

Ciao am Golf

am 31.03.2011 13:58:41

KURIER SONNTAG, 3. APRIL 2011

SONNTAG, 3. APRIL 2011 KURIER

REISE | 9



Der Golf von Neapel als Galerie : Die Phlegräischen Felder, Zitronenbaum in Pozzuoli, Mozzarella-Macherin Maria in der Azienda Agricola La Sorgente, antiker Brunnen beim Aquädukt von Cuma, Galleria Principe in Neapel, Musik als Dessert in Raimondos Enoteca

Italien. Bummel- und Einkehr-Tour
in der Top-Urlaubsregion von
Kampanien abseits der üblichen Klassiker.

VON WILHELM WURM

Maria strahlt, zeigt stolz den eben geflochtenen Kranz Mozzarella. Wunderbar sieht er aus. Echt italienisch. Und wirklich handgemacht. Das Rezept soll lieber geheim bleiben. Nur soviel verrät Rosa, die es vom Allgäu Richtung Neapel verschlagen hat: „Hier gibt es keine Büffel, wir nehmen Kuhmilch. Natürlich die beste von ganz Italien.“

Rosa führt uns durch den Biobauernhof La Sorgente auf einem zitronengelben Hügel in Sorrento. Ein Vorzeige-Gehöft, in dem bäuerliche Tradition und alte süditalienische Agricultura aufleben. Und die Jause zum Hochgenuss wird.

Selbstgerollte Gnocchi, Haussalami und Bauchspeck, dazu Mozzarella und vitaminreiches Beiwerk wie Oliven, Melanzani und Salat aus höflichem Anbau. Vino di casa und Limoncello nach hochprozentig-süßer Art des Hauses.

Bei La Sorgente einzukehren, war eine sehr gute Idee in diesen nass-kalten Tagen Anfang März, an denen der Golf von Neapel so dicht mit Wolken verhangen war, dass man den Vesuv gerade im Umriss ausmachen konnte, dass eine Fahrt an die sonst so schillernde Amalfiküste wenig gebracht hätte.

Normal und im grünen Bereich, erzählt ein neapolitanischer Umwelt-Stadtrat, sei jetzt auch die Sache mit dem Müll. Feinde in diversen TV-Anstalten hätten Neapel immer wieder mit den zum Himmel stinkenden Müllbergen gezeigt, obwohl die Kommune schon längst alles unter Kontrolle gehabt hätte ...

Ausflug auf die Insel Ischia, die selbst bei Grau-in-Grau ansatzweise ihren

Gran Caffè Also hieß es in Neapel nach ausgiebigem Bummeln durch die protzigen Galerien Principe und Umberto I auf ins Gambrius, das berühmteste Caffè der Stadt in der Nähe vom Teatro San Carlo. Ein neapolitanisches Demel/Sacher mit Fresken, Stuck, Gold und Marmor, mit meter langer Theke und einer riesigen Auswahl an italienischen Dolce-Klassikern, vornehmlich aus Blätterteig. Dazu Espresso, wie ihn eben nur Italien hat, noch dazu zu normalem Preis ohne Lokal-Zuschlag.

Charme herausließ, obwohl die hochsaisonmäßige Enge, von vielen Urlaubern als Markenzeichen geschätzt, nicht da war.

Geheimtipp Also steuern wir auf breitem Pfad den Hafen der Stadt Ischia an. Adresse: Via Porto 103. Eine unscheinbare Vorderfront, hinter der sich auf zwei Räumlichkeiten hoher Artenreichtum an Weinen verbirgt. Wir sind zu Gast in

der Vinothek Un Attimo di Vino, aus der Hausherr Raimondo im Handumdrehen ein schmuckes Restaurant macht. Karte gibt's nicht, dafür wird zubereitet, was der Chef, der sich in prominenten Küchen hochgedient und viel abgeschaut hat, vom Markt heimbringt. Pizza Neapolitana gibt es eher nicht, weil Raimondos Kreativität ungenutzt bliebe. Er liebt das Experiment am Herd, zaubert

fangfrischen Fisch im hauchdünnen Erdäpfelmantel auf den Teller, dass man Geschmack und Genuss am liebsten konservieren möchte am Gaumen. Dazu fantastischen Wein, danach Dolce mit Espresso. Und als haustypische Draufgabe ein Konzert. Raimondo zupft die Gitarre, sein Co. hämmert in die Tasten des Miniklaviers, im Duett trällern sie Hymnen des Italo-Pop.

Weil aber die Fahrt am Golf von Neapel nicht zur reinen Genuss-Tour werden sollte, wandelte unsere Kleingruppe über die Kraterlandschaft der Phlegräischen Felder bei Pozzuoli, wo der Vulkanismus lodert, Schlackenberge und blubbernden Schlamm produziert und heiße Schwefelfontänen freigibt. Ein gelbdampfendes Naturschauspiel, ebenso spannend wie der Abstieg in die römische

Zisterne Piscina mirabilis in Miseno oder das Aquädukt von Cuma, ein Wunderwerk antiker Trinkwasser-Aufbereitung.

Das nächste Mal, zur besseren Jahreszeit, werden dann auch wieder mehr Neapel, Vesuv, Pompeji, Capri und die Amalfiküste dabei sein. Wahrscheinlich auch das Städtchen Gragnano, das als heimliche Hauptstadt der Pasta gilt.

HIGH LIFE REISEN

Sardinien

Costa Smeralda Juni-Aktion
Abreise 11.6. o. 18.6. mit vielen Leistungen:

- Hin- und Rückflug ab/bis Wien mit NIKI
- Hoteltransfers
- Ht. Smeraldo Beach**** in Baja Sardinia
- 1 Woche Halbpension im Standard-DZ
- 1 traumhafter ganztägiger Bootsausflug

Info-Tel. 05523/64950
www.sardinien-reisen.at
und in Ihrem Reisebüro

Top-Beratung bei unserem Premium-Partner **ruefa** www.ruefa.at

€ 899,- pP

INFO

HOTEL-TIPPS – Neapel: Santa Lucia, Via Partenope 46. Elegant, schöne Lage am Hafen „St. Lucia“, Blick auf das Castel del' Ovo, den Vesuv und das Meer. ☎ +39/ 081 764 06 66

www.santalucia.it

– Ischia: Sorriso Thermae Resort & Spa Baia di Citara in Forio. 4*-Haus in der Citara Bucht. Zwei Außenpools, kleines Hallenbad. ☎ +39/ 081 90 72 27

www.sorrisoresort.it

– Sorrento: Hotel Flora Corso Italia 248. Modernes 4*-Haus in zentraler Lage mit Blick auf Vesuv und Golf von Neapel. Doppelzimmer mit Frühstück ab 80 €. ☎ +39/ 081 878 25 20

www.grandhotellflora.com

EINKEHR-TIPPS – Neapel: Café Gambrius, Via Chiaia 1/2. Edel und fein. ☎ +39/ 081 497 60 22, www.caffegambrius.com

– Ischia: Un attimo diVino, Enoteca, Via Porto 103. Außen unscheinbar, innen spektakulär. 3-Gang-Menü ab 35 €, eine Flasche Wein ab 20 €. ☎ +39/ 081 195 284 11

www.unattimodivino.com

– Sorrento: La Sorgente, Azienda Agricola, Via Atigliana 18: kalte Platte ab 6 €, mit Wein 12 €, 0,5 l Limoncello 11 €. ☎ +39/ 081 807 26 18

ANGEBOTE Aus dem Prima Reisen-Programm: 1 Woche 4* Sternfahrt Raum Sorrent (Herculaneum, Pompeji, Vesuv, Amalfiküste, Paestum, Neapel) mit Flug, Transfers und 7 x HP ab 1009 €/P. Reisetermine ab 14. April

– 1 Woche N/F im 4*-Hotel Majestic Palace Sorrento mit Flug und Transfers ab 649 €/P. Reisezeitraum: 16. April bis 8. Oktober, ☎ 01/ 50 50 22 20, www.primareisen.com

Aus dem RUEFA-Katalog: 8 Tage Rundreise Golf von Neapel (Pompeji, Capri, Herculaneum, Amalfiküste) mit Flug, Transfers, 7 x HP im 4*-Hotel 1250 €/P., ab 16. April, ☎ 01/58 800-9370, www.ruefa.at

ALLGEMEINE INFOS

Enit, Italienische Zentrale für Tourismus in Wien, ☎ 01/ 505 16 39, www.enit.at

BILDER: BILDAGENTUR WALDHAUSL (1), WOLFRAM KAUTZKY (1), WILHELM WURM (5)