

Ein Nordlicht im **SÜDEN**

Blaue Stunde am Hafen von Giovinazzo: Der Legende nach wurde die Hafenstadt von Perseus, dem Sohn von Jupiter, gegründet. Heute beherbergen die Türmchen Ausstellungen international anerkannter Künstler



Da leben, wo andere Leute Urlaub machen: Katja Brinkmann kam, sah und blieb in **Apulien** und kann sich heute, nach knapp zehn Jahren, ein Leben ohne Meerblick nicht mehr vorstellen ...



1



2



3



4



5



6



7



8

Wenn du anfängst, in einer Fremdsprache zu träumen, bist du über den Berg, heißt es. Ich weiß nicht, ob ich je auf Italienisch geträumt habe. Dennoch ist das Gefühl unbezahlbar, das dich überfällt, wenn du dich wie ferngesteuert in einer fremden Sprache parlieren hörst, über das Wetter mit Tomasso vom Fischladen „Adriatica“ oder ein Rezept für scharfe Pfannen-Spaghetti „All’assassina“ mit Maria vom Minimarkt. Du gehörst dazu. Die Welt, wenn auch nur die kleine 669-Seelen-Welt von Savalletri, gehört dir. Und während du dich noch unbändig freust, wie echt und ehrlich italienisch das alles ist, holt dich deine fünfjährige Tochter sanft, aber bestimmt von deinem Sockel: „Mama, das heißt nicht paletta (Schaufel), sondern padella (Pfanne). Hai capito?“ – „Ja, ja ...“

Ein verstecktes Juwel mit Charme

Unser kleines Fischerdorf liegt vor den Hügeln des Itriats an der südlichen Adriaküste zwischen den Flughäfen Bari und Brindisi. Den erst kürzlich renovierten Hafen, in dem bis vor ein paar Jahren noch ein Dutzend hölzerne Fischer-Gozzi vor sich hin schaukelten, steuern heute auch veritable Motor- und Segeljachten an: Savalletri ist attraktiver Zwischenstopp auf der Passage nach Griechenland oder Montenegro geworden. Wer kann, ankert für die ganze Saison und muss sich für den Rest des Sommers nicht mehr großartig bewegen. Die gute alte Eis-Ape pendelt zwar noch bimmelnd die Küstenstraße rauf und runter, das wahre Strandleben spielt sich jedoch in den Beachclubs ab, die sich links und rechts von Savalletri wie eine Perlenkette aneinanderreihen. Ein gutes Dutzend allein zwischen Ostuni und Monopoli, für jeden Typ etwas: Sandstrand und „Club 55“-Atmosphäre am „Coccaro Beach“, Felsenküste und authentisches Apulien-Flair im „Ottagono“ oder der „Cala Masciola“ und Partylife bis in die frühen Morgenstunden am „White Beach“ von Torre Canne. Meine italienische Schwiegermutter war schon immer überzeugt vom Potenzial der Gegend: „Wartet’s nur ab, in ein paar Jahren haben wir hier ein zweites Saint-Tropez“, beliebt sie zu prophezeien. Tatsächlich schießen neuerdings dort, wo einst heftigst Zigarettenschmuggel betrieben wurde, elegante Boutiquen („Orsina“), Bars („Alchemico“) und Bistro-Restaurants („Momo“) wie Pilze aus dem Boden. Die Strandpromenade ist den ganzen Sommer über Fußgängerzone, in der Kinder ungestört spielen und Pärchen Arm in Arm auf und ab flanieren. Von Saint-Tropez sind wir noch Lichtjahre entfernt, aber Vito von der „Pescheria 2 Mari“ und Carlo vom „Sapore di Sale“ können ihre Tische zur Hauptsaison zwei-, dreimal pro Abend vergeben, so groß ist der Andrang. Selbst der rummelnde Bartolo von der „Summertime“-Bar rüstet seine Terrasse Jahr für Jahr noch weiter auf, statt endlich in den verdienten Ruhestand zu gehen: wäre doch zu schade fürs Business.



Hier kostet eine Pizza fünf Euro

Als ich vor knapp zehn Jahren als Journalistin ins Olivenland kam, um ein Buchmanuskript zu vollenden („Mit einer Reise fing alles an“, Malik), schlief Savalletri noch so etwas wie Dornröschenschlaf. Mit Ende des Sommers schwirrten die Saisonarbeiter wieder in die Städte im reichen Norden ab. Zurück blieben die Fischerfamilien und ein paar wenige Touristen, die sich nicht daran störten, dass man außerhalb der Saison ohne Italienisch nicht weit kam in diesen Breiten: Sie wollten ja gar nicht weg – ich ebenso wenig. Auch wenn mein Zimmerchen am Hafen von Monopoli im Jahrhundertwinter 2008/2009 empfindlich zugig wurde, in ganz Monopoli kein freies Wi-Fi-Netz zu finden war und das Stromnetz nur abwechselnd für Computer oder Heizlüfter ausreichte. Die Kaffeepäuschen auf meiner kleinen Dachterrasse mit Blick auf die Adria waren es wert.

Ursprünglich, ungekünstelt und grundsympathisch ist Apulien geblieben. Ein kleines italienisches Idyll, in dem Kaffee noch weniger als einen Euro kostet und eine Pizza Margherita für fünf Euro zu haben ist. Kaum irgendwo sonst stößt man auf so viel Gastfreundschaft wie im Land der Trulli, der ehemaligen „Arme-Leute-Häuser“, die heute als Zweit- und Ferienwohnungen für Apulien-Liebhaber aus dem Ausland hoch gehandelt werden. Gut vier Millionen Pugliesen bevölkern das knapp 20 000 Quadratmeter große Land am Stiefelabsatz zwischen dem Gargano im Norden und Santa Maria di Leuca im Süden. 829 Küstenkilometer erstrecken sich die Adria und das Ionische Meer entlang, viele Strände sind mit der Bandiera Blu ausgezeichnet. Wirtschaftszweige sind die Landwirtschaft und der Fischfang: 15 Prozent der Bewohner Apuliens sind in der Fischerei tätig. Und während es bis vor ein paar Jahren noch DIE Pizzeria pro Ort gab und ein, zwei, drei Bars und Eisdielen, kann man in Apulien heute auf Feinschmecker-Tour gehen. Eine gute Handvoll Sterne-Restaurants gibt es ▶

- 1. Masseria Torre Coccaro**
Im Mittelalter bedeutendes Landgut, heute ein komfortables und charakteristisches 5-Sterne-Hotel an der süditalienischen Adriaküste
- 2. Aperitivo** ist Pflicht in den Gassen der salentinischen Barockstadt Lecce: Vor 21 Uhr sieht hier niemand zu Abend
- 3. Quietschblauer** Fiat-500-Oldtimer, der an der Strandpromenade des Küstenstädtchens Santa Cesarea Terme döst
- 4. Bezeichnenderweise** von Nonnen in Monte Sant’Angelo (Gargano) erfunden: Ostie ripiene, mit Mandeln und Honig gefüllte Hostien
- 5. Ein Stück** Ibiza an der italienischen Adria: Coccaro Beach, mit Sushi-Restaurant, Cocktail-Bar, Spa und Beachlife von April bis Oktober
- 6. Masterchef** im „Torre Coccaro“: Donato Vanella gibt im Sommer wöchentlich Pizza-Kochkurse
- 7. Apuliens Unterwelt** verspricht spektakuläre Einblicke: Rund 30 Grotten sind beschwimmbar
- 8. Paprika, Knoblauch, Chili** – die Grundzutaten für die apulische Küche machen sich auch als Wandschmuck gut





zwischen Bari und Taranto, dazu kommen interessante Gastro-Experimente wie die veganen „Giardini 36“ in Cisternino, das „Mezza Pagnotta“ für ethno-botanische Küche in Ruvo, Davide de Matteis' elegantes „Nazionale“ oder das junge, kreative „Bros“ der Gebrüder Pellegrino in Lecce.

Schlecht essen kann man nicht in Apulien, selbst wenn man noch so wagemutig ist, dazu sind die Zutaten viel zu gut, und dazu essen die Pugliesen selbst viel zu gern auswärts. Roher Fisch mit nichts als Olivenöl mag für den Ungeübten etwas sperrig klingen, nach ein paar Tagen im italienischen Süden gibt es aber kaum jemanden, der dem Reiz von frangfrischen rohen Ricci, Scampi, Cozze oder Carpaccio widerstehen kann. Wer kein krabbelndes Seafood auf dem Teller haben will, probiert den Klassiker „riso, patate e cozze“, einen Auflauf aus Reis, Tomaten, Miesmuscheln, Kartoffeln und Olivenöl. Mein sonst sehr unitalienischer Mann ist ganz Pugliese darin, wie er es liebt, seine Familie mit maßgeschneidertem Essen zu versorgen. Dass er Hotelier ist und das Essen in der Restaurantküche der „Masseria Torre Coccaro“ bestellt, tut nichts zur Sache. Wenn unsere kleine Tochter lustlos im Teller herumstochert, lässt er sich ruck, zuck was anderes einfallen: Das Kind muss doch was essen! Selbst die pingeligsten Gaumen, Gäste inklusive, essen meinem Mann aus der Hand – für ihn Herzenssache.

Zwischen Chaos und Idylle

Wenn wir auf Reisen nach unserer Herkunft gefragt werden, sagen wir Lecce, einstimmig, was mit schmunzeln quittiert wird angesichts der zwei Blondinen in der Familie, auf Nachfrage erzähle ich auch den Rest der Geschichte. Dass uns Lecce sympathischer erschien, als wir für die Kleinfamilie einen Platz zum Leben suchten, außerhalb der Masseria und außerhalb der Saison. Bari ist die Hauptstadt, die Schöne, Herrschaftliche, ein kleines Barcelona an der Adria. Wer an einem frühen Abend das belebte Murat-Viertel rund um das Petruzzelli-Theater durchstreift, einen Aperitivo im „Speakeasy“ nimmt, für ein ausgefallenes Stil-Souvenir bei Alessandro Campobasso in der „Corderia 1995“ reinschaut oder die exotischen Gestecke und den betörenden Duft in der Blütenboutique

„Botlea“ bewundert, ahnt, was der stolze Barese meint, wenn er im Dialekt sagt: „Se a Parigi ci fosse il mare, sarebbe una piccola Bari“ („Wenn Paris am Meer läge, wäre es ein kleines Bari“). Architektur, Flair, ja selbst der Gemütszustand der Hauptstädter hier und dort haben etwas miteinander gemein. Und wenn in Bari Jahr für Jahr vom 7. bis 9. Mai das Fest des Heiligen San Nicola gefeiert wird und auf den prunkvoll geschmückten Straßen und Plätzen der

Hauptstadt Millionen der Prozession des Heiligen Sankt Nikolaus von der Basilika San Nicola bis zum Hafen folgen, hat Bari tatsächlich Weltformat. An normalen Tagen kann sie allerdings auch sehr chaotisch rüberkommen, im Sommer etwa, wenn Tausende Kreuzfahrttouristen für einen halben Tag am Hafen ausgespuckt und gegen Abend wieder eingesammelt werden. Da wird selbst die sonst so friedliche Fußgängerzone Via Sparano mit ihren idyllischen Seitenarmen zum überfüllten Albtraum.

Lecce – die barocke Schönheit

Lecce, weiter südlich im Salento gelegen, hat was Heimeliges, Friedliches, Familienfreundliches. Unwiderstehlich ihre prunkvolle, barocke Schönheit aus Tuffstein, die Altstadt ist ein lebendiges Museum, in dem man nie müde wird, auf Entdeckungsreise zu gehen und in Hinterhöfe zu spionieren. Erst kürzlich entdeckte ich einen idyllischen, marokkanischen Palmenhain hinter der Schule meiner Tochter, verlassen und einsam lag er da, eine kleine Oase inmitten schmuckloser Büros. Während die Baresi Geschäftsleute sind, kulturbeflissen und sehr auf ihr Äußeres bedacht, leistet sich die Barockstadt Lecce in jeder Beziehung den Luxus der Selbstverständlichkeit. Hier lebt noch viel alter Adel mit entsprechenden Dünkeln. Den „puzzo sotto il naso“ sagt man den Leccesi gern nach, dass sie hochnäsig sind und ein bisschen arrogant. Lernt man sie besser kennen, versteht man, dass sich hinter der Arroganz oft nur Unsicherheit versteckt, und die Berührungsangst löst sich in Wohlgefallen auf. Wer neu ist in der Stadt, tut gut daran, seine Freunde nach Bauchgefühl auszusuchen, denn die Frage, welche Kreise man denn so frequentiere, kommt bestimmt. Lecce hat auch ein lebhaftes akademisches Zentrum, ein bisschen kleiner als die Universitätsstadt Bari, dafür individueller. Wer sich häufiger im „Cittadino“ an der Piazza Sant'Oronzo aufhält, der platzt schon mal nolens volens in eine Vorlesung des Philosophieprofessors Giorgio Rizzo, der bei Sonnenschein gern im ersten Stock des Cafés unterrichtet und Interessierte auch schon mal zum Zuhören einlädt. Buchläden und Antiquariate gibt es gefühlt so viele wie barocke Kirchen, und in einem knappen Dutzend Theatern, darunter das nach langjährigen Renovierungsarbeiten soeben wieder eröffnete eindrucksvolle „Apollo“, lebt eine für eine 100 000-Einwohner-Stadt respektable kulturelle Szene, von zahlreichen Programmkinos ganz zu schweigen.

Heimweh? Nicht wirklich ...

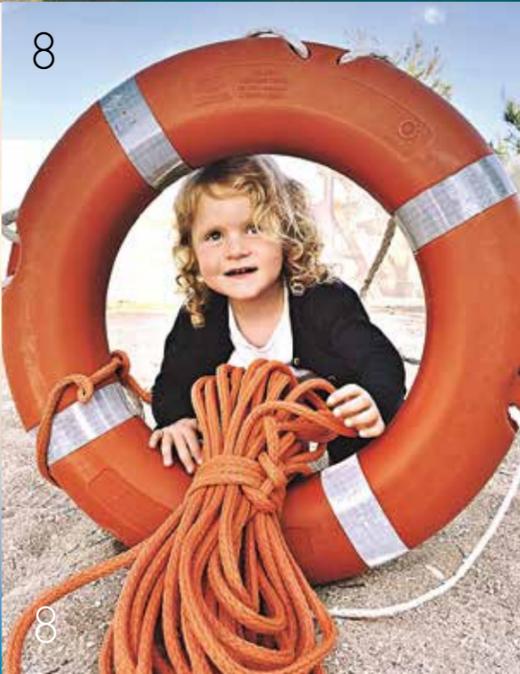
Lecce im Winter, Savalletri im Sommer – das sind die Pole, zwischen denen sich unser Leben bewegt. Ruhig und doch aufregend genug, um keine Langeweile aufkommen zu lassen. Heimweh? Eher so etwas wie ein „Inselkoller“, manchmal. Dann hilft ein Kurztrip ins vier Autostunden entfernte Rom, Freunde besuchen, Ausstellungen besichtigen, auf einer sonnigen Piazza Kaffee trinken – und die Welt ▶



Unsere Autorin Katja Brinkmann bei der Arbeit: Wenn sie nicht schreibt, fotografiert sie Hochzeiten (auf einer war sogar Prinz Harry zu Gast) und andere schöne Dinge. Auf ihrem Instagram-Account @katjabrinkmann ist man live dabei



Die Trulli in Alberobello gehören seit 1996 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Nirgends sonst findet man die Kegelbauten, die ohne Mörtel zusammenhalten, in dieser Menge



ist wieder in Ordnung. Man gewöhnt sich daran, dass echte „Gespräche“ keine Spezialität des gemeinen Süditaliens sind. Gegrüßt wird landauf, landab mit stets fröhlichem „tutta posto“ („alles klar“), und gern geredet wird über Wetter und Fußball. Alles, was zu unangenehmen Nachfragen provozieren könnte, indiskret oder sonst wie unpopulär ist, wird ausgespart. Kein Zufall, dass meine besten Freundinnen hier eine Griechin, eine Belgierin, eine Deutsche und eine Französin sind. Kein Zufall, dass denen dasselbe fehlt wie mir, dass, wenn wir einander sehen, auch schon mal leidenschaftlich gelästert wird. Und doch würde keine von uns je wieder zurück wollen in ihre alte Heimat.

So sind sie, die Pugliesen ...

Man lernt nie aus, sagen wir uns. Auch in Lecce gilt der Wahlspruch: „When in Rome, do as the Romans do“ – wer dazugehören will, muss mitmachen. Das beginnt bei entsprechender Kleidung (lieber over- als underdressed, auch für den Gang zum Supermarkt: Vorsicht, scheinbar unbedeutende Details wie die Handtasche oder das Schuhwerk machen den Unterschied), Make-up (lieber einen Tick zu perfekt als lässiger „Out of Bed“-Style, selbst wenn es nur gilt, das Kind im Kindergarten abzuliefern) und Legen beim Friseur ist Pflichtprogramm für jede „Dame der Gesellschaft“) und endet beim Pflegen der Sozialkontakte (WhatsApp-Gruppen sind die Wahlheimat der Italiener), Kindergeburtstagen in veritablen (und entsprechend teuren) Spiele-Paradiesen statt selbst gebackener Kuchen und Topschlagen

daheim sowie regelmäßigen ordentlichen Essenseinladungen zu Hause. Der Italiener verweilt gern in Gruppen, er verweilt gern überall etwas länger (gewöhnliche Abschiede können sich Stunden hinziehen), und der Italiener, so ungern er Dinge über sich selbst preisgibt, fragt gern andere aus: Wer nicht elegant auszuweichen gelernt hat, redet sich schon mal um Kopf und Kragen.

Ein Leben im italienischen Flow

Man gewöhnt sich gern an das alles, denn Italien ist Italien: Wo du an 360 von 365 Tagen aufwachst und in die Sonne blinzelst, wo du ins Café gehst, mit „ciao bellissima!“ begrüßt und im Zweifelsfall auch noch eingeladen wirst auf deinen Latte macchiato, weil du eine Frau bist und der Süditaliener bei der einen oder anderen „Schwäche“ ein großer Charmeur. Wo jeder noch so winzige Gemüsestand ein kleiner Viktualienmarkt ist, so frisch und vielfältig und gut sind die Produkte. Und weil um dich herum überall Wasser, Strand und große Freiheit locken.



Unsere schönsten Wintersonntage verbringen wir am Strand von Porto Badisco, wohin sich zwischen Oktober und Mai außer uns und ein paar Einheimischen kaum ein Mensch verirrt. Da dösen wir in der Sonne, ganz Mutige wagen ein Bad im Meer, atmen gesunde Seeluft und trinken Spritz dazu. Während wir noch Mittag essen, geht über dem Golf von Taranto ganz langsam die Sonne unter. Ob mir irgendwas fehlt aus Deutschland, fragt mich ein Freund aus München, der mich demnächst besuchen kommt und gern etwas Schönes mitbringen möchte. „Och nö.“

1. **Unbedingt kosten:** apulische Burrata, ein Frischkäse, der nach Milch, Butter und Sahne schmeckt und auf der Zunge zergeht
2. **Strand** à la Nordsee, nur wärmer! Und zwar am Golf von Taranto
3. **Die Fresken** der romanischen Abtei von Santa Maria di Cerrate in Squinzano nördlich von Lecce zählen zu den eindrucksvollsten des Südens
4. **Keramik** aus Apulien: Die Kunst-Stücke aus Ton, die zum Großteil aus Grottaglie stammen, werden bis nach Australien geliefert
5. **Die Altstadt** von Vieste im Gargano fußt auf den Felsen der Halbinsel, die Stadtstrände kleben daran wie Miesmuscheln
6. **Sinnbild** für (Goethes) Sehnsucht nach dem Süden: „Kennst du das Land, wo die Zitronen blühn?“
7. **Der winzige Strand** von Torre Sant' Andrea eröffnet ein unvergleichliches Panorama auf die Klippen
8. **Kinderfreundliches** Apulien: Mit 800 Kilometer Küste rund um den Stiefelabsatz ist man nie weit vom nächsten Strand entfernt

Fotos: Huberimages (12), Adobe Stock (3), privat (4), PR (4)

APULIEN AUF EINEN BLICK

Allgemeines Apulien hat gut vier Millionen Einwohner, von denen weniger als ein Viertel in den Großstädten Bari, Taranto, Foggia, Lecce und Brindisi lebt. Apulien ist die flachste Region Italiens und nur 80 Kilometer von der albanischen Küste und knapp zwei Bootsstunden von der griechischen Insel Fanò entfernt.

Reisezeit Ganzjährig, mit Kindern am besten von Mai bis Oktober. Flüge nach Bari oder Brindisi ab 250 Euro, etwa mit Air Dolomiti.

Wohnen Schöne Ferienhäuser in Apulien findet man bei thethinkingtraveller.com/thinkpuglia

Probieren Wein! Zum Beispiel in der „Masseria Torre Coccaro“, Infos unter masseriatorecoccaro.com

Bücher zur Einstimmung von unserer Autorin: Katja Büllmann, „Mit einer Reise fing alles an“, Frauenporträts von unterwegs: von Mut, Aufbruch und Neuanfängen. 272 Seiten, 11 Euro, Malik Verlag

Katja Büllmann, „Apulien: Typen, Träumer, Lebenskünstler. Land und Menschen an einem Rande Europas“, Geschichten, Traditionen und Rituale einer Region, die noch unerschlossen ist. 128 Seiten, 25 Euro, Corso Verlag

