

Süddeutsche Zeitung

# golfspielen

4 | 2013

## Traumziele

### Winterhits

Gut und günstig  
der Sonne  
entgegen

### Gabentisch

Neue Produkte,  
die Freude  
machen

### Zahltag

Von Auf- und  
Absteigern  
der Saison



Mutual of  
Omaha





**Kulinarischer Golfausflug, Folge 22:**  
Sizilien

# Gefüllte Sardinen und Marsala Vergine

Sizilien, das Reiseziel für Geschichtsbewusste und Kultursuchende: griechische Tempel, Ätna, Taormina, Palermo, Syrakus und Ragusa. 1200 Kilometer felsige Küste mit sonnigen Sandstränden dazwischen, Orangen- und Zitronenhaine, Barockstädte und Weine aus ungewohnten Traubensorten. Für Golfer viele Jahre kein Terrain – gerade mal zwei Golfplätze, die zweieinhalb Stunden mühsamer Autofahrt auseinanderlagen. Doch nun ist alles anders. **Von Christian Wenger**



Sport, Schönheit, Kultur, gutes Essen, gute Weine – Sizilien hat alles zu bieten: der Donnafugata Links-Course (oben), die Sterne-Küche im Gazza Ladra, seltene Rebsorten, Taormina mit dem Ätna im Hintergrund.

Inzwischen ist Sizilien auch für Golfer eine attraktive Destination: 2009 eröffnete das Donnafugata-Resort mit 36 Löchern und einem komfortablen Hotel, ein Jahr darauf waren weitere 36 Löcher im Verdura-Resort an der Südküste bespielbar, und im vergangenen Jahr wurden 18 Bahnen im I-Monasteri-Resort fertiggestellt. Zurzeit sind drei weitere Resorts angekündigt. Wenn diese nicht als Bauruinen von Spekulanten und Glücksrittern enden, böte Sizilien in Kürze stattliche 10 mal 18 Golfplätze plus drei Übungsplätze. Dann wäre die größte Insel des Mittelmeers mit ihren 20 Schwesterinseln und Inselgruppen ein Dorado für Golfer, die neben ihrem Lieblingssport auch Schönheit und Kultur eines Landes genießen möchten.

Die jetzigen Top-Resorts sind Donnafugata und Verdura, sowohl was die Golfplätze als auch die Qualität der Resorts anbelangt. Donnafugata liegt hinter der Küste einige Kilometer im Landesinneren. Der Parkland-Course wurde von Gary Player entworfen und bietet reichlich vertracktes Wasser, das meistens unerwartet dort lauert, wo der Ball niederkommt. Der noch spannendere, als Links-Course bezeichnete Platz aus der Feder des italienischen Golfplatzarchitekten Franco Piras ist eine sizilianische Interpretation irisch-schottischer Links-Courses. So gut das im Hinterland eben geht, mit welligen, harten Fairways, gesäumt von Düngengras und mit großflächigen Grüns. Herausfordernd und ein präzises Spiel verlangend. Anspruchsvoll ist auch das Greenfee von 150 Euro, das allerdings für Hausgäste des Resorts etwas gnädiger ausfällt.

Der britische Hotelier Sir Rocco Forte holte sich zur Komplettierung seines großzügig angelegten Verdura-Resorts den amerikanischen Golfplatzarchitekten Kyle Phillips, der sein Handwerk bei Trent Jones gelernt hat. Phillips entwarf zwei Plätze, von denen einige Bahnen vorne am Strand entlang verlaufen und wegen des häufig strammen Winds nicht einfach zu spielen sind, obwohl sie breit sind. Der East-Course ist der packendere der beiden Plätze.

Obwohl der jüngste Platz auf Sizilien, wird der gerade eröffnete I Monasteri von sportlichen Golfern nicht sehr hoch bewertet. Es scheint, dass sich David und Vincenzo Mezzacane an Golftouristen orientiert haben, die in den Urlaubstagen unbedingt Spielerfolge haben wollen.

Die zwei ältesten Plätze, Le Madonie und Picciolo Golf, beide von Luigi Rota Cameroli gezeichnet, bieten abwechslungs-

reiches Spiel auf schon gut eingewachsenen, baumgesäumten Spielbahnen.

Sizilien hat eine äußerst bewegte Vergangenheit, geprägt von Phöniziern, Griechen und Karthagern, von Römern, Vandalen, Ostgoten, Arabern, Normannen, Spaniern, Bourbonen, von Savoyen und Österreich und für 52 Jahre vom deutsch-römischen Kaiser Friedrich II., Barbarossa. Auch nachdem Giuseppe Garibaldi die umkämpfte Insel 1861 zu einem Teil Italiens gemacht hatte, wurde es nicht ruhiger. Man wehrte sich mit Aufständen gegen die Gängelei aus Turin und Rom, später jagte Mussolini die Mafia, 1943 landeten die Alliierten, nach dem Krieg wurden die Großgrundbesitzer durch eine umfassende Landreform enteignet.

### Aufstieg und Fall des Marsala

Vielschichtig und eigenständig sind auch die Weine der Sonneninsel. Im Lauf der Jahrhunderte entwickelte sich eine fantastische Vielfalt, machte die Insel zu einem Rebsorten-Reservat. Ein erstes Mal berühmt für seinen Wein wurde Sizilien durch den Marsala, vielen leider nur noch bekannt als aromatisierender, süßer Kochwein. Seit die durch Zugabe von Alkohol stabilisierten Weine aus der Mode gekommen sind, erfreuen sich nur noch eingefleischte Kenner an Portwein, Sherry und Madeira – alle sogenannte „fortified spirits“. Vom Glanz jener Jahre zeugen in Trapani nur noch eine Handvoll der einst 200 Marsala-Betriebe, die von Engländern begründet wurden und mit den Weinen hauptsächlich ihre Landsleute in Britannien belieferten. Wenn Sie bei einem der Hersteller probieren: Trinken Sie nicht den mit *mosto cotto* (gekochtem Traubenmost) und Karamell gesüßten Marsala *fine*. Überlassen sie diesen den Süßwarenherstellern. Halten Sie sich an die wenigen Flaschen *Superiore extra* oder an die trockenen *Vergine* oder *Vergine extra*. Die kosten zwar deutlich mehr, sind aber einzigartig und in Deutschland kaum zu bekommen. Es ist eine Ironie des Schicksals, dass der größte noch produzierende Marsala-Hersteller, Florio, die mehr als einen Kilometer langen Produktionshallen direkt am Wasser von einer eingegangenen Thunfischkonservenfabrik übernommen hat. Auch jenes Gewerbe blühte während vieler Jahre und brachte Geld und Glück in die Region von Trapani.

Statt Marsala vom schlichten süßen Typ trinkt man mit viel größerem Genuss einen Süßwein von einer der vorgelager-

ten Inseln Pantelleria oder Lampedusa: sortenreiner Zibibbo (Alexandrinermuskat) in hochkonzentrierter Süße mit betörendem Duft von Feigen, Aprikosen und Honig. Von den Inseln kommen auch die feinsten Kapern – eingelegt in körniges Meersalz.

Das zweite Mal kamen Siziliens Weine ins Gespräch, als die kraftvollen modernen Rotweine ein ums andere Mal mit den begehrten 3-Gläser-Auszeichnungen des einflussreichen italienischen Weinführers „Gambero Rosso“ versehen wurden. Sie räumten mit den Vorurteilen langer Jahre, wonach die Weine wegen der vielen Sonne breit, schwer und alkoholsüß seien, gründlich auf und bewiesen, dass aus einheimischen Traubensorten wie Nero d'Avola, Cataratto (um nur zwei zu nennen) elegante, fein strukturierte und eigenständige Weine entstehen können. Bei der diesjährigen „Sicilia en Primeur“ Ende April präsentierten rund 30 Produzenten ihre neuen Weine und belegten eindrucklich, welche Bedeutung Qualitäts-, Nachhaltigkeits- und Terroirbewusstsein inzwischen bei den besten Betrieben einnehmen.

Gleichzeitig machten die Weine aus Sizilien ein drittes Mal von sich reden: Rund um den Ätna, mit 3345 Metern deutlich höher als die Zugspitze, haben sich in den vergangenen Jahren Winzer angesiedelt, reanimierten alte Rebberge oder pflanzten neu an. Sie produzieren dort bis in 1200 Metern Höhe Weißweine von enormer Komplexität und Tiefe aus der Rebsorte *Carricante* und *finessenreiche* Rotweine aus *Nerello-Mascalese*. Rot und Weiß profitieren von den kühlen Nachttemperaturen, dem schwarzen mineralischen Lavagestein und teilweise alten wurzelechten Rebstöcken. Leider haben die Weißweine bisher erst bei Kennern einen Platz erobert.

Die vielen Kulturen haben auch kulinarisch ihre Spuren hinterlassen. Die italienische Küche mit ihren Spezialitäten ist zwar immer präsent; das Speisenangebot indes ist in die eine oder andere exotisch-orientalische Richtung erweitert: Sarde a Beccafico, mit Rosinen und Pinienkernen gefüllte Sardinien, Couscous trapanese (Couscous mit Fisch), Orangensalat mit geräuchertem Hering, die Cassata mit Ricotta und kandierten Früchten, zahlreiche andere Süßspeisen, Mandelgebäck und natürlich Granita, aromatisiertes gestoßenes Eis. Zu allen Gerichten findet sich der passende Wein – oder eben ein trockener Marsala für Admiral Horatio Nelson, der seine Flotte damit versorgte, „worthy of the table of any gentleman“. >>



## Golf spielen

Clubs im Uhrzeigersinn ab Palermo:

**Le Madonie Golf Club**, Collesano, Tel. +39 0921 934387, www.lemadoniegolf.com, 18 Löcher, Par 72, 6004 m, CR 71,2, Slope 137. Hügelig mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 75 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Il Picciolo Golf Club**, Castiglione di Sicilia, Tel. +39 0942 986252, www.ilpicciologolf.com, 18 Löcher, Par 72, 5881 m, CR 72,5, Slope 136. Baumgesäumte, hügelige Fairs mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 80 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Corinthia Taormina Golf Resort**, Taormina, 18 Löcher im Bau, Resort mit 130 Zimmern.

**Wyndham Catania Golf Resort**, Catania, 18 Löcher im Bau, Resort mit 192 Zimmern.

**San Leonardo Golf Resort**, Carlentini (Catania), 18 Löcher und Hotel-Resort im Bau.

**I Monasteri Golf Resort**, Siracusa, Tel. +39 0931 941470, www.imonasterigolfresort.com, 18 Löcher, Par 71, 6090 m, CR 73,5, Slope 140. Tendiert zu einem Links-Course, schmale Fairways, Hcp: 36, Greenfees: 50 bis 70 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Donnafugata Golf Resort und Spa**, Ragusa, Tel. +39 0932 914200, www.donnafugatagolfresort.com, 2 x 18 Löcher, Parkland- und Links-Course, beide Par 72, 6175 und 6342 m, CR 74,3, Slope 135 und 74,7 und 132. Parkland mit reichlich Wasser bzw. irisch-schottischer Links-Course, Hcp: 36, Greenfee: 150 Euro (erm. für Hotelgäste), Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Verdura Golf**, Sciacca, Tel. +39 0925 998125, www.verduraresort.com, 2 x 18 Löcher, East- und West-Course und 9-Löcher-Kurzplatz, beide Par 72, 6368 bzw. 6467 m, CR 73,9, Slope 132 und 74,0 und 132. Offene, flache Fairways, Hcp: 36, Greenfee: 100 und 130 Euro (Resortgäste erm.), Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

## Übernachten

**Hotel Borgo Pantano**, Siracusa, Tel. +39 0931 721993, www.borgopantano.it, 30 Zimmer von 129 bis 259 Euro. Modernes, geschmackvoll eingerichtetes kleines Hotel mit Spa, Pool, Strand und gepflegtem Restaurant.

**Donnafugata Golf Resort und Spa**, Ragusa, Tel. +39 0932 914200, www.donnafugatagolfresort.com, 202 Zimmer und Suiten von 150 bis 850 Euro. Zwei 18-Löcher-Golfplätze, ein Wellness-Center, drei Restaurants und die Barockstadt Ragusa fast vor der Tür.

**Falconara Charming House & Resort**, Butera Caltanissetta, Tel. +39 0934 349012, www.falconararesort.com, 68 Zimmer und Suiten von 150 bis 260 Euro. Clubhaus und Fattoria mit Meerblick bilden das Resort. Entspannend großzügiger Park, Pool und Wellness.

**Verdura Golf and Spa Resort**, Sciacca, Tel. +39 0925 998001, www.verduraresort.com,

203 Zimmer und Suiten von 188 bis 950 Euro. Die attraktive Lage am Meer und die beiden Meisterplätze von Kyle Phillips sind die Assets von Sir Rocco Resort.

**Etna Golf Resort**, Castiglione di Sicilia, Tel. +39 0942 986252, www.picciologolf.com, 98 Zimmer und Suiten und 13 weitere in der Forrestiera ab 140 Euro. Gepflegtes, eher sportliches Hotel im Golfclub Picciologolf mit großem Wellness-Center und Restaurant.

**Castello Camemi**, Vizzini Scalo, Tel. +39 0933 010999, www.castellocamemi.com, 14 Zimmer und Suiten ab 140 Euro. Feines bis luxuriöses Boutiquehotel in einem Gebäude aus dem 15. Jahrhundert. Pool, Restaurant, Park.

## Essen und Trinken

\*Übernachtungsmöglichkeit

**Bye by blues**, Mondello (Palermo), Tel. +39 091 6841415, www.byebyblues.it. Hier ist große Leidenschaft im Spiel: Seit 1991 kochen Antonio Barraco und seine Frau auf hohem Niveau.

**Da Lorenzo**, Taormina (Messina), Tel. +39 0942 23480, www.ristorantedalorenzotaormina.it. Klassisches, professionell geführtes Restaurant mit allen Spezialitäten der sizilianischen Küche.

**Casa Grugno**, Taormina (Messina), Tel. +39 0942 21208, www.casagrugno.it. 2001 eröffnete Enrico Briguglio und kämpft seither mit anderen Gastronomen für die echte sizilianische Küche.

**Principe Cerami** (im Hotel San Domenico Palace)\*, Taormina (Messina), Tel. +39 0942 613111, www.amthotels.it. Die AMT-Gruppe betreibt sechs Luxushotels auf Sizilien. Darunter das famose Grand Hotel et des Palmes in Palermo.

**Don Saro**, Catania, Tel. +39 095 539836. Eine einfache Trattoria mit typischen Fischgerichten ohne Zugeständnisse und Kompromisse.

**Coria**, Caltagirone (Catania), Tel. +39 0933 26596, www.ristorantecoria.it. Sizilianische Küche auf hohem Niveau, modern verfeinert. Fisch, Fleisch und Gemüse sind empfehlenswert.

**Gazza Ladra** (im Hotel Palazzo Failla)\*, Modica (Ragusa), Tel. +39 0932 755655, www.ristorantegazzaladra.it. Einen Michelin-Stern hat sich David Tamburini schon erkocht – wenn er so weitermacht, folgt bald der zweite.

**La Fenice** (im Hotel Villa Carlotta)\*, Ragusa, Tel. +39 0932 253070, www.lafeniceristorante.com. In einem sorgfältig renovierten Bauernhaus von 1800 kocht Claudio Ruta klassisch-modern.

**Duomo**, Ragusa, Tel. +39 0932 651265, www.ristoranteduomo.it. Das Duomo ist schon viele Jahre eine der besten Adressen der Insel. Cuccio Sultano verteidigt die Position.

**Don Serafino**, Ragusa Ibla, Tel. +39 0932 248778, www.locandadonserafino.it. Im historischen Zentrum von Ragusa kocht Vincenzo Candiano modern und kreativ, oft mit unerwarteten Ideen.

**La Madia**, Licata (Agrigento), Tel. +39 0922 771443, www.ristorantelamadia.it. Konsequenter und unbeirrt hat sich Guiseppe Cuttaia zum besten Lokal Siziliens hochgekocht. Zwei Michelin-Sterne.

**Albergo Ristorante Saverino\***, Bonagia (Trápani), Tel. +39 0923 592727, www.saverino.it. Für Liebhaber von frischstem Fisch und Meerestretter die richtige Adresse auf der Westseite der Insel.

## Anschauen und Einkaufen

**Tal der Tempel**, Tel. +39 0922 26438, www.parcoditempli.net. Spaziergänge in die griechische Vergangenheit der Insel – eindruckliche Schönheit und Harmonie.

**Archimeidion**, Piazza Archimede, Siracusa, www.arkimedion.it. Die Erfindungen des berühmten griechischen Gelehrten werden in diesem Museum unterhaltsam dargestellt.

**Caffè Sicilia**, Corso V. Emanuele 125, Noto. Beim Besuch der Barockstadt Noto gehört ein Abstecher in die Pasticceria aus 1892 dazu: Granita in allen Aromen.

**Pasticceria Etna**, Corso Umberto 112, Taormina. Sämtliche Verführungen Siziliens. Mandelgebäck, zahlreiche Eissorten, Schokolade und feinstes Kaffeekonfekt.

**Fisch- und Lebensmittelmarkt**, Catania. Lebhaftes Getümmel schon am frühen Morgen. Mitten im Chaos: frische Fische.

**Cantine Florio**, Via V. Florio 1, Marsala und Cantine Vecchio Samperi, Contrada Fornara Samperi 292, Marsala. In beiden Cantinen wird Marsala noch auf die klassische handwerkliche Art hergestellt. Spitzenerzeugnisse!

**Bar 900 di Filingeri**, Via G.B. Fardella 84, Trápani. In Trápani die Adresse für klassische sizilianische Cassata, Cannoli und andere Spezialitäten mit viel Süße.

**Museo del Sale**, Via Chiusa – Nubia Paceco, Trápani. Alles über die Geschichte des Meeressalzes, Salzgärten und Ernte.

## Weine probieren

(bitte nur angemeldet)

**Rapitalà**, Camporeale (Palermo), Tel. +39 0924 37233, www.rapitala.it

**COS**, Piazza del Popolo 34, Vittoria, Tel. +39 0932 875623, www.cosvittoria.it

**Donnafugata**, Contessa Entelina, Tel. +39 340 080894945, enoturismo@donnafugata.it

**Planeta**, mehrere Standorte, Besuche zwei Tage vorher auf winetour@planeta.it vereinbaren

**Tasca d'Almerita**, Sclafani Bagni, Besuche oder Übernachtung vereinbaren über hospitality@tascadalmerita.it

**Nächste Folge: Bordeaux-Biarritz**