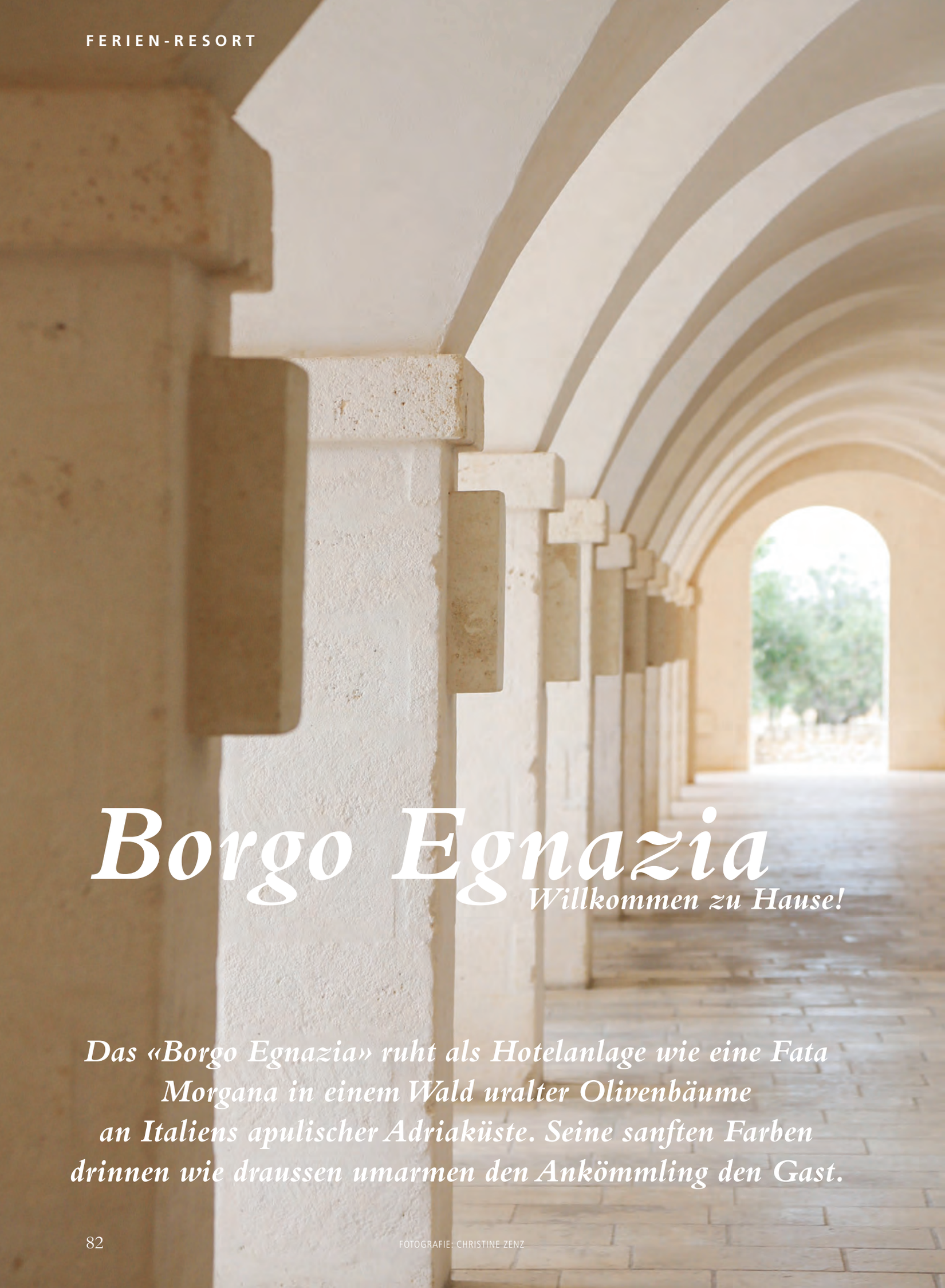


Borgo Egnazia

Willkommen zu Hause!

Das «Borgo Egnazia» ruht als Hotelanlage wie eine Fata Morgana in einem Wald uralter Olivenbäume an Italiens apulischer Adriaküste. Seine sanften Farben drinnen wie draussen umarmen den Ankömmling den Gast.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ

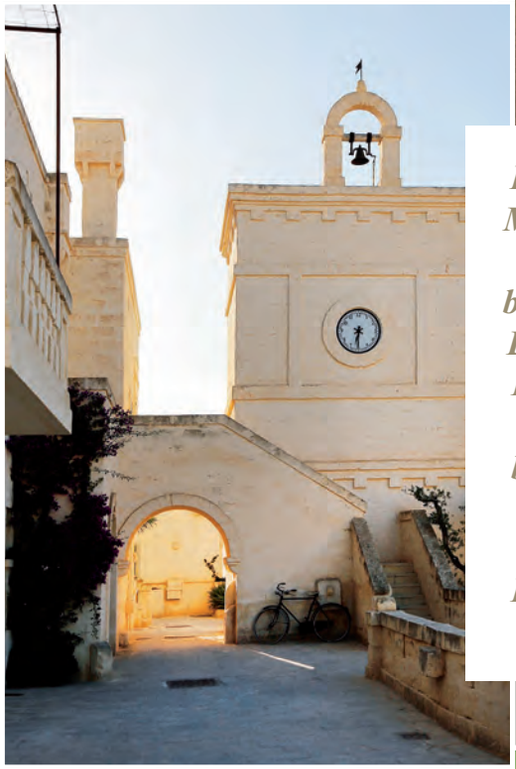
Borgo Egnazia: Vor ein paar Jahren war hier noch nichts. Nur steinige Erde. Jetzt steht am selben Ort eine Art Festung für Tage des Müssiggangs.

WIR HATTEN EINE FARM IN *Apulien* ...

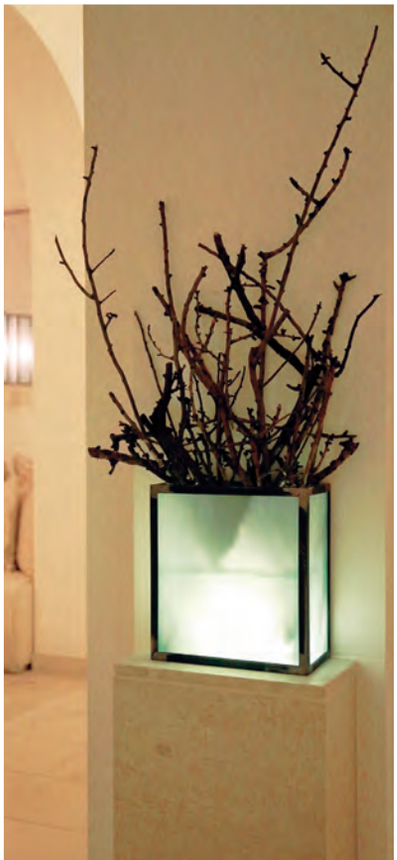
Viele der einstigen Gutshöfe alter apulischer Familien sind heute phantastische Herbergen für genussbereite Feriengäste. Manche markieren auch bloss den alten Stil.

Wenn das Licht geht in Apulien, dann färben sich die cremeweissen Mauern des «Borgo Egnazia» erst honiggolden, dann zartrosa und schliesslich rauchblau. Die Abendfeuchte trägt den Duft blühenden Jasmins und aromatischer Kräuter in die Gassen des Hoteldorfes. Über allem spannt sich noch sternenlos ein sattblauer Himmel. Wer auf der stillen Landstrasse aus Richtung Monopoli kommend das «Borgo Egnazia» ansteuert, sieht auf der einen Seite hinter malerischen Trockenmauern die letzten Bauern gebückt unter den Olivenbäumen in der rostroten Erde stehen. Auf der anderen Seite schwingt sich kunstvoll ein Golfplatz, an dessen Ende als schmaler Streifen die Adria blitzt. Die Zinnen und Türmchen des «Borgo Egnazia» schweben wie eine Fata Morgana über den grünsilbernen Wipfeln von Tausenden alter Olivenbäume. «Herzlich willkommen», sagt Claudio, der Portier, und lüftet kurz seine elegante beige Coppola, wie man die Schiebermütze hier in der Landschaft nennt. «Borgo Egnazia» ist ein Feriendorf in der Selva di Fasano. Selva meint Wald, in diesem Fall den riesigen Wald ehrwürdiger Olivenbäume. Borgo heisst Dorf auf Italienisch, und Egnazia ist ein nahes archäologisches Ausgrabungsgebiet aus frühchristlicher Zeit. Nur durch die Landstrasse und den «San-Domenico-Golfplatz» ist das Hoteldorf vom Meer getrennt. Neben den viele Jahrhunderte alten Masseria genannten Gutshäusern sieht das «Borgo Egnazia» so aus, als habe es schon immer dort gestanden. So täuschend echt haben die apulischen Baumeister die alte Wohnkultur nachgeahmt. Dabei wurde das Hotel erst 2012 eröffnet. Ein wenig gleicht es einer Festung. Kein Wunder, denn Masserien wurden einst wegen der gefürchteten Überfälle durch die Türken sehr wehrhaft gebaut. Manche haben sogar Schiessscharten und Pechnasen. Im «Borgo Egnazia» scharen sich 92 kleine zweistöckige Appartementhäuser um einen imaginären Dorfplatz. Eine Kirche und kleine Läden wurden hinzugesellt. Ein Haupthaus mit 63 eleganten Zimmern samt Wehrturm und 28 Villen fügen sich mit Bars, Restaurants und Pools zu einer luxuriösen Ansiedlung auf 5-Sterne-Niveau. Alles ist aus dem Tuffstein geschlagen, der im nahen Valle d'Itria abgebaut wurde. Buttrig weiss hat man ihn geschlämmt. Eine Farbe wie eine sanfte Umarmung. Draussen wie drinnen, wo das Licht golden hinter Steinen hervorquillt, durch Lüster grüner Flaschen glimmt oder aus gigantischen Lichtaquarien dringt. Eine Atmosphäre wie geschaffen für Tage des Müssiggangs.

TEXT: INGE AHRENS



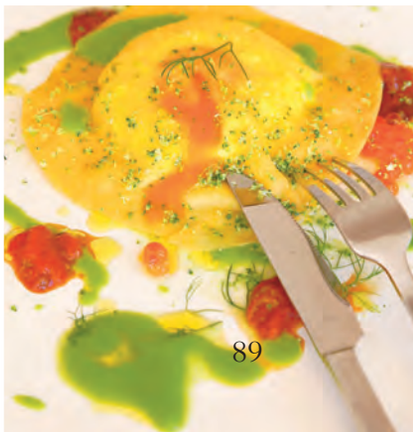
Haupthaus, Dorfhaus, Wehrturm. Marktplatz mit Kirche. Verwinkelte Gassen, Veranden. Trattorien – bald alles, was die alten apulischen Dörfer ausmacht, wurde im Borgo Egnazia neu geschaffen. Darüber wölbt sich der Himmel wie ein blaues Tuch. Drinnen quillt milde das Licht hinter Steinen hervor oder aus Aquarien, besänftigt Haut und Augen: in Zimmern, im Spa. Einfach überall.



An Zimmerwänden und in Lobbys sind riesige rostige Schlüssel, eiserne Töpfe und Pfannen, Reisigbesen und andere bäuerliche Haushaltswaren gebündelt und zu kunsthandwerklichem Patchwork neu arrangiert. Sie erinnern an eine Zeit, die hier sowieso längst vergangen ist, als Apulien von Touristen noch nichts wusste. Zur blauen Stunde sammelt Elena am Pool die flauschigen Badelaken ein. Giuseppe serviert noch einen fruchtigen Bellini. Unterdessen führen Raffaela und Niccolo im Spa vom Nichtstun erschöpfte Gäste in die Kathedrale des Wohlbefindens. Honigsüsser Duft von Hunderten beinfarbener Kerzen erfüllt den Raum. Von den Wänden rinnt stetig wie einlullend das Wasser. Im warmen Bassin schäumen die Düsen. Wir gönnen unseren Füssen eine Abreibung mit heimischem Meersalz. Die meisten Gäste haben sich vor dem Abendessen auf ihre Balkons verzogen oder machen einen Spaziergang durchs Dorf. Andere drehen noch eine Fahrradrunde durch die Olivenwälder. Die Mohnblumen am Wegesrand sehen im letzten Licht aus wie Signalleuchten. Apulien ist Italiens tiefster Süden. Von wirtschaftlichen Höhenflügen ausgeschlossen, aber mit einer der herrlichsten Landschaften gesegnet, haben es die Touristen aus aller Welt seit Jahren für sich entdeckt. Hier scheint Italien noch echt zu sein. Wo vorher reines Agrarland war, wird jetzt Genuss in der Abgeschiedenheit der ehemaligen Masserien zelebriert. Masserien, das sind die Überbleibsel feudalen Grossgrundbesitzes. Sie stammen aus der Zeit, als die Bauern das Land für die Adligen bewirtschafteten, während diese selbst in fernen Palästen wohnten. Allenfalls kamen sie im Sommer, wenn es ihnen in den Städten zu heiss wurde. Sonst erledigte der Massaro die Geschäfte. Bis in die 1950er Jahre hinein verdingten sich die apulischen Bauern an die reichen Herren. In der Region zwischen Bari und Brindisi finden sich hunderte solcher bäuerlicher Ansiedlungen. Tausende sind es wahrscheinlich in ganz Apulien. Etliche sind dem Verfall preisgegeben. Manche wurden an Fremde verkauft. In einigen wird noch heute Landwirtschaft betrieben: das kostbare Olivenöl gepresst oder unter den Bäumen Kartoffeln und Kohl geerntet. Immer mehr Gutshöfe aber wurden von ihren Besitzern neu entdeckt, restauriert und zu hinreissenden Ferienquartieren umfunktioniert. Apulier, die früher auf dem Feld arbeiteten, suchen heute zunehmend im Tourismus ihr Auskommen. Im «Borgo Egnazia» arbeiten während der Hochsaison bis zu 600 meist junge Menschen, erzählt Aldo Melpignano: «Wir hatten eine Farm in der Selva di Fasano …» Obwohl die aus Fano stammende Familie Melpignano seit vielen Jahren in Rom lebte, verbrachten alle zusammen die Sonntage und auch die Sommer in ihrem Familienhaus, der Masseria «San Domenico». San Domenico war ein prachtvolles Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert, wo noch das Olivenöl aus den umstehenden Bäumen gepresst wurde. Vater Sergio arbeitete als Steueranwalt in Rom. Mutter Marisa war Lehrerin, bis die Kinder kamen: Aldo und seine Schwester Maria.

Aldo Melpignano ist inzwischen Mitte dreissig und der geschäftstüchtige lockige Kopf des zur San-Domenico-Hotelgruppe gehörenden «Borgo Egnazia». Aldo hat in London und Philadelphia Wirtschaft studiert. Lange Zeit war er der Einzige in der Familie, der Englisch sprach. Während Vater Sergio weiter in Rom arbeitete und nur an den Wochenenden auf den Familiensitz kam, verwandelte Mutter Marisa 1996 den Stammsitz in ein 5-Sterne-Resort. Die «Masseria San Domenico», in der zum Teil noch die Familienmöbel stehen, ist in eine weitläufige Landschaft aus angelegten Gärten und Olivenhainen gebettet und ähnelt drinnen einem klassischen englischen Landsitz. «San Domenico ist der Augapfel meiner Mutter», schwärmt Aldo Melpignano. Wenig später erwarb die Familie angrenzendes Land und schuf den «San Domenico Golfclub» mit Meerblick. Wer dort am ersten Loch abschlägt, sieht einen kirschroten Turm in den Bäumen stehen. Der gehört ebenfalls zur San-Domenico-Hotelgruppe und ist Teil der zauberhaften «Masseria Cimino». Sie stammt aus der Familie Marisa Melpignanos und wird heute als kleines 15-Zimmer-Haus von Aldos Tante geführt. Längst ist die Familie vom Hotelbusiness infiziert, und als Aldo Melpignano aus England nach Hause zurückkehrte, wuchs die Idee für das «Borgo Egnazia». Nein, Olivenbäume seien dafür nicht gefallen. «Da war nur steinige Erde. Zuletzt wollte Mussolini hier einen Flugplatz bauen», erzählt der smarte Römer, der mit dem Hoteldorf ein lebendiges und junges Gegenstück zur «Masseria San Domenico» schaffen wollte. Platz und auch Intimsphäre gibt es jedenfalls genug für alle. Im «Borgo Egnazia» kann man ganze Tage verplempern, jenseits der Strasse auf dem Golfplatz sein Handicap verbessern, einen Kochkurs machen, im Spa abtauchen, eine kleine Fahrradtour nach Savelletri di Fasano unternehmen oder einfach querbeet auf den Arbeitswegen durch die Olivenhaine strampeln. Wer mit dem Auto fährt, hat es nicht weit nach Polignano a Mare, dessen Altstadt wie ein Adlernest auf einer Felsnase hockt. Dort gibt es das beste Eis der Region und die frischesten Meeresfrüchte. Cisternino ist nicht weit und die weisse Stadt Ostuni auf ihren sieben Hügeln. Essen, Wein, die Menschen, historische Städte, Strand und die einzigartige Landschaft machen für Aldo Melpignano sein Apulien aus. «Apulien ist keine Touristenfalle, wo Bauernmärkte extra inszeniert werden. Apulien ist real», betont der sympathische Unternehmer. Aldo Melpignano pendelt zwischen Grossbritannien und Apulien. In London wohnt seine Frau mit den Kindern, dort hat die Hotelgruppe schon seit 2004 ein weiteres Haus, das «San Domenico House» im Stadtteil Chelsea. «Mutter hat uns die Begeisterung vererbt», ist Aldo ganz sicher, der sich anstecken liess und das nötige Rüstzeug für die stetige Entwicklung des Familienunternehmens unter anderem bei internationalen Hotelgruppen erhielt. Einen Chairman gibt es aber nicht bei der San-Domenico-Hotelgruppe. «Bei uns ist nur die Familie präsent: meine Mutter, meine Tante und ich.»

TEXT: URSULA EGLI

DIE SAGENHAFTE PASTA
des Andrea Ribaldone

Im Borgo Egnazia speist man nicht nur vorzüglich, wer will, darf auch einen Blick in die heiligen Hallen von Küchenchef Andrea Ribaldone werfen und wird von ihm höchstpersönlich in die Kunst der Pastaherstellung eingeweiht. Andrea ist seit einem Jahr für das Gastronomiekonzept im Borgo Egnazia verantwortlich und gar kein unbeschriebenes Blatt. Er kochte in den ausgezeichneten hoch dotierten Restaurants «La Fermata» in Alessandria und im Restaurant «Lucas Carton» in Paris. Nationale und internationale Bekanntheit erlangte Andrea Ribaldone mit seiner Kochsendung «I segreti dello chef», die wöchentlich auf Rai 1 ausgestrahlt wird, und mit seinen beiden Kochbüchern «Un Cuoco in Famiglia» und «Le Marinature». Andrea wurde das Kochen in die Wiege gelegt. Von seinem Grossvater lernte er, wie man Pasta zubereitet. Pasta und Pesce sind heute noch seine Lieblingsgerichte. Auf die Frage nach dem Geheimnis seiner Küche meint er: «Das ist eigentlich sehr einfach. Ich verwende einfache, gute Produkte, so naturbelassen wie möglich und bereite sie möglichst kurz und schonend zu.» Und auf die Menge kommt es an! Als Andrea die Zutaten für den Pastateig bereitstellt, staune ich nicht schlecht. Auf ein Kilo Hartweizenmehl verwendet er sage und schreibe 30 Eigelb. Im Nu ist der Teig gemacht, zu feinen Tagliarini und Teigblättern verarbeitet. Zu den Nudeln macht er aus Rotbarsch, Frühlingszwiebeln, Peperoncini und Zucchini einen Sugo, und die Teigblätter verwandelt er in ein Riesenraviolo, gefüllt mit Ricotta und einem Eigelb. Dazu gibt es pürierte Erbsen, Seeigel und Kaviar. Buon Appetito!