Das Rooftop des „Borgo Egnazia" offenbart eine atemberaubende Kulisse

Blue Zones, Vino und ORECCHIETTE

Endlich wieder Italien! Im südöstlich gelegenen „Absatz" Apulien lernte REGINA STAHL einen noch relativ unbekannten Landstrich des gerade von uns Deutschen heiß geliebten Stiefels kennen. Träumen und die Gedanken fliegen lassen – „Volare", wie der dort geborene Schlagerstar Domenico Modugno 1958 schmetterte – kann man auf höchster Ebene im Hoteldorf BORGO EGNAZIA in Fasano, zwischen Bari und Brindisi gelegen

Text: Regina Stahl

Obwohl – oder gerade weil – wir uns im Absatz Italiens befinden, sollte man High Heels nur in schützender Begleitung tragen. Denn Steinplatten und Treppen, die so aussehen und sich anfühlen, als seien sie schon immer dort gewesen, gehören sozusagen zur „Grund"-Ausstattung des „Borgo Egnazia". Vor zehn Jahren wurde das nach der antiken Hafenstadt Gnathia benannte Dorf (Borgo ist die italienische Bezeichnung dafür) von einem apulischen Architektenteam aus hellem, mittlerweile leicht nachgedunkeltem Tuffstein so erbaut, dass man meint, es habe schon immer existiert – selbst alte Olivenbäume wurden bewusst erhalten. Nach wie vor ist die Anlage mit dem von einem Gutshof inspirierten Haupthaus, ländlich anmutenden, Casetta genannten zweistöckigen Häuschen und großzügigen Villen mit eigenem Pool im Besitz einer italienischen Familie. Herzlichkeit, Leidenschaft und Liebe verspürt man überall – vielleicht ein Grund, weshalb Justin Timberlake und Jessica Biel 2012 dort geheiratet haben.

Nicht ganz neu, aber wie perfekt für das „Borgo Egnazia" geschaffen ist die Philosophie des Blue-Zone-Verfechters Dan Buettner, der 2005 im Magazin „National Geographic" zum ersten Mal über fünf Landstriche in Japan, Italien, Costa Rica, Griechenland und Kalifornien berichtete, in denen die Einwohner besonders alt werden – 100 ist ein Alter, das dort ganz normal erscheint. Als erstes Hotel weltweit richtet das „Borgo" diverse Treatments auf Longevity (Langlebigkeit) aus – z. B. ein einstündiger energischer Morgenspaziergang mit Atemübungen am Meer mit Trainer Vito. Sanftes, ebenfalls auf Atmung ausgerichtetes Hatha-Yoga. Um 17 Uhr gemeinsamer Weingenuss. Bei einem Sättigungsgefühl von 80 Prozent aufhören zu essen – was bei der wunderbaren, authentisch italienischen Küche in den sechs Restaurants des Hotels (eins davon am dazugehörigen Strand – alle 15 Minuten fährt ein Shuttle) fast unmöglich ist.

Die Lobby des Traum-Resorts erstrahlt in mediterranem Flair

Im Spa komme ich in den Genuss einer „Roman Baths" genannten, etwa zweistündigen Behandlung, die mit Sprudel-Massage-Kicks im lauwarmen Pool beginnt, gefolgt von einem 40° C heißen Sauna-Bad, einem Gang durch einen 15° C kalten Eiskanal, einem völlig losgelösten Sichtreibenlassen (Floating) in einem Salzwasser-Pool, und mit einem Scrub aus einer Mischung aus Olivenöl und Zitronenabrieb endet.

Eine echte Herausforderung ist für mich der Orecchiette-Kochkurs bei Chefkoch Rocco, dessen Großmutter 16 Kinder hatte und eine regelrechte Pasta-Meisterin gewesen sein muss. Typisch für Apulien: Die Nudeln werden nur aus Hartweizenmehl und Wasser hergestellt. Teig formen, in dünne Schnüre rollen und klein schneiden, mit dem Messer plattieren und über der Daumenkuppe in die gewünschten kleinen „Öhrchen" formen – ich bin definitiv nicht zur Nudelkönigin geboren.

Umso mehr hat mich das Weintasting mit Giuseppe Cupertino fasziniert – es findet übrigens gemäß der Blue-Zone-Theorie täglich statt. Nicht fehlen darf dabei natürlich der seit einigen Jahren auch bei uns zum Lieblings-Roten avancierte Primitivo. Wer meint, dass es sich dabei um einen einfachen Wein handelt, irrt gewaltig: Der Name verrät, dass es sich um die erste Ernte der Trauben handelt. Über 200 verschiedene Winzer wetteifern darum, den besten herzustellen. Giuseppe wird Sie gern beraten.

Übernachtung ab 289 Euro (Nebensaison), ab 899 Euro (Hauptsaison), Frühstück inklusive

Fotos: PR, Jacob Sjoman