

Reise

Windmühlen und Wüstenwind

Sizilien ist in seiner Vielfalt ein kleiner Kontinent. An der Westküste der Insel stößt man heute noch auf arabische Spuren

VON SIGRID MÖLCK-DEL GIUDICE

Die Ecke, die mir der Taxifahrer auf dem Weg ins Zentrum von Trapani unbedingt zeigen will, erinnert an ein impressionistisches Gemälde: ein faszinierendes Szenario mit rot-weißen Windmühlen zwischen glitzernden Wasserbecken und Salzbergen, darüber ein tieferblauer Himmel. Es sind die bekannten sizilianischen Salinen. In alten Zeiten war Trapani eine blühende Handelsstadt, wird mir erklärt. Halb Europa wurde damals mit dem „weißen Gold“ beliefert. Im 9. Jahrhundert kamen die Araber und brachten die Technik der „mattanza“, des kollektiven Thunfischfangs mit. Ein blutiges Gemetzel, bei dem die Tiere zu Aberhunderten in Netzkammern getrieben und mit gewaltigen Haken an Bord gezogen wurden. So entwickelte sich im Westen eine lukrative Thunfischindustrie.

Das beste Couscous-Rezept

Das gnadenlose Fangsystem darf aufgrund rigoroser Vorschriften inzwischen nur noch begrenzt praktiziert werden. Der schnelle Thunfisch, der in den warmen Gewässern Siziliens laicht, wird durch Überfischung und Umweltverschmutzung immer seltener. In einigen der ehemaligen Konservenfabriken wurden Museen oder Kulturzentren eingerichtet.

Trapani ist heute eine ruhige Provinzstadt – mit Banken und Modegeschäften, dazu eine Handvoll Restaurants, die überwiegend von Urlaubern besucht sind. „Anders als in Catania oder Palermo“, erzählt der Ober in einer Trattoria am Hafen, während er Couscous mit pikanter Fischsuppe serviert, „spielt sich das Leben der Trapanesen in der Familie ab. Man ist am liebsten unter sich – jedenfalls solange es nicht um Festivitäten geht.“ Wenn Ende Septem-



GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

Die Salinen bei Trapani mit den alten Windmühlen

ber das Couscous-Fest in Capo San Vito gefeiert wird, ist ganz Trapani dabei, um zu erleben, wer unter den Teilnehmern aus aller Herren Länder mit welchem Rezept den Wettbewerb gewinnt. Das ursprünglich arabische Gericht in allen Varianten fehlt auf keiner Speisekarte.

Nicht nur Kulinarisches und der Schirokko, der warme Wüstenwind, erinnern in dieser Ecke Siziliens daran, dass die Insel kaum mehr als 140 Kilometer von der afrikanischen Küste trennen. Vielerorts, vor allem in Mazara del Vallo, schaut man oft

MEDITERRANES KLIMA

Anreise: Mit dem Flugzeug kann man Sizilien am schnellsten und bequemsten erreichen. Von Berlin aus bieten Air Berlin und Alitalia Direktflüge nach Catania an der Ostküste an. Ryanair fliegt nach Palermo an der Nordwestküste.

Klima: Auf Sizilien herrscht mediterranes Klima mit heißem, trockenem Sommer und mildem, feuchtem Winter. www.enit.de



BLZ/KÜHL

in arabische Gesichter. Die von Dattelpalmen umgebene, verwitterte Normannenburg, die wie zum Fotografieren an die Küste gesetzt scheint, steht schon lange nicht mehr für die Identität des Städtchens. In der Altstadt wimmelt es von tunesischen Fischern und Hafentarkeuren. Finstere Kneipen rufen Erinnerungen an Paul Bowles wach. Gleich dahinter beginnt die Kasbah: weiß, kahl und staubig.

Niemand will mich dorthin begleiten. Hier und da über Ladentüren Schilder in arabischer Schrift.

Ein ausgegrenzter Stadtteil. Die Menschen hier, zum Teil seit Generationen auf der Insel, besitzen italienische Pässe, doch sie sind ihren Traditionen treu geblieben. Mit Interesse verfolgen sie das politische Geschehen in ihrer ursprünglichen Heimat. Und mancher fragt sich, wie sich ein Leben dort heutzutage wohl anfühlen würde.

In Marsala kennt man sich in Sachen Cocktails aus. Das 80 000-Einwohner-Städtchen mit seiner hübschen Innenstadt ist Vermarktungs- und Kellereizentrum für den bernsteinfarbenen Dessertwein, der den Namen der Stadt trägt. Der Marsala verdankt seine Beliebtheit und Qualität den englischen Weindynastien Ingham und Woodhouse. Als den Briten durch Napoleon ihre Portweinquellen in Portugal verloren gingen, begannen sie, die süßen Moscato- und Malvasiertrauben an der von ihnen kontrollierten Westküste der Insel selber anzubauen. Der Versuch stellte sich als äußerst erfolgreich heraus und wurde zu einem wichtigen Exportgut des 19. Jahrhunderts. Noch heute wird der „italienische Sherry“ gern als Dessertwein oder Aperitif getrunken. Kleine, mit Spezialitäten des Hauses dekorierte Tische vor den Eingängen der Bars locken vor allem Touristen an. Die Einheimischen haben meistens ihre Stammlokale.

Von Trapani ist es nur ein Sprung bis nach Erice, der legendären, 750 Meter hoch gelegenen Stadt, die manchen Trapanesen als willkommene Sommerfrische dient. Man erreicht den Berg mit der Seilbahn oder über eine kurvenreiche Straße. Die Eryxer sind stolz auf ihre Keramik und die handgewebten Wandteppiche in leuchtenden Farben. Steigt man den Turm des Kastells empor, geht der Blick weit über die Insel und das Meer.