



Die „Chiesa della Santissima Annunziata“ in Gaeta wurde 1321 errichtet.

PETRA LERCHBAUMER

Der erste Eindruck zählt, heißt es so oft. Wie wahr. Auf den Pontinischen Inseln kommt man ob der vielen Impressionen aus dem Schwärmen nicht heraus. Ein Wasser, das alle Blau- und Grünschattierungen spielt, schroffe Felsen, die sich mit einladenden Buchten abwechseln, und Grotten, die so

Italiens geheime Perlen

Faszinierende Natur, Geschichte und Badespaß erwarten den Besucher der Pontinischen Inseln und der Riviera des Odysseus.

manch ein Geheimnis zu bewahren scheinen – das alles zieht den Besucher in den Bann. Ponza ist die Hauptinsel des Archipels im Tyrrhenischen Meer. Zu Wasser lässt sich die Insel mit einem kleinen Boot oder Kanu erforschen. So manch ein Strand ist gar nur auf diese Weise erreichbar. Wer lieber auf dem Festland auf Erkundungstour gehen möchte, kommt am maleri-

schen Hafen nicht vorbei. Dort befindet sich auch die Flaniermeile. Neben handgemachten Keramiken lässt sich ein Fläschchen des Biancolella erwerben, jenes Weines, der auf der Insel erzeugt wird. „Singles und junge Leute finden Ponza sehr anziehend“, sagt Tourismusreferent Maurizio Musella. Aber auch so manch ein Prominenter kann einem begegnen. „Das belgische

GESCHICHTLICHES

Einst ließ Odysseus sich

Woher hat die Riviera des Odysseus eigentlich ihren Namen? Der Held der griechischen Mythologie soll zahlreiche Spuren in diesem Gebiet hinterlassen haben. So etwa im Golf von Gaeta, wo Odysseus mit dem Volk der Laistrygonen aufeinan-



Königspaar, die Designer Fendi und Valentino und auch Caroline von Monaco kommen zu uns“, sagt Musella weiter.

Kaiser auf Sommerfrische

Neben der Inselgruppe weiß auch die Riviera des Odysseus auf dem Festland zwischen Rom und Neapel den Besucher zu verzaubern. Wie die Pontinischen Inseln gilt auch dieser Küstenab-



Blick auf den Hafen von Ponza. Links befindet sich das Zentrum der Insel
LEICHTBAUMER (2), PRIVAT (3)

hier verzaubern

dergetroffen sein soll. Bei Terracina begrub er Erzählungen zufolge seinen Freund Elpenor. Auf dem Berg Circeo soll Odysseus schließlich dem Charme der Zauberin Kirke verfallen sein und mit dieser dort mehrere glückliche Jahre verbracht haben.



Die unzähligen Grotten und Buchten der Pontinischen Inseln kann man mit einem kleinen Boot oder Kanu erkunden



Flanieren im Hafen von Ponza. Zahlreiche Läden gilt es zu entdecken

schnitt noch als touristischer Geheimtipp. Sperlonga ist eine der Ortschaften entlang der Riviera. In Prospekten wird die Stadt oft als „Perle des Tyrrhenischen Meeres“ bezeichnet. Deren Altstadt erhebt sich auf einem Felsvorsprung über dem Meer. Auf den Spuren der Antike kann man dort etwa in der Tiberius-Grotte wandeln, die Teil der Sommerresidenz des Kaisers Trajan war. Ihr

angeschlossen ist ein archäologisches Museum.

Die Stadt Gaeta befindet sich auf einer Landzunge und bildet den letzten Abschnitt der Riviera. Zahlreiche Kirchen, wie jene der Santissima Annunziata aus dem 14. Jahrhundert, und eine Burg sind dort zu finden. Die Burg war einst Sommersitz der Könige von Neapel, heute beherbergt sie eine Kaserne.

WISSENSWERT

Lage. Die Pontinischen Inseln und die Riviera des Odysseus befinden sich in Italien in der Region Latium (Hauptstadt ist Rom).

Anreise. Unter anderem fliegt Fly Niki von Wien nach Rom, Flug ab 49 Euro. Ab nächstem Jahr gibt es ein Shuttleservice von Rom nach Sperlonga. Ponza wird mit Booten angefahren. www.flyniki.com

Weitere Informationen unter www.ponza.com/de, www.sperlongaturismo.it, www.prolocogaeta.it

KULINARIK

Fisch, Auberginen und der Duft der Oliven

Schwertfisch, Seebarsch oder Goldbrasse sind nur drei der vielen Fischarten, die in den Lokalen auf den Tisch kommen. So zum Beispiel im „A casa di Assunta“ auf Ponza, wo Chefin Assunta Scarpati (Bild) selbst aufkocht.

Die Region punktet aber nicht nur mit Fisch. Sehr schmackhaft sind die Tiella – eine Art Kuchen, der mit Gemüse oder Fisch gefüllt wird – sowie die Parmigiana Melanzane, ein Auberginen-Auflauf. Auch Gerichte mit Linsen und Saubohnen werden gerne serviert. Die Oliven von Gaeta haben in der mediterranen Küche einen großen Stellenwert. Aus ihnen werden etwa Öl oder eine Olivenpaste hergestellt.

