

DUMONT

DIREKT

«Störe meine Kreise nicht»
(Archimedes)

Sizilien

YES,
WE COULD

SPIEL
mit
S(T)EIN
und
SCHEIN

Abgedreht

NUR MIT
MEINEM BIKINI

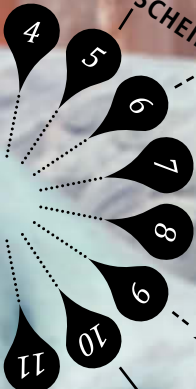
Nicht nur zum Dessert



MIT
GROSSEM
FALTPLAN

WELCHE
BUCHT IST DIE
SCHÖNSTE?

SCHÖNER
WOHNEN
IN DER
ANTIKE



15 x Sizilien direkt erleben





Sizilien



Caterina Mesina

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist Sizilien

S. 6

Sizilien in Zahlen

S. 8

So schmeckt Sizilien

S. 10

Ihr Sizilien-Kompass
15 Wege zum direkten Eintauchen in die Insel
S. 12

Catania, Ätna und der Nordosten

S. 15

Catania S. 16

1 Im Bauch von Catania – **La Pescheria, der Fischmarkt**
S. 18

Ätna S. 23

2 Aufstieg zum Höllentor – **Gipfelregion des Ätna**
S. 25

Taormina S. 28

Messina S. 29

3 Fenster zum Ätna – **das Teatro Greco von Taormina**
S. 30

Siracusa und der Südosten

S. 33

Siracusa S. 34

4 Zurück in die Antike – **Archäologischer Park von Siracusa**
S. 40

Noto S. 44

Ragusa S. 47

Módice S. 47

5 Barocke Schöne in Stein – **Ragusa Ibla**
S. 48

Agrigento, die Südküste und das Inselinnere

S. 51

Agrigento S. 52

6 Die Säulen der Götter – **Valle dei Templi von Agrigento**
S. 54

7 Kunst rettet Dorf – **Farm Cultural Park in Favara**
S. 58

Sciaccia S. 60

Eraclea Minoa S. 61

Caltanissetta S. 61

Enna S. 62

Piazza Armerina S. 63

8 Wohnen mit Mosaiken – **die römische Villa Casale**
S. 64

Caltagirone S. 67

Marsala und der Westen

S. 69



Marsala S. 70

9 Nektar in Fässern – die Marsalassorten der Cantine Florio

S. 71

Marinella di Selinunte S. 73

Gibellina S. 73

Tràpani S. 73

10 Göttlicher Meerblick – die Ausgrabungen von Selinunte

S. 74

Érice S. 77

San Vito Lo Capo S. 78

Castellamare del Golfo S. 78

Tempel von Segesta S. 79

11 Zwischen Himmel und Meer – Riserva Naturale dello Zingaro

S. 80

Palermo und die Nordküste

S. 83



Palermo S. 84

12 Auferstehung aus Ruinen – La Kalsa

S. 90

13 Schwerthelden aus Holz – Teatro dei Pupi

S. 94

Monreale S. 97

14 Bilderbibel in Gold – Dom von Monreale

S. 98

Corleone S. 100

Cefalù S. 100

Le Madonie S. 101

Parco Regionale dei Nebrodi

S. 102

Tíndari S. 103

15 Die Kinder des Äolus – Isole Lípári

S. 104

Hin & weg

S. 108

O-Ton Sizilien

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn



Vorhang auf: Gehen Sie ins Theater!

Die Logentheater von Palermo und Catania oder das Teatro Greco unter dem Sternenhimmel von Syrakus garantieren einmalige atmosphärische Erlebnisse. Die Heldentaten von Orlando und seinen Mannen erzählen Ihnen die *pupari*, die Puppenspieler, in Palermo, Catania und Syrakus.

Wohin läuft sie denn?

Die dreibeinige Trinacria ist ein altes Symbol für die Sonne oder den Lebensweg und ziert nicht nur die sizilianische Flagge, sondern wird als Keramikschnitzwerk gefertigt, etwa von Ceramiche Santo Stefano in Santo Stefano di Camastra (ceramichestanostefano.it).



Gewusst was: gelato oder granita?

In Ostsizilien ist die häufigste Eisart die erfrischende *granita* – ein geeister Zitronensaft, alternativ auch mit Erdbeeren oder Maulbeeren, aber auch Mandeln, Pistazien oder Kaffee. Und *gelato*, Eiscrème? Das kosten Sie am besten nicht im *cono* (Waffel), sondern in einer *brioche*, einer Art Eissandwich.

Wandern, nicht nur auf den Vulkan

Sie müssen nicht gleich wie J. G. Seume von Leipzig nach Syrakus zu Fuß gehen, aber wandern sollten Sie schon: z. B. auf den Ätna, weil man hier neben grandiosen Ausblicken aktiven Vulkanismus erleben kann, in den Madonien, weil sie zu den artenreichsten Gebieten im Mittelmeerraum gehören, und im winzigen Naturschutzgebiet des Zingaro, weil dort viele kleine Buchten längs des Weges zum Baden einladen.

Vereint gegen die Mafia

Unterstützen Sie in Ihrem Sizilienurlaub Unternehmer, die sich gegen die Mafia auflehnen: In Palermo gibt es einen Stadtplan (dt.), auf dem die Unterkünfte, Lokale und Geschäfte aufgeführt sind, die kein Schutzgeld an die Mafia bezahlen (Download: www.addiopizzo.org). Die Bewegung »Addiopizzo«, »Schutzgeld ade«, erhält immer stärkeren Zulauf.

Auf Du und Du mit den Toten – die Katakomben von Palermo

In den Catacombe dei Cappuccini, der Kapuzinergrotte, von Palermo stehen Skelette in zerschlissenen Kutten oder bürgerlicher Kleidung den Besuchern Spalier. An den Revers hängen Schildchen mit Namen und Sterbedaten, die Schädel scheinen uns anzulächeln (Piazza Cappuccini 1, Bus 327, tgl. 9–13, 15–18, Ende Okt.–März So nachmittags geschl., 3 €).



ABC der antiken Architektur

Es gibt keinen besseren Ort als Sizilien, um die Tempelbaukunst der alten Griechen zu studieren. Vom Steinbruch Cave di Cusa bei Selinunte über den im Rohbau aufgegebenen Tempel in Segesta bis zum besonders gut erhaltenen Concordia-Tempel in Agrigento kann man die Baustadien eines griechischen Tempels besichtigen. Wer in der Antike aus der alten Heimat zu Besuch kam, konnte nur staunen. Man hatte es im Westen zu etwas gebracht und das wollte man auch zeigen.

Es riecht wie es riecht

Schon von Weitem steigt der Schwefelgeruch der Schlammbecken von Vulcano in die Nase. Die übelriechenden Schlammbecken wirken aber heilend, für die meisten sind sie ein willkommener Anlass, vergnüglich im Schlamm zu wühlen.

Die Füße im Sand

Eine Naturtreppe führt durch Macchia hinunter zum Sandstrand von Selinunte, wo Sie in dem Holzbau des Strandlokals La Pineta bei schönem Wetter beste Fischküche genießen können (Via Punta Cantone, T 092 44 68 20, März–Okt.).



Ich liebe Sizilien! Jedes Jahr zieht es mich wieder hierhin – mal ins quirlige Palermo, mal ins meerumschlungene Siracusa, zur Olivenernte ins Belice-Tal oder zum Baden an die Südküste. Nicht selten mit Freunden, die diese Insel auch nicht mehr loslässt.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
c.mesina@dumontreise.de

Das ist Sizilien

In Sizilien leuchten die Farben stärker, der Wein schmeckt schwerer, die Sprache ist gestenreicher, die Gerüche sind intensiver und die Gesichtszüge der Menschen schärfer. Seit jeher umgibt die größte Insel im Mittelmeer ein Zauber mit einer magischen Anziehungskraft.

Trittstein zwischen Orient und Okzident

Seitdem der Mensch Geschichte schreibt, bildet Sizilien den geografischen Trittstein zwischen bedeutenden europäischen, arabischen und afrikanischen Kulturen. Phönizier gründeten auf der Insel Handelsstützpunkte, Sikeler, Sikaner und Elymer erste Siedlungen, bevor die Griechen das Eiland systematisch kolonialisierten. Ab dem 2. Jh. v. Chr. eine Provinz des Römischen Reiches, herrschten über Sizilien im Mittelalter arabische Emire, dann normannische Ritter, staufische Kaiser und zuletzt gierige spanische Vizekönige. Jede einzelne dieser Kulturen hinterließ Straßen, Paläste, Tempel, Kirchen und Häfen. Die eindrucksvollen antiken Tempel von Agrigento, Selinunte oder Segesta finden selbst im griechischen Mutterland kaum mehr ihresgleichen, so gewaltig sind sie in ihren Dimensionen, so perfekt in der Ausführung und in ihrer Erhaltung. Die Römer errichteten luxuriöse Villen, wie die Villa Casale bei Piazza Armerina, deren Ausstattungsluxus eines Kaisers würdig war. Die Cappella Palatina in Palermo und die Kathedralen von Monreale und Cefalù wurden im Auftrag der Normannen mit einzigartigen Mosaikzyklen überzogen. Von Erdbeben zerstört und im barocken Stil wiederaufgebaut, entführen Kirchen und Paläste in den Städten des Südostens in die Zeit der »Leoparden«, der Aristokratie des ausgehenden 19. Jh.

Betörende Kultur- und Naturlandschaft

Den erlesenen Kunstschatzen stehen die Attraktionen der Natur in nichts nach. In respektheischender Schönheit ragt die oft schneebedeckte Silhouette des Ätna in den strahlend blauen sizilianischen Himmel – immer wieder zeigen Rauchfahnen an seinem Gipfel an, wie heiß es in seinem Inneren brodelte. Durch die schattigen Mischwälder der Bergketten Madonie und Nebrodi streifen zahllose Hasen, Wildschweine, Rehe und Rotfüchse, im Inselinneren wiegen sich, soweit das Auge reicht, goldgelbe Getreideähren im Wind, Orangen- und Zitronenbäume stehen in langen geordneten Reihen aufgepflanzt in der Ebene von Catania Spalier und das erste Frühgemüse für Europas Märkte gedeiht im Südosten der Insel unter glitzernder Gewächshausfolie. Besonders im Frühjahr und Herbst, wenn sich Regenschauer und Sonnenstrahlen die Hand reichen, explodieren die Farben und Gerüche der Natur und verwandeln die Insel in einen üppigen Garten Eden. Von jedem Punkt der Insel aus zu sehen ist das alles umgebende Meer mit seiner unendlichen Vielfalt an schillernden Blautönen.

Insel der Aus- und Einwanderer

Von der Kornkammer der Römer wandelte sich Sizilien in der Neuzeit zum Armenhaus. Obwohl sich die Insel 1861 dem italienischen Königreich an-



Auf Sizilien liegt der Duft von frischem Gemüse, Obst und Kräutern in der Luft!

schloss, änderte sich in den darauffolgenden Jahrzehnten an den sozialen Verhältnissen nur wenig. Die Wirtschaftspolitik von Ministerpräsident Cavour begünstigte die norditalienische Industrie, sodass die Kluft zwischen Nord- und Süditalien immer tiefer wurde, das Vertrauen in den Staat schwand. Noch vor Ausbruch des Ersten Weltkriegs schifften sich fast 1,5 Mio. Sizilianer in Richtung USA, Südamerika oder Australien ein. Nach dem Zweiten Weltkrieg forcierte man den Ausbau von Infrastruktur, eine Bodenreform wurde durchgeführt und die Industrialisierung vorangetrieben. Doch die großen kapitalintensiven Anlagen mit ihrem hohen technischen Standard schufen nur wenige Arbeitsplätze. Bis in die 1970er-Jahre zwangen Arbeitslosigkeit und Armut rund 1 Mio. Sizilianer zu emigrieren. Im 21. Jh. hat sich die Richtung des Flüchtlingsstroms gedreht: Fast täglich stranden an Siziliens Küsten in meist seeuntüchtigen und völlig überfüllten Fischerbooten Menschen, die vor Krieg, Terror, Not und Unterdrückung geflüchtet sind. Vor allem die Sizilien vorgelagerte Insel Lampedusa ist in den letzten Jahren zu einem Synonym für die aktuelle Migration – und für das Scheitern der gesamten Asyl- und Flüchtlingspolitik der EU geworden!

Die langen Schatten der Cosa nostra

Solange sich die EU abschottet und keine geregelte Einwanderung ermöglicht, profitieren von dem Elend der Flüchtlinge: die Mafia und andere kriminelle Organisationen. Sie kassieren nicht nur bei der Überfahrt mit ab, sondern betreiben auch Unterkünfte und zwingen Frauen zur Prostitution – das legen Recherchen des US-Nachrichtenmagazins »Time« nahe. Nach wie vor ist die sizilianische Mafia mit der Wirtschaft und Politik verfilzt, sodass ihr Arm weit über Sizilien hinausreicht. Als 1992 die Symbolfiguren der Antimafia-Bewegung, die Ermittlungsrichter Giovanni Falcone und Paolo Borsellino, von der Mafia ermordet wurden, kam es erstmals zu großen Protesten seitens der Bevölkerung. Dass ein Umdenken in der Bevölkerung eingesetzt hat, zeigt die wachsende Addiopizzo-Bewegung (► S. 4).

Sizilien in Zahlen

2

Nobelpreisträger für Literatur, Salvatore Quasimodo und Luigi Pirandello, waren Sizilianer.

5

Regionalparks, der Parco dei Monti Sicani, dei Nebrodi, delle Madonie, dell'Etna und dell'Alcantara, schützen die Natur.

52,9

Prozent der Jugendlichen sind auf Sizilien arbeitslos.

126

Häfen sind rund um die Insel in Funktion, darunter in Mazara del Vallo der größte Fischereihafen Italiens.

7
UNESCO-Welterbestätten erwarten den Besucher.

1000

Mann stark soll die Truppe von Giuseppe Garibaldi, dem Anführer des Risorgimento, der italienischen Einigungsbewegung, gewesen sein, mit der er 1860 in Marsala landete.

1001

Pizzofree-Läden, die kein Schutzgeld an die Mafia bezahlen, ab es 2019 in Palermo.

3329

Meter misst der Ätna, der höchste Vulkan Europas.



3468

Geflüchtete landeten 2018 auf Lampedusa, 6161 in ganz Italien. 2016 waren es noch 181 436 Menschen gewesen.

9444

ökologisch wirtschaftende Betriebe. Damit steht Sizilien landesweit an erster Stelle.

154 000

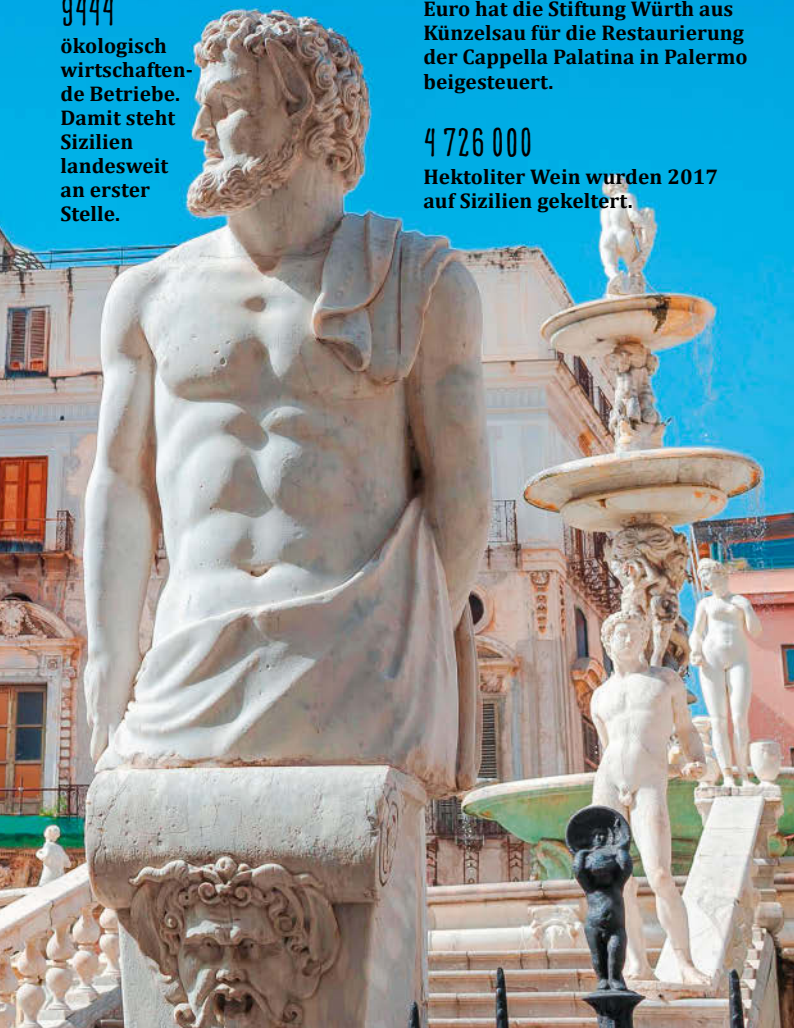
Studierende zählen die vier sizilianischen Universitäten in Palermo, Catania, Messina und Enna.

2 500 000

Euro hat die Stiftung Würth aus Künzelsau für die Restaurierung der Cappella Palatina in Palermo beigesteuert.

4 726 000

Hektoliter Wein wurden 2017 auf Sizilien gekeltert.



So schmeckt Sizilien



Mehr noch als die übrigen Italiener zelebrieren Sizilianer das Essen. Man liebt es im Kreis der Familie oder mit Freunden zu speisen, während der einzelnen Gänge über die Zubereitung von Gerichten und regionalen Spezialitäten zu diskutieren, die besten Rezepte und Restaurantadressen auszutauschen und neue Lokale auszuprobieren, am besten die, von denen Franca oder Fabrizio so geschwärmt haben ...

Schmelztiegel der Esskulturen

Phönizier, Karthager, Sikeler, Sikaner, Elymer, Griechen, Römer, Normannen, Araber, Staufer und Spanier – alle diese Kulturen siedelten mehr oder weniger lange auf Sizilien und hinterließen: Kochrezepte. In der unendlichen Vielfalt der sizilianischen Gerichte, der verwendeten Produkte und Gewürze spiegeln sich die kulturellen Einflüsse wider und selbst für Kenner der italienischen Küche gibt es hier immer wieder neue Gaumenfreuden zu entdecken.

Köstliches aus Meer und Bergen

Das Mittelmeer ist die Vorratskammer der sizilianischen Küche. Auf den Speisekarten von Messina findet man als regionale Besonderheit den *pesce spada a summarighiu*. Der Schwertfisch

wird dabei in einer Sauce aus Olivenöl, Majoran und roten, grob zerkleinerten Paprika zubereitet. Ausschließlich mit Fisch angerichtet, kann das Couscous von Tràpani seine maghrebische Herkunft nicht verleugnen. Eine Spezialität von Catania sind die *sarde a beccafico* – mit Semmelbröseln, Pinienkernen und Sultaninen gefüllte Sardinen. Fleischgerichte wie das *castrato*, gegrilltes Fleisch zehn Monate alter Lämmer, oder *capretto*, im Ofen geschmortes Zicklein, sind in den Bergregionen Madonie und Nébroidi weit verbreitet.

Regionale Spezialitäten

Unter den *antipasti* genießt die *caponata* aus Auberginen, Tomaten, Sellerie, Kapern, Oliven und Sardellen den Status eines Nationalgerichts. In den Berg-

INVOLTINI DI PESCE SPADA

Gefüllte Schwertfischröllchen

Für 4 Personen

800 g Schwertfisch in Scheiben
200 g Semmelbrösel
40 g Pinienkerne
40 g Sultaninen
40 g Kapern (in Essig)
50 g große grüne Oliven
50 g abgelagerter Pecorino-Käse
1 Bund Basilikum
Olivenöl, Salz, Pfeffer
4 Holzspießchen (ca. 15 cm lang)

Die Semmelbrösel (150 g) mit den Pinienkernen, den Sultaninen, den Kapern, den gehackten Oliven, dem kleingehackten Basilikum, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Mit der Masse die Schwertfischscheiben bis zur Hälfte fingerdick bestreichen und aufrollen, in den restlichen Bröseln wenden und auf die Holzspießchen stecken. Leicht pfeffern und mit Öl bestreichen, etwa 10 Min. grillen. Mit frischem Ciabatta-Brot servieren.

regionen der Nébroidi und Madonien sind etwas deftigere Vorspeisen wie hausgemachte Würste, Kuhmilch- und Schafskäse oder in Öl eingelegte Waldpilze verbreitet. Hauptbestandteil des ersten Ganges ist zumeist Pasta in allen Variationen. Ein typisches Gericht aus Palermo ist *pasta con le sarde*, Spaghetti mit Sardinien, Rosinen, Pinienkernen, wildem Fenchel und Safran. Die von den Arabern eingeführten Auberginen bilden die Grundlage für die *pasta con le melanzane*: hausgemachte Maccheroni mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und frisch geriebener *ricotta salata*. In Catania hat man dafür einen klangvolleren Namen: *pasta alla Norma* – eine Huldigung an den aus Catania stammenden Belcanto-Komponisten Vincenzo Bellini und seine beliebte Oper.

Für jeden Anlass eine Süßigkeit

Ein Kapitel für sich sind die zu Recht gerühmten Süßspeisen wie die *cassata*, eine Schichttorte aus Biskuit und Ricotta mit Schokoladenstückchen, kandierten Früchten und einem Hauch süßen Likörs, oder die *cannoli*, mit Ricottacreme gefüllte Teigrollchen, einst ein typisches Karnevalsgebäck. Nicht zu vergessen die verschiedenen Mandelnaschereien, ob *pasta martorana* oder einfaches Mandelkonfekt. Typisch für das Ätnagebiet um Bronte sind die butterweichen Pistazien-Dolci. In der Weihnachtszeit sind die *petrafennula*, eine Art Krokant



FASTFOOD ALLA SICILIANA

Von der Hand in den Mund

Sizilien hat eine ganz eigene Antwort auf die Hamburger-Pommes-Unkultur! Auf den Märkten in Palermo und Catania beispielsweise wird von improvisierten Garküchen beste Arme-Leute-Küche dargeboten: *arancine*, goldgelb ausgebackene Reisbällchen, gefüllt mit Ragout und Erbsen oder Schinken und Käse, *sfincione*, würzige Pizza-Schnitten mit dickem Boden, oder knusprige *panelle*, kleine in Fett ausgebackene Fladen aus Kichererbsenmehl. Auch frischgebrühter Tintenfisch oder die *stighirole*, gegrillte Lamminnereien, sind schmackhafte Imbisse.

aus Honig, Mandeln und Zitrusfrüchten, und der *buccellato*, ein mit Feigen und Nüssen gefüllter Gebäckkranz, allgegenwärtig.

Sonne im Glas: sizilianische Weine

Mit einer Jahresproduktion von 4,7 Mio. hl Wein deckt Sizilien 10,2 % der Weinproduktion Italiens ab. Zu 55 % werden Weißweine hauptsächlich im Westen der Insel, etwa der Bianco d'Alcamo oder der Santa Margherita di Belice, produziert, während 13,4 % der Traubenernte zu Most verarbeitet wird. Die Rotweine stammen meist aus den Trauben des tanninreichen Nero d'Avola und werden vor allem im Ätnagebiet und um Ragusa gekeltert, etwa der Cerasuolo di Vittoria. Renommiertere Weingüter sind Planeta und Regaleali.



Den ersten verhängnisvollen Rausch der Literaturgeschichte trank sich ein Sizilianer an: Der Zyklop Polyphem war durch übermäßigen Weingenuss so wehrlos, dass ihm der listige Odysseus das einzige Auge ausstechen konnte. Heutige Sizilianer sind vor so einem Verhängnis gefeit, denn getrunken wird in der Regel nur zum Essen und in Maßen.