

Kunterbunt: Die Astrid-Lindgren-Märchenwelt im südschwedischen Vimmerby »Seite 15



„Auf Reisen gleichen wir einem Film, der belichtet wird. Entwickeln wird ihn die Erinnerung.“

Max Frisch (1911–1991)
Schriftsteller und Architekt

Kulinarisches Inselhüpfen

Wellness, Kulinarik, Tagesausflug oder Langzeiturlaub. Ischia, die Insel vor Neapel, geizt nicht mit ihren Reizen. *Von Stephan Burianek*



Im kommenden Mai lockt ein Kulinarik-Festival Inselbewohner und Touristen von einer Insel auf die andere.

Foto: Burianek

Kommen Sie!“, „Nehmen Sie Platz!“, „Wir haben frischen Fisch!“ Die Phrasen der Kundenkeiler vor den Lokalen drängen sich in den Geräuschteppich aus Hafengeplätscher und Möwen, während wir am vulkanokraterunden Hafen des Städtchens Ischia Porto entlang spazieren.

Lediglich in einem Restaurant wird nicht um Laufkundschaft gebuhlt: Vier Hungrige stehen vor dem noch leeren Restaurant „Un attimo divino“ und schauen irritiert, weil sie vom Besitzer und Küchenchef Raimondo Triolo soeben abgewiesen wurden. „Alles reserviert.“

Das ist nicht verwunderlich, denn die beiden Räume der Enoteca bieten gerade 20 Gästen Platz. Daran möchte Raimondo, der früher als gastronomischer Berater in Paris gearbeitet hatte, bevor er das Lokal gemeinsam mit seiner Frau Teresa vor einigen Jahren eröffnete, auch nichts ändern. „Ich koche für meine Gäste auf die gleiche Weise, wie ich für meine Kinder koche. Und bei zu vielen Kindern verliert man den Überblick.“

Außerdem macht Raimondo allabendlich Platz für einige Vollblutmusiker, die sich unter der Leitung des Sängers Valerio Sgarra zwischen vollbeladene Weinregale und belegte Tische zwängen. Abseits von „O sole mio“ und sonstigen, auf Ischia allzu häufig überstrapazierten neapolitanischen Schlagern, verschaffen sie den Gästen schwungvoll jene „göttlichen Momente“, die der Name dieses Lokals verspricht. Nach dem Carpaccio, der Ricotta-Cassatella und dem Tagesfischfilet auf saisonalem Gemüse, also ab dem Dessert, singt Raimondo an einem selbstgebastelten Zupfinstrument häufig mit. Dann wird so richtig gefeiert.

Ischias Synonyme sind zahlreich: „Feuerinsel“, „Insel der 100 Kirchen“, „Grüne Insel“ – die Spielwiese für Tourismusstrategen ist kein Geheimtipp mehr. Viele

Ischia ist vulkanischen Ursprungs. Die höchste Erhebung ist der Monte Epomeo mit 789 Metern.

Die Insel ist 9,9 Kilometer lang und 7,2 Kilometer breit

62.000 Bewohner

Etwa fünf Millionen Besucher kommen jedes Jahr.



„Ich koche für meine Gäste auf die gleiche Weise, wie ich für meine Kinder koche.“

Raimondo Triolo, Besitzer und Küchenchef des „Un attimo divino“



kommen wegen der reichen Thermenlandschaft. Es zieht sie in die Poseidon-Gärten, der nach eigenen Angaben größten Thermenanlage Europas. Was groß ist, muss nicht schlecht sein, im Gegenteil. In der Anlage säumen schattige Bäume rundliche Wasserbecken, die sich terrassenförmig zwischen dem Meer und spektakulär geformten Felswänden erstrecken. Wer es klein und ursprünglich mag, der wird die Cavascuro-Therme bevorzugen, deren Erscheinungsbild sich seit den alten Römern nur geringfügig verändert hat.

Wir sind aber nicht der Thermen wegen hier, sondern interessieren uns für die kulinarische Vielfalt. Alljährlich im Mai veranstaltet die Neapolitanische Handelskammer mit ausgewählten Küchenchefs ein Kulinarik-Festival, das sich neben Ischia auch auf die Nachbarinseln Capri und Procida erstreckt. Ein Fest für Inselhüpfer sozusagen, bei dem sich die Gastronomen stets von einer weiteren Kunstform abseits des Kochens inspirieren lassen.

Menüs, rund ums Theater

Im vergangenen Jahr drehten sich ihre Menüs um das Theater, heuer wird die neapolitanische Musiktradition in ihre Kreationen einfließen. Solche Events machen auf eine Tradition aufmerksam, die lange vor dem Einsetzen der Touristenströme existierte.

Glaubt man den Inselbewohnern, dann war Ischia der erste Ort in Italien, an dem sich die antiken Griechen mit Weinreben im Gepäck niederließen. Dergleichen behaupten weiter im Süden zwar auch die Sizilianer von ihrer Heimat, aber so genau wollen wir das jetzt nicht nehmen. Fest steht: Ischias Weinbau zählt zu den ältesten Traditionen Italiens. Grund genug, mehr über diese Weine in Erfahrung zu bringen.

» Weiter auf Seite 2

Leser-Empfehlung

„Hügeliges Rad fahren und wohnen auf dem Bauernhof in der Weinregion Piemont, Italien.“

Gerda Kocher, Pensionistin,

Linz: „Die zu kleinen Pensionen renovierten Bauernhöfe in Italien nennen sich 'agriturismo' (www.agriturismo.com). Sie sind wirklich sehr schön hergerichtet und relativ günstig. Wir wohnten bei Alba in der Provinz Piemont. Es ist eine schöne Weingegend mit hügeliger Landschaft. Dort im Inland, wo es kein Meer gibt, gibt es auch weniger Touristen. Es ist recht ruhig und die Gegend ist daher perfekt zum Rad fahren. Aber man muss Ausdauer haben, die langgezogenen Berge hinaufzufahren – oft liegen die Ortschaften oben am Hügel.“



(Foto: reba)

reiselust@nachrichten.at

WERBUNG

DERTOUR Italien

Insel Ischia | Ischia Porto
Hotel La Villarosa Terme ♦♦♦♦

Gültig bei Buchung bis 30.04.2012

7 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück, Anreise z.B. täglich vom 22.04. bis 05.05.2012

Preis pro Person, eigene Anreise € 408



KUONI

INFOS & BUCHUNG

Linz T: (0)732 771301
Wels T: (0)7242 66841
Steyr T: (0)7252 53381-0

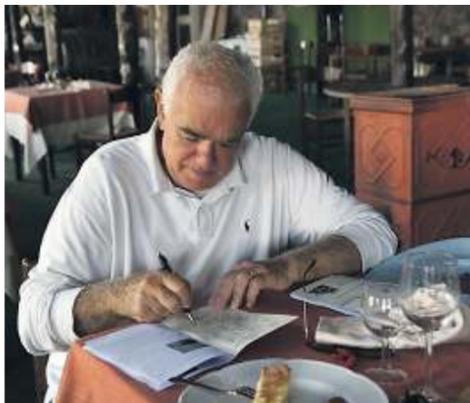
» Fortsetzung von Seite 1

Am nächsten Tag besuchen wir ein Weingut, das schöner nicht liegen könnte. Die Rebstöcke der Tenuta Giardini Arimei wachsen terrassenförmig auf einem steilen Ausläufer der zentralen Erhöhung der Insel, des Monte Epomeo. In der tiefen Ferne sehen wir die Dächer der Gemeinde Forio, dahinter erstreckt sich die dunkelblaue Weite des Meeres. Michela Muratori, die charmante Winzerstochter, führt uns durch den kleinen Felsenkeller, in dem neben zwei Stahl tanks der ganze Stolz des Weinguts in Eichenfässern lagert: der „Vino da Conversazione“, eine Spätlese aus lokalen Rebsorten mit uns bislang unbekannt Namen wie Biancolella oder Forastera. Ischia ist ein ideales Gebiet für reife Weißweine, sagt Michela, da durch den ständigen Wind die Trauben kaum von Pilz befallen werden.

Wie alle Weingüter auf Ischia ist die Tenuta Giardini Arimei mit einer Jahresproduktion von gerade einmal 10.000 Flaschen eher klein. Man neigt zu glauben, dass ihre Weine zur Gänze in die zahlreichen Gastronomiebetriebe der Insel fließen, aber dem ist nicht so. „Allzu vielen Touristen ist der Preis leider wichtiger als die Qualität.“ Etwa die Hälfte ihres Weins, so Michela, werde daher in aller Welt verkauft.

An uns liegt das nicht, wir lassen uns ein paar Flaschen einpacken, bevor wir die Inselrundfahrt fortsetzen. Klar: 17 Euro für einen halben Liter ist kein Pappenstiel, aber für eine cremige und höchst originelle Spätlese kann man das schon verkraften.

Wir verschweigen diesen Einkauf wenig später, als sich Riccardo D'Ambra in seinem rustikalen Restaurant „Il Focolare“ in Rage redet. Riccardo ist trotz seiner ergrauten Haare und einer dicken Brille eine brummbärenhafte Erscheinung und zugleich ein kompromissloser Purist. Der offizielle Vertreter der ischianischen Slow-Food-Gemeinde mag es nicht, wenn Weingüter oder Restaurants versuchen, dem fremden Gaumen zu schmeicheln. Er macht seinen Weißwein ohne großes Tamtam, ganz nach den Launen der Natur.



Im Restaurant „Il Focolare“ schreibt Riccardo D'Ambra seine Kochrezepte nieder. Er schwört auf Althergebrachtes. In der Küche brutzelt es mittlerweile und riecht nach den Kräutern der Insel.



Fotos: Burianek

„Wenn jemand Fisch essen möchte, kann er gleich wieder gehen.“

Riccardo D'Ambra

Das Ergebnis ist ehrlich einfach, beweist aber einmal mehr, dass eine raffinierte Kellertechnik wie in der Tenuta Giardini Arimei durchaus seine Berechtigung hat. Beim Essen gibt es hingegen nichts zu meckern. Das Vorspeisentörtchen auf einer Löwenzahnsauce und die mit saisonalem Gemüse und Kräutern gefüllten Teigtaschen beweisen, dass die italienische Küche gleichermaßen simpel wie köstlich sein kann. Als Höhepunkt serviert uns Riccardo die Spezialität der Insel: Kaninchen, geschmort im Tonpf. „Abhängig von der Wahl der

Kräuter gibt es auf Ischia 33 Arten, einen Hasen zuzubereiten“, sagt Riccardo nicht ohne Stolz. Und Riccardo emotional. „Ischia war nie eine Fischerinsel“, entgegnet er heftig, und die Tradition greife man nicht an. Tatsächlich wohnten die Ischianer früher größtenteils in den Bergen, lebten von Pasta und Gemüse. Für große Tiere war kein Platz, also züchtete man Hasen, die an Festtagen verspeist wurden.

In den 1960er-Jahren setzt der Tourismus ein. Die Gäste kamen aber in erster Linie wegen der

Strände. Also zogen Ischias Einwohner an die Küste und bekochten ihre Besucher mit Meeresfrüchten. Nicht so die Familie D'Ambra, die ihr Haus hoch oben in den Bergen nie aufgab. „Wenn jemand Fisch essen möchte, kann er gleich wieder gehen“, brummt Riccardo. Das meint er ernst.

Zweifelsohne kann man über Riccardo D'Ambra's Kompromisslosigkeit geteilter Meinung sein, aber in ihm fanden wir, wonach wir gesucht hatten. Ischia braucht Menschen wie ihn, wenn es sich seine Identität bewahren will.

WISSENSWERTES

33

traditionelle Hasengerichte findet man auf Ischia, abhängig von den verwendeten Kräutern.

Restaurants

„Un attimo divino“ Via Porto, 103-105, Ischia Porto
www.unattimodivino.com

„Il Capannaccio“ Via Baiola, 128, Forio www.ristoranteilcapannaccio.it

Trattoria „Il Focolare“ (Slow-Food-Mitglied), Via Cretajo al Crocefisso, 3, Barano d'Ischia
www.trattoriailfocolare.it



Anreise

Mit dem Flugzeug, Zug oder Auto nach Neapel, von dort mit der Fähre nach Ischia Porto.

Festival Das kulinarische „Festival Isole di Napoli“ widmet sich heuer einer Verbindung von Musik und Gastronomie und findet vom 21. bis 27. Mai auf den Inseln Ischia, Capri und Procida statt. www.isoledinapoli.com

Die Chilischote gilt auf der Insel als Glücksbringer.



WERBUNG



FRÜHLINGSZEIT IM SPA HOTEL BRÜNDL

Tanken Sie Energie und erfreuen Sie sich an der herrlichen Naturlandschaft des Mühlviertels. Das ****Spa Hotel Bründl vereint Moderne und Tradition und bietet ein besonderes Angebot für Körper, Geist und Seele.

FIT IN DEN FRÜHLING

- _ 2 Übernachtungen im Wohlfühl-Zimmer mit Balkon
- _ Willkommensgeschenk & Begrüßungsgetränk
- _ Frühstücksbuffet, Kaffee & Mehlspeisen am Nachmittag
- _ Gourmet Abendessen mit Menüauswahl
- _ Freie Benutzung des Spa-Bereichs und Teilnahme am Bewegungsprogramm
- _ 1x Wohlfühl-Teilmassage (20 min) & 1x Kneipp Wechselguss

p. P. 3 Tage/2 Nächte
(gültig von 15. März bis 31. Mai 2012, kein Einzelzimmerzuschlag)

219,00 €

****Spa Hotel Bründl, Badweg 1, 4190 Bad Leonfelden
Tel. 07213-611 77, info@hotelbruendl.at, www.hotelbruendl.at

sab tours bewegt Ihre Welt.

MARESOL Kroatien

NEU ab 9. Juni:
Porec Express wöchentlich
samstags als TAGFAHRT

Porec - Hotel Zorna 3*
DZ/AI ab 375,-

Porec - Hotel Diamant 4*
DZ/HP ab 355,-

Inselwelt Kvarnerbucht
Im Nachtsprung ans Meer ab
Mitte Mai wöchentlich

Insel Krk - Hotel Corinthia 3*
DZ/HP ab 269,-

Insel Rab - Hotel Imperial 4*
DZ/HP ab 235,-

Buchungstelefon 0732 / 92 22 00
und in allen sabtours Reisebüros, www.sabtours.at