

AMALFIKÜSTE

# Traditionen, Pasta und Limonen

Selbst wenn es um Italiens Tourismus nicht überall zum besten bestellt ist, findet hier doch jeder seine persönliche Ferienoase. Eine davon: die Amalfiküste im Süden des Landes.

VON INGE JUCKER

**B**edenkt man, dass sich andere Länder rund ums Mittelmeer die Entwicklung des Tourismus viel Geld kosten lassen – die Türkei steigert ihre Investitionen jährlich um sechs Prozent – liegt Italien mit etwa der Hälfte weniger gut im Rennen. Die Tourismusindustrie bekommt das zu spüren. Während es früher im Sommer vielerorts von Deutschen, Holländern und Engländern nur so wimmelte, hat sich heute die Lage abgekühlt. Sogar die Italiener machen lieber im günstigeren und sonnigeren Ausland Ferien.

Im Süden gibt es jedoch eine Ausnahme: Die Amalfiküste. Nicht, dass der Rückgang des Tourismus die Gegend verschont hätte, doch er zeigt sich weniger stark ausgeprägt. Die wild-romantische Steilküste ist seit jeher eines der beliebtesten Ziele Süditaliens und zählt seit 1997 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Aber selbst hier beschränkt sich der Tourismus auf wenige Orte: Neapel (dank Pompei und der Altstadt, die seit 1995 Bestand des Weltkulturerbes ist), Ischia, Capri, Positano, Amalfi und das kleine Ravello.

Dass die Region dennoch Zukunft hat, beweist die Investition von Orient-Express Hotels, Trains & Cruises: 30 Millionen US-Dollar wurden in die sechs Jahre dauernde Renovation eines Palazzos aus dem 11. Jahrhundert gesteckt, der mitten in einer archäologisch wertvollen Zone in Ravello steht. Resultat: Das ehrwürdige Hotel Caruso mit

seinen insgesamt 90 Zimmern und Suiten besticht durch alte Mosaiken und Fresken, die Kombination von Alt und Neu und nicht zuletzt durch erstklassigen Service.

## Die Küstenstrasse kostet Nerven

Althergebrachtes findet an der Amalfiküste sowieso seine Liebhaber. Und es verwundert nicht, dass trotz vieler Touristen noch immer die Ursprünglichkeit die Szenerie beherrscht. Dies trifft (leider) auch auf das Strassennetz zu, das jede Menge Nerven wie Stahlseile abverlangt.

Wer das quirlige Neapel hinter sich hat, gelangt an die felsige Küste südlich der Stadt, nach Positano, Amalfi oder Ravello. Die Küstenstrasse ist aber so schmal, dass da und dort die Autos kaum aneinander vorbeikommen. Es scheint, als hätte man die alten Wege einfach asphaltiert und fortan Strasse genannt. Das ist seit Jahrzehnten so und wird wohl noch eine ganze Weile so bleiben.

## Kaum Land in Sicht

Dennoch fühlte sich an der Amalfiküste schon so mancher Dichter, Musiker und Hollywood-Star wohl wie im Paradies. Am Eingang zur Stadt Amalfi steht denn auch: Wer von hier ins Paradies kommt, für den bleibt alles beim Alten ... Wenn der Dom golden in der Abendsonne glänzt, die Touristen weniger werden und das Knattern der Mopeds verstummt, dann fühlt man sich von der Atmosphäre förmlich aufgesogen.

Die Küste ist nichts für Faule: Die Häuser wirken wie senkrecht übereinander gebaut,



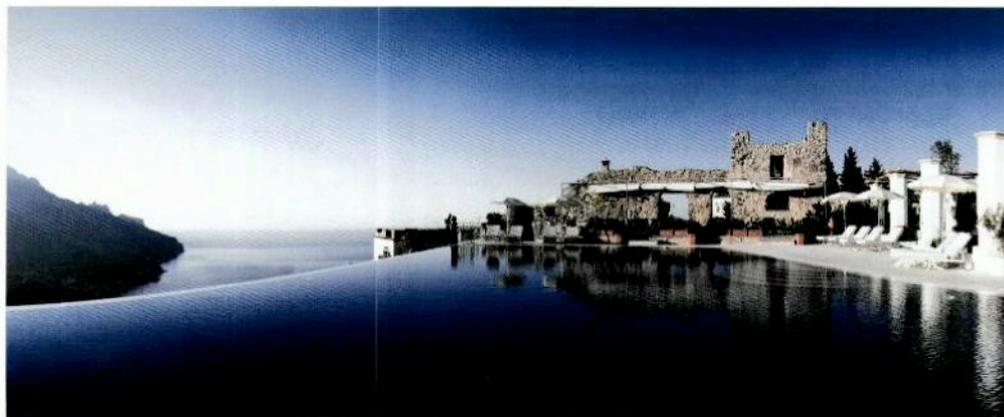
Treppensteigen ist überall ein Muss. Dafür wird man mit einer Aussicht belohnt, die ihresgleichen sucht: Meerblick – fast ohne Land in Sicht! Gäste des Palasthotels Caruso in Ravello kommen diesbezüglich in einen ganz besonderen Genuss: Vom Pool aus, zuoberst auf dem Hotelhügel gelegen, geht das blaue Süswasser nahtlos ins Blau des Meeres über – aber nur optisch. Zwischen Poolrand und Meeresspiegel liegen 365 Höhenmeter!

### Klingende Spezialitäten

Während Positano der Mode wegen bereits in den 50er Jahren Weltberühmtheit erlangte, wirkt Ravello malerisch, ruhig, idyllisch. Der Baustil ist maurisch, die Gassen sind eng, die Gärten eine Pracht. Deswegen ist das weitgehend autofreie Städtchen seit langem als Ferienort beliebt – auch bei Künstlern. Ri-

chard Wagner komponierte 1880 den «Parsifal», inspiriert von der Schönheit Ravellos und der Villa Rufolo: Hier sah er Klingers Zauberschloss und den Zaubergarten.

Neben der Kunst spielt hier auch die Kulinarik eine grosse Rolle: Büffelmozzarella, Oliven, Zitronen, Nudeln – alles einheimische Produkte, die in die ganze Welt exportiert werden. In Gragnano stellt die Maccaroneria Afeltra Nudeln her, die man im hauseigenen Restaurant auch gleich probieren und im Laden kaufen kann. Es sei allerdings erwähnt, dass nirgends in Italien Pasta so «knackig» serviert wird wie in und um Neapel. Selbst diesbezüglich hält man an Traditionen fest. Dennoch lohnt sich der Besuch der Maccaroneria unbedingt. Zu Hause kann man seine mitgebrachten Nudeln schliesslich so «al dente» kochen, wie es einem beliebt. ◆



Die Aussicht an der Amalfiküste ist überall berauschend, besonders aber vom Pool des Hotels Caruso aus.

## KOCHEN MIT MAMMA AGATA



Wer sich mit Leib und Seele der Amalfitana verschrieben hat, für den ist Mamma Agata genau die richtige Frau: Sie kocht nicht nur herzlich gut, sie gibt ihr Wissen auch an «Lehrlinge»

weiter. Wie es scheint, haben Amerikaner ein besonderes Interesse an ihren Kochkünsten – heute wie früher. Als 13-Jährige kochte sie in Ravello in der Villa der Amerikanerin Mary Jane Chirigo. Die gab jedes Wochenende für Hollywood- und andere Stars rauschende Partys. Zur illustren Gästeschar zählten Liz Taylor, Frank Sinatra, Audrey Hepburn, Sophia Loren und Marcello Mastroianni. Agatas besonderer

Liebling aber war Humphrey Bogart. Sie mochte seinen Charme und Humor – und dass er bereits zum Frühstück Agatas Lemon Cake geniessen wollte – mit Limoncello zubereitet!

Als wir Agata in ihrem Haus hoch über dem Meer besuchen, sind sechs Amerikaner in der Küche am Rüsten und Schnippeln, was Salvatore in seinem steilen Garten geerntet hat. Fast alles in Agatas Gerichten gedeiht im Garten ihres Gatten – der Rest stammt aus der Umgebung. Agatas Tip: «Halten Sie es mit der Einfachheit, verwenden Sie unverfälschte Nahrungsmittel und lieben Sie, was Sie tun.»

**Infos:** Mamma Agata, Piazza S. Cosma 9, Ravello, Tel. +39/089/85 70 19, [www.mammaagata.com](http://www.mammaagata.com)