

Appetizer zu Landschaft, Kulinarik und Klima

Text & Bilder Peter Hörter (Bearbeitung HB)

Wir haben uns diesen Ort und diese Jahreszeit ganz bewußt ausgesucht. Nach dem langen Winter wird es höchstwahrscheinlich in unseren Breiten noch recht dunkel, naß und kalt sein – vom Pflanzengrün keine Spur. Dort 'im Land,, wo die Zitronen blühen' werden wir uns an Klima & Kulinarik laben können – von der tollen Vorbildung natürlich ganz zu schweigen.



Apulien liegt im Südosten Italiens und reicht vom Stiefelsporn bis in die Absatzspitze. Der Landesteil ist umsäumt von ca. 850 km Küste, im Osten durch die Adria, im Westen durch das Ionische Meer begrenzt. Beide gehen am sehenswerten *Capo Santa Maria di Leuka* ineinander über. An der Adria finden sich langgezogene Sandstrände, unterbrochen von kleineren felsumrahmten Buchten mit kristallklarem Wasser.

Apulien hat sich noch viel von seiner Ursprünglichkeit erhalten, abgesehen von den Monaten Juli und August findet man kaum einen Auslandstouristen und ist nur unter Einheimischen.

Die Küche Apuliens ist vielseitig und bietet alles, was Meer und Land bereit halten. An den Küsten dominieren Meeresspezialitäten im Landesinneren reichlich Gemüse - Artischocken werden z. B. zwei Mal im Jahr geerntet-, natürlich Pasta in allen Arten, wobei hier eine Besonderheit, die *Orecchiette* die bekannteste Sorte sind, benannt nach ihrer Form (*Orecchiette* = Öhrchen). Es gibt große Olivenhainen mit qualitativ hochwertigem Olivenöl.

Auf den Märkten beeindrucken die zahlreichen absolut frischen Gemüsesorten neben selbstgemachtem Käse, wobei hier der Büffelmozzarella hervorzuheben ist. Zudem gibt es zahlreiche Fleischspezialitäten und überall natürlich auch die Pizza, zumeist im Holzofen zubereitet.



Der geschichtlich Interessierte kommt sicher nicht zu kurz, neben den weißen Barockstädtchen wie *Martina Franca*, *Cisternino* und *Ostuni* besitzt auch *Ceglie Messapica* (bekannt als terra di gastronomia) einen historischen Stadtkern. Dieses Städtchen geht auf den alten Volksstamm der Messapier zurück. Hier findet man die typische apulische Küche mit ihren Kräutern, einem unglaublichem Gemüseangebot, sowie Lamm- und Ziegenspezialitäten.

In der Nähe der Stadt *Egnazia* findet sich ein Grabungsgebiet mit eindrucksvollen messapischen, griechischen und römischen Siedlungsresten.

Eine der spectaculären Aussichten Italiens genießt man auf der Route von *Santa Maria di Leuka* nach *Otranto* entlang der Adriaküste. *Otranto* ist griechischen Ursprungs, was man heute noch merkt. Zu erwähnen ist noch das *Castel del Monte*, erbaut vom Staufferkaiser *Friederich dem II.*, mit dem weltbekannten achteckigem Grundriß und seinen imposanten Ecktürmen.



Die Landschaft ist geprägt durch die sogenannten *Trulli*.

Ein Trullo ist ein aus ein- oder mehreren Rundhäuschen bestehendes Gebäude aus aufgeschichteten Steinen mit kegelförmigen Dächern, ebenfalls aus Stein.

Landestypische Unterkünfte sind die Masserieen, ehemalige Gutshöfe des adeligen Großgrundbesitzes, der Apuliens Landwirtschaft über Jahrhunderte prägte. Sie wurden im 15. und 16. Jahrhundert wie Festungsanlagen ausgebaut zum Schutz vor Briganten und türkischen Überfällen.

Heute haben die einst vom Zerfall bedrohten Bauten als gediegene Hotels neue Nutzung gefunden.



Im Prinzip haben wir zwei Optionen, um da hin zu kommen. Bari wird von der TUI angefliegen, Brindisi von Alitalia. Die Fahrt vom Flughafen Bari hat eine Distanz von ca. 110km, über die Autostrada benötigt man eine gute Stunde. Vom Flughafen Brindisi sind es etwa 50 km, dorthin kann man mit Al Italia fliegen, das ist nicht viel teurer um die Jahreszeit als mit Tuifly, man muß jedoch in Mailand oder Rom umsteigen.

Hier nun noch einmal ein paar Anregungen für die Unterkünfte. Wir sollten daran denken, daß wir in der Masseria Selvaggi, zwischen Cisternino und Ceglie Messapica gelegen, tagen werden.



Im allgemeinen wird in den Masserien mit **Bargeld** bezahlt.

-> Masseria Selvaggi, 6 km außerhalb Ceglie Messapicas gelegen. Der Besitzer, Gregorio Soleti, ist sehr hilfsbereit. Er spricht auch englisch, was in Apulien nicht die Regel ist. Es gibt ein ordentliches Frühstück. Preise in diesem Jahr: 35 -37 €. www.masseriaselvaggi.com

-> Das Relais la Fontanina wird alseits wegen der guten Küche gelobt. Liegt ca. 10 km vom Tagungsort und 4 km von Ceglie Messapica entfernt. www.lafontanina.it

-> Die Masseria Tredicina ist recht groß, bereitet die Mahlzeiten landestypisch aus eigener Produktion . Das Frühstück ist recht bescheiden. Entfernung zur Masseria Selvaggi ca. 16 km. www.tredicina.it

-> Masseria Casina Vitale, an der Straße von Ceglie M. nach Ostuni gelegen. Recht schön, ordentliches Frühstück. Es wird ausschließlich italienisch gesprochen. Entfernung nach Ceglie M. 4 km zum Tagungsort 9 km. www.masseriacasinavitale.it

-> Hotel Relais Sant Eligio, Ostuni. Ordentliches Hotel, nicht weit vom Zentrum Ostunis gelegen. zum Tagungsort ca. 12 km. www.santeligiorelais.it/