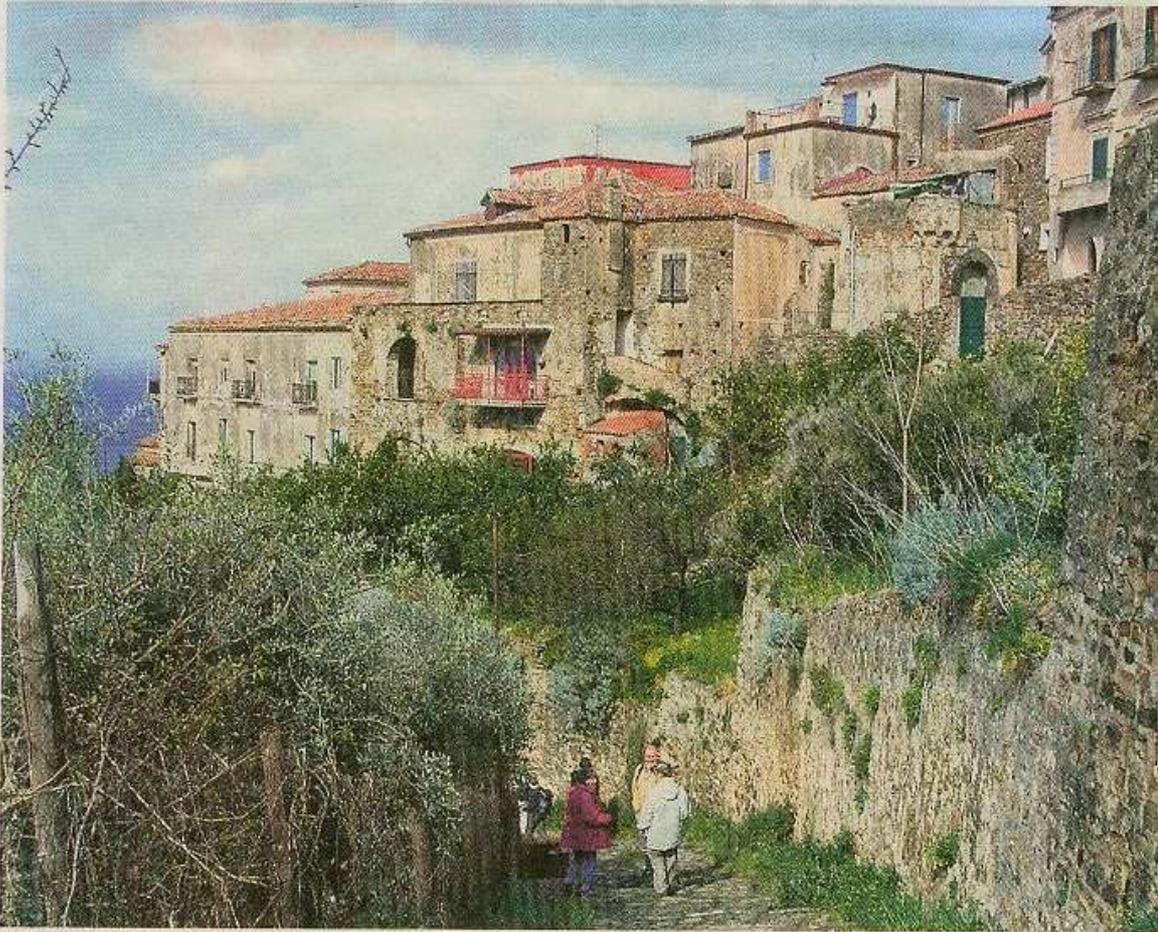


Gute REISE



Ein abenteuerlustiger Hofhund ist offenbar der einzige Einheimische, der Spaß am spazieren gehen hat. Voller Tatendrang begleitet er uns mehrere Stunden bei einer Wanderung, die auf Feldwegen und Trampelpfaden durch die beschauliche hügelige Landschaft in der Umgebung von Castellabate führt: Vorbei an silbernen schimmernden Olivenhainen, Weinstöcken, Orangen- und Zitronenplantagen, durch Aleppokiefernwälder und eine Macchia aus Ginster, Myrrhe, Mastix und Zistrosen.

Cilento ist der Landstrich, der etwa 80 Kilometer südlich von Neapel beginnt und nahezu den gesamten südlichen Teil der Provinz von Salerno einnimmt. Als „grüne Lunge Süditaliens“ wird er oft bezeichnet. An der Küste wechseln Sandstrände mit schroffen felsigen Abschnitten. Weiter im Landesinneren dominieren Buchen-, Eichen- und Kastanienwälder die Landschaft. Landeinwärts wird das Klima rauer, die Berge höher und steiler. Bis auf immerhin 1900 Meter ragen die höchsten auf.

Seiner weitgehenden Ursprünglichkeit hat der Landstrich zu verdanken, dass er 1994 zu weiten Teilen als Nationalpark ausgewiesen wurde. Der

Auf einsamen Pf

Unterwegs im Cilento, der grünen Lunge Süditaliens und Une

Von Volker Wartmann

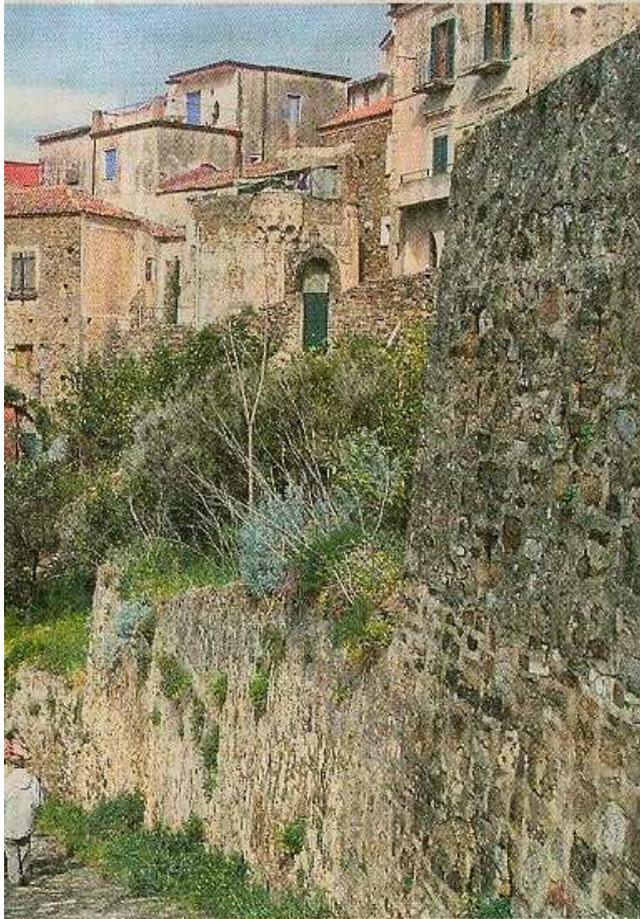
„Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano“ umfasst rund 180 000 Hektar und ist nach dem Alpe nationalpark Stillserjoch der zweitgrößte in Italien. Die Unesco fand diese Welt so in Ordnung, dass sie 1998 den gesamten Nationalpark als einzige Mittelmeerlandschaft unter den Schutz des Weltkulturerbes stellte.

Bunt leuchten die wilden Wiesen, voller weißer, gelber, blauer, rosa oder oranger Farbkleckse von Affodill, Sauerklee, Borretsch, Anemonen, Gauchheil und vielen anderen Blumen. Bei näherem Hinschauen entdeckt man Ziegen, die zwischen dem Macchiagestrüpp nach Gräsern suchen. Die Zivilisation ist zwar häufig in Sichtweite, aber fast immer weit genug entfernt, als dass sie unseren Naturgenuss beeinträchtigen könnte.

Des öfteren kommen wir an einsamen Gehöften vorbei. Einige sind zerfallene und dienen allenfalls Schatten suchenden Rindern als Unterstand. Viele allerdings werden noch bewohnt und die Felder ringsherum bewirtschaftet. Freundlich grüßen uns die alten Bauern. Sie staunen über die Fußgänger aus Deutschland. Wandern ist hier im Cilento so gut wie unbekannt, wir treffen die ganze restliche Woche keine anderen Wanderer.

Viele Städte und Dörfer in Küstennähe liegen nicht direkt am Meer, sondern ein Stückchen landeinwärts auf den Kuppen der umliegenden Hügel. Zahlreiche Bewohner des Cilento zogen sich im Mittelalter von der Küste zurück, weil sie zu oft von Seeräubern überfallen wurden. Malerisch thront Castellabate in 260 Metern

Höh
Ferr
über
Gas
alter
die
mit
berü
üppi
Gew
Pfla
des
Seel
Hier
ner
vor
Frau
Eck
Cast
man
ter C



Eine der Wanderungen durch das Cilento führt auch an dem malerischen Ort Castellabate vorbei.
Foto: Volker Wartmann

Wissenswertes

Reisezeit: Besonders reizvoll sind der Frühling und der Herbst. In den Sommermonaten Juli und August kann es im Cilento sehr warm werden.

Anforderungen: Die (geführten) Wanderungen sind leicht bis höchstens mittelschwer, die reine Wanderzeit pro Tag liegt zwischen 3,5 und 6 Stunden. Mittags gibt es eine ausgedehnte Picknickpause. (Markierte Wanderwege gibt es im Cilento so gut wie nicht.)

Veranstalter: ReNatour, Brunner Hauptstraße 2a, 90475 Nürnberg, Telefon: (0911) 8907-04, Fax: -79, E-Mail: info@renatour.de, Internet: www.renatour.de

Preis: Sieben Tage inklusive Übernachtung, Vollpension und geführten Wanderungen im Doppelzimmer: 649 Euro pro Person, Einzelzimmerzuschlag: 100 Euro; Teilnehmerzahl: mindestens sechs, maximal 14. Vierzehn Tage kosten 1179 Euro.

nsamen Pfaden

, der grünen Lunge Süditaliens und Unesco-Weltkulturerbe

Des öfteren kommen wir an einsamen Gehöften vorbei. Einige sind zerfallen und dienen allenfalls Schatten suchenden Rindern als Unterstand. Viele allerdings werden noch bewohnt und die Felder ringsherum bewirtschaftet. Freundlich grüßen uns die alten Bauern. Sie staunen über die Fußgänger aus Deutschland. Wandern ist hier im Cilento so gut wie unbekannt, wir treffen die ganze restliche Woche keine anderen Wanderer.

Wiesen, osa oder bill, Saugäuchner. Bei man Ziechiage. Die Ziviltweite, entfernt, igr Genuss

Viele Städte und Dörfer in Küstennähe liegen nicht direkt am Meer, sondern ein Stückchen landeinwärts auf den Kuppen der umliegenden Hügel. Zahlreiche Bewohner des Cilento zogen sich im Mittelalter von der Küste zurück, weil sie zu oft von Seeräubern überfallen wurden. Malerisch thront Castellabate in 280 Metern

Höhe auf einer Bergspitze, aus der Ferne betrachtet scheint das Dorf über der Landschaft zu schweben. Die Gassen in dem mehr als 800 Jahre alten Städtchen sind so eng, dass man die gegenüberliegenden Hauswände mit ausgestreckten Armen gleichzeitig berühren kann. Blumenkübel mit üppig rankenden und farbenfrohen Gewächsen zieren die verwinkelten Pflastersteinwege. Hauptschauplatz des öffentlichen Lebens in dem 800 Seelen-Ort ist die zentrale Piazza. Hier treffen sich vormittags alte Männer zum gemütlichen Karten spielen vor der Bar „La Piazzetta“, die alten Frauen in der gegenüberliegenden Ecke zum Plauschen. Schaut man von Castellabate aus auf das Meer, kann man dort abends die Sonne direkt hinter Capri versinken sehen.

Castellabate ist Basis für unsere Wanderungen, die jeden Tag in eine andere Richtung führen. Auch wenn es die meisten Urlauber nicht tun – eigentlich ist ein Aufenthalt im Cilento ohne viel Bewegung nur schwer vorstellbar. Zumindest wenn man mit Normalgewicht wieder den Heimweg antreten möchte. Denn die sinnlichen Entdeckungen und Genüsse gehen nach der Rückkehr am Nachmittag weiter.

Die cilentanische Küche verzückt selbst erfahrene Gourmets. Viele Restaurants verarbeiten vorwiegend regionale Produkte. Allein schon die Namen der Gerichte klingen lecker – wie beispielsweise die Menüs in der Villa Carina. An diesem Abend werden als Vorspeise Involtini di melanzane al pesce (mit Fisch gefüllte Auberginenröllchen) serviert, danach Linguine allo scoglio (Pasta mit „Meeressoße“ aus Tomaten, Muscheln, Garnelen und Tintenfisch), als Hauptgericht Filetto di spigola al cartoccio (Seebarschfilet in der Tüte gegart) und zum Nachtisch Profitteroles al Limone (Brandteigkugeln mit Zitronencreme).

Nach dem üppigen Abendessen nehmen wir einen Absacker in der Bar „La Piazzetta“ zu uns. Auf dem Platz davor spielen Kinder und Jugendliche Fußball, manchmal bis spät nach Mitternacht. Die Bar ist bis auf den letzten Platz besetzt, weil im Fernsehen ein Fußballspiel mit italienischer Beteiligung übertragen wird. Die einzigen, die das nicht einmal am Rande interessiert, sind die Hunde. Sie dösen unter einem Tisch vor der Bar.

Redaktion:

Friedrich G. Stern,
Telefon (09 11) 2 16 20 72