

Am Fuße des Vulkans

In Catania kommen Gourmets voll auf ihre Kosten, in Noto brechen Barockfans begeistert nieder. Erschöpft rettet man sich ins Café Sicilia und schluchzt in sein Zitronensorbet. Vor Glück!

TEXT UND FOTOS MARTIN SWOBODA



Artischocken am Markt, verzehrfertig



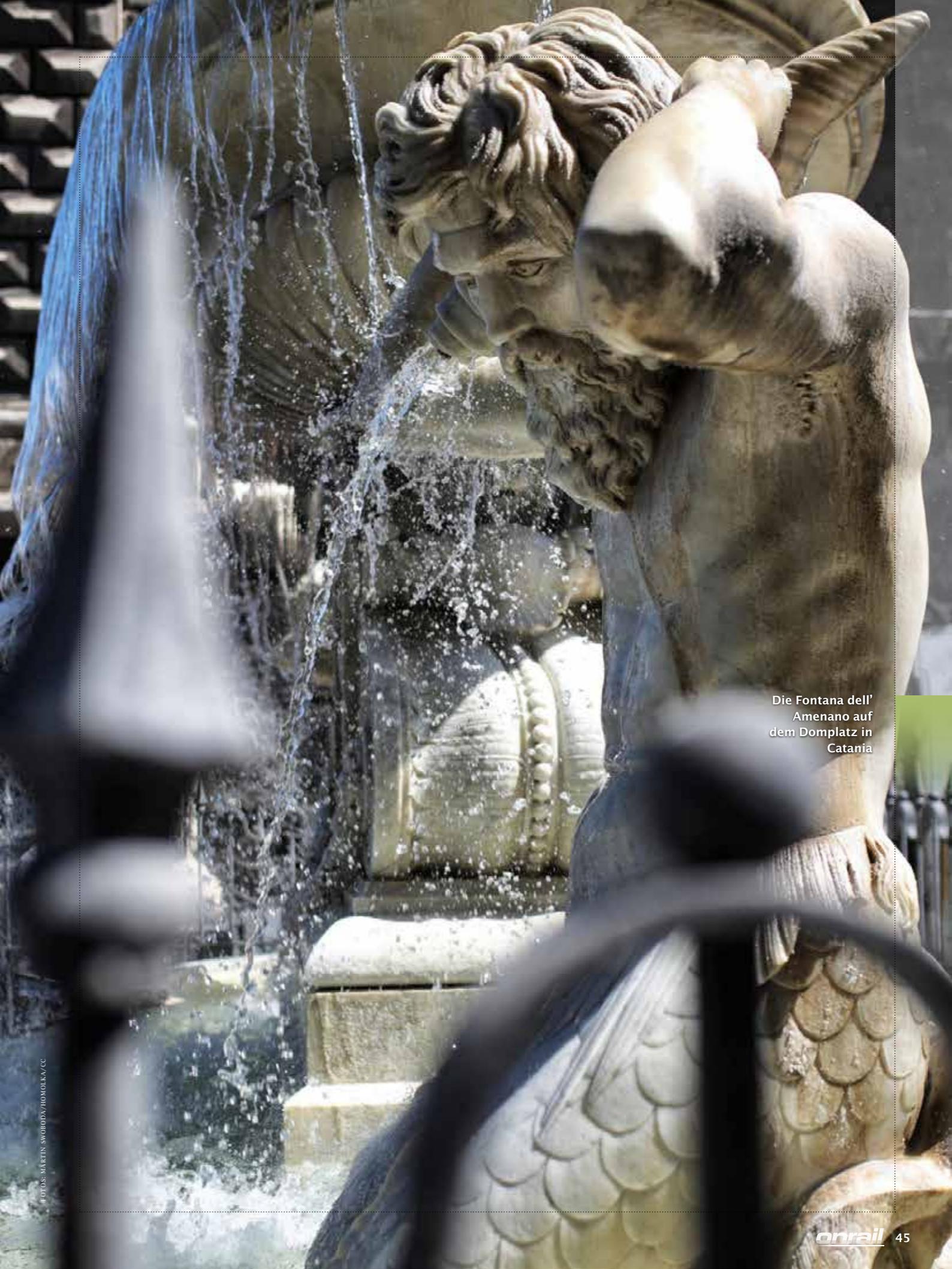
Kaktusfeigen, im Hintergrund der Ätna

Günter Wetzelhofer hatte ein erklärtes Ziel im Leben. „Mir war immer klar – mit 40 möchte ich am Meer leben.“ Tja, wer will das nicht? Doch der gebürtiger Niederösterreicher hat seinen Plan durchgezogen. Seit neun Jahren lebt er nun auf Sizilien. „Es war gar nicht so einfach, den perfekten Platz zu finden“, erzählt er. Der Hotelier hatte als Profi im Reisebusiness einen guten Überblick, was Sehnsuchtsorte weltweit betrifft. Favoriten gab es bald etliche. Sizilien kam von Anfang an in Frage, eine genauere Nachschau gab den Ausschlag.

Italienisch genug, und dann auch wieder nicht, hier spürt man schon den magrrebinischen Einschlag. Der Sizilianer sei legerer im Umgang, meint Wetzelhofer. Und das Wetter trägt natürlich auch seinen Teil bei zum Wohlbefinden. Was er nicht gleich zugibt, aber spätestens beim ersten Besuch in seinem prachtvollen Palazzo Asmundo offensichtlich wird: Das überreiche Angebot an phantastischen, frischen, reifen Lebensmitteln war ganz offensichtlich auch ein überzeugendes Argument für die Wahl des neuen Lebensmittelpunktes.

Das historische Palais liegt im Herzen von Catania, vom Dach sieht man den gelegentlich rauchenden Gipfel des Ätna, hört die Glocken der nahen Kathedrale, riecht das Meer, wenn der Wind richtig weht. Das alles funktioniert aber erst, seit das Dach repariert ist. Es war fast völlig eingestürzt, und genau deswegen gestattete das Denkmalamt nach langem Zögern auch die Terrasse und jenen kleinen Ausbau, in dem Wetzelberger seine privaten Gemächer untergebracht hat, sowie eine knapp geschnittene, wiewohl perfekt ausgestattete Küche.

Er kocht nämlich gern. Auch für jene Gäste, die in einem der Gemächer in den zwei Etagen darunter in royalement Ambiente absteigen dürfen. Man fragt sich, wie der Mann zu Lebzeiten eine derart komplette Sammlung scheinbar genau für diesen Ort gedachter Antiquitäten, Skulpturen und Stiche zusammentragen konnte. Passt alles perfekt, die Renovierung wird nun akribisch finalisiert, es fehlt nur noch ein neues Tor zur Straße. Das ist in dieser monströsen Größe freilich schwer zu finden, allein schönes Holz in den benötigten Maßen aufzutreiben,



Die Fontana dell' Amenano auf dem Domplatz in Catania



ist eine Herausforderung. Bis es vielleicht doch einmal soweit ist, betritt man den Palazzo durch eine kleine Tür in einem großen Blechtor. Man verlässt ihn auch durch diese Pforte, und tritt hinaus auf die schmale Via Gisira, eigentlich auf der Rückseite des Palais. Die Vorderseite blickt auf die repräsentative Geschäftsstraße Via Garibaldi. Aber in der Gesira spielt die Musik! Hier drängen sich dicht an dicht die Stände der Marktfrauen, Viktualienhändler und Wurstverschleißer, hier zeigt Sizilien, was seine fruchtbare Erde alles hervorbringt. Und zwar das ganze Jahr über. Die Tische biegen sich unter Bergen von frischem Gemüse, grellgelben Zitronen sowie saisonalen Highlights wie zarten Spargelstangen und wilden Artischocken.

Ein Stück weiter unten erfährt der Markt eine Parallelverschiebung hinüber in die Zappalá-Gemelli, dort liegen appetitlich zugeputzte Portionen von Rind, Schwein, Schaf und Ziege in den Auslagen, unter den Markisen baumelt Federvieh, dazwischen lockt der verführerische Duft frischer oder alter Käse in eine Latteria. Man schlendert durch ein Paradies für Gourmets und Gourmands, dicht, duftend und laut. Doch das Beste kommt erst. Dort, wo bis zum verheerenden Ausbruch des Ätna 1669 die Porta Uzeda direkt aufs Meer hinaus führte, liegt etwas beengt zwischen Dom und Eisenbahnviadukt der Mercato del Pesce, der Fischmarkt – das eigentliche Nervenzentrum der Stadt. Von einer Art Galerie herab beobachten und kommentieren sach-



Ricci di Mare, Seeigel. Eine begehrte Delikatesse, frisch vom Markt direkt auf den Tisch. Besser als in der Ferse.



Links: Das Teatro Massimo Bellini wurde 1890 mit der Oper „Norma“ eröffnet.



kundige Kiebitze die Qualität der pausenlos angelieferten frischen Scampi, die aus riesigen weißen Bottichen im Minutentakt kiloweise verkauft werden. Gemächlicher läuft das Geschäft in einem dunklen Gewölbe ab, wo gewissenhaft mächtige Scheiben von ganzen Thunfischen gesäbelt werden. Noch vorsichtiger wird draußen auf der anderen Seite mit den Eiern der Seeigel umgegangen. Für

Der Ätna entstand vor etwa 600.000 Jahren und ist Europas größter aktiver Vulkan.

diese Delikatesse muss man sogar hier etwas tiefer in die Tasche greifen, tut das aber gerne, denn so unmittelbar und frisch bekommt man das feine Aroma des Meeres sonst kaum wo zu kosten.

Die Fischer waren die ganze Nacht draußen auf See. Am späteren Vormittag, wenn der Fang abgeliefert ist, zieht es sie zu einem improvisierten Kiosk unter dem Viadukt. Dort fischt Gennaro pralle Sanguinacci aus seinem brodelnden Topf, kleine blau schimmernde Blutwürste, oder auch Kutteln, zerteilt sie flink mit dem großen Messer auf der Budel, gegessen wird mit Zahnstochern, Hauptsache heiß.

Wenn man Catania durchstreift, drängt sich dauernd der über 3300 Meter hohe Gipfel des Ätna – ganz genau kann man ihn nicht messen, zu oft verändert er sich – ins Bild. Umgangssprachlich nennen ihn die

FOTO: MARTIN SWOBODA/HOMOLKA/CC

Einheimischen Mongibello, von lateinisch Mons und arabisch Djebel, seine schiere Größe rechtfertigt diese sprachliche Verdoppelung. Bei aller Gefahr, die vom Bergberg ausgeht, ist er doch auch der Grund, warum seit Jahrtausenden fremde Mächte immer wieder versucht haben, die Insel zu erobern. Erstmals erfolgreich waren die Griechen. Das Orakel von Delphi habe sie geschickt, behaupteten die Korinther, es gäbe da eine Quelle, aus der griechisches Wasser sprudle, erklärten sie kurzerhand den ansässigen Sekeliern, belegten die Insel Ortygia mit Beschlag und gründeten Syrakus. Die Kolonie wurde zu einer echten Erfolgsgeschichte – bis die Römer kamen. Und später die Vandale, Byzantiner, Araber, Normannen, diverse Spanier, Savoyer, auch die Habsburger waren da.

Just in jener Zeit verwüstete ein Erdbeben die Gegend, die Stadt Noto wurde gänzlich zerstört und an anderer Stelle völlig neu errichtet, akribisch geplant, durchgängig im atemberaubend klaren sizilianischen Barockstil gehalten.

Seltsamerweise geriet Noto völlig in Vergessenheit, bis 1966 die Kuppel des Domes plötzlich einstürzte. Da erkannte man die einzigartige Schönheit der Stadt, die UNESCO nahm sie in die Liste des Weltkulturerbes auf, und seither fließt auch Geld in die Renovierung. Noto ist absolut sehenswert, selbst wenn Sie sich nicht für Architektur interessieren, zahlt sich ein Abstecher aus. Übrigens auch ins berühmte Café Sicilia von Carlo und Corrado Assenza, wo man die beste Granita der Welt bekommt.

FOTO: MARTIN SWOBODA/HOMOLKA/CC

Der charismatische Typ ganz links im Bild verkauft Sanguinacci, in Blut gesottene Würste und Innereien. Hier befördert er gerade Trippa zutage (Kutteln). Klingt schaurlich, schmeckt toll. Daneben ist der Grandseigneur der Thunfischhändler mit seinem eindrucksvollen Beil zugange. Käse aus der Region und fangfrische Makrelen sind auch noch im Angebot.



Landestypische Rohkost: Orangen, Zwiebel, Fenchel, Olivenöl, dazu eine frische Focaccia – phantastisch!

Hotel di Charme Palazzo Asmundo

Dieses Haus in der Via Gisira trägt seinen Beinamen völlig zu Recht! Die vier Zimmer und die Suite sind charmant und stilvoll eingerichtet, gleichzeitig erfüllen sie alle Erwartungen an zeitgemäßes Wohnen. Formidables Frühstück, serviert in der Salonküche oder auf der Dachterrasse. Auf Wunsch wird auch mittags oder abends ganz vorzüglich aufgekocht, mit frischen Zutaten vom Markt gleich vor der Haustür. www.palazzoasmundocatania.com



Osteria Antica Marina

Der Wunsch nach Ricci di Mare wird lautstark nach draußen weitergegeben, kurz darauf reicht der Fischhändler die Ware direkt vom Stand ins Lokal. Draußen sitzt man mitten im Geschehen, drinnen in familiärer Atmosphäre und fühlt sich nicht so als Tourist. *Via Pardo 29, Catania*



Pasticceria Gelateria Caffé Sicilia

Auf den ersten Blick wirkt dieser Tempel sizilianischer Süßspeisenkultur unscheinbar unter all den Juwelen des sizilianischen Barock. Doch was aus der Backstube kommt, stellt alle anderen Konдoreure der Insel eindeutig in den Schatten: nicht eine, die Cassata schlechthin, kunstvoll konstruiert mit perfekten kandierte Früchten, unvergleichliche Sorbets, ganz klassisch, aber auch aus süßen sizilianischen Tomatini mit einem Kern aus Frühlingszwiebeln. Unbedingt kosten! *Corso Vittorio Emanuele 125, Noto*



Das Castello Ursino, erbaut im 13. Jahrhundert

Extratipp: Eine Fahrt mit der Ferrovia Circumetnea! Seit der Eröffnung der Metro verkehrt die Schmalspurbahn rund um den Ätna nicht mehr vom Hafen aus, sondern man steigt in der Station Borgo einfach um. Die Strecke (Spurweite 950 mm, Gesamtlänge 110 km) verbindet seit 1895 die Orte am Abhang des Vulkans. An der Endstation in Riposto, 28 km nordöstlich vom Ausgangspunkt, endet sie wieder am Meer. Die Website der Betreiberfirma FCE gibt zwar erschöpfend Auskunft über den Fahrplan, ihr weitere Informationen zu entlocken gestaltet sich schwierig, zumal wenn man des Italienischen nicht mächtig ist. www.circumetnea.it

