

Italienische Impressionen: Das Land wo die Zitronen blühen

Gabeldorsche und Zackenbarsche sieht man jetzt wieder häufiger. Eine Zeit lang waren sie verschwunden gewesen. Auch das Wasser ist wieder klarer – so wie es sein muss. Delfinherden ziehen vorbei. Nach wie vor gehört das Essen zu den Glanzlichtern einer jeden Reise. Und die Kultur, natürlich. Der Wein. Das Olivenöl. Dabei ist das gelobte Land in nur wenigen Fahrstunden erreichbar.

Kennst du das Land wo die Zitronen blühen? Im dunklen Laub die Goldorangen glänzen ... Ach Goethe, schweigen Sie stille! Ihre Italiensehnsucht ist heutzutage nicht mehr nachzuvollziehen. Und unangemessen. Spätestens seit die Squadra azzurra unsere Helden im Halbfinale des Sommermärchens des Platzes verwies. Mit unserem Mauerfußball. Und wer bei Chiasso die Grenze passiert und kurz darauf in das Mailänder Verkehrschaos gerät, dem schlägt die italienische Romantik sowieso gleich ordentlich auf die Nerven.

Besser wird das erst, wenn man die Serpentina der A7 hinunter, Richtung Genua, rollt. Links und rechts der Autostrada stehen dichte Mischwälder mit Eichen, Maulbeerbäumen und Edelkastanien. Pilze und Trüffel wohnen darin und Wildschweine, die man mittlerweile ganzjährig bejagt, um a) der Plage Herr zu werden und um b) aus ihren Hinterläufen prächtige Schinken zu präparieren.

Hier haben früher die Bauern der Gegend Käse neben der Autobahn verkauft. Und das ging so: Sie banden einen Käse an eine Schnur und hielten ihn an einer langen Stange über die Fahrbahn. Das war das Zeichen. Hatte man Lust auf einen kräftigen italienischen Formaggio, dann rollte man auf den Pannestreifen, wo sofort ein Kind des Bauern auftauchte, mit dem man über die Leitplanke hinweg schnell einen Deal abwickelte: Eine Hand voll Lire gegen eine Hand voll Käse. Oliven gab es auch und reife, harte Salami und einfachen Hausmacherwein in Flaschen ohne Etikett. Für 10000 Lire hatte man ein traumhaftes Mittagessen, das man später am Strand genoss – mit Meerblick. Wenn man ganz viel Glück hatte, dann war der Strand nur mäßig belegt, es plärrte kein Kofferradio und es knatterte kein Mobicell. Schon besser als Mauerfußball und Verkehrschaos.

Leider ist es den Bauern heute strengstens verboten, ihre Waren auf der Autobahn zu verkaufen und noch strenger verboten ist, der EU sei es gedankt, einfachen, ehrlichen Landwein in Flaschen ohne Etikett zu verkaufen. Einen chemischen Zusatz muss der Wein zwingend haben und ein Etikett, wo das nicht draufsteht.

Südlich von Genua reihen sich dann die klingenden Namen der Badeorte an die Autobahn wie Perlen auf eine Schnur: Camogli, Santa Margherita, Portofino, Sestri Levante. Alle sind sie mit ihren barocken Altstädten um eine Bucht und einen kleinen Hafen herum gebaut. Sollte Goethe doch Recht haben mit seiner Leidenschaft für Italien? Der Dampfer folgt sofort: La Spezia. Wie konnte man einen derart hässlichen Moloch ausgerechnet in eine der schönsten Buchten des Mittelmeers bauen? Eine Industriestadt, früher Italiens Kriegshafen mit Panzerkreuzern, Versorgungsfregatten und Kanonenbooten. Das gibt es noch heute aber jetzt hat es auch eine Menge Containerschiffe, die hier gelöscht werden. Und die mittlerweile an jedem halbwegs schmalen Landstrich festmachenden Riesenkreuzfahrtschiffe. Mr. Miller aus New York und Watanabe-San aus Tokio besuchen im Rahmen ihres Europa-in-fünf-Tagen-Programms den natürlich von La Spezia liegenden Landstrich Cinque Terre.

Egal. Wer beispielsweise in Lerici (auch so ein hübscher Badeort wie Portofino oder Sestri) oder Ameglia alta (ein mittelalterlicher, burgengleicher Bergort) wohnt, der ist aus dem hässlichen Trubel draußen und genießt eine zauberhaft mediterrane Kulisse.

Doch bevor wir den Landstrich weiter durchstreifen, geht es erst einmal zum Tauchen. Grundsätzlich gibt es da eine topografische Anmerkung zu machen. Südlich La Spezia mündet das Fließchen Magra ins Meer und von der Magramündung südwärts wird die Küste flach. Hier beginnen die kilometerlangen, goldenen Sandstrände, die eingezäunt sind und gepflegt werden. Taucherisch hat die Küste dort nichts mehr zu bieten. Oder kurz: Die Magramündung ist die Grenze zwischen den nordwärts gelegenen Felsküsten und den südwärts gelegenen Sandküsten. Eine äußerst reizvolle Gegend, die viel Abwechslung bietet.

Gegenüber der Spitze der Landzunge, die die Bucht von La Spezia bildet, liegt die Insel Palmaria. Ein typisches Mittelmeerinselchen, bewachsen mit Kiefern und Macchia. Die Küste des Inselchens fällt mal steil, mal flacher, ab. Die seeseits gelegene Seite ist felsig und wer dort einen Tauchgang unternimmt, der wird begeistert sein von den schroffen Steilwänden, an denen sich Wechselgorgonien, Schwämme und Wachsrosen niedergelassen haben. Draußen, im Blauwasser, zieht ab und zu ein Mondfisch vorbei. In Spalten und Lücken der Felsen Muränen, die hier ihren Tag verbringen, um bei Einbruch der Dämmerung auf die Jagd zu gehen.

Auf der Seite, die der Bucht zugewandt ist, ist es flacher. Sanfte Abhänge sind von Posidoniawiesen bewachsen, in denen sich Seepferdchen und Bakrenkrebse verstecken. Darüber hinweg wuseln Goldbrassen, Meerjunker und Maifische – eine typische Mittelmeerszenarie, die man, nach dem etwas tieferen Abstieg am Vormittag, am besten nachmittags genießt.

Während sich Palmaria vor der Südspitze des Kaps befindet, liegt auf jenem selbst ein zauberhaftes Ärtchen: Portovenere. Enge Gässchen, malerische Häuser, Souvenirläden, eine befestigte Kirche hoch über dem Meer (San Pietro), die zusammen mit der Burg oberhalb des Ortes den Eingang zur Bucht von La Spazia sicherte. Kein Wunder, dass überhaupt viele Kastelle hier an dieser Küste stehen. Einige davon stammen sogar noch von den Römern. Denn die Zeiten waren unsicher und das reiche Italien lockte eine Menge Neider an. So plünderten zum Beispiel die Osmanen, geföhrt von Chaireddin Barbarossa, im Mittelalter die küstennahen Landstriche. Die meisten der Kastelle stammen aber aus der Zeit der großen italienischen Seerepubliken, als genau hier der Krieg zwischen Genua und Pisa eskalierte.

Portovenere bildet übrigens mit den nur wenige Kilometer weiter nördlich gelegenen fünf Gemeinden Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglio, Manarolo und Riomaggiore ein Weltkulturerbe der UNESCO. Die letzteren fünf Gemeinden sind andernorts besser als Cinque Terre, die fünf Landschaften, bekannt. Natürlich, gesehen haben sollte man mindestens eine davon. Es sei an dieser Stelle aber ausdrücklich vor Überfüllung gewarnt (man erinnere sich an die Kreuzfahrtschiffe). Und der interessierte Reisende kommt mit dem Wagen nur über enge, kurvenreiche Straßen in die fünf Ärtchen. Wer den Wanderweg begehen will, muss eine Art Eintritt bezahlen. Am schnellsten und sichersten ist die Anreise mit dem Zug, der alle fünf Orte verbindet, größtenteils in Tunneln verläuft, aber auf kurzen Strecken spektakuläre Ausblicke auf das Meer bietet.

Hier, vor diesen steilen Hängen, liegen zahlreiche erstklassige Tauchplätze, die einen breiten Einblick in die Flora und Fauna des Mittelmeeres

bieten: Es gibt bunte Nacktschnecken, die sich von Schwämmen ernähren, gelbe und rote Gorgonien, zwischen denen in Felsspalten Langusten sitzen und ihre Fühler wie Antennen ins Wasser strecken. Ab und zu huscht ein Zackenbarsch vorbei. Im Freiwasser schwebt ein Schwarm Barrakudas.

Erreicht werden die Tauchplätze hier, sie heißen Scoglio Grimaldo, Scoglio Fera oder Scoglio di Pesce, mit dem Tauchschiff von La Spezia oder Lerici. Oder man bringt sein eigenes Schlauchboot mit. Nach einem spannenden Abstieg an einem der Plätze fährt das Boot in eine lauschige Bucht und man macht eine Pause.

Lange Zeit stand die Umwelt hier unter großem Druck. Die Schiffe, die Genua anliefen, um hier Öl, Kunststoffe oder Chromsäure zu laden, spülten ihre leeren Tanks kurz vor Erreichen Genuas einfach durch und die Reste dessen, was sich vorher in den Tanks befunden hatte, gelangten ins Meer. Touristen klagten in den 1970er Jahren über verschmutzte Strände und die gefangenen Fische hatten Schwären oder Verwachsungen. Diese Zeit ist glücklicherweise vorbei. Strenge Umweltgesetze und die Schaffung von Naturschutzgebieten haben ihr ein Ende bereitet.

Gut für das Leben im Meer. Klarer ist es wieder geworden und plötzlich sind die Meerärschen wieder da, die Doraden und die Zackis. In den Seegraswiesen stecken die Steckmuscheln und die graugrünen Blätter des Neptungrases werden angeknabbert von Hunderten von Meerjunkern.

Eine große Attraktion der Gegend sind sicherlich die rund 65000 Einwohner zählende Stadt Carrara und die dazugehörigen Marmorbrüche. Der Marmor aus Carrara, der hat etwa den Stellenwert den Weine aus Bordeaux, Süngerknaben aus Wien oder Autos aus Stuttgart genießen: einfach vom Feinsten. Carraramarmor ist reinweiß, dicht, feinporig. Aber erst rund 200 Jahre vor der Zeitenwende hat man begonnen, in dieser Gegend aus Marmor Statuen und Kunstgegenstände zu hauen.

Angefangen hat alles im Städtchen Luna. Das war im 2. Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung eine römische Kolonie und in Rom war man auf das feine Gestein aufmerksam geworden. Eine Zeit lang blühten die Kunst und der Handel, dann gab es kriegerische Übergriffe, Malaria und der natürliche Hafen, den die Magramündung bot, verlandete. Luna verfiel, die Gegend versank in der Bedeutungslosigkeit. Erst um das Jahr 1000 herum gründeten Bauern das heutige Carrara und man erinnerte sich wieder an die Marmorbrüche und dass man damit wirtschaftlich eigentlich etwas anstellen könnte. Zahlreiche Gebäude in Genua und die pisanischen Sakralbauten, samt dem schiefen Turm, sind aus Carraramarmor gebaut.

Nun, das Zentrum Carraras um das Kastell, im dem die Accademia di Belle Arti untergebracht ist, ist recht schön. Der Dom aus dem 12. Jahrhundert ist natürlich größtenteils aus Marmor und der zentrale Platz ist umgeben von beeindruckenden Gebäuden. Aber das war es auch schon. Der Rest ist Tristesse. Und die Marmorbrüche sind zwar gewaltig anzusehen (es gibt Führungen und auch ein Marmor-Museum), andererseits aber auch ein dermaßen schlimmer Eingriff in die Umwelt, dass einem bewusst wird, auf Marmor besser ganz zu verzichten.

Das Land wo die Zitronen blühen, womit wir wieder bei unserem italienischen Geheimrat angekommen wären, macht dieser Bezeichnung alle Ehre, wenn die Zitronen auf dem Teller landen. Und da möchte der Autor dieser Zeilen einen ganz besonderen Tipp weitergeben: In Ameglia an der Magra gibt es ein einfaches Lokal mit dem Namen â€žLa Lucerna di Ferroâ€œ. Die

hausgemachte Pasta mit Tintenfisch in Zitronen-Sahnesauce hat das Potential, den Gast umzuhauen. Vorsicht ist also geboten, denn den Kaffee nimmt man danach am besten im â€žCiccioâ€œ im NachbarÃ¶rtchen Bocca di Magra, ein. Das liegt wirklich direkt an der MÃ¼ndung des Flusses und man hat von dort aus einen wunderbaren Ausblick aufs Wasser und dahinter die weiÃŸen Marmorberge, die aussehen, als ob frischer Schnee gefallen wÃ¤re. Herr Goethe, Sie wussten halt doch, was gut war!

Tauchbasen:

Odissea Sub, Lavagna

Nautilus Technical Diving Center, San Stefano al Mare

Accademia Blu, Livorno

Massub Diving, Lavagna

Acciugasub, Spotorno

Ã