

SLE *mio*

REISEN ESSEN LEBENSST

NUMMER 3 • NOVEMBER DEZEMBER 2004
DEUTSCHLAND € 4,90 • ÖSTERREICH € 5,10
SCHWEIZ CHF 8,60 • ITALIEN € 4,90

Italien



Wein-Hochburg Apulien

Beilage
Schnäppchen
im Fabrikshop

Neapel
Versunkene
Cäsarenpaläste

Insel Pantelleria
Tochter
des Windes

Abenteuer
Ferien
auf dem Vulkan



PANTELLERIA

Tochter des Windes

Auf Pantelleria ist Afrika in Sichtweite. Licht und Farben, aber die skurrilen Formen der vulkanischen Urlandschaft faszinieren.

TEXT HELMUT LESCH • FOTOS LUCIANA FINELLI



Boot für die Inselrundfahrt

Klima, was machst du mit uns? Nicht einmal mehr auf die sagenumwobenen Winde der Insel Pantelleria ist Verlass. Das Meer fast die ganze Woche flach und still soweit das Auge reicht. Und das reicht durchaus bis Tunesien. Und würden nicht ab und an gebirgsartig anmutende riesenhafte Containerschiffe den Hitzedunst durchqueren wie eine gewaltige Fata Morgana, man würde sich nicht wundern, wenn jemand behauptet, die gefürchtete windkanal-ähnliche Sizilienpassage sei zum Binnensee mutiert. Auf dem ein schnittiges Boot mit einem Wasserskifahrer von der tunesischen Küste herüberflitzen, die Cocktails schwenken und rasch wieder verschwinden

könnte. Das „wilde Meer“ um Pantelleria, dieser 15 km langen Vulkaninsel zwischen Sizilien und der afrikanischen Küste – ein Teppich der Harmlosigkeit?

Über dem flözigen Gestein liegt flirrende Hitze, die eisenhaltig glänzenden Vulkanbrocken speichern die Strahlung wie ein Backofen und die steilen Serpentina zum klaren, kühlen Meer hinunter sind für die Badehungrigen fast wie ein letzter Gang. Eine Windinsel mit stehender Hitze, das verschiebt die Perspektiven. Neigen sich doch die krüppelig gewachsenen Restbäume offenbar jahrelang sturmgebeugt allesamt nach Südwesten. Etwa 1.50 m hohe krüppelige Zitronen- und Orangenbäume sind



Kakteen, Kapern, blaues Meer



Hafen von Pantelleria

zum Schutz von kompakten, gleich hohen Mauern umzingelt. Aus Lava-Gestein ohne Mörtel verlegte breite Mauern runden sich zu zentrischen Formen. Was wie hoch geratene Fundamente von Wehrtürmen aussieht, hat die Funktion einer schlichten, Wind abhaltenden Gartenmauer, begehbar nur durch ein schmales Tor. Dahinter Tomaten, die kein Wasser brauchen (und deren Geschmack man das durchaus anmerkt), Wein, der nur zu Süßweinen taugt und Kapern über Kapern. Geerntet werden die Blütenknospen tonnenweise von Hand. Drei Monate lang wachsen immer wieder neue nach. Bis man sich an die mühselige Kauerstellung gewöhnt hat.

Pantelleria – ein Vulkanklotz, vor 30 000 Jahren aus dem Meer aufgetaucht, vor gut 1200 Jahren zum letzten Mal aktiv, weiterhin mit vielen glutheißen Quellen an den Klippen. Seither urbar gemacht, mühselig terrassiert, von einem Netz aus oft begehbarer Lavamauern überzogen. 3 Punische Kriege zwischen Karthago und Rom hat dieses Eiland erlebt. Hunderte von Kriegsschiffen ankerten im Laufe der Geschichte im Schutz der Küste auf der Passage nach Sizilien. Piraten, Hasardeure, Muselmanen, Griechen... Tausende von Tonnen Sprengstoff hatten nicht zuletzt die ameri-

kanischen „Fliegenden Festungen“ im 2. Weltkrieg über Pantelleria abgeladen.

Es gab keinen Krieg der Geschichte, der nicht Halt machte auf der Insel. Keinen, der sich nicht strategische Vorteile erhofft, wenn er wie Gadhafi oder die Nato um Präsenz bemüht ist auf diesem Eiland, das aus mediterraner Macchia besteht, aus Pinien, wenn sie nicht gerade wieder abgebrannt sind. Aus Kakteen, Opunziehainen, Wein, ein bisschen Gemüse, üppig blühenden Bougainvillea und Oleanderbüschen und das außer in großen Zisternen gesammeltem Regenwasser sonst nicht viel zu bieten hat. Wären da nicht die geheimnisvollen Vierkant-Kuppelhäuser, die Dammusi, die es nirgendwo sonst in der Welt gibt (mit Ausnahme von 2 Beispielen auf Giglio und einem Dutzend auf Lampedusa) und die das architektonische Gesicht der Insel prägen. Es sind aneinandergebaute Räume mit Alkoven und Kochecke, wobei jeder Teil extra überwölbt ist. Die Mauern sind ohne Zement gebaut, die Gewölbe aus Natursteinen modelliert und mit einer Mischung aus zerbroseltem Tuffstein und Kalk wasserundurchlässig gemacht. Schwarzbraun die Steinbrockenwände, weiß-grau die Kuppeln – der Landschaft gibt das zusammen mit den wehrturmartigen Gärten etwas Trutziges, fast Abweisendes.

Optisch ist das von gewissem Reiz. Diese Grundstimmung prägt ganz offensichtlich die Inselmentalität. Ihre Schroffheit ist nicht jedermanns Sache. Fehlanzeige wer auf Pantelleria geschmeidige *Italianità* anzutreffen hofft. Selbst die wunderbare Errungenschaft mit Namen „italienische Bar“ steht der Insel noch bevor, und dass auf Pantelleria der Zauber einer fulminanten Pasta leicht zur Sättigungsbeilage alten DDR-Zuschnitts gerinnen kann, ist durchaus ein beklagenswerter Zustand, aber auf Inseln generell häufig anzutreffen.

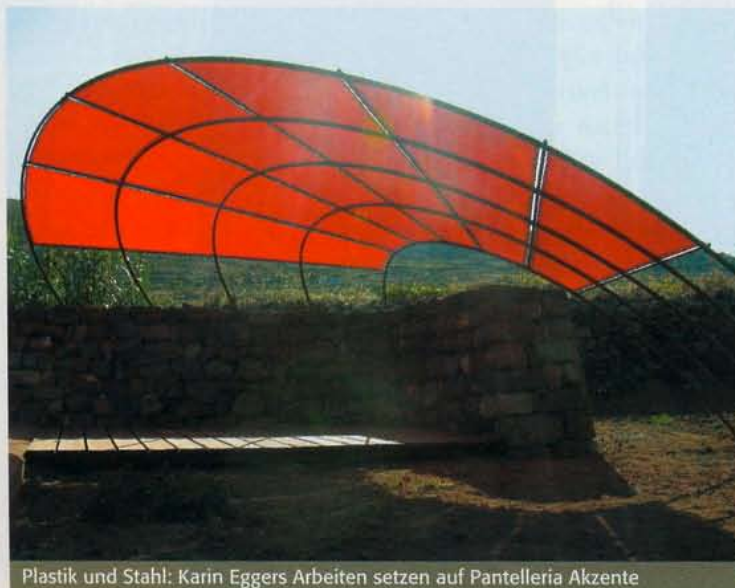
Warum lebt man gerne und freiwillig auf Pantelleria? Es sind nicht wenige, die ihr Geld in Mailand und Rom und New York verdienen, den Sommer oder das Alter aber auf einer Insel verbringen, die nur über ein paar sparsame Orte und über eine Hauptstadt von durchaus begrenztem Reiz verfügt. Die neben ein paar antiken Scherben und byzantinischen Gräbern keine kulturellen Sensationen vor sich her trägt, noch in der Bestenliste für hervorstechendes kommunikatives Klima vorkommt. Karin Eggers, in Herzberg am Harz gebürtige Künstlerin mit jahrzehntelanger italienischer Vergangenheit, kam 1983 erstmals auf die Insel und lebt seit 8 Jahren ständig dort in der *Contrada Rekale*.



Piazza von Pantelleria



biente der Künstlerin Karin Eggers auf Pantelleria



Plastik und Stahl: Karin Eggers Arbeiten setzen auf Pantelleria Akzente

REZEPTKASTEN NACH GIGINO

Melanzane alla parmigiana

Bei Gigino und Karin schmeckt dieses weit verbreitete Rezept ganz besonders. Sorgfältig wird der Tomatensugo vorbereitet. Das heißt, die geschnittenen frischen Tomaten bleiben eine ganze Weile im Sieb, damit die saueren Säfte abtropfen können. Danach wie gewohnt in bestem Olivenöl Zwiebel glasig werden lassen und die in der flotten Lotte passierten Tomaten dazugeben.

Die Auberginen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, frittieren, abtropfen lassen, salzen. Mozzarella würfeln.

Wenn alle Zutaten vorbereitet sind, in eine ausgebutterte Form schichtweise legen, in der Reihenfolge:

Tomatensugo

Auberginen

Mozzarella-Stückchen

geriebener Parmesan

Vor der 2. Kombi-Lage nach dem Parmesan zwei ganze verklärte Eier verstreichen. Das macht das Ganze noch appetitlicher. Dann folgen weitere Lagen.

Alles 15 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Rohr garen, danach noch 2 Minuten auf Grill stellen.

Tomatensalat alla Gigi

Den findet man auch (für teures Geld) in den Strandbars, wenn's denn überhaupt eine gibt. Der selbst gemachte schmeckt aber noch weit besser und ist geeignet für kleine Essen bei afrikanischen Temperaturen:

Frische Tomaten fünfteln. Die gleiche Menge Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Eine Handvoll Kapern dazu (Salz vorher auswaschen), eine Handvoll kleingeschnittener schwarzer Oliven, Salz, Pfeffer, Oregano, sowie, wenn man will, auch etwas (wenig) Weinessig und natürlich bestes Olivenöl. Eine Stunde ziehen lassen und kurz vor dem Servieren gewürfelte, noch lauwarmer frische Pellkartoffeln dazugeben (nie aus dem Kühlschrank!).

Pizza ottima

Giginos Pizzen sind auf Pantelleria Legende. Gérard Depardieu und Carole Bouquet laden zu Pizza-Parties mit Gino, und der variiert, was das Zeug hält. Meine Favoriten:

Focaccia: Pizzateig mit nichts weiter als Rosmarin, Salz und dem wundervollen Olivenöl der Insel.

Pizza mit Gorgonzola piccante, roh geschnittenen Zwiebeln und Olivenöl

Karins Liebling: Pizza mit Tomatenpüree und Mozzarellastückchen. Wenn sie aus dem Ofen kommt, belegen mit Rucola, rohem Schinken, gehobelten Parmesanspänen und drüber ein Schuss Olivenöl.

Für sie sind die Antworten einfach: „Zum einen faszinieren Licht und Farben auf der Insel. Zum zweiten die reizvollen, archaischen architektonischen Formen der Dammusi. Auf der Insel spürt man hinter jeder Klippe die Geschichte, die diese Ansammlung von Kratersteinen schon erlebt hat.“ Das Klima spielt für Karin Eggers eine wichtige Rolle und dann „die Unveränderbarkeit vieler Teile der Insel. Es sind Urlandschaften, Lava-Güsse von großer Wildheit, eine unberührte Vegetation.“ Und über allem pfeift der Wind. Wenn er pfeift.

Um auf Pantelleria glücklich zu sein, meint Karin Eggers, müsse man schon eine ganz bestimmte Voraussetzung mitbringen: „Wer sich unsicher fühlt und noch nicht genau weiß, wo er menschlich, künstlerisch hin will, dann, glaube ich, kann die Einsamkeit hier tödlich sein. Bei mir ging das in 3 Stufen. Ich bin 1990 zum zweiten Mal hergekommen, wollte immer noch nicht aus Rom weg.“ Und dann, 1995, hat wohl alles gestimmt im Leben der Karin E., Pantelleria war reif für sie oder sie reif für die Insel. Sie lernte auch durch ihren quiriligen Partner, den fischenden und wundervoll kochenden Neapolitaner Gigino, für eine Künstlerin wichtige Leute auf der Insel kennen. Armani hatte schon vor 30 Jahren seinen Fuß hierher gesetzt (und ließ sich mit seinem Clan von Multitalent Gigi bekochen). Dann schlug der internationale Modefotograf Fabrizio Ferri zu und baute in der Valle del Monastero ein Vil-

laggio vom Feinsten mit Palmenwald, Schwelgeliegen, Pool hinter Schilf, Refugien vom Teuersten. Dort kann man sich derzeit für rund € 20.000 pro Woche (Schiff, Bekochung, Auto natürlich inklusive) einmieten. Sting und Madonna haben dort (vielleicht) die Kargheit Pantellerias gesucht, Gigis Kochkünste genossen. Davon profitieren auch Gerard Depardieu und Carole Bouquet, die allerdings vorziehen, getrennt dort zu urlaube. Depardieu hat mittlerweile einen größeren Hügel erstanden, in einem Naturschutzgebiet mit strengen Auflagen. Und Carole steckte Geld stantepede in die Produktion von Passito-Süßwein, einem Produkt aus 100% Zibbibo-Traube (Muscat d'Alexandrie). Von den 4850 Flaschen mit Etikett in französischer Sprache soll es dem Vernehmen nach einige zu erwerben geben.

Das Leben auf Pantelleria will mit Bedacht gestaltet sein und so hat sich Karin Eggers als Spezialistin für „Spazi aperti“ (Offene Räume) quer über die Insel einen guten Namen gemacht. 52 mal in den vergangenen fünf Jahren baute die ehemalige Bühnenbildnerin in enger Verbindung zu Landschaft und Dammusi-Mauern kühn geschwungene Eisenkonstruktionen, skulpturale Pergole von stimmiger Proportion, bedeckt von natürlichem Bewuchs, mit Schilf oder Stoffen. Die Eisenskulpturen finden seit jüngerer Zeit bei Karin Eggers eine Fortsetzung in der skulpturalen Bearbeitung des Darunter. In die natürlichen Terras-

sen setzt sie Landschaften aus eingefärbtem Zement, Tischeb, Backöfen, Pool, die sich an Windschutzwände schmiegen, mit Öffnungen, die Ausblicke auf Meer und Küste gestatten.

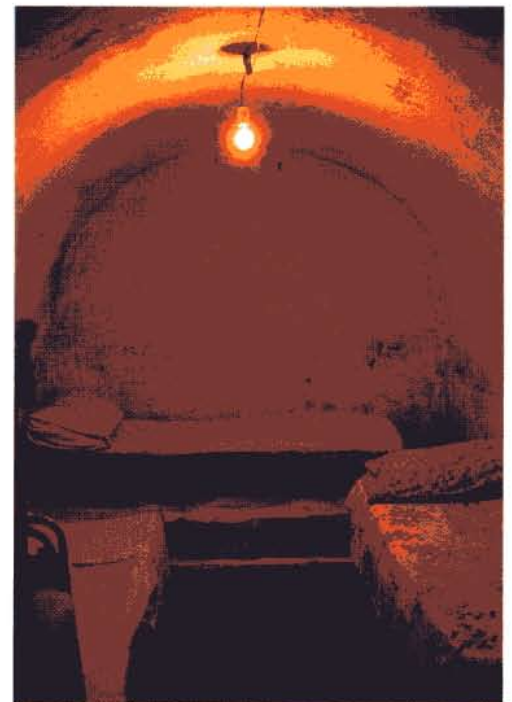
Ein Mailänder Heizungsbauer investiert derzeit große Summen in die Umgestaltung seines Terrains. Und da die nicht eben dem Sozialamt entsprungene Nachbarn nicht nachsehen wollen beim Renovieren, Modernisieren, Umgestalten, geht Karin Eggers wohl bis auf weiteres die Arbeit nicht aus. Geld jedenfalls gibt es in Italien reichlich. Die Zahl der kleinen Berlusconi scheint unermesslich. Entsprechend auch die Immobilienpreise: der Dammuso-Haus-Quadratmeter liegt heute bei gut € 4000. Unrenoviert. Mittlerweile gibt es auf Pantelleria mehr Ferienhäuser (über 3000) als Häuser der Inselbewohner. Rezession? Darunter leiden die anderen.

Die Mutation der Künstlerin Karin Eggers zur Architektin sieht sie pragmatisch: „Mir ist es lieber, die Leute leben mit meinen Objekten als dass diese im Museum stehen. Mein Anliegen war bisher immer, Skulpturen in Beziehung zur Landschaft zu stellen. Die Skulptur erweitert sich in der Landschaft. Manchen aktuellen Biennale-Objekten aus Venedig würde diese Konfrontation mit der Landschaft gar nicht bekommen. Sie relativiert Wert und Sinn künstlerischer Arbeit.“

Ihren Plan, auf Pantelleria mit anderen Künstlern eine Biennale zum Thema Skulptur und Land-



Im Schnittpunkt zwischen Europa und Afrika: Burg von Pantelleria



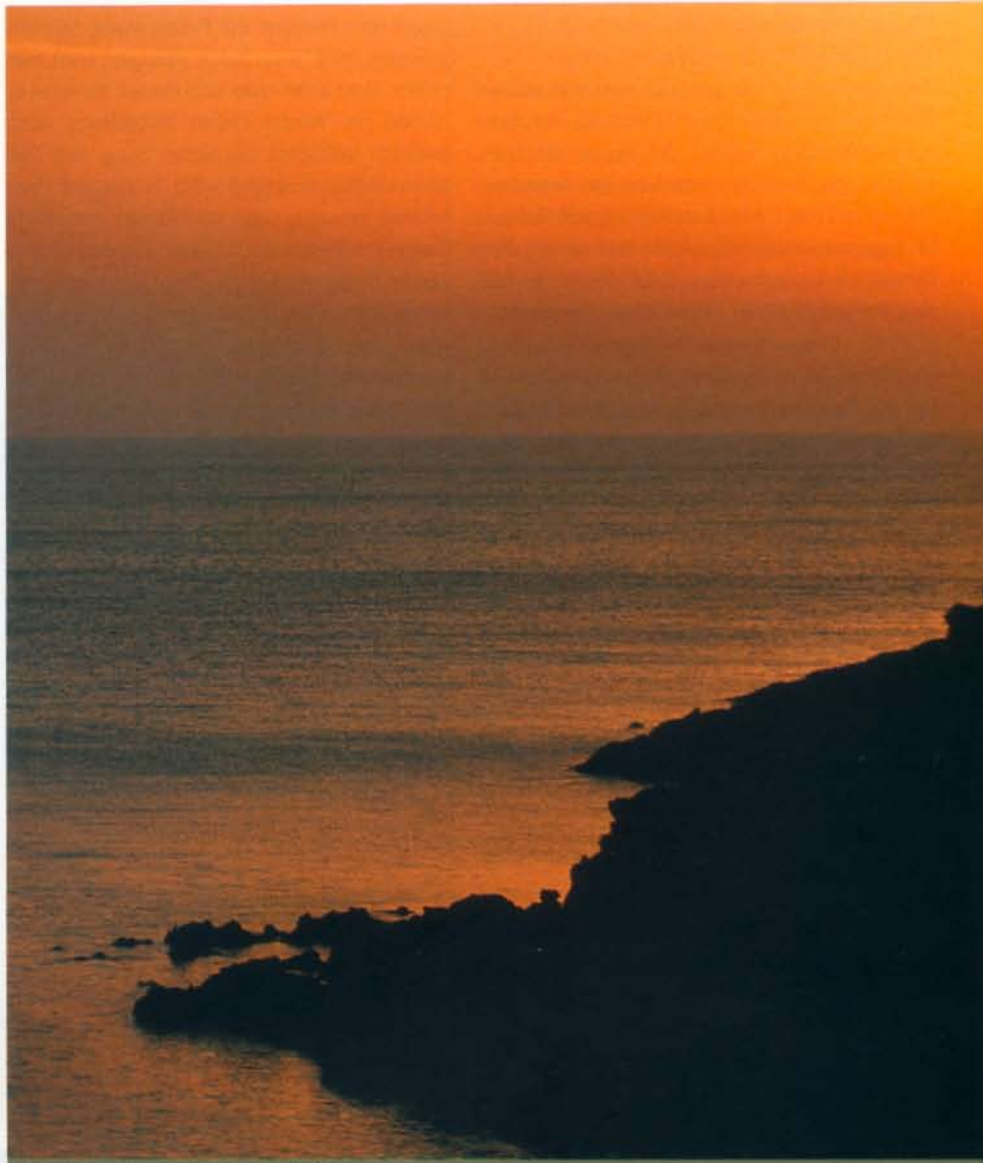
Schlafzimmer Höhle



Architektur der 80er Jahre auf Pantelleria



Fischereihafen



Eines langen Tages Reise in die Nacht

schaft zu organisieren, bleibt derzeit noch ein Traum. „Da fehlt es an Financiers. So jemandem wie dem Ferri ist ein solches Projekt doch egal.“ Da gäbe es jedoch noch andere. Den hoch gefragten Designer und Innenarchitekten Flavio Albanese etwa, der in seinem Rundbau im Sommer Kino für 500 (Erlasene) veranstaltet. In der Abenddämmerung tauchen die ersten Lichter an der Küste Tunesiens auf. „Man spürt die Nähe zu Afrika, erlebt aber die eigenen europäischen Wurzeln“, meint Karin Eggers. Wie Recht sie hat, zeigte sich eines Morgens. Als 30 Schwarzafrikaner vor ihrem Haus stehen und Durst haben. Boatpeople, in der nahen Bucht Secca di Nica gelandet, besser gesagt, bei stürmischer See gestrandet. Was von der Barke übrig geblieben ist, liegt zerschmettert auf dem Felsen. Und was ein echter *Pantesco* ist, der taucht noch Tage nach den Re-

sten der Armen. Zwei tunesische Woldecken, aus dem Grunde des Meeres gefischt, trocknen über der Reling eines Touristenschiffs. Der Duft Afrikas liegt in der Luft. Pantelleria, im arabischen Bent El-Rhià (Tochter des Windes), verströmt den Reiz einer herben Braut und betört nicht so sehr mit dem Charme einer duftenden Mittelmeerschönheit. Insel und Leute haben Ecken und Kanten. Bizarre Lava-Zungen mit ihren scharfen skulpturalen Formen fördern in der Landschaft Bild-Fantasien, die gut und gerne als mediterrane Variante isländischer Trolle-Geschichten durchgehen können. Und immer wieder bietet diese strenge Optik pittoreske Öffnungen. Der See der Venus zum Beispiel, mit seinem opalisierenden Wasser im Kraterrund. Oder Felsspalten mit radioaktiven Dämpfen, Klippenfiguren, vom angeblich tobenden Meer ausgewaschene Buchten.



Und immer wieder erzählte Geschichten über Fischer-Boote, haushohe Wellen, den Kampf mit den Elementen, über Siege, aber auch Menschen, die draußen geblieben sind. Niederlagen – auch sie gehören ins Pantelleria-Programm. Pantelleria-Latein? Neben allen anderen Jobs skippert Gigino mit einem umgebauten, ehemaligen Boatpeople-Kahn tunesischer Herkunft um die nächste Felsnase. Eigner ist übrigens Depardieu, der sich das Flüchtlings-schiff als schickes Sommervergnügen hält. Das Meer flach, die Sonne prall, die Felsabbrüche vor allem vom Wasser aus gesehen nicht nur für Geologen von gewaltiger Schönheit. In dieser Woche herrscht Flaute vor Pantelleria. Auch das gibt es. Allerdings nur an 16 Tagen im Jahr. Sonst, sagt die Statistik, ja sonst regiert der Sturmwind. Aber vielleicht ist auch das nur eine Mär.

INFO

NÜTZLICHE ADRESSEN

Proloco

Tel. +39 0923 911838

Rathaus

Tel. +39 0923 695011

Flughafen

Tel. +39 0923911172

ANREISE

Flugverbindungen: Von Trapani und Palermo, sonst auch von Neapel, Rom und Mailand.

Schiffverbindungen: Schiff oder Tragflächenboot von Trapani

HOTELS

Hotel Cossyra e Mursia

Ortschaft Mursia

Tel. +39 0923 911217

Port Hotel Perla Rosa

Via Borgo Italia 73/75

Tel. +39 0923 911299

Villaggio Club Vacanze

Ortschaft Punta Fram

Albergo Pappusia

Stadtviertel über Portella 28

Tel. +39 0923 915463

Hotel Kamma

Via Borgo Italia 24

RESTAURANTS

Ristorante Pizzeria Castiglione

Via Borgo Italia

Gastronomia tipica La Scalinata

Corso Umberto I

Ristorante Pizzeria La Risacca

Via Milano 65

Ristorante Pizzeria Il Damnuso

Via Borgo Italia

Bar Ristorante Pizzeria La Vela

Scauri Scalo

Ristorante Pizzeria La Pergola

Ortschaft Suvaki

GASTRONOMIE

Die Küche auf Pantelleria ist orientalisches beeinflusst und sehr würzig. Schafskäse, Oliven, Kapern, Oregano und Minze sind praktisch unentbehrlich, typische Gerichte sind z.B. Couscous mit Fisch, Gemüse und Hülsenfrüchten und Fisch in verschiedenen Arten, gegrillt, gebacken oder als Suppe.

KAPERN UND WEIN

Es werden fast ausschließlich Kapern und Wein angebaut, die die Haupteinnahmequellen der Inselbewohner sind. Die Kapern in Salz oder Öl gelegt werden in die ganze Welt exportiert. Von der Weinrebe *Zibibbo* wird der berühmte *Moscato Passito di Pantelleria* hergestellt.

VERKAUF TYPISCHER PRODUKTE

Cooperativa Produttori Capperi, Contrada Scauri Basso

La Nicchia Prodotti, Vicolo Messina 36
Azienda Agricola Santa Teresa, Contrada Monastero Tel. +39 0923 916389

Aziende Vinicole Miceli, Contrada da Rekale

Cantina Agricola Valenza, Contrada Monastero

Azienda Agricola D'Ancona, Ortschaft Cimillia

SPORT

Pantelleria ist ein Paradies für alle Surfer und Segler. Es werden wöchentliche Surf- und Segelkurse angeboten.

SEHENSWERTES

Pantelleria ist eine Vulkaninsel und die *Macchia Mediterranea* wächst hier in Pracht und Fülle. Im Naturpark *Montagna Grande* kann man eine Anzahl seltener Pflanzen – und Tierarten bewundern. Der See *Specchio di Venere* ist ein Vulkansee, dessen Schlamm heilende Wirkungen hat. Die typischen Bauernbehausungen heißen *Jardini* und sind runde Steinbauten die sich völlig an die Natur anpassen.

Künstlerin Karin Eggers

Via del Glicine 19/21

91010 Scauri – Siculo (TP)

Isola di Pantelleria

Tel. +39 0923 916511

Handy +39 333 3105536

karin@pantelleria.it