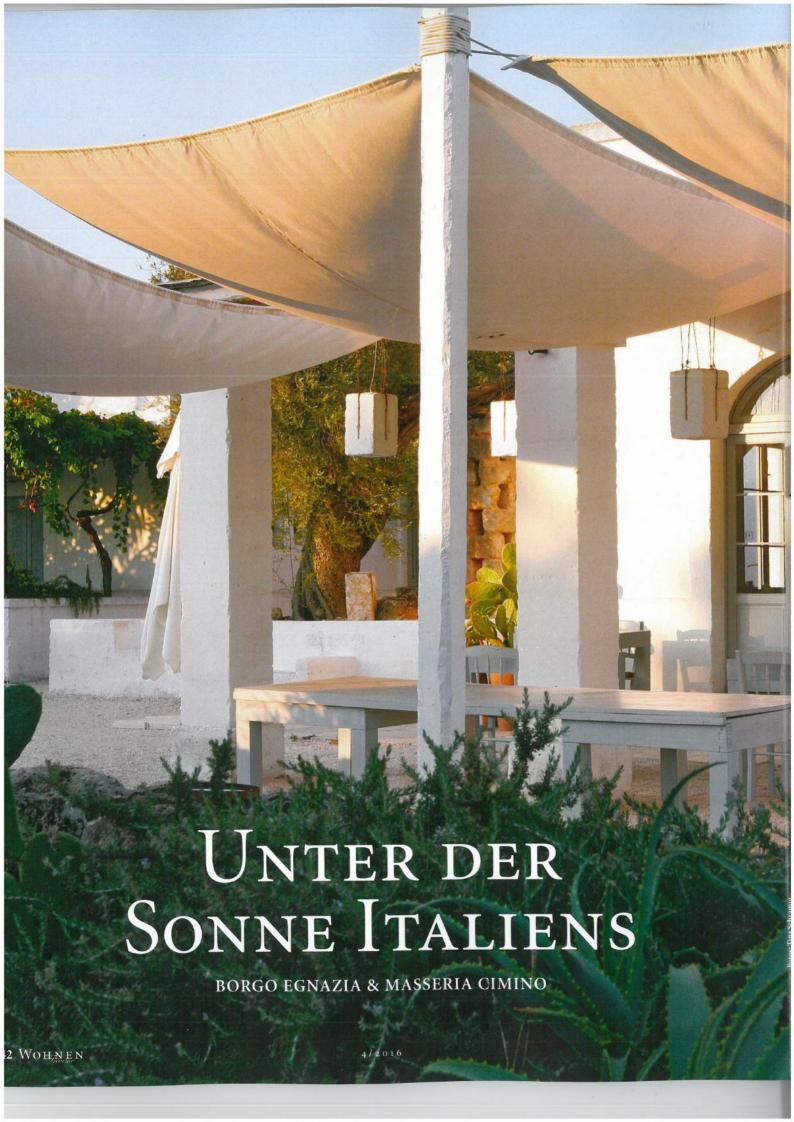


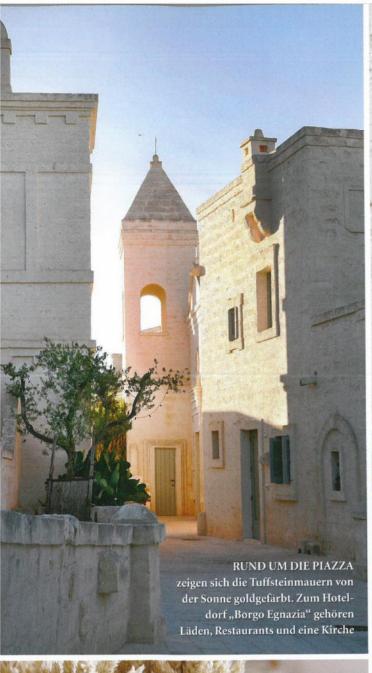
Ladur, Landschafi & Cignician Applies

EINLADUNG: Holunderbowle und Apfelkuchen
Trend Zitronengelb: Vom Sofa bis zur Lieblingstasse
Romantisch wohnen: Bed & Breakfast in Florenz

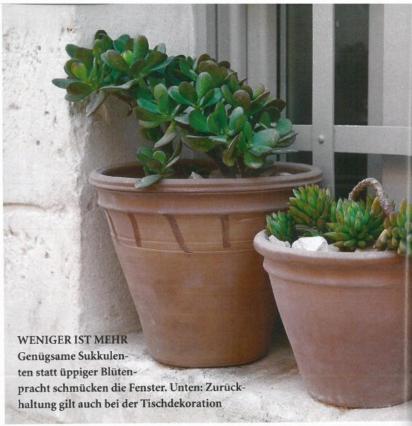
Lebensart im Burgund

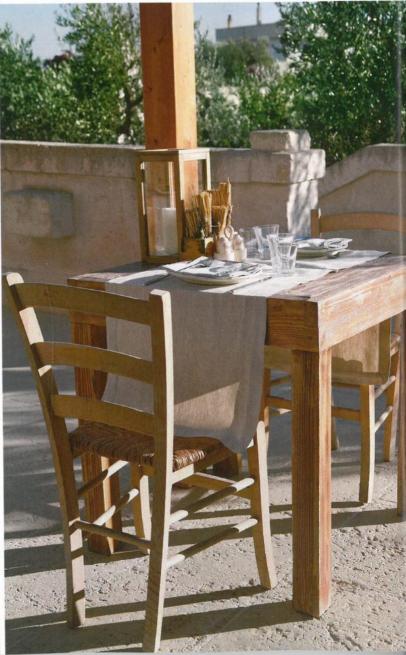












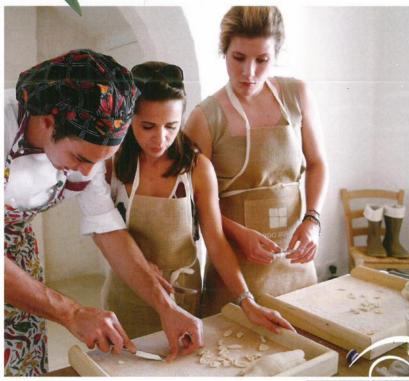
AUF GASTLICHKEIT WIRD IM "BORGO EGNAZIA" VIEL WERT GELEGT

OLIVENBÄUME

sind Apuliens Wahrzeichen. Sie stehen zwischen den Häusern und beschatten die Sitzbänke

BEIM KOCHKURS

lernen die "Scolari", wie man "Öhrchen" richtig knetet. Die regionale Pastaspezialität der "Orecchiette" erhielt ihren Namen der Form wegen





eer und Oliven, Kalkstein und wolkenloser Himmel – das ist Apulien. Von Italiens Stiefelsporn bis m Absatz. So einfach scheint das. Dabei hat die Schlichtheit r "Zutaten" etwas Atemberaubendes, bestimmt die Landaft, das Essen, die Lebensweise der Menschen. Wenn man va von den Oliven spricht, ist ganz Apulien als einziger Hain t 60 Millionen Bäumen gemeint, die fast für die Hälfte von liens Olivenölproduktion sorgen.

Vom Tourismus blieb Apulien lange unentdeckt. Nur einige liener verbrachten die Ferien hier, weil ihre Eltern schon imer herkamen. Und deren Großeltern wiederum besaßen eine ene Masseria – so heißen die traditionellen apulischen ndgüter. Fehlt der türenöffnende Familienhintergrund, nn man jedoch trotzdem auf authentische Weise reisen. ttlerweile. Denn seit einigen Jahren werden viele alte Höfe Hotels umgebaut. Zu den schönsten dieser Art zählt die



4/2016

WIE IN EINER WOHNKÜCHE

Oben: Der große Holztisch lädt dazu ein, Speisen gemeinsam vorzubereiten und in gemütlicher Runde zu essen. Die hohe Decke lässt Raum für ein besonderes Lampen-Design mit schwebenden Porzellankannen, Getreide-Sträußen und bäuerlichen Haushaltswaren

KULINARISCHE SOUVENIRS

Links: Den Geschmack des Südens kann man im Glas mit nach Hause nehmen. Die getrockneten Tomaten und passierten Früchte als Grundlage für Soßen stammen vom nahe gelegenen Gutshof "Il Frantoio"



~ INFORMATIONEN ~

Die beiden Anwesen liegen in direkter

Nachbarschaft zueinander an der Küste

zwischen Bari und Brindisi. Adressen:

Borgo Egnazia, 72015 Savelletri di

Fasano, Telefon 00 39/080/2 25 50 00,

www.borgoegnazia.com

haben könnte.



BEIM FLANIEREN DURCH DIE GASSEN

sieht man immer wieder Neues. Mitte: Überall wachsen Feigenkakteen. Die "Überlebenskünstler" gelangten aus Mexiko nach Apulien und dort in fast jeden Vorgarten

> Masseria Cimino, Contrada Masciola, "Masseria Cimino" im Fischerdorf 72010 Savelletri di Fasano, Savelletri. Marisa Melpignano ver-Telefon 00 39/080/4 82 78 86, wandelte sie 2005 in ein charmantes www.masseriacimino.com Refugium, aber so behutsam, dass die ursprüngliche Struktur erhalten blieb. Das Gut aus dem 18. Jahrhundert beruht zum Teil auf den steinernen Überresten der römischen Siedlung "Gnathia". Die Gebäude, in denen früher die Bauern ihre Wohnungen hatten und der Eigentümer gelegentlich residierte, beherbergen nur 15 Gästezimmer. Die Kapelle ist noch intakt, ebenso der Wachturm, der zwischen den Bäumen aufragt. Und gekocht wird abends wie bei "La Mamma": Selbst gemachte Pasta und Gemüse aus der eigenen Landwirtschaft kommen auf den Tisch.

Um die 2000 solcher Güter reihen sich an Apuliens Küste entlang: Ihre mächtigen Mauern schützten in der Vergangenheit nicht nur vor Sommerhitze, sondern auch vor Piraten-Angriffen vom Meer aus. Heute schaukeln höchstens ein paar Fischerboote auf den Wellen, die bei Savelletri friedlich in der Sonne glitzern. Das Wasser schimmert türkisblau zwischen den Felsen – noch etwas weiter in östlicher Richtung gelangt man an Sandstrände, die auch die "Malediven Italiens" genannt werden.

Alle Farben leuchten im Süden intensiver: Das gilt auch für das Rot der Erde und das Silbergrün der Olivenbäume. Und dann dieses Weiß, das sämtliche Nuancen des Sommers annehmen kann! Die Sonnensegel auf der Terrasse der "Masseria Cimino", die morgens honiggolden schimmern. Die gekalkten Mauern, auf denen die Schatten der Bäume als hellblaue Flecken tanzen. Und abends ist alles in Orange oder ein zartes Puderrosa getaucht.

CATCH OF THE DAY

Am eigenen Küstenabschnitt befindet sich das Restaurant "Pescheria Da Vito". Fisch und Meeresfrüchte wählen die Gäste an der Kühltheke aus WILDER WEIN AN EINER PERGC

verleiht der Sitzgruppe ihr luftiges Der fließende Übergang zwischen i und außen ist ein beliebtes Gestalti mittel mediterraner Architektur

aber auch, um die schmalen Gasse optisch aufzuhellen. Andere Wandfar ben sind in einigen Vierteln sogar ver boten, damit das historische Gesamtbil der "Città Bianca" ("Weiße Stadt") unver sehrt bleibt. "Seit 500 Jahren bauen die Mer schen in der Region auf ihre Weise", sagt Maris

Melpignanos Sohn Aldo. Das wollte er fortführen. Un was die "Masseria Cimino" im Kleinen ist und die umliegenden Ort in größerer Dimension repräsentieren, das hatte er im Sinn, als er ei neues Hotel plante: das "Borgo Egnazia", nur wenige Meter vom na mensgebenden antiken "Gnathia" entfernt. Die 2010 fertiggestellt Anlage mit Villen und Bürgerhäusern rund um eine Piazza, mit Kitche, Turm, mehreren Restaurants und Läden gleicht einem apt lischen "borgo" – einem Dorf, wie es schon immer hier gestande

Verschiedene Materialien aus der Region kamen zum Einsatz: zur Beispiel Tuffstein für die Außenmauern. Das Licht verleiht den pur rigen, grobporigen Oberflächen zu jeder Tageszeit eine andere Optil Fast so, als wäre ein Bildhauer am Werk. Aus Stein sind auch vie Möbel: gemauerte Bänke, Tische und sogar die Bibliotheken in ein gen Suiten. Fließende Leinenstoffe lockern das Ambiente auf. An de Wänden hängen Holzbündel, Weinflaschen und rostige Schlüssel au alten Bauernhäusern – immer zu mehreren arrangiert. Durch d Wiederholung avancieren sie zu Design-Objekten, aber auf eine ur angestrengte Weise.

"Unter Luxus versteht man heute etwas anderes als früher", saţ Aldo Melpignano. "Es muss nicht pompös sein." Wichtiger ist eir Atmosphäre, in der man zur Ruhe kommt und in der die Dinge etwa von der Region erzählen, die der Gast mit allen Sinnen erleben möch te. Das trifft auch auf die Kulinarik zu. In der Trattoria "Mia Cucina sehen die Gäste, wie die Speisen zubereitet werden: meist sehr eir fach – nur mit Meersalz und Liebe verfeinert. Je weniger Zutatei desto besser kann man jede einzelne in ihrer Frische schmeckei

Küche, Architektur und Einrichtung im "Borgo Egnazia folgen letztlich alle dem gleichen, typisch apu findet lischen Rezept: Kein überflüssiges Deta

> stört den puren Genuss und den "Genit Loci". Tina Schramm «





