

Toskana

Vierzehn sonnige Tage, in der „Villa Mare Blu“, in der südlichen Toskana.

Im Internet erreicht über www.tuscany-villas.com <<http://www.tuscany-villas.com/>> .

Auf einem paradiesischen Gelände, das circa 20 Mal größer ist als mein eigener Garten verbrachten meine Gattin und ich unsere Sommerferien. Gemeinsam mit der ganzen Familie unseres Sohnes Mike, sowie dessen Frau Xinyuan und seinen beiden Söhne Lyle und Jake. Wir hatten bereits zu Beginn des Jahres diese Wohnung gemietet, vom 9.6. bis zum 23.6.2007. Mein Sohn war bereits Ende Mai aus Champaign in Illinois, über den Umweg Berlin, wo er an der Universität eine Vorlesung hatte. Danach reiste er über Pisa ebenfalls an, nachdem er einige Tage in der Villa eines Freundes gewohnt hatte.

Ich habe bei meiner Anfahrt in Naters, im Schweizer Wallis, einen Zwischenstopp eingelegt, weil mir die ganze Strecke bis in die Toskana doch zu weit war. Wir treffen fast gleichzeitig in der Villa ein, nachdem wir beide per Handy uns abgesprochen hatten, wohin zu fahren sei. Denn auch das GPS versagt in den meisten Fällen, wenn es um die Suche nach Wohnungen geht, in Nebenstraßen.

Diese Villa ist gelegen auf der Halbinsel des Monte Argentario, nahe dem Hafen Porto Santo Stefano, an der eher felsigen und von Winden geschützten Nordküste der Toskana.



Unsere vielversprechende Villa wurde in den 30er Jahren komplett aus Naturstein erbaut. Dank der dicken Wände und der vielen Schatten spendenden Bäume wurde uns niemals zu warm, besonders unter der etwa 10 Meter langen rustikalen Pergola, dicht bewachsen mit Trauben, die sich bereits im Stadium der Beleibung befanden. Unter dieser Pergola befindet

sich ein etwa 5 Meter langer und mit Steinkacheln ausgelegter und gemauerter Tisch, an welchem 12 Personen, mit guter Ellenbogenfreiheit, Platz nehmen können.

Die asphaltierte Zufahrtsstraße führt zu einem großen auf Rollen laufenden grünen Tor, das man abschließen kann, wodurch ein freier Zugang zu der Liegenschaft nicht möglich gemacht ist. Außerdem versicherte der Hausherr uns, dass einer der Hauptleute der Polizei, ebenfalls in dieser Straße wohne und dazu noch weiter oben der Präsident des Senates, was zur Folge gehabt habe, dass jede Bewegung in dieser Straße per versteckter Kamera überwacht wird und die Polizei sofort anrücken kann, insofern sich etwas Verdächtiges bewegt. Das hat uns jedenfalls der Hausmeister versichert, als wir uns beklagten, dass man in der Nacht und bei Abwesenheit, nicht alle Türen per Schlüssel abschließen kann. Er wohne schließlich mit seinen teuren Bildern und sämtlichen Möbeln den ganzen Winter über in dem Haus, ohne jedes Bedenken.

Auf der Suche nach dieser versteckten Kamera sind wir uns einig geworden, dass in dem viereckigen Loch, im gemauerten Garagenpfosten, an der übersichtlichen Kurve, die entsprechende Apparatur versteckt sein kann. Das minimierte unsere Bedenken. Dieser Business Man hat seinen Namen ändern lassen, so wie es in der nachfolgenden gekürzten Abschrift eines Zertifikates zu lesen ist. Warum dies geschehen ist, wissen wir nicht. Und wir werden es wohl auch nie erfahren.

Certificate of official recognition of
The Lord Lyon King of Arms
Regarding name or change of name
Kopie des Dokumentes befindet sich in meinem Besitz.

26th day of April 1993

Wir kamen schnell in Kontakt mit Alexander, weil das angeblich frei zugängliche Internet, das in der Offerte angepriesen wurde, keinesfalls verlässlich funktionierte. Es war nicht stabil. Mal leuchtet die Kontrolllampe am Router auf, um einige Sekunden nur zu leben, dann versinkt sie wieder in toskanische Gelassenheit, macht Siesta bereits am frühen Morgen, sodass wir kaum die Zeit haben zu studieren, wie viele E-Mails sich in unserer persönlichen Box angehäuft haben. Dann spielt der Anschluss wieder ein nervendes Versteckspiel. Man kann sich vorstellen, dass wir uns dies in keinem Fall gefallen lassen, so beginnen wir über alle mögliche Telefonstellen zu reklamieren, bis wir beim obersten zuständigen Boss landeten, der mir am Telefon in perfektem Englisch entgegnet, dass er die Telecom sofort anrufe, damit das Problem sofort behoben werde. Dann musste er weg, um sich geschäftlich nach London zu bemühen, versprach aber der Sache nach zu gehen. Es sei ein Fehler der Telecom, darauf beharrte er. Ich aber meinte man hätte uns irreführt, weil das Internet in ganz Italien schlecht funktioniere, so wie man uns dies in nahezu allen Restaurants bestätigte. Sogar die Sprecherin der Hausvermittlungsstelle verriet uns, dass bereits die vorherigen Gäste wegen dieser Schwachstelle reklamiert hätten.

Am Montag, den 18. schließlich sollte die Telecom selber ins Haus kommen, um das Problem zu beheben, so versicherte er uns, nachdem er persönlich zu uns ins Haus gekommen war. Berechtigt bleibt jedenfalls jeder Zweifel an allen Aussagen, Zusicherungen und Beschwichtigungen. Ich hatte keinesfalls verfehlt zu vermerken, dass Internetzugang eine *Conditio sine qua non* gewesen sei, um das Haus zu mieten. Wir hätten uns längst nach einer anderen Wohnung umgesehen, wenn das Problem nicht landesweit bestände und wenn wir überhaupt nur über Internet hätten, andere Angebote studieren können. So werden drei Leute

weiter warten müssen, wie unter toskanischer Sonne irgendeine einleuchtende Erkenntnis ans Tageslicht kommen wird. Hätten wir Internet nutzen können, dann wären unsere Kommunikationsmöglichkeiten viel größer gewesen.

Zurück zur Beschreibung der gemieteten Villa, die von der Terrasse aus einen unbeschreiblich schönen Panoramablick hinaus aufs Meer und somit auf die Insel Giglio bietet. Wir haben 5 Schlafzimmer belegt, nehmen 4 Badezimmer in Beschlag, bemühen uns gemeinsam in einer modern eingerichteten Küche, ergötzen uns beim Frühstückskaffee an klassischer Musik und lassen dabei die Blicke hinab schweifen, auf das aus seinem grauen Nachthemd sich langsam lösende Meer, um alsdann seine azurblaue Tagesrobe umzuwerfen.



Eine echt toskanische Sonne scheint bereits unermüdlich die ganze Woche, derweil wir hier auf der Terrasse uns angesiedelt haben, um Chianti zu schlürfen oder Gewürztraminer aus Tirol zu probieren, der aber etwas hinter jenem des Elsasses zurücksteht. Ein Glück, weil diese Sonne so hoch am Himmel steht, und uns täuschend sich nur scheinbar bewegt, es wäre sicher schon jemand auf die Idee gekommen, einen Weg zu finden, um sie heimzuholen, um sie dann in kleinen Stücken zu verschachern. Manchmal stürzen sich zusätzlich auch noch Stechmücken auf unsere nackten Körperstellen, um wahrscheinlich sich am Alkohol in unserm Blut zu betäuben.

Hinter mir verströmt eine bis zum Dachfirst reichende Kletterpflanze, von echtem Jasmin bereits um 9.00 Uhr am frühen Morgen ihren nahezu betäubenden Duft.



Ein etwa 12 Zentimeter langer Gecko hat sich an die Fensterscheibe gehaftet und versteckt sich gemächlich im Rollladenkasten, als wir mit der Kamera anrücken. Jungmöwen schreien nahebei nach Futter, während der Möwenmann auf dem einzigen, aus dem Wildwuchs der Hecken ragenden Mast, an welchem der Telefonkabel oder die elektrische Leitung den

kürzesten Weg übers Land sucht, Wache schiebt, um das Nest vor den Elstern zu schützen, von denen manche Italiener manches gelernt haben. Er kann sich jedenfalls nicht auf die angeblich versteckte Kamera verlassen.

Heute ist Mittwoch, der 13. Juni 2007.

Die heutige Fahrt beginnt zuerst mit einer Exploration des zwischen Kalk- und Tuffstein-Mauern eingekeilten Weges, der ja angeblich überwacht wird und an unserer Villa vorbeiführt. Dabei gelingt es mir bloß nur einige hundert Meter vorzudringen, doch dann endet diese Einbahn an einem schmiedeeisernen Gittertor.

Der Ausblick auf den Hafen Santo Stefano ist frei für unsere Aussicht. Sie bietet sich einzigartig und ist umrandet von knallig rot blühenden Bougainvilleas *glabra*, die zu Deutsch Kahle Drillingsblume heißen. Andere Farbvarianten zeigen sich in der Art *spectabilis*. Eigentlich bemerkt man die unauffälligen Blüten kaum, denn es sind nur die Hochblätter, die den Strauch so farbenfreudig beherrschen. Diese Hochblätter konzertieren den ganzen Sommer über. Sie können in den unterschiedlichsten Farben musizieren, weil eine natürliche Hybridisierung mitspielt, so neben dem bekanntesten rot-violett, in Schachlachrot, in zartem rosa und orange, also in regelrechter Polyphonie. Die eigentlichen Blüten öffnen sich erst am Nachmittag, bleiben die ganze Nacht über geöffnet, denn sie werden von Nachtschwärmern und von Kolibris besucht, die auch für die Bestäubung zuständig sind.



An den meterhohen Mauern, die uns begleiten, wuchert Rosmarin in Hülle und Fülle. Die Duft Verstromung geschieht bereits beim Betasten mit den Fingern. in voller Sonne verströmte ätherische und klebrige Öl macht diese Pflanze sogar für Blinde unverkennbar. Es handelt sich um eine ehrwürdige Gewürzpflanze, die bereits im Altertum durch ihr ätherisches Öl berühmt und verehrt wurde. Schon die alten Griechen benutzten das gewonnene Öl in der Küche, im Bad, in der Medizin und die ganze Pflanze ebenfalls als symbolträchtiges Gewächs, das Freundschaft, Liebe und Treue versinnbildlichen soll. Wir hatten ihre Qualität gestern Abend beim Grillen der Seebarsche benutzt, um den vom Gedärm gesäuberten Bauch der Fische noch einmal prall zu stopfen mit Thymian, Rosmarin, Origanum und etwas Bohnenkraut, sowie gemahlenem Pfeffer und einem guten Schuss von dem wunderbaren

Olivenöl, das hier in der Toskana, in den unterschiedlichsten Aromen produziert wird. Dazu braten wir einige Gemüsepaprika auf dem spärlichen Feuer des Grills, dessen Holzkohlen uns dummerweise zu schnell ausgegangen waren. Die Barsche mussten daher in Silberpapier eingewickelt, im Gasherd gebraten werden.



Wir müssen also vor dem erwähnten schmiedeeisernen Eingangstor einer anderen Villa wenden und fahren alsdann den uns bereits bekannten Weg hinunter zum Hafen, wo das tägliche Leben längst vom Motorengeräusch, der zumeist zweirädrigen Knattermaschinen beherrscht, pulsiert. Auf der sich am Ufer des Meeres entlang windenden, asphaltierten Straße nach Porto Ercole, biegen wir rechts ab, auf die Bergstraße, die am Kloster Convento della Presentazione vorbei führt. So erreichen wir den höchsten Punkt des Monte Argentario, wo sich etliche schwer beladene Telegrafenantennen befinden. Die einigermaßen gut befahrbare Straße, windet sich ziemlich steil hinauf bis über 600 Meter ü. M. Unterwegs bieten sich an verschiedenen Stellen, der reichlich auch mit Korkeichen bestückten Macchia, herrliche Durchblicke auf die strahlend blau umrahmte Lagunenstraße, eine der Verbindungen zum Festland. Es ist bereits um die Mittagszeit, als wir hier vorbei kommen. Die Kirche des Klosters ist geschlossen, sowie auch der kleine Laden der nur zu erkennen ist, weil neben der Pforte auf einem Stück Pappe ein süßer „Liquore“ zum Verkauf angeboten wird, der angeblich dort aus Kräutern hergestellt wird. Von Öffnungszeiten ist nirgendwo eine Rede. Ich muss mich mit einem Bild begnügen.



Unterwegs begegnen wir nur einige verwegene Radfahrer, die schweißtriefend sich der Bergspitze nähern. Am Straßenrand blüht zurzeit eine Ginsterart, in leuchtendem Gold und die Ruderalflora ist gekennzeichnet von im hellen blau blühenden Skabiose ähnlichen Pflanzen, die ich nicht genau identifizieren kann. Dazwischen winkt der bis 2 Meter hohe italienische Geißklee – *Cytisus sessilifolius* – im geringsten Windstoß. Kreuz und quer flattern mal große gelbe Zitronenfalter und mal viele kleinere Weißlinge, die das grüne Bild beleben.

Unser Blick schweift lange hinab in den Hafen, aber genauso wunderbar beeindruckend ist der Anblick der Tombolo di Giannella, die nach Norden hin die Laguna di Ponente verschließt. Nach Süden hin bestaunen wir die Landzunge von Orbetello, eine Ortschaft, welche über die Diga zu erreichen ist. Hier bildet sich zwischen den beiden Meeresteilen ein Süßwassersee, an dessen Ufer wir künstlich angelegte Fischteiche erkennen. Noch weiter südlich schließt der Tombolo di Feniglia das künstliche Binnengewässer ab.

Nur über den nördlichen Tombola und die Diga hat man also mit dem Wagen einen Zugang zu dieser grünen Perle im Mittelmeer. Die mir bisher unbekannte Toskana strahlt einen ganz besonderen Charme aus. Auf den schmalen Küstenstreifen befinden sich unzählbare kleine Tavernen und Restaurants, auf deren Speisekarte man hauptsächlich Frutti di Mare findet.

Als wir in Ercole angekommen sind, suchen wir sofort das renommierte Restaurant La Lanterna auf, deren Palette an Teigwaren eine wünschenswerte Abwechslung bedeuten kann. Dummerweise ist dieses Lokal anscheinend nur am Abend geöffnet. Mit etwas verlängertem Gesicht fahren wir weiter am Bootshafen vorbei, wo unzählige Fischer- und Motorboote sowie auch einige luxuriöse Yachten des kommenden Weekends, oder vielleicht eines Käufers harren. Erst nahezu am Ende der Straße, vor einem passabel aussehenden Lokal halte ich an, um den Zugang für den Rollstuhl zu begutachten.

Kaum hat einer der Kellner dies bemerkt, da steht er auch schon am geöffneten Fenster unseres Wagens. Wir erkundigen uns, ob das Lokal geöffnet sei und ob er bereits etwas serviere. Unsere nächste Frage geht jedoch über unser sehr dürftiges Italienisch hinaus, denn wir wollen wissen, was denn so auf der Speisekarte zu finden sei. „Uno momento“ ruft er uns mit den Armen gestikulierend zu und eilt ins weiße Zelt gegenüber der Straße, von wo er wieder kommt mit einer Menükarte in der Hand. Da meine Frau sehr wenig für Frutti di Mare übrig hat, wollen wir genau wissen, ob sich da kein anderes Fleisch auf der Karte befindet. Es befindet sich da welches, was akzeptabel zu sein scheint. Mir rät er etwas auf der Menükarte, dessen Bezeichnung mir trotz meiner französischen und lateinischen Sprachkenntnisse rein gar nichts bedeutet. Der Wirt hat dies gleich bemerkt und nach einem bereits bekannten kurzen, "uno momento“ eilt er in die Küche und bringt den Koch dazu mit einer großen Platte vor die Tür auf die Straße zu kommen, worauf ich von Weitem bereits etwas Grünes erkennen kann, was der Petersilie gleicht, etwas Rotes, was der Tomate gleicht, etwas Gelbes, was einer Zitrone ähnlich sieht und ganz platt daneben, von Weitem nicht erkennbar, etwas das sich als ein etwa 30 Zentimeter langen Meeresbarsch erweist. Genau derselbe den wir am Abend zuvor auf dem Hausgrill zubereiten wollten, was uns aber in Ermangelung von Holzkohlen nicht gelang.

Da musste der Grill im Gasherd erhalten. Wir, mein Sohn und ich, hatten die Fische nochmals von außen mit Olivenöl begossen und etwas Pfeffer aus einer Tüte „verbessert“. Auf der Pfeffertüte fand ich die Bezeichnung „Drogheria Alimentari 1880“. Der Inhalt bestand aus „Pepe 4 stagioni macinato“ was bedeutet, dass verschiedene Pfefferarten vermischt sind, namentlich schwarzer, weißer, rosa und grüner Pfeffer. Das Verfallsdatum lag auf dem 26.10.2009 und die Mischung war erst im April dieses Jahres verpackt worden. Ein total frisches Produkt also. Sicherheitshalber war noch auf der Tüte vermerkt „Per uso gastronomico“. Unser in Aluminiumfolie gegarter Barsch mundete jedenfalls herzhaft gewürzt.

Mund Saft beginnt mir sofort aus den pawlowschen Drüsen zu quellen, als ich den Fisch zurückweisen muss, mit der Erklärung, dass wir bereits gestern Abend den gleichen verzehrt hätten.

Während meine Frau vom Kellner und mit der Hilfe des Wirtes, mit ihrem Gehroller über die Straße sich in das sehr schön ausgestaffierte Esszelt begeben hatte, darf ich den Wagen nahebei parken, obschon das Parkverbotsschild dicht daneben, mich vor diesem Vergehen an der Verkehrsordnung warnt. Ich hoffe auf die Beziehungen des Wirtes zur Polizia. Und das scheint auch zu stimmen, denn kaum habe auch ich Platz an unserm Esstisch genommen, da stoppt die Polizei bereits vor dem Gasthaus und der Wirt fuchtelt, auf Italienisch, mit den Händen in der Luft. Was dabei verhandelt wird, bleibt mir ein Rätsel. Mein Wagen kann unbehelligt stehen bleiben, basta. Ich kann ebenfalls unbehelligt sitzen bleiben und mich der Speisekarte widmen, die mit vielen mir unbekanntem Menüs gespickt ist. Doch bevor wir an die Bestellung gehen, wird Mineralwasser bestellt, selbstverständlich naturale, weil Sprudel unerwünscht ist, doch auch in dem Naturwasser befindet sich natürliche Kohlensäure, was wir selbstverständlich nicht wissen. Wir trinken es trotzdem.

Die Bestellung meiner Frau wird schnell verstanden und notiert, doch ich lasse mir als Antispasti Soute servieren, was soviel wie Miesmuscheln und andere Muschel bedeutet. Ich bin selber erstaunt über meine Auswahl, hatte ich mir nicht bereits vor 30 Jahren geschworen niemals mehr Miesmuscheln zu essen, weil wir damals uns regelrecht verfressen hatten und ich mir bewusst war, welches Paket an Fremdstoffen dabei verspeist wird.

Doch wie groß ist mein Erstaunen und speziell auch das meines Gaumens, als mir die ersten Happen aus den Schalen so gut schmecken, dass ich mich erneut in diese Köstlichkeit verliebe. Bekanntlich ändern ja nur Idioten ihre festgefahrene Meinung niemals. Ich tue es jetzt mit Freude und ohne Überwindung. Die dazu gehörende recht würzige Brühe löftele ich wie gehabt mit einer Miesmuschelschale, solange bis der Kellner mir einen Löffel bringt, womit ich mich bis auf den blanken Topfboden vorarbeite. Er strahlt übers ganze Gesicht, weil er mir anmerkt, wie gut mir die Muscheln schmecken, die hier eigentlich außerhalb der uns bekannten Miesmuschelzeit gegessen werden. Dazu passt natürlich ein weißer Chardonnay, auch wenn die $\frac{3}{4}$ Flasche 20 Euro kostet. Danach serviert man mir Pacchero, was aus einer großen etwa 5 cm langen Teigwarenrolle besteht, gefüllt mit grünem Spargel und feinen Ringlein vom Tintenfisch.



Zum würdigen Abschluss gibt es dann noch eine Schokoladensüßigkeit für die Dame und einen „Bavaroi“ für mich. Die Grappa spendiert der Wirt und lässt die vor Kälte schwitzende Flasche auf dem Tisch stehen, sollte ich mir noch einen Nachschlag genehmigen.



An dem großen Tisch nebenan geht es laut her, denn die 8 Engländer haben bereits die vierte Flasche Wein heranschleppen lassen. 4 erwachsene, wohlbeleibte Männer und 4 anscheinend jüngere Frauen, reden laut und lustig durcheinander. Einer stellt sich neben unsern Tisch um ein Bild von deren Familienfeier zu machen, denn wirklich großzügig aufgetischt, sah es aus. Er zögert nicht uns anzureden, um zu erfahren: where we are from und meint zu wissen, dass man in Luxemburg vielerlei Sprachen lerne und spreche. Bei diesem Gespräch muss er sich auf unsere Tischkante stützen, denn in ihm schien der getrunkene Wein bereits die Schwerkraft verlagert zu haben.

Die Rechnung ist, wie bereits im Reiseführer angekündigt, vom Feinsten, denn an dieser Küste zu speisen scheint nur den reichen Leuten und den Bankräubern angemessen zu sein. Wir zahlen mit dem Trinkgeld insgesamt 100 Euro, doch lasse ich den Kellner und den Wirt wissen, dass wir sicher bald noch einmal, wegen der genüsslichen Muscheln wiederkommen werden.

Wenn man dann noch weiter bis an das Festungstor am Ende der Hafensstraße fährt, muss man zwangsläufig wenden und hat dann auch die Richtung, um links in die Bergstraße einzubiegen. Einige Kilometer geht es alsdann über asphaltierte und mit vielen Ausbesserungen versehene Straße weiter, bis man da endigt, wo ebenfalls auf der schabigen Landkarte, die den Namen geografische Karte nicht verdient, die Asphaltstraße zu Ende ist und ein breiter Gebirgsweg beginnt, der während einiger Kilometer über staubige, steinige, holprige und mit tiefen Schlaglöchern gespickten Fahrweg, bis zur nächsten asphaltierten Strecke führt.



Dieser Straße hat man den Namen Strada panoramica verpasst. Als wir auf dieser Naturstrecke angelangt sind, bewegt sich unser Landschiff bei beachtlichem Wellengang, in etwa 500 Meter Höhe, entlang der steil abfallenden Klippen am südlichen Meeresufer. Ständig hat man den blauen Wegbegleiter zur linken Seite, über uns die gleißende Sonne, der wir mit einer gut wirksamen Klimatisierung im Wagen entgegen wirken können. Die grünen Hänge über und unter uns schlummern in der Mittagssonne und sind dicht bewachsen mit Pflanzen der Macchia und Garrigue. Einige Male muss ich den Wagen anhalten um hervorragende Bilder der leuchtend blauen Meeresbuchten, mit ihren zackigen grauen Klippen abzulichten.

An diesem Tag haben wir uns die bereits gewohnte Siesta um die ständig wackelnden Ohren geschlagen, aber es tat nicht weh, weil unser Auge sich immer wieder erneut ergötzen konnte, an dem wunderbaren Ausblick hinab und hinaus aufs tiefgründig erscheinende Meer, auf dem sich nur wenige Segelschiffe tummelten.

Am späten Nachmittag treffen wir wieder in der Villa Mare Su ein. Den einen verschlug es sofort ins Bett, den andern an den Kühlschrank, wo wir einige Flaschen Orvaler Bier kühl aufbewahrten, für den bereits gekommenen Augenblick, wo die Muscheln und die Tintenfischreste weggespült werden müssen und gleichzeitig eine Abkühlung für die Kehle fällig geworden ist, ebenfalls um den eigentlichen Durst mit großem Schluck zu stillen.

Nur eine Tasse Kaffee gibt es dann noch zum Nachttisch, mit einem Stückchen Butterbrot und italienischer, an der Luft getrockneter Schweinewurst, an der man sich die Zähne fast ausbeißen kann. Dann versuche ich mich an das hochgepriesene Internet anzuknüpfen, was auch heute nicht stabil ist und immer wieder zusammenbricht, was mich veranlasst mich nicht mehr damit zu beschäftigen, weil dafür die italienische Telecom zuständig sein soll und mehr verspricht, als sie halten kann. Kurzerhand schalte ich auf Word um und beginn diesen kurzen Bericht zu schreiben, der am 14. weitergeführt wird.

Die Kinder haben das am Tag zuvor von uns bereits besuchte Restaurant am Berghang ebenfalls aufgesucht. Sie trudeln erst gegen 21.00 Uhr in der Villa ein, nachdem wir bereits alle Telefonapparate in Wartestellung gebracht haben, im Falle eines Zwischenfalles, bei dem unsere Anwesenheit und Hilfe erwünscht gewesen wäre.

Es kam an diesem Tag nicht mehr zum Sprung ins einladende Schwimmbad des Hauses, das besonders am Abend, vor dem Schlafengehen, richtig erholsames Baden erlaubt. Da kann man sich so richtig locker auf den Rücken legen, träumend in Säulenzypressen und langnadeligen Kiefern blicken, die sich sehr schön gegen den noch blauen Himmel abheben.

Nur kurz wird alsdann die Berichterstattung des Tagesablaufes ausgetauscht, dann suchen wir unsere Betten auf.

Freitag, den 15.

Besuch des Giardino dei Tarocchi der Künstlerin Niki de Saint-Phalle
Gelegen nahe der Ortschaft Capalbio, auf der Strecke von Orbetello nach Rom (ca 20 km)

Das Touristenbüro in Porto Stefano gab uns die Information, dass der Garten bereits ab 11 Uhr geöffnet sei. Dem war aber nicht so, als wir ankamen, denn in meinem Reisefahrer hatte ich gelesen er würde erst um halb drei geöffnet, was auch stimmte. Der Garten, mit dem man

eine Verwechslung eingegangen war, ist auch nicht unter dem Straßenschild „Giardino“ zu finden, denn nach diesem „Giardino“ führt der Weg in eine Sackgasse. Es war erst 11.30, als



wir die Trattoria Il Tortello aufsuchten, die wir erstaunlicherweise schnell gefunden hatten. Sie befindet sich in ländlicher Gegend, wo Hühner die Erde kratzen, Hunde jeden Fremden anbellern und manche Straßenschilder Arbeiten ankündigen, die anscheinend ohne Arbeiter fertig gestellt werden. Auf dem kleinen Platz inmitten vielleicht einem Dutzend Häusern bemerken wir dann ein überdecktes Vordach, über einer Terrasse. Wir sind fündig geworden. Bevor wir uns darauf einlassen uns definitiv ins Restaurant zu begeben, schaue ich mir die Gaststätte einmal von außen und innen an. Dass sie so anheimelnd einladend ist, hätte ich auf den ersten Blick nicht vermutet. Den Kellner Junge will ich fragen, ob das Lokal schon

geöffnet sei, frage aber vergeblich, denn er kann mein radgebrochenes Italienisch nicht verstehen. Erst die herbeigerufene Serviertochter gibt mir zu verstehen, dass sie „a little“ Englisch spreche. Ich verstehe sie aber vollkommen und sogar alles was sie mir sagen will: „Aperto half past“ und dann folgt nichts mehr. Damit sind ihre englisch Kenntnisse bereits erschöpft. Sie findet die Worte nicht, die mir sagen sollen, ob es Halbeins oder sogar erst Halbdrei sei, wann geöffnet wird. Mit dem Zeigefinger zeigt sie mir auf die Ziffer 12 meiner Uhr, was also auf Halbeins hindeutet. Auf meine Frage, ob wir uns doch schon hinsetzen dürfen, um zuerst einmal etwas zu trinken, antwortet sie „Si Signor“. Nun erst hole ich den Gehstuhl aus dem Wagen und dann steigt auch meine Frau aus. Während ich den bereits verstaubten Wagen unter einer schattigen Linde parke, deren Blüten mich per nahezu berauschender Duftnote zweifellos belehrten, welcher Baum es sei, hatte Lony schon das Lokal betreten, um seinerseits ebenfalls zu begutachten, wohin ich sie heute geführt habe, denn es war bisher nicht immer evident, dass auch ihr das „alentour“ des Mittagstisches angenehm sei. Doch sie ist sofort entschlossen ihr Mittagessen in der Trattoria Il Tortello, auf dem Dorfplatz von Pescia Fiorentina zu genießen.



Wir beide sind zu diesem Zeitpunkt alleinige Gäste im Lokal. Nur 4 Frauen werkeln in der Küche, in weißen Schürzen und einer ebenfalls weißen Haube auf dem Kopf. Kurz, nachdem wir unsere bestellten Getränke erhalten haben, reicht man uns auch schon die Menükarten. Da brauchen wir uns nicht um Erklärungen zu bemühen, denn die angebotenen Speisen sind in vier Sprachen aufgeführt. Mit dem Rotstift hätte man natürlich die Karte schön bunt bemalen können, wenn es darauf angekommen wäre, die vielen Schreibfehler zu verbessern. Doch wir verstehen genug um eine Auswahl treffen zu können. Es ist eine Speisekarte wie ich sie mag. Gespickt mit ländlichen und sicher auch in dieser Gegend der Toskana üblichen Gerichten, die es mir einen Spaß macht aus zu probieren. Leony will ihren Appetit auf eher konventionelle Art stillen und da Spargeln zwar auf der Speisekarte, aber keinesfalls in der

Küche zu finden sind, muss sie sich nach etwas Anderem umsehen. Also stellen wir unsere Bestellung folgendermaßen zusammen:

Leony.

Tortellino gefüllt mit Spinat und Quark

Burro salvia

Cipollo al Forno (Zwiebeln im Ofen gebacken)

Torta al Cioccolato (das versteht ein jeder der lesen kann)





Henri.

Olive Ascolane (mit Hackfleisch gefüllte Oliven in Öl gebacken)

Acqua cotta (Gemüsesuppe mit Brot und Ei)

Fettucini con Ragu (Pasta in Tomatensoße)

Crema Catalana (katalanischer Eierpudding)

Dazu eine Birra Moretti



Während neben der Küche die Köchinnen und die Serviertochter, sowie auch der junge Mann ihr eigenes Mittagessen zu sich nehmen, hat das schlanke Serviermädchen in blauen Jeans unsere Bestellung bereits in die Küche weitergeleitet. Um Viertel nach zwölf konnten wir bereits beginnen mit den Gabeln zu arbeiten und einer gab dem andern etwas von seinen eigenen Köstlichkeiten ab. Besonders die im Ofen mit Olivenöl gebackenen Zwiebeln

schmeckten ausgezeichnet. Ein dagegen etwas fade schmeckendes Landbrot, dem meine Gemahlin nachsagt, es wäre nicht genug Salz darin verarbeitet worden, dient dazu den reichlich vorhandenen Olivensaft zu dippen. Köstlich sind auch die mit Hackfleisch gefüllten Oliven und mit einem Teichhemd versehen, um dann im Ofen gebacken zu werden. Eine ungewohnte Begleiterscheinung zum süffigen Bier.

Schlemmen, auf ländliche Art, bedeuteten meinem Gaumen bisher, noch immer eine nicht einzudämmende Lust.

Wir sind also bereits eine viertel Stunde vor der angesagten Öffnungszeit bedient worden, sodass wir uns schon um Halb Zwei verabschieden können, um unser nächstes Ziel anzusteuern, nämlich die Siesta im Wagen, die wir unter einer schattigen Hecke, nicht weit vom Giardino dei Tarocchi in einem Feldweg geparkt hatten.

Doch bevor wir das Lokal verlassen, schaue ich mich noch einmal interessiert um. An den Wänden hängen Erinnerungsfotos, wahrscheinlich vom Inhaber des Lokals, der nur kurz auftaucht und uns einen guten Appetit wünscht. Auf dem Bild sehe ich ihn, wie er seine Flinte in der Hand hält, schussbereit. Dann auf einem anderen Bild eine geschossene Sau, denn Wildschweinefleisch ist ebenfalls auf der Menükarte zu finden. Neben Tauben. Hasen und Fasanen scheint hier kein anderes Wild zu leben, denn es gibt nur wenig Elstern, weil es nur sehr wenig Singvögel gibt und dies nur, weil es doch wahrscheinlich viel mehr Leute gibt, die sich an Singvögeln ergötzen, so wie dies seit ewigen Zeiten in Italien üblich ist. Deshalb höre ich am Abend, trotz des recht üppigen Gebüsches rundum die Villa, keine Nachtigall, nur ein paar einsame Finken, die ich schlagen höre. Sie machen sich jedes Mal, wenn wir den Gartentisch nach dem Frühstück verlassen haben, über die zu Boden gefallen Krummen her.

Um Halb Drei klinge ich am Tor des Giardino dei Tarocchi, das für Handi kapierte geöffnet werden kann, um diesen den kurzen aber steilen Anstieg zur Höhe zu ersparen. Der Sesam öffnet sich weit genug und ich kann mit dem Wagen, fast bis an den Ort des einstigen künstlerischen Geschehens fahren, um dort meine Frau im Rollstuhl parkend, inmitten des schnell einsetzenden Menschaufbaus zurück zu lassen. Niki de Saint-Phalle wurde mir bereits bekannt, als vor einigen Jahren mehrere ihrer überdimensionalen, ja eher klotzigen Frauenfiguren, sich in der Hauptstadt Luxemburg, im wahrsten Sinne des Wortes brüsteten.



Ich muss gestehen, dass ich damals nur an Effekthascherei und keineswegs an Kunst dachte, als ich diese überlebensgroßen Figuren so einzeln in der Stadt verstreut sehen konnte. Doch bereits beim ersten Anblick der Fantasievollen und herrlich bunten Tarockfiguren kommt mir erst das Bewusstsein, dass hier wirkliche Künstler am Werk waren. Die aus Polyester und wahrscheinlich auch aus Beton geschaffenen Open Air Kunstwerke passen in diese Maremma Landschaft, wie ein grobes Staubkorn ins Auge des Betrachters. Das ist nur einem Mäzen zu verdanken, der seinen Hausbering für die Arbeit der Künstlergemeinschaft zur Verfügung stellte. Diese begann 1979 und wurde im Sommer 1994 beendet, mit der offiziellen Eröffnung für ein vielfältiges Publikum, dem man bestenfalls Neugier, aber sehr wenig Kunstverständnis bescheinigen kann, so wie ich dies jedenfalls am Tag unsere Besuches feststellen konnte. Wie anders ist es zu erklären, dass Eltern bereits bei der ersten Figur, wo Wasser aus einem weit geöffneten Mund eine herrliche blaue Keramiktreppe herunterfließt, ihren Kindern Eimer, Rechen und Löffel auspacken, noch bevor sie merken, dass sie nicht am Strand sind.

Ich versuche, wie bereits erwähnt, so wenig Maulaffenfleisch wie nur möglich, in meine Bilder einzubringen. Dies gelingt mir meistens nur nach langem, geduldigem Warten. Als ich einmal endlich die Bildschusslinie frei glaube, platziert sich eine ebenfalls Bildermachende, sehr schick gekleidete und vornehm tuende Dame, direkt einen Meter vor mich, genau in mein anvisiertes Schussfeld. Sie kann mich keinesfalls übersehen haben, es sei denn, sie stellt sich blind oder läuft mit Tomatenscheiben auf den Augen durch die Landschaft, wie mein Freund Gilbert zu sagen pflegt. Innerlich gebe ich dann mehrere Schüsse in ihre Richtung ab, die aber nur verschwiegene Rhetorik bleiben und so warte ich geduldig, bis diese Bildsäule, die keinesfalls mit Mona Lisa zu vergleichen war, mehrere Bilder von ihrem Standort aus geschossen hat und sich alsdann entfernt. Ich kann mich nicht zurückhalten, ich explodiere, ich muss ihr etwas nachrufen, wahrscheinlich ein weniger freundliches: „Merci Madame“. Sie dreht sich kurz nach mir um, sieht mich an, als ob ich Niki hieße und taucht wie ein Nobody sofort in der Menge unter.

Was das Künstlerkonsortium rundum Niki de Saint-Phalle hier schuf, wurde keinesfalls nach der Regel des Michel Angelo geschaffen, der etwas aus dem Marmorstein herausholte was dem Auge bisher verborgen blieb. Niki und ihre Gehilfe stellten hier aber etwas in den bisher leeren Raum, erfüllten ihn gewissermaßen mit eigener Schweißarbeit, Witz, Geduld, Erotik und viel Spaß, denn lustig sind diese Figuren allemal, die ganz sicher auch Kinder ansprechen werden, aber nur weil sie lustig, vielfarbig und äußerst ungewohnt sind. Den Kindern kann man kein Kunstverständnis abverlangen. Nur die eigene Kreativität wird beim Anblick wahrscheinlich sehr stark gefördert. Das Ganze ist eine Mischung von lebendig gewordener Lust und Laune, zusammengestellt aus vielfarbigem Materialien, ästhetisch, harmonisch aufgebaut. Es ist kein Kitsch, man kann nicht von Ramsch sprechen, auch nicht von billiger Spielerei. Der wird im Laden unten am Eingang zum Kauf angeboten.

Nach einer Stunde nahezu unermüdlicher Knipserei finde ich mich wieder bei meiner, geduldig im Rollstuhl harrenden Frau ein. Ich ermögliche ihr noch einige seitliche Einblicke in die gebotene Vielfalt, soweit dies mit dem Rollstuhl möglich ist, denn den handikapierten Leuten im Rollstuhl bleibt der Genuss des Anblicks der meisten Figuren verwehrt. Allerdings muss ich sagen, dass uns beiden auch das Eintrittsgeld von mehr als 10 Euro pro Kopf erspart blieb. Der Pförtner öffnet das fern gesteuerte Eiserne Tor wieder und wir verlassen diesen extravaganten Ort, wo einst eine Künstlergemeinde sich zu einem gemeinsamen recht witzigen Schaffen zusammengefunden hatte. Wir waren überzeugt, dass wir unserm Sohn eine interessante Ausflugs-idee, auch mit den aufgezeichneten Bildern zu Gesicht bringen würden.

Er wird möglicherweise in den nächsten Tagen mit seinen Kindern ebenfalls dorthin fahren.

Es bleibt zu bemerken, dass Niki de Saint-Phalle im Jahr 2002 in San Diego gestorben ist.

Man kann mehr über sie erfahren über www.nikisaintphalle.com

<<http://www.nikisaintphalle.com/>>





87 Bilder befinden sich in meiner Homepage.

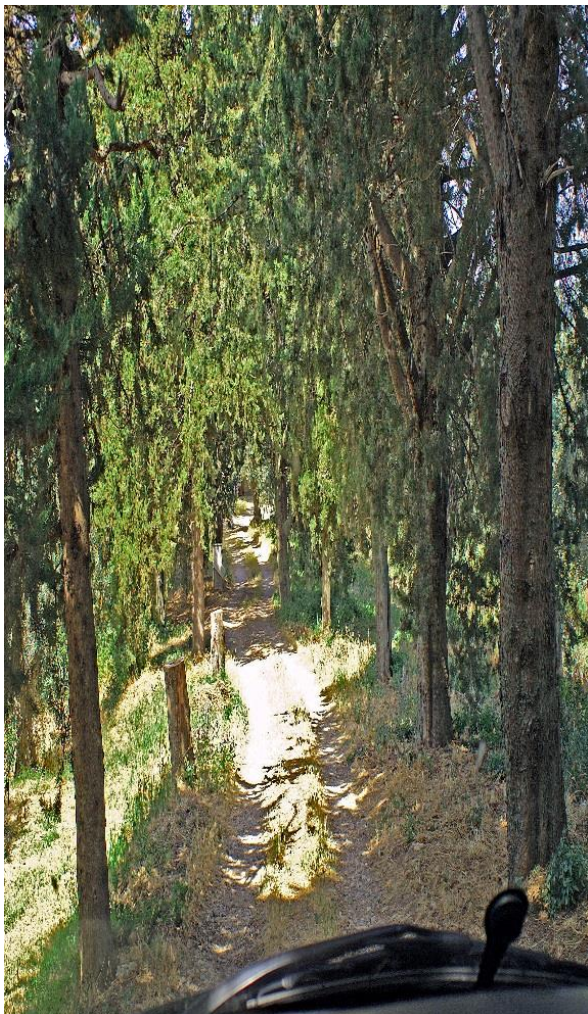
Am Samstag und Sonntag wagen wir uns nicht vor die Tür, denn der Zustrom von Touristen ist enorm, besonders am Wochenende. So haben wir uns darauf eingestellt, die uns umgebende Stille zu genießen, Köstliches am Grill zu braten, weitere Besichtigungen auszutüfteln, sowie im Swimmingpool mit den Kindern zu plantschen. 2 solch tolle Burschen erwarten den ganzen Tag über abwechslungsreiche Betreuung. Welch ein Genuss für die Buben. Nach bereits eingebrochener Dämmerung, steige ich dann nochmals allein in das lauwarme Nass, um danach in meinem kühlen Kellergewölbe, schnell in einen gesunden Schlaf zu versinken, der mich, abgesehen von den Träumereien, bis sieben Uhr am Morgen lahmlegt.

Am 18. geht es dann darum die vorherige Planung in die Tat, umzusetzen. Magliano in Toscana wird über GPS eingespeist und schon geht es über den nördlichen Tombola, hinauf in die dicht und grün bewaldete Landschaft. Unser Wagen steigt ständig bergan und bald bieten sich mannigfaltige Ausblicke, mal auf schön in Reih und Glied wachsende Reben, mal an einzelnen Wohnkomplexen vorbei, die herrlich mit hohen Zypressen abgezirkelt sind.

Manchmal weist so ein grüner Säulenweg die Richtung zu einem, versteckt im Grünen liegenden Haus. Erst als wir näher an die Ortschaft herangekommen sind, zeigt die Festung von Magliano ihr Gesicht, das hinter der schützenden sienesischen Mauer, in der toskanischen Sonne, toskanische Geschichte ausbrütet. Ich wage mich mit dem Wagen in die engen Gassen innerhalb der restaurierten Burgmauern, um hinter der Kirche, wie mein gescheitertes Buch mir verraten hat, den wahrscheinlich ältesten Olivenbaum Italiens zu finden. Einbahnen und zu schmale Gassen, geparkte Autos oder Treppen versperren mir aber den Weg dorthin. Wir sind etwas enttäuscht diesen Veteranen nicht ausfindig machen zu können. So parke ich denn vor einem der großen und klotzigen Tore, um wenigstens durch den Torbogen hindurch ein einigermaßen gutes Bild zu schießen, da trollt sich doch ein älterer Herr durch mein Bild, was mich etwa ärgert.



Ich nehme die Kamera vom Gesicht, um zu warten, bis er an mir vorbei ist. Doch er kommt geradeswegs auf mich zu, als ob er mich ansprechen wolle. Ich will ihm freundlich erklären, dass ich versuchen würde meine Bilder so viel wie nur möglich ohne Fleisch abzulichten. Doch er versteht natürlich mein Fotoverständnis nicht, was ja auch verständlich ist! „Voulez vous faire une belle photo“ fragt er mich in gutem Französisch. „Naturellement“ erwidere ich. „Alors suivez moi, avec votre voiture. C’est seulement a quelques pas d’ici ». Ich steige in meinen Wagen, fahre um die nächste, nahezu rechtwinklige Kurve, kann dann auf meiner linken Seite, ganz unten am Gartentor ein Schild erkennen mit der Inschrift: „Oliviers de plus de 3000 ans“. Der Mann ist bereits den Gartenweg hinunter gegangen und winkt mir, zu ich solle ihm mit meinem Wagen folgen. Als wir nach etwa 100 Meter vor seinem Haus stehen bleiben, da sehen wir sie, die Zeitzeugen der Etrusker. Sie stehen in herrlichem Grün und rundherum kann man ihre vielen Früchte sehen. Sie sind noch rüstig, ein Zeichen, dass diese alten Herren sich noch immer in voller Gesundheit befinden und jedes Jahr neue Knospen schlagen. Natürlich versuche ich diese wohlbeleibten Dinosaurier der Flora in vollem Umfang auf das elektronische Bild zu bekommen. Natürlich nehme ich auch ein Foto von diesem älteren Herrn, der wie es sich herausstellt noch einige Jahre jünger ist als ich. Natürlich platziere ich Lony und ihn gemeinsam so, dass der Hintergrund des Bildes ausschließlich aus der Olivenmasse, Blattwerk mitsamt knorriger Rinde besteht. Meine Frau hat diese verhexten Bäume, so wie es im Büchlein geschrieben stand, ebenfalls aus nächsten Nähe bestaunen können.





Der gute Mann erzählt uns noch, dass am vergangenen Sonntag einige spanische Baumspezialisten in dem Geäst der beiden Bäume herumgeklettert seien, um deren Wachstum aus nächster Nähe zu inspizieren. Er bedauert, dass er heute niemanden mehr finde, der ihm seine beiden Kostbarkeiten richtig schneiden kann, denn mächtiger Neuwuchs macht sich auf den Seitenästen breit, der unbedingt fachgerecht entfernt werden muss.

Wir müssen weiter und verabschieden uns mit dem schönsten Dankesgespräch und einem „Vivez encore longtemps avec vos camarades verts“.

Er hat klar verstanden und antwortete: “Vous aussi Monsieur-Dame.“

Dann sind wir schnell aus dem schattigen Garten wieder auf der asphaltierten Straße, wo wir unsern GPF auf Scansano einstellen.

Nun windet die gute Straße sich immer höher hinauf, durch erstaunlich grüne Wälder, an bereits abgeernteten Kornfeldern vorbei, die noch immer golden aufleuchten, vorbei an völlig neu gepflanzten Rebstöcken, vorbei an einzeln stehenden Gehöften oder Privatwohnungen. In den grünen Wäldern schrecken bei unserer Annäherung unwahrscheinlich viele Eichelhäher auf und fallen ein paar hundert Meter weiter wieder ins Gestrüpp. Ein unverwechselbares Zeichen, welche Bäume, in diesen Wäldern, die Vorherrschaft haben.

Nach einer gemütlichen Fahrt über etwa 15 Kilometer haben wir das am Berg liegende Städtchen Scansano, am Rande der Maremma Tiefebene, erreicht. Die Maremma ist ein größeres Naturschutzgebiet an der Meeresküste gelegen. Unterwegs kann unser Auge bis in die Bucht der Maremma schauen und im Hintergrund den Monte Argenteo erkennen.

Ich fahre wiederum, wie bereits praktiziert, durch die engen Gassen um uns die schönen Ecken anzusehen und diesmal um eine entsprechende Gaststätte zu finden. In der Oberstadt erspähen wir einen Parkplatz für Handikapierte, der sich fast gegenüber der Trattoria Pane et Tulipane befand. Ich inspiziere den Zugang für meine an den Rollwagen gebundene Gemahlin und kann ihr vermelden, dass mir persönlich das Haus zusage und die etwa kurze Menükarte

vor der Haustür scheinbar auch genügend zu bieten habe, um den noch nicht vorhandenen Hunger zu stillen.

Wir sitzen und speisen allein in dem zwecks Kühlung komplett abgedunkelten kleinen aber feinen Essraum, in welchem sich etwa ein Dutzend appetitlich gedeckte Tische befinden. Draußen steht das Thermometer bei 30° Celsius und Wetteraussichten auf beaufix. Drinnen sind die Tische sauber gedeckt und mit einer Plastiktulpe verziert, woher auch der Name Pane et Tulipane zu verstehen ist. Der junge Wirt spricht etwas französisch um mir zu verstehen zu geben dass bereits geöffnet sei. Wir lassen uns gemütlich an einem der Tische nieder. Er setzt sich sofort ans Telefon, um wahrscheinlich die Köchin herbeizurufen, die uns alsdann kurz darauf begrüßt und in dem Nebenzimmer verschwindet.

Mir schmeckt das grün gepfefferte Steak außergewöhnlich gut, das auf beiden Seiten nur ganz kurz angebraten und im Innern noch merkwürdigerweise roh ist, ohne dass ich es so bestellt habe. Es ist eben als ob der Wirt mir meine Gepflogenheiten am Munde hat ablesen können. Gegen solche Fähigkeiten habe ich natürlich nichts einzuwenden. Ob man das Fleisch so weich geklopft hat, glaube ich kaum, denn es befindet sich noch sehr viel Saft unter den geschlossenen Poren. Also möglicherweise arbeitet man mit Softener oder das hier angebotene Fleisch ist wirklich so saftig zart, dass man sich daran ergötzen kann.

Das Programmieren des GPS um nach Grosseto, bis an die Festungsmauer des Stadtkerns zu kommen, wo sich ausreichend Parkplatz befindet, erweist sich als etwas umständlich weil der gesuchte Straßennamen nicht im Repertoire zu finden ist. Wir kommen aber dort an, durchfahren das große Tor und steuern den Innenteil dieser Großstadt mit dem Rollwagen an, genießen in einer der vielen kleinen Gassen ein Eis und ein kühles Bier. Weil die Stadt im Zweiten Weltkrieg völlig zerstört wurde, sprachen uns die neuen Gebäude nicht so recht an. Auch der gotische Dom „San Lorenzo“, der zwar aus dem 13. Jahrhundert stammt, den ich auch von innen begutachten konnte, war nicht so richtig nach meinem Geschmack, sogar die Piazza Dante Alighieri konnte uns keinesfalls begeistern, da die sich rundum herum befindlichen, zusammengewürfelten Bau Style keinesfalls harmonisch aufeinander abgestimmt waren. Es sind wahrscheinlich die Folgen eines unausgewogenen, überstürzten oder hastigen Wiederaufbaus, nach den Zerstörungen im Krieg. Schade!

Bevor wir uns einem der nächsten Ziele zuwenden, fuhr ich noch nach Banjo Rosello, wo wir aber nichts Außergewöhnliches erspähen können, außer den beiden Steingruben am Rande des Dorfes. Um ein gutes Bild zu schießen, komme ich nicht nahe genug heran, so muss ich denn auf ein solches Dokument verzichten, jedenfalls heute.

Unser GPS führt uns dann auf dem Heimweg, bis an den Südrand der Maremma und zwar genau nach Talamone.

Unser Programm besteht am 19. aus der Besichtigung der nachfolgenden Ortschaften: Manciano, Montemerano, Saturnia, Poggio, Sorano und Pitigliano.

Wir starten gemütlich nach einem leichten Frühstückskaffee gegen 10.30 Uhr, geführt durch das GPS, und erreichen Manciano gegen 11.30 Uhr. Wirklich sieht es aus, wie ein Räubernest, so wie im Reiseführer beschrieben. Oben auf dem Berg gelegen, mit dicht gedrängten Häusern, zwischen denen ich meinen Wagen hindurchlotse, manchmal nahezu millimetergenau, sodass meinem Kopiloten die Luft nahezu knapp wurde. Keine Schramme, kein Bremsversagen, bei den bis zu über 20% Gefälle zeigenden winkligen Ecken, in welche wir hineinschlüpfen, ohne zu wissen ob der blaue Wegweiser, hinter der nächsten Häuserecke,

noch einmal auftaucht. Einbahnen, staunende Fußgänger, etwa 5 Minuten lang ein Polizeiwagen hinter uns her, den ich durch die Fahrt in eine Seitenstraße abschütteln will, aber vergeblich, doch dann geht es auf einmal wie auf einer Achterbahn steil, wirklich so steil, dass ich glaube, nicht über die kaum abgerundete und deshalb äußerst kantige Abfahrt zu kommen, ohne mit der Karosserie am Boden anzustoßen. Da macht die Polizia nicht mehr mit. Ich kann nur wenige Bilder von diesem sonderbaren Ort knipsen, denn das Blickfeld ist dermaßen beschränkt, dass ich mich auch darauf beschränke, nur den grandiosen Fernblick von dieser auf 444 Meter liegenden Anhöhe herab, in die toskanische Tiefebene fest zu halten.



Das Romitorio del Poggio Conte versuchten wir nicht erst zu finden, denn diese sehenswerte Einsiedelei, oder Mönchszelle, soll nur zu Fuß erreichbar sein, und dazu auch noch im Gebüsch versteckt.

Da hier auch noch zusätzlich der Dienst des GPS kurzfristig versagt, müssen wir einmal um die Ortschaft herumkutschieren, um uns an den Straßenschildern zu orientieren, die uns den Weg nach Montemerano zeigen.

Was aber keinesfalls im Gebüsch versteckt ist, das ist auf der Landstraße von Poggio ein Gasthaus, vor dessen Eingang zwei Wagen parken und sogar die am Straßenrand aufgestellte Speisekarte verrät, dass man hier etwas „unter die Knöpfe“ bekommt, wie man Vater zu scherzen pflegte. Veni, vidi, vici, wir kommen, wir sehen, aber nicht wir sondern unsere Gaumenlust siegt. Der schnurbärtige Kellner streicht sich die Schweiß triefenden Haare zurecht, um uns auf Englisch zu bestätigen, dass das uns bereits ansprechende Lokal geöffnet sei und man Essen serviere. Wir steigen aus, und können ebenerdig in das Esslokal eintreten. Ich parke das Auto auf dem schmalen Parkplatz neben dem Lokal. Wer so einen Parkplatz anlegt, braucht ihn ganz sicher für seine vielen Gäste und das war für mich ein gutes Omen.

Wir haben sehr gut gegessen. Wie immer bestelle ich mir eine mir nicht bekannte Speise, die mir die Köstlichkeiten der toskanischen Küche zu bieten hat. Es heißt zwar es wäre nur eine Gemüsesuppe, doch erscheint sie mir nicht nur sehr warm, als sie serviert wird, sondern auch very hot, also sehr scharf, als ich sie zu schlürfen beginne. Es schwimmen auch etwas wie Graupeln in dieser pikanten Suppe und sehr viele Speck- oder Schinkenstückchen. Köstlich. Den Chardonnay kann ich im offenen Glas bestellen, zu 4 Euro pro Glas.



Als zweiter Gang folgt alsdann ein sehr fein zubereitetes entbeintes Stück Geflügel, wobei ich nicht enträtseln kann, welches Federvieh mir so ausgezeichnet und sehr zart schmeckt. Dazu habe ich mir einige Pommes frites bestellt, wobei ich dann aber schon an die Grenze meines Einverleibungsvermögens gelangt bin.

Die Patrona, die auch die Köchin zu sein scheint, ist eine junge Frau im mittleren Alter, die leider nicht zu den italienischen Schönheiten gezählt werden kann, auch von ihrer gedrungenen Gestalt her, was in Ermangelung der Sichtbaren, wahrscheinlich ihre genießbaren Qualitäten als Köchin beachtlich erhöhten.

Als ich mir dann noch einen Irish Coffee bestelle, der nicht auf der Getränkekarte zu finden ist, meint der schnurbärtige Kellner, er habe leider keinen irischen Whisky um meinen Wunsch zu erfüllen. Ich erkläre ihm alsdann, dass der irisch Coffee eine Gemeinschaftsarbeit gewesen sei, der Crew eines auf Irland gelandeten Passagierflugzeuges und der Passagiere, die wegen eines Schneesturms einige Tage im Flughafen blockiert waren und vom Piloten in Stimmung gehalten wurden. Es würde mir rein gar nichts ausmachen, wenn er mir anstelle des irischen Whiskys einen Schuss schottischen Glenfiddish eingießen würde. Wie gesagt, so getan. Aus dem Irish Coffee wird also ein Scottisch Coffee, was meinem Gaumen keinesfalls missfällt.

Wir begleichen die angemessene Rechnung mit der Kreditkarte, wobei ich hartnäckig die mir noch angebotene Grappa zurückweise, um dann wieder die kühlende Luft meines klimatisierten Wagens aufzusuchen. Nicht weit von diesem Ort der Gaumenfreude, finden wir in einem Nebenweg eine schattige Stelle, an welcher wir unsere gewohnte Siesta mit bereits der nötigen Augenlidschwere antreten. Sie dauert nahezu eine Stunde, bevor wir wieder weiter fahren in Richtung Saturnia.

Den Prunkbau eines Hotels am Rande des Golfplatzes und der Terme di Saturnia erlebten wir im Wagen sitzend und im Vorbeifahren, an den beiden in Livree gekleideten Lakaien, die sich schnell noch zu Recht putzen, weil sie wahrscheinlich der Meinung sind, neue Gäste würden anreisen. Nein, das ist uns zu aufgedonnert und wir halten es mit Tobias Knopp im Wilhelm Busch: „Knopp begab sich weiter fort, bis an einen andern Ort, der sich nur in unserm Falle, Saturnia benannte.“ Dante schwärmte bereits in seiner Göttlichen Komödie von den schwefelhaltigen Termen an diesem Ort, an dem viele Römer auftauchen, sobald das Wochenende beginnt.

Ein recht nettes Dörflein, abgesondert vom großen Touristenbetrieb und zuerst begegnen wir einem fahrbaren Gemüse- und Obstladen, der auf der „Piazza Vittorio Veneto“

wahrscheinlich nicht umsonst auf Kundschaft wartet. Wir durchfahren, wie zumeist praktiziert, auch diesen Ort, um die schönsten Ecken zu finden. Die kleine Burg ist in Privatbesitz und laut Touristenführer nicht zu besuchen, dagegen aber finden wir einen kleinen einladenden Laden, Bacco & Cerere in der Via Mazzini, in welchem wir bereits die Kalender für 2008 kaufen, mit Bildern aus der Toskana. Das sind so kleine Geschenkmöglichkeiten, wie auch die hausgebackenen Küchlein oder die Fruchtbonbons die Mitnehmens wert sind. Wir kaufen auch ein wenig Weißwein, den er uns in Ermangelung eines Chardonnay anbietet, nicht aber ohne ihn degustieren zu können, einen riesigen Schoppen Olivenöl, für 60 Euro, nicht ohne auch diesen mit einem Stück Brot degustieren zu dürfen. Den Käse, den der alleinige Verkäufer uns ebenfalls zur Probe anbietet, lassen wir passieren, sowie auch die Prosciutto. Der gute Mann ist uns behilflich um alles in unseren Wagen zu verstauen, nicht ohne oben in die Einkaufstüte ein Päckchen mit farbigen Krawattenschwalben aus Teig zu packen, sozusagen als Geschenk, für den von uns ausgegebenen beachtlichen Betrag von 160 Euro.

Unsere Fahrt geht weiter, vom GPS geleitet, nach Sorano. Unterwegs dorthin biegen wir von der Asphaltstraße ab in einen Feldweg, der laut Schild anscheinend zu Tuffsteinhöhlen führt. Denkste, nach ca 1 Kilometer sehen wir nur eine Gitterpforte, geschlossen, aber keine Tuffsteinhöhlen, doch dann plötzlich entdecken wir weit hinter dem dichten Blattwerk am Rande des Weges die Silhouette einer in den Berg gehauenen und gebauten Ortschaft. Wir fahren gespannt zurück auf die Hauptstraße, in Erwartung näher an diese Felsenschlucht heranzukommen. Wir kommen recht schnell dorthin. Die Straße windet sich zuerst hinab in ein grünes Tal. Die beiden Straßenseiten säumen immerhin bis 10 Meter hohe aus braunrotem Tuffstein bestehende Wände. Wer diese Mammutarbeit geleistet hat, um die vielen sich Touristenführer hervor.

Vom tiefsten Punkt der Schlucht, direkt hinter der Brücke über die Folonia, stehen wir plötzlich vor dieser malerischen Wand aus Tuff und Backsteinen erbauten Wohnungswand, durchlöchert wie Schweizer Käse, die uns stark an die Aussicht auf die felsige Corniche in Luxemburg, von Stadtgrund aus gesehen, erinnert. Durch einen Tunnel gelangen wir in die Ortschaft. Die gewaltige Orsini Festungsrue beherrscht den Dorfeingang. Wir befinden uns in der mittelalterlichen Altstadt. Rundum uns erkennen wir die Zeichen älterer Zivilisationen, besonders der Etrusker, aber auch der Prähistorie.

Es ist übrigens geplant diese Kuriosität zu einer touristischen, sowie auch archäologischen Hauptattraktion werden zu lassen. Dieser Felsenort soll seit der Bronzezeit bewohnt gewesen sein, doch dessen eigentliche Geschichte ist noch nicht vollständig erforscht und niedergeschrieben worden. Erst das Mittelalter ist besser erforscht.

Gegen 18.00 Uhr verlassen wir Sorano und fahren in Richtung Pitigliano, ebenfalls eine historische Ortschaft in einem anderen engen Tal. Auch hier ragt ein gewaltiger errichtet hat. Pitigliano befindet sich am Zusammenfluss dreier Wasserläufe. Der Wasserreichtum und die hohe gut zu verteidigenden Hügel waren eine hervorragende Voraussetzung für eine frühzeitige Besiedlung dieses Ortes, die laut den letzten archäologischen Erkenntnissen bereits in der Bronzezeit stattgefunden haben kann, weil zu dieser Zeit die erste Bearbeitung von Metallen begann, die eine Bearbeitung des weichen Tuffgesteins enorm favorisierten. Ausserdem befinden sich rundherum Thermalquellen, sowie unterirdische Wasseradern, die in Klüften und ausgetüftelten Wohnkammern genutzt wurden.



Die Häuser sind kaum vom Felsen abzuheben und auch diese einzigartige Kulisse halte ich im Bilde fest. Diese Tuffsteinwände wurden bereits von den Etruskern als Nekropolen genutzt, was die Bewohner heute noch tun, so wie wir es längs der Zufahrtsstraße sehen konnten, wo hunderte von in den Felsen gehauenen Höhlen genutzt werden als Garagen, Weinkellern und sicher auch zu anderen Zwecken. Ein gewaltiger Aquädukt befindet sich in Restaurierung und historische Bauten gibt es all wohl, sogar gibt es ein ehemaliges jüdische Viertel, wo dereinst

eine jüdische Gemeinde dafür sorgte, dass man während 4 Jahrhunderten von der „Piccolo Jerusalemme“ sprach.

Durch einen Torbogen fuhren wir auf einen kleinen Platz, Piazza del Comune, wo wir an einem dürrtigen Tisch ein Eis und ein Bier bestellten. Hier führen zwei langgestreckte Treppen nach oben auf die Zitadelle. Auch diese Festung wurde von den Orsini beherrscht.

Ein beflissener Herr notierte die Nummer meines Wagens, weil nach einem kurzen Kick mit meiner Stoßstange, ein schweres mit niederländischem Kennzeichen versehenes Motorrad, sich gegen eine im Betonkübel gepflanzte Lorbeerhecke gelegt hat. Er glaubte wahrscheinlich es wäre ein Schaden entstanden, was ich natürlich keinesfalls so sehe. Möglicherweise dachte er sogar ich würde Fahrerflucht begehen, da der Inhaber des Motorrades nirgends zu sehen war. Ich helfe dem beflissenen Herrn das schwere Motorrad wieder auf seinen Ständer zu bringen. Er ist nun sehr beflissen meine Erkennungsnummer zu notieren und befestigt diese auf den Sitz des Motorrades.



Ich dagegen wieder erwische meine Kamera und lichte das Gefährt von allen Seiten ab, damit man mir keinen anderen, nachher entstandenen Schaden ankreiden kann. Ich kann nicht erkennen, ob die bereits dort eingetroffene Polizei speziell wegen dieses Falles erschienen ist oder rein zufällig aufgekreuzt ist. Mir bestätigt der Polizist jedenfalls, dass nichts geschehen sei, was wie Schaden aussehe und so trinke ich denn ganz lässig mein Bier, ohne weitere Besorgnis. Leonie leckt gemütlich an ihrem Eis, das zwar keinesfalls wie hausgemacht schmeckt, aber die gesuchte Kühlung des Gaumens bewirkte. Auch ein Wagen der Carabinieri trifft dort ein, dreht aber nur eine Runde um den Platz, um wieder sofort zu verschwinden. Feuer und Wasser denke ich mir, so wie es in Luxemburg noch der Fall war, wenn Polizei und Gendarmerie am gleichen Ort zu Werke gingen.

Wir verlassen diesen geschichtsträchtigen Ort, der meiner Vorstellung von etruskischen Nekropolen zwar nicht vollständig, jedoch aber beachtlich nahe kommt. Eine Ortschaft, überhaupt eine aussergewöhnliche Gegend für Geschichtsfreunde, die doch eigentlich sehr wenig von Touristen besucht wird. Hier muss man die Zeitzeugen zu Fuss erwandern und dafür ermangelt es uns an Zeit und an Bewegungsmöglichkeiten. Ich hätte mich gerne noch in diese Materie vertiefen wollen.

Die Temperatur draußen liegt noch immer bei 30° Celsius, als wir das GPS mit dem Namen des Porto di Santo Stefano programmieren. Gegen 20.15 Uhr fahren wir in unsern Haus Hof ein. An ein Abendessen denkt niemand, doch muss verschiedenes Getränk herhalten, um unsern Durst zu löschen.

PS: Ich empfehle dem interessierten Leser das Büchlein: *Die Tuffsteinstädte im Fioratal. Sovana – Sorano – Pitigliano – Saturnia – Montemerano – Manciano – Castell’Azzara. Die etruskischen und mittelalterlichen Orte im Hügelland der Maremma*. Geschrieben von Giovanni Feo – 2005 – Preis 8 € - Editrice Laurium. www.editricelaurum.it

Donnerstag, den 21. Juni.

Ich kann mich nicht erinnern, einmal meine Schwimmhose angezogen zu haben, um so bekleidet, mit dem Wagen zu fahren. Ein T.-Shirt und Wasserschuhe gehören zur weiteren Ausrüstung, sowie der Rucksack mit allem Fotogeschrir. Mike hatte zu seiner zweiten Motorbootsfahrt eingeladen, die er etwas sportlicher und auch weit ausgedehnter gestalten wollte. Lyle ist allerdings mit von der Partie. Auch sie sind als Wassersportler ausgerüstet. Wir haben abgemacht bereits gegen Halb Neun zu starten, um rechtzeitig im Hafen ein Boot mieten zu können. Mike und Lyle haben bei unserer Abfahrt noch nicht gefrühstückt, so muss ich im Hafen eine Bäckerei ansteuern, damit einige vom Zucker klebrig gewordene Gebäcke mit aufs Boot genommen werden können.



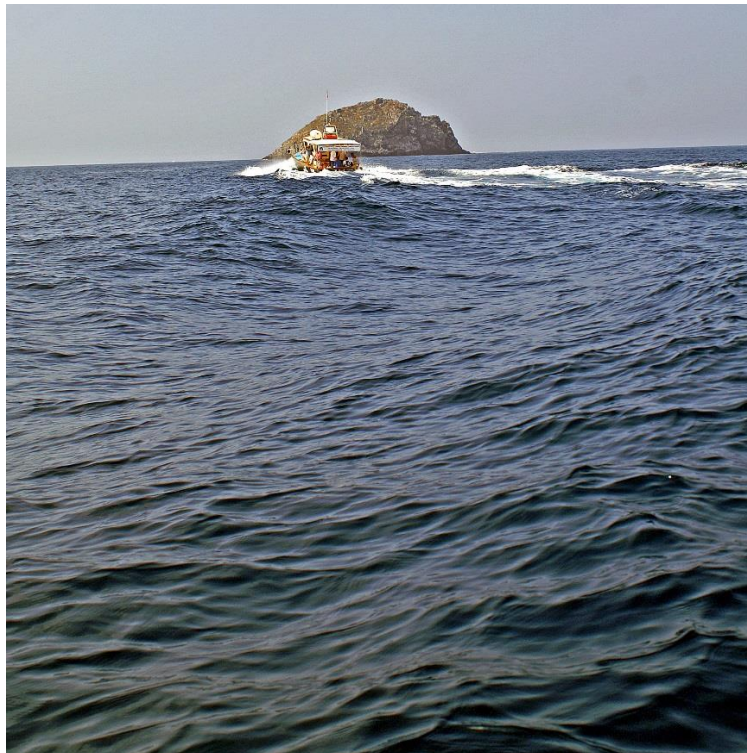
Auf der Piazzale Condi parken wir unser Auto, wo die Fähre nach Giglio bestückt wird. In der einem der vielen Souvenirläden, mietet Mike das Boot, das uns voraussichtlich nahezu rundum die Insel führen soll. Gegen 9.15 legen wir los, rücken rückwärts zwischen den größeren Booten hinaus, drehen eine kurze Runde im Hafen, um einige Bilder zu schießen, dann braust es etwas stürmischer hinter uns, bevor wir im großen Bogen an Siluripedia vorbei, das erste Kap umschiffen. An der Küste kann man herrliche Villen bewundern, sowie auch den gut erhaltenen Turm der Festung. Während des 2. Weltkriegs hatte die Deutsche

Marine in dieser Bucht einen Unterseeboothafen. Oben auf dem Plateau, da wo sich unsere Villa befindet, waren Kanonen errichtet, um den Eingang zur Bucht gegebenenfalls, den Feind unter Beschuss nehmen zu können, denn man dachte überhaupt nicht ernsthaft daran, dass dies einmal möglich werden könnte,.

Man hatte aber die Rechnung ohne die clever agierende englische Kriegsmarine gemacht, die sich von Süden her kommend, ganz nahe unterhalb der Steilküste heranschlich. Das bedeutete die eigentliche Schwachstelle in der Verteidigung des Hafens zu nutzen, wohin die Kanonen auf dem Berg nicht zielen und noch viel weniger treffen konnten. Der Hafen wurde alsdann in Schutt und Asche gelegt, womit ein weiterer Stützpunkt der deutschen Marine ausser Gefecht gesetzt wurde und die Eroberung Italiens voranschreiten konnte.

Der Torre della Cocciarella kam in unser friedliches Schussfeld und dann schipperten wir gemächlich in die erste Bucht, die Cala Grande, wo sich unterhalb der steilen Küste nur ein schmaler Streifen von einer steinigen Küste befindet. Mike und Lyle beginnen an ihren klebrigen Süßigkeiten zu knabbern, aus denen sich der Pudding bereits verselbstständigte.

Der Torre di Cala Grande, am andern Kap der Bucht, ist von der See aus bereits gut sichtbar, was man eigentlich nicht von all diesen Türmen an der Westküste sagen kann. Die kleine geschützte Vogelinsel l'Argentarola umschiffen wir von der Küstenseite her, denn es ist verboten diese Küste zu betreten. In den steilen, nach allen Seiten zur See abfallenden grünen Hängen, kann man eine große Zahl an weißen Punkten erkennen, die sich als brütende Seevögel herausstellen.

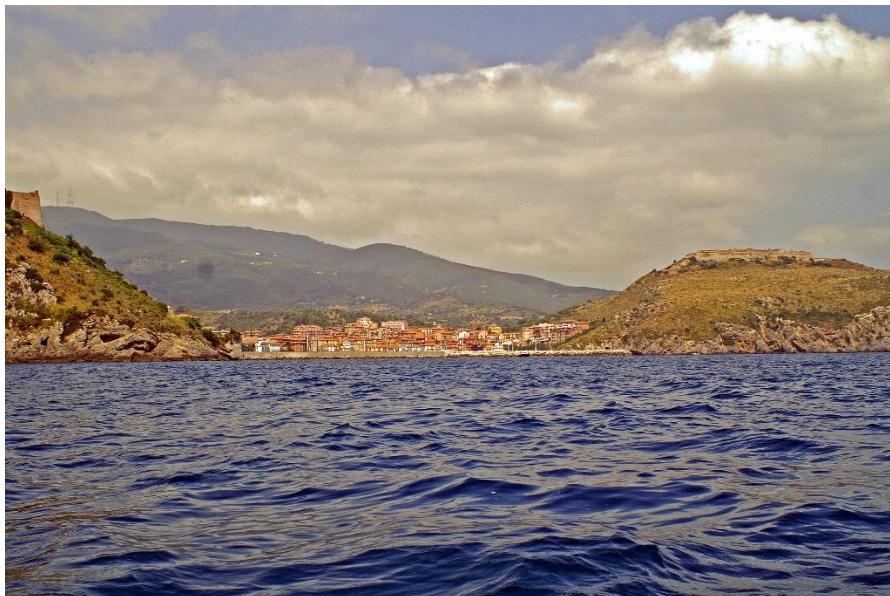


Im Hintergrund die Isola del Giglio, die bekannt wurde durch die Strandung der Costa Concordia, im Jahr 2014.

Bevor wir an den beiden nebeneinanderliegenden Buchten Cala del Gesso und Cala del Bovo vorbei schippern, bewundern wir die aus den morschen Felsen herausgefressen Höhlen. Hoch oben im Berg vermuten wir unsere Villa. Leider schwebt an diesem Tag zu viel feiner Dunst

in der Luft, den man mit dem bloßen Auge zwar kaum erkennen kann, sich aber im vergrößerten Blickfeld der Kamera bemerkbar macht. Eigentlich kein Fotowetter, an welchem man schöne Bilder von dem blauen Meer und der felsigen Steilküste ablichten kann. In die beiden Buchten führen, von dem bereits bekannten Staubweg herunter bis zum Strand, den wir bereits als die Strada Panoramica kennen gelernt haben. Hier befinden sich etliche Häuser. Auch in die nächste Bucht führt eine schmale Straße hinunter bis zur Cala Piccolo, wobei wir besonders auf die gefährlichen Untiefen in der Nähe der Küste achten müssen. Man kann einige dieser bis knapp unter die Wasseroberfläche ragende Felsen mit dem bloßen Auge erkennen, weil an diesen Stellen das Meer manchmal aufschäumt und der Wellenschlag sich verändert, wenn ein Boot vorbeirast.

Ich führe zu diesem Zeitpunkt das Ruder, als Mike mir warnend zuruft, „Achtung, da befindet sich ein Schwimmer“. Sofort drossle ich die Geschwindigkeit, die etwas über 4000 Touren lag, wobei das Schlauchboot bereits beginnt aufs Wasser zu klatschen, was ganz besondere Schläge im Rücken verursacht. Ich habe mich kaum von meinem Sitz erhoben, um zu sehen was da vor mir zu umschippern sei, da merken wir gemeinsam, dass wir uns in einem Schwarm von größeren Fischen befinden, deren dreieckigen Schwanzflossen aus dem Wasser ragen. Als Mike beobachtet wie einer der Fische eine Luftfontäne bläst, sind wir uns sicher, dass es sich um Delfine handelt, die sich wahrscheinlich über einen Fischschwarm hermachen. Sie tummeln sich so schnell vor unserm Boot, dass wir zwar mit der Kamera aus voller Pulle schießen, nicht aber das Erfolgsgefühl in uns aufkommt, einen wirkungsvollen Schuss angebracht zu haben. Unser Boot steht fast unbeweglich im Wellengang, doch diese wendigen Tiere necken uns, indem sie jedes Mal gerade da auftauchen wo wir nicht mit unserer Kamera hinzielen. So plötzlich wie sie erschienen sind, so urplötzlich sind sie wieder verschwunden. Der Spuk ist nur kurz, nur all zu kurz, den wir hätten uns ja so gerne noch in deren lustigen Gesellschaft aufgehalten.



Da wir geplant hatten bis in den Hafen von Porto Ercole vorzudringen und wir erst die Hälfte der Strecke zurückgelegt hatten, sowie auch unsere Berechnung uns vermuten lies, dass wir es in der uns zur Verfügung stehenden Zeit schaffen würden, versuche ich vorsichtig eine noch etwas höhere Tourenzahl zu erreichen. Wir sehen zwar die vor der Küste liegende Isolatta, die wir von der Meeresseite umschiffen mussten, weil die Passage zwischen der Insel und der Küste nicht erlaubt ist, aber wir begannen jetzt immer häufiger und auch brutaler aufs Wasser

zu klatschen. Jeder von uns musste die beste Möglichkeit finden, um die Schläge auffangen zu können, die eine Folge waren von meinem etwas ungestümen Wasserritt.

Lyle lag auf den Knien sitzend, nahezu flach im Boot. Er hielt krampfhaft an den Halteriemern des Bootes fest. Jedes Mal wenn das Boot in die Höhe schnellte und wieder aufs Wasser aufklatschte, huschte ein breites Lachen über sein Gesicht. Für ihn war dies ein Hochgenuss. Mike stand neben mir und hielt am Pilotenstand fest, griff bald zur Fotokamera, bald zur Filmkamera um die merkwürdigsten Bilder zu schießen. Von der im Dunst versunkenen Insel Giglio konnten wir, sehr weit von uns entfernt, nur die Umrisse erkennen. Dann überfallen uns auch noch von der Seite her die Bugwellen der Fähre, die unterwegs nach Giglio war und sich knallweiß gegen das blaue Meer abhob. Hier beginnen wir auch die Fähnchen der Barken zu beachten, die uns vor den Untiefen in der Nähe der Küste warnen. Und die Zeit drängt uns von weiterem Fotografieren ab zu sehen und schnurstracks die nächste Klippe zu umschiffen, die unsern Blick auf den Hafen von Porto Ercole noch versperrt. Oben im Berg bemerken wir die grauen Mauern des Forte Stella, auf der Steilküste unten am Meer die langen Mauern der Hafen Festung, La Rocca Spagnola und auf der gegenüber liegenden Seite die Festung Forte Filippo, aber in den nach Osten ausgerichteten Hafen hineinsehen können wir noch nicht. Wir beschließen kurz nicht umsonst bereits so nahe an unser gestecktes Ziel herangekommen zu sein und so stürmen wir, auf der etwas ruhiger gewordenen See, in Richtung Porto Ercole. Vor uns droht die Splaggia della Feniglio, doch sie erscheint bloß wie eine Fata Morgana, an dem uns immer näher kommenden Horizont. Dann urplötzlich, liegt sie da, in voller Pracht, die sonnen durchtränkte, Bucht mit ihren vielfarbigen Häusern, der Hafen Porto Ercole, den wir eigentlich sehr lieb gewonnen haben. Wir haben dort mehrere Male gespeist und sind immer sehr zufrieden vom Tisch gegangen. Auch Mike und Xinyuan haben sich gleichermaßen wie wir beeindruckt lassen, obschon wir zweimal an dem geschlossenen Restaurant vorsprechen, wo ich diese herrliche Soute, die Miesmuscheln in jener undefinierbaren, aber bisher nie genossenen, köstlichen Soße gegessen habe. Ein kulinarischer Traum, den ich nochmals zu träumen im Sinne behalte.

Wir wenden das Boot, nachdem wir die Halbzeit unserer zugestandene Fahrzeit längst überschritten haben, um dann mit noch etwas mehr als 4500 Touren, den Rückweg an zu treten, wobei man an Treten überhaupt nicht denken kann. Mike konnte sich kaum am Pilotenstand festhalten. Er konnte seine Kameras kaum bedienen, nur wenn er mir Zeichen gab etwas zu bremsen. Lyle federte sich hockend im vorderen Teil des Bootes ab dass wir ihn warnen mussten nur gut auf zu passen damit er sich nicht die eigene Zunge abbeiße.

Wir kommen eher „schiffig“ voran, denn zügig wäre eigentlich ein falsches Wort. Wir fahren ja nicht mit dem Zug, sind auch nicht gezogen worden, eigentlich aber doch, denn uns zieht der Hafen von Santo Stefano so sehr an, weil wir ihn noch rechtzeitig vor 12.30 erreichen müssen, wo die Tankstelle nur noch bis zu dieser Zeit geöffnet ist. Also doch zügig!

Es bleibt keine Zeit zum Philosophieren. Wir müssen weiter über die sich etwas kuschelnden Wellen reiten. Wir haben uns inzwischen recht gut auf diese Quälerei eingestellt, denn von Genuss können wir kaum noch sprechen. Mike und ich selber zwar nicht, aber Lyle schon, denn er ergötzte sich bei diesem eher verwegenen Ritt, (der leider ein sehr schlechtes Vorbild von stürmischen Handelns ist) bei welchem mir die vorne hochgehenden, raketenbetriebene Sportsboote ins Gedächtnis kommen, sowie auch das durch ständiges Klatschen ausgelöste Aufbocken, bringt mir die lateinische und kräftig zu skandierende Onomatopoesie, als Lautmalerei bekannt, von Virgil und von meinem ehemaligen Latein- Po - fresser Jules Prüssen öfters vorgetragen, in Erinnerung: „Quadrupedante putrem sonitu quatit ungula

campum“, wobei es sich bei der Beschreibung um ein übers hügelige Gelände galoppierende Pferd handelt.

Dabei fällt mir auch der Vers von Ovid ein, in welchem er das Quaken der Frösche lautlich evoziert, ohne diese selber beim Namen zu nennen (Metamorphosen VI, 376): *quamvis sint sub aqua, sub aqua maledicere temptant ...* „Obwohl sie unter Wasser sind, möchten sie auch unter Wasser noch lästern.“

Wir kommen 5 Minuten vor Torschluss, an besagter Zapfstelle auf dem Pier an. Füllen den Tank, nehmen den Schlüssel meines Autos wieder in Empfang, den wir als Pfand haben zurücklassen müssen und winden uns schnellstens die Strasse empor zu unserer Villa, in welcher man uns bereits erwartet, denn wir wollen zum Mittagessen nach Porto Ercole. Man kann schon erraten, worum es dabei geht. Um dort Muscheln zu verspeisen.

Wie gross war unsere Enttäuschung, als das Lokal auch heute geschlossen war. Doch die Terrasse des nebenan liegenden Hotels war ebenso einladend.

Man hat uns hier so gut aufgewartet, dass wir am Abend bereit sind ebenfalls dort unsere gemeinsame Henkersmahlzeit einzunehmen, denn schon mussten wir an die Heimreise denken.

Wir befinden uns wegen der Kinder rechtzeitig, das heisst bereits kurz nach 20.00 Uhr auf der Terrasse des Hotel/Restaurants: IL GAMBERO ROSSO. Wir denken zuerst, dass es sich dabei um den italienischen „Roten Krebs“ handle. Wahrlich schon ein viel versprechender Name. Es könnte aber auch sein dass das für Weinkenner geschaffene Buch visitiert ist, in welchem auf 953 Seiten 16000 Weine von 2206 Kellereien aus ganz Italien beschrieben und bewertet werden. Aufgrund seines Testverfahrens und seiner Vielfalt gilt der Gambero Rosso unangefochten als das Standardwerk in Sachen italienischer Wein. Ganz gleich welche Vermutung jetzt stimmt, dieses Restaurant verfügt, wie wir feststellen, über eine auserlesene Weinkarte.

Um eine kurze Erklärung hier anzubringen, warum wir zum Abschiedsessen, ausgerechnet an diesem Abend, eine Flasche „brunello“ getrunken haben, muss ich zum besseren Verständnis zurückschauen auf den ersten Tag des Wiedersehens mit der Familie meines Sohnes Mike.

Er überreichte mir eine Flasche „brunello di montalcino“ 2001 Riserva mit den Worten: „Ich habe dir eine gute Flasche Wein mitgebracht. Es ist wahrscheinlich der teuerste Wein, den du je getrunken hast. Xinyuan und ich haben unterwegs gemeinsam an einem einzigen Glas genippt, das allein 8 € kostete. Ich denke du wirst ihn zu schätzen wissen.“ Diesen Namen habe ich noch niemals, weder gelesen noch gehört. Der Produzent der mir geschenkten Flasche heisst Poggio Antico und der Alkoholgehalt dieser 75cl umfassenden Flasche liegt bei 13,5 %. Was es allerdings mit diesem „brunello“ auf sich hat, wollte ich natürlich gerne wissen und machte mich klug im Internet unter der Bezeichnung „brunello“. Meinen oenophil orientierten Lesern möchte ich dies ebenfalls gerne verdeutlichen, indem ich den erläuternden Text aus Wikipedia hier in extenso abdrucke:

Brunello di [Montalcino](#) ist einer der international gesuchtesten [Rotweine Italiens](#). Er wird sortenrein aus einer Spielart der [Sangiovese](#)-Traube, die 'Sangiovese Grosso' oder [Brunello](#) genannt wird, gekeltert. Der Brunello wird erst ab dem 1. Januar im sechsten auf die Ernte folgenden Jahres für den offiziellen Handel freigegeben, er muss mindestens zwei Jahre in Eichenfässern ausgebaut sein und mindestens vier Monate Flaschenreife haben. Für den

Brunello di Montalcino Riserva gibt es die Handelsfreigabe ab dem 1. Januar des siebten auf die Ernte folgenden Jahres, er muss dabei mindestens zwei Jahre im Eichenfass ausgebaut sein und mindestens sechs Monate Flaschenreife aufweisen. Dann entsteht daraus ein voller, körperreicher, hocharomatischer Rotwein.

Der Klon für die spezielle Unterart der [Sangiovese](#) wurde von Ferruccio Biondi-Santi auf seinem Gut „Il Greppo“ erstmals isoliert. Danach hatte die Familie Biondi-Santi über Jahre hinweg praktisch ein Monopol auf den Brunello.

Die meisten Erzeuger bringen auch den Rosso di Montalcino in den Handel, welcher nicht so lange lagern muss. Diese duftige und leichtere Variante ist auch wesentlich billiger, was bei den derzeitigen Preisen für einen guten Brunello ein zugkräftiges Argument ist.

Da die Brunelloerzeuger auch die Möglichkeit haben, ihren Brunello als Rosso di Montalcino zu verkaufen, finden sich in schlechteren Jahrgängen (wie etwa 1992 oder 2002) die Brunellotrauben zumeist im Rosso di Montalcino wieder. Diese Vorgehensweise festigt die herausragende Stellung und Qualität des Brunellos im internationalen Weinmarkt. Zur Gründerzeit dieses Weins kamen allerdings nur allerbeste Jahrgänge auf die Flasche. So wurden beispielsweise bis zum 2. Weltkrieg nur die Jahrgänge 1888, 1891, 1925 und 1945 abgefüllt.

*Im Jahr 1960 betrug die für den Brunello bestockte Fläche lediglich 63 ha und es gab elf abfüllende Betriebe. Später wurde die Herstellung des Brunello di Montalcino Gemeingut in Montalcino, wodurch es vielen kleinen wie auch großen Betrieben ermöglicht wurde, diese Köstlichkeit zu keltern. Heute sind es mehr als 200 Weingüter, die über 1800 ha eingetragener Weinberge verfügen. Die jährliche Produktion liegt bei fünf Millionen Flaschen. Hinzu kommen drei Millionen Flaschen Rosso di Montalcino sowie eine Million Flaschen der neu geschaffenen Kategorie **Sant' Antimo**. In diese Kategorie fallen Weine mit gebietsfremden Rebsorten und dort soll der Weg für neue, moderne Weine geschaffen werden.*

Die besten Jahrgänge (fünf Sterne) seit 1945 lauten: 1955, 1961, 1964, 1970, 1975, 1985, 1988, 1990, 1995 und 1997. Seit 1991 wird die Jahrgangsqualität der Weine auf Fliesen – von regionalen Künstlern kreiert – am Rathaus von Montalcino dokumentiert. Der Jahrgang 2004 ist ebenfalls ein sehr guter (fünf Sterne) Jahrgang. Der 2004er Brunello wird jedoch erst 2009 auf den Markt kommen. Bereits im Jahr 2006 ist der „Rosso 2004“ erhältlich. Lediglich der „Rosso 2004“ der Familie Biondi-Santi wird erst im Jahr 2007 erwartet.

1966 gehörte der Brunello zu den acht ersten Gebieten, die den Status einer [Denominazione di origine controllata](#) erhielten; am 1. Juli 1980 war man das erste Gebiet mit dem Status einer [DOCG](#).

Beschreibung [[Bearbeiten](#)]

- **Farbe:** intensives Rubinrot, nach Alterung ins Granatrote tendierend
- **Duft:** elegant, Nuancen von [Veilchen](#), [Iris](#) und [Vanille](#)
- **Geschmack:** herb, warm, tanninbetont, robust und harmonisch mit großer Länge im Abgang
- **Alkoholgehalt:** mindestens 12,5 vol%
- **Gesamtsäure:** 6–7 Promille
- **Trinktemperatur:** 18 °C

Gute Produzenten sind: Altesino, Baricci, Biondi-Santi, Caparzo, Castelgiocondo, Ciacci Piccolomini d'Aragona, Costanti, Fuligini, La Pieve, Lisini, Pieve Santa Restituta, Pinino,

Poggio Antico, Poggio di Sotto, Salvioni, Vasco Sassetti, Scopetone, Siro Pacenti, Talenti, Vitanza Valdicava, Pian dell Orino, Val di Suga.
Von „http://de.wikipedia.org/wiki/Brunello_di_Montalcino“

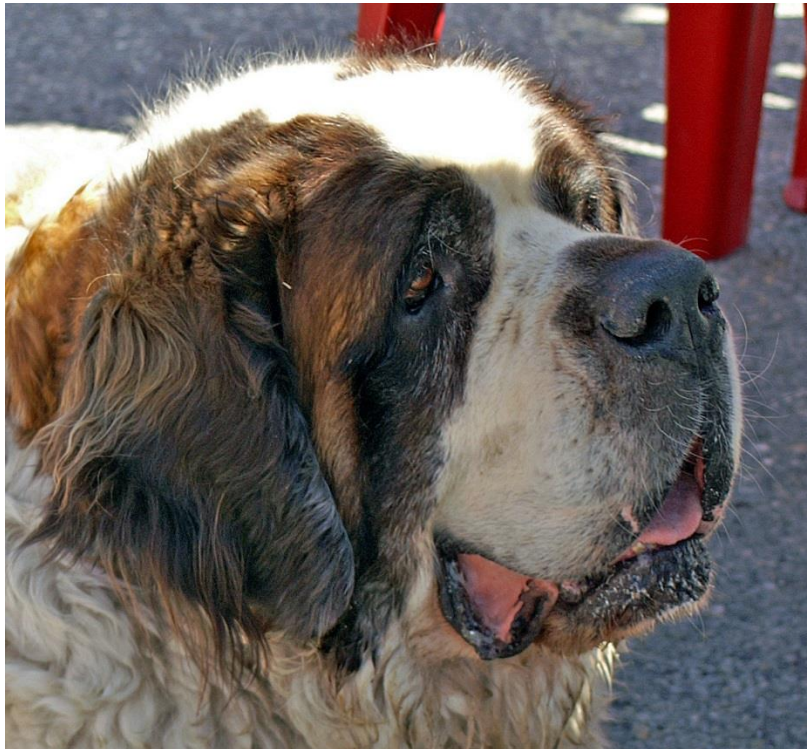
Zu den Miesmuscheln, die wir alsdann als Vorspeise verzehrten, tranken wir einen gut gekühlten Pinot greggio, doch für die nachfolgende spezielle Pasta hatte ich bereits eine spezielle Überraschung in der Weinliste entdeckt.

Den Brunello, den wir alsdann getrunken haben hätte ich als aussergewöhnlich rassig, herb und den Mund füllend bezeichnet. Noch nie habe ich einen Rotwein getrunken, der solch einen markanten Geschmack hat. Eines bin ich mir sicher, wenn jemand mir einmal solch einen Wein vorsetzt, dann werde ich ihn wieder erkennen, denn er ist eben vom Geschmack her unverwechselbar. Wir gingen sparsam mit ihm um, denn ein Wein von dieser Qualität verträgt keinen grossen Schluck, der den Durst löschen soll. Dieser edle Tropfen war ein Hochgenuss, wie überhaupt auch dieses gemeinsame Abendessen, während dem die Nacht sich auf den Hafen von Ercole senkte und die Festung oben auf der Burg in vollem Licht der Scheinwerfer erstrahlte.

Wir kommen an diesem Abend etwas später in unsere Villa als geplant. Unmöglich jetzt noch die Koffer in unsere Wagen zu schleppen, weil die Kinder sofort ins Bett gehen und es ruhig bleiben muss, damit sie sofort einschlafen.

Etwa gegen sieben Uhr am nächsten Morgen bereits, rumorte es in der Villa. Wir waren allesamt schnell vorbereitet für den Aufbruch. Mike und seine Familie verabschiedeten sich bereits gegen 7.30 Uhr. Sie fuhren zum Flughafen in Rom. Wir regelten noch die Kautionsfrage mit der Frau, die uns nahezu tagtäglich betreute. So putzte sie, wenn notwendig geworden das Schwimmbad, bestellte den Tankwagen mit Wasser, denn das Haus ist nicht an eine Wasserleitung angeschlossen. Ein grosser Tank neben dem Schwimmbad, im Boden vergraben, versorgt über eine Pumpe das Haus. Goss die Blumen, schnitt den Rasen in unserer Abwesenheit und noch vieles mehr.

Lony und ich fuhren etwas kurz nach 8 Uhr ab und nach unserer Berechnung würden wir in Iselle noch vor 18.00 per Huckepack auf dem Zug nach Brig fahren. Nachdem wir weit über 140 Tunnels auf dieser Autostrada del Sol passiert hatten, wies unser GPS uns den Weg an Meiland und Turin vorbei nach Iselle, am Fusse des Simplon. Obschon wir auf einer Raststädte einen kurzen Imbiss zu uns genommen hatten, erreichten wir Iselle bereits gegen 15.00 Uhr. Bereits bei der Anfahrt merkten wir, dass die Alpen mit grauen Wolken behangen waren, entschlossen wir uns trotzdem über den 62 km langen Simplonpass zu fahren, der in uns wieder alte Erinnerungen wach rief. Besonders die ehemals in einem Unwetter schwer heimgesuchte Gondoschlucht wirkte ungemein beeindruckend auf uns. Um diesen Genuss vollständig aus zu schöpfen liessen wir uns auch auf der Terrasse oben auf der bei 2000 m.ü. Meer liegenden Passhöhe nieder, erstens um die noch mit Schnee bedeckten und in der Nachmittagssonne leuchtenden Bergspitzen, besonders des Fletschhorns zu bewundern, denn inzwischen hatte die Wolkendecke sich gelichtet und wir profitieren von herrlichem Sonnenschein, obschon die Temperaturen der Luft knapp über 15°Celsius lagen.



Der Bernardiner, neben meinen Füßen liegend, schien ebenfalls etwas von Bier zu verstehen, denn er schaute mich so durstig und zweifellos bittend an, dass ich mich zurückhalten musste, um seinen Besitzer nicht zu verärgern.

Die Talfahrt war wie immer recht angenehm, denn ich beherzige die mir bereits vor 40 Jahren eingepackte Regel dass man in derselben Gangschaltung bergab fahren solle, wie jene, die man schaltet wenn man den Berg hochfährt. Es war nur sehr wenig Betrieb auf der Passstrasse, so konnte ich bei angemessenem Tempo die Landschaft rundum noch bewundern. An der berühmten Neuen Brücke wurde ein neuer Belag gefertigt. Kurz nach der Durchquerung von Visp, dem Ausgangspunkt aller Fahrten in die Vispertäler Saas Fee und Zermatt, steigt die Strasse in vielen Windungen hoch nach Bürchen, wo wir im Hotel

Bürchner Hof, ein Zimmer für Handi kapierte Leute gemietet haben. Leonie kann sehr gut mit ihrem Krückenwagen ebenerdig von aussen ins Zimmer fahren und alle notwendigen Installationen, die ihr das Leben erleichtern, sind wie versprochen, vorhanden.

Bevor wir aber zu unserm Hotel gefahren sind, haben wir gegenüber dem Chalet „Lueg ins Land“ geparkt und haben Pyorina angerufen, unsere nette Gastgeberin, die uns und unsern Kindern während vielen Jahren ein ganzes Stockwerk ihres schönen Chalets vermietet hat. „Wo seid Ihr denn“ rief sie ins Telefon. „Komm mal auf dein Balkon“ sagte ich ihr und schon erschien sie oben auf ihrem Balkon mit aussergewöhnlichem Fernblick in den Unterwallis.

Sie kam schnell die vielen überdachten Treppen herunter. Wiedersehen ist immer etwas Aussergewöhnliches. Freude macht sich breit. Erinnerungen häufen sich im Gehirn. Manches hat sich verändert. Die Landstrasse, die Häuser, auch wir doch unsere liebe Pyorina ist noch immer die Gleiche, unverwüstliche Frau, gross, schlank mit schwarzem Haar, das längst ergraut zu sein scheint. Nach kurzer Umarmung, freudigen kurzen willkommen Grüsse, machen wir einen Termin aus an dem wir uns treffen werden. Das ist ein freudiges Wiedersehen von alten Freunden deren Kinder sich auch all die Jahre über sich mit unseren Kindern befreundet hatten. Diese Freundschaft dauert immer noch an. Auch unsere Kinder haben immer wieder den Drang hierher in die Berge zu reisen um Wanderungen zu machen. Immer wieder werden Unterkunftsmöglichkeiten, entweder im Chalet Lueg ins Land oder im romantischen Chalet von unserm Freund Charly, auf der Hellela genutzt.



Das Hotel Bürchner Hof kennen wir ebenfalls seit vielen Jahren und so weckte auch das Umfeld bei diesem Haus unsere Erinnerungen. Zumal auch noch die Sonne von einem blauen Himmel strahlte und der höchste Berg dieser Gegend, den man von hier aus in seiner vollen Pracht sehen kann, das Bietschhorn strahlt mit seinen schneebedeckten steil bis zur Spitze emporragenden Hängen unheimliche, ja majestätische Kraft. Das Bietschhorn ist weitaus schöner, von diesem Aussichtspunkt aus bewundert, als das Matterhorn, egal von welcher Seite man es betrachtet. Natürlich kommen auch unsere zahlreichen Wanderungen in das Bietschtal in Erinnerung. Dreimal waren wir bis oben in den Jaegisand gestiegen, wo der

Aufstieg beginnt zur Bietschhornhütte. Einmal wagten wir uns zwischen die vom Bietschbach ins Eis geschmolzenen Schneisen von einigen Metern Höhe bis in den Talkessel. Mike und Xinyuan hatten genau diesen imposanten Talkessel auserlesen um hier die ersten Schritte ihrer Verlobung vorzunehmen.

Mehrere Male hatten wir Freunde mit in dieses herrliche Tal genommen. Einmal waren wir bereits so weit, dass wir in eine der himmelblauen „Badewannen“ des klaren Bietschbaches steigen wollten, da vernahm ich aus dem Unterwallis herauf das Grollen des Donners, eines heranziehenden Gewitters. Man muss sich beeilen um noch vor so einem Gewitter rechtzeitig aus solch einem gefährlichen Talkessel heraus zu kommen. Wie schnell kann ein Stück des schmalen Pfades vom reissend werdenden Bach weggespült werden. Wir schnell kann einer der kleinen Stege unterspült oder weggerissen werden, welche von einem Ufer zum andern wechseln. Auch die Hänge sind voller Gefahren, wenn das Regenwasser nicht schnell genug einsickert und plötzlich Schlammlawinen auslöst, die alsdann mit Steinen vermischt herunterdonnern.

Wir eilten gerade aus dem Tal hinaus als die ersten Gewitterwolken sich über dem Bietschtal zeigten. Noch erreichten wir, bevor die ersten Tropfen fielen, unser Auto, das auf dem Parkplatz von St. German stand. Damals wollten unser Freund nicht so eilig dieses schöne Tal verlassen und dachten unterhalb der Zugbrücke die zwei sich gegenüber befindlichen Tunnelröhren verbindet, in einem Tunnel abwarten zu können, bis der Regen vorüber sei. Ein Glück, dass wir damals weiter eilten, denn einige Tage später konnten wir die Ausmasse eine möglichen Unglücks ermessen, das uns ereilt hätte in diesen Tunnels.

Auf beiden Seiten der Tunnelöffnungen, die etwa 30 bis 40 Meter auseinander liegen, hatten sich Schlammlawinen ins Tal gewälzt. Der Weg zu den Tunnels war verschwunden, schräg gegen die Felswand zugedeckt, versperrt. Auf einem schmalen Pfad, den ich als Erster in diese Schutthalde trat, wagten wir uns damals erneut ins Tal. Der Bodenfläche des Tunnels war nicht mehr wieder zu erkennen. Wie diese Auffüllung von immerhin gut 50 Zentimeter frischen Materials in die Röhre gekommen war kann man sich nur vorstellen. Da musste ein ungeheurer Luftdruck von aussen nachgeholfen haben. Ein Luftdruck der unsere Lungen zum Platzen gebracht hätte, so wie das bei dem Bergrutsch oberhalb von St. German geschehen ist.

Die Gleisarbeiter, welche dort Mittag machten und mit dem Gesicht zum Berghang gewandt sassen, erstickten durch den gewaltigen Luftdruck der durch die Steinlawine ausgelöst wurde. Jene, die ins Tal schauten und den Rücken zur Druckwelle gewandt hatten, überlebten. Niemand war durch die weiter entfernt herabgehenden Steine verletzt worden. Der Berg kann unbezweifelbar und unvorhersehbar gefährlich werden.

Dieses Ereignis hat auch aus unseren Kindern vorsichtige Wanderer werden lassen. Sie respektieren die Kräfte der Natur, die hier walten und die niemand nach seinem Gutdünken zurechtbiegen kann. Wer dann in dem Buch betreffend nahezu alle Bietschhorn Besteigungen liest, wie gefährlich auch der obere Teil dieses Bergriesens ist, der erfährt welche lockeres Gestein Frost und Hitze hier wechselwirkend losgesprengt haben, das sich zu jeder Zeit in Bewegung nach unten setzen kann, der erahnt auch die Folgen einer unbedachten und waghalsigen Besteigung, ja sogar einer zur falschen Witterung gewagten Wanderung in diesen so friedlich scheinenden Talgrund, in welchem Adler und Steinböcke zuhause sind.

Sicher ist es auf jeden Fall sich an dem wunderbaren Anblick aus der Ferne zu ergötzen, so wie wir uns diese Erinnerungen wieder wachriefen.

Pyorina hat am Sonntag den rustikalen Tisch auf der Terrasse des Chalets in der Hellela für uns gedeckt, da Lony die vielen Treppen in seine Wohnung nicht hätte bewältigen können. Auf der Hellela findet man immer wieder neue Überraschungen. Die Nachbarn wohnen nur noch oben, wenn ihre Kühe dort weiden. So waren wir absolut allein inmitten diesen alten Holzbauten, die drinnen recht gemütlich zu wohnlichen Zwecken umgebaut wurden.

Charly's Chalet hat jetzt elektrisches Licht und Telefon, was man kaum dort in der menschverlassenen Weidefläche zwischen ausgedehnten Arvenwäldern vermuten würde. Seine weiter entfernt angezapfte und private Quelle liefert noch immer wunderbares, nahezu kalkfreies, also recht mildes Wasser, in welchem sich der Kalk von den Zähnen schnell löst.

Bis gegen 6 Uhr plaudern wir gemütlich unter dem herausgestossenen Store, der uns vor der drückenden Sonne schützt. Wir schauen der gemischtfarbenen Katze zu wie sie Heupferdchen fängt und genüsslich zerkaut bevor sie eines nach dem andern verspeist. Sie streunt hier völlig allein, wird nur von den Gästen gefüttert, wenn welche sich im Chalet aufhalten. Keinesfalls aber sieht sie abgemagert aus, was für den Nahrungswert der Heupferdchen spricht, die in Scharen auffliegen, wenn man den hauptsächlich von duftenden Kräutern und Blüten strotzenden Trockenrasen betritt.



Zur Moosalp wollen wir nur noch kurz um dort eine Walliser Raclette zu essen. Eine wohlschmeckende Goulaschsuppe wärmt uns zuerst etwas auf, denn übers Augstbord weiten sich bereits dunkle Wolken, die regenträchtig sind, und eine etwas frische Biese kommt auf. Als wir die erste Raclette vor uns haben, fallen bereits einige Tropfen. Die Serviertochter rückt einige Sonnenschirme um uns herum, was uns erlaubt weiter den fruchtigen Walliser Käse begleitet von Kartoffeln im Nachthemd zu verspeisen.

Anschliessend sitzen wir noch auf dem Vorplatz unserer Hotelwohnung, unter einem Balkonüberdach, wo unsere Unterhaltung mit Otto und Pyorina fortgesetzt wird. Man hat sich eben so viele Neuigkeiten zu erzählen.

Für den nächsten Tag hatte ich eine Massage auf meinem Programm, das Mittagessen gemeinsam mit Otto und Pyorina im Restaurant Alpenrösli im Ortsteil Zenhäusern, dann Talfahrt nach Visp in den uns längst bekannten Pam, das Einkaufszentrum, das wir in neuem Gewand vorfinden. Hauptsächlich Schokolade und Walliser Raclette Käse, zwecks Geschenke, sind immer willkommen. Das Abendessen nehmen wir wiederum gemeinsam in einem sehr schmucken Hotel/Restaurant „Walliser Hof“ in Unterbäch, in Form eines Walliser Tellers zu uns. Darauf fanden wir reichlich Trockenfleisch, Wurst, Schinken, Butter saure Gurken und Zwiebeln sowie einige Scheiben Weiss- und dunkles Brot. Ein sehr praktisches Restaurant mit ebenerdigen Zutritt, was besonders für Leonie von grossem Vorteil ist.

Um meine Massage zu geniessen, musste ich ein fast nicht endendes Treppenhaus hinunter bis zur Schwimmanalage steigen, wo Brigitte Gattlen aus Bürchen Hasel ihren Wellnessraum hat. Sie ist diplomierte Masseurin und arbeitet im Auftrag des Bürchner Hof. Ich gebe ihr einige Informationen, woher ich etwas mit meinem Rücken geplagt sein kann und dann beginnt sie zuerst meinen Füssen eine wohltuende Reflexzonenmassage zukommen zu lassen. Der Rücken folgt und wird darauf besonders in der schmerzempfindlichen Zone behandelt, dann folgen die Schultern und die Nackenpartie mitsamt Ohrläppchen, Wangen, Augenlide und zur guten Letzt kommen noch die Finger an die Reihe. Diese Wohltat dauert eine gute Stunde. Während ich genau kontrolliere, wie diese Masseurin genau jene Stellen abtastet, die mich manchmal peinigen, gewinne ich sofort vertrauen in ihre Fähigkeiten, empfindliche und speziell Behandlung bedürftige Stellen an meinem Körper zu ertasten. Ich schätze dass Leonie ebenfalls von deren realen Fähigkeiten profitieren könne und bitte die Brigitte auch einmal kurz mit meiner Frau zu sprechen, die wegen ihres Gebrechens, niemals in dieses Behandlungszimmer gelangen könne. Das wäre kein Problem meinte sie, denn sie würde ebenso auf dem Zimmer eine Behandlung abrollen lassen, wenn dies erwünscht sei. Sie war sofort bereit anschliessend mit Leonie über deren Schwierigkeiten zu sprechen. Gesagt getan.

Noch für denselben Abend gegen 19.30 bot sie sich alsdann an in unserm Zimmer zu erscheinen um dort wenigstens eine Reflexzonenmassage zu machen, sowie sich wegen einer eventuellen Lymphdrainage ins Bild setzen zu können. Mir persönlich wollte sie etwas vom selbst angesetzten Arnikaschnaps bringen, mit welchem ich meine Rückenpartie einreiben soll. Dieser wäre jedenfalls auch gut für die schmerzenden Knie meiner Frau.

Um die Zeit bis Mittag aufzufüllen fuhren wir beide noch einmal ganz gemütlich über Unterbäch, Eischoll nach Oberems, wo wir in Ermangelung an mehr Zeit nicht in das von uns ebenfalls hochgeschätzte Turtmannstal hineinfahren konnten. Wir tranken auf der sonnigen Terrasse des Restaurant Schäferstube etwas Erfrischendes, während wir Bruno, dem Gastwirt zuschauten, wie dieser auf seinem sofistizierten Schwenkgrill, drei saftige Bratenstücke für eventuell auftauchende Gäste briet.

Da wir bereits abgesprochen hatten wo wir essen werden entschuldigten wir uns bevor wir wieder nach Bürchen zurückfuhren um Pyorina und Otto vor deren Haustür abzuholen.





