



Vieste liegt ganz an der Spitze des Gargano. Es ist von Mattinata aus mit dem Boot entlang der spektakulären Felsenküste gut zu erreichen.

FOTO: SILVIA MATRAS

Es ist gut, wie es ist

In Mattinata scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Oder zumindest langsamer zu verstreichen. Man sollte sich beeilen, das zu erleben.

TEXT UND FOTOS SILVIA MATRAS

Dort, wo sich Apuliens Küste sanft in die Kurve legt und aus der Ebene die ersten Hügel und Berge des Gargano emporwachsen, liegt Mattinata. Ein einfaches Dorf, unspektakulär und unaufgeregt, auf der Karte und in Reiseführern nur schwer zu finden, das noch in den 1960er-Jahren lebt und nur zögerlich in der Gegenwart ankommt. Seine Bewohnerinnen und Bewohner wollen es auch gar nicht anders. Sie leben ihr eigenes, aus der Vergangenheit heraus bestimmtes Leben.

Als 1960 die ersten Unterkünfte für Touristen gebaut wurden, gab es erst seit wenigen Jahren Elektrizität. Das Hotel Torre del Porto war damals ein mutiger Vorreiter mit wenigen Zimmern und ein paar Tischen und Sesseln unter duftenden Orangenbäumen. Inzwischen gibt es zwar schon ein Schwimmbad, aber sonst hat sich im Grunde nicht viel geändert. Am Morgen servieren Maria und Michele das Frühstück im Garten. Zum frischen Brot gibt es hausgemachte Marmelade und Obst aus Eigenanbau.

Großhotels haben hier keine Chance. Zum Glück. Alle Betriebe in Strandnähe sind fest in Händen von ortsansässigen

Familien. Da verkauft keiner. Der Strand ist weder mit mondänen Bars noch mit luxuriösen Hotelliegen bestückt, der grobe Kies und die heftigen Wellen verlangen einige Sportlichkeit. Für Abwechslung sorgen ambulante Händler, die ihre fliegenden Stände aufstellen, voll gepackt mit Pareos, Kleidchen und Badeanzügen (kein Stück kostet mehr als zehn Euro), und ohne viel Geschrei auf Kunden warten. Bald sind sie umringt, meist von Frauen, die sich trotz üppiger Rundungen in Strandföhnchen Größe 36 zu zwängen versuchen. Kostenloses Strandtheater.

Das Dorf liegt auf einem Hügel. In der Hauptstraße gibt es einen Obstladen, ein paar Friseure, eine Zuckerbäckerei, eine kleine Galerie, die Boutique „Cose così“, von deren Besitzerin noch die Rede sein wird, und die beliebte Gelateria und Bar Gabrielino. Dort kehren am Vormittag die Mütter mit ihren Kindern ein, am Abend trifft sich hier die ganze Familie vom Großvater bis zum Enkel. Gabrielino hat das beste Eis (um einen Euro pro Kugel) und einen sagenhaft guten Espresso, gekrönt von einer Haube aus Gelato und Crema (ebenfalls um einen Euro). Das gehört hier zum täglichen Luxus. →





Festung am Monte Sant'Angelo



Küstenabschnitt zwischen Mattinata und Vieste



Hochplateau auf dem Monte Sacro



Antonia bei der Dorfverschönerung

Essen und Feste feiern ist für die Mattinatesi der Inbegriff des Wohlseins. Antonia, Besitzerin des Modeladens „Cose così“, ist so etwas wie ein weiblicher Maître de Plaisir des Dorfes. Untertags kleidet sie ihre Kundinnen für Hochzeiten oder große Familienfeiern ein. Abends organisiert sie in ihrer Rolle der Grande Dame von Mattinata Feste für Freunde. Mit ihren witzigen Hüten, auf denen Schmetterlinge, Vögel und anderes Getier Platz haben, ihren bunten Ketten und schwingenden Röcken wird sie überall herzlich umarmt, geküsst, ja auch geliebt.

Antonia bringt die Menschen zum Lachen oder zumindest zum Schmunzeln. Manchmal organisiert sie eine Art Straßentheater. Mitspieler sind die Dorfbewohner. Gezeigt werden kunstvolle Handarbeiten, die in Mattinata hoch geschätzt werden. Angela präsentiert ihre Häkelarbeiten, Philomena ihre mit Blumen und Vögeln bestickten Tischtücher und Giovanni seine wunderlichen Tierskulpturen, die als Löffel oder Gabeln fungieren. Schauplatz

des Geschehens ist die Dorfstraße mitten im ältesten Viertel von Mattinata, das den unerklärlichen Namen Junno trägt.

Alle Beteiligten sind freudig und gleichzeitig würdevoll bei der Sache. Von den Gesichtern der Menschen lassen sich ganze Geschichten ablesen, man spürt ein uraltes Wissen um das Leben. So auch beim Käseman Antonio, der mit seiner Frau Francesca tief im Wald eine kleine Wirtschaft betreibt und den Caciocavallo, einen in dieser Gegend berühmten Käse, erzeugt. Sein Humor und auch viele Entbehrungen haben Spuren in seinem Gesicht hinterlassen.

Vielleicht liegt das Geheimnis, warum die Menschen hier so einen zufriedenen Eindruck machen, auch in der unberührten Natur, die Mattinata umgibt. Zu Füßen das Meer, das mit seiner ewig gleichbleibenden Melodie in die Bucht hineinrollt. Im Hintergrund der Monte Sant'Angelo, der dem Erzengel Michael geweiht ist und den hier alle gläubig verehren, und der geheimnisvolle Monte Sacro. Auf seinen Hängen wachsen vom April bis Anfang Juni die schönsten Orchideen, darunter 80 endemische, das heißt nur hier vorkommende Arten. Mattinata wird deshalb auch „il capitale delle orchidee“ genannt, die Hauptstadt der Orchideen.



Der Käsemacher Antonio bei der traditionellen Herstellung des Caciocavallo



Gehäkelt wird, was das Zeug hält.

Der Weg zu dem kleinen See Cutino ist überwältigend schön und führt geradewegs in ein Naturwunder – plötzlich steht man mitten in einer Wiese übersät mit Orchideen und hat Angst, mit jedem Schritt eines dieser zarten Geschöpfe zu zertreten. Die kleinen Blumen sind übrigens nicht nur schön, sondern haben auch ein ausgeklügeltes Liebesleben: Mit ihrem attraktiven Äußeren locken sie die für die Bestäubung richtigen Insekten an, ein unterirdischer Pilz sorgt für die Verteilung der Samen. Unbeeindruckt von der Schönheit der kleinen Blumenwesen grasen große, weiße Kühe am Ufer des Sees. Sie fressen aber nur das Gras, die Orchideen lassen sie klugerweise stehen,



Buchtipp

Angela Rossini und Giovanni Quitadamo haben die **Orchideen** rund um Mattinata fotografiert und beschrieben. Der Bildband „Orchidee Spontanee nel Parco Nazionale del Gargano“ ist in Mattinata in vielen Geschäften erhältlich oder beim Verlag bestellbar: www.claudio-grenzi.it

Man soll ja keine Angst vor Veränderung haben. Aber manche Dinge bleiben besser, wie sie sind.

denn die sind Gift für sie. Mit ihrem Dung liefern sie ihnen jedoch den geeigneten Nährboden für die duftige Pracht. Alles ist perfekt aufeinander eingestimmt. Nichts sollte verändert werden.

Ein schmaler Pfad führt über eine verlassene Alm, wo uralte Eichen ein Meer aus weiß blühendem Asphodill beschatten, hinauf zu den Ruinen einer alten Benediktinerabtei. Mächtige graue Zyklopenmauern und ein imposantes romantisches Portal lassen ihre einstige Größe erahnen. Über Jahrhunderte waren die Ruinen von dichtem Gestrüpp überwuchert, bis Archäologen aus Nürnberg sie freilegten. Mit viel Feingefühl wurden die Mauern 1990 vor dem Verfall gerettet, ohne das Geheimnis dieses Kraftplatzes zu zerstören. Wer schon immer auf der Suche nach einer Zeit war, die er verloren glaubte – hier wird er sie wiederfinden.



Der ideale Spazierweg – alles so, wie man es sich wünscht.



Hier gibt es frisches Brot zu kaufen.

FOTOS: SILVIA MATRAS

FOTOS: SILVIA MATRAS

Baia delle Zagare

Hoch über der Zagare-Bucht liegt unter uralten Pinien dieses feine Hotel, wo alles den Stil der 1970er-Jahre atmet. Der Blick auf die Bucht, die zu den schönsten an der Küste des Gargano gehört, ist atemberaubend! DZ mit Frühstück ab €88,- pro Person. www.hotelbaidellezagare.it



Baia delle Zagare



Torre del Porto

Frühstück unter Orangenbäumen! In diesem Hotel fühlt man sich in die Sechziger- oder Anfang der Siebzigerjahre zurückversetzt, ohne auf heutigen Komfort verzichten zu müssen. Tipp: Reservieren Sie besser ein Zimmer im ersten Stock, ebenerdig parkt vielleicht das Auto eines anderen Gastes genau vor Ihrem Fenster. DZ mit Frühstück €108,-. www.torredelporto.it

Villa Scapone

In diesem eleganten Hotel mit gutem angeschlossenen Restaurant wohnt man nobel und bekommt alles, was das Meer so an Köstlichkeiten liefert. Das Ambiente ist heiter mediterran. DZ mit Frühstück ab €95,-. www.villascapone.it



Calamari

Ristorante Barone

Die Familie Sor Pascal hat sich dem guten Essen und Trinken verschrieben. In ihrem Restaurant an der Straße nach Vieste gibt es zum frischen Fisch die tolle Aussicht auf die Zagare-Bucht gratis dazu. www.ristorantebarone.net/il-locale/monte-s-elia

Pizzeria Jalant

In dieser Pizzeria in Mattinatas altem Stadtteil Junno steht ein Tisch, wie es schöner kaum einen geben kann: Umrahmt von einer üppigen violetten Bougainvillea sitzt man hier wie in einer Königsloge und genießt den Blick auf die zu Füßen liegende Ebene mit Olivenhainen und auf das Meer. Das Essen wird ganz frisch zubereitet und ist superpreiswert. Die riesige Vorspeisenplatte **Prosciutto mit Melone** kostet zehn Euro und ersetzt ein ganzes Abendessen! *Via Eritrea 3*



Die „Königsloge“ der Pizzeria Jalant

Extratipp: Alessandro Tentellini stammt aus Mattinata und hat nach seinem Studium an der Wiener Wirtschaftsuniversität vor kurzem einen **Online-Shop** mit Spezialitäten seiner italienischen Heimat eröffnet. Man bekommt hier u. a. den berühmten Caciocavallo-Käse, Olivenöl und verschiedene Salamisorten. www.solodelikatessen.at