Nr. 3/18 Juli/August/September

HOLIDAY & LIFESTYLE

DAS MAGAZIN FÜR • REISE • ABENTEUER • WELLNESS • GENUSS

JETZT NEU MIT HOMES & GARDENS

Reif für DIE INSEL

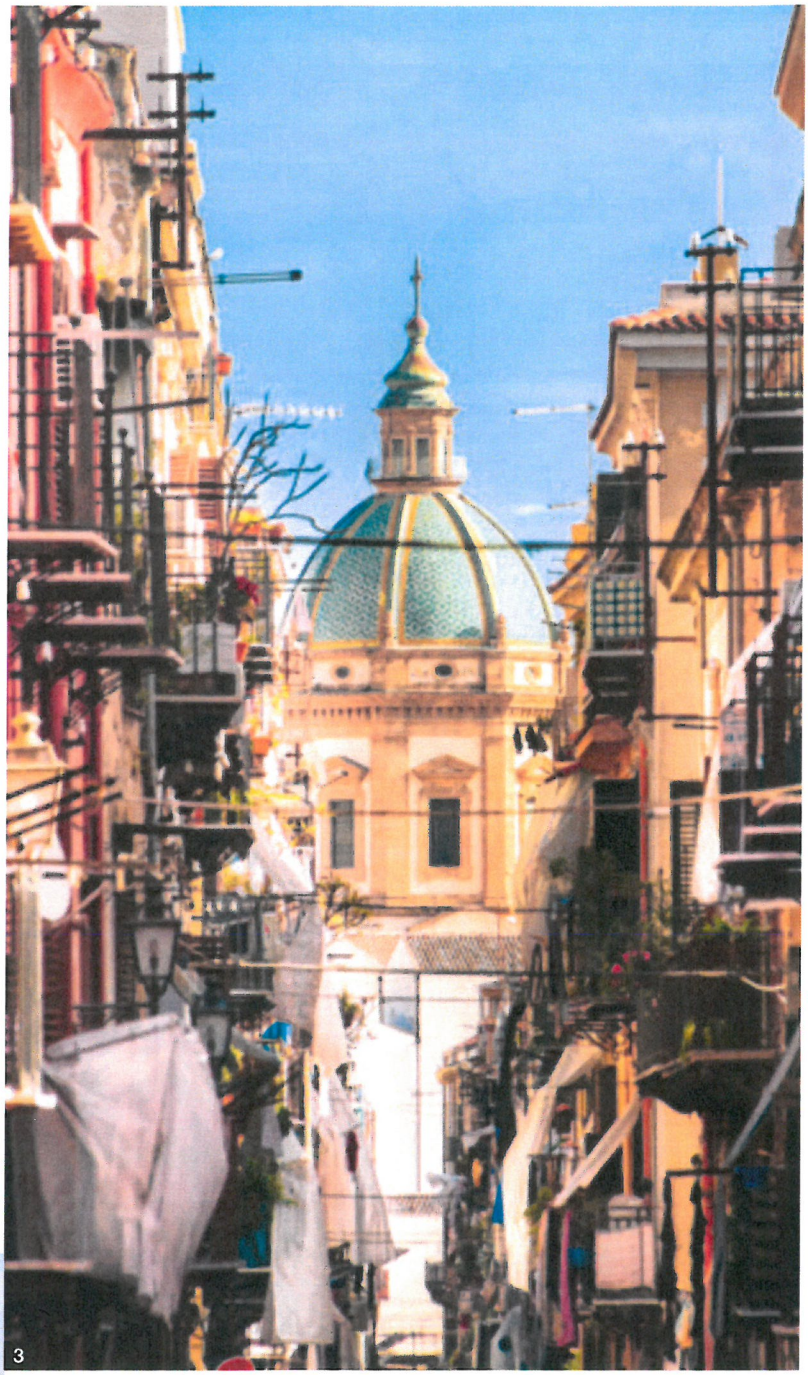
Genießen Sie das Meer auf Sizilien, Kreta und Mauritius!

TRAUMHOTELS
Luxusurlaub auf den Malediven, Fuerteventura und in Deutschland

BUDAPEST
Kultur- und Shoppingtipps von Insidern für die pulsierende Stadt an der Donau

1

2


3

1| AUF PANTELLERIA werden die Trauben für den Süßwein Passito in der Sonne getrocknet. **2| DIE WEINREBEN** von Donnafugata auf der Insel Pantelleria werden mit Bambuszäunen vor Wind und Erosion geschützt. **3| ENGE GASSEN**, in denen Wäsche trocknet, sind typisch für Palermos Altstadt. Hier fällt die Orientierung nicht immer leicht.

SONNE, WIND UND MEER AUF SIZILIEN

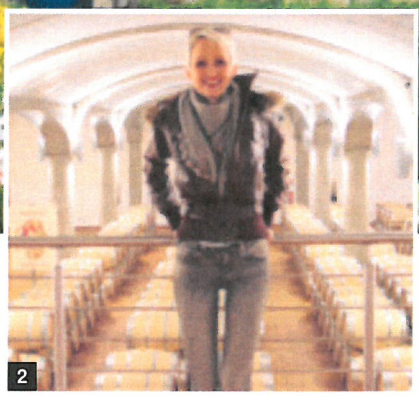
Landschaftlich, kulturell und kulinarisch ein Genuss – die italienische Insel im Mittelmeer überrascht mit großer Gastfreundschaft und einem entspannten Lifestyle.

> *Die terrassierten Hänge, die gelb leuchtenden Mimosen und das tiefblaue Meer begeistern mich auf Pantelleria.*

Wissen Sie, was das Beste an unserem neuen Haus war? Die direkte Verbindung zum Weinkeller! Was meinen Sie, wie oft wir sonst mitten in der Nacht quer über den Hof gelaufen sind, um die Temperatur in den Edelstahltanks zu prüfen? Und im heißen sizilianischen Herbst entscheiden nur wenige Grad über die Qualität des Produkts", verrät mir Gabriella. Dabei öffnet sie die „geheime" Doppeltür vom Esszimmer in den Weinkeller und lächelt verschmitzt. Die Gründerin des in Italien sehr bekannten Weinguts Donnafugata ist heute in ihren Siebzigern und erinnert sich gerne an das Jahr 1983, als sie statt des süßen Marsala-Weins mit der Produktion von Tafelwein begannen. Mit dem weißen Anthilia und dem roten Sedàra startete damals die Premiere. Auf das derzeitige Portfolio von 17 Weinen dürfen auch ihre Tochter José und ihr Sohn Antonio Rallo stolz sein, die heute das Familienunternehmen leiten. **Und welchen Wein mag José am liebsten? „Das hängt ganz von meiner Stimmung ab. Aber ich glaube, es ist der Rotwein Mille e una Notte aus Nero d'Avola-Trauben. Der ist komplex, ohne zu schwer oder zu anspruchsvoll zu sein.** Er kann sich leicht einem guten Essen anpassen, das darf auch gerne ein Fisch sein." Selbst die farbenfrohen Etiketten wecken bei Donnafugata Emotionen: „Meine Mutter hat sich von Anfang an darum gekümmert und sie von dem bekannten italienischen Künstler Stefano Vitale zeichnen lassen. Jedes Etikett wirkt für sich als kleines Kunstwerk und erzählt eine Geschichte zum Wein", erklärt José.

Giorgio Armani, Johnny Depp, Madonna und Gérard Depardieu – sie alle können in ihrer Liebe zu der Insel Pantelleria vor der sizilianischen Westküste nicht irren. Auch ich bin begeistert von der üppig grünen Natur, den gelb blühenden Margeriten und Mimosen, dem knallroten Mohn und

4| DER KOCH SALVATORE vom Lokal Ciacco in Marsala zeigt, wie er das leckere Pane Pizza alla Franceso zubereitet. **5| DIE KATHEDRALE** in Palermo im arabisch-normannischen Stil fasziniert mit vielen Details. **6| SO WEIT DAS AUGE REICHT** – auf Pantelleria hat man weite Ausblicke auf die Hügellandschaft, die Küste und das Meer.



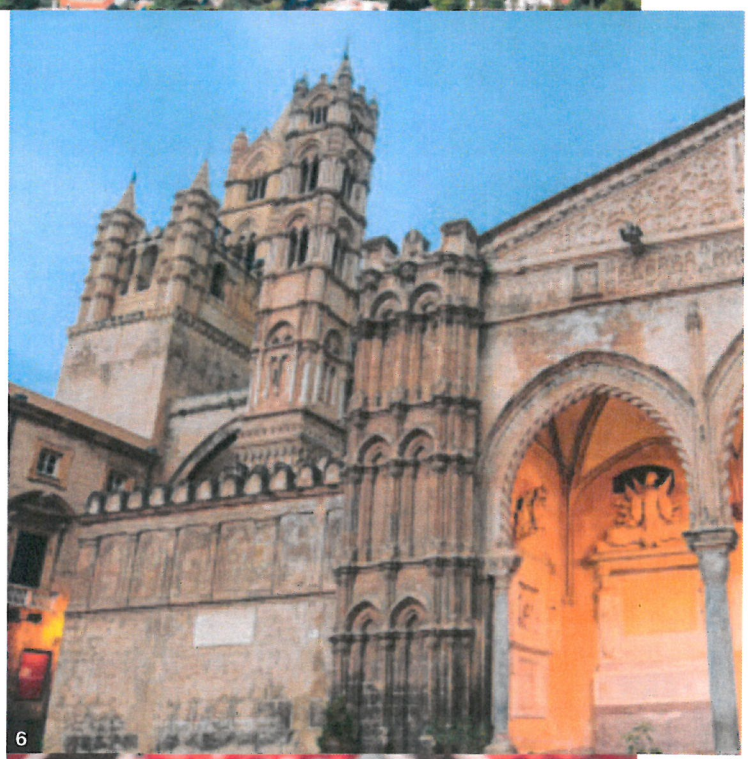
1I CONTESSA ENTELLINA, das Weingut des Familienunternehmens Donnafugata bei Marsala, wurde ab 1983 aufgebaut. **2I IN DEN WEINKELLER** durfte unsere Autorin hinabsteigen und die Fassreifung bewundern. **3I WEINE** aus Sizilien punkten mittlerweile mit sehr guter Qualität. Am besten schmecken dazu die Spezialitäten der Insel.

HOTEL, *das wir für Sie getestet haben*

• **Hotel Carmine, Marsala**
Das historische Gebäude wurde 2005 originalgetreu renoviert und ist sehr zentral gelegen. Zum Hotelservice gehören auch Stadtführungen, Massagen auf dem Zimmer und Flughafentransfers. **Highlights:** das elegante Interieur mit Gewölbe im regionalen Stil, der lauschige Innenhof
www.hotelcarmine.it

den romantischen Wildblumenwiesen. Schwarze Trockenmauern aus Vulkangestein terrassieren die Hänge, die steil zum tiefblauen Meer abfallen. Dazwischen leuchten die runden weißen Dächer der typischen Dammusi-Häuser. „Hier auf der Insel weht immer eine kräftige Brise. Daher schützen wir unsere Reben mit hohen Bambuszäunen vor Erosion und Wind", erklärt mir Laura vom Weingut Donnafugata, das auch auf der Vulkaninsel Felder besitzt. Hier entsteht der Passito, ein Wein, der aus getrockneten Trauben gekeltert wird. **Noch völlig unscheinbar wirken Anfang April die Kapernsträucher, welche in großer Zahl auf der Insel kultiviert werden. Die ersten Triebe spitzen gerade aus dem Boden. Aber in der Saison werden hier dann die besten Kapern Italiens geerntet.** Natürlich gehören diese als Zutat in so traditionelle Gerichte wie Insalata pantesca oder Pesto pantesco. Auch die berühmte Pasta sarde, das sizilianische Nationalgericht mit Sardinen, Fenchel und Pinienkernen, schmeckt selbstverständlich nur mit Kapern. Wer nach einem guten Essen Entspannung braucht, findet sie in den Thermalquellen an den Küsten. Diese sind mitunter allerdings so heiß, dass man nicht jedes der Becken benutzen sollte.

„Es gibt für jeden einen Marsala-Wein. Mach' doch einfach mal ein Tasting bei uns und probiere das passende Essen dazu. Du wirst überrascht sein", schlägt mir Francesco, der Inhaber des Lokals Ciacco in Marsala vor. Recht hat er, denn die Kombination zu deftigen Speisen wie Artischocke, Burrata mit Anchovis oder hausgemachter Pasta sarde ist ein Novum für mich. Ich lerne, dass Süßwein auch trockener schmecken kann und nicht nur zu Desserts mundet. Die nächste kulinarische Überraschung wartet in der La Vecchia Salumeria auf mich. Obwohl ich eigentlich nur eine Flasche Wasser kaufen will, überredet mich Antonio auf eine Peperone ripieno – eine gefüllte



4I EIN AUSFLUG von Palermo an den Strand von Mondello ist besonders in der Nebensaison zu empfehlen. Ein historisches Strandbad im viktorianisches Stil ist zudem sehenswert. **5I AUF DEM MARKT** in Marsala wird jeden Tag um die Fischpreise gefeilscht. Auch Gemüse, Obst und sizilianische Spezialitäten werden verkauft. **6I DIE KATHEDRALE** in Palermo stammt aus dem 12. Jahrhundert. **7I TOMATEN** werden auf Sizilien auf Gittern in der Sonne getrocknet und danach in Öl eingelegt.

> *Auf Sizilien findet das Leben am Abend draußen statt. Man trifft sich auf der Piazza, im Caffè oder im Park.*

1| IM HERZEN Palermos schmückt sich der Brunnen Fontana di Pretoria mit zahlreichen Statuen. Gegenüber gibt es delikates Gebäck von I Segreti del chiostro. **2| WIE EIN DACH** bedecken die Baumkronen den plätschernden Brunnen in einem malerischen Innenhof in Marsala nahe der Porta Garibaldi. Hier scheint die Zeit stehengeblieben zu sein. **3| SÜSSE LECKEREIEN** wie diese mit Ricotta, Creme und Pistazien gefüllten Cannoli sind eine sizilianische Spezialität.

Paprika –, ein Glas Nero d'Avola und Schokolade zum Dessert. Damit ich vorne im Geschäft beim Essen nicht stehen muss, holt mir sein Sohn Danilo extra einen frisch geputzten Tisch inklusive Stuhl – ich bin gerührt von so viel Gastfreundschaft. Hier in Marsala spürt man die Freundlichkeit der Kleinstadt, die Menschen kennen sich und reden miteinander – sei es auf dem Fischmarkt, in der Kirche Maria Addolerata neben dem Stadttor Porta Garibaldi oder auf der zentralen Piazza Repubblica.

Weit über die Dächer der Stadt bis zum Meer und in die Berge blicke ich vom Dach der Kathedrale in Palermo. Die Lebendigkeit der Großstadt kontrastiert mit der Ruhe der Westküste. In der Kathedrale selbst beeindruckt mich neben den berühmten Kaisergräbern ein Meridian auf dem Marmorboden. Das Sonnenlicht, das durch eine kleine Öffnung in einer der Kuppeln fällt, überquert die in den Boden eingelassene Linie aus Messing stets genau um zwölf Uhr. Außerdem lassen sich dort die Tierkreiszeichen ablesen. Doch auch in Palermo gibt es beschauliche Oasen wie das Kloster San Giovanni degli Eremiti mit seinem exotischen, nahezu verwunschenen Garten oder den Palazzo Conte Federico. In dem ältesten Palazzo der Stadt lebt bis heute eine Adelsfamilie, die selbst Führungen durch ihr Zuhause anbietet – hier wird sizilianische Geschichte lebendig.

Hinweis der Redaktion: Diese Reise wurde unterstützt von einem Weingut.

Text: Ulrike Passoth
Fotos: AdobeStock, Donnafugata, Ulrike Passoth

TIPPS FÜR SIZILIEN

Was Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

ANREISE Die Lufthansa fliegt direkt nach Palermo. Von dort am besten per Mietwagen an die Westküste fahren. Nach Pantelleria fliegt man vom Airport Trapani bei Marsala.

KULINARISCHES Spezialitäten: Kapern aus Pantelleria, Pasta Sarde mit Anchovis, mit Ricotta gefüllte Cannoli; Restaurants: da Vittorio direkt am Mittelmeer in Menfi (www.ristorantevittorio.it); Ciacco in Marsala (www.ciaccoputia.it)

PALERMO Lassen Sie sich den Spaziergang auf den Dächern der Kathedrale nicht entgehen – der Rundblick ist einzigartig! Ein Ort der Ruhe sind der Garten im Kloster San Giovanni degli Eremiti und der Botanische Garten.

PANTELLERIA Die Flugzeit beträgt etwa 35 Minuten, sodass sich selbst ein Tagesausflug auf die Insel der Künstler und Kreativen lohnt. Dort kann man per Mietwagen die Buchten, Weinberge, reizenden Dörfer und Restaurants erkunden.

WEIN Verkosten Sie unbedingt die Qualitätsweine aus autochthonen Rebsorten wie dem roten Nero d'Avola oder dem weißen Grillo (empfehlenswert: Mille e una Notte oder SurSur von Donnafugata). Aus der Rebsorte Zibibbo entsteht der typische Likörwein Passito aus Pantelleria, den es von trocken bis süß gibt.