

Sizilien in neuem Licht

Italiens größte Insel ist hinreißend schön – aber Mafia-Land. So haben wir es bis jetzt immer gesehen. Doch auf Sizilien hat sich eine Menge getan: Viele Geschäftsleute haben sich gegen die Macht der Cosa Nostra organisiert – und ihre zauberhaften Unterkünfte, feinen Lokale und tollen Läden sind echte Geheimtipps

TEXT: VERENA LUGERT, FOTOS: CHRISTINA KÖRTE

Was für ein Meer! In der Bucht von Scopello im Nordwesten der Insel leuchtet es in allen Farben. Warum sollte BRIGITTE-Mitarbeiterin Verena Lugert da je wieder aufstehen wollen?



Es ist etwas Besonderes, bei diesen Menschen zu Gast zu sein. Man spürt, wie offen sie sind, wie herzlich – und entschlossen: Sie wollen sich nicht mehr drangsaliert lassen. Und freuen sich über jeden, der diesen Mut zu würdigen weiß

Das ist dieses endlose, suggestive Blau. Das Blau des Himmels. Das Blau des Meeres. Dazwischen nur ein zarter Übergang. Knorrige Olivenbäume erstrecken sich hektarweit in die Berge – die „Madonie“, wie die Berglandschaft an der Nordküste Siziliens heißt. Zitronenbäume mit dichtem Blattwerk, durchtupft vom fröhlichen Gelb der Früchte, scheinen bis zur Bucht von Cefalù hinunterzureichen. Ich sitze auf meinem luftigen Ausguck, der Dachterrasse eines Gutshofs, von Bougainvillea überwuchert. Eigentlich wollte ich lesen – doch das geht angesichts dieser Landschaft um mich herum nicht, die Augen saugen sich fest an ihr, an dem magischen Licht mit dem fast afrikanischen Gleiß. „Italien ohne Sizilien macht gar kein Bild in der Seele: hier ist erst der Schlüssel zu allem“, hatte Goethe notiert, schier berauscht von der Schönheit dieser Insel. Und dazu noch die Kultur! Von den Griechen über die Normannen und Mauren hatten so ziemlich alle wichtigen europäischen Mächte versucht, „Trinacria“, die Dreispitzige, wie die Griechen Sizilien nannten, für sich zu reklamieren.

„Mangiare!“, ruft Donatella Pucci von unten, die Hausherrin des Gutshofs „Guarnera“. Natürlich: essen! Ich schlüpfte noch schnell in mein Zimmer. Mein Reich in diesen Tagen ist ein Laura-Ashley-Traum mit einem frischen Wildblumensträußchen auf dem Frisiertisch und duftenden Orangen in der Obstschale. Ich kämme mir rasch durchs Haar, die Mahlzeiten werden hier wie Feste zelebriert. Meine Gastgeberin ist eine Gräfin, eine große Dame mit Würde und Witz. Sie trägt Reiterstiefel und raucht Pfeife. Ist von linksintellektueller Gesinnung und hat vor nichts und niemandem Angst. Nicht einmal vor der Mafia. Gerade vor der nicht!



Patina: Von Palermos Rathaus aus blickt man auf die schönen alten Gebäude und die roten Halbkugeln von San Cataldo (links), eine der vielen Kirchen der Stadt

Donatella Pucci bezahlt, anders als 80 Prozent der sizilianischen Betriebe, keinen „pizzo“, wie das Schutzgeld genannt wird. Sie weigert sich nicht nur, sie macht das auch kenntlich – mit einer Plakette von „Addiopizzo“, übersetzt etwa „Tschüs, Schutzgeld“. „Addiopizzo“ ist eine Vereinigung aller Betriebe, die in Palermo und Umgebung der Mafia kein Geld bezahlen. Junge Leute haben „Addiopizzo“ vor knapp sieben Jahren gegründet, heute sind rund 500 Geschäfte und Lokale in und um Palermo Mitglieder der Organisation. Und genau dorthin geht meine Sizilien-Reise: zu den Gutshöfen und Lokalen, zu den Läden und Designern, die „Addio-



Gemeinsam gegen die Mafia: (im Uhrzeigersinn) Fabio Conticello, Wirt in Palermo; Tindara Agnello, die in ihrem Laden in Palermo trendige Schirmmützen verkauft; die Besitzer einer schicken Gelateria in Mondello und Donatella Pucci, die einen Agriturismo bei Cefalù betreibt



Domus Carmelitana in Palermo: Im ehemaligen Konvent ist heute ein Gästehaus. – Schutzgeldfreies Reiten: BRIGITTE-Mitarbeiterin Verena Lugert

pizzo" angehören. Die Widerstand leisten gegen die Macht der Mafia, gegen das geschlossene System aus Drohen, Bezahlen und Schweigen. Die sich freuen über aufgeschlossene Gäste, die diesen Mut zu schätzen wissen und Sizilien neu kennen lernen wollen, vielleicht den einen oder anderen Geheimtipp suchen. Donatella Pucci hat sich „Addiopizzo“ begeistert angeschlossen. „Wer Urlaub auf Sizilien macht, merkt nichts von der Mafia, ist auch nicht bedroht. Wer aber in schutzgeldfreie Hotels geht, trifft die Mafia da, wo es ihr am meisten weh tut – beim Geld“, sagt sie. Wir sitzen im Speisezimmer, das urgemütlich ist, die Wände sind von einer liebens-

würdigen Patina überzogen. Ganze Batterien von Marmeladengläsern kann ich durch die geöffnete Tür der Küche erspähen, aus der schon die köstlichsten Gerüche wehen. Donatella hat heute Zitronenmarmelade gekocht, aus eigenen Früchten, versteht sich. Und nun wird gegessen! Auf silbernen Platten liegen frittierte Artischocken, Küchlein aus Kichererbsen, „pasta con le sarde“, eine sizilianische Spezialität aus Sardinien und dem wilden Fenchel der Insel. Schwertfischröllchen mit Salbeiblättern, zart gebratenes Zicklein, Salat aus dunkelroten Tomaten. Dazu Geschichten von früher – wie Donatella im Palermo der späten 70er Jahre in einer Wohngemeinschaft mit einer Journalistin gewohnt hat. Die, als das Morden der Mafia immer noch schlimmer geworden war, einfach ihr weißes Bettlaken aus dem Fenster gehängt hatte. Frieden!, flehte das Tuch tonlos. Schluss mit dem Morden! Die Palermitanerinnen verstanden das Zeichen und imitierten es, bald war Palermo ein Meer aus weißen Tüchern. Die Cosa Nostra, die Sizilien seit Jahrhunderten mit einem Netz aus Vetternwirtschaft, Gewalt und Schutzgeld überzog, musste zum ersten Mal offenen Protest aus der Bevölkerung hinnehmen. „Heute“, sagt Donatella, „mordet die Mafia kaum mehr. Sie ist aber mächtiger als je zuvor, denn sie hat Geld.“

Am nächsten Tag fahre ich durch die liebliche Landschaft der Madonie, halte an einer Käserei, deren Chefin Grazia Sandra Invidiata ebenfalls kein Schutzgeld bezahlt. Sehe zu, wie Caciottina Madonita, der hiesige Rohmilchkäse, geschöpft und geformt wird. Fahre weiter, höher, die Landschaft wird karger. Und übernachtete auf einem abgelegenen Landgut, dem enteigneten Hof von Giovanni Brusca, der 1992 den Anti-Mafia-Staatsanwalt Giovanni Falcone ermordet hat. Es ist ein rustikales Gästehaus, im Ofen brennt Feuer, am Abend kann es empfindlich kalt werden in den Bergen. Mir wird eine umwerfende Mahlzeit kredenzt: Bruschetta, verschiedene Pasta-Gerichte, Saltimbocca und zum Nachtisch Cannoli, die mit Ricotta gefüllten Teigröllchen. Ich gehe nach dem Essen noch einmal vor die Tür, der Vollmond beleuch-

tet die ernste Landschaft, Nebel steigt auf, in der Ferne läuten sacht die Glocken der Schafherden. Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Siziliens großer Autor, schrieb, dass die Landschaft der Insel trotz all ihrer Herrlichkeit „keine Mitte kennt zwischen üppiger Weiche und vermaledeiter Wüste“.

Natürlich will ich auch nach Palermo. Gleich am nächsten Morgen fahre ich hin und verlasse mich augenblicklich in die Stadt. Wandere durch die handruchschmalen Gassen der Altstadt, betrachte die Fassaden in ihrer brüchigen Schönheit, die Wäsche, die auf den Balkonen flattert. Oder die Madonnenschreine, die an jeder zweiten Hausecke in die Mauern eingelassen sind. Und laufe mitten hinein in die Vucciria, einen von Palermos schönsten Märkten. In einer Backstube rollt ein alter Bäcker Arancine, Reisbällchen, von Safranfäden orangefarben gefärbt. Vor den Fleischereien hängen Schweinehälften am Haken. Nebenan glotzen Fische ins Leere, auf Eis liegen Muscheln und Tintenfische. Artischocken sind zu kunstvollen Pyramiden geschichtet. Der Markt wirkt wie die Slow-Food-Variante des Schlaffenlandes. Ich kaufe ein – Olivenöl, Kapern, frische Caponata aus Auberginen, Oliven und vielen anderen Gemüsesorten. Und schlendere weiter, die „Antica Focacceria“ ist mein Ziel, eines der besten und ältesten Lokale der Stadt. Ein Barock-verspieltes Kleinod, geschmückt mit einer schmiedeeisernen geschwungenen Galerie und bauchigen Pendellampen. Schwarzweiß-Porträts der illustren Gäste, die hier schon diniert haben, zieren die Wände: Paul Newman, Claudia Cardinale, Alain Delon, Sophia Loren. Nachts räumte früher die Belegschaft die Stühle weg, denn der Großvater parkte seinen Wagen mitten im Café, weil er draußen nie einen Parkplatz gefunden hatte, erzählt Fabio Conticello, 45, der Wirt. Heute steht vor dem ehrwürdigen Lokal ein Polizeiwagen: Fabio bezahlt kein Schutzgeld.

Auch Tindara Agnello, 27, weigert sich. Und hat den orangefarbenen „Addiopizzo“-Aufkleber an ihrem schicken Laden kleben. Sie ist sogar mit dem, was sie verkauft, gegen die Mafia aktiv: „La Coppola Storta“ heißt das von ihrem Vater gegrün-

dete Mode-Label, „Die schiefe Kappe“. Die Coppola storta ist ein hochgradig symbolisch aufgeladenes Kleidungsstück. War sie doch die klassische Kopfbedeckung der Mafia, eine Arbeitermütze, die die Landbewohner sich schief ins Gesicht zogen. Tindaras Vater ließ neue Modelle fertigen, Tindara besorgte Stoffe, wilde Muster, Pailletten, Federn, Knöpfe. Designer von Gianfranco Ferré bis Missoni steuern Ent-

Ein Landgut in den Bergen mit einer denkwürdigen Geschichte: Der Mafia-Boss wurde enteignet, jetzt wohnen hier wir Touristen

würfe bei, die Kappen werden, ideologisch vollkommen umgekrempelt, von New York über Berlin bis Kobe verkauft und gelten als extrem hip. Die kleine Fertigungsfabrik befindet sich ausgerechnet in San Giuseppe Jato, einem komplett mafiaverseuchten Städtchen südwestlich von Palermo. Die Coppola storta gibt den Frauen im Dorf Arbeit, manche ernähren davon die ganze Familie und machen die Ehemänner so von der Mafia unabhängig. Ich setze eine der Kappen auf, schiebe sie ver-



Corleone: die Stadt, die durch den Film „Der Pate“ von Francis Ford Coppola weltweit bekannt wurde. Einige führende Mafia-Bosse wurden hier geboren

wegen schräg über die Augen. Und könnte fast aussehen wie Robert De Niro in „Der Pate“ – wäre die Coppola nicht geblümt... Ich lasse mich durch die Stadt treiben, trinke an einer Ecke Espresso und an der anderen Campari. Dann verlasse ich Palermo, ich will an den Strand! Nach Lo Zingaro, dem Naturschutzpark mit vielen Buchten, die nur zu Fuß erreichbar sind. Auf dem Weg halte ich in dem Ort Cinisi.

„Willkommen in Mafiopolis! Wir spielen nun unsere Nationalhymne!“ Und dann hört man, wie eine Klospülung gezogen wird. So klangen sie in den 70er Jahren, die furiosen, kunstvollen, verzweiferten Anklagen gegen die Mafia. Die Radiostücke von Peppino Impastato, dem „Che Guevara Siziliens“, der in seinem Heimatort Cinisi mit seinem selbst finanzierten Radiosender gegen die Cosa Nostra gekämpft hat – und damit gegen seinen Vater. Gegen seine Mafia-Verwandtschaft. Gegen Gaetano Badalamenti, den Mafia-Boss, der zu Peppinos Mörder werden sollte. Ich schaue in Peppinos Geburtshaus vorbei, in dem gerade eine Schulkasse seinen meisterhaften und bitteren Radiosatiren lauscht: „Willkommen in Mafiopolis!“ Nur 30 Jahre alt ist Peppino Impastato geworden. 1978 ließ ihn Badalamenti, Peppinos Onkel, hinhängen: Er wurde an Bahngleise gefesselt und in die Luft gesprengt.

Bedrückt steige ich ins Auto. Habe wie so oft auf dieser Reise Schwierigkeiten zu verstehen, wie all die Schönheit zusammenpasst mit dem Dunklen, das es eben auch auf Sizilien gibt. Ich erreiche Lo Zingaro, wandere an den Klippen vorbei, an der Brandung entlang. Am fast brachialen Türkis des Tyrrhenischen Meeres, wo das Wasser so unglaublich klar ist. Irgendwo nordöstlich liegen die Äolischen Inseln, sie haben ihren Namen vom griechischen Gott des Windes, der ein laues Lüftchen oder ein verheerender Sturm sein kann. Doch jetzt ist die See ruhig, Himmel und Horizont sind fast vereint. >

