

STÄDTEREISEN SIZILIEN

Klotzen statt kleckern war das Motto dieser Städte

Von Patricia Engelhorn | Veröffentlicht am 16.10.2017 | Lesedauer: 8 Minuten



Barocke Aussichten: Blick über Caltagirone im Val di Noto

Quelle: Goisque/Le Figaro Magazine/laif

Siziliens Südosten bietet prachtvolle Barock-Städtchen, großartige Regionalküche – und ist alles andere als überlaufen. Ein Besuch lohnt sich vor allem in den Herbstmonaten, die hier sonnig und warm sind.

So hört sich das an, wenn Spitzenkoch Tim Raue von seiner Lieblingsinsel erzählt: „Mein Freund Accursio hat in Modica ein Restaurant, in dem er sizilianische Traditionsgerichte modernisiert. Seine Aromen sind elegant und duftig, seine Küche wurde gerade mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Da gehe ich jedes Mal hin, wenn ich auf Sizilien bin. Und den Nachtsch ich mir um die Ecke im ‚Café Adamo‘, das ist eine der besten Eisdieleen Siziliens.“ Für den gebürtigen Berliner ist Sizilien zur zweiten Heimat geworden, nicht nur in kulinarischer Hinsicht.

Er fährt mit Vorliebe in den Südosten der Insel, wo Barockstädtchen wie Noto, Ragusa, Caltagirone und Modica fernab von Meer und gängigen Touristenrouten mit stiller Schönheit überraschen. Bis sie 2002 ins Weltkulturerbe der Unesco aufgenommen wurden, nahm kaum ein Mensch von ihnen Notiz. Und selbst danach ging es gemächlich zu, überlaufen ist es hier zu keiner Jahreszeit, sagt Konditor Corrado Assenza, der in vierter Generation das „Caffè Sicilia“ am Corso Vittorio Emanuele in Noto führt, gelegen in einem Palazzo aus dem 18. Jahrhundert.

Immerhin kamen schon mal Robert De Niro, Giorgio Armani und Julia Roberts in sein Café, vermutlich wegen der köstlichen Maulbeergranita, der Safrantorte mit Bitterorangenschale und der unwiderstehlichen Cannoli, das sind frittierte Teigrollen mit Cremefüllung. Unschlagbar ist auch sein *Cappuccino ghiacciato*, der kommt mit einer Haube aus Mandelmilch-Granita, das Basilikum-Eis wird in einer fluffigen Brioche serviert.

Noto ist Hauptstadt des sizilianischen Barocks

Doch so verlockend all das klingt – die Hauptattraktion des 24.000-Einwohner-Städtchens ist eine andere: Noto gilt als Hauptstadt des sizilianischen Barocks. Vom Rathausplatz mit seinen reich verzierten Gebäuden über den architektonischen Wahnsinn namens Palazzo Villadorata, dessen Balkons und Stützpfeiler mit in Stein geschlagenen Fabelwesen geschmückt sind, bis zu den Adelspalästen an der Via Cavour ist der Prunk

kaum zu überbieten.

Wie so oft in Italien wird die Pracht aber vernachlässigt, es fehlen Geld und Interesse, um sich darum zu kümmern. Fassaden verblässen, Skulpturen vergammeln, in malerisch verfallenen Innenhöfen stehen Autowracks unter blühenden Gyzinien.



Das 24.000-Einwohner-Städtchen Noto ist an barockem Prunk kaum zu überbieten

Quelle: Getty Images/Photographer's Choice/Jorg Greuel

Immerhin ist der Zerstörungsprozess ein schleichender, anders als 1693. Damals verwandelte ein verheerendes Erdbeben fast den ganzen Südosten Siziliens in einen Trümmerhaufen, 60.000 Menschen starben, 45 Städte verschwanden, darunter Noto. Die überlebenden Bewohner beschlossen, ihre Stadt ein paar Kilometer weiter neu zu errichten, im damals angesagten Barockstil.

Klotzen statt kleckern hieß die Devise, und so wurden 40 Adelspaläste aus honiggelbem Sandstein hochgezogen, dazu 32 Kirchen und Klöster, alles in Großstadt-Ausmaßen, alles schöner, reicher, größer als zuvor. Und auch Caltagirone, Modica, Syrakus und Ragusa entstanden praktisch neu in aller nur denkbaren barocken Herrlichkeit.

Kurioserweise blieb das der Öffentlichkeit weitgehend verborgen. Sizilien-Touristen fuhren lieber nach Taormina, wo Stars wie Audrey Hepburn, Marlene Dietrich und Isabelle Huppert ihren Urlaub verbrachten. Verwegene Naturen schauten sich Palermo an, Sportler stiegen auf den Ätna.

Der Charme der Altstadt von Modica zieht Ausländer an

„Nur gut informierte Urlauber besuchten und besuchen Modica“, sagt Marco Giunta. Der Mailänder kam vor gut 15 Jahren mit seiner Frau Viviana eher zufällig hierher. „Es war Hochsommer, doch die Bars am Corso hatten geschlossen, der Wind trieb leere Plastiktüten die Straße entlang“, erinnert er sich. Andere hätten den ungastlichen Ort auf der Stelle verlassen, doch das Architektenpaar blieb, fasziniert von der barocken Altstadt, die sich die Hänge hinaufzieht.



Baufällige alte Häuser sind in Modica noch immer für wenig Geld zu haben

Quelle: Getty Images/The Image Bank/Peter Adams

Sie kauften ein verlassenes Haus am Südhang, dann ein zweites und ein drittes, renovierten die kleinen Gebäude, richteten sie stilsicher ein und legten einen zauberhaften Garten als Verbindung zwischen den Wohneinheiten an. 2003 eröffneten sie „Casa Talia“, ein verwünschtes Elf-Zimmer-Hotel mit Altstadtblick, Hängematten und Top-Frühstück. Anstelle des üblichen Buffets gibt es jeden Tag einen anderen frisch gepressten Obstsaft, eine andere hausgemachte Marmelade und frisch gebackenes Brot – serviert im Garten, sofern das Wetter mitspielt.

Weil das Modell so charmant ist, weil baufällige alte Häuser in Modica noch immer für wenig Geld zu haben sind und weil Marco und Viviana deren Ausbau professionell und stilsicher betreuen, hat sich um sie herum eine kleine Ausländerkolonie gebildet. Mode-Erbe Francesco Trussardi und Verlegerin Angelika Taschen sollen sich hier auch schon nach einem Haus umgesehen haben.

„Das da drüben ist unser Nordländer-Hügel“, amüsiert sich Paolo Failla, der auf der anderen Seite der Stadt seinen 1780 errichteten Familienpalast in ein Siebenzimmerhotel verwandelt hat. Sein „Palazzo Failla“ steht in erhabener Position in Modica Alta und ist größtenteils mit Antiquitäten aus Familienbesitz möbliert.

Marina di Ragusa ist ein Badeort frei von Betonbauten

In der Unterstadt, Modica Bassa, produzieren rund 50 Schokoladen-Manufakturen pechschwarze Schokolade, deren unverfälschter Kakaogeschmack von Kennern geschätzt wird. Am bekanntesten ist die Antica Dolceria Bonajuto, wo seit 1880 sizilianische Süßigkeiten hergestellt werden. Es schmeckt aber auch anderswo, etwa im „Caffè dell’Arte“, wo es neben Jasminblüten-Schokolade auch die traditionellen *’mpanattigghi* gibt – süß-derbe Teigtaschen, gefüllt mit einer Mischung aus Rindfleisch, Nüssen, Zimt, Zucker und Schokolade.

Lokale Klassiker serviert auch eines der bekanntesten Restaurants Siziliens, das „Ristorante Duomo“ in Ragusa Ibla gleich neben dem prachtvollen Dom. Es ist inzwischen mit zwei Michelin-Sternen dekoriert, Inhaber und Küchenchef Ciccio Sultano hat die Räume oxsenblutrot, safrangelb und meerblau streichen lassen.



Wie Noto wurde auch Ragusa nach dem Erdbeben von 1693 im Barockstil neu errichtet

Quelle: Getty Images/Gallo Images/Danita Delimont

Zu den Bestsellern seiner Menükarte zählt eine moderne Version von **Pasta con le sarde**: Spaghetti in einer Soße aus Safran, Tomaten, Rosinen und Pinienkernen mit im Ofen gegarten Sardinenfilets und einem Berg aus knusprig gebratenen Semmelbröseln und wildem Fenchel. „Natürlich kann ich hier nie so viel Geld verdienen wie in London oder New York“, sagt Ciccio Sultano, der sich zum Espresso gern mit an den Tisch setzt, „dafür habe ich einen Lebensstil, der konkurrenzlos ist.“

Als Beweis schickt er seine Gäste an die Küste. Marina di Ragusa ist ein Badeort wie aus einem Fellini-Film, gänzlich frei von Betonklötzen, die man von anderen Mittelmeerküsten kennt. Mit etwas Glück wird dort bis in den November hinein gebadet, abends sitzt das ganze Dorf auf der zentralen Piazza oder flaniert am Lungomare.

Ortigia hat den schönsten Domplatz auf der Welt

Meeresluft schnuppern kann man auch in Ortigia, der Altstadt-Halbinsel von Syrakus. Ein Stadtplan ist überflüssig, man verläuft sich sowieso zwischen Tuffsteinpalästen und engen Gassen, im jüdischen Getto oder im schrammeligen Fischerviertel Graziella. Mit etwas Glück findet man den Markt hinter den Ruinen des Apollo-Tempels, wo die Verkäufer ihre Waren in lautstarkem Singsang anpreisen. Es wird gehandelt, beschworen, versprochen, dass es im ganzen Mittelmeer keinen frischeren Fisch, im ganzen Land keine zartere Artischocke, nirgends einen besseren Ricotta gibt.



In Ortigia, der Altstadt-Halbinsel von Syrakus, verläuft man sich leicht, landet aber immer wieder an schönen Plätzen

Quelle: pa/Prisma/van der Meer Rene

Sicher ist, dass es weltweit keinen schöneren Domplatz gibt als den von Ortigia. Auf dem Halboval mit Sandsteinpalästen und Café-Terrassen steht die imposante Kathedrale Santa Maria delle Colonne. Die von Säulen und Voluten getragene Fassade wurde von Andrea Palma entworfen, einem bedeutenden Vertreter des sizilianischen Barocks, sie gilt als perfekte Synthese griechischer, arabischer, normannischer und barocker Baustile.

An der äußersten Spitze Ortigias steht das Castello Maniace, seine mächtigen Festungsmauern sind vom Meer umspült. Die Festung war nicht nur eine schützende Militärgarnison, sondern auch ein Palast, errichtet zwischen 1232 und 1240 von Friedrich II., dem Kaiser des römisch-deutschen Reiches und erklärten Italien-Fan: 28 von seinen 39 Regierungsjahren verbrachte der Staufer im Süden seines Herrschaftsgebiets.

Sizilien liebte er so sehr, dass er dort begraben sein wollte. „Das kann man verstehen“, findet Tim Raue, der genau wie der alte Kaiser so oft wie möglich auf Sizilien weilt, „aber ich bin lieber lebendig hier als begraben“.



Nach einem Bummel durch die Altstadt können Besucher am Strand von Ortigia entspannen

Quelle: pa/Prisma/van der Meer Rene

Tipps und Informationen

Anreise: Air Dolomiti/Lufthansa fliegt täglich von vielen deutschen Flughäfen über München nach Catania. Ryanair und Eurowings haben einige Nonstop-Flüge im Programm. Um die Insel zu bereisen, braucht man einen Mietwagen.

Unterkunft: „Casa Talia“, verwunschenes Refugium mit Blick über die Altstadt von Modica, geschmackvoll eingerichtete Doppelzimmer ab 150 Euro, casatalia.it.

„Palazzo Failla“, erlesener sizilianischer Wohnstil in einem Familienpalast aus dem 18. Jahrhundert in Modica, sieben schöne Zimmer im Hauptgebäude und drei in der Dependence, Doppelzimmer ab 105 Euro, palazzofailla.it.

„7 Rooms Villadorata“, stilvolles Sieben-Zimmer-Gasthaus in einem Palazzo mitten in Noto, helle Räume mit zeitlos elegantem Mobiliar und eine Dachterrasse zum Frühstück, Doppelzimmer ab 299 Euro, 7roomsvilladorata.it.

„Algila Ortigia Charme Hotel“, 54 Zimmer in zwei renovierten Barock-Palästen an der Uferpromenade in der Altstadt von Syrakus, arabisch-sizilianisches Dekor mit schönen Mosaiken in Zimmern und Bädern, Doppelzimmer ab 158 Euro, algila.it.



Quelle: Infografik Die Welt

Essen: „Il Crocifisso“, die sizilianische Küche von Marco Bersaglieri bietet sorgfältig zubereitete Klassiker wie Oktopus mit Kartoffeln und Minze und die Caserecce alla palermitana mit Sardinen, Pinienkernen und Rosinen. Noto, Via Principe Umberto 48, ristorantecrocifisso.it.

„Duomo“, Sterneküche in Ragusa, es gibt nur wenige Tische, frühzeitige Reservierung empfohlen. Man kann beim Küchenchef auch einen seiner Kochkurse buchen, Via Capitano Bocchieri 31, cicciosultano.it.

„La Tavernetta“, das gemütliche Lokal ist jeden Abend brechend voll mit Einheimischen, die sich Pasta alla norma oder frittierte Meeresfrüchte schmecken lassen. Dazu gibt es leckere Insel-Weine, danach eine Rechnung, die niemandem wehtut. Ortigia, Via Cavour 44, Tel. 0039/93166385.

„Accursio Ristorante“, kleines Restaurant in der Altstadt von Modica mit eigenwilligen, aber wohlschmeckenden sizilianischen Gerichten. Nicht verpassen sollte man die Pasta Spremuta di Sicilia und das Überraschungsei Uovo a la coque, Via Grimaldi 41, accursioristorante.it

Auskunft: Italienische Zentrale für Tourismus, enit.de

Tipp der Redaktion: Die Trauben für den berühmten sizilianischen Rotwein Nero d'Avola wachsen in den Weinbergen zwischen Noto, Ragusa und Syrakus. Jedes Restaurant hat eine Auswahl davon, unbedingt probieren!

Ein Angebot von WELT und N24.

© WeltN24 GmbH

Die WELT als ePaper: Die vollständige Ausgabe steht Ihnen bereits am Vorabend zur Verfügung – so sind Sie immer hochaktuell informiert. Weitere Informationen:
<http://epaper.welt.de>

Der Kurz-Link dieses Artikels lautet: <https://www.welt.de/169601441>