

# Sardegna

## Trauminsel im Mittelmeer



**GAD***is*

# Sardegna



*„Dieser Landstrich ist wirklich einzigartig. Sardinien ist anders: eine bezaubernde, weite Landschaft, die man einfach bereisen muss, nichts Vollendetes, nichts Endgültiges. Es ist wie die Freiheit selbst.“*

David Herbert Lawrence 1921

## Sardinien

### auf italienisch **Sardegna**, früher **Ichnusa**

Diese autonome Region mit Sonderstatut ist aufgrund ihrer Ausdehnung die zweitgrößte Insel des Mittelmeers. Ihr Hauptort ist Cagliari und zu ihren Provinzen zählen Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Olgiastro und Olbia-Tempio. Trotz der 1800 km Küste ist Sardinien ein Landstrich, der von seiner Geschichte her mit den Bergen verbunden ist: es gibt hier einige Erhebungen, die zwar bereits vom Zahn der Zeit gekennzeichnet sind, aber ihren Reiz

und ihre Schönheit nicht verloren haben, wie das Granitmassiv des Monte Limbara im Norden, des Gennargentu im mittel-östlichen Teil und die Berge des Sulcis-Inglesiente im Süden. Die weitläufigsten Ebenen sind der Campidano hinter Cagliari und die Nurra-Ebene nördlich von Alghero.

Sardinien ist eines der größten Freiluftmuseen der Welt. Ein Land voller Steine, Legenden, Geheimnisse. Das Land der prähistorischen Turmbauten „Nuraghe“, der Feen, der verzweigten Höhlensysteme mit riesigen Stalagmiten, in denen die Seeochsen geboren und Jungfrauen geopfert wurden, mit einer wüstenhaften Dünenlandschaft nur wenige Schritte vom Meer entfernt und atemberaubenden Schluchten, mit Geisterstädten und aufgelassenen Minen, wo Hexen ihr Lager aufschlagen, mit weißen Sandbänken vor einem smaragdgrünen Meer.

Sardinien ist auch das Land der guten Düfte, der guten Laune, der Farben, die sich je nach Jahreszeit verändern und dabei nie ihren Zauber verlieren; es ist die Insel der vollmundigen Weine und süßen Liköre, der bodenständigen und unverwechselbaren Küche, die es versteht die Genüsse, die Erde und Meer zu bieten haben, harmonisch miteinander zu verschmelzen. Und nicht zu vergessen die Menschen: selbstbewusst, stolz und voller Überraschungen.

### Klima

Sardinien hat ein Mittelmeerklima. Breitengrad und Inselcharakter bewirken milde Winter, warme Temperaturen im Herbst und im Frühjahr und heiße Sommer, die aber durch den ständigen Wind abgekühlt werden. Sardinien ist berühmt für seinen Sommer, der hier sieben Monate dauert: eine Saison, die in guten Jahren ein Sonnenbad am Strand von April bis Ende Oktober erlaubt, wo sich die Temperaturen noch zwischen 20° und 23° C bewegen. Die Durchschnittstemperaturen im Sommer betragen 25° C (im Landesinneren liegen sie etwas höher) im Winter bewegen sie sich zwischen 8° C und 10° C. Regen fällt vor allem im gebirgigen Landesinneren, die Ebenen und Küstengebiete im Osten und Süden der Insel sind dagegen sehr trocken.

### Geschichte

Geologisch entstand Sardinien vor 600 Millionen Jahren und wird seit der Frühgeschichte bewohnt. Somit ist Sardinien die älteste Region Italiens. Die mineralischen Bodenschätze der Insel und ihre strategische Lage haben immer viele ungewünschte Besucher angelockt, die es aber nicht leicht hatten. Die ortstypische Malaria und die unwegsame und ungastliche Natur des Hinterlands, bestehend aus Granitmassiven machten Sardinien für Kolonisatoren und Eroberer zu einem „harten

Knochen“.

Nach den Ureinwohnern, die die Insel mit ihren beeindruckenden Turmbauten übersäten, erinnert die Geschichte der Insel an viele lange Belagerungen: die Phönizier, die Römer, die Pisaner, die Genuesen und sogar die sarazenischen Piraten. Danach kamen die Aragonesen, die Spanier bis die Piemonteser Sardinien zum Königreich ernannten.

Ca. 8.000 Turmbauten (im Schnitt alle 3 km<sup>2</sup>!), Hunderte Dörfer und megalithische Gräber zeugen von einer einzigartigen Zivilisation, jener der „Nuraghe“, die sich ab dem 2. vorchristlichen Jahrtausend auf der Insel entwickelt hat. Der „Nuraghe“ war der Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens der Sarden, aber nicht nur die Türme charakterisieren ihre Kultur, auch die Riesengräber (Grabstätten), deren Stelen in der Mitte des Grabes eine Höhe von vier Meter erreichen können.

Die Ureinwohner Sardinien waren ein Volk von Kriegern, Seefahrern, Hirten, Bauern, das in Stämme (Clans) unterteilt war. Sie trieben Handel mit den Mykenern, den Minoern, den Phöniziern und Etruskern auf Seewegen quer durch das Mittelmeer, von Spanien bis zur Küste Libanons. Ihr berühmtestes Symbol, der „Nuraghe“ wurde von der Unesco mit „Su Nuraxi“ in der Nähe von Barumini als bedeutendstem Beispiel zum Weltkulturerbe erklärt.



Die Zeit der Judikate war ein weiterer bedeutender Moment in der Geschichte der Sarden, als ihre Streitkräfte ab dem 9. Jahrhundert, nach dem Rückzug der Byzantiner den immer zahlreicheren Sarazeneinfällen trotzen mussten. Es war eine eigenartige Herrschaftsform, aber sie überdauer. Dank der reichhaltigen Bodenschätze wurde wieder Ackerbau und Viehzucht betrieben und der Handel und die Künste verzeichneten einen Wiederaufschwung. Außerdem entstand ein Rechtsstaat auf der Insel, der sich sehr fortschrittlich entwickelte, sogar bis zum Erlass eines Gesetzbuches, der „Carta de Logu“ im 14. Jahrhundert. Die Carta de Logu gilt als eines der wichtigsten Verfassungsgesetzbücher des Mittelalters. Die Einmischungen der Seemächte der damaligen Zeit, einschließlich des Papsttums endeten 1297 mit der Ausrufung des Königreichs von Sardinien, mit den Aragoniern als Feudalherren.

Nach fast 90 Jahren Kriegen, Pestepidemien und Friedensverträgen gelang es 1409 den Katalanen die Herrschaft zu übernehmen, die dadurch einen autochthonen Entwicklungsprozess stoppten, der dabei war die Insel zu vereinheitlichen.

Diese Reihe an „Invasionen“ hat bis heute in vielen unterschiedlichen Traditionen ihre Spuren hinterlassen. Trotz allem hat dieses Land sein starkes Einheitsbewusstsein bewahrt, ein rein sardischer Nährboden, hartnäckig verteidigt als Banner der Identität eines Volkes, das auch eine eigene Fahne hat: ein weißes Feld mit einem roten Kreuz und den Köpfen von vier Mohren, die wahrscheinlich die besiegten sarazenischen Könige darstellen. Diese selbstbewusste regionale Kultur äußert sich auch in den traditionellen Festen, in der Gastronomie, im Kunsthandwerk und in der Sprache.

## Kulturdenkmäler

Seit dem Neolithikum entfalteten sich in Sardinien überraschenderweise viele Kulturen, die beachtliche Spuren in den Denkmälern hinterlassen haben. Chronologisch an erster Stelle gereiht sind die alten „Domus de Janas“, wörtlich „Häuser der Feen“ oder Hexen unbedingt einen Besuch wert. Es handelt sich dabei um ebenso einfache wie mysteriöse in den Felsen der Bergwände und anderer unzugänglicher Orte geschlagene Grabhöhlen. Die „Menhire“, aufgerichtete lange in den Boden gerammte Steine, zeugen hingegen von einer Religion der Fruchtbarkeit, verbunden mit den bäuerlichen Praktiken. Keinesfalls versäumen sollte man die unglaubliche Ansammlung dieser Steine bei der Kult- und Begräbnisstätte „Pranu Mutteddu“, wo 20 Menhire den Verlauf der Sonne am Himmel zu verkörpern scheinen. Großartige Hauptdarsteller der sardischen Frühgeschichte bleiben auf jeden Fall die „Nuraghe“, was wörtlich „hohler Haufen“ bedeutet (siehe Abschnitt „Geschichte“). Allen Nuraghe gemeinsam ist ihre archaische Schönheit. Sehenswert ist der Turmbau „Su Nuraxi“ bei Barumini. In Sardinien gibt es ungefähr 40 „heilige Brunnen“, sie liegen hauptsächlich in der Nähe von Wasserquellen. Oft sind sie das Herz von Pilgerstätten und noch heute verkörpern sie für die, die daran glauben, Orte, die von einer magnetischen Kraft durchdrungen sind und von denen heilende Energiefelder ausgehen. Eines der bemerkenswertesten Beispiele eines Brunnentempels ist jener von Santa Cristina. Das Bild dieser geheimnisumwobenen Kultur wäre ohne einen Besuch der wohl typischsten Grabstätten, der „Gräber der Riesen“ nicht komplett.



# Sardegna

## Das Sardische

Das Sardische gilt als die konservativste unter den neolatinischen Sprachen und ist, wenn auch mit einigen Unterschieden, die gemeinsame Sprache der gesamten Insel.

Für die Italiener des „Festlands“ ist sie praktisch unverständlich, abgesehen von den beiden Vokabeln, die man auf einer Reise nach Sardinien am häufigsten hört: **Ajò**, was wörtlich „lass uns gehen“ bedeutet, aber zu einem reinen Füllwort wurde und **Eya**, was „Ja“ bedeutet. Dennoch, auch wenn die Sarden als stolz und eigensinnig gelten, bestehen Sie selten darauf in ihrer eigenen Sprache angesprochen zu werden. Im Gegenteil, die Einheimischen sind sehr herzlich und gastfreundlich.

## Die sardische Küche

Sie ist eine eigenartige Mischung aus Tradition und importierten Köstlichkeiten. Von Anfang an war Fleisch vorherrschend, insbesondere Schweine-, Lamm-, Ziegen- und Schaffleisch. Die Tiere wurden im Ganzen am Spieß auf einer Feuerstelle aus Wacholderzweigen gebraten. Das Brot wurde in leicht zu transportierenden Formaten gebacken, damit es die Hirten mitnehmen konnten. Der Schafskäse wurde lange abgelagert, damit er länger hielt. Aufgrund der relativen Armut der Insel wurde nichts verschwendet: Würste aus Esfleisch, Brötchen mit Kutteln gefüllt, Pferdecarpaccio und Blutwurst sind alles Spezialitäten dieser Insel. Aber in Sardinien haben Sie auch die Möglichkeit hervorragenden Fisch zu genießen: Thunfisch, Rogen (Meerärscheneier) und Hummer. Auch das Angebot an Süßspeisen ist reichhaltig und einige lassen einen deutlichen arabischen Ursprung erkennen.

## Pane Carasau- Karasau-Brot

Eine der am meisten bekannten Brotsorten Sardiens ist zweifellos das „Karasau“-Brot. Es besteht aus knusprigen, runden Blättern, die hauchdünn sind, und aus diesem Grund ist es auch als „Musikpapier“ bekannt. Bestrichen mit ein paar Tropfen Olivenöl, etwas Salz und ein paar Minuten im Ofen gebacken wird es zu einem appetitanregenden Häppchen. Probieren Sie es!

## Pecorino Sardo

Das bekannteste aller sardischen Käseprodukte ist der Pecorino sardo, das Symbol Sardiens in der Welt. Nach sechsmonatiger Reifezeit kann der Pecorino sardo als Reibkäse zum Würzen von Vorspeisen verwendet werden. Probieren Sie ihn auf Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung!

Besonders Mutige sollten den „Casu Marzu“ probieren, ein ganz besonderer sardischer Käse. Sein typischstes Merkmal ist die seine pikante Teigmasse und die darin enthaltenen Würmer. Zum Schutz seiner Herstellung wurde der Madenkäse in die Liste der traditionellen italienischen Agrarlebensmittel aufgenommen.



# Sardegna

## Porceddu

Als Klassiker der sardischen Küche ist es wohl das bekannteste und traditionellste Gericht der Insel, das Spanferkel, das typischerweise auf einem Feuergrill zubereitet und auf einem Korktablett mit Myrtenzweigen unterlegt, serviert wird. Die typischste Zubereitungsart ist das Braten am Spieß oder am Grill, Bratzeit ca. 2 Stunden. Das Feuer darf nur durch Wacholder-, Wilde Pistazien- oder Olivenzweige geschürt werden, wodurch das Fleisch ein besonderes Aroma erhält. Um diese Delikatesse in ihrem vollen Umfang zu genießen, begleitet von einem guten Gläschen Roten Cannonau!

## Nudelgerichte

Die sardischen Vorspeisen bestehen meistens aus einfachen, aber schmackhaften hausgemachten Nudelgerichten. Dazu zählen die „Malloreddus“ dicke Muscheln aus Hartweizengrieß, mit Safran verfeinert, auch bekannt als sardische Gnocchetti. Eine weitere Spezialität sind die Fregola, Kügelchen aus Hartweizengrieß, die an Kuskus erinnern und oft als Einlage in klaren Suppen und Fleischbrühen verwendet werden.

Dann gibt es noch die Maccarones furriaios, dabei handelt es sich um röhrenförmige Nudeln, die mit Soße oder Frischkäse angerichtet werden.

Etwas ganz Besonderes sind die Culurgiones, längliche Ravioli, mit einer Naht, die einer Kornähre ähnelt, üblicherweise gefüllt mit Pecorino, Kartoffeln, Knoblauch und Minze und angerichtet mit Tomatensoße und aromatischen Kräutern.

## Die Süßspeisen

Das Angebot an typischen sardischen Süßspeisen ist reichhaltig und einige können ihren arabischen Ursprung nicht verleugnen. Oft werden diese süßen Leckereien zu wahren Kunstwerken verarbeitet.

Von den aus Mandeln zubereiteten Amaretti bis zu den Ancini, Kringeln mit Anislikör und Fenchel-samen; von den typischen Biskuits aus Fonni bis zu den „Pardulas“ aus Ricotta oder tagesfrischem Käse, die „Cruxioneddu de mindua“, süße Ravioli aus Mandelteig, oder „e saba“ aus Kaktusfeigen-saft oder gekochtem Traubensaft. Nicht zu vergessen die Aranzade aus in Honig kandierten Oran-genschalen und Mandeln, eine Art Nougat, die zu gewissen Anlässen und Festen zubereitet werden.

**Buon Appetito!**

## Die Farben der Costa Smeralda und der Isola Maddalena

Sie entdecken den reizvollen Küstenstreifen Costa Smeralda, dessen Name von den herrlichen Meer-sresfarben stammt. Die lebendigen mondänen Ferienorte passen sich ihrer traumhaften Natur-landschaft an. Am Nachmittags Fahrüberfahrt zur Insel La Maddalena, die einzige bewohnte Insel des Archipels mit ihrem Gipfel Guardia Vecchia. Unser Weg führt von der schönen Küstenpromenade zu den Gassen und Plätzen der Altstadt. Rückfahrt nach Palau. Die Bucht wird von der Bär-felsfigur überwacht.





## Nuoro, Orgosolo und Mittagessen mit den Schäfern

Die Barbagia wird als das Herz Sardiniens betrachtet. Der Name stammt von der Zeit der römischen Eroberung der Insel. Die Römer selbst konnten die stolze unbeugsame Hirtenbevölkerung des Inselinneren nicht bezwingen, so wurde dieser Teil der Insel „das Land der Barbaren“ (der Fremden) genannt, jener Menschen, die der römischen Kultur fremd blieben. Heute noch leben die alten Traditionen im modernen Lebensrhythmus weiter, und Landschaft, Wirtschaft, Baukunst, Gastfreundschaft, Küche haben die unverwechselbaren Eigenschaften der Barbagia behalten.

In Nuoro, Hauptstadt der Provinz, kann man das ethnographische Museum besuchen, in dem man Trachten, Alltagsobjekte und Schmuckstücke bewundern kann, die heute noch auf Sardinien nicht nur touristische Attraktionen sind, sondern lebendige Zeugnisse der alten Kultur dieses Volkes.

### Alghero und Castelsardo

Diese Fahrt erlaubt, einen guten Teil Nordsardiniens mit den abwechslungsreichen Landschaften und Lebensgewohnheiten kennen zu lernen. Über die Schnellstraße Olbia-Sassari durchquert man den nördlichen Teil der Insel, der noch zahlreiche Zeugnisse der bewegten Geschichte Sardiniens bewahrt, von den Nuraghen zu den romanischen Kirchen, die im pisanischen Stil erbaut wurden. An Sassari vorbei, der wichtigsten Stadt im Norden, erreicht man Alghero, das „L'Alguer“ der Katalaner, in dem die Spuren der katalanischen Herrschaft in Sprache und Tradition noch lebendig sind. Vom Hafen kann man bei ruhigem Meer eine Bootsfahrt zur wunderbaren Grotte des Neptuns unternehmen (ca. 3 Stunden). In der Umgebung von Alghero sind interessante, archäologische Zeugnisse der ältesten Geschichte Sardiniens zu bewundern (Nuraghe Palmavera). An der Küste im Norden liegt ein weiteres Kleinod dieses Teils der Insel: Castelsardo. Das Dorf entstand um eine im 12. Jahrhundert gebaute Hochburg der Genueser. Ein Spaziergang durch die engen, steilen Gassen des einst befestigten Dorfs schenkt dem Besucher immer wieder reizende Ausblicke. Wenige Kilometer von Castelsardo entfernt erhebt sich einsam auf dem Land eine sehr bizarre Felsformation: der Elefant. Dieser Felsbrocken, der ehemals als Grabstätte benutzt wurde, sieht tatsächlich wie ein Elefant aus.



Durch Olivenhaine und Weinberge fährt man dann weiter ins Innere der Barbagia, um Oliena und Orgosolo kennenzulernen, in denen die alten Traditionen am besten erhalten geblieben sind. Danach laden wir Sie bei den Hirten zu einem Picknick unter freiem Himmel ein.

Es werden mehrere „Mittagesen mit den Schäfern von Orgosolo“ angeboten, aber das traditionelle, ursprüngliche, einzigartige ist das Picknick im Wald: das Mittagessen mit Mario und Pasquale Piredda. Das Geschwisterpaar zeichnet sich durch seine Professionalität und die Liebe zum eigenen Beruf aus und ist - Gott sei Dank - kein Einzelfall in Sardinien. Das Mittagessen wird in den Wäldern von „Su Littu“, inmitten der wahrhaften Natur der Barbagia- Region, eingenommen und zeichnet sich durch die typischen Aromen und Produkte aus.

**Menü:** Wurstantipasto, Gereifter Ricotta Traditionelles Brot „Pane carasau“ und „Isplanadas“ Lamm- und Schweinsbraten Lammfleisch mit Kartoffeln „patat'a perras“ (Ein absolutes Muss, einfach köstlich!) Sardinischer Schafskäse Obst, Dessert und Wein „Cannonau“ der Region Digestif „Abbardente“ (örtliches Schnaps).

Nach dem Mittagessen wird mit den „Canti a Tenores“ stets ein kurzer Einblick in das Brauchtum gegeben.

Und wenn es regnet? Keine Angst, dann begeben wir uns einfach in ein einladendes und traditionelles Gebäude im historischen Zentrum von Orgosolo.





# Corsica

## Insel der Schönheit



Gehört zu den drei großen Mittelmeerinseln: 183 km lang, 83 km breit und mit einer Oberfläche von 8720 km<sup>2</sup>. Korsika liegt 170 km vom französischen Festland, 83 km von Italien und 12 km von Sardinien entfernt.

**Klima:** Die "Insel der Schönheit" oder auch "das Gebirge im Meer" präsentiert verschiedene Klimaveränderungen: Mittelmeerklima an der Küste, das Klima in den mittleren Bergen und ein Alpenklima in den Höhen.

Die Sommer sind sehr heiß: Maximum an der Küste 36 Grad, in 1000 Meter Höhe 26° und trocken, die Winter an den Küsten mild 18°.

**Die Küche:** Die spezielle korsische Kochkunst nährt sich von korsischen Produkten: was auf dem Boden wächst, in den Wäldern lebt, in den Bächen murmelt, unter dem Himmel fliegt und aus dem Meer kommt. Italienischer, provenzalischer und spanischer Einfluss ist spürbar und seit kurzer Zeit ein nord-afrikanischer. Die Gewürze, die Kräuter, und die Beeren aus dem Maquis (Unterholz) spielen eine große Rolle. Ein charakteristisches Aroma

umgibt die zubereiteten Speisen.

Hier ein kurzer Abriss über korsische Spezialitäten und Menüs: Die **Suppa Corsa**, nahe der „minestrone“ mit roten oder weissen Bohnen, ist kräftig und nahrhaft. Die **Fischsuppe „aziminu“**, mit verschiedenen Fischarten zubereitet und geriebenem Käse und Röstbrot serviert, ist sehr zu schätzen.

Für Feinschmecker: gegrillter Knurrhahn (rouget), Wolfbarsch (loup) in Rahmsauce, gegrillte Sardinen, oder Bachforellen. Und die berühmte ‚Friturre‘, in Öl ausgebratene kleine Fische.

**Wildbret und Fleischgerichte:** Wenn es Jagdzeit ist, werden unweigerlich der Wildschwein -(sanglier) oder Frischlingsbraten (marchassin), die gleichnamigen Ragouts sowie die Wildhühner oder -tauben in einer sehr pikanten Sauce angeboten.

Ein typisch korsisches Gericht ist der Nudeltopf, **„stuffatu“**, bei dem abwechselnd verschiedene Fleischsorten in einem Auflauf mit Nudeln und Reibkäse in einer Terrine geschichtet, mit einer

# Corsica

Fleischsoße übergossen, im Ofen geschmort und heiß serviert werden. **Piverunata:** Rindseintopf mit feurigen Paprikaschoten. **Tripette:** Kutteln in sehr gewürzter Tomatensoße.

Die verschiedenen **Eintöpfe** heißen „tianu“ und sind aus Schwein-, Rind-, Wildschwein- oder Zickleinfleisch (cabri) zusammengestellt. Sie werden als Hauptgerichte serviert.

**Wurstwaren:** Die Krönung der korsischen Küche ist das Räucherfleisch! (Charcuterie).

In Korsika weiden die Tiere in natürlicher Freiheit und ernähren sich von Edelkastanien, Eicheln und wildwachsenden Kräutern, die dem Fleisch seine eigene Würze verleihen.

In den „fucone“ geräuchert, tritt dieser Geschmack noch stärker hervor. Diese Räucherwaren finden Sie auf vielen Marktplätzen und sie sind gut transportfähig.

**Käse:** Die Mutter Napoleons schätzte schon den berühmten Brocciu - den frischen Schafs- oder Ziegenkäse (Quark)! Man findet ihn in vielen Speisen: Omeletts, Kuchen, Pfannkuchen und Krapfen. Von Oktober bis Juni ißt man Brocciu frisch mit oder ohne Zucker, oder mit korsischem Schnaps übergossen. In gesalzener und getrockneter Form hält er sich das ganze Jahr. Außerdem gibt es verschiedene, stark riechende Schafs- und Ziegenkäsesorten, unter denen der ‚Niolo‘ am bekanntesten ist.

In Korsika ist eine Mahlzeit ohne **Wein** undenkbar! Von Klima und Boden verwöhnt, produziert Korsika kräftige, bukketreiche Sorten in vielen Gegenden.

**Schöne Reise und guten Appetit!**



## Ajaccio

Die Hauptstadt Korsikas, in einer herrlichen Bucht gelegen. Ihren Ehrentitel "Kaiserliche Stadt" verdankt sie Napoleon, der hier geboren wurde und heute noch überall gegenwärtig ist.

Ajaccio wurde am jetzigen Ort erst 1492 als genuesische Kolonie gegründet. Etwa hundert ligurische Familien und einige genueser Adlige siedelten sich damals in der neuen Kolonie an; den Einheimischen war der Aufenthalt hier streng untersagt. Ajaccio blieb rein genuesisch bis es 1553 von Sampiero Corso eingenommen wurde.

Der älteste Stadtteil und die Zitadelle entwickelten sich im Schutze der Befestigungsanlagen. Nördlich davon lag der sogenannte Borgo, ein Viertel, das sich im Laufe der Zeit in der Achse der heutigen Rue Cardinal-Fesch ausdehnte. Die Bewohner lebten vom Handel und der Korallenfischerei. Der größte Aufschwung der Stadt fällt in das 18. Jh. und hatte politische Ursachen. Während der Französischen Revolution wurde Korsika in die Departements Golo und Liamone aufgeteilt und die Stadt zum Verwaltungszentrum bestimmt. 1811 dekretierte Napoleon die Vereinigung beider Departements u. ernannte Ajaccio zur Hauptstadt der Insel.

## Sehenswürdigkeiten Ajaccio:

**Zitadelle** Sie liegt erhöht auf einer felsigen Halbinsel über dem Fischereihafen. Der Bau wurde um die Mitte des 16. Jhs. errichtet.

**Kathedrale** Bau im Renaissance-Stil, Hochaltar aus weissem Marmor mit vier schwarzen gedrehten Marmorsäulen, Marmorstatue der Jungfrau Maria, kelchförmige Kanzel, Kapelle der Jungfrau mit dem Herzen Jesu, zweite Kapelle der Jungfrau der Barmherzigkeit, Schutzpatronin Ajaccios. Geburtshaus Napoleons

**Napoleonmuseum** Erinnerungsstücke, Dokumente und Bilder, die sich auf Napoleon und seine Familie beziehen. Grosser Salon im Empirestil, Medaillensaal

**Kaiserliche Kapelle** Renaissancestil, als Grabkapelle von Napoleon errichtet. Der tief in die Schwemmlandebene der Gravona eindringende Golf von Ajaccio ist eine sehr weite Meeresbucht; zwischen den Landspitzen Pointe de la Parata und Capo di Muro im Süden liegen 17 km. Die liebliche Schönheit der Ufer, die Ruhe und Harmonie der Farben haben den Ruhm des Golfs von Ajaccio begründet.

## Ajaccio, die Kaiserstadt

Die Stadt befindet sich im Herzen eines der weltweit schönsten Golfe, in dessen Hintergrund man bis ins Frühjahr hinein verschneite Berge sehen kann. In der Nähe vom alten Hafen befinden sich die lebhaften Märkte und die Gassen der Altstadt mit ihren noblen Wohnhäusern. Im Norden führt die Strasse die Küste entlang bis zur Landspitze Parata, die von einem genuesischen Turm bewacht wird: von dort aus kann man die vorgelagerten Iles Sanguinaires bewundern. Überall in Ajaccio erinnern Straßennamen, Statuen und Denkmäler an Napoleon Bonaparte, der am 15. August 1769 in einem Haus in der Rue Saint Charles geboren wurde.

## Corte, die alte Hauptstadt

Corte, das von 1755 bis 1769 die Hauptstadt der „korsischen Nationalregierung“ Pascal Paolis war, steht im historischen Mittelpunkt Korsikas. Hier wurde der korsischen Verfassung zugestimmt, die vom Europa der Aufklärung begeistert aufgenommen wurde. Die Oberstadt ist malerisch auf einer von der Zitadelle überragten Bergspitze gelegen, auf der sich entlang gepflasterter Gassen Wohnhäuser drängen. Corte liegt mitten im Parc Regional Naturel Corse unterhalb der höchsten Berggipfel der Insel

## Die calanches: ein Spektakel aus roten Granitfelsen.

Die Calanches sind eine erstaunliche Felslandschaft aus Granit, deren Skulpturen, je nach Tageszeit, Farbtöne von Orange bis Rot annehmen. Diese Felsformationen haben durch die Winderosion die Formen von Tieren, Bäumen, Pflanzen, Teufeln mit Hörnern und Riesenvögeln angenommen. Sie befinden sich im Golf von Porto der mit Recht von der Unesco in der Liste des Weltkulturerbes aufgenommen wurde. Das freundliche Seebad Porto ist bekannt für seine traumhaft schönen Sonnenuntergänge. Sein quadratischer Genueserturm steht dort wie ein Posten, der seit vier Jahrhunderten das Meer überwacht.



## Bonifacio im süden korsikas

Ausgehend von Ajaccio fahren wir in Richtung Süden, einer Region die bereits vor 7000 Jahren besiedelt war - wie dies Dolmen und Menhire bezeugen - nach Olmeto und in das reizende Städtchen Sartene, „die korsischste Stadt Korsikas“.

Auf unserem weiteren Weg gelangen wir schließlich an den äußersten Zipfel der Insel: Bonifacio.

Auf beeindruckend weißen, von den Wellen umspülten Klippen gelegen, bietet Bonifacio, die meist besichtigte Stadt Korsikas, dem Besucher wahrhaft ein besonderes und unvergessliches Bild. Die Stadt wurde 833 von Bonifatius, einem-

toskanischen Grafen, gegründet und bewahrt sich bis heute einen mittelalterlichen Flair, der an die stürmischen Zeiten der Vergangenheit erinnert: nach der Herrschaft von Pisa und Genua erfreute sich die Stadt eines starken Aufschwung, ist sie heute doch ein durchaus beachtliches Handels- und Touristenzentrum.

Diese Stellung verdankt sie ebenso dem gut besuchten Hafen, von wo aus die Verbindungen nach Sardinien abgehen. Die Besichtigung der hoch gelegenen Stadt und ein Ausflug nach Wahl zu den „Grotte et Falaises“ runden einen unvergesslichen und beeindruckenden Ausflug ab.

