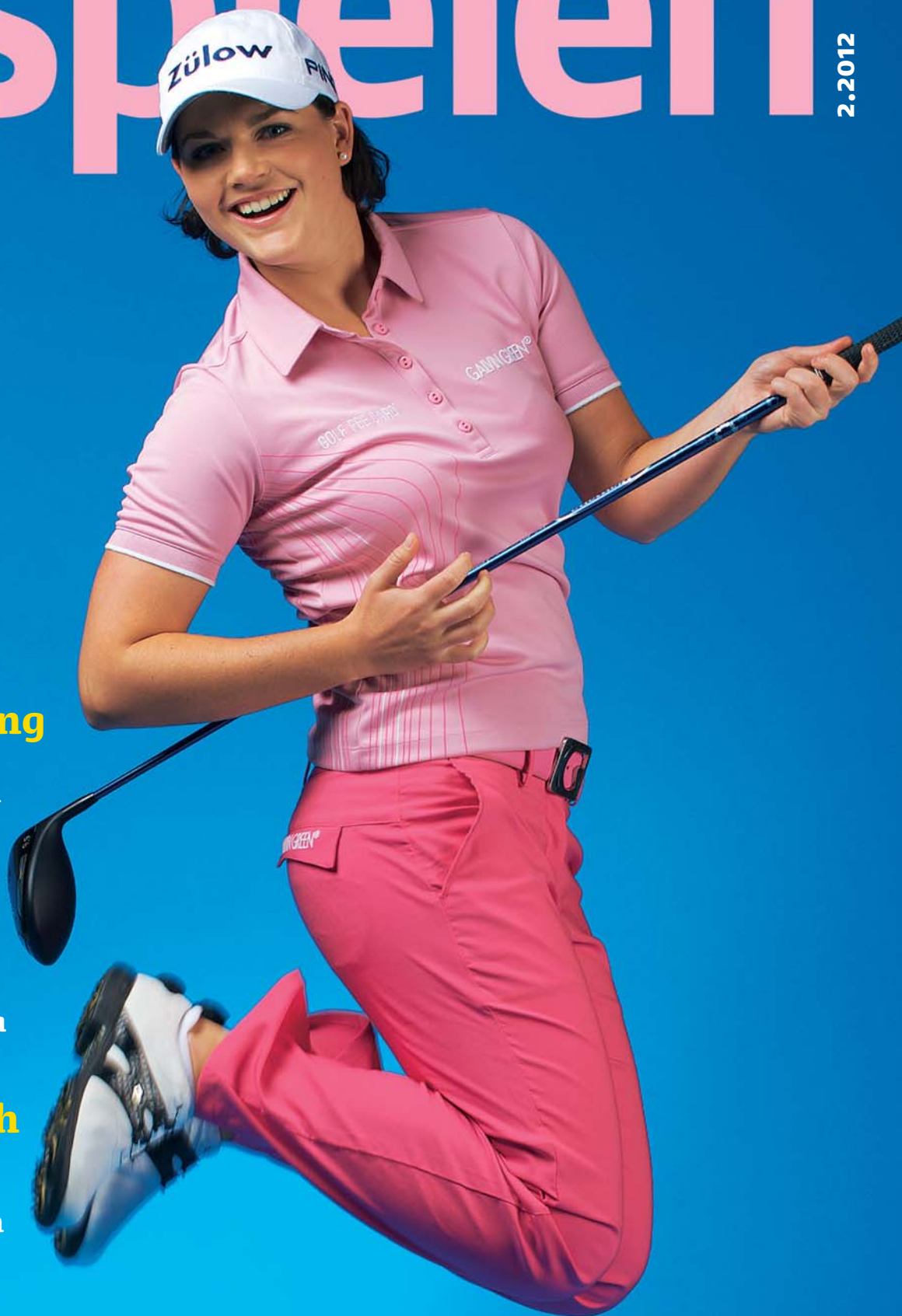


4 Spielen

2.2012



Auf dem Sprung

Caroline Masson
vor ihrem nächsten
Karriereschritt

Um die Ecke

Bubba Watson
verzaubert das
Masters in Augusta

Über den Teich

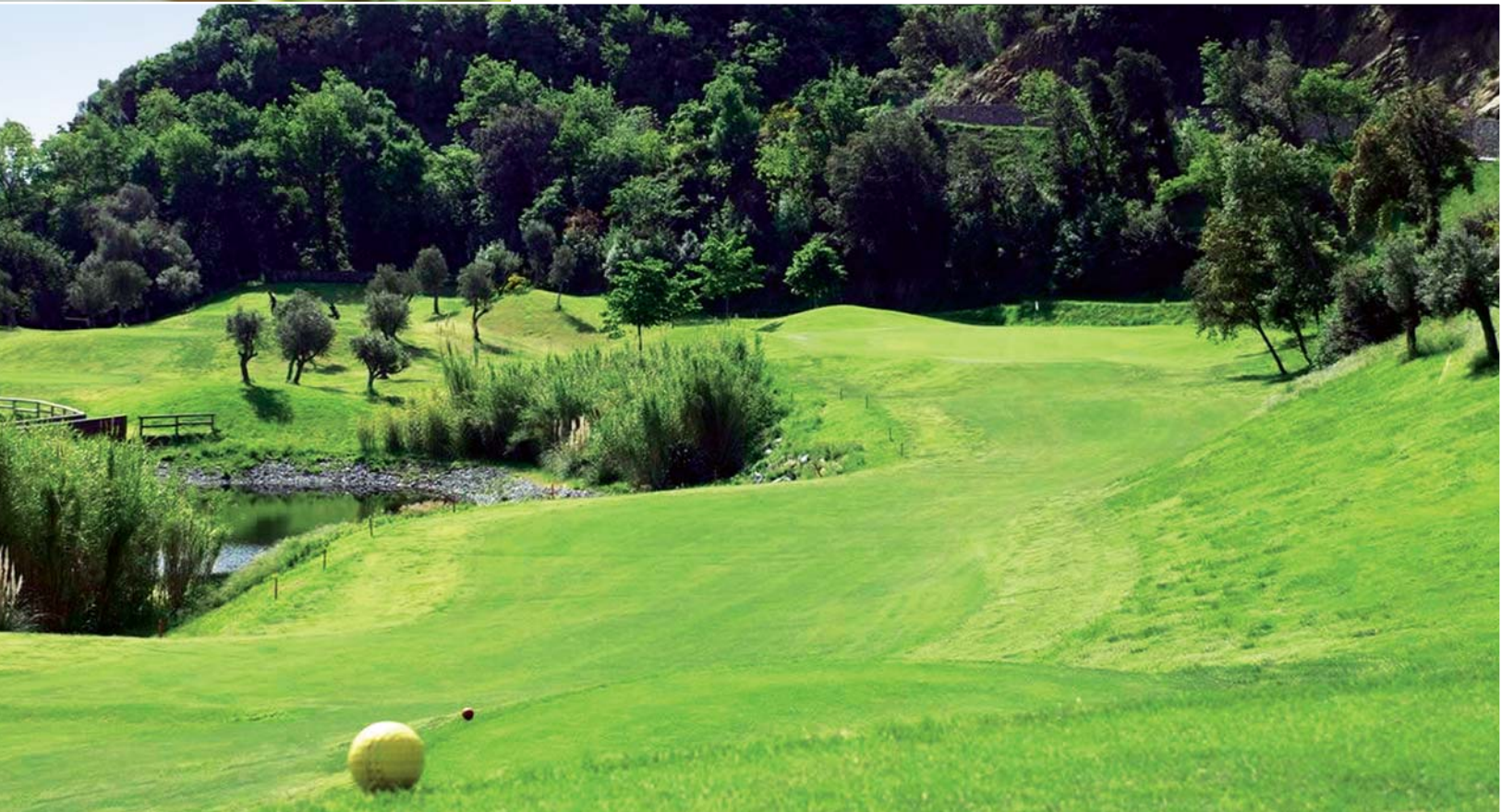
Wo demokratische
US-Präsidenten
am liebsten spielen



Pigato, Pasta und Pesto

Kulinarischer Golfausflug. Folge 16: Ligurien

Wie eine Mondsichel schmiegt sich Ligurien ans Mittelmeer. Im Zentrum die Hafenstadt Genua, La Superba, die Stolze. Links oder westlich die Riviera di Ponente, rechts, steil und felsig, die Riviera di Levante mit den wilden und malerischen Cinque Terre. 300 Kilometer Küstenlandschaft, die nirgendwo tiefer als 30 Kilometer ins Landesinnere vorstößt. **VON CHRISTIAN WENGER**



Die Ligurer leben von Landwirtschaft, Fischfang, Vieh- und Blumenzucht – und natürlich von den Touristen. Die schätzen Pesto und Pasto, den Reiz von Küstenstädtchen wie Vernazza in den Cinque Terre und die Herausforderung von Kursen wie Filanda Golf (unten)

Monte Carlo Golf“ auf französischer Seite und „Versilia“ am Rand der Toskana großzügig mit einbezogen, bietet Ligurien zehn Golfplätze, davon sieben mit 18 Bahnen. Aus dem Norden führen alle Wege nach Ligurien durch den Piemont. Wer das Ziel am Mittelmeer nicht sehr willensstark im Auge behält, läuft Gefahr, hier hängenzubleiben: Die Schönheit dieser Region, ihre herausragenden Weine, die legendäre Küche und die hochdotierten Golfplätze lassen bei Genießern und Golfern keine Wünsche offen. Die Folge 4 dieser Serie hat sich damit beschäftigt.

Im Gegensatz zum Piemont, das auch im Sommer von einem Dreiviertelkreis aus schneebedeckten Drei- und Viertausendern geschützt und bewacht wird, hat Ligurien vor sich das Mittelmeer und den Wind, im Rücken steile und schroffe Berge, die oft kaum Platz lassen für Dörfer und Städte, Häfen, Straßen, Eisenbahn. So stapeln sich zum Beispiel in Genua die hohen Häuser eng und gedrängt hinter- und aufeinander, lediglich getrennt durch schmale und gewundene Straßen, die sich an den Felsen hinaufschrauben. Die Dörfer in den Cinque Terre scheinen sogar einfacher vom Meer aus erreichbar zu sein als auf dem Landweg.

Mit den großen Namen des benachbarten Piemonts, mit dem Barolo, Barbaresco, Barbera oder den Weißweinen können die Weine Liguriens nicht mithalten. Sie sind in der Regel leichter, unbekümmert und eher keine Weine, die sich beim Reifen zur wahren Größe entwickeln. Sie heißen Ormeasco di Pornassio, Rossese di Dolceacqua, Vermentino und Pigato. Ersterer ist ein Rotwein, der auf den Hügeln hinter Imperia angebaut wird. Er ist von guter Säure, frisch, leicht und manchmal sogar elegant.

Napoleon soll große Stücke auf den Rossese di Dolceacqua gehalten haben. Er ist in der Farbe granatrot und hat eine Nase mit Noten von Walderdbeeren, im Gaumen leicht bitter, trocken und weich. Der Pigato ist ein kraftvoller Weißwein, der seit 300 Jahren zwischen Imperia und Genua angebaut wird. Einen besonders guten Ruf genießen die Weine aus dem Ort Albenga. Pigato soll aus Griechenland zugewandert sein, ist frisch und fruchtig und duftet nach Waldboden, dem Harz von Pinien und dem Meer. Der weiße Vermentino ist verwandt mit dem Pigato, er ist gelblich und hat eine angenehm zart-bittere Note. Er kommt aus den mühsam zu bearbeitenden Steillagen der Cinque Terre, wo der Wein und die Oliven auf schmalen Plateaus wachsen, die mit Trockenmauern den Felshängen abgetrotzt wurden. Er ist leicht, unkompliziert und versteht sich ebenfalls gut mit Fischgerichten und Pasta. Der Sciaccheta schließlich ist ein süßer Wein, der nur zu besonderen Anlässen getrunken wird.

Die ligurische Küche ist anders, als man sie sich vorstellt. Trotz einer 300 Kilometer langen Küste galt noch bis vor einer Generation alles, was mit dem Meer zu tun hatte, als unfein. Fisch aßen nur die Armen. Das hat sich inzwischen geändert, aber im Umgang mit Fisch und Meeresgetier sind die Ligurer kurioserweise ähnlich einfalllos wie die am Meer wohnenden, seefahrenden Spanier und Portugiesen. Sardellen, Tintenfische und Kalamare dominieren das Angebot. Die Küche ist schlicht, aber genial einfach und gesund. Die sogenannte Mittelmeerdiet hat sich hier zahlreiche Anregungen entliehen. Wie anderswo in Italien sind Hierarchie, Preise und Ambiente an den Bezeichnungen zu erkennen: Trattoria, Osteria und Ristorante. Hier gibt es die Minestrone im Original, Gemüse wie Artischocken, Spinat, Paprika, Zucchini. Köstliche Ravioli, geschmortes Kaninchen oder Zicklein an Rosmarin oder Thymian und, nicht zu vergessen, Pesto alla Genovese, die Nudelsauce aus Basilikum, Pinienkernen, Parme-

san- und Pecorinokäse, Knoblauch und Olivenöl. Kenner schwören auf das milde Öl aus den kleinen Taggiasca-Oliven und das Basilikum aus Prà, nahe bei Genua. Zum Thema Olivenöl nur so viel: „kaltgepresst“, „ungefiltert“ und „nach traditioneller Methode hergestellt“ sind keine Qualitätskriterien – im Gegenteil. Erstklassiges Olivenöl wird heute mit modernen Edelstahlpressen und Zentrifugen unter Ausschluss von Luftsauerstoff gemahlen und gepresst. Die romantischen Steinmühlen und die rustikalen Bastmatten, zwischen denen der Olivenbrei gepresst wird, auch das sogenannte Tropföl sind Schnee von gestern – die qualitätsmindernde Oxidation hat dort bereits begonnen. Ein Liter gutes Olio extra vergine kostet denn auch mindestens 20 bis 25 Euro und kommt weder von den Großproduzenten mit den farbigen Blechdosen noch von den Discountern mit den vier Buchstaben.

Quelle des Reichtums: Sklavenhandel und Kreuzfahrer

Der Genueser Columbus, der vor 520 Jahren Indien entdeckte und Amerika für die Spanier gefunden hatte, stand am Anfang einer Entwicklung, welcher die Genueser ihren zeitweilig großen Reichtum verdankten: dem Sklavenhandel und dem Transport der Kreuzfahrer in den Nahen Osten. Als diese Quellen versiegt sind, die Genueser in den Ruf gekommen, die „Schwaben“ Italiens zu sein – im Gegensatz zu den Piemontesern, denen man preußische Tugenden nachsagt. In der Folge wanderten viele Ligurer aus: nach Amerika, Chile und Argentinien. Das spiegelt sich noch heute im hohen Altersdurchschnitt der Bevölkerung, statistisch dem höchsten in Italien.

Die heutigen Einnahmequellen sind die Landwirtschaft, Fischfang, Vieh- und Blumenzucht, Früchte und der Tourismus. Dieser konzentriert sich auf die Strände, das Meer, auf Wanderungen in den Hügeln, vor allem in der Cinque Terre, deren eindrucklich schöne Landschaft 1997 zum Weltkulturerbe erhoben wurde – und auch auf Golf.

Die Golfclubs San Remo und Rapallo entstanden in den 30er Jahren und wurden wie die Parkanlagen mit exotischen Bäumen, Palmen und Magnolien in erster Linie für die meist gut betuchten ausländischen Residenten und Touristen gebaut. Der älteste Platz liegt hinter der Grenze zu Frankreich. Der Golfplatz des Fürstentums Monte Carlo fordert die Spieler seit 1911 auf einem hügeligen, eher schwierigen Parklandkurs mit spürbaren Höhenunterschieden. Atemberaubende Aussicht auf das Meer, an schönen Tagen bis nach Korsika, entschädigt für das stolze Greenfee und das etwas hochnäsige Management.

Das Design von Don Harradine fordert auch gute Spieler und machte Rapallo zum Klassiker an der Küste. Die Mannschaft ist sehr freundlich, der Kurs gepflegt. San Remo verläuft leicht abfallend zum Meer (mit ständigem Blick) durch Olivenhaine, ist verzeihlicher als Rapallo, erfordert aber auch ein präzises Spiel, wenn man die Anlage mit einem handicapnahen Score bewältigen möchte.

Als nächste Clubs eröffneten Garlenda hinter Alassio, Filanda sowie vor wenigen Jahren St. Anna Golf. In Garlenda spielen das viele Wasser und der gelegentlich kräftige Wind immer mit, Filanda bei Albisola verläuft um ein Dorf durch Oliven, der jüngste Club, St. Anna, zwischen Genua und Savona, ist eingebettet in eine anmutige Hügel Landschaft und bietet von einigen Löchern fantastische Blicke aufs Meer. Die zahlreichen Hindernisse und die relativ schmalen Bahnen fordern auch den guten Golfer und können ihn begeistern. Die Landschaft Liguriens tut es allemal. >>



Golf Garlenda

Foto: Golf Club Garlenda

GOLF SPIELEN

Golf Monte Carlo, La Turbie, www.montecarloresort.com/golf-club, Tel.: +33492 415070, 18 Löcher, Par 71, 5683 m, Slope: 129; sehr hügeliger Parkland-Kurs, Design: Willie Park; Hcp: 35 (32 Feiertage), Greenfee: 120 bis 150 Euro, Elektrocart: 35 Euro, Spiel nach Reservierung jederzeit möglich. Ein paar Kilometer weiter, an der französischen Côte d'Azur warten sechs weitere Clubs auf kulinarische Handcapper: Golf de Biot (Biot), Golf de la Grande Bastide (Chateaufeu de Grasse), Riviera Golf de Barbossi (Mandelieu, La Napoule), Golf de Cannes Mougins (Mougins), Royal Mougins Golf Resort & Spa (Mougins), Golf d'Opio-Valbonne (Opio).

Circolo Golf e Tennis Rapallo, Rapallo, www.golfetennisrapallo.it, Tel.: +390185 261777, 18 Löcher, Par 72, 5554 m, CR: 70,6, Slope: 123; Parkland-Kurs mit viel Wasser, Design: Don und Peter Harradine; Hcp: 36, Greenfee: 60 bis 100 Euro, Elektrocart: 45 Euro, Spiel nach Reservierung jederzeit möglich.

Golfclub Sanremo – Golf degli Ulivi, Sanremo, www.golfsanremo.com, Tel.: +390184 557093, 18 Löcher, Par 69, 5203 m, Slope: 119; Parkland-Kurs am Hang, Design: Peter Gannon, Hcp: PR, Greenfee: 50 bis 70 Euro, Elektrocart: 40 Euro.

Golf Garlenda, Garlenda, www.garlendagolf.it, Tel.: +390182 580012, 18 Löcher, Par 72, 6085 m, CR: 72,0, Slope: 133; flacher Parkland-Kurs mit reichlich Wasser, Design: John Morrison, John Harris, Hcp: 35, Greenfees: 60 bis 85 Euro, Elektrocart: 45 Euro, Spiel nach Reservierung jederzeit möglich.

Filanda Golf, Albisola, www.filandaresort.com/golfclub, Tel.: +39019 489679, 2x9 Löcher (demnächst 18), Par 64, 4022 m, CR: 62,7, Slope: 105; hügeliger Oliven-Parkland-Kurs mit Wasser, Design: Graham Cooke, Hcp: 36, Greenfee 25 bis 40 Euro, Elektrocart: 31 Euro.

St. Anna Golf Club, Cogoleto, www.santannagolf.com, Tel.: +39010 9135322, 18 Löcher, Par 72, 6069 m, Slope: 120; stark hügeliger offener Parkland-Kurs, Design: Robert von Hagge, Hcp: 36, Greenfee: 35 bis 50 Euro, Elektrocart: 25 Euro, Spiel nach Anmeldung.

Ab hier beginnt die Toskana:

Golf Club Versilia und Resort, Pietrasanta, www.versiliagolf.it, Tel.: +39584 881574, 18 Löcher, Par 71, 5873 m, Slope: 123; flacher Parkland-Kurs, Design: Marco Croze/José-Maria Olazabal, Hcp: 36, Greenfee: 42 bis 52 Euro, Elektrocart: 42 Euro.

Einige 9-Loch-Plätze ergänzen das Angebot, sie sind hier nicht aufgeführt.

ESSEN, TRINKEN & SCHLAFEN*

Agrodolce Imperia, www.ristoranteagrodolce.it, Tel.: +390183 293702. Bei der Lage am Hafen von Imperia wundert es nicht, dass Meeresgetier die Karte dominiert.

Paolo e Barbara, Sanremo, www.paolobarbara.it, Tel.: +390184 531653. Neben Fisch auch erstklassiges Fleisch, Wild, Gemüse aus der Region.

Balzi Rossi*, Ventimiglia, www.ristorantebalzirossi.com, Tel.: +390184 38132. Klassisches Restaurant gehobener Art, im Sommer mit angesagter Strandlounge.

San Giorgio, Cervio, www.ristorantesangiorgio.net, Tel.: +390183 400175. Kombiniert Mare und Monti in einem ziemlich unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis.

Rosmarino im La Meridiana*, Garlenda, www.lameridianaresort.com/en/ristorante, Tel.: +390182 580271. Relais & Chateau-Hotel. Zimmer und Suiten ab 240 Euro mit 1-Sterne-Restaurant Rosmarino, Bistro und Golfplatz Garlenda neben dem Haus mit Spezialtarifen für Hotelgäste.

Palma, Allassio, www.ilpalma.com, Tel.: +390182 640314. Restaurant und Begegnungsstätte für Poeten, Träumer, Damen, Herren und Segler. Menu 60 bis 90 Euro.

Muraglia Conchiglia d'Oro, Varigotti, Tel.: +390196 98015. Elegantes Restaurant für Fisch und Meeresfrüchte in allen Variationen.

Baldin, Genua Sestri Ponente, www.ristorantebaldin.com, Tel.: +39010 6531400. Das minimalistisch eingerichtete Baldin ist spezialisiert auf feinste Meeresfische und -früchte.

The Cook, Genua Nervi, www.thecook.it, Tel.: +39010 3202952. Nicht nur das Crudo al Pesce verrät die Ambitionen für mehr als den einen Michelin-Stern.

Locanda delle Tamerici*, Fiumaretta-Ameiglia, www.locandadelletamerici.com, Tel.: +39018 764262. Das Restaurant liegt am Wasser, entsprechend glänzt die Küche mit den Früchten des Meeres. Die wenigen Zimmer sind geschmackvoll auf 3-Sterne-Niveau eingerichtet.

Schlafen*

Garibaldi, Finale Ligurie, www.garibaldihotel.com, Tel.: +39019 690453. 19 Zimmer ab 60 Euro in frisch renoviertem Stadtpalais an der Uferpromenade, Garlenda Golf in 8 km.

Villa Igea, Allassio, www.villaigeahotel.com, Tel.: +390182 640229. 24 Zimmer in einer Villa im britischen Stil und splendider Sonnenterrasse aufs Meer, ab 70 Euro.

Hotel Bristol Palace, Genua, www.hotelbristolpalace.it, Tel.: +39010 592541. 133 Zimmer und Suiten ab 115 Euro. Klassisches Hotel aus der Jahrhundertwende, berühmte Gäste aus Film und Literatur, viel Flair.

Hotel Royal, Sanremo, www.royalhotelsanremo.com, Tel.: +390184 5391. 133 luxuriöse Zimmer und Suiten ab 250 Euro direkt am Wasser. Der Golfplatz ist knapp 5 km entfernt.

Della Baia, Porto Venere, www.baiahotel.com, Tel.: +390187 790797. 34 Zimmer mit tollem Garten, erstklassiger Küche zu vernünftigem Preis ab 75 Euro.

Grandhotel Bristol & SPA, Rapallo, www.grandhotelbristol.it, Tel.: +390185 273313. Das frisch renovierte Hotel aus dem Jahr 1908 hat 86 Zimmer und Suiten ab 240 Euro und ein großzügiges neues Spa.

EINKAUFEN & ANSCHAUEN

Confetteria Romanengo, Genua, www.romanengo.com. In den wirbeligen Gassen in der Altstadt um den Markt, spezialisiert auf kandierte Früchte und Schokolade.

Antica Drogheria Torielli, Genua. Diese Institution muss man besucht haben: Eingemachtes, Einkochtes, Konserviertes. Alles Handarbeit!

Mercato Orientale, Genua. Der überdachte Wochenmarkt im Zentrum bietet frischen Fisch, Fleisch, Nudeln, Gemüse und Obst.

Blumenmärkte: Fast alle größeren Orte an der Blumenriviera haben einen schönen Blumenmarkt.

Meeresaquarium, Genua. 1992 komplett neu gestaltet von Stararchitekt Renzo Piano. Über 600 Fisch- und Tierarten auf 10000 m². Eine große Hafenrundfahrt bietet einen einzigartigen Blick auf die imposante Stadt am Steilhang.

Villa Hanbury, Ventimiglia. Zwei Brüder aus England schufen diesen großartigen Baumpark um die Jahrhundertwende.

WEINE PROBIEREN (bitte nur angemeldet)

Bruna, Rango, aziendaagricolabruna@libera.it, Tel.: +390183 318082

Cascina Praiè, Andora, www.cascinapraievini.it, Tel.: +39019 602377

Poggio dei Gorteri, Diano Marina, www.poggiodeigorleri.com,

Tel.: +390183 495207

Cascina delle Terre Rosso, Finale Ligure, Tel.: +390196 98782

Olivento:

Paolo Cassini, Isolabona, www.oliocassini.it, Tel.: +390184 208159

Anfossi, Albenga (herrliche Abtei), www.aziendaagricariaanfossi.it,

Tel.: +390182 20024

Nächste Folge: Champagne