

MARCO  POLO



LIG URI EN

ITALIENISCHE RIVIERA
CINQUE TERRE

Reisen mit
**Insider
Tipps**

dem „goldenen Zeitalter“, ihre Häuser – doch all dieser Dekor ist aufgemalt in meisterhafter Trompe-l’Œil-Technik. Man wollte zeigen, was man wert war, aber es gab auf den winzigen Siedlungsflecken zwischen Meer und Bergen keinen Platz für die Entfaltung von ausladenden Barock- und Renaissancepalazzi. Also malte man sie sich. Die Siedlungen wuchsen statt in die Breite in die Höhe, wie es die schönen Häuser von Camogli zeigen. Die gemalten Fensterreihen wurden geradezu Pflicht, um dem Gebäudewirrwarr einen einheitlichen Fassadeneindruck zu verleihen. Auch in Genuas Altstadt sehen Sie viele schöne Beispiele oder in Santa Margherita Ligure. In neuerer Zeit waren sie verblasst, zu teuer, zu pflegebedürftig, doch heute ist die Dekorfreude wieder da, engagierte Malermeister haben sich darauf spezialisiert und die Region Ligurien hat ein Gesetz zum Schutz der *facciate dipinte* erlassen. Selbst auf Neubauten tauchen inzwischen wieder gemalte Fenster auf. Eine andere Art der Bemalung findet man im Dorf Valloria 15 km landeinwärts von Imperia: Hier werden Künstler dazu eingeladen, die Haustüren des Dorfs als Leinwand zu nutzen. 130 Türgbemalde sind so entstanden und damit ein Grund, Valloria zum Ziel eines Ausflugs zu machen.

DER LIGURIEN- WALK OF FAME

Die winzige Fischerbucht von Portofino war in den Fünfziger- und Sechzigerjahren des 20. Jhs. ein Hideaway der Schönen und Reichen und das Flanierertrottoir der Glamourgrößen Hollywoods: Alle kamen sie, von Ava Gardner und Humphrey Bogart bis Liz Taylor und Greta Garbo. Heute kommen George Clooney, Kylie Minogue und Naomi Campbell. Die reichen Gäste von einst waren Reeder Aristoteles Onassis und Fiatboss Gianni



Beliebtes Suchspiel, hier in Camogli: Welches Fenster ist echt, welches aufgemalt?

Agnelli, heute heißen sie Bill Gates und Silvio Berlusconi.

ZEITREISE IN DIE HÖHLE

In Ligurien hat man einzigartige Spuren menschlichen Lebens gefunden, die bis zu 240 000 Jahre zurückreichen, in die Steinzeit, in der Grotten und Höhlen den ersten Menschen als Lebensraum

dienten. So etwa im Hinterland der Riviera di Ponente in den phantastischen Tropfsteinhöhlen von Toirano, in denen man Fuß- und Knieabdrücke, Reste von Fackeln und Krallenspuren des Höhlenbärs – alles mindestens 100 000 Jahre alt – gefunden hat. Die spektakulärsten Funde menschlichen Lebens sind die bis zu 85 000 Jahre alten Skelettreste in den Grotten in den Kalkfelsen der Balzi Rossi unweit von Ventimiglia an der Grenze zu Frankreich sowie die Tausende von steinzeitlichen Ritzzeichnungen am Monte Bego, heute jenseits der Grenze auf französischem Gebiet gelegen. Die meisten stellen Tiere dar, aber auch Waffen und Szenen des alltäglichen Lebens. Einige Abdrücke dieser Ritzzeichnungen kann man in Bordighera im Museo Bicknell sehen.

Tropfsteinhöhle Toirano: Hier hauste der Höhlenbär – vor 100 000 Jahren



NUR NOCH RASCH DIE WELT RETTEN

Ligurien kann mit einem in ganz Europa gerühmten Beispiel für umweltbewusstes Leben aufwarten: Im 🌿 Varatal oberhalb der Levanteküste hat man sich ganz auf biologische Landwirtschaft spezialisiert (www.biodistrettovaldivara.it). Alle ziehen an einem Strang, Landwirte, Viehzüchter, Imker. Obst und Getreide werden biologisch angebaut, die autochthonen Rinderrassen biologisch und artgerecht gehalten, Schweine kommen raus aus dem Stall und dürfen auf Wiesen und im Wald streunen, Schafe und Ziegen sowie so – entsprechend ist auch die Käseproduktion bio. Seit 2015 findet im mittelalterlichen Städtchen Varese Ligure jeden Juni ein 🌿 Biofestival statt. Hier steht auch das größte Windkraftwerk Italiens. Das Ökodorf 🌿 Torri Superiore (www.torri-superiore.org) oberhalb von Ventimiglia am Fuß der Seealpen ist eine pittoreske Ansammlung grauer Steinhäuser aus dem Mittelalter. In den 1990er-Jahren restaurierte es eine Gruppe von Bürgern nach Kriterien der Bioarchitektur. Heute bewohnen sie es, betreiben biologische Eigenversorgung, empfangen Gäste und versuchen, in Seminaren, Initiativen und im Austausch mit anderen Ökodörfern neues Know-how für die Zukunft zu erlangen.

SCHÖNE SCH***

Für ärgerliche Situationen gibt es Worte. Deutsche würden in solchen Fällen wohl „Mist“ oder „Sch ...“ sagen, den Liguriern – und nur ihnen – kommt dann ein *bélin* über die Lippen. Dass es eigentlich Penis bedeutet, darüber sind sich die meisten einig. Wie das Wort in den ligurischen Dialekt gelangt ist? Eine Theorie: Es stammt von den Kelten, die in der Region gelebt und den Fruchtbarkeitsgott Belenos verehrt haben. Sie stellten

ihn besonders gut bestückt dar und ehren ihn mit phallischen Symbolen. Anstößig finden die Ligurier das Wort nicht: Sie nutzen es täglich, die Großen und auch die ganz Kleinen.

ARCHITEKTEN ALS ZUCKERBÄCKER

Zu manchen ligurischen Gebäuden fehlen einem die Worte. Man steht davor und versucht, ihre eigenwillige, verschachtelte Architektur einzuordnen. Ist das ein Mittelalterkastell mit arabischen Elementen? Romanische Rundbögen und wildes Rokoko? Ein Hauch Asien? Die Häuser: eines Magiers würdig. Die Villa Grock in Imperia oder das Castello Mackenzie in Genua sind tolle Beispiele für jenen eklektischen Architekturstil, der besonders Anfang des 20. Jhs. beliebt war: ein kruder Mix aus früheren Epochen und mehreren Kulturen. Abwertend nannte man ihn auch Zuckerbäckerstil – aller Dekor scheint künstlich und allzu deftig aufgetragen. Den Briten, die die Rivieraküste als ihren *place to be* auserkoren hatten, gefiel's und der italienische Architekt Gino Coppedè tobte sich aus.

LEGENDÄRE LIEDERMACHER

Es sind die 1960er, die Beatles und die Stones erobern die Welt und ganz Italien rockt. Ganz Italien? Nein, in Genua machen die Künstler ihr eigenes Ding. Sie schreiben Lyrik und vertonen ihre Texte jeder in sehr feinem, eigenem Stil, inspiriert vom französischen Chanson – und begeistern das ganze Land. Die Italiener halten viel auf ihre *cantautori*, ihre Liedermacher. Der größte unter ihnen war der 1999 gestorbene Fabrizio De André, der bis heute die Otto Normalhörer genauso bezaubert wie die Literaturkritiker, die ihn für einen der größten zeitgenössischen Dichter Italiens halten, wenn er



Ligurien ist ein Vorreiter in Sachen bio

– manchmal im Dialekt – vom Straßenleben in Genuas Altstadt erzählt, vom Meer. Der legendäre Schallplattenladen Gianni Tassio in der Via del Campo im historischen Zentrum von Genua hat eine so große Sammlung von Platten und Erinnerungstücken zu De André und Consorten angehäuft, dass er zum **INSIDER TIPP** **Musikmuseum Via del Campo 29 rosso** (Do–So 10.30–12.30 und 15–19 Uhr) mutiert ist. Mittlerweile ist die ligurische Szene feminin geworden, aber Sängerinnen wie Valentina Amandolese, Chiara Ragnini und Marcella Garuzzo spielen nur regional eine Rolle. Die *cantautori* von heute kommen aus Rom, Bologna und Bari und mixen Pop, Jazz und Funk. Was ist nur los mit den Genuesern? Die machen wieder ihr eigenes Ding: Die Stadt gilt als heimliche Hauptstadt des Hip-Hop und Rap.



ESSEN & TRINKEN

Die ligurische Küche hat ein paar Besonderheiten, die man nur hier zu essen bekommt. Schon die Tatsache, dass hier Land und Meer eng aufeinander stoßen und damit eine *cucina di terra e di mare* schaffen, zeichnet sie aus.

Dem bergigen Land hat man durch Terrassenbau kleine Ackerflächen abgerungen für Obst, Wein, Oliven, Gemüse und Kräuter und für Kleinvieh wie Kaninchen, Geflügel, Ziegen. **Alles wird genutzt:** aus den Wäldern Schnecken, Pilze und Kastanien, aus dem Meer Tintenfische und Sardinen. Wer also Ferien an der Riviera macht, sollte das nutzen und sich nicht nur mit Pizza zufriedengeben. Probieren Sie stattdessen die Focaccia, einen würzigen, oft mit Käse gefüllten, gebackenen Fladen.

Weltberühmt ist der **Pesto**, die grüne Paste aus Basilikum, Olivenöl, Pinienkernen, Knoblauch und geriebenem Käse, die man zu Nudeln isst, etwa zu den *trofie*, kurzen, unregelmäßig gewirbelten Pastawürmchen, oder zu den *trenette*, schmalen Bandnudeln. **Basilikum** ist die Hauptzutat des Pesto und es versteht sich, dass das in Ligurien angebaute Basilikum als das beste gilt, vor allem wenn es von den sorgfältig mit Pferdemist gedüngten Beeten und Gewächshäusern von Pra bei Genua kommt. Kleinblättrig muss es sein, also jung geerntet werden. Manchmal mischt man unter den Pesto auch eine zerdrückte Kartoffel oder ein paar Stückchen frischer Bohnen. Im Glas verliert guter Pesto kaum an Aroma, ist also das **ideale Liguriensouvenir**.



Die grüne Küche: Ganz Ligurien duftet nach frischem Basilikum, dem wesentlichen Bestandteil des Pesto *alla genovese*

Überhaupt würzen jede Menge **duftende Kräuter** die Gerichte: Basilikum, Oregano, Thymian, Minze, Salbei, Zitronenmelisse, Bohnenkraut, Rosmarin, fast alle Einheimischen haben in ihren kleinen Gärten Kräuterbeete oder Töpfe auf den Balkonen, vor den Hauseingängen. Neben Kräutern und Gemüse – **Artischocken**, besonders gut aus der Gegend um Albenga, Auberginen, Zucchini, Fenchel, Tomaten, Paprika – spielen Hülsenfrüchte eine wichtige Rolle: Aus dem Mehl von **Kichererbsen** macht man die typische *farinata*.

Von Feinschmeckern geschätzt werden die hellen Bohnen aus Badalucco und Pigna. Überall widmet man diesen Spezialitäten **Schlemmerfeste**, *sagre* genannt. Und natürlich findet man alles, was aus dem Meer kommt, auf dem Teller wieder: Krustentiere wie Scampi und Krebse, Muscheln und vor allem **Tintenfische und Kraken** (*moscardini, polpi, seppie*), Sardinen (*sarde*) und Sardellen (*acciughe*). Die **Sardellen** aus dem Tyrrhenischen Meer sind größer als die aus der Adria, sie sind es dann auch, die in Monterosso