

„Apulien – im Land der Trulli und Stauer“

Reisebericht über die Erlebnisreise der Sportgemeinschaft der Regierung und des Bezirks Unterfranken vom 12.05. bis 19.05.2016 nach Apulien

Von Christina Wyrwich



Das fing ja schon gut an: Zum Begrüßungsgläschen Secco auf der Zugfahrt gab es für Jeden obendrein auch noch einen Gutschein für eine bayerische Brotzeit mit Brezel, Weißwurst und Bier am Flughafen München. So ließ sich die Wartezeit bis zum Abflug gut überbrücken. Kaum gestartet, landete unsere Air Dolomiti-Maschine nach kurzem nur 1,5-stündigem Flug in Bari, der Hauptstadt der Region Apulien. Dort erwartete uns bereits Claudio Iacopetta unser deutsch-italienischer Reiseleiter. Die Koffer waren schnell verstaut und per Bus machten wir uns auf die letzte Etappe unserer Anreise, die uns ca. 140 km weiter südöstlich nach Mesagne in die Provinz Brindisi führte. Dort war die Tenuta Moreno, ein zum 4-Sterne-Hotel umgebautes, ehemaliges landwirtschaftliches Anwesen, das Ziel und unser Standquartier für die nächsten acht Tage. Die gepflegte Anlage – eine sogenannte Masseria, ein in Süditalien und dort vor allem in Apulien gebräuchlicher Begriff für einen befestigten Gutshof – liegt in einer weitläufigen Gartenanlage mit uralten Olivenbäumen, Palmen und Zitrusbäumen und wird gerne, wie wir im Laufe unseres Aufenthalts feststellen konnten, für Familienfeiern und Hochzeiten genutzt.

Die knapp zweistündige Anfahrt nutzte Claudio für eine kleine Einführung in die apulische Geschichte und die wichtigsten Informationen über Land und Leute. Wir waren ja schon gespannt: Teilnehmer der vorangegangenen Reisegruppen hatten begeistert von der kompetenten und unterhaltsamen Reiseleitung berichtet. Und tatsächlich, um das gleich vorweg zu nehmen: Unser smarter Reiseleiter sollte unsere Erwartungen nicht enttäuschen: In Deutschland geboren und aufgewachsen, aber seit etlichen Jahren wieder zurück in der Heimat seiner Familie in Apulien, versorgte uns Claudio nicht nur mit Wissenswertem über die touristischen Highlights, sondern er vermittelte uns auch anschaulich die Besonderheiten der italienischen Lebensart, oft garniert mit Witzen oder Anekdoten über seinen „Lieblings“politiker Berlusconi oder die Rivalität zwischen Nord- und Süditalienern.

Witz von Claudio: Eine Ente und ein Krokodil treffen sich. Fragt die Ente das Krokodil: „Weißt Du, was ich bin?“ Antwortet das Krokodil: „Du bist klein, hast einen Schnabel und Federn. Du musst eine Ente sein.“ Fragt das Krokodil: „Und weißt Du, was ich bin?“ Antwortet die Ente: „Du hast

eine große Klappe, eine schicke Jacke und kurze Beine. Du musst ein Italiener sein.“

Der Name Apulien könnte sich einer Erklärung nach von lateinisch „apluvia“ – „ohne Regen“ ableiten. Genau weiß man das nicht, es wäre aber eine plausible Interpretation bei 300 Sonnentagen im Jahr. Trotz dieser doch eher ungünstigen Voraussetzungen ist Apulien dank der fruchtbaren Böden stark landwirtschaftlich geprägt und der größte Weinproduzent Italiens sowie der größte Produzent von Olivenöl und Hartweizen. Bereits in der Frühzeit machten die hohen Erträge Apulien zu einer Kornkammer Italiens. Die ältesten Städte Apuliens sind zwischen 3.000 und 4.000 Jahre alt. Apulien besteht heute aus den sechs Provinzen Foggia, Barletta-Andria-Trani, Tarent, Brindisi, Lecce und Bari. In der Region an Italiens Stiefelabsatz leben etwa vier Millionen Menschen, davon rund 600.000 allein in und um die Regionalhauptstadt Bari.

Apulien war durch die Geschichte hindurch von strategischer Bedeutung und hat einen lebhaften Wechsel der herrschenden Völker erlebt. Schon in der Steinzeit war das heutige Apulien besiedelt. Erste Einwanderer kamen vom Balkan, nach den Griechen eroberten die Römer das Land. Nach den Römern kamen die Ostgoten, danach die Byzantiner und die Langobarden, später auch die muslimischen Sarazenen. Im 11. Jahrhundert übernahmen die Normannen die Herrschaft.

Im 12. Jahrhundert kamen dann die Stauer ins Spiel: Der Stauer und deutsche Thronerbe Heinrich heiratete Konstanze, die Erbin des normanischen Reiches, dessen Zentrum sich damals in Sizilien befand. Beide starben früh, für ihren vierjährigen Sohn und Erben Friedrich II übernahm zunächst der Papst 1198 die Vormundschaft. Friedrich wuchs in Palermo auf, erlernte mehrere Sprachen, darunter auch Arabisch, allerdings kein Deutsch. Ab 1198 war er König von Sizilien, ab 1212 deutscher König und ab 1220 bis zu seinem Tod 1250 auch deutscher Kaiser. Die meiste Zeit seiner Regentschaft hielt er sich allerdings in Italien und dabei hauptsächlich in Apulien auf. Von seinen Zeitgenossen wurde er „stupor mundi“, das „Staunen der Welt“ genannt, denn er galt als hochgebildet, war den Wissenschaften, der Architektur und der Dichtung zugetan und verfasste als leidenschaftlicher Falkner selbst ein berühmtes Buch „Über die Kunst, mit Vögeln zu jagen“. Etli-

che, der in seinem Auftrag errichteten Bauwerke zeugen in Apulien noch heute von seiner damaligen Bedeutung und Macht.

Nach Friedrichs Tod kam zunächst das französische Geschlecht der Anjou an die Macht, später Spanier aus dem Hause Aragon sowie die Habsburger und schlussendlich Napoleon. Schließlich wird das Königreich Italien gegründet und Apulien eine italienische Region. Alle Herrscher haben ihre Spuren hinterlassen und das Land geprägt. Einen Ausschnitt der architektonischen Vielfalt, angefangen bei den pittoresken Steinhäusern mit den „Zipfelmützen“, den Trulli, über die romanischen Kathedralen, die imposanten Kastelle aus der Stauerzeit bis zu den barocken Fassaden und Kirchengestaltungen, konnten wir auf unserer Reise entdecken.

Gut ausgeruht und mit Audiogeräten ausgestattet starteten wir am ersten Morgen entlang der Küste Richtung Nordwesten nach Trani. Den Weg bis Bari waren wir am Vorabend schon in umgekehrter Richtung zum Hotel gefahren, jetzt hatten wir Gelegenheit uns die Landschaft genauer zu betrachten: Auf der rechten Seite glitzerte dunkelblau das Meer, links reihte sich ein Olivenhain an den anderen. An den Straßenrändern sorgten die Blüten unzähliger gelber Margeriten, roten Mohns und wilden Baldrians für bunte Farbtupfer.

Schon von weitem konnten wir die in hellem Stein leuchtende Kathedrale von Trani direkt an der Adriaküste ausmachen. Unsere Besichtigungstour führte uns am trutzigen „Castello Svevo“ dem „Schwaben-Kastell“ aus der Stauerzeit vorbei



direkt zur Kathedrale San Nicola Pellegrino, eine hoch aufragende zweigeschossige Kirche, die als

die Königin der apulischen Kathedralen gilt. Auf den ersten Blick schlicht, beeindruckt sie aus der Nähe doch mit etlichen Details wie den feinziselierten Schmuckfriesen und den Ornamenten um das Portal. Der Eingang zur Oberkirche ist über eine weitläufige Doppelfreitreppentreppe zugänglich.

Am Tag unseres Besuches waren die Treppentreppe und der Eingang zur Kirche üppig mit Blumengestecken für eine Hochzeit geschmückt. Die Hochzeitsgäste drängten sich bereits vor dem Eingang, sodass wir nur einen kurzen Blick ins Innere erhaschen konnten. Nicht weniger interessant waren allerdings der Bräutigam, der offensichtlich bei einer Polizeieinheit tätig war und die Ehrengarde seiner Kollegen. Prächtig herausgeputzt in schwarzer bzw. schwarzweißer Galauniform mit gold- und silberblitzenden Knöpfen und prächtigen Helmbusch aus Pferdehaar. So et-



was sieht man auch nicht alle Tage! Auch in Italien scheint der Mai ein beliebter Hochzeitsmonat zu sein. Noch öfter auf unserer Reise konnten wir die immer sehr aufwändig gestalteten Hochzeitsaktivitäten beobachten.

Von der normannisch-romanischen Kathedrale von Trani konnten wir an diesem Tag nur die Un-

terkirche Santa Maria della Scala aus der Nähe bewundern. Eine Besonderheit der Kathedrale ist auch der über eine Durchfahrt mit dem Kirchenschiff verbundene Glockenturm. Von Claudio mit Tipps für besonders einladende Eisdielen und Cafes versorgt, schlenderten wir zum malerischen Hafen, wo Fischer die Ausbeute des morgendlichen Fangs anboten. Am anderen Ende des Hafens schloss sich eine gepflegte Grünanlage an, von der man einen wunderbaren Blick auf die auf einer Landzunge liegende Kathedrale genießen konnte.

Zur Mittagspause kehrten wir in der Azienda Agrituristica „Sei Carri“ in Andria, nur wenige Kilometer von Trani im Landesinneren gelegen, ein. Dies bildete den Auftakt für den kulinarischen Aspekt unserer Reise. Wir ließen uns verschiedene Antipasti aus gegrilltem Gemüse, Käse und Oliven, Nudeln und frische Kirschen schmecken. Das eine oder andere Gläschen Wein sorgte für die ausgelassene Stimmung.

Von dem Lokal aus hatten wir einen eindrucksvollen Blick auf das zweite Highlight dieses Tages: Nur ca. 3 Kilometer entfernt, thront auf einer mit Pinien bewachsenen Kuppe das mächtige achteckige von Stauferkaiser Friedrich II. erbaute Castel del Monte. Es setzt der Landschaft sozu-



sagen die Krone auf und wird daher oft auch „Krone Apuliens“ genannt. Über die wahre Bedeutung der Anlage wird auch heute noch gerätselt. So viel scheint festzustehen: Um ein wirkliches Kastell, eine Wehranlage, hat es sich eher nicht gehandelt, weil wesentliche Elemente hierfür wie Festungsgraben, Zugbrücke und Verteidigungsöffnungen fehlen und andererseits die Wendeltreppen eine für Verteidigungszwecke ungünstige

Drehrichtung im Gegenuhrzeigersinn aufweisen. Seine einzigartige Form, an dessen Plänen Friedrich II selbst mitgearbeitet haben soll, mit dem wiederholten Auftreten der Zahl Acht: achteckiger Grundriss, acht achteckige Türme, achteckiger Innenhof, gab Anlass für zahlreiche Spekulationen. Die Zahl Acht symbolisiert das Göttliche. Ein achteckiger Bau soll daher möglicherweise auf Friedrichs besondere Macht hinweisen. Ob er das Castel del Monte jemals bewohnte, ist nicht überliefert. Für einen längeren Aufenthalt und eine größere Zahl an Besuchern ist es eher nicht geeignet. Dem Gast stand während seines Besuchs aber besonderer Luxus zur Verfügung. Ein durchdachtes Belüftungs- und Beheizungssystem, mit nur drei Feuerstätten, erlaubt es die ganze Anlage zu beheizen und gleichzeitig warmes Wasser zur Verfügung zu stellen.

Erbaut ist die beeindruckende Anlage aus hellem Kalkstein mit Schmuckelementen aus Marmor oder korallenroter Brekzie, einem Schottergemisch mit rötlichem Bindemittel. Ihre Lage auf einer Hügelkuppe ermöglicht einen weiten Rundumblick in die apulische Landschaft.



Auf der Fahrt nach Altamura, unserem ersten Reiseziel am zweiten Tag, erläuterte uns Claudio das italienische Familienleben: 84 % der italienischen Männer unter 35 leben noch bei den Eltern, sie sind „mammone“, Muttersöhnchen. Bei einer Arbeitslosigkeit von 30 % und einem durchschnittlichen Monatseinkommen in Apulien von 800 € ist dies aber auch nicht verwunderlich. Dies sei der äußere Zwang, nach Claudio wird aber die Erziehung zur Unselbstständigkeit von den Müttern bewusst von Generation zu Generation weitergegeben. Es herrsche zwar eine traditionelle Rol-

lenverteilung, wonach die Frau für den Haushalt und die Kindererziehung verantwortlich sei und der Mann das Einkommen beisteuere. Aber familiäre Entscheidungen würden am Küchentisch getroffen, de facto hätten also die Frauen das Sagen. Dabei störe ein allzu selbstständiger Mann nur. Das Durchschnittsalter eines Mannes bei der Hochzeit beträgt immerhin 38 Jahre. Er hat also genügend Zeit sich diesen Schritt genau zu überlegen. Vielleicht liegt deshalb die Scheidungsrate auch bei nur 10 %.

Wenn Nachwuchs kommt, übernehmen die Großeltern die Aufgabe des Babysitters, weshalb oft eine besonders enge Beziehung zwischen Großeltern und Enkeln besteht. Auch Claudio erzählte uns immer wieder voller Respekt und Bewunderung Geschichten von seinem Großvater. Dass die Alten ihren Lebensabend in einem Altenheim verbringen, ist in Apulien verpönt. In diesen Fällen werden deren Kinder als „undankbare Brut“ angesehen. Bisher wurden in Apulien erst zwei Altenheime eröffnet.

Das Renteneintrittsalter liegt in Italien für die Männer bei 68, für die Frauen bei 67 Jahren. Ab diesem Zeitpunkt wird es für die Männer schwierig. Claudio schilderte uns, wie sich dann das Familienleben abspielt. Es sei Brauch, dass der Opa ab 9:00 Uhr bei Wind und Wetter auf die Straße geschickt wird. Dort studiert er die Todesanzeigen, rottet sich mit anderen Opas auf der Piazza zu „Opa-Gangs“ zusammen und tauscht dort die



Neuigkeiten aus. Mittags kommt der Opa nach Hause, hält nach dem Essen dort seinen „pisolino“, das Mittagsschläfchen, bevor es am Nachmittag nochmals zur Piazza geht. Abends werden die Opas, bevor die jungen Mädchen mit den Miniröcken kommen, wieder „eingesammelt“. Die

Omas betreiben - so Claudio – das beste Spionagesystem der Welt. Deshalb hänge in Italien auch immer Wäsche vor den Fenstern. Alibiwäsche! Denn diese hänge nicht zum Trocknen da, sondern beim vermeintlichen Auf- und Abhängen könne die Oma sehen, was sich auf den Straßen tut, sich mit den Nachbarinnen unterhalten und die von den Opas von der Piazza mitgebrachten Informationen vergleichen.

Sonntags sei das gemeinsame Essen mit der Großfamilie Tradition und gleichzeitig auch ein „Training“ für das Weihnachtsfest, bei dem in Italien vor allem das Kulinarische im Mittelpunkt stehe. Ein apulisches Essen ist in der Regel eher einfach, die Gerichte werden wenig gesalzen, um den ursprünglichen Geschmack nicht zu verfälschen. Es setzt sich meist aus Antipasti, zwei „Primi“, dem „Secondo“, das selten aus mehr als drei Zutaten besteht sowie Backofenkartoffeln und Salat zusammen. Den Abschluss bilden Obst und eine Sahnetorte. Mit Kaffee und Digestiv kann das Ganze durchaus von 13:00 Uhr bis in den Abend dauern. An Weihnachten erfährt das Ganze dann seine Steigerung: Vom 24. bis 26.12. heißt es dann Essen von Mittag bis Mitternacht.

Das war die richtige Einstimmung auf die Spezialität, die uns in Altamura erwartete: Pane di Altamura, eine besondere mit dem DOP-Siegel (Denominazione d'origine protetta = italienisches Siegel für Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung) ausgezeichnete Brotspezialität aus



Hartweizenmehl. Es wird seit der Antike – schon der Dichter Horaz hat das Brot aus Altamura beschrieben - nach dem gleichen Rezept hergestellt: Hartweizenmehl, Hefe, Meersalz und Wasser. Die großen Brotlaibe werden im Holzofen gebacken. Durch ihre eigenartig verdrehte Form erhalten sie

außen eine krosse Kruste und bleiben im Innern lange weich.

Über eine andere apulische Brotspezialität, die Focaccia, wusste Claudio eine nette Anekdote aus Altamura zu berichten. 2001 eröffnete dort eine McDonalds-Filiale. Kurz darauf bot eine neue Bäckerei in der Nachbarschaft die traditionelle Focaccia für nur einen Euro an. Der Erfolg war so groß, dass McDonalds seine Filiale bald wieder schließen musste. Diese wahre Begebenheit wurde als „Focaccia Blues“ sogar verfilmt. Auch wir durften uns einen persönlichen Eindruck vom Geschmack einer „Focaccia pugliese“ und anderer Gebäckspezialitäten machen, als wir zu einem kleinen Imbiss bei der Bäckerei „Forno antico Santa Chiara“ vorbeischaute. Später hat uns Claudio auch das Spezialrezept seiner Großmutter verraten:

Focaccia della nonna di Claudio



Zutaten:

400 g Hartweizenmehl oder Weißmehl Typ 405 (wenn möglich zur Hälfte mit Hartweizengrieß ersetzen)

ca. 150 g gekochte Kartoffeln (mehlige)

1 Würfel Hefe oder ca. 15 g Trockenhefe

ca. 1 TL Salz

2-3 „Runden“ Olivenöl extra vergine

frische Tomaten (oder geschälte), Oregano, Salz

Zubereitung:

- Das Ganze mit etwas warmen Wasser und Milch zu einer Teigmasse verrühren (nach Auge)
- Teig muss weichgeknetet werden, bis er „Faustschlag“ aushält
- flache Metallform mit Olivenöl einfetten
- Teig in Form verteilen (ca. 2 cm hoch)
- in der Form bei ca. 50°C für 20 min. gehen lassen

- *herausnehmen und (geschälte) Tomaten und Olivenöl gleichmäßig auf der Teigmasse verteilen und leicht eindrücken*
- *abschließend etwas Oregano, eine Prise Salz und eine weitere „Runde“ Olivenöl hinzugeben*
- *bei Zimmertemperatur nochmals 20 min. gehen lassen*
- *im Backofen bei 175°C ca. 10-15 min. goldbraun backen*

Claudio empfahl außerdem noch im Café Ronchi den Walnusslikör „Padre Peppe“, eine weitere Spezialität aus Altamura, zu probieren. Der etwas eigene Geschmack des Likörs kam aber nicht bei Allen gut an. Besser schmeckten uns da schon die „Taralli“, knusprige Gebäckkringel.

Doch Altamura hatte nicht nur Kulinarisches zu bieten. Auf der Piazza konnten wir die von Claudio kurz zuvor beschriebenen „Opa-Gangs“ tatsächlich live erleben. Wahrscheinlich haben sich die alten Herren gewundert, warum sie für die deutschen Touristen ein so begehrtes Fotomotiv abgaben.

Die ursprünglich romanische Kathedrale Santa Maria Assunta wurde unter Friedrich II errichtet und im Laufe der Jahrhunderte mehrfach ergänzt. Beeindruckend ist das von zwei großen Löwen flankierte Hauptportal, das von einem Bogen von Relieffiguren, die das Leben Christi wiedergeben, umrahmt wurde. Auch hier Blumenschmuck vor der Kirche und topgestylte Hochzeitsgäste, die zur Kathedrale eilten. Für uns blieb ein kurzer Blick ins Innere, wo besonders die prachtvolle goldgefasste Holzdecke aus jüngerer Zeit auffiel. Am Nachmittag führte unser Weg in die Nachbarregion Basilikata, wo wir uns in der Altstadt von Matera die Höhlensiedlungen, die Sassi, ansehen



wollten. Matera ist als eine der ältesten Städte der Welt seit über 5000 Jahren kontinuierlich bewohnt, Weltkulturerbestadt und kürzlich zur Kulturhauptstadt Europas 2019 gewählt worden. Die eindrucksvolle Altstadt am Rande einer Schlucht und die umgebende urwüchsige Landschaft dienten etlichen Filmen als Kulisse. Hier führte uns



Katharina, eine in Matera lebende Deutsche, da Claudio für die Basilikata keine „Reiseführer-Zulassung“ hatte.

Natürliche Höhlen wurden schon in der Steinzeit von den Menschen zu Wohnzwecken genutzt und der weiche Tuffstein immer weiter ausgehöhlt. Die aus dem Fels herausgeschlagenen Wohnungen wurden im Laufe der Zeit durch Anbauten erweitert und die Höhlen zu einem stark verzweigten System von unterirdischen Räumlichkeiten ausgebaut. Die Menschen wohnten und arbeiteten in den Höhlen und hielten selbst ihr Vieh dort. Allerdings lebten sie unter erbärmlichen hygienischen Bedingungen. Bis in die 50er Jahre gab es in Matera weder fließendes Wasser - es wurde ausschließlich Regenwasser genutzt – noch eine Abwasserentsorgung. Bis zur Sanierung bestand eine sechs Meter tiefe Kloake. Daher entschloss man sich die Bewohner in andere Stadtviertel umzusiedeln. Die Sassi verfielen, bis man in den 80er Jahren die Einzigartigkeit der Höhlenwohnungen erkannte und mit der Sanierung begann. Die Stadt versucht mittels Subventionierung von Restaurierungsmaßnahmen wieder Leben in die Altstadt zu bringen. Das hat bereits Früchte getragen, denn mittlerweile lassen sich in Materas Höhlensiedlungen Übernachtungsmöglichkeiten zwischen 20 bis 1600 € pro Nacht finden. Claudio meinte, sein Großvater würde dies nur mit „tutti banditi“ – alles Gauner – umschreiben. Eine Höhlenwohnung mit der kompletten Einrichtung, Handwerkszeug und Ställen für das Vieh konnten wir besichtigen und in der Felsenkirche Santa Lu-

cia alle Malve Fresken bewundern, die zum Teil aus dem 11. Jahrhundert stammten. Die Rückfahrt führte uns an der Küste des Ionischen Meers entlang über Metaponte und Tarent wieder in unser Quartier in Mesagne.

Am nächsten Tag statteten wir zunächst dem Barockstädtchen Martina Franca im grünen Teil



Apuliens, dem Valle d'Itria, einen Besuch ab. Schmale, verwinkelte Gässchen mit weißen Fassaden und barocken Elementen und Figuren an Fensterrahmen und Portalen von Kirchen, Palästen und Wohnhäusern luden zum Bummeln ein. Ein besonders hübsches Ensemble bildeten die Basilica San Martino mit einer überlebensgroßen Figur des Namenspatrons über dem Eingangsportal und der gegenüberliegende Palazzo dell'Università mit dem Uhrturm. Claudio empfahl uns in einem Café die lokale Spezialität Boccotto zu probieren. Und wirklich, die kleinen mit Kirschen oder Vanillecreme gefüllten Törtchen waren köstlich.

Der restliche Tag stand ganz unter dem Motto: Olio e Vino. Die größten Olivenölproduzenten in Europa sind Spanien vor Italien und Griechenland, wobei Spanien mehr als 30 % der Weltproduktion liefert. Allein in Apulien werden 80 verschiedene Olivenarten angebaut. Dabei sagt die Farbe nichts

über die Art der Olive aus, sondern nur über deren Reifegrad. Unreife Oliven sind grün, reife Oliven bräunlich schwarz. Mehr aus optischen Gründen werden Oliven auch eingefärbt, früher mit Sepia-Tinte heute mit Eisenverbindungen. Schon in der Antike wurde der Olivenbaum als Lebensbaum angesehen, da man sowohl die gesundheitlichen, als auch die kosmetischen Aspekte des Olivenöls zu schätzen wusste. Durch die moderne Analytik wissen wir heute, dass Olivenöl reich an einfach ungesättigten Fettsäuren, an Vitamin E und an Polyphenolen ist. Letzteren wird als Antioxidantien eine besonders gesundheitsfördernde Rolle zugesprochen, sie bestimmen aber auch als Geruchs- und Geschmacksstoffe den individuellen Geschmack eines Olivenöls. Ein hoher Gehalt an Polyphenolen äußert sich durch einen bitteren bis scharfen Geschmack.

Die ältesten Olivenbäume sind um die 2000 Jahre alt und können dabei einen Stammdurchmesser von bis zu 2 m erreichen. Eine Olivenernte ist erst



ab einem Baumalter von 50 Jahren ertragreich. Dabei erzielt man ein qualitätsvolles Olivenöl nicht durch eine Ernte mit Rüttelmaschinen und unter den Bäumen ausgelegten Netzen, sondern nur durch eine fruchtschonende Ernte und gezielte Trennung von reifen und überreifen Früchten

per Hand. Dies macht auch den hohen Preis eines guten Olivenöls aus. Für das „extra vergine“ Öl werden noch nicht ganz ausgereifte Oliven geerntet. Die Zeit zwischen Ernte und dem Pressen sollte dabei max. 24 Stunden betragen, weil bereits kurz nach der Ernte Zersetzungsprozesse beginnen, die die Qualität des Öls beeinträchtigen. Ein Qualitätsmerkmal ist ein möglichst niedriger Gehalt an freien Fettsäuren. Diese entstehen dann, wenn Oliven nach der Ernte zu lange liegen, nicht sofort gepresst werden oder wenn sie bei der Pressung zu hohen Temperaturen ausgesetzt sind. Der Gehalt an freier Ölsäure darf max. 0,8 g je 100 g Öl betragen.

Einige Kilometer nordöstlich von Martina Franca besuchten wir bei Cisternino die Ölmühle Il Frantolio di d'Amico Pietro, einen Familienbetrieb der hochwertige Olivenöle teilweise auch in Bio-Qualität unter dem Namen „Trisole“ herstellt. Auf den Anbauflächen des Betriebs befinden sich ca. 6000 Olivenbäume, wovon jährlich nur 4000 abgeerntet werden können. Spätestens alle vier Jahre müssen die Bäume nämlich für eine ertragreiche Ernte ausgeschnitten werden und tragen in dem Jahr dann nicht.

Die Oliven werden in dieser Ölmühle von Hand geerntet und spätestens 12 Stunden nach der Ernte gepresst. Das Ergebnis sind Öle mit einem sehr niedrigen Ölsäure-Gehalt von 0,1 bis 0,2 %. Die Oliven werden hier auch mittels eines modernen Zentrifugalsystems besonders schonend gepresst, bei Temperaturen deutlich unter 27°C und einem Druck von max. 400 bar. Aus 100 kg Oliven lassen sich so zwischen 7 und 15 l Öl gewinnen. Als besonderes Produkt bietet die Ölmühle auch Öl aus entsteineten Früchten an, das eine spezielle Geschmacksvariante liefert. Die zurückbleibenden Kerne, die ebenfalls noch Öl enthalten, werden als Rohstoff an die Kosmetikindustrie abgegeben, das ausgepresste Fruchtfleisch findet Verwendung als Schweinefutter oder als Brennstoff.

Die Öle sind mit einem Identifizierungscode gekennzeichnet, der die regionale Zugehörigkeit erkennen lässt, im Gegensatz zu Bezeichnungen wie „made in EU“ oder „prodotto in Italia“ bei billigeren Ölen. Nach einer kurzen Vorstellung der verschiedenen Typen von Pressen durften wir natürlich auch selber eine Verkostung der einzelnen Öle vornehmen. Und wer wollte, konnte sich

im angeschlossenen Shop mit den unterschiedlichsten Olivenprodukten eindecken. So manches Fläschchen Öl fand so seinen Abnehmer.



Nach dem Besuch der Ölmühle war es Zeit für eine kleine Stärkung. Die bekamen wir in der Enoteca Semeraro in Cisternino. Neben den uns nun schon bekannten Taralli und Oliven gab es „cialledda“, einen Brotsalat mit Tomaten und Gurken und leckere belegte Brötchen mit Salami und Schinken. Besonders köstlich auch die Käsebrötchen mit „ricotta forte“, einem würzigen Frischkäse oder mit „caciocavallo“ – einem Hartkäse - beträufelt mit „vin cotto“ – einer Art Balsamico-Essig. Dazu wurden verschiedene Weine aus eigener Produktion serviert. Das Besondere an diesen Weinen ist ihre Beschallung mit Musik während ihrer Lagerung im Keller. Wissenschaftliche Studien hätten ergeben, dass sich eine Beschallung des Weins von zweimal drei Stunden pro Tag mit Musik von Mozart mit einer Lautstärke von

70 dB positiv auf den Reifeprozess auswirken würde. So haben dann die Weine auch besonders „klangvolle“ Namen wie „Canzone“ (ein Weißwein) oder „Opera“ (ein roter Primitivo). Geschmeckt haben sie, beschwingt waren wir danach auch, aber ob das an Mozart lag?



Bevor wir uns auf den Rückweg ins Hotel machten, statteten wir noch Ostuni einen Besuch ab. Ostuni liegt auf drei Hügeln etwa 8 km vom adriatischen Meer entfernt und wird wegen seiner weiß gekalkten Häuser auch als „città bianca“ - weiße Stadt – bezeichnet. Von der Straße unterhalb der



Stadtmauer hatte man einen wunderbaren Panoramablick über die mit den allgegenwärtigen gelben Margeriten und Olivenhainen übersäte Landschaft bis hin zum Meer. Durch schmale, mit vielen Bögen überspannte Gassen ging es ins Zentrum der Altstadt bis zur Kathedrale Santa Maria dell' Assunzione mit ihrer ungewöhnlich geschwungenen spätgotischen Fassade. Über dem Hauptportal befindet sich eine wunderschöne Rosette mit einer Christusfigur in der Mitte. Diese wird von Darstellungen umringt, welche die 12 Apostel symbolisieren. Ein weiteres besonderes Fotomotiv fand sich gleich gegenüber der Kathedrale: Ein prachtvoller, barock gestalteter bogenförmiger Überbau einer Gasse. Auf der Piazza della



Libertà mit dem Rathaus und der barocken Säule des Stadtpatrons, des hl. Oronzo, ließen wir bei

einem „espressino“ - einem Espresso mit ein wenig Milch - den Nachmittag ausklingen.

Am nächsten Tag führte uns die erste Etappe zu den Grotten von Castellana. In dem karstigen Gestein bildeten sich vor Jahrmillionen Risse und Spalten durch die Wasser eindringen konnte. Das Wasser sammelte sich in unterirdischen Flüssen und schuf durch Erosion ein weitverzweigtes Höhlensystem – das größte Italiens -, das bis heute nicht vollständig erforscht ist. Im Laufe der Zeit bildeten sich durch die im Wasser enthaltenen Mineralien Tropfsteine als Stalagmiten und Stalaktiten. In Castellana soll es auch besondere Stalaktiten geben, die entgegen der Schwerkraft seitlich wachsen. Auf unserer Tour durch die Höhle haben wir diese allerdings nicht gesehen.

Ein „Loch“ in der Erde war in Castellana durch einfliegende Fledermäuse schon länger bekannt, man vermutete in der Tiefe den Weg in die Hölle und warf dort Unrat, vor allem Olivenpressrückstände hinein. Erst 1938 wurde das Höhlensystem näher erkundet. Heute führt eine Treppe hinab in die erste Höhle, in die von oben das Sonnenlicht einfällt. Sie wird auch für Theateraufführungen



und Lesungen genutzt. Weiter ging die Führung durch eine Höhle, in der ein Pilz das Gestein schwarz gefärbt hat. Und wie bei anderen Gesteinsformationen auch, glaubt man Figuren und Gebilde zu erkennen: Eine Eule oder eine kleine Madonna. Zumindest mit viel Phantasie und wenn die Führerin darauf aufmerksam macht. Auf komfortablen, beleuchteten Betonwegen spazierten wir durch einen Teil des eindrucksvollen Höhlensystems, bevor wir mit einem Lift wieder an die Oberfläche befördert wurden.

Schon in den Tagen vorher hatten wir vereinzelt auf den Feldern oder in einigen Ortschaften die für

Apulien so typischen runden Steinhäuser mit dem kegelförmigen Dach, die Trulli, teils verfallen, teils zu komfortablen Wohnhäusern umgebaut, gesehen. Doch was uns in Alberobello, einem kleinen Ort in der Kalkebene der Murge, erwartete, war schon mehr als ungewöhnlich. Ganze Stadtteile bestehen hier aus den „Zipfelmützenhäusern“, mehr als 1000 sollen es insgesamt sein. Alberobello ist seit 1998 Weltkulturerbe. Claudio führte uns zunächst in den weniger touristischen Stadtteil, wo die Menschen tatsächlich noch in ihren Steinhäuschen leben und erläuterte die Bauweise der Trulli. Auch in der Türkei und in Syrien gibt es Rundhäuser in vergleichbarer Bauart, allerdings aus Ziegel. Ursprünglich wurden die Trulli wohl von den Feldarbeitern zur Unterbringung der Gerätschaften und zum Schutz vor Sonne, Wind und Wetter genutzt. Durch die dicken Steinmauern herrscht das ganze Jahr über im Innern eine angenehme Temperatur. Trulli werden aus Feldsteinen ohne Mörtel gebaut. Die dunklen Bruchsteindächer mit weißem Abschlussstein auf der Spitze, geben dem weißgestrichenen Trullo sein charakteristisches Aussehen. Auf vielen Dächern der Trulli in Alberobello sieht man von Hand aufgemalte weiße Zeichen. Meist handelt es sich um



christliche, aber auch um heidnische Symbole, die die Bewohner vor Unglück schützen sollen.

Der benachbarte Stadtteil Monti ist wesentlich touristischer. In vielen der Trulli dort befinden sich Souvenirshops, Restaurants und Ferienwohnungen, aber dennoch hat auch dieser Stadtteil einen

besonderen Charme bewahrt. Man fühlt sich fast wie in eine Puppenstube versetzt. In einem Trullo ist die Enoteca Tholos eingerichtet, wo auf uns verschiedene apulische Köstlichkeiten warteten: Taralli und frittierte Bohnenkerne zum Knabbern, geröstetes Brot mit Olivenöl, eingelegte getrocknete Tomaten, Oliven, verschiedene Käsesorten, kleine mit Schinken und Salami belegte Brötchen, teuflisch scharfe Peperonipasten, Brotaufstriche aus „cime di rape“ dem regionalen Stengelkohl und süßer Zwiebel und alles sehr lecker. Dazu gab es verschiedene regionale Weine. Natürlich



konnten alle Delikatessen auch käuflich erworben werden. Anschließend hatten wir noch etwas Zeit zur Verfügung um die Trulli auf eigene Faust zu erkunden oder einfach nur in einem Café den Trubel in den kleinen Gassen zu beobachten.

Auf der Rückfahrt zum Hotel gab uns Claudio einen kleinen Einblick in die italienische nonverbale Kommunikation oder wie er meinte, Italiener werden mit einer Taubstummensprache geboren, selbst beim Telefonieren müssen sie gestikulieren. So bedeutet das „Hörnersymbol“ mit kleinem und Zeigefinger nach oben und auf einen Mann gerichtet, dass dieser von der Frau betrogen wird, ihm also Hörner aufgesetzt werden. Das Hörnersymbol nach unten gerichtet bedeutet das Böse wird in die Hölle abgeleitet und nach vorne gerichtet entspricht es unserem „Stinkefinger“. Claudio demonstrierte uns noch etliche andere Gesten, die allerdings verbal nur schwer zu beschreiben sind (Für Interessierte: Unter <http://www.mein-italien.info/sprache/italienische-gestik.htm> findet sich eine Sammlung von Beispielen).

Am nächsten Tag hieß unser Ziel Bari, Hauptstadt der Region Apulien und ca. 4000 Jahre alt. Vorbei am trutzigen Staufer-Kastell aus der Zeit

Friedrichs II führte uns Claudio durch verwinkelte, enge Altstadtgässchen, die fast orientalisch wirkten, bis zur Basilika San Nicola. 1087 hatten Bareser Seeleute die Gebeine des heiligen Nikolaus in Myra zur Sicherung vor einem vermeintlich bevorstehenden Angriff der türkischen Seldschuken „gerettet“ und nach Bari überführt. Bari wurde seither als Pilgerstätte Ziel von Gläubigen aus aller Welt und gewann enorm an Bedeutung. Für die kostbare Reliquie wurde die Basilika San Nicola im romanischen Stil errichtet. Sie gilt als Prototyp der romanischen Kirchen in Apulien. Das Hauptportal wird interessanter Weise flankiert von zwei Stieren als Säulenträgern und nicht von den sonst üblichen Löwen. Die Steinmetzarbeiten an



den Portaleinfassungen sind besonders fein und detailreich ausgearbeitet, ebenso die Säulenkapitelle in der Krypta, wo auch die Gebeine des heiligen Nikolaus aufbewahrt werden.

Am 8. Mai wird auch heute noch der Überführung der Gebeine des Heiligen mit einer Bootsprozession und einem – so Claudio - „Riesenspektakel“ gedacht. Reste der aufwändigen Lichtinstallationen waren bei unserem Besuch noch auf den Plätzen zu sehen. Claudio meinte, die Mädchen in Bari bräuchten keine Partys oder Single-Börsen, sie hätten stattdessen ihren Nikolaus. Sein wichtigster Job sei es, einerseits unverheiratete Mädchen zu schützen, andererseits für den pas-

senden Ehemann zu sorgen. Einer Legende nach verspricht das Herumgehen um eine bestimmte Säule aus rotem Marmor in der Basilika in Kürze den erhofften Mann.

Stadtbesichtigungen machen hungrig. Ein Glück, dass es von Bari bis nach Polignano a mare nur etwa 30 km sind. Im Ristorante Grotta Ardito warteten schon die weiß gedeckten Tische auf uns. Die Liebhaber von Meeresfrüchten kamen voll auf ihre Kosten, aber auch für die „Nicht-Fisch“-Esser gab es eine leckere Alternative. Dazu wurden apulische Weine serviert. Darunter war auch ein Rotwein aus Negroamarotrauben, einer besonderen Rebsorte aus dem Salento, dem südlichsten Teil Apuliens.

Polignano ist ein malerischer Ort mit weißen Häusern hoch auf den zerklüfteten und von Höhlen durchsetzten Klippen. Eines jedoch fehlte an die-



sem Tag: Das Blau des Himmels, das den Sänger Domenico Modugno, der in Polignano geboren wurde, vielleicht zu seinem größten Hit inspiriert hat: „Nel blu dipinto di blu“, bei uns besser bekannt als „Volare“. Mit diesem Lied gewann er Ende der 50er Jahre das San Remo Musik Festival. Bei uns zeigte sich der Himmel wolkenverhangen, als wir den kleinen Ort auf eigene Faust erkundeten. Claudio empfahl uns noch eine besondere Kaffeespezialität, die wir unbedingt versuchen sollten: Amaretto, Zucker, ein Stück einer Zitronenschale, geschlagene Sahne und ein Espresso werden aufgeschäumt und fertig ist der „caffè speciale di Polignano a mare“. Ungewöhnlich, aber gut. Und da es zum ersten und einzigen Mal während unserer Reise tatsächlich zu regnen begann, war die Gelateria sehr schnell von caffè speciale-Trinkern belegt, die den Kaffee einem spendierten Eis vor-

zogen. Auf der Rückfahrt zum Hotel legte Claudio eine CD italienischer Schlager ein und der ganze Bus sang mit. „Volare“, natürlich.

Die letzte Tour unserer Reise führte uns am nächsten Morgen in den Süden Apuliens. Auf der Fahrt nach Lecce unterhielt uns Claudio mit Betrachtungen zum Thema „Italiener und Straßenverkehr“. Der Italiener tickt laut Claudio anders als andere Europäer. Es gebe zwar die gleichen Verkehrszeichen, aber sie werden anders interpretiert. Eines hatten wir schon gelernt: Die Parole für Fußgänger im italienischen Straßenverkehr lautet: „Keine Schwäche zeigen!“ Verschärfend könnte man ergänzen: „Und niemals den Zebrastrifen benutzen.“ Eine doppelt durchgezogene Linie heißt: Doppelt aufpassen. Vieles werde in Italien nicht durch die Beschilderung, sondern durch das Verhalten geregelt. Außerdem zeige man eine große Toleranz gegenüber den Fehlern



anderer. Insbesondere beim Parken erkenne man die besondere Kreativität der Italiener in allen Lebenslagen. Nur drei Dinge seien es im Übrigen, die ein Italiener wirklich bräuchte: „Pane, Amore e Fantasia“ (eigentlich der Titel eines Films aus den 50er Jahren mit Gina Lollobrigida). Im trubeligen Lecce wären wir ohne diese Empfehlungen wahrscheinlich nicht weit gekommen.

Lecce wird in den Reiseführern als „Perle des Barock“ bezeichnet. Zu Recht, denn die in gellichem Stein errichtete Altstadt mit den prächtigen Barockfassaden der Palazzi und Kirchen ist wirklich ein Schmuckstück. Die beiden spektakulärsten Wahrzeichen sind die im 16. Jahrhundert errichtete Basilica di Santa Croce mit dem angrenzenden Palazzo dei Celestini sowie der bereits im 12. Jahrhundert entstandene Dom Santa Maria dell' Assunta mit der Statue des Stadtpatrons San Oronzo über dem Hauptportal. Besonders die Fassade der Basilica di Santa Croce ist ein Meisterwerk der Steinmetzkunst und überreich und filigran dekoriert.

Bei „caffè in ghiaccio con latte di mandorla“ oder kurz „caffè Leccese“, Kaffee mit Eis und Mandelmilch, einer weiteren Kaffeeköstlichkeit, saßen wir entspannt in der Sonne in der Nähe der Piazza San Oronzo und beobachteten das Treiben um uns herum. Hier hätten wir es noch eine Weile ausgehalten, aber es gab noch einen Punkt auf unserem Reiseplan, der offen war: Das Städtchen Otranto. Doch zunächst holten wir uns in einem kleinen Lebensmittelladen in Lecce die für uns zusammengestellten Picknicktüten ab. In Otranto, ca. 30 km südöstlich von Lecce, steuerte unser Bus eine kleine Parkanlage in der Nähe des Hafens an. Hier inspizierten wir unsere gut gefüllten Tüten: Erdbeeren und Trauben, frischer Fenchel und Salat, Schinken und Salami, Käsestückchen und verschiedene kleine Brötchen, mir mussten also nicht verhungern.

Claudio hatte uns schon ganz zu Anfang der Reise berichtet, die Gruppen vor uns seien recht trinkfest gewesen und hätten beim Picknick drei Kanister Wein (à fünf Liter) geleert. Da wollten wir uns natürlich nicht lumpen lassen. Einige sprachen Claudio immer wieder darauf an, wann es denn endlich den Kanisterwein zu trinken gäbe. Claudio titulierte sie daher mit „Kanisterfraktion“ und froitzelte während der ganzen Reise, dass unsere Gruppe den Kanisterrekord wohl nicht würde



einstellen können. Aber an diesem Nachmittag haben wir es bewiesen: Zum krönenden Abschluss wurde der Rekord gebrochen. Wir hatten tatsächlich vier Kanister geleert.

Nach dem üppigen Mahl war ein kleiner Verdauungsspaziergang nötig. Über eine Befestigungsanlage gelangten wir vom Hafen in die Altstadt von Otranto. In der Kathedrale Santa Maria Annunziata befindet sich die Sehenswürdigkeit des Ortes: Ein nahezu den kompletten Kirchenraum ausfüllendes Bodenmosaik aus Millionen kleiner Steinchen aus der Mitte des 12. Jahrhunderts. In dem Mosaik wurde versucht alle damals bekannten religiösen Strömungen zu erfassen und sie auf einem Lebensbaum zu vereinigen. Neben allerlei Tieren und Fabelwesen, findet man Episoden aus



dem Alten Testament, Darstellungen von König Artus und Alexander dem Großen, von Himmel und Hölle und Medaillons mit den zwölf Tierkreiszeichen. Leider kann man nur einen Teil näher betrachten, weil die Kirchenbänke einen Großteil des Mosaiks verdecken. Der Lebensbaum stützt sich nicht auf Wurzeln, sondern auf zwei Elefan-



ten, wobei einer der Elefanten noch Unterstützung von einem kleinen Elefanten (wir hätten in dieser Figur eher ein Schweinchen mit langem Schwanz gesehen) erfährt. Nach Claudios Interpretation sei dies der Schlüssel des gesamten Mosaiks: Nur das Kleine zähle, nicht das Große. Es blieb noch Zeit ein wenig durch die Altstadtgassen und an der Uferpromenade entlang zu schlendern, bevor es dann zum letzten Mal Richtung Hotel ging.

Wolfgang nutzte die Busfahrt, um sich in unser aller Namen zunächst bei Lino unserem Busfahrer zu bedanken, der uns gelassen, sicher und umsichtig, - was man sonst nicht unbedingt mit italienischer Fahrweise verbindet - eine Woche durch Apulien gefahren hat. Und dann hieß es „Mille grazie Claudio“, unserem großartigen Reiseleiter, der uns eine sprudelnde Informationsquelle nicht nur für die apulischen Kunst- und Naturschätze war, sondern uns auch die italienischen Sitten

und Gebräuche, oft anschaulich am eigenen Familienleben vermittelte und stets einen besonderen Tipp auf Lager hatte.

Am nächsten Tag hieß es dann endgültig „Arrivederci Puglia“. Eine Woche Erlebnisreise, die man auch mit „Apulien – Trulli, Stauer, italienische Lebensart und kulinarische Genüsse“ hätte um-

schreiben können, ging viel zu schnell vorbei. Ein Dank gebührt natürlich auch Wolfgang, der nicht nur für den Kanisternachschub sorgte, sondern sich auch wie immer um die vielen Organisationsdetails im Hintergrund kümmerte, sodass immer beste Stimmung in unserer Reisegruppe herrschte.

Gruppenfotos



Gruppe A (Wolfgang Münch)

Erlebnisreise Apulien 2016



Gruppe B (Rainer Klingert)



Gruppe C (Brigitte Steinruck)



Gruppe D (Dr. Andreas Metschke)



Gruppe E (Wolfgang Röder)



Gruppe F (Gabi Weimann)



Gruppe Z2 (Dr. Andreas Metschke)



Gruppe Z3 (Brigitte Steinruck)

Erlebnisreise Apulien 2016

Ein Gedicht

von Walter Hillgärtner

*Apulia, Apulia,
die Sportgemeinschaft, die war da.
Wer diese Reise ausgesucht,
`nen Platz im Himmel hat gebucht.
Es waren wieder, ohne Frage
ein paar wundervolle Tage.*

*Im Stiefelabsatz, ganz famos
war Jahrtausende was los.
Wer zählt die Völker, nennt die Namen,
die einstens hier zusammenkamen?*

*Unser Hotel, weitläufig und fein,
mitten im Olivenhain .
Köstliches Essen, viele Gerichte,
wie nahmen da zu unsre Körpergewichte!*

*Espresso und auch Espressini
trinkt der Apulier als Medicini.
Diesen wunderbaren Brauch
üben wir künftig zu Hause auch.*

*Wir spulten ab das Tagesprogramm,
es war jedesmal schön, aber auch stramm.
So viele Städte, Palazzi und Kathedralen,
man kommt durcheinander von vielen Zahlen.*

*Des Landes Krone, das Castello
del Monte, war grandioso, super-bello.*

*Die gesamte Touri-Herde
kroch auch in den Bauch der Erde.
Stalagmiten, Stalagtiten,*

*da musste man den Kopf behüten,
dass man nicht an einen Stein
stösset und verletzt wird sein.*

*Trullo, Trulli, Trullala,
ne ganze Stadt davon stand da.
Die ist jetzt auch uns bekannt,
Alberobello ist sie genannt.*

*Die Opa-Gangs, fein rausstaffiert,
sind auf der Piazza herumstolziert .*

*Wir besuchten in Bari den Nikolaus
in dem für ihn gebauten Haus.*

*Auf der Säule hoher Spitze
steht bei Kälte und bei Hitze
Sankt Oronzo.
Von dort hält er aus Zeitvertreib
Mann und Weib die Pest vom Leib.*

*Die Heilige Irene,
die das schöne Wetter uns beschert,
haben wir in Lecce mit Kerzen geehrt.
Nur einmal gab's von oben einen Guss:
Aber Ättsch! Da sassen wir im trockenen Bus.*

*Bei jedem Stopp, da drängten alle
zur heissersehnten „Befreiungshalle“.
Die Damen, das war weniger schön,
mussten meistens in der Schlange stehn .*

*Claudios Opa, tok-tok-tok,
stampfte energisch mit dem Stock:
Folgst du nicht, mein lieber Enkel ,
stelle ich dich in den Senkel!
Der Mensch, der ist zum Schaffen da,
und was machst du? Bla-Bla, Bla-Bla .
Hör zu, du Gummersbacher Bengel,
aus dir mach ich noch einen Engel .
Sei immer nett und nicht so frech,
denn in „famiglia“ bin immer noch ich der Chef.
Und er drohte ernst und barsch:
„Sonst kriegst du eine auf den“
(So ordinär ist Opa nicht,
dass er das Unwort laut ausspricht.
Will euch die Lösung nicht gelingen,
lest nach im „Götz von Berlichingen“.)*

*Wolfgangs und Claudias Reisegruppe,
die berühmt-berüchtigte Familientruppe,
hatte sehr bald einen Ehrennamen schon,
nannte sich die „Kanisterfraktion“.
Denn in Otranto bei dem Picknick
liess sie vier geleerte Kanister zurück .
Wir haben den Rotwein genüsslich genossen
und obendrein noch mit Grappa begossen .*

*Nun mache ich Schluss.
Wie sagt der Franke: „Basst Scho!“
Danke.*

Impressum

Herausgeber: Sportgemeinschaft der Regierung und des Bezirk Unterfranken e. V.
Silcherstr. 5
97074 Würzburg
Email: sportgemeinschaft@bezirk-unterfranken.de

Redaktion: Wolfgang Röder

Autoren: Dr. Christina Wyrwich, Walter Hillgärtner

Layout: Maike Buck

Fotos: Detlev Stengel, Wolfgang Röder

Druck: Eigendruck

