

England: Chester, eine kleine Stadt im Nordwesten, will mehr Touristen. Dabei spielen Riesen eine große Rolle »Seite 4



URK
OF?

Die Lösung ist einfach. Abheben direkt ab Linz nach Korfu.



blue danube airport linz
www.linz-airport.com

WERBUNG



Die zerklüftete Küste Sardinien bietet traumhafte Ausblicke. Überall riecht es jetzt nach wilden Kräutern.
Foto: weltweitwandern

Über Stock und Stein

Sardinien hat 1800 Kilometer Küsten und so manch schillernde Seiten. Der wahre Charakter der Insel entfaltet sich aber im Landesinneren und in den stillen Ecken. *Ines Klima* wanderte durch den Südwesten der Insel.

Das sechsköpfige Empfangskomitee begutachtet uns neugierig, meckert und verzieht sich in die Büsche des steilen Hanges. Mit sicherem Tritt machen die Ziegen Platz für uns Neuankömmlinge im Agriturismo hoch über der sardischen Costa Verde. Unsere Unterkunft ist eine Art Urlaub am Bauernhof, Giuseppe Atzeni ist für 240 Ziegen verantwortlich. Seine Frau Angela kümmert sich um das Wohl der Gäste. „Mit traditioneller Gastlichkeit“, wie Sergio Sedda, unser sardischer Guide, vielsagend angekündigt hatte.

Am Wandermorgen schweift der Blick von unserem Standort über sattgrüne mediterrane Macchia Richtung Westen, wo der Küstenstreifen mit windgepeitschter Gischt in der Morgensonne glitzert. Unser Ziel, der Monte Arcuentu, gibt sich hochalpin und mystisch, er ist von einem grauen Wolken Schleier verhüllt. Aus 800 Metern Höhe blickt er in imposanter Manier über die Campidano-Ebene bis zum Golf von Oristano. Welche wettertechnischen Absichten der Vulkangipfel heute hat, wissen wir nicht. Aber Giuseppe, und zwar präzise: Der Wind wird ordentlich blasen, es kommt kein Regen. Bereits sein Opa hat hier oben die Ziegen gehütet, Giuseppe Einschätzung macht jeden Blick auf die Wetter-App überflüssig.

Sanft ansteigend wandern wir Richtung Sattel, die Sinne erfreuen sich an Grünschatierungen und Düften der Macchia: Mastixstrauch, Myrte, Wacholder, Steineichen, Rosmarin und Thymian, dazwischen weißblü-



Spanferkel, Lamm und Zicklein. Der bäuerliche Ursprung der sardischen Küche ist unverkennbar.“

■ Sergio, Wanderführer



hende Zistrosen, lila Disteln und Kamillenblüten. „Jeder geht am besten in seinem Rhythmus bis zum Sattel“, sagt Sergio, „so bleibt die meiste Energie erhalten.“ Er lebt seit acht Jahren wieder in der Heimat seiner Vorfahren. Aufgewachsen in Deutschland, hat ihn die Liebe zu Sardinien in sein Land zurückgeführt. „Die Sarden sind schon etwas eigenwillig“, meint er schmunzelnd auf die Frage nach der sardischen Mentalität. Die Skepsis gegenüber allem Neuen und Fremden erklärt sich aus der Geschichte der Insel, die durch Jahrhunderte von verschiedenen Völkern belagert wurde. Phönizier und Karthager, Araber, Römer, Katalanen, Spanier und schließlich die Herzöge von Savoyen und Piemont – die sardische Unabhängigkeit wurde zum andauernden Kampf gegen Bevormundung von außen und hat das rebellische Wesen sozusagen genetisch verankert.

Ab dem Sattel pfeift uns, wie von Giuseppe vorhergesagt, der Wind um die Ohren. Dafür gibt es klare Sicht auf die im Nordosten gelegene Gesturi-Hochebene. Das 40 Quadratkilometer große Plateau ist Heimat der frei lebenden kleinwüchsigen Wildpferde. Einige Hundert sollen es sein, die zwischen Korkeichen und Macchia grasen. Auch Zeugnisse der Nuraghenkultur (1800–500 v. Chr.) sind zu finden. Die aus riesigen Steinblöcken er-

richteten Rundtürme sind Relikte einer einzigartigen Hochkultur im westlichen Mittelmeer. 7000 registrierte Nuraghenstätten gibt es auf Sardinien, 20 davon auf der Gesturi-Hochebene.

Uns bläst am Monte Arcuentu unfreundlicher Wind ins Gesicht – beim Aufstieg, am Gipfel, beim Abstieg. Aber wir kommen trocken zurück und sind neugierig auf die kulinarischen Schätze aus Angelas Küche. Der Gaumen freut sich über Pecorino Sardo (Schafkäse), scharfe Salami, mariniertes Gemüse, Oliven, Rohschinken, überbackene Melanzani als Vorspeise. Es folgen Gemüsesuppe, Ravioli mit Ziegenkäse und Kräutern, Spanferkel und schließlich, als wir überhaupt nichts mehr essen können, ein Korb mit warmen Brandteigkrapfen und Vanillecreme. Ach ja, den Mirto hätte ich fast vergessen, ein typischer Kräuterlikör. Der krenzent Giuseppe, mit einem verschmitzten Lächeln zufriedener Gastlichkeit.

Gut, dass wir täglich vier bis sechs Stunden wandern. So lässt sich die kulinarische Vielfalt lustvoll genießen. „Der bäuerliche Ursprung der sardischen Küche ist unverkennbar“, sagt Sergio, „Spanferkel, Lamm oder auch Zicklein sind die typischen Hauptspeisen.“ Naturnahe Zutaten und handgefertigte Zubereitung machen den Geschmack der sardischen Küche aus. Die Malloreddus, Nudeln aus Hartweizengrieß, kommen mit Fleisch und Tomatensoße daher. Die Culur-

➔ Weiter auf Seite 2

➔ Fortsetzung von Seite 1

giones sind Teigtaschen mit einer Fülle aus Kartoffeln, Schafkäse, Minze und Knoblauch. Dazu gibt's roten Cannonau oder weißen Vermentino. Das hauchdünne sardische Fladenbrot Pane Carasau stammt aus der Hirtentradition, die den Charakter der Insel prägt.

Unsere Wanderung im Monte-Linas-Gebirge folgt den Spuren der Hirten, die Schafe und Ziegen zu den besten Weideplätzen begleiten. Der sanft geschwungene Forstweg startet in Sibiri vorbei an Korkbäumen, Schafweiden und Olivenbäumen und wird oben zum Steig. Drei Stunden Gehzeit sind es bis zum Rastplatz an einer Schäferhütte, 600 Meter über dem Meer. Von hier eröffnet sich der Blick zum Ort Fluminimaggiore unten im Tal und zur weitläufigen Bucht von Portixeddu mit ihrem weißen Sandstrand.

Schmugglerweg mit Blüten

Diese war auch Ziel der zahlreichen Viehschmuggler. „Der Viehdiebstahl gehört zur sardischen Geschichte wie die Streitereien zwischen den Dörfern“, erzählt Sergio. „Die Bösen waren im Nachbarort zu Hause. Also heiratete man zum Beispiel lieber eine Frau aus dem übernächsten Dorf.“

Die sardische Geschichte ist geprägt von Eroberungen von außen und Streitereien untereinander. So ist es auch zu erklären, dass jedes Dorf unterschiedliche Festtags-trachten, eigene Brotsorten, Teig-gerichte oder Süßspeisen vorweisen kann. Ein Variantenreichtum, der den Charakter der Insel ausmacht, ebenso wie die sardische Gastfreundschaft. Diese zeigt sich auch beim Abstieg nach Fluminimaggiore und kommt vom Himmel. Er gibt sich urlauberfreundlich und strahlt in tiefem Blau.

Wir wandern durch eine Phalanx von weißblühenden Zistrosen, noch eine Pause unter einer riesigen Korkeiche, und die Idylle ist perfekt. In Fluminimaggiore scheint die Zeit stehen geblieben. Die Hauptstraße am späten Nachmittag ist leergefegt, die Bar am Hauptplatz gutbesucht. Gegenüber zeigen die „Murales“ an der Hauswand eine sardische Besonderheit. Die Wandmalereien kommentieren das idyllische Leben ebenso wie die Aufstände gegen



1 Im Frühling ist Sardinien ein Blütenmeer. 2 Die Wandmalereien kommentieren das idyllische Leben ebenso wie die Aufstände gegen Unterdrückung und Ausbeutung. 3 Das Vieh weiß, wo es schön ist. Fotos: Klima

Unterdrückung und Ausbeutung. Eine der vielen Facetten der sardischen Realität.

Bergbau und Zuckerbrot

Dass Ziegen Meerblick lieben, zeigt sich bei unserer Küstenwanderung zwischen Porto Flavia und der Cala Domestica. „Die Hirten folgen ihren Herden“, erklärt uns Sergio, „und die wissen, wohin sie wollen.“ Üppige Weiden über weißen Kalksteininformationen, einsame Buchten, satte Blautöne zwischen Meer und Himmel warten am Weg. Am

Ausgangspunkt der Tour werfen wir noch einen Blick auf die Bergbauergangenheit der Insel. Der stillgelegte Zechenhafen Porto Flavia stammt aus dem Jahr 1924, galt als Weltsensation, da die Erze direkt aus der Mine ins Meer verladen wurden. Heute stehen die Minen still, Relikte aus einer wirtschaftlichen Blütezeit, die abrupt ihr Ende nahm.

In Porto Flavia entdecken wir erstmals eine Wandermarkierung. 4,5 Stunden sagt die Prognose. Gleich zum Start ein steiler Anstieg

im Zickzack und dann der erste Weitblick über die helle Kalksteinküste aufs tiefblaue Meer. Der „Pan di Zucchero“ (Zuckerbrot) erhebt sich selbstbewusst vor der Steilküste, ein rund 70 Meter aufragender Felsen mit flachem Kopf. Gut, dass der Südwind Kühlung bringt, die Temperatur bewegt sich in der Mittagszeit bereits auf 30 Grad zu und die Bucht von Cala Grande ist perfekt für eine Rast – essen, trinken, schwimmen, ruhen. Als wir danach über den Küstenpfad weitergehen Richtung Ziel, ist es still

INSEL-SPUREN

1874

Imposante Spuren aus der Bergbau-Ära finden sich im Hinterland. Etwa im Tal des Rio Piscinas bei Montevecchio. 1874 wurden die **Erzminen von Montevecchio** in Betrieb genommen. Bis in die 1980er-Jahre wurden dort Kohle und Erze gefördert. Heute beherbergen sie einen Museums-komplex.



Die stillgelegten Bauwerke prägen Sardinien ebenso wie die einsamen Buchten, kilometerlangen Sandstrände und die fast menschenleeren Bergregionen mit ihren Schaf- und Ziegenherden.

Wandern: Während die Wege an den Küsten zum Teil ausgeschildert sind, gelten die Hirtenpfade im Hinterland (noch) als Geheimtipp. Beste Wanderzeit ist April/Mai und September/Okttober: Temperaturen um die 25 Grad und an den Stränden wenig Menschen.

Informationen:

Offizielle Website für Sardinien www.sardegnaturismo.it

Buchungen:

Die Wanderwoche „Auf alten Hirtenpfaden in Sardinien“ beinhaltet 8 Übernachtungen und 5 Wanderungen; www.weltweitwandern.com

geworden in der Gruppe. Alle hängen ihren Gedanken nach, genießen das Gehen, die weißleuchtende Küste, das sattblaue Meer und darüber der wolkenlose Himmel. Sergio ist zufrieden. Er hat uns „sein Sardinien“ nahegebracht.

Und noch etwas haben wir in dieser Woche gelernt: „Sardinisch“ statt sardisch sagen geht gar nicht. Das ist die beste Möglichkeit, sich als Tourist zu outen. Oder Sergio so richtig auf die Palme zu bringen, beziehungsweise auf die sardische Korkeiche.