

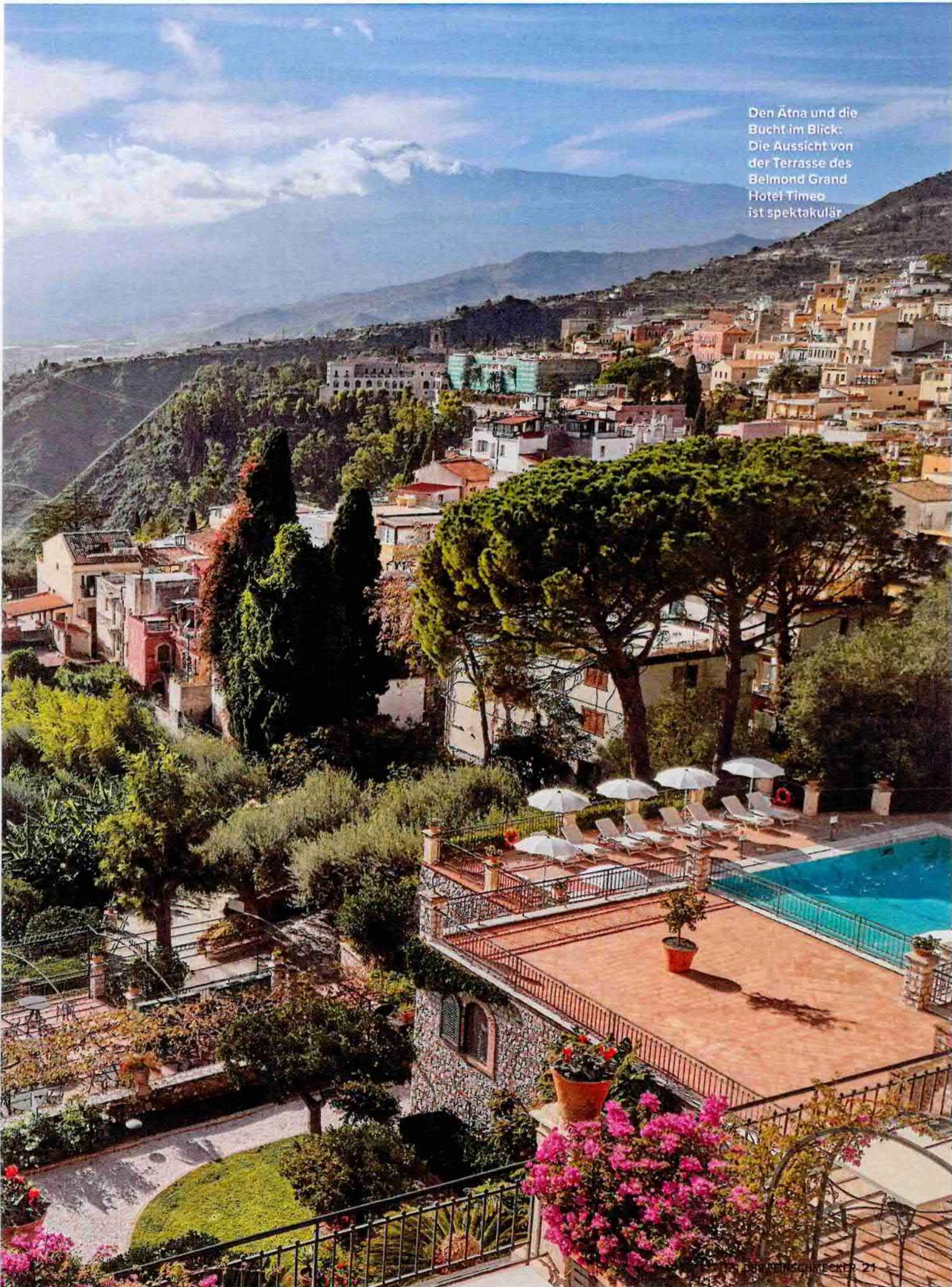
DIE PERLE IM SÜDEN

Keine andere italienische Insel hat einen so unverwechselbaren Charakter wie Sizilien. Der Ätna prägt die Landschaft, die wunderbaren Produkte und die Menschen: Mit Stolz und großer Leidenschaft präsentieren sie Gästen ihre üppigen Schätze

FOTO: TYSON SADLO BELMUND

TEXT ANJA LINDENBERG

Den Ätna und die
Bucht im Blick:
Die Aussicht von
der Terrasse des
Belmond Grand
Hotel Timeo
ist spektakulär



Land und Meer
auf dem Teller:
Vollkorn-Makkaroni
mit Muscheln,
Artischocken und
Thunfischrogen
im Belmond Grand
Hotel Timeo



FOTOS: WALTER CALZADILLA / VISUALS UNLIMITED



Giovanni Santoro
ist Küchenchef
im Shalal Resort,
einem historischen
Palazzo im Nord-
osten der Insel am
Fuße des Ätna

S



Sizilien sollte man sich von oben nähern. Schon der Anflug auf die Hafenstadt Catania im Osten der Insel ist ein Erlebnis und lässt ahnen, dass diese Insel etwas Besonderes ist. Die mit gut 300 000 Einwohnern zweitgrößte Stadt Siziliens scheint sich mit ihren Ausläufern an die Hänge des Ätna zu schmiegen, eine jahrhundertealte Symbiose; und bei gutem Wetter ist nicht nur der Vulkan aus der Luft klar zu sehen, sondern auch die Dampf- und Rauchwolke, die stetig von ihm aufsteigt.

Wir mieten uns ein Auto und steuern die Altstadt von Catania an. Direkt am Fischmarkt finden wir einen Parkplatz unter einem Aquädukt. Ein alter Mann bekommt vier Euro, um auf unseren Leihwagen aufzupassen. Klappt tadellos. Zu Fuß bummeln wir über den Fischmarkt, tauchen ein in dieses Meer aus Fülle und Sinnesindrücken. Laut und lebhaft verhandeln Hausfrauen und Rentner mit den Fischhändlern die Preise. Es riecht nach Salz und Meer, Eis und Frischwasser sind überall, ständig prüfen die Händler die Frische ihrer Ware, die ist Ehrensache. Alles, was das Mittelmeer bietet, gibt es hier: riesige Schwertfische, Stücke massiger Thunfische, glänzende Goldbrassen, Tintenfische, Muscheln in vielen Varianten. Es sind viele alteingesessene Fischerfamilien, die hier täglich von 7 bis 14 Uhr ihren Fang anbieten.



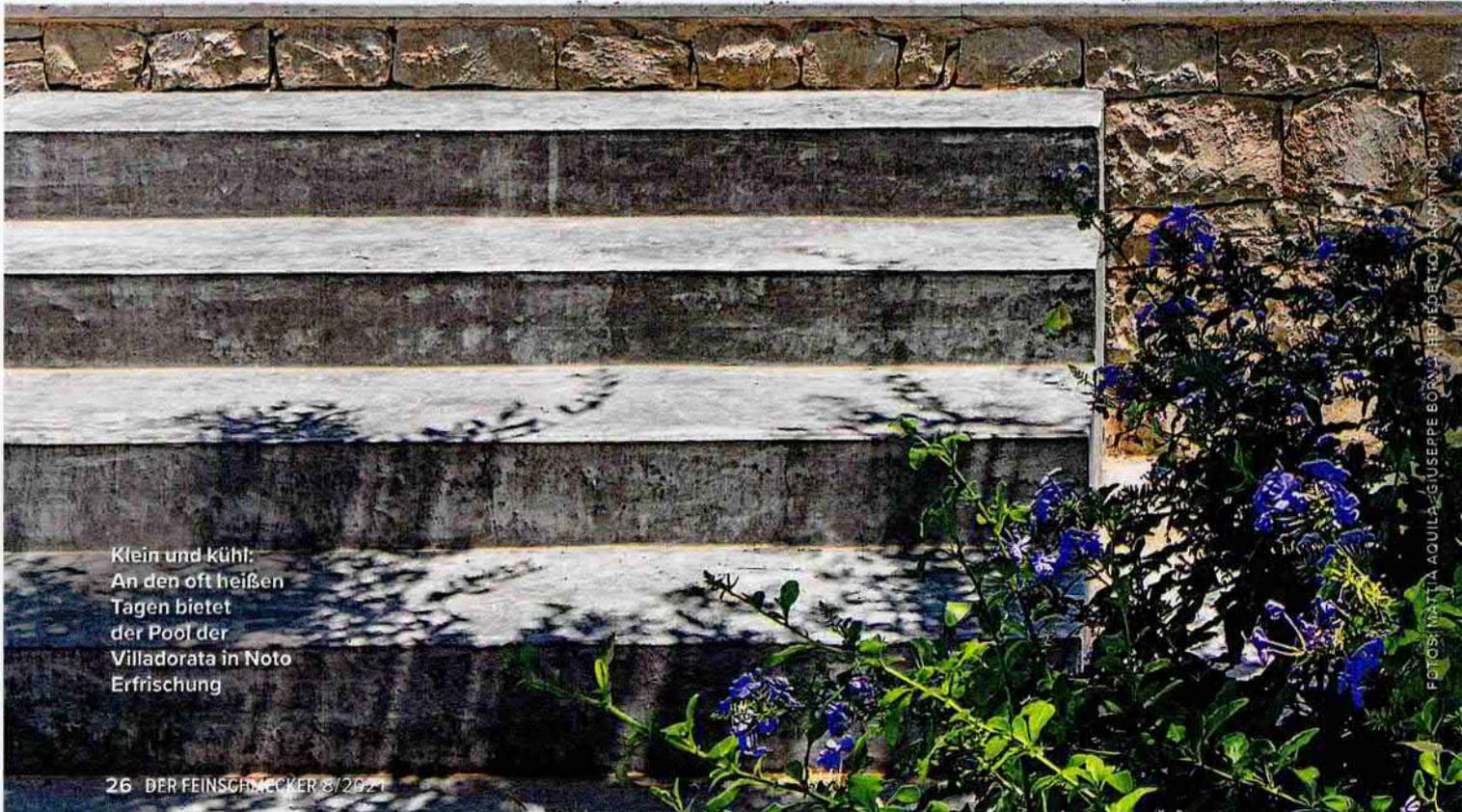
Die Schätze des Meeres auf dem Fischmarkt in Catania (o.). Persönliche Atmosphäre im „Il Crocifisso“ (u.) in Noto

Geradezu verschwenderisch gibt sich die größte Insel im Mittelmeer – ob Wein und Speisen, Kultur und Geschichte, Strände und Meer. Viele Kulturen prägten jahrhundertlang die Insel, die Sizilianer trotzten allen. Sie sind ein besonderer Menschenschlag – Insulaner eben, etwas eigen, stolz, emotional, dabei sehr gastfreundlich, ohne sich anzubiedern. Genuss ist fester Bestandteil des Alltags, die Lebensfreude groß. Längst gibt es erstklassige Restaurants wie etwa „Duomo di Ciccio Sultano“ in Ragusa, das beste der Insel.

Die frischen Meeresfrüchte in den Auslagen machen Appetit. Direkt am Fischmarkt liegt das Restaurant „Antica Marina“, eine einfache Osteria, sauber, klein und sehr gut besucht. Wir haben Glück und finden einen frei-

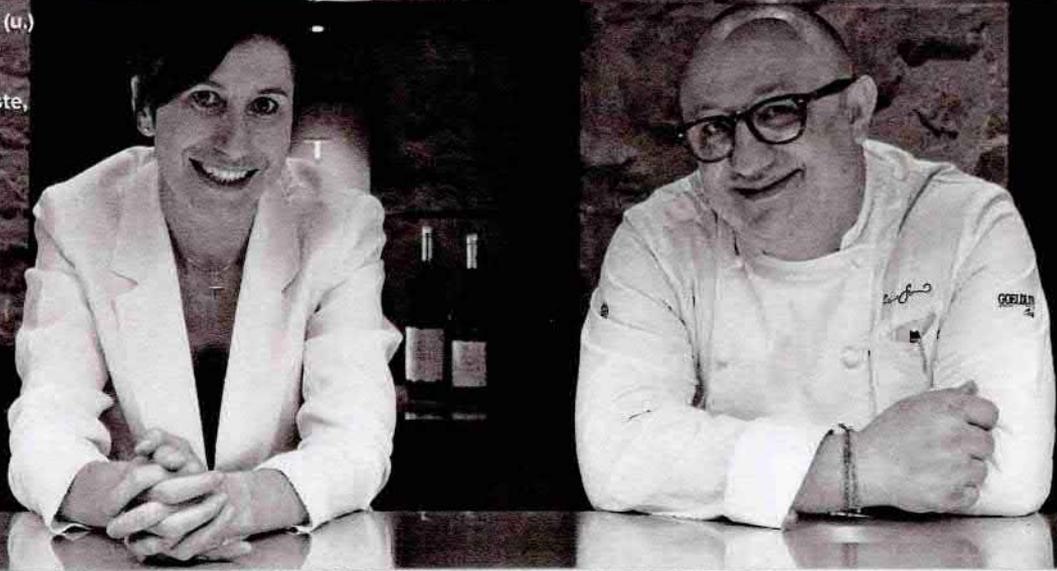
Ein prächtiges Hotel
in der Barockstadt
Noto, die zum
Unesco-Weltkultur-
erbe zählt:
7 rooms Villadorata





Klein und kühl:
An den oft heißen
Tagen bietet
der Pool der
Villadorata in Noto
Erfrischung

Im „Duomo di Ciccio Sultano“ (u.) in Ragusa empfängt Gabriela Sultano die Gäste, während Ciccio die Küche führt



Sizilianische Produkte vereint Ciccio Sultano mit handwerklicher Perfektion: Meerbarbe und Tomate

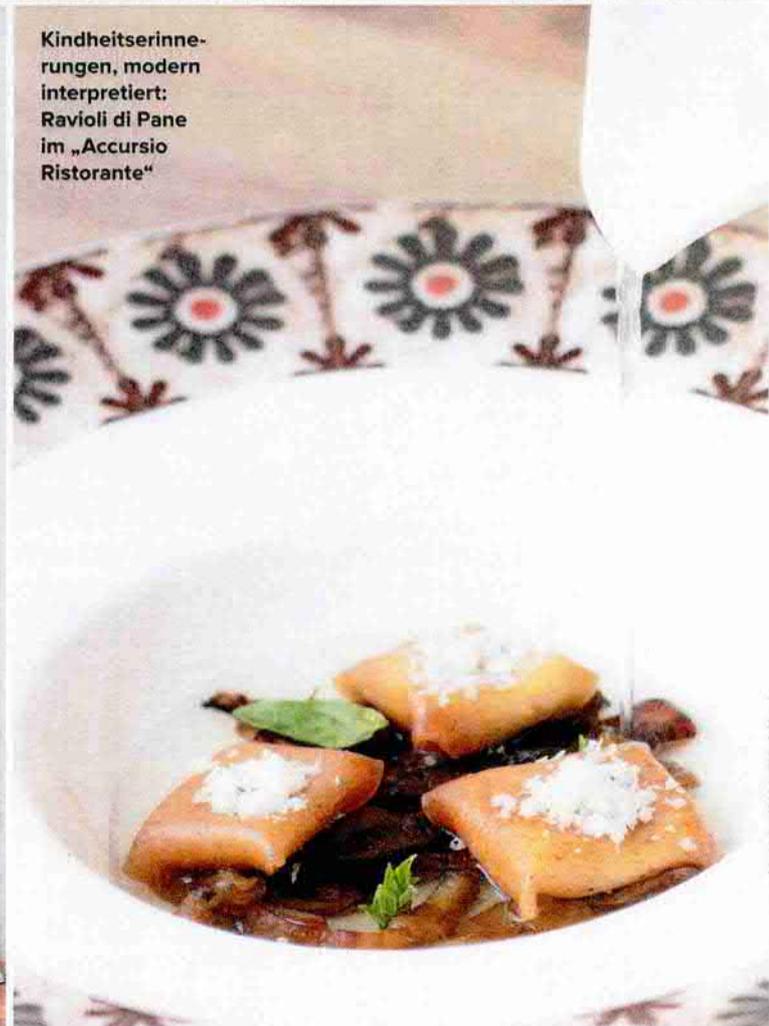




Accursio Craparo, Inhaber des „Accursio Ristorante“ (u.) in Modica, holt die Aromen der Welt in seine sizilianische Heimat



ES DER FEINSCHMECKER 8/2021



Kindheitserinnerungen, modern interpretiert: Ravioli di Pane im „Accursio Ristorante“

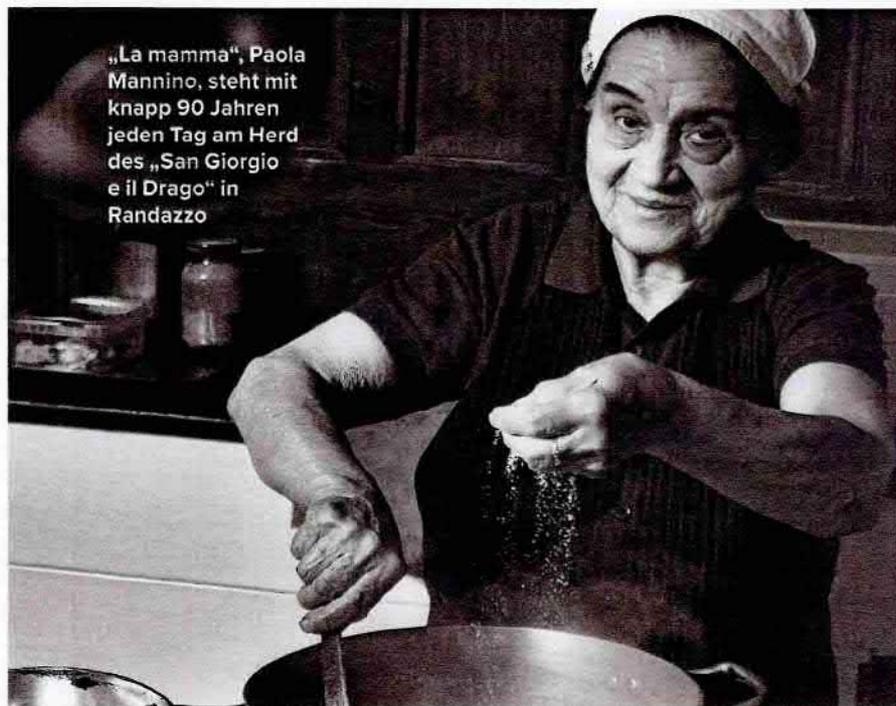
Geradezu ver-
schwenderisch
gibt sich die größte
Insel im Mittelmeer
– ob bei Wein und
Speisen oder bei
Stränden und Meer

en Tisch am Fenster mit Blick auf das Treiben der Fischhändler. Mehr als zwanzig verschiedene Vorspeisen gibt es hier – alle mit Fisch oder Meeresfrüchten, vieles roh. Nach und nach füllt sich unser Tisch mit einfachen weißen Tellern und Schüsseln voller Köstlichkeiten: Tatar vom Thunfisch, rohe Mazzancolle (Garnelen), Oktopus-salat, Pasta mit Muscheln und natürlich ein Stück Schwertfisch vom Grill, serviert mit Kapern von der Insel Salina vor der Nordküste Siziliens. Sie haben ein mildes Aroma, das sie dem fruchtbaren vulkanischen Boden verdanken. Sie wachsen wild zwischen Steinplatten und sind nicht zu kultivieren, sie werden von Hand gesammelt und nur mit grobem Meersalz konserviert. Dazu ein Glas Etna bianco Aurora – herrlich! Zum Abschluss ein erfrischendes Sorbet aus Zitronen und ein Espresso. Die sizilianischen Zitrusfrüchte sind besonders saftig, ihre Schalen enthalten viele ätherische Öle. Einen besseren Start auf der Insel kann es kaum geben.

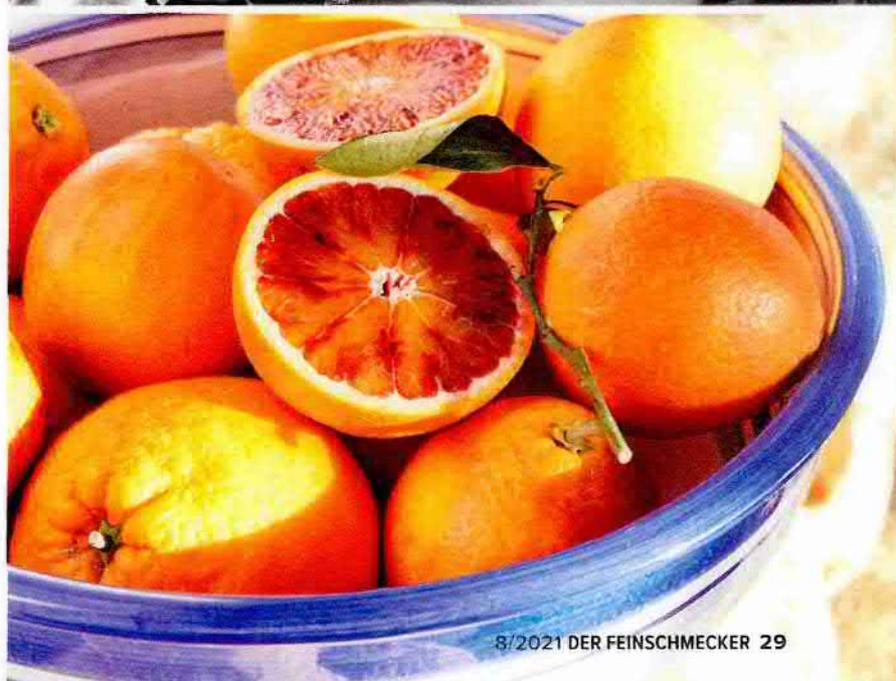
Weiter geht's in Richtung Ätna. Das gesamte Gebiet des Vulkans mit seinen Ausläufern ist in etwa so groß wie Mallorca. Die Entfernungen sollte man deswegen nie unterschätzen. Eine eindrucksvolle Landschaft, immer wieder hört man den Donner aus der Ferne – der Vulkan, der Tag und Nacht aktiv ist.

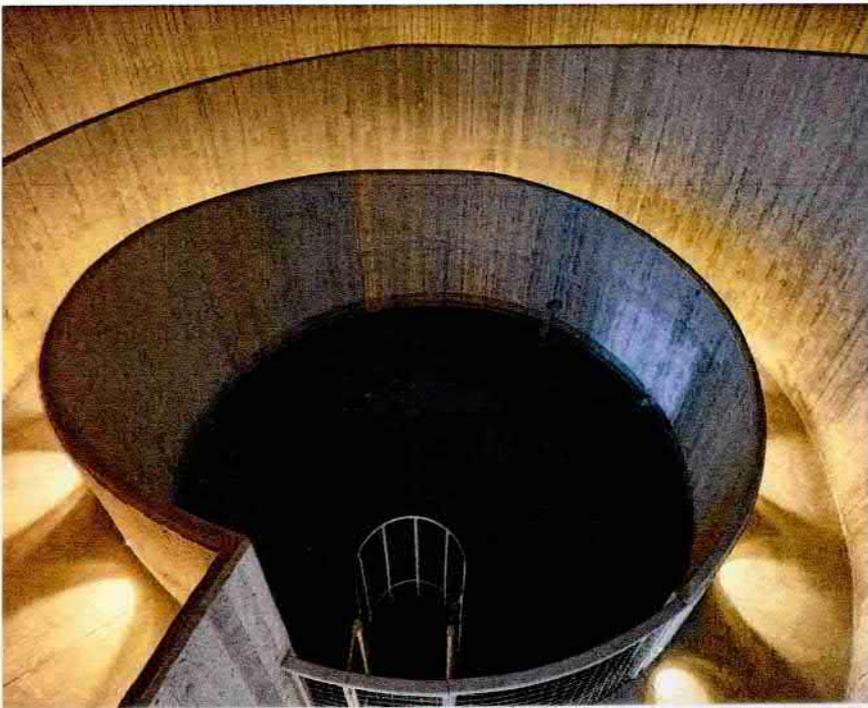
Wir übernachten in Linguaglossa im Hotel Shalai, einem alten Palazzo aus dem 19. Jahrhundert, der heute 13 moderne, sehr unterschiedliche Zimmer anbietet. Im hoteleigenen Restaurant bereitet Giovanni Santoro aus den regionalen Produkten raffinierte Gerichte zu. Hier am Ätna wird deftig und kräftig gegessen. Glasierte Kalbsbäckchen haben ein wunderbares Aroma von Kastanien und einer Spur Honig.

Am nächsten Tag fahren wir in das Örtchen Castiglione di Sicilia zu Mario Paoluzzi, der mit seiner Frau Manuela das Weingut I Custodi delle Vigne dell'Etna betreibt. Am Osthügel wachsen die weißen Trauben (Caricanti) für den Ante, am Nordhügel entwickeln die roten Trauben (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)



„La mamma“, Paola Mannino, steht mit knapp 90 Jahren jeden Tag am Herd des „San Giorgio e il Drago“ in Randazzo





Mario Paoluzzi betreibt das Weingut I Custodi delle Vigne dell'Etna, er baut seinen Wein auf vulkanischem Boden an

ZU BESUCH BEI SIZILIENS WINZERN

• TENUTA REGALEALI Hotel und Weingut

Seit acht Generationen wird in Sclafani Bagni der Wein mit einem Blick für zukünftige Generationen angebaut: verantwortungsvoll und nachhaltig. www.tascadalmerita.it

• I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA Weingut

Gemeinsam mit seiner Frau betreibt Mario Paoluzzi das Weingut nahe des Ätna, das mal Mick Hucknell gehörte, emissionsneutral. Er ist ein Pionier in Sachen Klimaschutz. www.icustodi.it

• ANTICA TENUTA DEL NANFRO Hotel und Weingut

Concetto Lo Certo ist ein italienischer Gastgeber, wie er im Buche steht. Die Zimmer sind einfach, aber mit Charme eingerichtet, alle haben eine Terrasse. Immer im Blick: die Weinreben und Olivenbäume. www.vininanfro.it

ihren ganz besonderen Geschmack. Hitze und Kühle, die Winde, die das Salz des Ionischen oder mediterranen Meeres mitbringen, der mineralische Lavaboden – die Weine des Ätna sind von diesem Terroir geprägt und deshalb einzigartig. Vorausgesetzt, man weiß mit ihnen richtig umzugehen: Der renommierte Önologe Salvo Foti kultiviert mit viel Liebe, Wissen und Erfahrung die autochthonen Trauben erfolgreich – viele Auszeichnungen belegen das.

Das Weingut I Custodi, das mal Mick Hucknall von Simply Red gehörte, ist eines der ganz wenigen in Italien, das emissionsneutral arbeitet: Die Luftkühlung des Weinkellers arbeitet nach dem Prinzip der arabischen Windtürme, auf dem Dach finden sich Sonnenkollektoren, die Barriquefässer aus Frankreich werden nachhaltig produziert. Mario Paoluzzi ist auf Sizilien ein Pionier in Sachen Klimaschutz.

In Randazzo im „San Giorgio e il Drago“ ergattern wir einen freien Tisch zum Mittagessen. Hier steht die knapp 90-jährige Paola Mannino, „la mamma“ des Besitzers, am Herd. Ihre sizilianischen Klassiker schätzen die Einheimischen, und so sitzen wir mitten unter ihnen an den Tischen mit rot karierten Decken: Nachbarn, Geschäftsleute, Handwerker, Weinarbeiter. Es herrscht geschäftiges Treiben, Teller klappern in der Küche. Wunderbar die hausgemachte Pasta wie „Tonnacchioli alle erbe di stagione dell'Etna“ mit Ätna-Kräutern wie wildem Fenchel- und Spargelkraut oder Thymian und „Coniglio alla Paolina“, Kaninchen nach Art von Paolina. Sie rührt das Kaninchenragout geradezu hingebungsvoll in einem riesigen Topf. Dazu ein Glas Archineri (Etna rosso, Pietradolce), mehr braucht es hier nicht zum Glück.

Wenn Sie zufällig einmal im März auf Sizilien sein sollten und dort den internationalen Tag der Frau erleben – dann am besten hier in diesem Restaurant bei der agilen Paolina. Dieser Tag wird in Italien groß gefeiert: Jede Frau – egal welchen Alters – bekommt Mimosen geschenkt, man kleidet sich besonders und feiert sich selbst: Die Restaurants sind voll besetzt, auch das von Paola und Pippo. Mütter, Großmütter, Schwestern, Freundinnen, Tanten, Nachbarinnen, Kolleginnen – alle sitzen beisammen, die Stimmung ist von selbstverständlich heiterer Leichtigkeit, wie keine Genderdebatte es je bewirken könnte. Nach dem Essen gesellen sich schließlich die Männer hinzu, und es wird gemeinsam weitergefeiert. Auch das ist einzigartig auf der Insel.

Der Südosten und Süden sind gesäumt von feinsandigen Stränden, das Meer changiert in unzähligen Blautönen

Noto ist unser nächstes Ziel, die Barockstadt im Südosten Siziliens und Unesco-Weltkulturerbe. Das Hotel 7 rooms Villadorata, ein historischer Palazzo im Herzen der Altstadt, ist liebevoll restauriert. Von hier lässt sich alles zu Fuß erreichen, auch das legendäre Café Sicilia an der Hauptstraße, wo man eine Cassata und einen Espresso genießen sollte. Der Betreiber Corrado Assenza ist eine Berühmtheit, seit er bei der Netflix-Doku „Chef’s Table“ dabei war. Seine Dolci sind wirklich ein Gedicht!

Aber das war nur der kleine Auftakt, für das Essen nimmt man sich hier Zeit und Raum. Auch im Restaurant „Il Crocifisso“ wird sehr ambitioniert mit den Produkten der Region gekocht. Chefkoch Marco Baglieri sammelte Erfahrungen in anderen Ländern und brachte sie mit in die Heimat. Die Atmosphäre ist italienisch-entspannt, das Restaurant wie ein privates Esszimmer eingerichtet: nicht sehr groß, hell, persönlich. Köstlich die Linguine mit Frühlingszwiebeln, weißen Garnelen und Siracusa-Zitrone (eine besonders aromatische Art) und der Oktopus mit Spinat, Kartoffelpüree und Kapern, beides kunstvoll auf den Steingut-Tellern drapiert. Der Moscato di Alessandria, der in der Region Zibibbo genannt wird, von Nino Barraco passt exzellent.

Das Meer spielt die Hauptrolle auf der Insel, und der Südosten und Süden sind gesäumt von feinsandigen Stränden; das Meer ist mal türkisgrün, mal hell-, mal tiefblau. Der Besuch am Strand ist überall kostenfrei. Komfort bieten die kostenpflichtigen Strandclubs, dort gibt es Liegen, Sonnenschirme, Duschen und Umkleiden, und manchmal auch ein kleines Restaurant.

In Vendicari lockt ein rund 1500 Hektar großes Naturreservat direkt am Meer. Nachhaltigkeit und Ökologie sorgen dafür, dass Pelikane, Störche, Reiher hier beheimatet sind. Inmitten des Naturidylls liegt das kleine Agriturismo-Restaurant „Il Baglietto“: Jahrhundertalte Olivenbäume spenden Schatten, authentischer geht es kaum. Patrizia Tafaro lernte das Kochen von der Mama und von der Oma, und diese Kontinuität begeistert

auch heute noch: Die selbst gemachte Pasta mit Datteltomaten, Mozzarella und Basilikum ist ein Traum.

Ein Highlight im Südosten Siziliens ist Modica, eine zauberhafte kleine Barockstadt, die wirkt, als sei sie an die Hügel „geklebt“. Die Hauptstraße mit ihren alten Häusern, Kirchen und Plätzen ist malerisch und mutet fast wie eine Kulisse an. Am Abend wird hier „bella figura“ gemacht und auf der Hauptstraße, dem Corso Vittorio Veneto, promeniert. Gut zu wissen: In fast allen Ortschaften der Umgebung heißt die Hauptstraße übrigens gleich. Sie ist das Zentrum am Abend, man flaniert und kommt mit jedermann ins Gespräch. Hier ist übrigens das „Accursio Ristorante“ eine Topadresse.

Wer in der Gegend ist, sollte tagsüber die Schokoladen-Manufaktur Antica Dolceria Bonaiuto, die älteste Schokoladenfabrik Siziliens, besuchen. In fünfter Generation wird hier Schokolade hergestellt, und das Geschäft scheint seit den 50er-Jahren unverändert. Die Kakaobohnen kommen aus Venezuela und Westafrika, werden geröstet, gemahlen und auf nur 42 Grad erwärmt. So bleiben die Zuckerkristalle erhalten, das macht sie besonders. Wir schauen der Signora durch das Fenster zu, wie sie kleine Schokoladen in verschiedenen Geschmacksrichtungen fertigt: Zimt, Vanille, Pistazie, Peperoncino, Meersalz und Carrubo, der Frucht vom Johannisbrotbaum, der nur hier im Süden Siziliens wächst.

Unser Weg führt uns weiter nach Caltagirone, ins Landesinnere, wo traditionell die sizilianische Keramik gefertigt wird: Türschilder, Krüge, Figuren, Geschirr, Blumentöpfe. Sogar die Treppe mitten in der Altstadt ist mit Keramik verziert. Übrigens auch ein farbenfrohes Souvenir für regnerische Tage daheim.

Zehn Kilometer westlich des Zentrums von Caltagirone liegt das Weingut Antica Tenuta del Nanfro. Der Produzent Concetto Lo Certo ist ein italienischer Gastgeber, wie er im Buche steht. Er ist gar nicht zu bremsen in seiner Herzlichkeit und schenkt gern und stetig Wein nach. Und dann wird aufgetischt: Dicke Bohnen mit Ricotta, Caponata (Gemüse süß-sauer, kalt oder warm absolut köstlich), Tomatensalat mit Salina-Kapern. Pasta mit Auberginen, Thunfisch im eigenen Sud und zum Dessert in Zucker gewendete Maulbeeren. Bei einem Glas Inzolia wünscht man sich beim Blick auf die Weinreben an den Hügeln, dass das Leben nie anders sein möge. Im ganzen Weingut gibt es übrigens keinen Handy-Empfang – auch das ist einzigartig auf Sizilien. **||**

DIE SIZILIEN-
BOX ZUM
BESTELLEN

**Den Geschmack
Siziliens erleben
Sie jetzt schon mit
unserer Genuss-
Box Sizilien mit
Wein, Olivenöl und
Feinkost: Seite 46.**