

Bravo, Ponza!

Der Name der Insel mag nach einem schweren Fleischgericht klingen. Aber Ponza bezirzt mit mediterraner Leichtigkeit, wunderbaren Restaurants und stilvollem Nischendasein alle Liebhaber italienischer Lebensart.

Text und Fotos: Franz M. Frei

Die Frauen im Restaurant „Casa di Assunta“ decken gerade die Tische auf der Terrasse. Sie reden laut, erzählen von ihren Kindern, lachen, verschwinden im Haus und kommen mit Besteck, Gläsern und Servietten zurück. „Wir haben noch nicht geöffnet“, ruft mir eine zu.

Mit einer kurzen Geste weist sie mir dann aber doch einen Tisch zu, gibt mir die Speisekarte und stellt ein Glas Weißwein auf den Tisch: „Assunta, die Köchin und Patronin des Restaurants, wird jeden Moment auftauchen. Der Wein ist von der Insel“, erzählt sie. Den hier mache ihr Vater, nur wenige

Fässer im Jahr. Ich erinnere mich: Auf meinen Spaziergängen habe ich Weinreben gesehen, daneben aber auch viele, teilweise eingestürzte Mauern von Terrassenfeldern.

Ponza lädt zum Spaziergehen ein. Die Insel ist ein nur gut sieben Quadratkilometer großer, steil aus dem Tyrrhenischen Meer aufragender Felsbuckel rund 30 Kilometer vor Italiens Küste. An die 3.000 Menschen leben von dem, was hier wächst, vom Fischfang und vom Tourismus.

Assunta, die Köchin, vereint alles. Mutter Bäuerin, Vater Fischer – und sie lebt davon, dass sie für Fremde und Einheimische kocht. Ihre Körperfülle unter einer blauen Schürze zeugt davon, dass sie gern isst. Und so vertraue ich ihren Empfehlungen. „Es gibt frischen Meeresfrüchtesalat“, sagt sie, „den kann ich sehr empfehlen, wenn Sie rohen Fisch mögen.“

Blick auf die Spiaggia di Frontone und Ponzas Hafen



Assunta strahlt, als sie den Teller auf den Tisch stellt. Krabben und frische Sardellen liegen auf ein paar Blättern Kopfsalat. Keine Mayonnaise, kein sonstiger Schnickschnack.

„Die Krabben und die Sardellen werden nur zehn Minuten in Zitronensaft mariniert“, sagt sie, „ein einfaches Gericht, in dem sich Meer und Land verbinden. Diese Vorspeise mache ich nur, wenn die Fischer tagsüber draußen waren. Die Zutaten müssen frisch sein.“

Langsam bricht die Nacht herein, die Terrasse füllt sich. Assunta lässt mir Spaghetti und Bottarga servieren, das ist feiner Rogen vom Thun- oder Schwertfisch oder der Großkopfmeeräsche. Er schmeckt salzig und wie frisch geräucherter Fisch. Als nächsten Gang gibt es gegrillten Fisch. Ebenso köstlich und frisch wie die anderen Gerichte.

Wenige Stunden zuvor war ich schnorcheln und habe mich an der Oberflä-

Entlang dem Hafenviertel
bummelt man auf zwei Etagen



Nur mit Zitronensaft marinierte Garnelen und Sardellen ...



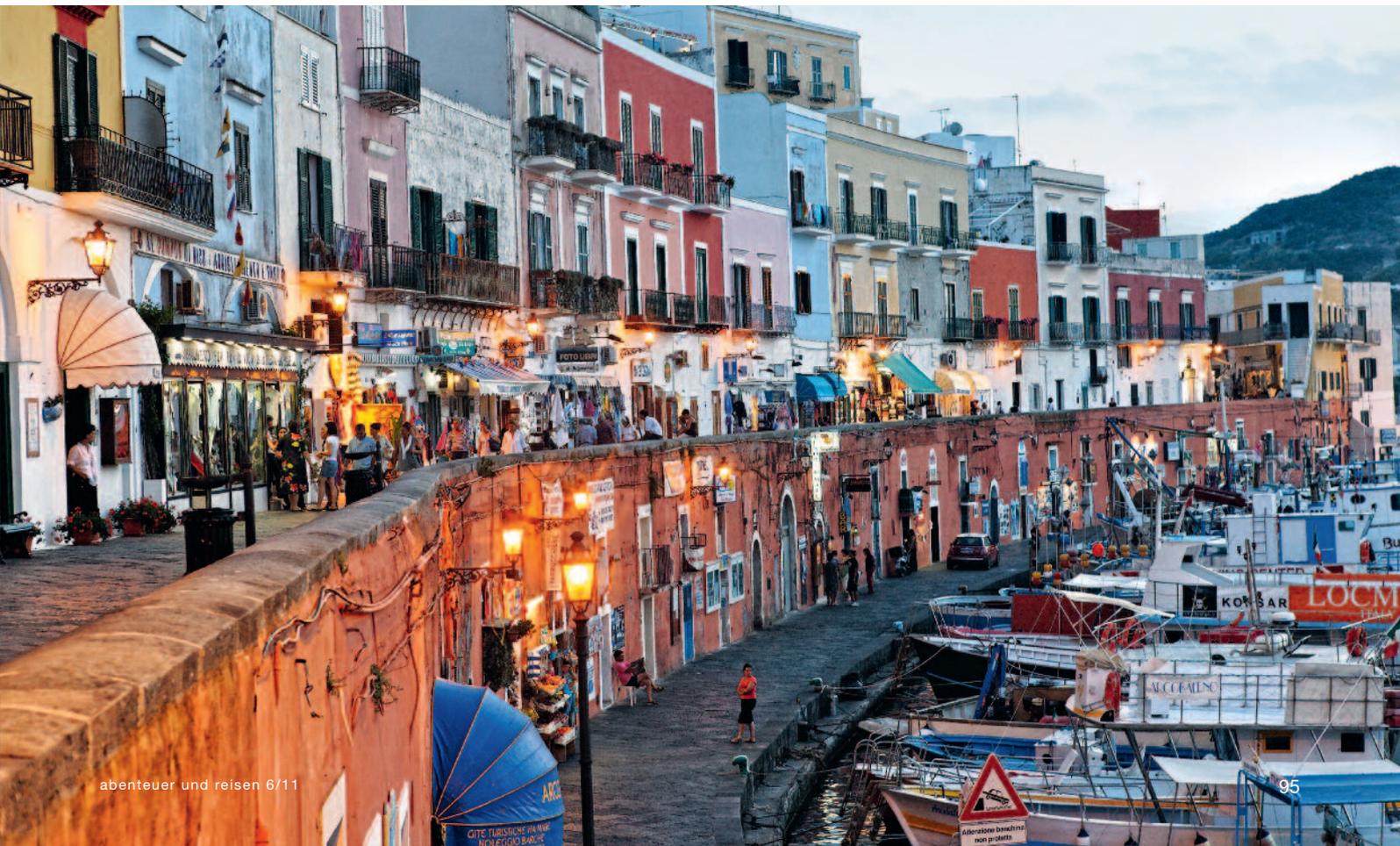
... das ist Assuntas Meeresfrüchtesalat: „Kein Dressing!“

che treiben lassen. Ich konnte vom Lichtspiel direkt unter der Wasseroberfläche nicht genug bekommen. Unendliche Schattierungen von Blautönen wechselten sich ab.

An manchen Stellen war der Meeresgrund zu sehen, meist aber fallen die Klippen steil ins Unendliche ab. Im Jahr 1953 tauchte der Schweizer Ozeanologe Jacques Piccard mit dem Unterseeboot „Trieste“ vor Ponza auf die dama-

lige Weltrekordtiefe von 3.150 Metern. Die sichelförmige Insel ist der Rest eines Vulkankraters. Es muss eine gewaltige Explosion gewesen sein, die Ponza zu dem machte, was es heute ist.

Weißer, tonhaltige Steine wechseln sich mit Lavaeinlagen und Tuffstein ab, bilden bizarre Kontraste. Der einzige Hafen der Insel liegt am Ende einer tief geschwungenen Bucht. Fischerboote sind am Kai vertäut, ein rostrot



italien

➤ Halbrund aus Geschäften und Stauraum für die Fischer läuft parallel dazu. Darüber stapeln sich Hauswürfel, bunt wie verpackte Geschenke. Eine Rampe führt zur nächsthöheren Ebene, dem Corso Carlo Pisacane.

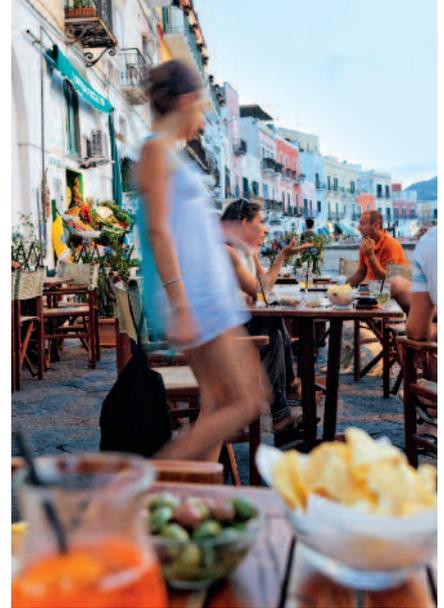
Italienliebhaber wissen, dass Corso immer Flaniermeile meint – und dass Flanieren eine fast heilige Zeremonie ist. Männer tun's. Mit einem Eis in der einen Hand, einem Kind an der anderen. Frauen auch, zurechtgezupft und herausgeputzt, laut palavernd stöckeln sie dahin, um in Läden wie Tabà, Bombay oder La Rada zu verschwinden.

Promis sieht man auf der Insel häufig. Im Juli, August und am Wochenende nehmen Neapolitaner und Römer die Insel in Besitz – und damit den Corso. Die Regiestühle auf der Terrasse der „Bar Tripoli“ sind dann sehr begehrt. Um sich bei einem Sprizz mit Freunden zu treffen, um sehen und gesehen zu werden. Vom „Tripoli“ aus sieht man, wenn eine der Fähren einläuft und wie kleine Motorboote die Besitzer großer

Yachten an Land bringen. Italiens Fußballgott Francesco Totti, Heidi Klum und ihr Mann Seal entspannen gern auf Ponza; „Bond“-Darsteller Pierce Brosnan, Naomi Campbell und Modezar Valentino wurden schon gesichtet. Ich hab' keinen von ihnen gesehen, denn ich war im Juni da und so drängte mich auch keiner von meinem Tisch auf der Terrasse des „Tripoli“.

Man benötigt kein eigenes Boot, um in eine der verschwiegene Badebuchten zu gelangen. Mieten tut's auch. Allerdings vertraue ich mich angesichts der Schroffheit der Felsen doch lieber einem erfahrenen Kapitän an.

Er manövriert mich und 20 andere Touristen in die Höhle des Pontius Pilatus, durch senkrecht aufragende Steintürme und die Grotte des Odysseus. Ein geschlagenes Jahr verbrachte der antike Held und Irläufer auf der Insel. Er wurde von der Zauberin Kirke, die hier lebte, bezirzt und musste sich mit ihr anlegen, als sie seine Mitreisenden in Schweine verwandelte.



In der „Bar Tripoli“ ist zur Hochsaison kein Stuhl mehr frei

Einige Strände auf Ponza sind recht gut zu Fuß zu erreichen. Die Cala Frontone etwa. Ein steiler Weg führt von der Via Panoramica hinunter. Nur etwas oberhalb des Strands hat Gerardo Mazzella neben seinem Restaurant ein Ethnografisches Museum eingerichtet. Der Eintritt ist kostenlos. Die Ausstel-

Ponza ist unter Deutschen eher unbekannt, Italiener lieben es





Küste, Grotten und Cattedrale-Höhle erkundet man per Boot

lungsgegenstände umfassen von einer leeren Flasche mit Schnappverschluss bis hin zu folkloristischen kleinen Altären alles, was Gerardo auf der Insel zusammentragen konnte. Nicht gerade ein Weltkulturerbe, aber liebevoll beschriftete Gegenstände, aus denen man bei einem Glas Wein die Inselgeschichte nachvollziehen kann.

Zu den Spiaggia-Stars gehört die breite Sandsichel der Chiaia di Luna im Süd-

westen, hinter der gewaltige Felswände aufragen. Der „Mondsichelstrand“ ist durch einen Fußgängertunnel aus der Römerzeit mit dem Hafen verbunden. Vom Strand aus betrachtet wirkt die über 100 Meter hohe, senkrecht aufragende Felswand, als wolle sie einen vom Rest der Welt abschirmen.

Erst im August letzten Jahres wurde einer der schönsten Strände des Mittelmeers nach mehrjährigen Sicherungs-

arbeiten gegen Steinschlag zur Freude aller Ponzaliebhaber wieder geöffnet.

Der Strand von Lucia Rosa mit seinen Faraglioni ist als Sunset-Location beliebt, ganz in der Nähe liegt die schwerer zugängliche Cala Feola.

Viel zu schnell ist der letzte Abend auf Ponza gekommen. Von der Terrasse meines Ferienhauses genieße ich den Untergang der Abendsonne. Noch einmal will ich frischen Fisch auf Assuntas Terrasse essen und die frische Brise genießen, die den Würgegriff der Tageshitze lockert.

Ein Glas Weißwein und diesen köstlichen Meeresfrüchtesalat ... Als Assunta an den Tisch kommt, um die Bestellung aufzunehmen, bin ich schon dabei loszulegen. Sie lacht, schüttelt den Kopf: „Die Fischer waren heute tagsüber nicht auf dem Meer!“ Also gibt es auch keine frisch marinierten Sardellen und Krabben. Na gut, dann muss ich eben im nächsten Sommer wiederkommen. Und das werde ich. Ganz bestimmt! ➤

> service

ANREISE Flug nach Neapel, ab 99 € mit Lufthansa, Condor oder Air Berlin. Weiter per Fähre, ab 50 €. Mietvespa auf Ponza ab 20 €/Tag.

WO UND WIE BUCHEN? Immobiliare Turistcasa Diese Agentur vermietet einige sehr hübsche, individuell eingerichtete B&Bs in verschiedenen Lagen auf Ponza. Sehr ruhig gelegen, mit wunderbarem Blick: z. B. „Il Gabbiano“. Via Roma, 2/4, Tel. 0039/0771/ 80 98 86, www.turistcasa.it „Hotel Mari Corso“ Das Haus liegt zentral über dem Hafen von Ponza und ist deshalb nicht immer ganz ruhig. DZ ab 95 €. C.Pisacane 19, Tel. 0039/0771/ 8 01 01, www.hotelmari.it

FTI ist Deutschlands einziger Reiseveranstalter mit großem Pauschalangebot für Ponza. Hat neben Hotels auch Apartments und B&Bs im Angebot. Preisbeispiel: 7 Ü/F im „Grand Hotel Chiaia di Luna“ inkl. Flug ab 479 €/Pers. Modeschöpferin Anna Fendi besitzt auf Ponza 2 charmante Bed & Breakfasts: „Villa Laetizia“ oder „La Limonaia“, über FTI ab 52 €/Pers. u. Nacht. www.fti.de

GUT ESSEN „A Casa di Assunta“ Sehr gute, frische Meeres-Küche, ehrlich und authentisch. Netze Terrasse – delizioso! Via Giancos 1.

„Cala Fonte di Igino“ Hier schlemmt man auf einer Terrasse über den Naturschwimmbädern und mit Blick aufs Meer (Sonnenuntergang!) z. B. frischen Fisch und trinkt den hauseigenen Finocchietto, einen Likör aus wildem Anis.

Via Cala Fonte Le Forna
Tel. 0039/0771/ 80 83 66

INFO Italienische Zentrale für Tourismus (ENIT) Frankfurt, Tel. 069/ 23 74 34, www.enit-italia.de

WEBTIPP Über 40 Reportagen aus ganz Italien sowie umfangreiche Reiseführerinfos mit Hotel- und Restauranttipps finden Sie im Internet unter www.abenteuer-reisen.de/reiseziel/italien

VIDEOCLIPS ZU ITALIEN Mehr als 40 kurze Videos zu den schönsten Regionen Italiens kostenlos ansehen unter www.abenteuer-reisen.de/tv/

STOP-OVER NAPOLI

Neapel kann nicht mit weltberühmten Bauwerken protzen, die Stadt wirkt als Ganzes. Am eindrucksvollsten zeigt sich die Architektur auf den zahlreichen Plätzen wie der mächtigen Piazza del Plebiscito, die von der Kirche San Francesco a Paola aus dem 19. Jh. beherrscht wird. Mit Straßencafés laden Piazza del Gesu Nuovo oder Piazza San Domenico Maggiore zum Verweilen ein.

Restaurant-Tipp: das „Nennella“ im Spanischen Viertel. Zu essen gibt es das, was auf dem Zettel mit Rechenkästchen vermerkt ist. Den Schwertfisch bringt kein Sterne-Koch besser auf den Teller. Nicht verpassen sollte man das prunkvollste Kaffeehaus Neapels, das „Gambirinus“ in der Via Di Chiaia 1, schön und schick wie in Wien, aber träge im Vergleich zu den typischen Caffè-Bars, wo alle fix ihr Tässchen im Stehen kippen.

Und dann noch weiter in Napolis weltberühmte Krippenstraße Via San Gregorio di Armeno, dort sieht man den Himmel nicht vor lauter holzschnitzten Engeln.

Andreas Hub