



## Der Duft Italiens

Wo das Olivenöl aus dem eigenen Garten kommt, rote Zitronen blühen und 200 verschiedene Feigensorten zu Hause sind – zu Besuch in Apulien, einem Paradies aus Pflanzen, Gerüchen und Aromen.

TEXT CHRISTIAN TRÖSTER



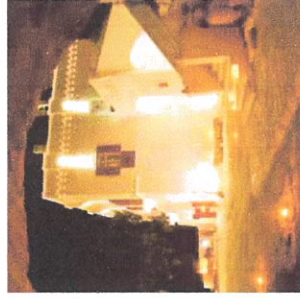
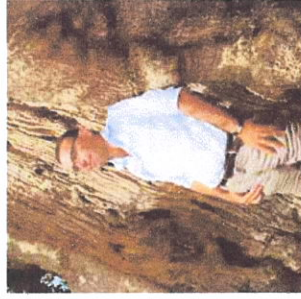
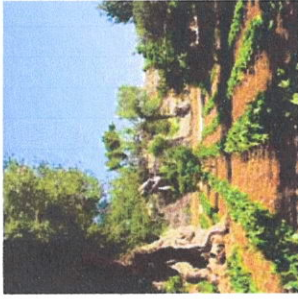
**T**ourist zu sein muss nicht immer ein Vergnügen sein. Man sieht Landschaft, aber erlebt sie nicht, trifft Menschen, aber gewinnt keinen Kontakt und man bleibt fremd in Ländern, denen man gern nahe wäre. Oder man fährt nach Apulien. Die Region in der Hache des italienischen Stiefels ist, wie alles in Italien, von Kultur und Geschichte durchtränkt, liegt aber so abseits, dass der Tourist hier zum Reisenden wird. Hier gibt es keine Bettenburgen, Beach-Resorts und Ballermann-Partys. Die Höhepunkte zwischen Bari, Brindisi und dem barocken Lecce heißen Kochen, Gärtnern und Erkenntnisse gewinnen um historische Apfelsorten. Da kann man Menschen begegnen, die die Provinzialität als Chance sehen für ein Leben mit kleinteiliger Landwirtschaft, mit lokaler Küche und einem Reichtum an Pflanzen und Aromen.

FOTO: JAHRESZEITEN VERLAG (1), FRANCESCO SCHIAVONE (1)

### Fünf-Sterne-Luxus mit Kräuterbeet

So wie Vittorio Muolo, der in einem historischen Gutshof ein Luxushotel so bodenständig betreibt, als hätten die Gäste Ferien auf dem Bauernhof gebucht. Masseria heißen diese wuchtigen Bauten, die hier überall zu finden sind. Als Schutz gegen Piraten wurden sie einst errichtet und wirken deshalb wie eine Mischung aus Bauernhof und Burg. Heute sind viele davon Weingüter oder Hotels, und eine der schönsten ist die Masseria Torre Coccara bei Fasano zwischen Bari und Brindisi.

Da blüht und duftet es zwischen weißen Mauern, und mit dem Küchenchef Donato Vanella kann man sogar in den hauseigenen Garten gehen und aus dunkler Erde Auberginen, Tomaten, Basilikum und Knoblauch ernten. Frischer kann Gemüse nicht in die Küche kommen. „Wenn wir zu viel Gemüse produzieren, bringen wir es in die beiden anderen Hotels, ➔



Vittorio Muolo betreibt in einem historischen Gutshof die Masseria Torre Coccara, ein Luxushotel mit Kapelle (o.l.) und eigenem Gemüsegarten.



Typisch für Apulien sind die Trulli, Rundhäuser mit Steindächern, in denen häufig Ferienwohnungen untergebracht sind.



Im Botanischen Garten Pomona werden 700 verschiedene Obstsorten angepflanzt, darunter seltene Feigen.

zen und erwarb zehn Hektar Land bei dem Örtchen Cisternino. Dort begrüßt der groß gewachsene Mann seine Gäste mit jenem klaren Blick, den nur Menschen haben, die viel draußen sind. „Ich wollte nicht zulassen, dass solche Geschmäcke für immer verschwinden“, erinnert er sich.

Bevor er allerdings von Mailand nach Apulien zog, vergingen elf Jahre. Jahre, in denen er eine Sammlung von 700 seltenen Pflanzen zusammenbrachte. 220 verschiedene Feigen zieht er heute und pflegt eine Kirsche, von der es in ganz Italien nur noch zwei Exemplare gibt. Daneben pflanzt er wulstige und rote Zitronen, sternförmige Äpfel und Orangen, die an blattlosen Büäumen wachsen. „Diese chinesische Mandarine hier“, sagt er, „ist seit mehr als 3000 Jahren bekannt. Man kann sie mit Schale essen.“ Er pflückt ein walnussgroßes Exemplar vom Baum, drückt es dem Besucher in die Hand. Und dann ist da wieder so ein unvergleichliches Erlebnis von Bitterkeit und Süße, Frucht und Frische, das sich auf dem Gaumen entfaltet.

Zurück im Haus holt Paolo Belloni ein Buch hervor. Es zeigt Bilder von Bartolomeo Bimbi, einem Florentiner Maler des 17. und 18. Jahrhunderts. Dessen Verdienst war es, das Genre des Fruchtstilllebens in eine quasi wissenschaftliche Bestandsaufnahme überführt zu haben. Ein typischer Bimbi zeigt verschiedene Sorten von Äpfeln oder Zitronen, akribisch porträtiert und mit Namen versehen. Ob er, Paolo Belloni, es anstrebe, ein komplettes Bimbi-Gemälde zu sammeln, wollen wir wissen. Die Frage beantwortet mit einem Lächeln seine Frau Maritine: „Sie haben ihn erkaufte. Er ist ein echter Sammler.“

„Ich wollte nicht zulassen, dass der Geschmack vom Aussterben bedrohter Sorten für immer verschwindet.“



Paolo Belloni hat seinen Beruf als Fotograf aufgenommen, um sich ganz der Botanik zu widmen.

FOTO: BILDAGENTUR/URS HUBER (1); FRANCESCO SCHIAVONE (2)

Hedgafonds und Lebensmittelkonzernen zu Geschmacksblindheit erzogen?

### Ein Refugium für gefährdete Pflanzen

Und dann wartet Donato Vanella mit einer geschmacklichen Überraschung auf, für die es in Nordeuropa nur den Namen Tomate gibt. Die pomodoro regina aber, die er anbietet, scheinen einer anderen Kategorie von Lebensmitteln anzugehören. Die lokale Sorte wird im Sommer geerntet und für den Winter haltbar gemacht, indem die Früchte mit einem Faden an großen Trauben gebunden werden. Auf dem bäuerlichen Dachboden aufgehängt, trocknen sie nicht, sondern bewahren Saft und einen Geschmack, der eine Explosion von Aromen bietet: Frucht, Säure, Süße und anderes, was sprachlich nur in der Poésie der Weinkenner zu beschreiben wäre. So kann Tomate schmecken? Und werden wir in Nordeuropa durch eine Verschönerung von Hollandern,

Solche Fragen ließen auch Paolo Belloni nicht mehr los, der unweit der Masseria einen Obstgarten der besonderen Art angelegt hat: das „Conservatorio Botanico Pomona“, ein Refugium für gefährdete Pflanzenarten. Die Idee dazu war ihm Anfang der 90er-Jahre gekommen, als er in einen Apfelbiss. Der gehörte zu einer vom Aussterben bedrohten Sorte, und Belloni, beeindruckt von den Aromen, zog aus dem Erlebnis Konsequenzen. Er gab seinen Beruf als Fotograf auf, gründete eine Stiftung zum Erhalt seltener Kulturpflanzen

**Gärtner Francesco Intini** vor einem jahrhundertrealten Olivenbaum.



### Das Aroma der Bergamotte

Von der Sorte gibt es noch mehr in der Gegend. Bei einem Ort namens Monopoli zum Beispiel findet man einen privaten botanischen Garten, genannt „Lama degli Ulivi“, das Olivental. Das bezieht seinen Reiz auch daraus, dass es quasi unsichtbar in der Landschaft liegt. 2000 Spezies, exotische wie einheimische, sind da zu einem überbordenden Parcours geordnet. Kakuförsigen, Aloe vera und Baulhinnen wuchern da, und wer an der Bergamotte riecht, einer großen Zitrusfrucht, der weiß, dass der übliche Earl-Grey-Duftstoff dem Reich der Chemie entstammen muss.

Natürlich gibt es auch Oliven im Olivental, sie sind jahrhundert alt. Exakt datierbar sind die Bäume allerdings nicht: „Sie sind so verwachsen, dass Jahressringe nicht zu zählen sind“, erläutert Chefgärtner Francesco Intini vor einem besonders expressiven Exemplar. Wohl aber könne man erkennen, dass später eine spanische Olivensorte auf den Stamm gepflöpft wurde. Das war vor fünf hundert Jahren. Überhaupt sind die Oliven, von denen man in Apulien Abertaesende



**Exoten-Paradies**  
2000 Pflanzen aus aller Welt erwarten den Besucher im „Lama degli Ulivi“.

sieht, eine Kulturpflanze im wahren Sinne des Wortes. Ließe man sie natürlich wachsen, würden sie Büsche werden. Und würden die Bauern nicht seit Jahrhunderten weiche und schadhafte Holzpar-teien herauschneiden, gäbe es nicht jene dramatischen Verwachsungen. Auf diese Weise ist der Baum eine Verschmelzung von Natur und Kultur, seit Jahrhunderten und Jahrtausenden, so wie sein Land – Apulien.

### APULIEN Auf einen Blick

**INFO:** Apulien ist vom Massentourismus weniger erfasst als andere Gebiete Italiens, obwohl es auch hier eine gute Infrastruktur und bekannte Sehenswürdigkeiten gibt. Dazu gehören vor allem das **Castel del Monte** von Kaiser Friedrich II. und die **Trulli**, kleine Bauernhäuser mit runden Spitzdächern. Erst kürzlich renoviert wurde die Stadt **Lecco** mit ihrem geschlossenen barocken Stadtbild aus gelbem Sandstein. Sie ist eine Entdeckung auch für Menschen, die schon vielfach in Italien waren.

**ANREISE:** Bari, der größte Flughafen der Region, wird angefliegen von Air Berlin aus Düsseldorf, Köln und München.

**ÜBERNACHTEN:** **Masseria Torre Coccaro** ist ein Landhotel, untergebracht in einem historischen Gutshaus von 1515, einer Masseria. In Torre Coccaro werden auch die alten Dienstgebäude sowie historische Turfsteinhöhlen für das Hotel genutzt. **Masseria Torre Coccaro**, C. da Coccaro, 72015 Savelleri di Fasano, DZ ab 200 Euro, Tel. +39/080/48 29 310, [www.masseriatorrecoccaro.com](http://www.masseriatorrecoccaro.com).

In fußläufiger Entfernung und im Besitz der gleichen Familie liegt die **Masseria Torre Maizza**, zu der auch ein Golfplatz gehört. DZ ab 350 Euro, **Masseria Torre Maizza**, Tel. +39/080/482 78 38, [www.masseriatorremaizza.com](http://www.masseriatorremaizza.com).

**Wohnen im historischen Trullo:** Inhaber Mimmo Palisano hat in dem Ort Alberobello vier der historischen Spitzdachhäuser renoviert und vermietet sie an Reisende. **Via Monte San Michele**, 58, 70011 Alberobello, Tel. +39/080/432 43 76, [www.trullipepuglia.com](http://www.trullipepuglia.com).

**SPEZIALTÄTEN:** In der **Käserei Caselificio Aziendale Lamapora** werden Mozzarella, Burrata, Scamorza und Ricotta von Hand hergestellt, die Milch stammt von einer kleinen Herde von Kühen, die hinter dem Haus grasen. **C. da Foscianello** 30, 72015 Fasano, Tel. +39/080/442 08 43. **Arte Fredda:** Inhaberin Katia Di Pietro bereitet das Eis nach alten Rezepten und ohne Zusatz von Aromastoffen. **Largo Martellotta**, 47, 70011 Alberobello, Tel. +39/080/432 42 34, [www.artefredda.com](http://www.artefredda.com).

**BOTANISCHE GÄRTEN:** **Lama degli Ulivi**, C. da Conghia 298, 70043 Monopoli, Tel. +39/080/8017 20, [www.lamadegliulivi.it](http://www.lamadegliulivi.it), nach Voranmeldung.

**Conservatorio Botanico Pomona**, C. di Figazzano 114, 72014 Cisternino, Tel. +39/080/43178 06, [www.conservatoriotbotanico.it](http://www.conservatoriotbotanico.it). Führungen Donnerstagnachmittag und Sonntagvormittag nach Voranmeldung.

**REISEFÜHRER:** Michael Machatschek, „Apulien“, Müller Verlag, 2009, 383 S., 19,90 Euro. Ekkehart Rotter, „Kunst Reiseführer Apulien“, DuMont, 2007, 384 S., 25,90 Euro.



Handmade in Germany

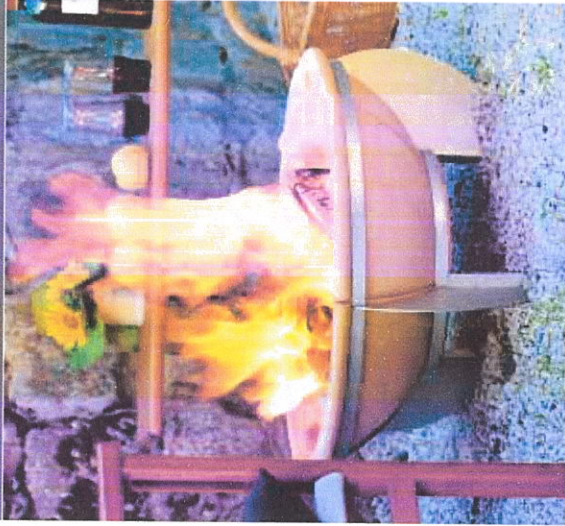
DEK

# FEURIO

Unsere größte Feuerschale



In das stabile Gestell aus rostfreiem Edelstahl werden sieben massive Cocca-Flam-Keramikkapseln eingehängt. Die Feuerschale wird so über Stunden geheizt. Zum Grillen und Braten legt man einfach das zusätzlich erhältliche Grillrost oder die passende Flamme auf. Die Feuerschale ist besonders langleblich, stauffest und sicher.



Die Feuerschale Feurio - Ø 85 cm - 95 € und Zubehör bestellbar Sie findet unter [www.denk-keramik.de/feurio](http://www.denk-keramik.de/feurio)

Denk Keramik & Werkstätten - Neeracher Straße 125-126 - 66166 Coburg  
 Fon 0049 (0)9303 2028 - Fax 0049 (0)9303 2020 - info@denk-keramik.de  
[www.denk-keramik.de](http://www.denk-keramik.de)

FOTO: FRANCESCO SCHIAPONE (3)