Bahnhöfe Trento oder Brescia erreichbar. Von dort fahren Busse in die Dörfer der Umgebung, dort kann man umsteigen in Busse, die einen zu den Wanderstartpunkten bringen. Mit dem Auto ist es unkomplizierter, aber das Fahren im Hochgebirge ist gewöhnungsbedürftig. An jedem Wanderstartpunkt gibt es Parkmöglichkeiten.
Mehr Info:
www.campigliodolomiti.it/de/planen/anreise



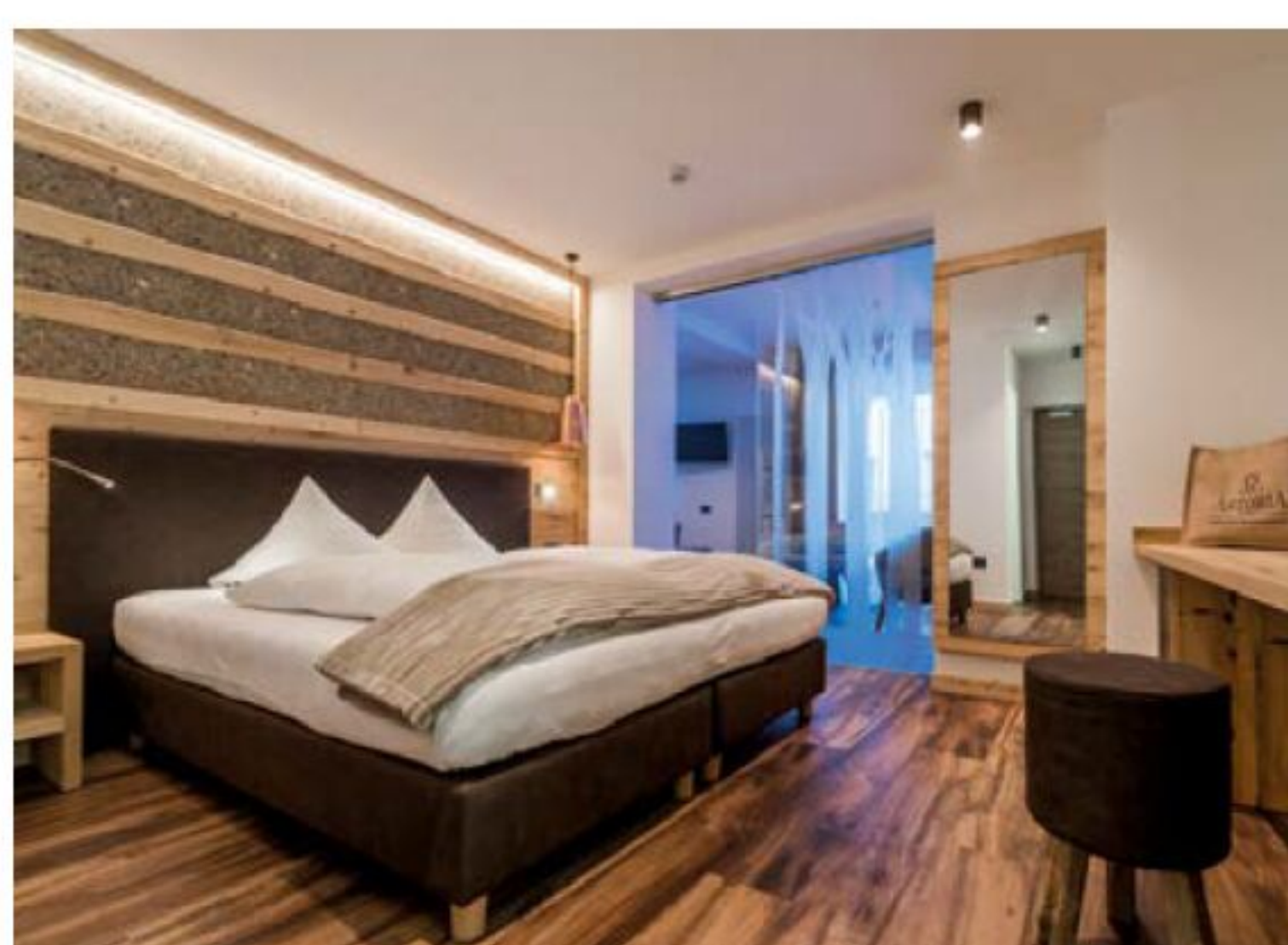
Hotel Astoria Canazei: Wo Wanderträume auf Wellness treffen

*Im Herzen der Dolomiten,
eingebettet in die malerische
Kulisse des Fassatales, erwartet
das **Hotel Astoria** seine Gäste
als idealer Basislager für den
Bergsommer. Ob ambitioniertes
Trekking oder entspannte
Almwanderung – von hier aus
liegen die legendären Gipfel
von Pordoi, Sella, Langkofel,
Rosengarten und Marmolada
zum Greifen nah.*

Highlights für Ihren Aktivurlaub:

- *Premium-Lage:* Perfekter Ausgangspunkt für Wanderungen und MTB-Touren in den UNESCO-Welterbe Dolomiten.
- *Alpiner Luxus:* Das komplett renovierte Haus besticht durch neue, elegante Zimmer, die modernen Komfort mit alpinem Charme verbinden.
- *Genuss & Erholung:* Nach einem Tag auf den Beinen verspricht die Gourmet-Küche kulinarische Höhenflüge, während der großzügige Wellnessbereich mit Spa und Pool für die nötige Regeneration sorgt.

Das Hotel Astoria bietet maßgeschneiderten Service für Wanderer, die keine Kompromisse zwischen sportlicher Aktivität und erstklassigem Wohlbefinden eingehen möchten. Ein Ort, an dem die Natur zur Kraftquelle wird.



HOTEL ASTORIA CANAZEI

Canazei (TN) - ITALY
tel.: +39 0462 601302
info@hotel-astoria.net
www.hotel-astoria.net



TUTTO ITALIA!

Von Sizilien bis Dolomiten: Die Food-Journalistin Maria Pasquale geht in ihrem Kochbuch *Il Gusto d'Italia* auf Genussreise durchs ganze Land. Mit alltagstauglichen Rezepten, die die kulinarischen Eigenheiten jeder Region auf den Teller zaubern.

FOTOGRAFIE ©MARK ROPER



CARBONARA

Zutaten für 6 Personen: • 700 g Rigatoni • 350 g Guanciale, Schwarte entfernt und in etwa 1 cm dicke Streifen geschnitten
• 4 Eier • 2 Eigelb • 300 g frisch geriebener Pecorino romano, plus etwas mehr zum Servieren

In Rom wird über kaum ein Gericht so leidenschaftlich diskutiert wie über die vermeintlich simple Carbonara. Dabei sind die Traditionalisten ganz klar in der Überzahl: Sie bestehen auf dem Originalrezept und betrachten jede Abweichung sehr skeptisch (um nicht zu sagen absolut schockiert!).

*Das beliebte Gericht lebt von gerade einmal drei Zutaten: Guanciale, Pecorino romano und Eiern – Sahne hat darin dementsprechend nichts zu suchen! Die Kunst der perfekten Carbonara liegt in der Zubereitung, denn nur wenige Sekunden entscheiden darüber, ob eine cremige Sauce entsteht oder das Ei stockt. Meine Lieblingsvariante, die schon in meinem Buch *La città eterna* – Das Rom-Kochbuch enthalten war, stammt aus dem Restaurant *Da Enzo al 29*. Sie bietet die perfekte Balance aus salzigem Guanciale und sämiger Sauce und ist schlichtweg zum Niederknien.*

Anmerkung: In Italien wird die Carbonara in der Regel mit hochwertigen, besonders dotterreichen Eiern – sogenannten Uova pasta gialla – zubereitet, die der Sauce ihre intensive gelbe Farbe verleihen. Mit normalen Eiern wird die Carbonara zwar blasser, im Hinblick auf den Geschmack gibt es aber keine Unterschiede.

Zubereitung: Einen großen Topf mit Wasser füllen, salzen und zum Kochen bringen. Die Rigatoni hineingeben und al dente kochen. In der Zwischenzeit eine große Pfanne bei hoher Temperatur heiß werden lassen, den Guanciale hineingeben und 4–5 Minuten braten, bis das Fett ausgetreten ist und er schön knusprig wird.

Eier und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen, dann den Pecorino romano untermischen und die Mischung mit reichlich schwarzem Pfeffer würzen.

Die Rigatoni abgießen, dabei 125 ml Nudelwasser auffangen. Die Nudeln in die Pfanne

mit dem Guanciale geben und gut umrühren, bis sie mit dem Fett überzogen sind.

(Wenn nicht alle Nudeln auf einmal in die Pfanne passen, einfach die Hälfte des Guanciale und des ausgetretenen Fetts herausnehmen und die Nudeln zweimal damit vermischen).

Den Herd ausschalten, die Eirmischung in die Pfanne geben und zügig untermischen, damit das Ei nicht stockt. Wenn nötig, noch etwas Nudelwasser hinzufügen, bis eine cremige Sauce entsteht. Wenn man auf Nummer sicher gehen möchte, kann man Nudeln, Guanciale und Nudelwasser auch in die Schüssel mit der Eirmischung geben und gut umrühren. So wird das Ei allein durch die Hitze der Nudeln gebunden, und es entsteht eine seidig-cremige Sauce. Die Nudeln mit Pecorino romano und reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreut servieren.

>

CIALLEDDA MATERANA
TRADITIONELLER BROTSALAT AUS MATERA
(REZEPT SEITE 54)



ZUPPA ALLA SANTÈ
HEILIGE SUPPE
(REZEPT SEITE 54)



CIALLEDDA MATERANA TRADITIONELLER BROTSALAT AUS MATERA



Zutaten für 4–6 Personen: • 250 g altbackenes Matera-Brot (oder anderes rustikales Weißbrot mit dunkler Kruste) • 250 g Kirschtomaten, grob gehackt • 1/2 große, lange Gurke (oder 2 kleine Gurken), in Scheiben geschnitten • 2 Selleriestangen, grob gehackt • 1 kleine rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten • eine Handvoll Oliven aus Matera (oder andere schwarze Oliven) • 100 ml natives Olivenöl extra • eine Handvoll Oregano-Blätter (oder 1 EL getrockneter Oregano)

Das Boutiquehotel Sextantio Le Grotte della Civita, das in den berühmten Höhlen von Matera untergebracht ist, gehört seit meinem Besuch 2018 zu den außergewöhnlichsten Unterkünften, die ich kenne. Und Nunzia, die Köchin des Hotels, hat mir freundlicherweise das Rezept für dieses einfache Gericht verraten. Die lokale Küche in und um Matera spiegelt die bäuerliche, arme Vergangenheit der Stadt wider, und auch die Cialleda materana ist schlicht, aber nichtsdestotrotz einfach köstlich. Dabei kommt traditionell das lokale Brot zum Einsatz, das früher ausschließlich von Hausfrauen gebacken und mehrere Tage gegessen wurde. Um es auch danach nicht wegwerfen zu müssen, wurde das altbackene Brot in Wasser eingeweicht und für dieses Gericht verwendet. Es ähnelt der klassischen Panzanella

und schmeckt wunderbar frisch und sommerlich. Zudem lassen sich die Zutaten nach Belieben durch anderes Gemüse ersetzen, das gerade Saison hat, und auch die Mengen können ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack angepasst werden.

Zubereitung: Das Brot in große Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser übergießen und kurz einweichen lassen. Anschließend überschüssiges Wasser ausdrücken und das Brot in eine große Schüssel geben. Tomaten, Gurken, Sellerie, Zwiebeln und Oliven hinzugeben, alles gut vermischen und mit Oregano und etwas Salz würzen.

Die Cialleda vor dem Servieren schließlich am besten noch 30 Minuten kaltstellen, damit sich die Aromen perfekt entfalten können.

ZUPPA ALLA SANTÈ HEILIGE SUPPE



Zutaten: • 3 Eier • 200 g altbackenes rustikales Brot, in etwa 5 mm dünne Scheiben geschnitten • 300 g Kalbshackfleisch • 3 EL natives Olivenöl extra • 300 g fein geriebener Käse (ich verwende je 100 g Pecorino, Parmigiano und Caciotta) • Erdnussöl zum Frittieren • 120 g gereifter Caciocavallo, in dünne Dreiecke geschnitten • 1 l Hühnerbrühe, erhitzt. • Für das Petersilienpulver: 60 g Petersilienblätter

Es gibt ganz gewöhnliche Restaurants – und solche, die in der Geschichte und den Traditionen eines Ortes verwurzelt sind und diese am Leben erhalten. Die Locanda Mammì in Agnone zählt dank Küchenchefin Stefania di Pasquo eindeutig zur zweiten Kategorie. Mit ihrer langjährigen Erfahrung kreiert sie einzigartige Gerichte, die Tradition und Innovation auf spektakuläre Art und Weise vereinen. Dazu gehört auch ihre Zuppa alla santè, die bereits Ende des 14. Jahrhunderts in Agnone zu Ehren von Giovanna II., der Königin des Königreichs Neapel, kreiert worden sein soll und in Molise bis heute traditionell an Weihnachten serviert wird. Die herzhaft, reichhaltige Suppe wärmt nicht nur den Magen, sondern auch das Herz.

Zubereitung: Für das Petersilienpulver den Backofen auf 60°C vorheizen. Die **Petersilienblätter** in einer Schicht auf einem Backblech verteilen, etwa 3 Stunden im Backofen trocknen, dann abkühlen lassen und im Mixer zu feinem Pulver mahlen. Alternativ kann man die Petersilie im Mörser zu feinem Pulver zerstoßen. (Übriges Petersilienpulver hält sich in einem luftdicht verschließ-

baren Behältnis an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate.)

Die Temperatur des Backofens auf 170°C erhöhen. 2 Eier in einer flachen Schüssel verquirlen, die Brotscheiben darin wenden, auf ein Backblech legen und ca. 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Brotscheiben aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann in Würfel schneiden. Das Kalbshackfleisch mit dem Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann aus jeweils etwa einem Teelöffel der Mischung kleine Bällchen formen (ca. 7–8 g pro Stück). Den geriebenen Käse mit dem restlichen Ei vermengen und zu kleinen Bällchen in der Größe der Fleischbällchen formen. Reichlich Erdnussöl in einer großen Pfanne auf 160°C erhitzen. Die Fleischbällchen nach und nach 2–3 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind, dann mit einem Schaumlöffel auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller geben und abtropfen lassen. Die Käsebällchen ebenfalls 2–3 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind, und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Brotwürfel auf Servierteller verteilen. Die Fleischbällchen in Petersilienpulver wälzen. Fleisch- und Käsebällchen sowie Caciocavallo auf den Brotwürfeln verteilen. Die heiße Hühnerbrühe in die Teller gießen und sofort servieren.

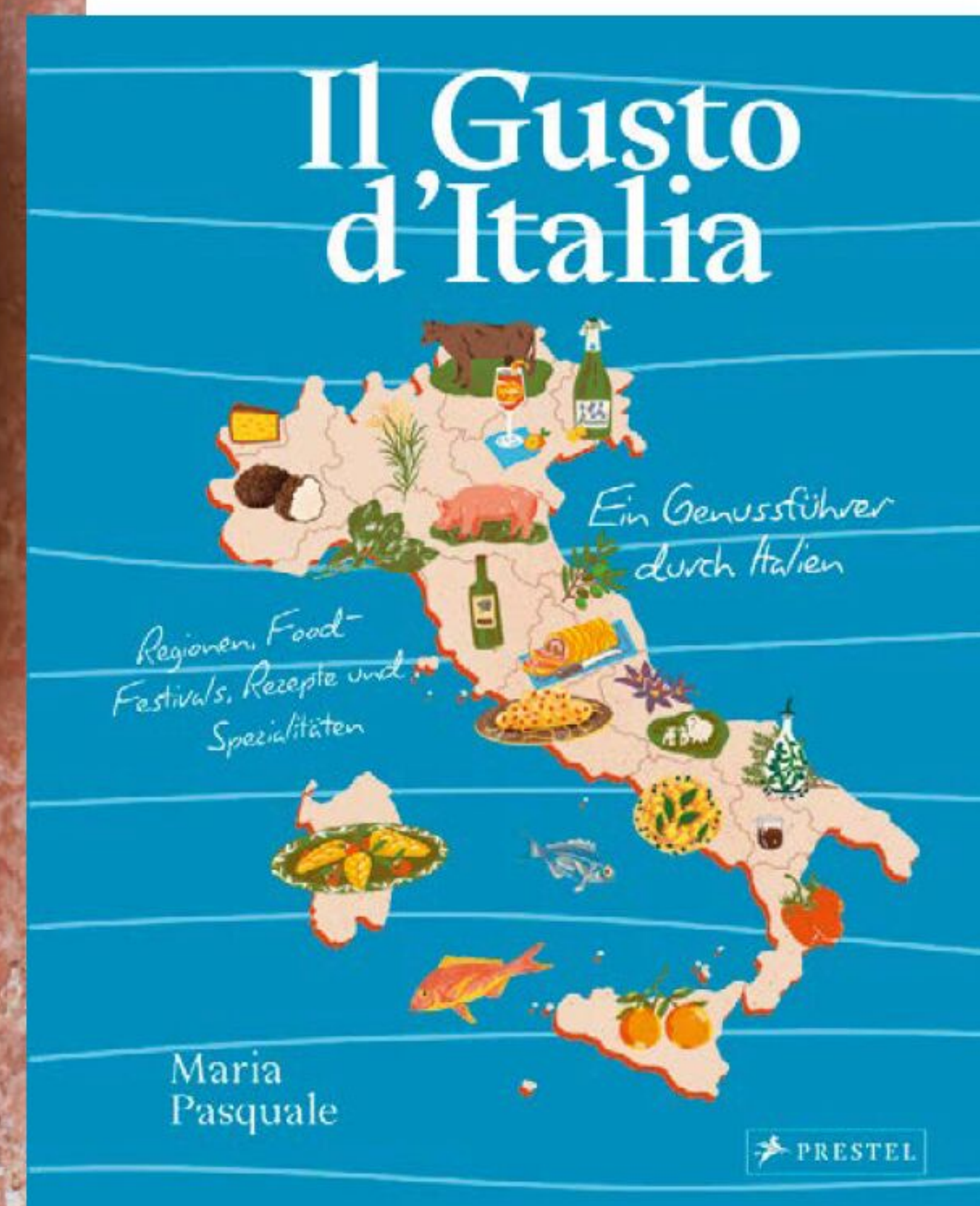
Info Kochbuch: Maria Pasquale, *Il Gusto d'Italia*, Prestel, 30 €

10x ITALIEN MAGAZIN

+ gratis Kochbuch „Il Gusto d'Italia“



FÜR NUR
€65



Der genannte Abonnementspreis gilt innerhalb Deutschlands frei Haus. Im EU-Ausland kommen 20 € Versandkosten hinzu. Möchten Sie das Kochbuch als Prämie empfangen, werden für den Versand des Buches einmalig 6 € innerhalb Deutschlands berechnet. Dieses Angebot gilt, solange der Vorrat reicht. Für weitere Infos zum Abonnement siehe Impressum.

**ABONNIEREN UNTER ITALIENMAGAZIN.COM
ODER RUFEN SIE UNS AN +49 (0)30 220128360**



FOODBLOGGERIN
SUSAN PIASERICO
AUS PADUA TISCHT AUF

Zum Heulen gut

Sie sind tiefrot, süß, haben füllige Rundungen oder sind schlank, goldblond, heimtückisch scharf... Die Rede ist nicht von italienischen Frauen, sondern vom meist unterschätzten Alleskönner in der Küche: der Zwiebel (Cipolla). Darum hier eine Ode an die kleine Geschmacksbombe aus dem Gemüseregal. Die Liebe zur Zwiebel liegt in meiner Familie. Neulich sagte mein Vater – bei einem dampfenden Teller Zwiebelsuppe –, wenn er für den Rest seines Lebens nur ein einziges Gemüse essen dürfte, würde er sich für die Zwiebel entscheiden. Gar nicht verrückt. Mit etwas Kreativität lassen sich für mehrere Monate Gerichte mit diesem runden Freund erfinden. Die Liebe der Menschen zur Zwiebel ist älter als der Weg nach Rom. Angeblich wurden wilde Zwiebeln schon in prähistorischer Zeit verspeist. Man schätzte sie als Nahrungs- und als Heilmittel. Wenn im alten Ägypten die Pharaonen ihre Geliebten begruben, gaben sie ihnen fürs Jenseits einen stattlichen Bund Zwiebeln mit: Dem kleinen Tränentreiber wurden durststillende Kräfte nachgesagt, unverzichtbar auf der Reise ins Totenreich. Italien hat eine reiche Zwiebelkultur, man kennt hier mehr als 30 verschiedene Sorten. Charakter und

Geschmacksprofil hängen stark von ihrer Anbauregion ab. Die berühmte rote Tropea-Zwiebel (IGP) etwa gedeiht auf den Feldern Kalabriens, ganz im Süden des Landes. Hitze und salzige Meeresluft machen sie zu einer milden Alleskönnerin. Ganz anders ihr Verwandter aus Chioggia in Veneto: eine kräftige Sorte, die man lieber nicht roh isst. Sie eignet sich stattdessen perfekt für Saor, ein traditionelles venezianisches Gericht, das Zwiebeln, Rosinen und Sardinen zu einer süßsauren Delikatesse vereint. Und das in Venedig gern als Cicchetto, als kleiner Happen zum Glas Weißwein gereicht wird. Während des Zwiebelschneidens sorgen übrigens die Schwefelverbindungen unweigerlich für Tränen. Die meisten Tipps dagegen sind eher amüsant als alltagstauglich. Ich bezweifle jedenfalls den Mehrwert einer Taucherbrille, wenn es ums Vorbereiten eines romantischen Abendessens geht. Mein Rat: Suchen Sie sich einen Küchenpartner mit Kontaktlinsen. Den jucken Zwiebelsäfte herzlich wenig. In diesem Rezept spielt die Zwiebel diesmal ausnahmsweise keine Nebenrolle, sondern ist der Star und die Namensgeberin: Torta di cipolla, Zwiebelkuchen – meine persönliche Variation eines traditionellen Gerichts aus Ligurien. •

Torta di cipolla (Zwiebelkuchen)

Zutaten

- 6 rote Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Balsamicoessig (guter Qualität)
- 50 g geriebener Parmesan
- 100 g Ricotta
- 1 Ei
- 1 Packung Blätterteig (möglichst eine große Platte)

- 1 EL getrockneter Oregano
- 100 g Prosciutto crudo
- Pfeffer & Salz
- optional zur Garnitur: frische Feigen und Fenchelgrün

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden. Darauf achten, dass die Ringe kompakt zusammenbleiben – das sieht auf

dem fertigen Kuchen schöner aus. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Apfel- und Balsamicoessig verrühren. Die Zwiebelscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen, großzügig mit Pfeffer und Salz bestreuen und mit der Öl-Essig-Mischung bestreichen. Die Zwiebeln bei 160 °C 40 Minuten im Ofen garen. Sobald die Zwiebeln gar sind, den Blätterteig ohne Belag vorbacken: 20 Minuten

Cipollissimo! Diese Torta lohnt die Tränen

bei 200 °C. Ich backe ihn direkt auf dem Blech – aber man kann auch eine rechteckige Backform verwenden. Wer einzelne Blätterteigplatten hat, diese zunächst zu einer großen Platte zusammendrücken.

Parmesan, Ricotta und das Ei gut verrühren. Den fertigen Blätterteigboden aus dem Ofen nehmen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen, dabei einen Rand von etwa 1 cm freilassen. Die gegarten roten

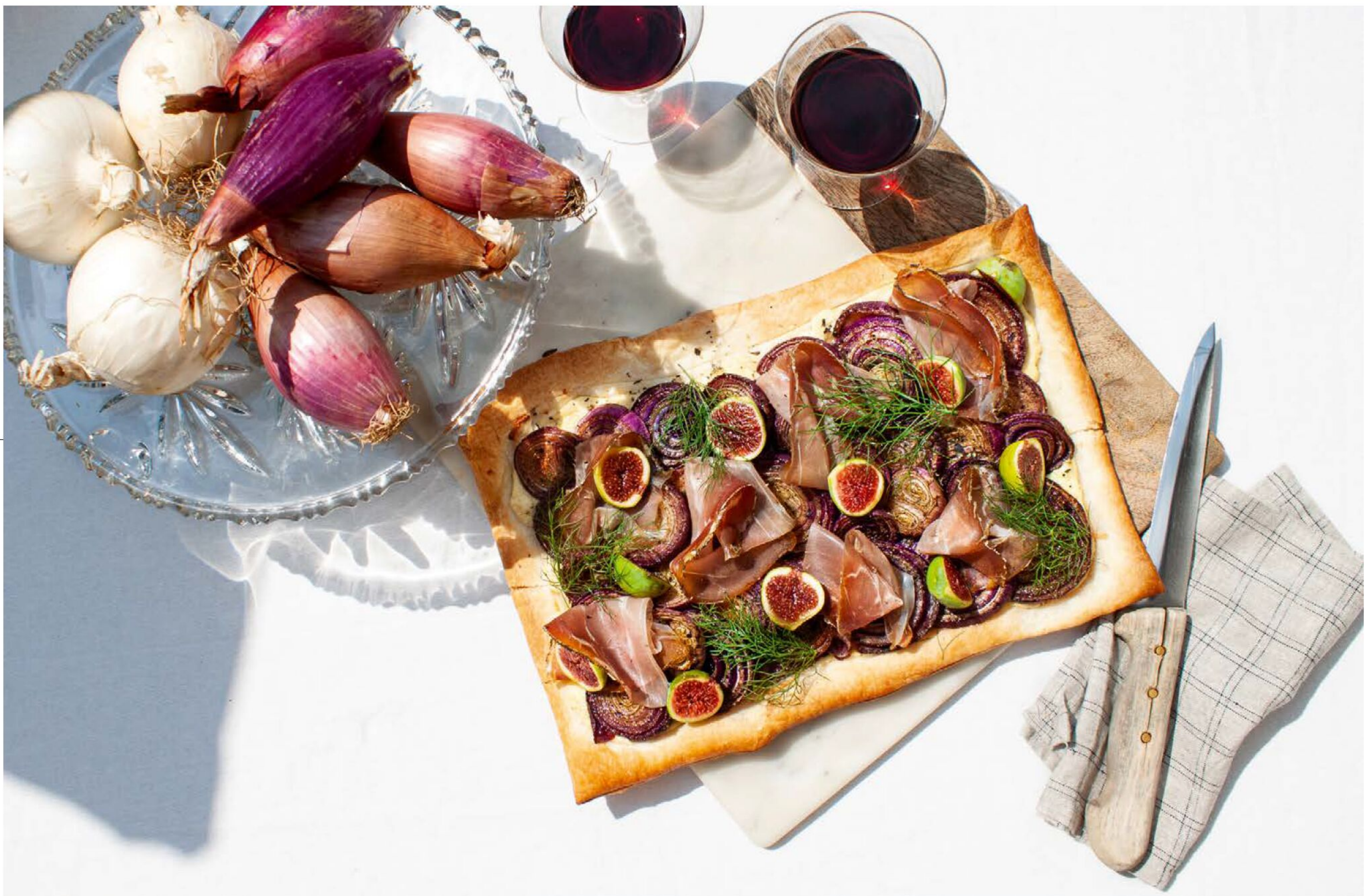
Zwiebeln darauflegen und den getrockneten Oregano darauf verteilen.

Den Kuchen nochmals 8 bis 10 Minuten bei 200 °C backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Die Torta di cipolla mit Scheiben Prosciutto crudo und nach Belieben mit Feigen und Fenchelgrün garnieren.

Buon appetito!

TIPP

Zwiebeln garen am besten langsam und bei niedriger Temperatur. Dann gibt das Gemüse nämlich seinen natürlichen Zucker nach und nach ab und entfaltet sein volles Aroma. Wenn also ein Rezept mit dem Zwiebeldünsten beginnt: Lassen Sie sich damit viel Zeit – kleine Flamme, nicht hetzen.







Der Palio

Das Prunkstück van Asti

Die Fahnen werden gehisst, die Pferde stehen parat und die Einheimischen stoßen schon mal auf den Sieg ihres Stadtviertels an. Der Palio in Asti, das traditionelle Pferderennen, hat eine mehr als 750-jährige Geschichte. Dass es hier um weit mehr geht, als nur um ein paar Pferde, die im Kreis laufen, hat Chefredakteur Paul van Eijndhoven miterlebt.

TEXT & FOTOGRAFIE PAUL VAN EIJNDHOVEN

*Fahnschwenker an
der Kirche Santa
Caterina im gleich-
namigen Stadtteil.*



Die Teilnehmer des historischen Umzugs tragen traditionelle Kostüme.

20.00 Uhr

Auf zum Stall

Hellblau und Weiß sind die Farben von Borgo Tanaro, eines der historischen Viertel von Asti, wo ich mich heute am Vorabend des Palio zu einem Festessen unter freiem Himmel gesellen werde. Langsam füllen sich die Tische, immer mehr junge Leute setzen sich hin. Sie tragen Kleider in den Farben ihres Stadtviertels, das Zeichen, dass sie beim Palio ihren Kandidaten unterstützen. Der Bürgermeister von Asti, Maurizio Rasero, stammt aus diesem Borgo und schlägt mir und anderen Besuchern vor, uns vor dem Abendessen das Pferd zu zeigen, das morgen an den Start geht. Ganz in der Nähe ist der Stall, in dem Bramosu de Campeda steht: ein prächtiger grauer Hengst, zu 25 Prozent Araber und zu 75 Prozent englisches Vollblut. Natürlich verhalten wir uns leise, Bramosu braucht Ruhe für den großen Tag.

20.30 Uhr

Singen & Feiern

Wir sind zurück bei den feiernden Bürgern und nehmen Platz. Auf einer Bühne unter einem Banner mit dem Wappen des Borgo

sitzen die Ehrengäste und der Jockey. Im Minutentakt stimmen die Tifosi (Anhänger) Lieder an, später am Abend hält der Bürgermeister eine Rede. Die Stimmung ist ausgelassen, der Alkohol fließt, die Feiern kommen sich näher.

10.00 Uhr

Gesegnete Pferde

Es ist Sonntag – Renntag. Bei den Pfarrkirchen in den teilnehmenden Stadtvierteln und Dörfern stehen die Pfarrer parat, um die Pferde zu segnen. Gerade noch rechtzeitig erreiche ich die Kirche des Stadtviertels Santa Caterina, wo sich die Zuschauer bereits in dichten Reihen drängen. Eine engagierte Blaskapelle steht auf dem Kirchplatz und begleitet die buntgekleideten Fahnen-schwenker, die eine beeindruckende Aufführung darbieten. Als das Pferd schließlich zur Segnung eintrifft, wird das Publikum gebeten, ruhig zu sein – das Tier darf nicht unnötig nervös gemacht werden. An 21 Orten in und um Asti vollzieht sich in diesem Moment genau dieselbe Prozedur. >





Es gibt drei Fehlstarts. Die Pferde können aber nicht umdrehen und müssen jedes Mal die gesamte Runde laufen

14.00 Uhr

Reise in die Vergangenheit

Am Nachmittag gehen die Feierlichkeiten mit einem historischen Umzug durch die Innenstadt weiter. Von der Kathedrale in Asti aus ziehen über 1.200 Teilnehmer in Mittelalterkostümen durchs Zentrum. Sie vertreten die einzelnen Viertel, schwenken stolz ihre Fahnen und stellen Szenen aus der Stadtgeschichte mit Adligen und Mönchen dar. Auch Dorftrottel, Hexen, Brautpaare und Sünder (die natürlich bestraft werden müssen) sind mit von der Partie. Pro Stadtteil läuft außerdem ein Pferd mit in der Menge – die Tiere genießen das Spektakel offensichtlich weitaus weniger als die feiernden Italiener. Ich mische mich unter die Zuschauer. Mir ist es in Sommerkleidung schon sehr warm und ich habe Mitleid mit den Teilnehmenden in ihren schönen, aber sicherlich nicht gerade atmungsaktiven Kostümen.

15.45 Uhr

Startklar

Die Zeit ist gekommen für das, wofür es hier eigentlich geht: das Pferderennen.

Auf der dreieckigen Piazza Alfieri wurde rund um den mittleren Teil Sand

aufgeschüttet und sind Tribünen aufgestellt, darunter eine überdachte VIP-Tribüne. Als ich mich in der Nähe der Kamerafrau von Rai Tre – ein TV-Sender, der das Rennen landesweit live überträgt – positioniere, fragt sie mich, ob ich bitte an meinem Platz bleiben könnte, damit die Kamera nicht wackelt. Die 21 teilnehmenden Pferde und ihre Jockeys sind auf drei Vorläufe – sogenannte Heats – verteilt, die ersten drei jedes Laufs ziehen ins Finale ein. Am Start werden die ersten sieben Pferde aufgestellt, sie werden später bareback (ohne Sattel) geritten. Die Vierbeiner tänzeln nervös hin und her, was es nicht leichter macht, sie alle in eine Reihe zu bekommen.

16.00 Uhr

Fanatische Fans

Ganze drei Mal kommt es zum Fehlstart. Das ist schon nach wenigen Metern klar, aber umdrehen geht nicht, also müssen die Pferde die ganze Runde laufen. Beim vierten Versuch funktioniert es – außer für

Auf drei Vorrunden folgt das Finale mit neun Pferden. Diesmal sind es nur sieben, weil es zwei Tieren nicht mehr zugemutet wird, noch eine Runde zu rennen.



einen der Jockeys, der schon nach kurzer Zeit von seinem Pferd abgeworfen wird. Auch im nächsten Rennen gibt es ein Pferd, das lieber allein weiter galoppiert. Von den Tribünen ertönen Anfeuerungsrufe und Jubel, das Publikum in Asti erweist sich als recht fanatisch. Wer nicht ganz oben auf der Tribüne sitzt, sieht übrigens immer nur einen kleinen Ausschnitt des Rennens – auch weil im mittleren Bereich Bäume stehen, viele Leute herumlaufen und hochgehaltene Banner die Sicht versperren.

16.45 Uhr

Zeit für einen Aperitivo

Nach dem zweiten Rennen gibt es eine Pause. In der Prefettura, dem Regierungsgebäude direkt hinter der überdachten Tribüne, wird mir vom Asti DOCG-Konsortium ein Aperitivo angeboten. Er entpuppt sich als köstlicher Cocktail, natürlich auf Basis des lokalen Schaumweins Asti Spumante. Zu ein, zwei weiteren Gläsern kann ich nicht Nein sagen. Der offenbar bekannte Koch eines Zweiter-Sterne-Restaurants gibt sich ebenfalls die Ehre – mit eigenem Sicherheitspersonal – und wird wie ein Promi empfangen.

18.00 Uhr

Siegerrennen

Zurück zur Tribüne. Nach dem dritten Rennen steht fest, wer ins Finale einzieht, darunter ist auch Bramosu de Campeda, das Pferd „unseres“ Rione. Das letzte Rennen startet allerdings nicht mit neun, sondern nur mit sieben Pferden, weil es zwei Tieren nicht mehr zugemutet werden kann, noch eine weitere Runde zu laufen. Leider kommt Bramosu de Campeda nicht über den vierten Platz hinaus. Die Silbermedaille geht an die Rione Santa Caterina, wo ich am Morgen bei der Segnung war. Sieger wird Borgo Torretta – die Fans sind völlig aus dem Häuschen. Über den berühmten Palio in Siena hatte ich mal gehört, dass das Rennen vorbei ist, bevor man es sich versieht. Das ist in Asti nicht anders, aber die Atmosphäre ist unbestreitbar mitreißend. Auch nach mehr als 750 Jahren hat dieses Volksvergnügen nichts von seinem Glanz verloren. •



Der Palio von Asti findet immer am ersten Sonntag im September statt, dieses Jahr ist das der 6. September.



PALAZZO

TE

Federicos Lusthof in Mantua

Vor rund 500 Jahren wurde der Grundstein für den Palazzo Te gelegt. Der 25-jährige Auftraggeber Federico Gonzaga gab dem Künstler Giulio Romano finanziell und künstlerisch freie Hand. So entstand ein Sommerpalast, der seinesgleichen sucht.

TEXT RONALD KUIPERS FOTOS IMAGESELECT



Foto links: Federico II Gonzaga, Markgraf von Mantua (1529, Tizian)

Künstler Giulio Romano, der Baumeister des Palazzo Te (1536-1540, Tizian)

Es war einmal ein Markgraf, der nicht gern kämpfte. Sein Name: Federico II Gonzaga. Seit 1519 herrscht er über den Stadtstaat Mantua. Seine Vorfahren haben die Dynastie der Gonzaga mit heroischer Waffengewalt zur Macht geführt. Auch Federico steht seinem Lehnsherrn, dem Habsburger Kaiser Karl V., mit seinem Heer treu zur Seite. Doch sein eigentliches Talent liegt nicht auf dem Schlachtfeld. Federico ist ein Diplomat durch und durch. Mit Klugheit steuert er seinen

Stadtstaat durch das politische Wespennest im Italien jener Zeit. Dabei nutzt er geschickt seinen Ruf als Kunstförderer. Mit Aufträgen für Künstler wie Correggio und Tizian verwandelt er Mantua mit Macht, Weisheit und einem feinen Gespür für Ästhetik in ein Zentrum der Kultur.

Rückzugsort der Liebe

Federicos Traum ist ein prächtiger Sommerpalast – ein abgeschiedener Ort für ihn und seine Mätresse

Isabella Boschetti. Zugleich möchte er dort hochrangige Gäste empfangen und seiner Kunst einen repräsentativen Rahmen geben. In Mantua fehlt dafür der Platz.

Die Stadt liegt strategisch zwischen mehreren großen Seen – ideal zur Verteidigung, für Erweiterungen jedoch zu klein. Südlich der Stadt allerdings, außerhalb der Mauern und erreichbar über eine Brücke, liegt die Insel Isola del Te. Hier züchten die Gonzagas ihre europaweit berühmten Pferde. Der Abriss



Illusionistische
Deckenmalerei im
Saal der Giganten.

eines Teils der Stallungen schafft Raum für Federicos Sommerpalais, bald bekannt als Palazzo Te.

Erotischer Skandal

Groß ist das Vorhaben, hoch der Anspruch. Ein beliebiger Baumeister kommt für Federico daher nicht infrage. Er sucht einen Architekten, der auch als Maler und Künstler überzeugt. Am liebsten hätte der junge Markgraf Raffael verpflichtet, den gefeierten Ausnahmekünstler des Vatikans. Doch der Meister war

bereits 1520 mit nur 37 Jahren früh verstorben.

Kunstkenner Baldassare Castiglione, Federicos Gesandter in Rom, empfiehlt ihm Giulio Romano, den talentiertesten Assistenten Raffaels. Der Künstlerbiograf Giorgio Vasari schreibt später: „Keiner seiner Assistenten kam Raffael in Stil, Kreativität, Entwurf und Farbgefühl näher als Giulio Romano.“ Seit Raffaels Tod führte Giulio dessen Atelier am päpstlichen Hof und betreute große Projekte – von großen

Gebäuden bis hin zu komplexen Fresken. Mit Erfolg.

Federico ist überzeugt: Das ist der richtige Mann für mein Projekt. Er macht ihm ein Angebot, das er nicht ablehnen kann: eine Luxusvilla, ein Pferd aus den Gonzaga-Ställen und ein fürstliches Honorar. Giulio schlägt ohne zu Zögern ein und reist 1524 nach Mantua.

Gerade noch rechtzeitig. Denn kurz darauf erschüttert ein Sexskandal Rom und Giulios Werk spielt dabei eine zentrale Rolle. Er hatte >

eine Serie erotischer Zeichnungen angefertigt. Marcantonio Raimondi, ein Kupferstecher aus Raffaels engem Kreis, reproduzierte und verbreitete sie heimlich unter dem Titel *I Modi* (Die Stellungen). Als der Papst von den „pornographischen“ Bildern erfährt, steckt er Raimondi hinter Gitter. Giulio fürchtet ein ähnliches Schicksal. Allein schon deshalb lässt er sich gern in Mantua nieder – auch für längere Zeit.

Meisterwerk

Der talentierte Maler, Architekt und Baumeister fühlt sich wohl in seiner neuen Heimat. Das Umfeld ist ideal. Federico teilt seine Leidenschaft für Kunst, Frauen und Pferde. Giulio versteht schnell und intuitiv, was Federico will und liefert die dazu

passenden künstlerischen Entwürfe. Die beiden Männer sind etwa gleich alt und begegnen sich bald auf Augenhöhe. Giulio realisiert für Federico zahlreiche Projekte: Gebäude, Gärten und Fassaden. Unter seinem künstlerischen Einfluss verändert sich sogar Mantuas Stadtstruktur. Giorgio Vasari, Maler, Schriftsteller und Zeitgenosse, schreibt später: „Mantua, einst sumpfig und kaum bewohnbar, ist dank Giulio nun trocken, gesund und angenehm.“ Giulios Meisterwerk aber wird der Palazzo Te. Der Startschuss fällt mit einem gemeinsamen Ausritt zu den Gorgonza-Ställen auf besagter Insel Te. Mitten auf der Pferdekoppel sagt Federico zu Giulio: „Hier wünsche ich mir einen Ort, um gelegentlich

zu speisen und mich zu erholen.“ So beschreibt Vasari den Auftakt. Gesagt, getan. 1525 wird der Grundstein für Federicos „Lusthof“ gelegt, genau vor 501 Jahren. Inspiriert von einer römischen Villa der Antike entwirft Giulio einen quadratischen Bau um einen Innenhof, den Cortile d’Onore. Dahinter erstreckt sich ein großzügiger Garten, streng nach geometrischen Mustern angelegt. Im Inneren entstehen rund 20 Säle, Zimmer und Kabinette unterschiedlicher Größe – alle mit eigener Ausstattung und Funktion. Die Bauarbeiten dauern ein Jahrzehnt.

Giganten im Sturz

Die meiste Zeit beansprucht das Innere des Palastes: Fresken, Reliefs

Fresken der „Camera di Amore e Psiche“.



Die norditalienische
Stadt Mantua.



Kunstvolle Fresken und Reliefs verzieren jeden Zentimeter an Wänden und Decken

und Dekorationen zieren nahezu alle Flächen. Giulio plant alles bis ins Detail. Er ist ein Meister der Illusion und setzt bevorzugt die Perspektive *di sotto in su* ein – den Blick von unten nach oben.

Die Ausführung überlässt der junge Baumeister hauptsächlich erfahrenen Freskomalern und Handwerkern. Jeder Raum erhält ein eigenes Thema, erzählt seine eigene Geschichte. Das Zimmer Camera delle Metamorfosi, eigens für Federicos Mätresse Isabella Boschetti kreiert, schöpft aus dem gleichnamigen Werk des antiken Dichters Ovid. Im Zentrum: die Liebe – inszeniert mit den amourösen Götter-Abenteuern. In Federicos Schlafzimmer Camera

delle Aquile dominiert der Adler, das zentrale Symboltier auf dem Wappen der Gonzaga-Dynastie. Die Camera di Amore e Psiche, das Esszimmer des Paares, ist dekoriert mit Fresken aus der antiken Liebesgeschichte von Amor und Psyche.

Für öffentliche Anlässe wie Feste, Bankette und Konzerte entstehen parallel zu den Privaträumen größere Säle. Neben dem Sala dei Cavalli mit lebensgroßen Pferdedarstellungen sticht besonders der Sala dei Giganti hervor. Wand- und Deckenmalereien zeigen den Kampf der Giganten gegen die Götter. Jupiter schleudert Blitze. Fallende Säulen und gewaltige Felsbrocken zerschmettern und begraben die Giganten unter den

Trümmern. Die Perspektive erzeugt den Eindruck, als stürzten die Figuren in den Raum – laut Künstlerbiograf Vasari das eindrucksvollste und zugleich erschreckendste Werk, das er je gesehen hat.

Plünderung

1530 erfüllt sich der größte Wunsch Federicos: Kaiser Karl V. erhebt ihn vom Markgrafen zum Herzog – ein bedeutender Schritt auf der adeligen Karriereleiter. Der Kaiser kommt persönlich nach Mantua, um ihm zu gratulieren.

Für den festlichen Empfang verwandelt Giulio die Stadt mit zahlreichen Zierarbeiten und Fassaden in eine kunstvolle Kulisse. Auch der noch >

Im „Sala dei Cavalli“
präsentieren sich sechs
Pferde in Lebensgröße.



Giulio Romanos Kunstpalast übersteht Plünderungen und eine Pest-Epidemie, ein „Nachlass“ der Angreifer

nicht ganz fertiggestellte Palazzo Te wird mit provisorischen Dekorationen „kaiserwürdig“ gemacht. Mit Erfolg. Der Kaiser zeigt sich sehr beeindruckt. Besonders gefällt ihm der Entwurf für den Sala dei Giganti, in dem er sich selbst im mächtigen Jupiter, der seine Gegner vernichtet, wiedererkennt.

Der Kaiserbesuch markiert den Höhepunkt von Mantuas Macht. Zwei Jahre später kehrt das Staatshaupt noch einmal zurück. Doch der Glanz währt nicht ewig. Ein Jahrhundert später stirbt die

männliche Linie der Gonzaga aus. Die Folge ist ein erbitterter Machtkampf. Ein erbarmungsloses Söldnerheer erobert Mantua und plündert die Stadt. Auch der Palazzo Te bleibt nicht verschont: Statuen, Geschirr, Kunstwerke, Möbel, Stoffe – nichts von Wert bleibt zurück. Die Fresken, Reliefs und Dekorationen jedoch überstehen die Plünderungen und die darauffolgende Pest-Epidemie, ein „Nachlass“ der Angreifer. Und sie erzählen bis heute von Giulio Romanos Meisterwerk. •

TIPP

Musik im Palazzo

Im Palastgarten treten im Rahmen des Mantova Summer Festivals zwischen dem 28. August und 5. September zahlreiche Künstler auf. mantova-live.it

Auf der Palazzo-Website lassen sich alle Räume digital besichtigen, ergänzt mit Erläuterungen. centropalazzote.it

Miele

Kein Anbrennen.
Kein Überkochen.
Kein Problem.



Die neuen Induktionskochfelder KM 8000 mit M Sense
Kochgeschirr kommunizieren nahtlos miteinander, um die
ideale Leistungsstufe und Temperatur sicher zu stellen.
Einmal Miele, **immer Miele.**



EXCEPTIONAL RESTORATION OPPORTUNITIES ON THE HISTORIC BROLIO ESTATE

AN EXCITING OPPORTUNITY TO OWN
AND RESTORE A DISTINGUISHED
FARMHOUSE SET WITHIN THE ICONIC
BROLIO ESTATE, THE HEART OF **THE
CHIANTI CLASSICO**.

All the farmhouses are positioned in private and elevated locations, commanding panoramic views across the gently undulating Chianti hills and vineyards.

Each available property within the Brolio Estate will benefit from its own private land, while the remainder of the estate continues to be cultivated and lovingly maintained by its historic owners.

Owning a property within this remarkable estate is more than an investment: it is an opportunity to become part of one of Tuscany's most enduring and beautiful stories.

There are five farmhouses to restore for sale on the estate, with asking prices from €300.000 to €5.500.000



BESTSELLERAUTOR STEFAN
MAIWALD LEBT IN GRADO BEI
VENEDIG. ER IST MIT EINER
ITALIENISCHEN FAMILIE
VERHEIRATET – MEHR
EINBLICKE AUF SEINEM BLOG
POSTAUSITALIEN.COM UND
IM PODCAST RADIO ADRIA



Nudelglück

Für ein Buchprojekt habe ich eine Zeitlang in Triest gelebt. Triest ist wunderschön, hat aber ein Problem: Es ist die am wenigsten vernudelte Stadt Italiens. Pasta mögen sie hier einfach nicht. Aber ohne Nudeln bekomme ich leider schlechte Laune, ich brauche Kohlenhydrate fürs Gemüt. Zum Glück entdeckte ich in Triest einen Kiosk, der apulische Produkte verkauft. Apulien ist eine der wichtigsten Nudelregionen des Landes: In Bari zum Beispiel sitzen die Omi mit Holzbrettchen vor ihren Häusern in der Altstadt und kneten Nudelteig. Den kann man ihnen im Vorbeigehen abkaufen – ein Pfund Orecchiette-Pasta fürs Abendessen. Das ist für mich wahres Glück! Den Kiosk in Triest hatte ein junger Mann, der aus Apulien stammt, gepachtet. Hatte ich in ihm vielleicht meine persönliche apulische Omi gefunden?

Frohlockend betrete ich seinen Laden mitten auf der Triester Einkaufsmeile. Eine junge Frau steht hinterm Tresen. Aber als ich sie nach frischer Pasta frage, verschwindet ihr Lächeln: „Nein, Nudeln haben wir nicht. Wir haben alle anderen Spezialitäten, Taralli, Öl, Wein und so weiter.“ „Keine Orecchiette?“, ich kann es kaum glauben. „Keine Orecchiette.“

„Vielleicht andere Pasta?“ Mit einer gelangweilten Handbewegung zeigt die Verkäuferin auf die Auslagen. Ich schaue mich um und tatsächlich – nirgends sehe ich meine geliebte Pasta liegen. Nur Taralli (diese knusprigen Teigringel), Öl, Wein und so weiter.

Ziemlich bedröppelt verlasse ich den Laden, ohne etwas zu kaufen. Schade, doch keine Nudel-Omi gefunden. Da bleibt mir nur der Gang zum Supermarkt. Denn Nudeln brauche ich, ganz dringend. Schon ein Teller Spaghetti macht etwas mit mir. Das beginnt schon vor dem ersten Happen. Auch meine Eltern haben mir früher eingeschärft: mit Essen spielt man nicht. Aber mit langen Nudeln kann ich gar nicht anders. Schließlich geht es darum, genau die richtige Nudelmenge mit den Gabelzinken zu erfassen und dann eine freie Stelle

auf dem Teller zu finden, um sie aufzuwickeln (nur Spaghetti-Profis schaffen das auch in der Luft).

Das Wickeln wiederum erfordert die perfekte Geschwindigkeit. Nicht zu langsam, sonst wickelt sich einfach gar nichts. Aber auch nicht zu schnell, sonst verteilt sich der Sugo auf Hemd und Tisch – oder dein Gegenüber sitzt im tomatenroten Nieselregen. Ist das Wickeln geschafft, muss man den Winkel der Gabel verändern und das Spaghetti-Knäuel zum Mund befördern, ohne dass es auseinanderfällt. Es ist nicht einfach. Sollte es doch auseinanderfallen, ist schnelles Schlürfen angesagt. Das zeugt keinesfalls von schlechten Manieren. Sogar Sophia Loren findet, Nudeln müssten immer geräuschvoll verzehrt werden.

Schon ein Teller Spaghettoni macht etwas mit mir

Auf meinem Zwei-Platten-Herd in Triest kochte ich also Spaghettoni aus dem Supermarkt mit Pesto. Ich gebe zu, das Pesto kam aus dem Glas, was mir meine italienische Frau nicht verzeihen wird, wenn sie das hier liest. Meine Frau kocht sehr ungern, aber wenn sie es tut, sehr gut. Pesto ist eine ihrer Spezialitäten. Dann duftet unsere Wohnung tagelang nach zerstoßenem Basilikum.

Mit einem Teller Spaghettoni (egal mit welchem Pesto) bin ich ganz bei mir, dann denke ich an fast nichts anderes. Andere Gerichte kann ich beiläufig in mich hineinstopfen, auch das beste Risotto, das zarteste Fischfilet, das raffinierteste Sandwich. Doch Spaghetti fordern meine ganze Aufmerksamkeit. Und das ist gut so: Smartphone weglegen, ein bisschen Ablenkung vom Rest der Welt. Nudeln essen, das ist die wahre Meditation. ●



A woman in a purple shirt and black shorts is hiking on a dirt path through a vineyard. She is using trekking poles and has a backpack. In the background, there are rolling hills with rows of grapevines and a small building on a hill under a clear blue sky. A large, leafy grapevine is in the foreground on the right.

Wandern, wo der Wein wächst

Chianti und Wandern passen wunderbar zusammen, entdeckte unsere Reporterin Annette Rübesamen. In vier Tagen lief sie von Florenz nach Siena und geriet derart in den Bann der romantischen Borghi, flirrenden Zypressenalleen und grünsilbrigen Hügellandschaft, dass es ihr sogar zu Fuß noch fast zu schnell ging.

TEKST ANNETTE RÜBESAMEN FOTOS GUIDO COZZI

E

Endlich weiß ich, wie man in Florenz Aufmerksamkeit erregt. Angesichts der starken Konkurrenz aus perfekt geformten Michelangelo-Statuen, schönen Italienerinnen und exzentrisch gekleideten Japanern ist das bekanntlich nicht ganz einfach. Der Trick besteht darin, sich an einem beliebigen Spätsommernmorgen mit klobigen Wanderschuhen, Funktionskleidung und großem Rucksack auf die Ponte Vecchio zu stellen. Wie die Leute da gucken! Wie sie überlegen! Wo kommt diese Exotin her? Und wo will sie hin? Etwa in die Uffizien in dem Aufzug? Zu Ferragamo? Oder am Ende bis nach Rom?

Leider fragt dann doch keiner nach, so dass ich nach einem letzten Blick auf den Fluss meine Teleskop-Stöcke in die Hand nehme

und über die Brücke zum Oltrarno-Ufer laufe. Ich will von Florenz nach Siena wandern, in vier Tagen, einmal der Länge nach durch das Chianti. Florenz und Siena liegen nicht sehr weit auseinander, 78 Kilometer sind es auf der Chiantigiana, der historischen Verbindungsstraße, auf der ich schon oft unterwegs gewesen bin. Natürlich immer nur im Auto.

Durch armbreite Gassen

Vom Chianti als Wandergebiet hat man dagegen noch nicht viel gehört. Auf dem Papier scheint es geradezu ideal: Es ist grün, dünnbesiedelt, lebt von Wein und Oliven statt von Industrie und wölbt sich zu nicht allzu steilen Hügelketten. Zwar gibt es kaum markierte Wanderwege, dafür aber jede Menge Strade bianche, die typischen toskanischen Schottersträßchen, auf denen normalerweise nur wenige Autos unterwegs sind und die sich daher gut für Fußgänger eignen dürften. „Das Wegenetz im Chianti ist uralte“, doziert Fotograf Guido Cozzi, als wir gleich hinter der Ponte Vecchio durch einen Torbogen schlüpfen und die Touris-



Rebstöcke bei Chiocchio; der Symbolhahn des Chianti Classico und der Hauptbestandteil des berühmten Weins: Sangiovese-Trauben.





Florenz liegt unsichtbar tief hinter uns. Vor uns thront die Certosa Galuzza wie eine Märchenburg

ten hinter uns lassen, „und hat sich über die Jahrhunderte kaum verändert, weil ja auch die Städtchen, Burgen und Landgüter gleich geblieben sind. Einige ehemaligen Pfade und Karrenwege wurden natürlich ausgebaut und asphaltiert. Wir bleiben einfach auf den anderen.“

Villen und Hühner

Guido, der aus Florenz stammt und im Chianti jeden Olivenbaum kennt, hat unsere Route geplant. Und die gerade einmal armbreite Gasse auffindig gemacht, auf der wir jetzt in

die Hügel von Florenz hochsteigen. Eine Gasse, die nicht wirkt, als hätte sie sich seit den Zeiten von Lorenzo il Magnifico (1449-1492) groß verändert. Steil und still schlängelt sie sich zwischen hohen Altbauten und Parkmauern hindurch, vorbei an Renaissance-Villen und einer romanischen Kirche, bis wir uns auf einmal mitten auf dem Land wiederfinden, in einem Weiler mit gackernden Hühnern, ohne auch nur einen Meter hässlicher Peripherie berührt zu haben. Die 400.000-Einwohner-Stadt Florenz liegt unsichtbar tief

hinter uns. Vor uns thront die Certosa von Galluzzo auf einem Hügel wie die Märchenburg in einem Fantasyfilm. Wir lassen sie rechts liegen, unterqueren die summende Autostrada del Sole und laufen nach Impruneta weiter.

Schon seit den Zeiten der Etrusker wird in Impruneta Terrakotta gebrannt. Neuerdings auch zu Briefkästen und Hausnummern. Der Ort liegt allerdings in tiefem Mittags-schlaf, sodass wir weiterwandern und erst im Nachbardorf Ferrone in der Bar Alimentari Faggi Rast machen, >



Sanfte Hügellandschaft bei Chiochio.

Eine Ape knattert vorbei, mit ans Fahrerhaus geschnalltem Besen und winkendem Landwirt

einem Gemischtwarenladen mit Getränkeausschank. Der Inhaber bindet sich die Schürze um und säbelt dicke Scheiben vom ungesalzenen toskanischen Weißbrot ab. „Ein bisschen Sbriciolona dazu?“, fragt er und schwenkt eine Salami vom Durchmesser einer durchtrainierten Wandererwade. Wir essen draußen und trinken ein Glas Rotwein dazu. Schließlich queren wir gerade eine der berühmtesten Weinbauregionen der Welt.

Mattblaue Trauben

Die ersten ernsthaften Weinberge tauchen allerdings erst kurz vor Chiochio auf, unserem Tagesziel.

Links und rechts des Schotterwegs ziehen sich Rebstöcke über die Hänge; mattblau hängen die Trauben im leuchtenden Laub. Ich tippe auf Sangiovese – denn der stellt im Chianti Classico den Löwenanteil dar. Ein paar Wachteln watscheln zwischen den Rebstöcken umher. Doch dann staubt einer dieser schwarzen Kastenwagen vorbei, die in der Toskana Reisegruppen zu Outlets und Weinverkostungen kutschieren. Mit großen Augen gucken uns die Insassen nach. Sie sehen fast ein wenig neidisch aus. Tatsächlich besteht nur zehn Prozent der Chianti-Region aus Weinbergen. Der Rest, so kommt es mir zumin-

dest am nächsten Tag vor, dürften Bäume sein. Doch die bilden keine finsternen Forste wie bei uns, sondern heitere Wälder, in denen Kastanienbäume und Steineichen im Sonnenlicht flirren, sich zu Olivenhainen öffnen, in Zypressenalleen auslaufen oder vor kleinen Borghi wie Santo Stefano enden, einem alten Weingut mit eigener Kapelle. Ich schnuppere am Wiesenblumenstrauß auf dem Altar. Durch offene Fenster klingt das Klappern von Frühstücksgeschirr. Eine blaue Ape knattert vorbei, mit ans Fahrerhaus geschnalltem Besen und fröhlich winkendem Landwirt am Steuer. „Buongiorno!“

Pause im Postkartendorf

Wir wollen heute bis nach Panzano, und zwar in einer langen Schleife über Badia a Passignano mit seiner von dunklen Zypressen umringten Abtei. Macht 24 Kilometer und 1000 Höhenmeter. In Greve, dem geschäftigen Städtchen mit seinem Arkadenpiazza, lassen wir uns in der Bäckerei Schiacciata all'uva einpacken, frischen Hefekuchen, dick bestreut mit Weinbeeren und Zucker. Den verspeisen wir unter einem Olivenbaum bei Montefioralle, dem ein wenig zu perfekt restaurierten Postkartendorf. „Da drüben wurde Verrazzano geboren, der große Seefahrer.“ Guido zeigt über sanfte grüne Hügelkämme auf eine Burg mit mittelalterlichem Zinnturm. Und ich frage mich, ob es wohl das Hügelmeer rund um Greve war, das den Entdecker zu seinen Expeditionen über die Ozeane inspiriert hat. Überraschung beim Zieleinlauf in Panzano, das sich in Form einer romantischen Gasse über einen Hügelkamm zieht: Wir sind nicht die einzigen Wanderer! Auf den Stufen

vor der Kirche sitzt ein junges englisches Paar in Socken, die Trekking-schuhe neben sich aufgestellt, und stärkt sich mit Gemüseschnitzen. Die beiden sind von Radda hergewandert und von ihrer Tour so begeistert, dass sie noch ein paar Wandertage dranhängen wollen. „Und ihr geht bis nach Siena? Awesome!“

Dornröschengarten

Hier kann ich einkaufen. In der Apotheke besorge ich Blasenpflaster, im Gemüseladen die langen Blätter vom Cavolo nero, aus denen die Toskaner Suppe kochen, die ich aber um mein rechtes Knie wickeln will, dass nach dem langen Abstieg nach Badia a Passignano doch etwas schmerzt. Die Kohlblätter sind ein altes Hausmittel, das Wunder wirken soll. Und das tut es. Schmerzfrei springe ich am nächsten Morgen aus

dem Bett, und wir starten in Richtung Castellina. Es wird die beschaulichste Etappe unserer Wanderung durch ein ohnehin stilles Land. Wie wenig sich das Chianti in den letzten Jahrhunderten verändert hat! Was hätte man nicht alles hinbauen können in diese sorgsam kultivierte Natur! Doch von ein paar Reihenhaussiedlungen abgesehen, haben es die Menschen bei ihren romanischen Kirchtürmen belassen, bei den kompakten Borghi, den blassen Staubstraßen, alles überaus sinnvoll und ästhetisch im Land verteilt. Das Flüsschen Pesa überqueren wir auf schmalen Holzstegen; ein paar Kilometer weiter würde ich am liebsten sofort das verlassene Pfarrhaus im Miniaturweiler Piazza beziehen, mitsamt seinem dornröschenhaft zugewachsenen Garten.

Frühstück im Weingut

Mittags haben wir bescheiden mit Pecorino und Trauben im Garten der Fattoria Nittardi gepicknickt, einem exzellenten Weingut mit vielen modernen Kunstskulpturen. >



Kirchendecke und Garten in der Abbazia di Pontignano. Terrakotta-Vase von Bildhauer Marino Marini in Impruneta, Heimat der Terrakotta-Brennereien.





Typische „Strada bianca“ bei Castellina Chianti; Eingang zur privaten Villa Sassolini in Panzano, Wanderpause im Weingut bei Chiocchio.



Doch als wir Castellina erreichen, der Hauptort des Chianti-Weintourismus und mit Weinbars, Trattorien und Cafés gut versorgt, ergeben wir uns widerstandslos dem gastronomischen Angebot: Erst ein Ricotta-Feigen-Eis in der Galeria Castellina, dann ein Glas Vernaccia zum Aperitif und schließlich ein ordentliches toskanisches Abendessen auf der Basis von handgerollten Pici all'aglione und geschmortem Wildschwein mit Steinpilzen. Wer glaubt, Wandern sei ein lustfeindlicher Asketensport, der war eben noch nie in Italien.

Siena in Sicht

Unsere Schlussetappe beginnt mit Gewehrfeuer im Zypressenwald bei Fonteruotoli. Wahrscheinlich muss nur ein weiteres Wildschwein dran glauben, doch die Schüsse passen auch sonst ins Bild, denn wir durchqueren gerade historisches Grenzgebiet. Irgendwo hier verlief ab dem 13. Jahrhundert die Grenze zwischen

Florenz und Siena, den sich ewig befehdenden Republiken. Ohne diese Feindseligkeiten wäre das Chianti heute nur halb so schön, denn ob Brolio, Volpaia, Lamoe oder eben Fonteruotoli – all die romantischen Castelli, in der sie heute so großartigen Wein machen, wurden damals von Florentiner Adelsfamilien errichtet, um das Land zu sichern. Siena können wir jetzt immerhin schon vor uns liegen sehen, lang hingestreckte auf seinem Hügelrücken und schemenhaft überragt vom breiten Vulkangipfel des Monte Amiata. In immer flacheren Wellen rollt das Chianti allmählich aus. Die Weinberge und Olivenhaine leuchten im warmen Licht des Südens. Ein Abstecher führt uns zur Certosa von Pontignano, einem ehemaligen Kartäuserkloster aus dem 13. Jahrhundert und heute im Besitz der Universität von Siena. Wir durchlaufen stille Kreuzgänge, bestaunen die Klosterkirche, in der mir vor lauter Decken-

fresken ganz schwindelig wird, und sinken schließlich in die Korbstühle unter den Arkaden, mit Blick auf einen kleinen italienischen Barockgarten voller Glyzinien und Zitronenbäume. Schöner kann die Toskana nicht werden.

Grünsilbrige Hügel

Siena, unser Gesamtziel, liegt gleich auf der anderen Seite der Gartenmauer. Nur zwei Kilometer wären es nach Ponte a Bozzone, wo der Bus in die Altstadt fährt. Doch nach vier Tagen Wandern durch grünsilbrige, stille Hügel ist allein schon der Gedanke an Verkehr und Menschengedrängel schwer zu ertragen. Lieber verweilen wir noch ein bisschen im Chianti, in seiner makellosen Schönheit, in dieser perfekten Symphonie aus Natur und Menschenwerk. In diesem ehemaligen Kartäuserkloster, stellt sich heraus, vermieten sie auch Zimmer. Und morgen ist auch noch ein Tag. •

>

A full-page photograph of a person hiking away from the camera down a long, straight, gravel path. The path is flanked by tall, slender cypress trees that create a natural archway overhead. The sun is low in the sky, casting long, dark shadows of the trees onto the path. The hiker is wearing a backpack and using trekking poles. The sky is visible through the canopy of trees at the end of the path.

Unsere Etappe beginnt mit
Gewehrfeuer im Zypressenwald.
Wahrscheinlich muss ein
Wildschwein dran glauben

*Zypressenallee
bei Calcinaia.*



Fundstück
bei Greve
in Chianti

TIPPS

INFO

WANDERN IM CHIANTI

• Allgemeines

Durchnummerierte und markierte Wanderwege gibt es im Chianti kaum. Doch die Vielzahl der traditionellen *Strade bianche* – unasphaltierte und wenig befahrene Sträßchen – macht das Wandern leicht. Zu empfehlen ist der Kauf der detaillierten, zuverlässigen Kompass-Wanderkarte *Firenze, Siena, Chianti*.

FLORENZ-SIENA, UNSERE ROUTE

TAG 1: Florenz Ponte Vecchio –

Impruneta – Chiochio, 25 km

ÜBERNACHTEN / ESSEN

• Locanda il Gallo

Im ersten Stock liegen die gemütlichen Zimmer; unten im Restaurant werden toskanische Gerichte wie Risotto mit gekochtem Most oder das pfeffrige Schmorfleisch Peposo serviert.

Greve, Località Chiochio, Via Lando Conti 18, www.locandailgallo.it

ERLEBEN

• San Leonardo di Arcetri

Das um das Jahr 1000 errichtete Kirchlein birgt in seinem Inneren eine kunstvoll aus schwarzem und weißem Marmor gemeißelte Kanzel, von der

aus angeblich sogar einmal Dante gesprochen haben soll!

Florenz, Via San Leonardo.

TAG 2: Chiochio – Greve –

Montefioralle – Badia a Passignano

– Panzano, 23 km

ÜBERNACHTEN

• Rosso del Chianti

Marina Cecchini vermietet in ihrer rosa gestrichenen Villa gleich hinter dem Ortszentrum hübsch eingerichtete Zimmer. Zum üppigen Frühstück im Salone sitzen alle Gäste um den großen Esstisch. Panzano, rossodelchianti.com

ESSEN UND TRINKEN

• Checchini Panini

Jüngster Wurf von Kult-Metzgermeister Dario Cecchini ist ein Food Truck auf



*Piazza del
Campo in
Siena.*

Chianti-Art. Der hungrige Wanderer wählt zwischen köstlich belegten Sandwiches, dazu gibt's glasweise Wein. Panzano, darioceccchini.com.

ERLEBEN

• Badia a Passignano

Benediktinermönche gründeten die Abbazia di San Michele Arcangelo im 12. Jahrhundert. Wanderer können die Kirche mit schönen Fresken von Domenico Cresti besuchen, genannt „Il Passignano“. Badia a Passignano

TAG 3: Panzano – Piazza – Castellina, 16 km ÜBERNACHTEN

• Hotel Colle Etrusco Salivolpi

Landhaus-Hotel mit gemütlichen Zimmern und reichlich Spitzen-

deckchen und Blumengemälde. Castellina in Chianti, salivolpi.com

ESSEN

• Trattoria Piazza

Wer schon mittags kulinarische Höhenflüge erleben möchte, bucht einen Tisch in diesem kleinen Landgasthof. Und stärkt sich an Hirschfilet mit Kastanienpüree.

Castellina, Località Piazza, osteriaallapiazza.com

TAG 4:

Castellina – Vagliagli – Pontignano – Bonte a Bozzone (Siena), 22 km ÜBERNACHTEN

• Certosa di Pontignano

Herrlich sind die Zimmer im ersten Stock mit Blick über den Barockgarten

bis nach Siena. Kleine Überraschung für Wanderer: Im Frühstückszimmer kann man seine Route auf der an die Wand gemalten alten Landkarte nachvollziehen!

Siena, Località Pontignano, www.lacertosa-dipontignano.com.

ERLEBEN

• Dievole

Historisches und herrschaftliches Weingut mit 600 Hektar Land, von der neuen argentinischen Besitzerfamilie mit Schwung und Ideen frisch aufpoliert. Castelnuovo Berardenga, Località Dievole, www.dievole.it

Stay somewhere
worth remembering.



SCAN ME

Geco® Vacation
Rentals

GecoVacationRentals.com

Bearer of the spirit of the Italian authenticity, excellence and quality, with an accurate selection of luxury apartments and pool-villas:

Explore our exclusive collection and
choose the luxury home that speaks to you



SCUOLA LEONARDO
DA VINCI® - FIRENZE



Italienisch lernen, das Leben genießen.
Firenze: Sprache und Kultur mit Stil und Herz



florence@scuolaleonardo.com

www.scuolaleonardo.com

Weitere
Informationen





Legenden, Lästereien, weise Worte & ein Erbstreit

Addio, Ornella!

Italien hat sich von einer lebenden Legende verabschieden müssen, der Sängerin Ornella Vanoni. Zu ihrem Tod titelten die Zeitungen schlicht: *È morta*. Für eine Ikone braucht es wenig Worte. Dabei zeigte sich Ornella in ihren letzten Lebensjahren gesprächiger denn



je: Sie gab Interviews, trat in Talkshows auf und veröffentlichte mit dem Kollegen Pacifico das Buch *Vicente o Perdente*. Darin geht es unter anderem um ihre Kindheit im Nachkriegs-Mailand, ihre turbulenten Liebesgeschichten und das Geständnis, welches Lied sie am liebsten nie wieder singen würde (Spoiler: ihren bekanntesten Song *L'appuntamento*). Vor dem Tod hatte Ornella Vanoni keine Angst, das ließ sie in mehreren ihrer jüngsten Interviews durchblicken. Denn in die Hölle, da war sie sich sicher, würde sie ohnehin nicht kommen. Warum? „Ich habe niedrigen Blutdruck, die Hitze würde ich nie aushalten.“



DNA-Drama

Italien 2020: Verlassene Straßen, überfüllte Krankenhäuser, mehr als 130.000 Tote: Das Coronavirus wütet im Land. Auch die Musikwelt bleibt nicht verschont. Zu den Pandemie-Opfern zählt Stefano D'Orazio, Schlagzeuger der seit fünf Jahrzehnten aktiven Popband Pooh und ein beim Publikum heiß geliebter Musiker. Sein Tod beschäftigt Italien bis heute, allerdings wegen eines Erbschaftsstreits. Demnächst steht der entscheidende Gerichtstermin an. Eine angebliche Tochter war plötzlich aufgetaucht. Nachdem sie ihre Abstammung per DNA-Test beweisen konnte, fordert sie nun die Hälfte von Stefanos Nachlass. Dessen Witwe Tiziana Giaroni will jedoch nicht nachgeben. Sie fordert ihrerseits 100.000 Euro Entschädigung wegen existenziellen Leids.

Geliebt & geleakt

Jahrelang war Raoul Bova der beliebteste Schauspieler des Landes – mit einem scheinbar stabilen Privatleben. Auf seine erste 13-jährige Ehe folgten zwölf Jahre mit der spanischen Schauspielerin Rocío Muñoz Morales. Doch der Sommer 2025 brachte das Image ins Wanken: Pikante Sprachaufnahmen, die Bova an ein italienisches Model geschickt hatte, wurden geleakt. Der Schauspieler schwieg bewusst, in der Hoffnung, der Sturm der Entrüstung würde sich legen. Beruflich zumindest scheint er sich inzwischen erholt zu haben: Seit Kurzem ist Bova in einer neuen Staffel von *Don Matteo* zu sehen, seit Jahren sein festes TV-Zuhause. „Obwohl mich viele wie einen



Kriminellen behandelt haben, wollte die RAI mich nie entlassen“, ließ Bova in einem seiner seltenen Interviews fallen.

„Ich war schon immer schön“

Die Fernsehkulissen von RAI und Mediaset mögen nach wie vor von übertriebenen Schönheitsidealen beherrscht werden – doch in den letzten Jahren meldeten sich auch andere Stimmen zu Wort. Eine der lautstärksten: Rapperin BigMama (Marianna Mammone), die sich, wie der Name sagt, nicht dem



schlanken Schönheitsideal verpflichtet fühlte. Zumindest bis vor Kurzem. Ein TikTok-Video, auf dem die 26-Jährige deutlich dünner aussieht, wurde innerhalb kurzer Zeit mehr als zwei Millionen Mal angeschaut. Ihre Schlagfertigkeit hat die Musikerin mit den Kilos nicht verloren: Als eine Followerin kommentierte, sie sehe jetzt gut aus, kam die Antwort prompt: „Ich war schon immer schön.“

„Italiener lassen niemanden so leicht in ihr Innerstes blicken“

Erst kam Journalistin Katja Brinkmann nur für einen Job nach Apulien. Dann blieb sie – für die Liebe und ein Leben, das sie sich Stück für Stück erarbeitete. Heute fängt die 56-Jährige als Fotografin das ein, was in Süditalien wirklich zählt: Familie.

TEXT HARALD BRAUN FOTOGRAFIE YULIA LONGO UND PRIVAT

Katja Brinkmann in Lecce



Zuerst war es nur ein Job wie jeder andere. Als ich 2008 nach Italien reiste, geschah das eher zufällig. Italien-Bezug? Kaum. Sprachkenntnisse? Keine. Ich war damals freie Journalistin in München, beinahe 40 Jahre alt, schrieb Reportagen und Bücher, war viel unterwegs. In Apulien recherchierte ich für ein Feinschmeckermagazin und traf dort Vittorio. Seiner Familie gehört die Masseria Torre Coccaro in Savelletri – ein Boutique-Hotel mit Restaurant in einem ehemaligen Gutshof, was ganz gut zu meiner Recherche passte. Unsere erste Begegnung war allerdings nicht von jener Art, die man rückblickend sofort schicksalhaft nennen würde. Keine Fanfaren, keine Trompeten... Doch dann begann er zu erzählen – von seinem Vater im Lederbusiness, von Neuseeland, von Schottland, von einem Leben, das größer wirkte als der Ort, an dem wir uns gerade befanden. Aus Neugier wurde Sympathie, aus Sympathie eine langsame, sehr langsame romantische Annäherung.

Eigenes Buch, eigene Rolle

Einen Monat nach meiner ersten Reise kehrte ich zurück, diesmal für eine große Apulien-Geschichte. Es folgten weitere Aufenthalte, viel Unsicherheit, viel Bewegung. Nichts daran fühlte sich nach einem romantischen Sprung ins Glück an. Vittorio hat nie gesagt: „Katja, bleib hier.“ Ich habe weiter mein eigenes Geld verdient, meine Wohnung in München nur untervermietet, Bücher geschrieben und mir aus der Distanz ein neues Leben organisiert. Zwischen 2008 und 2011 habe ich mich Italien Schritt für Schritt angenähert – und gleichzei-



Auf einer Recherche-reise verliebte sich Katja in Vittorio, dessen Familie eine Masseria mit Strand-club nahe dem Fischerort Savelletri besitzt. Das Paar lebt mit der gemeinsamen Tochter in Lecce.

tig meinen eigenen Platz darin gefunden. Wichtig wurde dabei ein Buch über Apulien, in dem ich Menschen der Region porträtiert habe. Es gab mir genau das, was ich brauchte: eine eigene Rolle. Wenn du dich sehr viel über deine Arbeit definierst, ist es wichtig, etwas zu haben, was so deins ist. Auf der Buchmesse war ich zum ersten Mal nicht bloß Begleitung, sondern Autorin. Da war er der Mann von... Das hat mir gefallen.

200 Hochzeiten fotografiert

Heute lebe ich mit Vittorio und unserer Tochter Emma in Lecce. Emma, geboren 2012, wächst dreisprachig auf: mit Deutsch, Italienisch und Englisch, dazu kommt Spanisch in der Schule. Vittorio führt weiterhin die Masseria bei Savelletri, rund 100 Kilometer entfernt. Dass es Lecce wurde, war eine bewusste Entscheidung. Das Umfeld rund um Fasano erschien uns für ein Kind zu provinziell, Bari zu groß. Lecce dagegen hatte genau das richtige Maß: eine schöne, lebendige Stadt, soziale Möglichkeiten. Hier habe ich mir einen Freundeskreis aufgebaut, hier bin ich sicht-

bar geworden. Ich gehe auf Menschen zu, frage, beobachte. Vielleicht ist das meine journalistische Grundhaltung – oder einfach mein Temperament. Aus dieser Offenheit heraus ist auch mein zweites berufliches Standbein entstanden. Aus der Journalistin wurde eine Fotografin. Zunächst habe ich Kinder und Familien in der Masseria fotografiert, eher spielerisch, aus Freude an Situationen. Später wurden daraus Aufträge, dann Hochzeiten. Fast 200 Hochzeiten habe ich im Lauf der Jahre fotografiert. Besonders geliebt habe ich nicht den großen Auftritt, sondern die Stunden davor: die Wohnungen, die Familien, die Vorbereitungen, die kleinen Szenen in den Häusern. Familienfotografie mache ich auch weiterhin, dazu arbeite ich mit einem Foto-Coaching an neuen Ideen. Ich bin angekommen, aber ich bin noch nicht fertig.

Zwischen zwei Mentalitäten

Wie italienisch bin ich inzwischen geworden? Ich fühle mich wohl in Italien, so wie nirgendwo anders auf der Welt. Also bin ich Italienerin. Ich strebe sogar die italienische Staatsbürgerschaft an. >

TIPPS

Katjas Lieblingsplätze in Apulien

Mini-Roadtrip: Die Küstenstraße von Otranto nach Santa Maria di Leuca – ein bisschen wie Amalfiküste, nur weniger rummelig. Vorbei am Leuchtturm Punta Palascia, Panino bei „Carlo“ in Porto Badisco und Lunch am Meer im Caffè d'Oltremare in Tricase Porto.

Lecce genießen: Cappuccini und Frühstück im Delia (Luca backt das beste Brot der Stadt) oder im Al Ventuno; das leckerste Eis gibt's bei Baldo Gelato und Natale. Zum Aperitivo geht's ins Doppio Zero mit toller Terrasse und internationalem Publikum. Up & coming ist das La Filiera: bisschen alternativ, bisschen französisch, alles Bio.

Shoppen lässt es sich im Concept Store Vico dei Bolnesi, in der Video Cafè Boutique (beide in Lecce) oder im Tulsi Shop (Marittima).

Zu schade, um hier nur zu schlafen: Masseria Torre Coccaro (Savellettri/Fasano) mit Strandclub Coccaro Beach Club, auf halbem Weg zwischen Bari und Brindisi.

Für Tier- und Naturfreunde: Masseria Prospero bei Otranto.



Von der Journalistin zur Fotografin: Katja Brinkmann unterwegs – mal mit Kamera, mal mit ihrem Hund.



Und doch habe ich mich nicht einfach verwandelt. In vielem bin ich deutsch geblieben – in meiner Direktheit, in meinem Bedürfnis nach Resonanz, in meiner Vorstellung von Nähe. Gerade hier zeigt sich für mich ein überraschender Unterschied zwischen Deutschen und Italienern. Das gängige Bild vom offenen, warmherzigen Italien würde ich etwas relativieren. In Wirklichkeit sind die Italiener manchmal distanziert und lassen niemanden so leicht in ihr Innerstes blicken.

Familie ist ein fester Kern

Familienfeiern sind meist fröhliche, grandiose Feste – aber jeder will erst einmal

reden, nicht so gerne zuhören. Und doch liegt genau darin auch eine Kraft: Familie ist hier kein verhandelbares Modell, sondern ein fester Kern. Familie ist Familie. Das gilt unabhängig von Konflikten, Stimmungen oder Reibungen. Vielleicht ist das der eigentliche Grund, warum ich geblieben bin: weil Italien mir nicht nur Liebe, sondern auch Raum gegeben hat. Hier wollte ich bleiben. Hier kann man Wurzeln schlagen. So ist aus der Münchner Journalistin, die 2008 für ein paar Tage nach Apulien geflogen ist, eine Frau geworden, die heute fröhlich in Lecce lebt. Mit Hund, Kind und Kamera unterwegs, mit einem Leben zwischen deutscher Prägung und italienischem Herzen. •

5x ITALIEN MAGAZIN



FÜR NUR
€34,50

Der genannte Abonnementspreis ist inklusiv Versandkosten innerhalb Deutschlands.
Im EU-Ausland kommen €10 Versandkosten hinzu. Weitere Abonnement-Angebote mit tollen
Willkommensgeschenken und Infos zu den Abonnements finden Sie auf unserer Website.

**ABONNIEREN UNTER ITALIENMAGAZIN.COM
ODER RUFEN SIE UNS AN +49 (0)30 220128360**



Links: Berninis
berühmtes Werk
„Apollo und Daphne“
(1622-25).
Daneben: Caravaggios
„Knabe mit Früchte-
korb“ (1593-1594).



Scipiones Vermächtnis

Caravaggio, Bernini, Tizian, Canova – sie alle hängen Seite an Seite in Roms Schatzkiste: der Galleria Borghese. Kardinal Scipione Borghese sammelte Kunst mit einer Kompromisslosigkeit, die an Skrupellosigkeit grenzte – und doch immer mit untrüglichem Gespür für Qualität. So hinterließ der Papstneffe der Ewigen Stadt eine der wertvollsten privaten Sammlungen der Welt.

TEXT & FOTOGRAFIE JESPER STORGAARD JENSEN



V.l.n.r.: Von Cordiers „Junge Frau mit Knabe und Hund“ (16./17. Jh.) über Berninis „Aeneas, Anchises und Ascanius“ (1618–19) bis zu Caravaggios „Madonna dei Palafrenieri“ (1605–06); in den Deckengemälden finden sich viele Trompe-l'œil-Effekte.



„Außerhalb der Porta Pinciana erhob sich der prächtigste Palast Roms, umgeben von einem Park voller Schönheiten: antike und moderne Skulpturen, meisterhafte Gemälde, Brunnen, Fischteiche und weitere dekorative Elemente.“ So schwärmte Maler Giovanni Baglione Mitte des 17. Jahrhunderts vom Park Villa Borghese. Der wurde zwischen 1612 und 1620 angelegt, der Palast darin diente der einflussreichen Familie als Sommerresidenz. Doch Bagliones Begeisterung galt nicht nur Park und Palast, sondern auch dem Mann dahinter: Scipione Borghese (1576–1633). Doch wer war dieser Kardinal? Ein skrupelloser Sammler? Ein Ästhet? Der verwöhnte Neffe des Papstes? Er war wohl alles zugleich – und hatte außerdem viel Geschmack. Seine einstige Residenz, die heutige Galleria Borghese, beherbergt sein Lebenswerk: eine Kunstsammlung, die zu den schönsten der Welt zählt.

Gestohlene Geschenke vom Papst

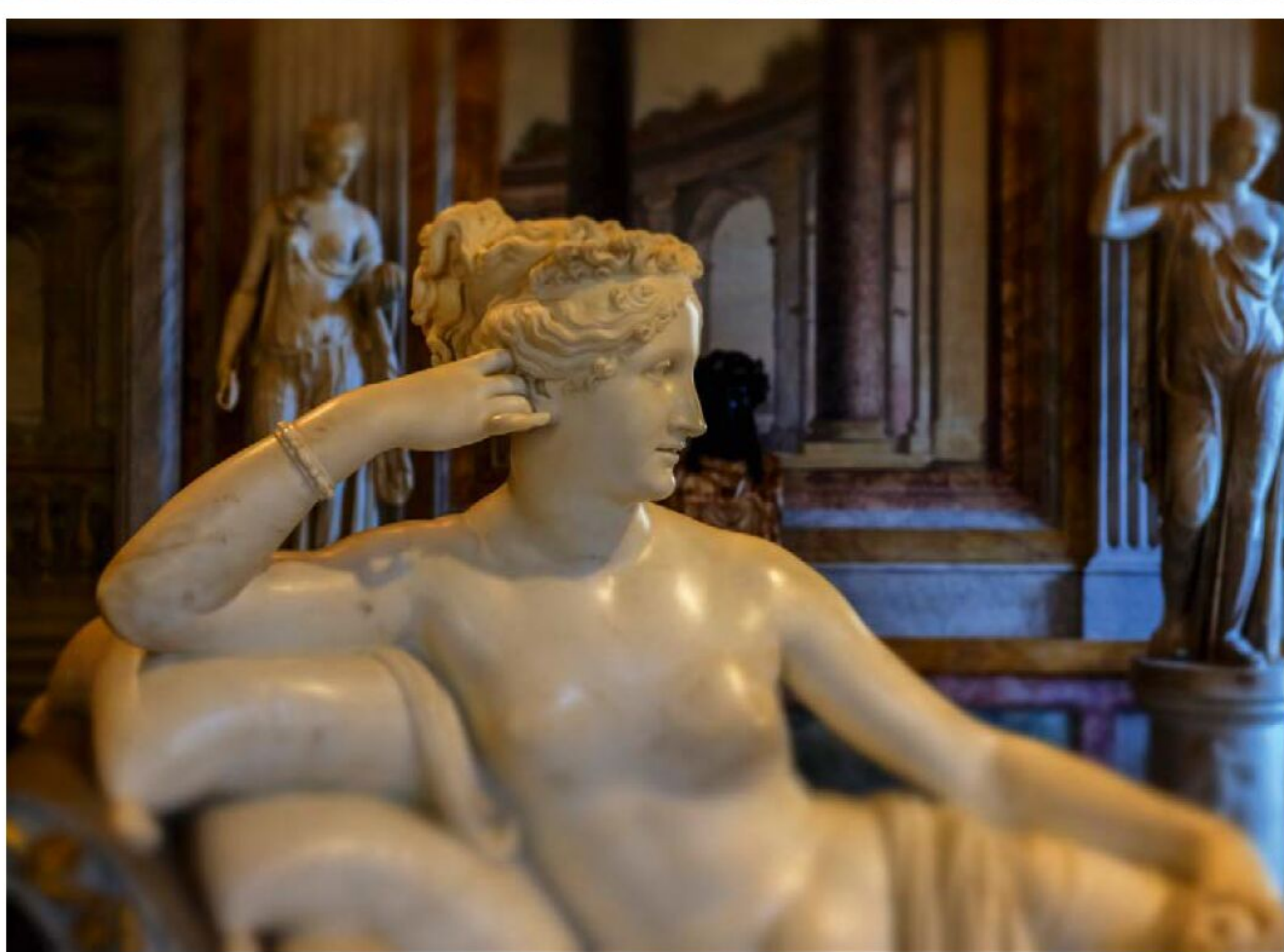
Scipione Borghese studierte Philosophie und Jura. Als sein Onkel, Papst Paul V., ihn 1605 im Alter von 29 Jahren zum Kardinal ernannte, öffneten sich ihm Türen zu Macht und Reichtum. Beide nutzte er, für sein La Dolce Vita sowie für seine Leidenschaft für die Kunst. Borghese galt zwar als fähiger Vermittler und kluger Kirchenmann, doch sein Herz schlug vor allem für die Künste. Dieses unstillbare Verlangen, Schönheit zu besitzen, führte wiederholt zu Kontroversen. So schickte Papst Paul V. im Jahr 1608

mittlen in der Nacht seine Männer nach Perugia, um Raffaels berühmtes Gemälde *La Deposizione di Cristo* (1507) aus der Kirche San Francesco zu stehlen – als Geschenk für seinen Neffen. Auch Caravaggios *Madonna dei Palafrenieri* (1605–1606) gelangte in Scipiones Besitz. Das Bild des nackten Jesusknaben neben der Jungfrau Maria und ihrer Mutter Anna war ursprünglich für die St.-Anna-Kapelle im Petersdom bestimmt. Dort wurde es aber bereits nach einem Monat wieder abgehängt. Offiziell sprach man von „Leichtfertigkeit“ und „respektloser Nacktheit“. Italienische Kunsthistoriker vermuten jedoch, dass Borgheses Begehrlichkeit dabei die entscheidende Rolle spielte.

1612 ließ Scipione die eigentliche Villa Borghese samt weitläufigen Gartenpark anlegen. Damals noch am Stadtrand gelegen, befindet sich das Anwesen heute im Herzen Roms. Um seiner rasant >

Um seine wachsende Sammlung
unterzubringen, ließ Scipione einen
prächtigen Palazzo errichten





V.l.n.r.: Canovas „Pauline Borghese“ (1805–08); Berninis „Pluto und Proserpina“; die Galleria – gefüllt mit Kunst bis in den letzten Winkel; Detail in einem Deckengemälde.



Im Goldenen Saal residiert Berninis Meisterwerk *Pluto und Proserpina*

wachsenden Sammlung ein würdiges Zuhause zu geben – darunter die auf so dubiosen Wege erworbene *Madonna dei Palafrenieri* –, ließ er einen prächtigen Palazzo errichten. Einer der beteiligten Architekten war der Niederländer Jan van Santen, in Italien als Giovanni Vasanzio bekannt. 1615 war das ambitionierte Bauprojekt vollendet.

Genies unter einem Dach

Zwei außergewöhnlich begabte Künstler profitierten in besonderem Maße von Scipiones großzügiger Förderung: der schwierige, aber geniale Maler Michelangelo Merisi da Caravaggio und der brillante Bildhauer Gian Lorenzo Bernini. Das Verhältnis zwischen Caravaggio und Scipione Borghese war alles andere als einfach. Das künstlerische Streben des Kardinals prallte immer wieder auf Caravaggios turbulentes Leben. Von den zwölf Werken, die Borghese einst vom ihm besaß, sind heute noch fünf in der Galleria zu sehen.

Bernini ist mit vier Skulpturengruppen vertreten. Im sogenannten Goldenen Saal IV steht sein meisterhaftes *Pluto und Proserpina* (1621–1623), eines seiner größten Werke überhaupt.

Auch der Bildhauer Antonio Canova trägt wesentlich zum Welt-
ruhm des Museums bei. Seine Skulptur der *Paolina Borghese* (1805–1808) zeigt Napoleons Schwester und Gemahlin des Camillo Borghese halbnackt auf einer Liege – eine für ihre Zeit geradezu revolutionäre Darstellung. Noch nie zuvor war jemand von diesem gesellschaftlichen Rang so intim und ungeschützt ins Bild gesetzt worden.

Doch das ist nur ein kleiner Ausschnitt der Galleria. Ihre Sammlung vereint Werke von Luigi Valadier, Raffael, Pietro Perugino, Paolo Veronese, Sandro Botticelli, Peter Paul Rubens, Dosso Dossi, Andrea del Sarto und Tizian – um nur einige zu nennen.

Geschenk für die Römer

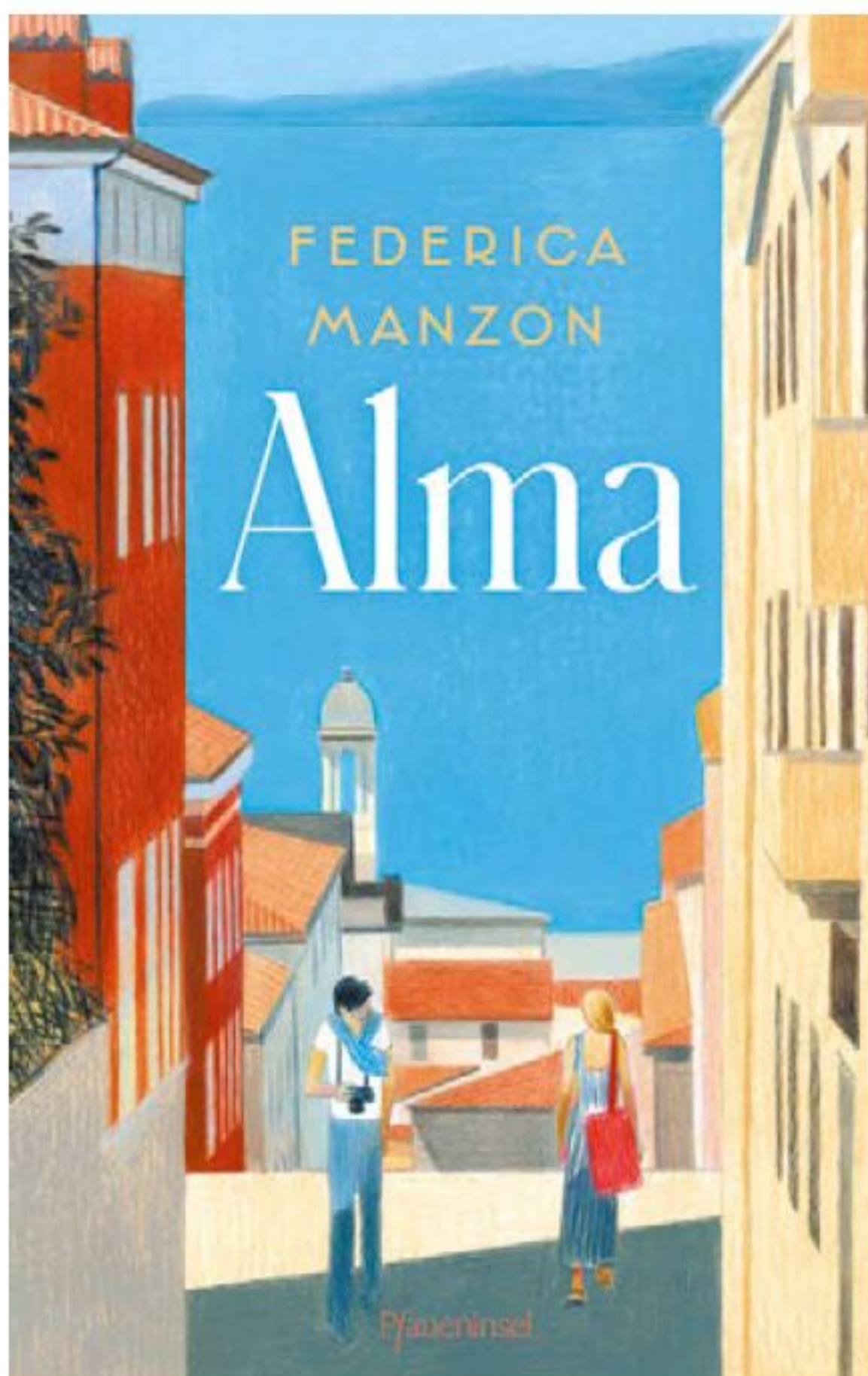
1902 erwarb der italienische Staat den Park und die Galleria Borghese mit der ihrer gesamten Sammlung. Der dafür bezahlte Preis ging später als „der beste Kunstdeal Italiens im 20. Jahrhundert“ in die Geschichte ein. Ein Jahr darauf überließ der Staat den Park der Stadt Rom, damit ihn seine Einwohner genießen konnten – ganz so, wie Scipione Borghese es einst wollte.

Von 1987 bis 1997 wurde das Museum für etwa 26 Millionen Euro restauriert. Neben den Kunstwerken wurden dabei auch Strukturelemente und Teile der Fassade erneuert. Das Ergebnis war ein Museum, das so strahlt wie zu seinen großen Zeiten. Mit 20 Sälen auf zwei Etagen ist die Galleria Borghese kein großer Ausstellungsraum – erst recht nicht im Vergleich zu den Vatikanischen Museen. Doch genau das macht sie besonders: intim, beinahe heimelig. 20 Szenen reiner Schönheit, wie Perlen auf einer Schnur, jede imstande, die Besucher in ihren Bann zu ziehen. Genauso wie sie einst Scipione Borghese selbst verzauberten. •

Galleria Borghese, Piazzale Scipione Borghese 5, Rom, borghesegallery.com

BIO-URLAUB SIZILIEN





Tito & Triest

Triest, eine Stadt mit Ostblock-Architektur und einem trübseligen Meer. Dennoch liebt Alma Triest. Denn dort ist sie aufgewachsen und kehrt nun nach vielen Jahren zurück, um das Erbe ihres Vaters anzutreten. Eines Vaters, der immer nur kurz bei der Familie war, um schnell wieder nach Jugoslawien zurückzukehren, wo er zum engsten Kreis um Marschall Tito gehörte. Und dann wäre da noch Vili, der schweigende Sohn zweier Intellektueller aus Belgrad, den der Vater eines Tages in seine Familie brachte und der viele Jahre dort blieb. Alma und Vili stoßen sich ab, ziehen sich an, treffen sich in verfallenen Hafengebäuden und gehen sich aus dem Weg.

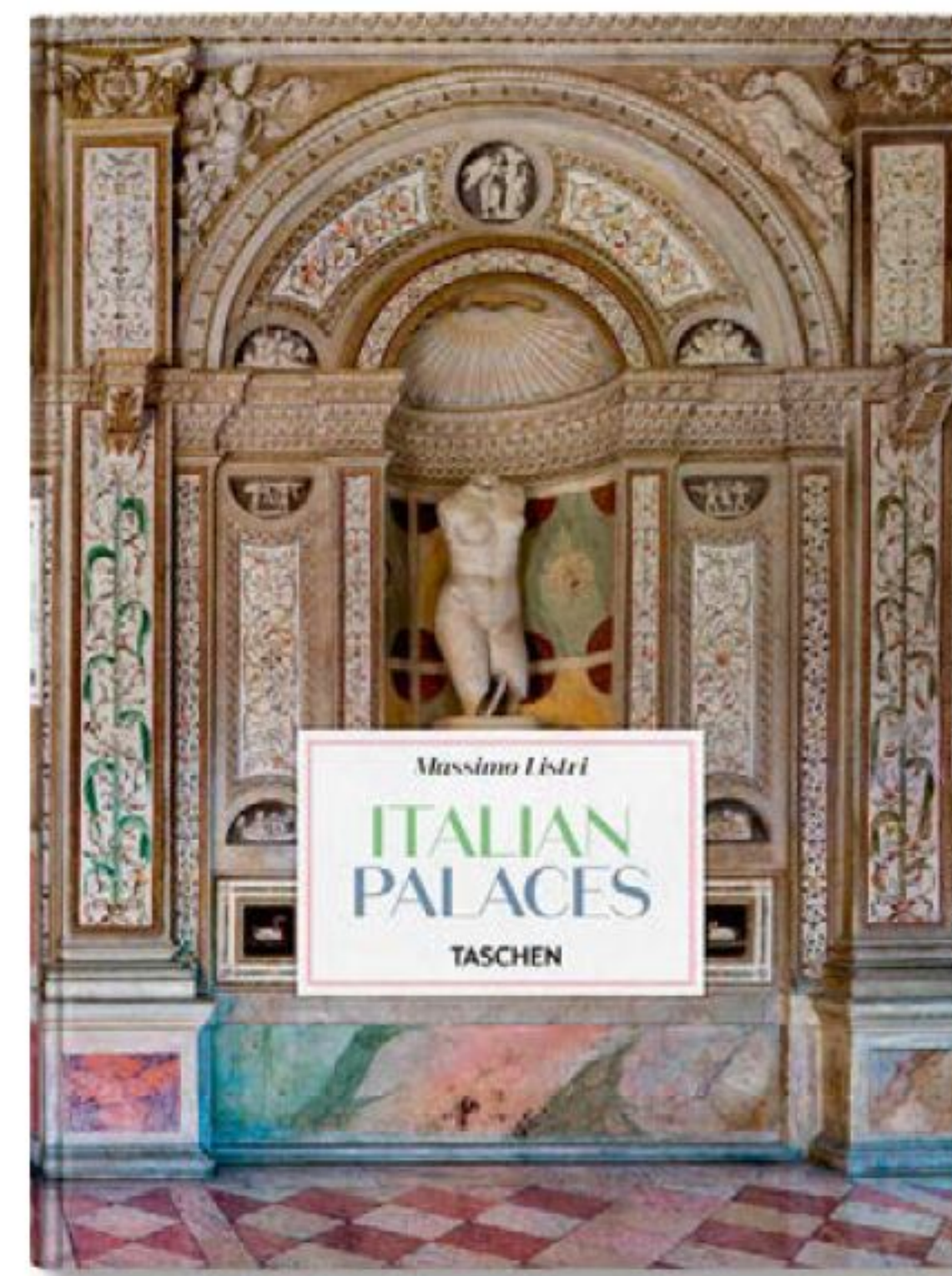
Nun, viele Jahre später, kommt bei ihrem Besuch in Triest für Alma alles zusammen: die Erinnerungen an Vili, die Vergangenheit des Vaters, das mondäne Leben der Großeltern, der Zerfall Jugoslawiens.

Federica Manzon, *Alma*, Pfaueninsel, 24 €

DER ALLTAG ALS BÜHNE

Als Kind war die Schriftstellerin Natalia Ginzburg eine „Plage“, im Alter eine „illustre Ruine“. Mit zärtlichen und zugleich schonungslosen Worten erzählt die Grande Dame der italienischen Literatur aus ihrem Leben. Sie plaudert über ihre Kindheit, hadert mit ihrer Faulheit, klagt über die Wohnungssuche mit ihrem Mann. Dabei schildert sie auf sehr sympathische Art ihre Schwächen und Ängste – und relativiert damit unsere eigenen Unsicherheiten.

Das hübsche, in rotes Leinen gebundene Buch mit hochwertiger Fadenbindung ist nicht nur eine Bereicherung für den eigenen Bücher-schrank. Es ist auch das ideale Geschenk für alle, die kluge Gedanken über das Altern, die Gesellschaft sowie über Familienbande zu schätzen wissen. Natalia Ginzburg, *Nie sollst Du mich befragen*, übersetzt von Maja Pflug, Wagenbach, 22 €



Pracht der Palazzi

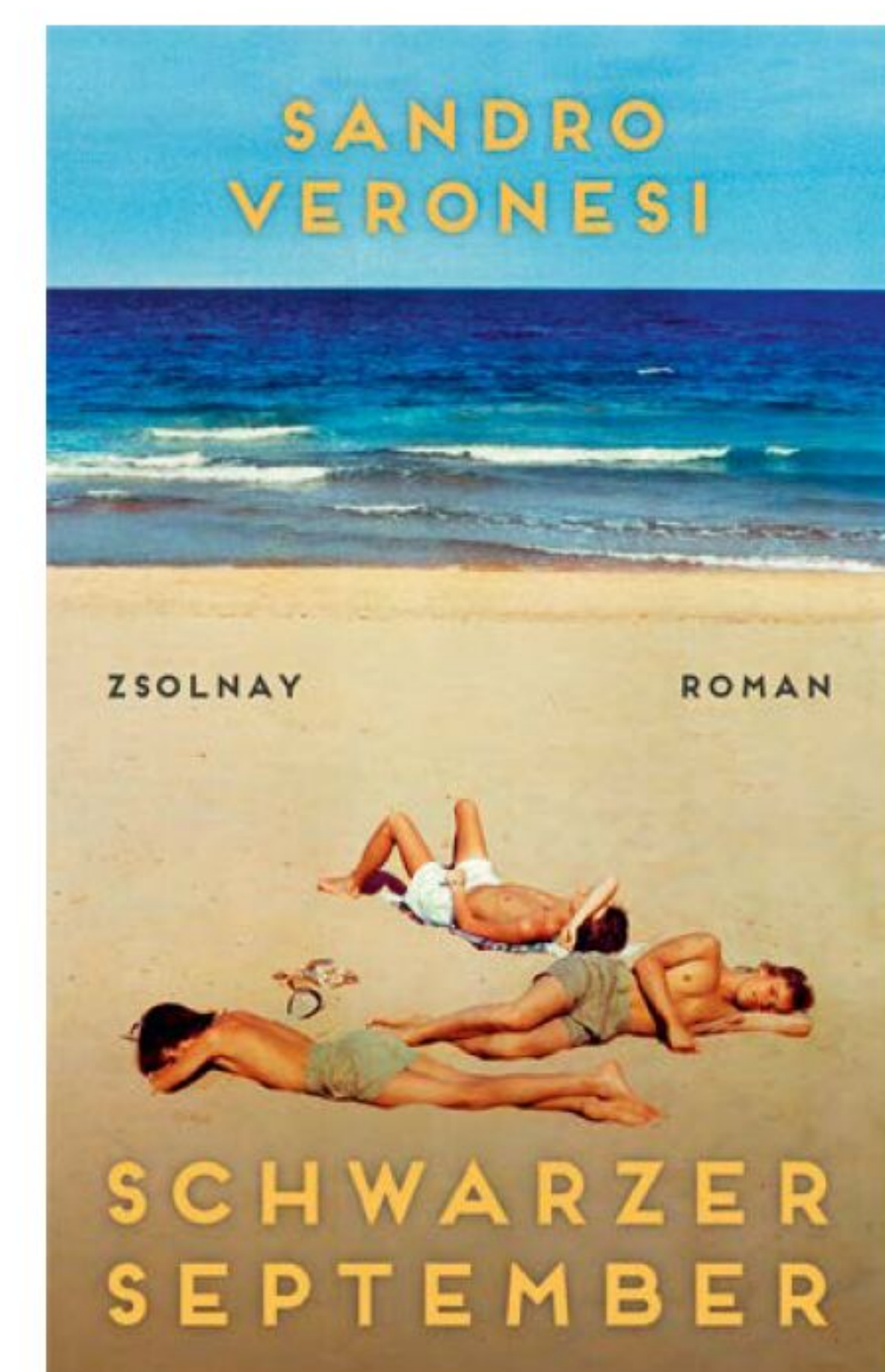
Man könnte glatt neidisch werden, denn im eigenen Zuhause hängt kein einziger vergoldeter Spiegel, geschweige denn ein Gemälde vom Großvater. Aber Missgunst beiseite, immerhin sind wir mit diesem reich bebilderten Buch zu Besuch in den prachtvollsten Palästen Italiens.

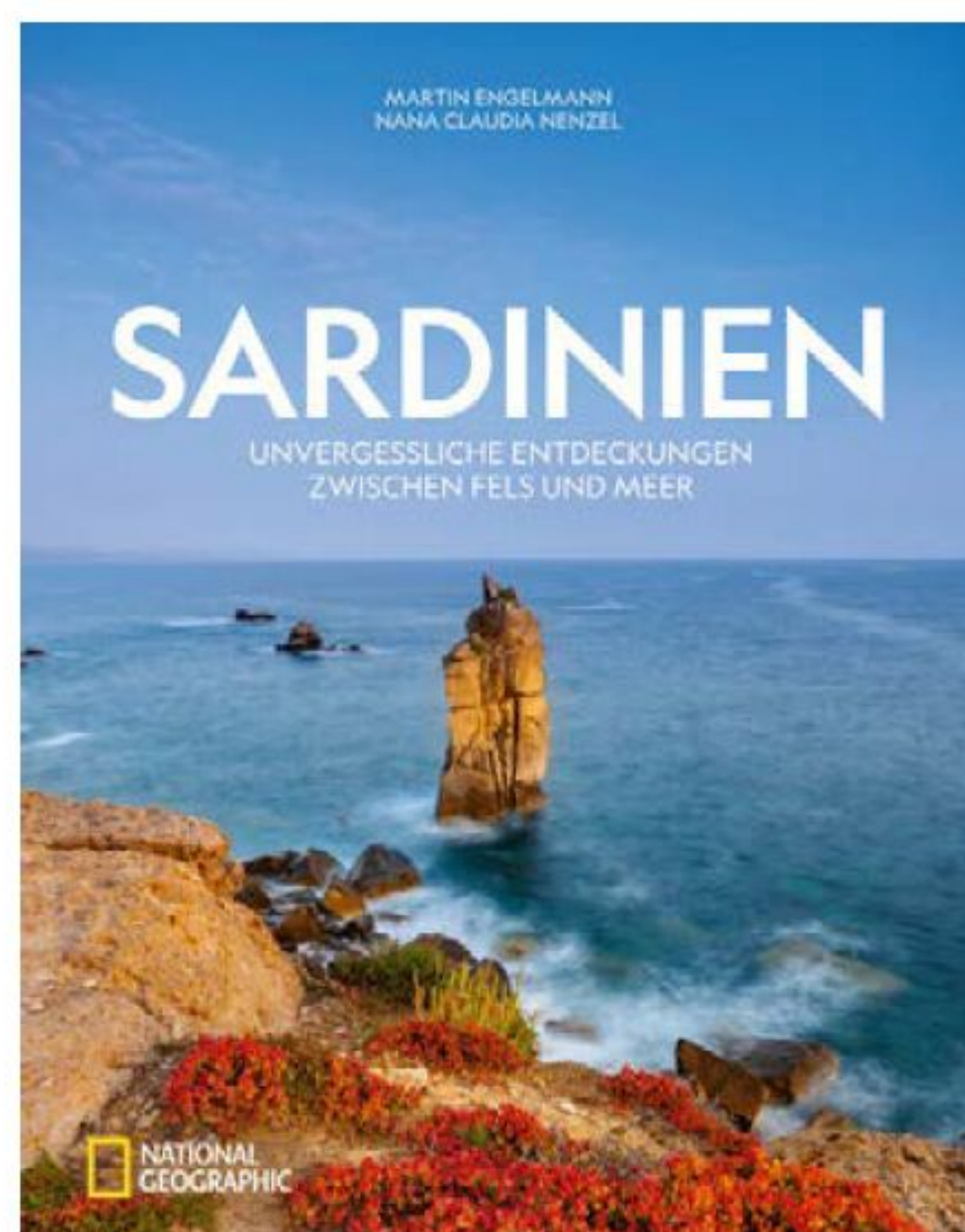
Ein Blick in den Palazzo dello Spagnolo in Neapel zeigt, dass man sich sogar beim Treppensteigen wie ein König fühlen kann. Und im Palazzo Farnese in Caprarola weiß man gar nicht, wo man zuerst hinschauen soll: Die Wände, Decken, Kuppeln und Nischen sind flächendeckend mit farbenfrohen Fresken verziert. Auf 640 Seiten stellt der italienische Fotograf Massimo Listri die berühmtesten Palazzi seines Heimatlandes vor. Sie erzählen Geschichten von Macht, Reichtum und einer einzigartigen Kunstfertigkeit. Massimo Listri, *Italian Palaces*, Texte in Englisch, Deutsch und Französisch, Taschen, 175 €

LUNGERN UND LIEBEN

Den Sommer 1972 verbringt der zwölfjährige Gigio mit seinen Eltern und der kleinen Schwester Gilda im Strandbad Fiumetto an der Versilia-Küste. Es ist das Jahr der Klick-Klack-Kugeln, des Sonnenduftes (Gummi, Plastik, Sonnenöl), der Songs von Cat Stevens und der ersten großen Liebe. Es ist aber auch das Jahr der Terrorgruppe „Schwarzer September“, die einen Anschlag auf die israelische Olympiamannschaft verübt, sowie einer weiteren Katastrophe innerhalb von Gigios Familie, auf die die Handlung des Romans mit ruhigen Schritten zuwandert. Der Strega-Preisträger Sandro Veronesi versteht es wie kein anderer, uns in eine sonnen-trunkene Strandbadatmosphäre zu entführen, die viele von uns aus ihrer eigenen Kindheit kennen. Somit ist dieser wunderschöne Roman die perfekte Lektüre für alle, die schon am Strand liegen oder sich nach ihm sehnen.

Sandro Veronesi, *Schwarzer September*, Paul Zsolnay, 24 €





Schön wild

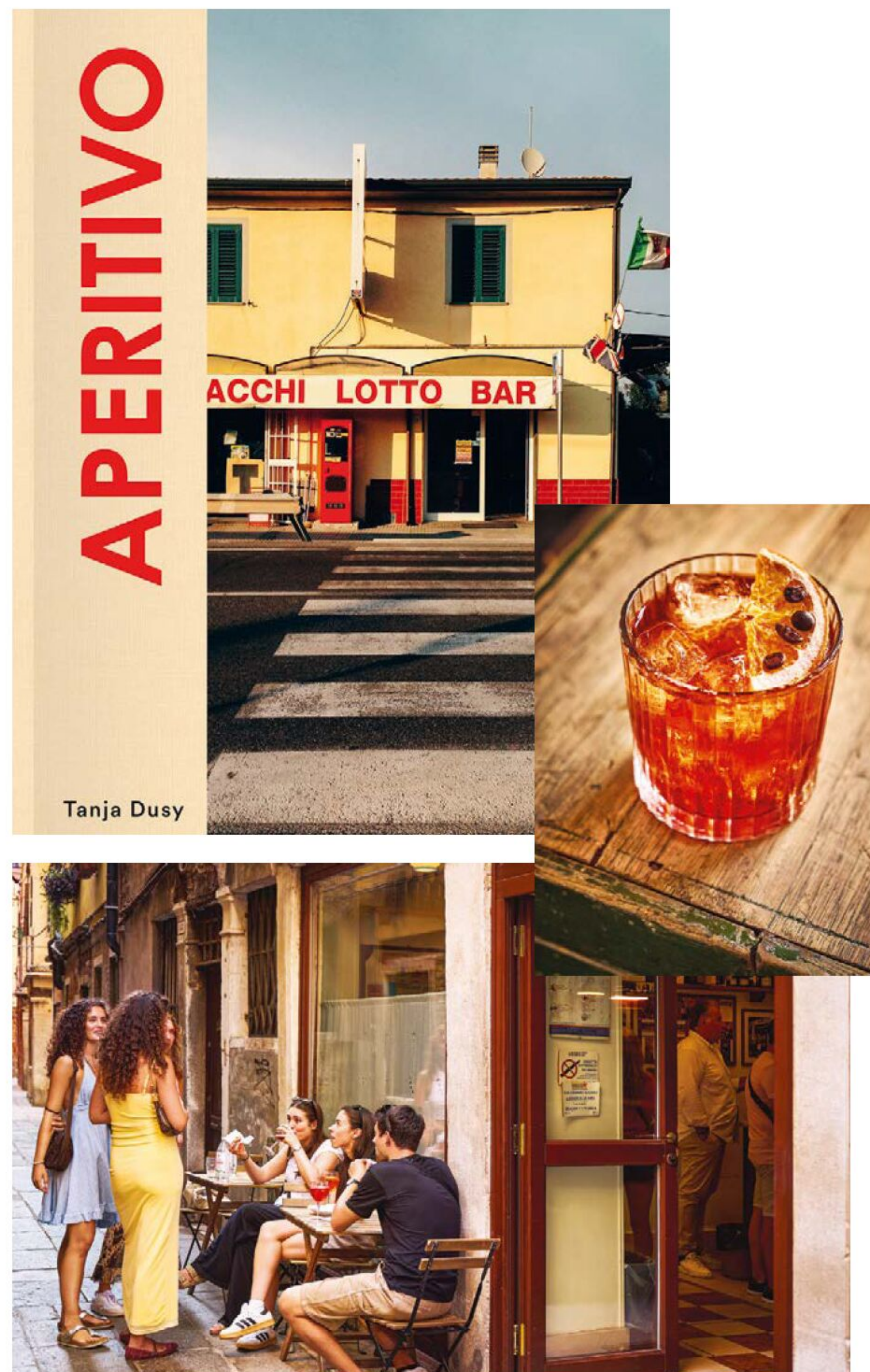
Wo Steine duften, die Orte Nuoro oder Santulussurgiu heißen und Granitriesen am Strand wachen, dort lassen sich traumhafte Fotos machen: vom tiefblauen Meer, vom rosafarbenen Sand, von bunt geschmückten Ochsen und von Dörfern, die sich im Licht der Dämmerung an die Felsen schmiegen.

Der Fotograf Martin Engelmann entführt zusammen mit der Italien-Expertin Nana Claudia Nenzel nach Sardinien. In den fünf Kapiteln des Bildbandes werden die einzelnen Regionen mit ihren Naturschönheiten, Traditionen und Menschen ausführlich beschrieben und ins Bild gesetzt. So geht nicht nur das Auge auf Reisen, sondern auch der Kopf, der sich mit faszinierenden Geschichten und Hintergründen füllt – wie die beiden Steinbecken im Brunnenheiligtum Su Tempiesu mit Wasser. Martin Engelmann und Nana Claudia Nenzel, *Sardinien*, National Geographic Deutschland, 39,99 €

HERZSCHMERZ

In diesem Film kommt alles zusammen, was an Italien liebenswert ist: wild gestikulierende Römer, die ganze Famiglia in der Küche beim Kochen, herzerreißende Opernarien und natürlich Amore und Dramen. Und das alles vor den Kulissen der Stadt Rom, der sanften toskanischen Hügel und des traditionsreichen Pferderennens Palio di Siena. Was mit einer geplatzten Hochzeit beginnt, endet ... wir verraten nichts! Sie sollten sich dieses romantische Liebesabenteuer voll Herzschmerz und italienischem Flair selbst ansehen. Dabei werden Sie auf Kevin James als gutmütigen Kunstlehrer sowie Nicole Grimaudo als charmante Barbesitzerin treffen. Und als kleine Zugabe ist Andrea Bocelli in einer Nebenrolle zu sehen. [Beitrag von Ruth van Doornik]

Solo Mio, Regie: Chuck und Dan Kinnane, Kinostart: 28. Mai 2026



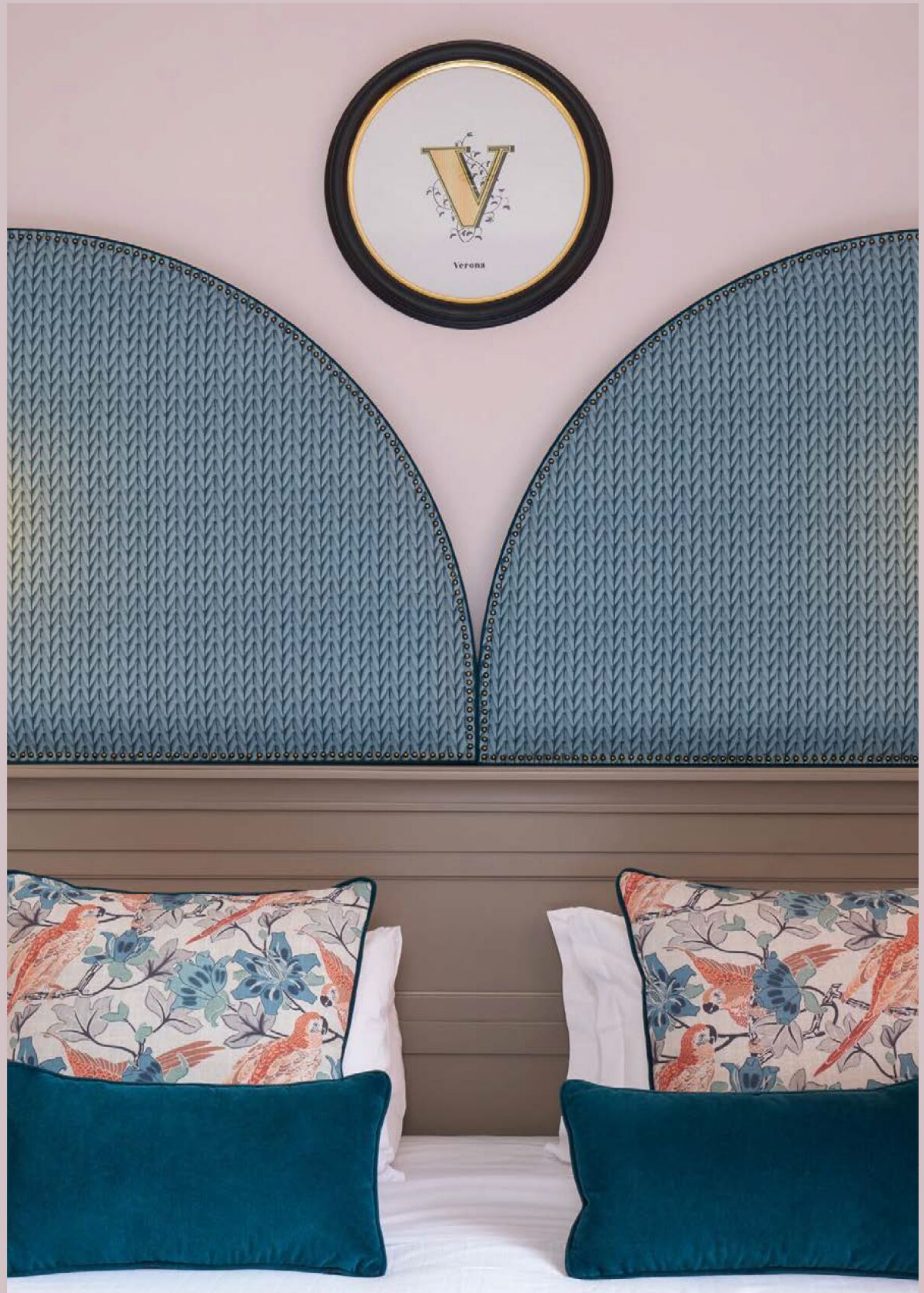
Sonne im Glas

Campari Garibaldi, Negroni, Bellini, Hugo Spritz, Martini Royal – und dazu gibt es Chips mit Limetten-Mayonnaise, Ziegenkäse mit Salsa Verde, Bruschette mit Avocado und frittiertem Lauch. Läuft Ihnen da nicht auch das Wasser im Mund zusammen? Kein Wunder. Denn die Aperitivo-Stunde ist eine Welt voller Leichtigkeit und Genuss. Am besten zelebriert man diesen legendären Brauch unter der Sonne Italiens auf einer Piazza, am Tresen einer traditionsreichen Bar zu Füßen des Mailänder Doms oder in der ältesten Osteria der Stadt. Sollten Sie sich bedauerlicherweise gerade nicht in Italien aufhalten, bringt Ihnen dieses Buch mit seinen stimmungsvollen Fotografien und unwiderstehlichen Rezepten die Magie des italienischen Aperitivo direkt nach Hause. Cin cin – auf eine genussvolle Lektüre!

Tanja Dusy (Autorin) und Klaus Maria Einwanger (Fotograf), *Aperitivo*, Gräfe und Unzer, 40 €

Hotel Indigo Verona - Grand Hotel Des Arts

We Stand for Lovers



HDG

Nur einen Steinwurf von der Arena entfernt empfängt das Hotel Indigo Verona seine Gäste in einem eleganten Palazzo aus den 1920er-Jahren, mit Zimmern, die von der lokalen Architektur inspiriert sind, sowie Signature-Cocktails in der Arya Bar & Mixology, wo die Oper zu einem Erlebnis wird, das man genießen kann.

Hotel Indigo Verona - Grand Hotel Des Arts
C.so Porta Nuova, 105 - 37122, Verona
+39 045 595 600 | info@indigoverona.com | www.indigoverona.com | [@hotelindigoverona](https://www.instagram.com/hotelindigoverona)

HOTEL
INDIGO[®]
VERONA
GRAND HOTEL DES ARTS



DANIELA FALSETTA
IST DOZENTIN FÜR
ITALIENISCHE SPRACHE
UND KULTUR

Torno subito: la cultura del tempo nel Sud Italia *Bin gleich wieder da: Zeitkultur in Südtalien*

In italiano la parola tempo indica sia il **tempo atmosferico** (“*Che tempo fa?*”) sia quello dell’orologio (“*Che ora è?*”). Due significati diversi, una sola parola. Forse non è un caso. Così come il tempo atmosferico può cambiare all’improvviso, anche gli **orari**, soprattutto nel sud Italia, possono essere flessibili. Per gli stranieri che vivono, lavorano o visitano il **Meridione** è importante capirlo.

Nella vita quotidiana italiana l’orario non è soltanto una questione di minuti ma molto di più. Dipende dal territorio, dal contesto e dalle persone. Per esempio, se siete in vacanza in un piccolo **borgo** calabrese, può capitare di trovare un negozio **temporaneamente** chiuso, con un cartello ‘Torno subito’. Ma quanto durerà quel ‘**subito**’? Cinque minuti? Mezz’ora? **Chissà**. Potrebbe significare: ‘il tempo di un caffè’ o ‘di una **chiacchierata**’. Quel ‘subito’ è il segno di una cultura in cui il tempo si adatta alla vita ma anche un piccolo invito alla **fiducia** e alla pazienza.

Appuntamenti: cosa aspettarsi *Verabredungen: Was man erwarten kann*

È capitato anche a me di aver bisogno di un **geometra** e di un **falegname** per alcuni lavoretti nella mia casa in Calabria. Al momento di fissare un appuntamento, uno mi ha detto: ‘Vengo domani mattina’, l’altro ‘**Passo** dopo pranzo’. Sì, ma a che ora? Da meridionale sapevo già come sarebbe andata a finire. Rimanere a casa tutto il giorno, sperando nell’arrivo di uno dei due. Sapete cosa è successo? Entrambi gli appuntamenti sono **slittati** al giorno dopo. Poi, senza scusarsi troppo, si sono messi subito al lavoro. Non si tratta di superficialità né disinteresse, ma un diverso equilibrio tra il proprio tempo e quello degli altri.

Per chi è abituato a sistemi più strutturati può sembrare **incomprensibile**. Una certa flessibilità aiuta a lavorare con più serenità, senza essere ossessionati dall’orologio.

Un consiglio? Quando fissate un appuntamento, non programmate la giornata al minuto. Lasciate spazio agli **imprevisti** e chiedete una conferma il giorno stesso. Questo però non significa che in Italia la puntualità non esista **Anzi**.

Puntuali? Dipende dal contesto *Pünktlich? Das kommt drauf an*

Dire che l’italiano tipico non rispetta i tempi è **riduttivo**. La puntualità esiste, ma è selettiva e dipende dal contesto sociale e professionale. In famiglia o tra amici, un **ritardo** non è un problema perché i rapporti umani contano più dell’ora esatta. Nei contesti formali, invece, non solo si è puntuali ma si arriva addirittura **con largo anticipo**. Infatti quando si tratta di esami, concorsi, visite mediche o uffici pubblici, meglio arrivare puntuali e prepararsi a lunghe **attese**. In queste situazioni il tempo non è negoziabile. La puntualità è fondamentale per evitare di perdere il turno ed evitare conseguenze **spiacevoli**.

„Il tempo è galantuomo“ *Die Zeit wird es zeigen*

Per chi **proviene** da una cultura del tempo più precisa come quella olandese, l’orario è una promessa e anche un breve ritardo è considerato come mancanza di rispetto.

Nel sud Italia non è la vita che **si piega** al tempo, ma il tempo che si adatta alla vita. Più che le **lancette** dell’orologio conta il valore del tempo **condiviso**. Non a caso si dice ‘Il tempo è galantuomo’: prima o poi le cose **si sistemano**. •

ITALIENISCH	DEUTSCH
tempo atmosferico	Wetter
orari	(Uhr)zeiten
Meridione	der Süden Italiens
borgo	Dorf
temporaneamente	vorübergehend
subito	sofort / gleich
chissà	wer weiß
chiacchierata	ein bisschen plaudern
fiducia	Vertrauen
geometra	Landvermesser
falegname	Tischler / Zimmermann
passo	ich komme vorbei
slittati	verschoben
incomprensibile	unbegreiflich
imprevisti	unvorhergesehene Ereignisse
anzi	im Gegenteil
riduttivo	zu kurz gegriffen
ritardo	Verspätung / zu spät kommen
con largo anticipo	weit im Voraus
attese	Wartezeiten
spiacevoli	unangenehme
„Il tempo è galantuomo“	Wörtl.: Zeit ist ein Gentleman
proviene	stammt von
si piega	sich fügt / sich beugt
lancette	Uhrzeiger
condiviso	miteinander verbracht
si sistemano	es kommt in Ordnung

DOLOMEET
PASSION
CARD



ALLE
DETAILS
ERFAHREN

HOTEL INKLUSIVE SEILBAHNANLAGEN



Reserviere
Deinen Urlaub
inklusive

**SOMMER
2026**

Seilbahnanlagen
Mobilitätsdienste und Parkplätze
Zugang zu den Sportanlagen
geführte Aktivitäten

BUILT ON ELEGANCE. INSPIRED BY HISTORY.

HDG



IM HERZEN VON TRIEST ÖFFNET SICH DIE ZEIT AN EINEM ORT, DER ZWISCHEN VERGANGENHEIT UND GEGENWART SCHWEBT.

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