

## Kalabrien

# Ein Flasche voller Urlaubserinnerungen

Von Michael Hegenauer 5. Oktober 2007, 17:00 Uhr

Selbstgemachte Tomatensauce als perfektes Kalabrien-Souvenir: Wenn die Flasche im kommenden Winter geöffnet wird, sind sie wieder da, die Erinnerungen an das kleine Agriturismo, an sonnige Tage und einsame Strände. Und an Tomaten, die nach Tomaten schmecken.



Lamezia Terme ist für Flugreisende nicht nur erste Kontakt mit Kalabrien. In den engen Gassen kann man noch ein ursprüngliches Süditalien erleben. Foto: picture-alliance/ gms

Das Lob kam spontan. Und von höchster Stelle. Nicht nur, dass alle Gäste dem Gastgeber Gianni zu seiner Eiskreation gratulierten: Luigi, der selbst eine Eisdiele am Gardasee betreibt, entfuhr als erstes ein „Bravo“. Und das weitere Dutzend Urlauber im Landidyll [Pirapora](#), hoch über dem Tyrrhenischen Meer, klatschte ebenfalls sofort Beifall. Selbstgemachtes Feigeneis. Mit frischen Feigen vom eigenen Feld... Gianni hatte sich mal wieder selbst übertroffen.

Bislang hatte sich der in Kalabrien geborene Giovanni Colace („Gianni“) mit seiner „Carpigiani L20“, einer mannshohen Eismaschine, lediglich an Semifreddo-Sorten, also Halbgefrorenes, gewagt. Doch seit ihn Luigi mit ein paar fachmännischen Tricks großzügig in die Gelato-Geheimnisse einweihte, zaubert Gianni immer häufiger Eisgenüsse wie Stracciatella (mit echter Schokolade),

Nocciola (mit richtigen Nüssen), Pistacchio (natürlich mit Pistazien und nicht nur Aroma) oder Lemone (mit Bio-Zitronen). Von da an lagen ihm nicht nur die Kinder zu Füßen.

Ein italienisches Agriturismo verspricht vor allem eines: Urlaub auf dem Lande. Es kann ein kleiner Bauernhof irgendwo im Hinterland sein, denkbar ist auch ein heruntergekommener Pallazzo. Auch ein neu gebautes Hotel mit Farmanschluss kann in die Agriturismo-Kategorie fallen, eine kleine Apartmentanlage mit Hahngekrähe genau so wie eine stattliche Fattoria mit Gästezimmern.

Bei Pirapo in der kalabrischen Provinz Vibo Valentia, ganz im Süden Italiens, verhält es sich so, dass die Söhne (mittlerweile 47 und 35 Jahre alt), die Mitte der Neunziger noch fern der Heimat lebten, nach Kalabrien von ihren Eltern zurückgelockt wurden: Sie überließen ihnen die acht Hektar Land. Macht was draus.

### **Einzig durch Mund-zu-Mund-Propaganda**

Und das machten sie. Von Anfang an war klar, das geerbte Land zu nutzen, aber nicht auszunutzen. Bio, öko, nachhaltig, vollwertig. Über die Jahre entwickelte sich aus dem Duo Landwirtschaft/Unterkunft ein kleines Agriturismo-Refugium, das vor allem von der Mund-zu-Mund-Propaganda lebt. Von ein paar Empfehlungen in einschlägigen Handbüchlein mal abgesehen. Und obwohl das kleine Landgut seit gut zwölf Jahren als Übernachtungsbetrieb existiert, ist es erst seit diesem Jahr so richtig auf dem deutschen Markt angekommen.

Auch über Empfehlungen ist der in Hannover ansässige Veranstalter [Vamos Eltern-Kind-Reisen](#) auf Pirapora aufmerksam geworden und hat es seit diesem Jahr exklusiv für den deutschen Markt im Programm. Der Veranstalter, der seit 20 Jahren gezielt Reiseangebote mit Kinderbetreuung ausarbeitet, führt dieses Agriturismo allerdings in der Rubrik "Geheimtipps, für Leute mit und ohne Kinder", da Pirapora selbst keine Kinderbetreuung anbietet.

Das ist auch gar nicht notwendig. Die Kleinen sind genug damit beschäftigt, das Gelände zu erkunden, den flinken Geckos oder Schmetterlingen nachzuspüren, an den Blumen (wahlweise auch Minze oder Basilikum) zu schnuppern, Tischtennis oder Kicker zu spielen oder in einer der Hängematten rumzulümmeln, die Gastgeberin Rose (die Frau von Franco Colace) aus ihrer Heimat Brasilien mitgebracht hat.

### **Veredelung landwirtschaftlicher Produkte**

Die beiden Paare Rose und Franco sowie Lauren (eine Engländerin, die ausgezeichnet deutsch spricht) und Gianni machen alles. Sie sind Gastgeber und Feldarbeiter, Zimmermädchen und Stalljungen, Köche und Winzer, Bäcker und Schlachter. Die Vier schmeißen den Laden von früh bis spät und sind nebenbei selbst noch Eltern. Von der Landwirtschaft allein könnten sie nicht leben, vom Gastgewerbe ebenso wenig.

Wenn man so will, veredeln sie ihre landwirtschaftlichen Produkte: Anstatt sie unter Wert auf einem x-beliebigen Wochenmarkt feilzubieten, verwenden und verwerten sie die das Gemüse und Getreide, das Obst, den Wein und das Olivenöl in der eigenen Küche. Und so stammen 80 bis 90 Prozent, der Dinge, die die Gäste im Rahmen ihrer Halbpension genießen, vom eigenen Grund und Boden.

Der stets gutgelaunte Gianni, 35, hat gar nicht Koch gelernt oder mal in einem Restaurant als solcher gearbeitet. Aber Kochen macht ihm Spaß und das schmeckt man. Was er aus hofeigenen Zucchini, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln, Bohnen, Kartoffeln, Oliven, Kräutern, Zicklein, Schweinefleisch, Karnickel oder Hähnchen allabendlich auf die Teller bringt, schmeckt so gut, dass man trotz erreichter Sättigung seinem Angebot auf Nachschlag nur zu gern nachkommt..

## Tomatensauce selbstgemacht

Seine Begeisterung für die eigenen sonnengereiften Produkte steckt an. Und so ist es keine Frage, bei der Produktion von Tomatensauce nicht nur zuzuschauen, sondern auch mitanzupacken. Der dreijährige Moritz aus Berlin etwa steht auch gleich neben Oma Carluccia Colace und rupft frisches Basilikum, das dann von dem vierjährigen Ruben aus Hamburg in leere Bierflaschen gestopft wird. Kinderbetreuung auf kalabrische Art.

Franco kocht die zuvor halbierten Tomaten und fügt dann noch ein paar Zwiebeln hinzu, sein Bruder Gianni passiert sie und trennt das Fruchtfleisch dabei von der Schale. Franco salzt das kochendheiße Püree und die Eltern von Moritz und Ruben füllen die gereinigten Basilikumbierflaschen ab. Ein Papa macht sich daran, die nächsten 140 Flaschen mit einem Kronkorken zu verschließen, bevor sie dann eine gute halbe Stunde gekocht werden. Fertig ist der Wintervorrat an herrlicher Tomatensauce. Und für uns Gäste ein perfektes Souvenir.

Nicht, dass die Tage am Strand langweilig geworden wären, aber so ein halber Arbeitstag im *laboratorio* ist eine willkommene, interessante Abwechslung. Mit dem Mietwagen sind zahlreiche Strände schnell erreicht. Innerhalb einer halben Stunde gibt es mehr als ein Dutzend. Glasklares, türkisfarbenes Wasser mit Felsen und bunten Fischen – mal mit kleinen Bars oder Restaurants, Schirmen und Liegen, Tret- oder Motorbootvermietung, mal mit dem Charme absoluter Abgeschlossenheit – ist in der Provinz Vibo Valentia zwischen Pizzo und Nicotera eine Selbstverständlichkeit.

Trubelige Fülle, ja beängstigende Enge ist eigentlich nur in der Zeit italienischer Sommerferien zu erwarten. Schon ab September und erst recht jetzt im Oktober ist das Strandleben ein entspanntes. Und bei immer noch 28 Grad herrscht (endlich) das Gefühl von Sommer.

---