



Idyllische Städte am Meer, mächtige **Masserie** und Gastgeber, die Apuliens Traditionen lieben

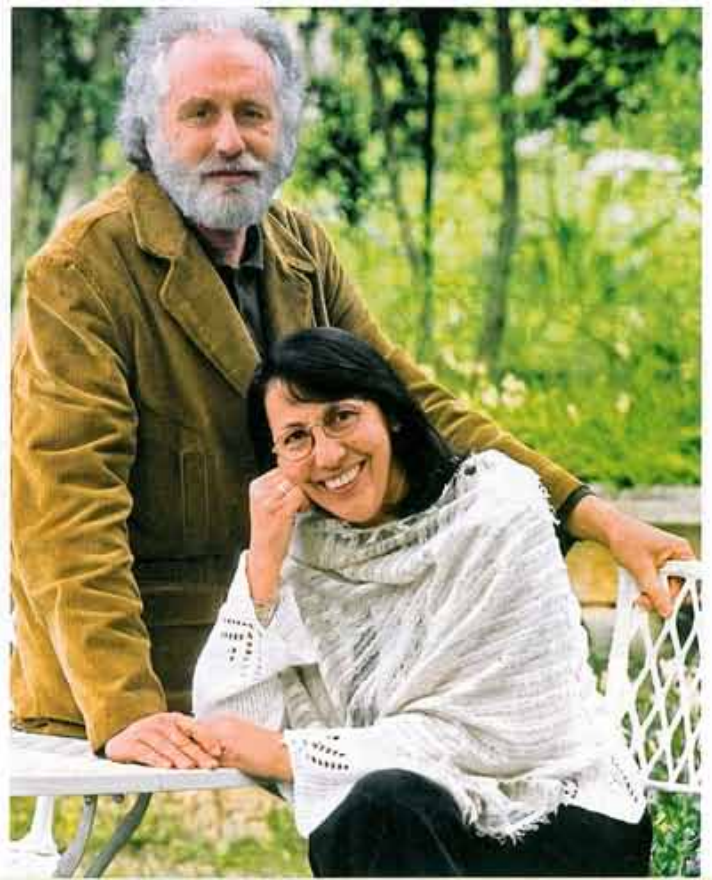
Weißer Stadt: **Ostuni** mit seiner hübschen Altstadt liegt auf drei Hügeln, die Adria ist nur wenige Kilometer entfernt wie auch die *masseria Il Frantoio* (unten) mit ihrem bezaubernden Innenhof

Die Sonne wirft ihre letzten Strahlen in den prächtigen Innenhof. Armando Balestrazzi wartet bereits auf seine Gäste. „Benvenuti im ‚Il Frantoio‘, sagt der bärtige Padrone mit warmer Stimme. „Ich freue mich, Sie zum Abendessen begrüßen zu dürfen.“ Armando, gebürtiger Barese und einst Top-Manager, besitzt heute mit seiner Frau Rosalba eine *masseria* in Ostuni, rund 80 Kilometer südöstlich von Bari. Vor gut 20 Jahren war er einer der Ersten in Apulien, die das Gehöft zu einem Landgasthof mit Zimmern und Produktion von Olivenöl umgestaltet hatte. *Masserie* sind weit verbreitet in der süditalienischen Region, einst schützten die gewaltigen Mauern die Gutshöfe vor feindlichen Attacken, heute fördern sie Gefühle von Intimität und Geborgenheit.

Am Nachmittag noch hatte der sympathische Armando Balestrazzi seine Gäste durch das Anwesen geführt, besonders der beinahe meditativ anmutende Gemüse- und Kräutergarten wirkt bukolisch und macht neugierig auf die Produkte der Region. Als der Gong zum Essen ruft, setzen wir uns an die hübsch eingedeckten Tische. Namenskartchen zeigen jedem Gast seinen Platz – das Haus hat eben Stil. Die Stimmung ist gelöst, die lässig wie elegant gekleideten Gäste aus aller Welt plaudern lebhaft, und von Minute zu Minute steigt beim apulischen Rosé, dem hervorragenden „Five Roses“ von Leone de Castris, die Vorfreude auf das Essen.

Rosalba ist die Seele der Küche, und Armando versichert hoch und heilig, seine Frau habe in den 20 Jahren „Il Frantoio“ noch nie dieselbe Menüfolge zubereitet. „Lassen Sie sich überraschen“, meint Armando. „Die Rezepte hat Rosalba von ihrer Mutter und Großmutter übernommen, und das gute Kochen hat sie auch bei ihnen gelernt.“ Armando hat recht: Die Törtchen aus weißen Bohnen mit Paprika sind aromatisch und frisch, weil die Gemüse erst am Vormittag im Garten geerntet wurden. Liebevoll hat Rosalba die zarten *involtini*, Rindsrouladen, mit roten Zwiebeln in Rotwein gekocht. Sie duften nach frischem Rosmarin,





Charmanter Empfang: Rosalba und Armando Balestrazzi (oben) von der Masseria Il Frantoio nahe Ostuni sind, wie beim stimmungsvollen Abendessen im Innenhof, immer für ihre Gäste da. Die Kellnerin in apulischer Tracht (unten) hat die Zitronen im Garten des Hauses frisch gepflückt: Köchin Rosalba wird die Früchte später für eine erfrischende Zitronencreme verwenden – und damit ihr Biskuitgebäck füllen (unten)





Hübsche Lage: **Polignano a Mare** ist auf Fels gebaut, aus dem Meer kommen die Muscheln frisch ins Restaurant **Da Tuccino**

Verträumte Fischerdörfer an der **Adria** und dem Ionischem Meer



den sie eben erst aus dem Kräutergarten geholt hat. Wunderbar ist auch ihre Idee, jeden Gang mit einem anderen Bio-Olivenöl aus der „Frantoio“-*masseria* zu begleiten. Das leichte „Tre Colline“ passt mit seinem feinem Duft nach frisch geschnittenem Gras perfekt zu den Bohnentörtchen, das kräftig-pikante

„Olio Meridiano“ ergänzt hervorragend die Fleischröllchen. Armando, ein sonst stets zurückhaltender Mann, kann den Stolz auf seine Öle und Gemüse kaum verbergen, und man freut sich gern mit ihm. Natürliche, nie gekünstelte Gastfreundschaft – das ist ein Wesenszug der Apulier, den wir auf unserer Reise schätzen lernen. Der rote Primitivo schmeckt übrigens nicht so, wie er heißt, im Gegenteil, und es wird ein langer Abend im romantischen Innenhof, ehe wir uns in unser gemütliches Zimmer zurückziehen.

Die fünf Provinzen Apuliens messen vom Stiefelsporn Gargano im Norden bis zum Finis Terrae im äußersten Süden rund 400 Kilometer und werden von gleich zwei Gewässern umspült, der Adria und dem Ionischen Meer. Alles lebt von spannenden Kontrasten. Auf herrliche Küsten mit Felsen und feinen Sandstränden wie in Polignano und Castro Marina folgen karge Landstriche, schier endlose Weizenfelder und kilometerlange Trockenmauern, die Gemüsefelder und uralte Olivenhaine mit mächtigen Baumriesen umgeben. Der allgegenwärtige silbrig-grüne Ölbaum säumt viele Landstraßen, und mancher Ort aus hellen Würfelhäusern hat heute noch unverkennbar griechische Anmutung. Die Dörfer sind meist still, manche nahezu unberührt von moderner Zivilisation, und in den Städten geht's eher hektisch bis chaotisch zu. Aber: Der Mittagsschlaf gilt hier noch etwas, überall!

So kärglich manche Gegend unter der sengenden Sonne auch wirkt, so reich ist Apulien an Köstlichkeiten: *orecchiette*, „Öhrchen“, heißt Apuliens Nationalpasta, *taralli* nennen sich die trockenen, mit Fenchel oder *peperoncino* gebackenen Teigkringel, *frisella* heißt das knusprige Brotgebäck. Gute Schokolade machen sie hier, den Hartkäse *caciocavallo* und sahnige *burrata*, eine Art Mozzarella aus Kuhmilch. Freunde der Fischküche finden hier ihr Frischeparadies, und auch der Rote aus Negroamaro schmeckt. Bei den bunten Melonen- und Gemüsekarren am Straßenrand möchte man jedes Mal bremsen und Vorräte hamstern.

Nur wenige Kilometer von Ostuni entfernt sind originelle Städtchen wie Cisternino und die schönen Trulli-Orte Alberobello, Martina Franca und Locorotondo zu entdecken. Alberobello ist die Hochburg der uralten Kegelbauten. Die Trulli gehören längst zum Weltkulturerbe und haben natürlich auch höchste Priorität bei den Touristen. Nach einem Bummel zwischen Zipfelmützen-Häuschen zieht es uns ins Restaurant „La Cantina“ im Zentrum. Die Einheimischen lassen das Lokal vor Lebensfreude vibrieren, und wir ergattern noch den letzten Tisch.