Lage
Die Region Apulien bildet Italiens Stiefelabsatz.

Schlaraffenland
Eingemachte Leckereien sollte man unbedingt mit nach Hause nehmen.

Farbenpracht
Bougainvillea-Sträucher sind typisch fürs südliche Mittelmeergebiet.

Herzhaft
Typische Orecchiette-Teigwaren mit frischem Gemüse.

Beschaulich, ursprünglic h, abgeschieden

Olivenhaine, Eichenwälder, kleine Fischerdörfer, zerklüftete Klippen und lange Sandstrände – das ist Apulien. Die Gegend im Süden Italiens ist voller alter Geschichten und kulinarischer Schätze.

Von Barbara Blunschi-Rohner

Am liebsten würde ich ja gleich wieder hin! Kaum eine Destination hat mich in kürzester Zeit so überzeugt und überrascht wie Apulien. Die Landschaft ist atemberaubend schön. Zu jeder Jahreszeit, denn die mehr als 50 Millionen Olivenbäume bleiben immer grün. Jetzt hat die Ernte begonnen. Für das Extravergine-Öl werden die Früchte von Hand vom Baum gepflückt und innerhalb von 24 Stunden zu flüssigem Gold gepresst. Von dem dann in der Küche ausgiebig Gebrauch gemacht wird.

Wer gerne isst, wähnt sich in Apulien schlicht im Paradies! Ein Kochkurs im Hotel soll dafür sorgen, dass ich auch am heimischen Herd die Köstlichkeiten auf den Tisch zaubern kann. Ich gebe mir so viel Mühe, aber meine Öhrchen sehen einfach nie so aus, wie jene von Koch Tommaso und Kellner Sergio. Geduldig zeigen sie mir, wie aus einem Teig aus gemahlenem Hartweizengriess die berühmten Orecchiette geformt werden.

Gut, besichtige ich noch am gleichen Tag den Unesco-geschützten Ort Alberobello. Dort entpuppt sich eines der putzigen Trulli-Häuser als wahres Schlaraffenland. Das winzige Steinhäuschen von Maria Concetta ist bis zum Dach gefüllt mit Esswaren. Strahlend greife ich nach einer Packung fixfertiger Öhrchen-Pasta.

Schade, dass ich nicht auch noch den Rest Apuliens einfach so in den Koffer stecken kann. Zum Beispiel die von Weitem wegen ihrer weiss getünchten Häuser hell leuchtende Stadt Ostuni. Oder die Barockstadt Lecce, die das Florenz des Südens genannt wird. Gefallen hat mir auch Polignano a Mare, die Geburtsstadt des Sängers Domenico Modugno. Ein Denkmal erinnert an ihn und seinen Welthit «Volare». Höre ich heute diesen Ohrwurm, hat er eine ganz neue Bedeutung. Sofort denke ich an das türkisblaue Meer mit den feinen Sandstränden und den pittoresken Hafenstädtchen. Die mitgebrachten Teigwaren und das Olivenöl helfen übers gröbste Fernweh hinweg.

Polignano a Mare ist nur ein Beispiel einer Vielzahl von idyllischen Hafenstädtchen an der Küste.

ANREISE UND INFO

Anreise: Ganzjährig täglich Flüge mit Helvetic Airways nach Bari. In der Sommersaison zusätzlich mehrmals wöchentlich nach Brindisi. www.helvetic.com
Romantisch: Zwischen Weinberg und Olivenhainen schläft es sich in einem der 26 Zimmer des stilvollen Boutiquehotels Masseria Torre Maizza einfach himmlisch. Tagsüber werden Ausflüge organisiert, oder man entspannt im Garten, am Pool, beim Golfspielen oder im Spa. Gourmets werden von der Spitzenküche und herzlichen Gastfreundschaft begeistert sein. www.masseriatorremaizza.com
Shopping: Eine riesige Auswahl an lokalen Produkten verkauft Maria Concetta Marco in Alberobello (www.trulloantichisapori.it).
Essen: Traditionelle Küche aus dem Salento wird im Restaurant Alleduecorti in Lecce serviert (www.alleduecorti.com).
Lektüre: Ins Handgepäck gehört der detaillierte Apulien-Reiseführer von Andreas Haller (Michael Müller, Fr. 33.90). Familienrezepte und Geheimtipps verrät Stephan Winkler in «Apulien – Entdecken und geniessen im Tal der Trulli» (Werd, 49 Franken).
Reiseveranstalter: Rundreisen und Hotels bei TUI Reisen (www.tui.ch).

Dank der einzigartigen, Trulli genannten Steinhäuser ist Alberobello eines der berühmtesten Städtchen Apuliens.

Knorrige Olivenbäume, die zum Teil schon tausend Jahre alt sind, prägen die Landschaft Apuliens.

FOTOS: GEORGE BLUNSCHI (4), APULIACOLLECTION.COM (2)