

Die einen, die oben ankommen, pfeifen ein Liedchen beim Anblick der überwältigenden Landschaft. Die anderen, die oben ankommen, pfeifen auch, weil sie schwer atmend dafür eh nur noch die Lippen spitzen müssen und dabei zwei Dinge gleichzeitig empfinden: Das Glück, es geschafft zu haben, gepaart mit dem Gefühl, mitten in sardischer Naturschönheit zu versinken. Wanderführerin Mithra Omidvar bringt jeden zum Ziel, selbst auf den höchsten Berg Sardinien, den Punta La Marmora mit seinen 1833 Metern. Sie selbst nimmt Anstiege mit gemessener Leichtigkeit, scheint mit jedem Stein per Du zu sein und wird in den Dörfern rund um die insgesamt zehn Bergtouren in zwölf Tagen wie eine Einheimische begrüßt.

Zu Fuß oder auf zwei Rädern

Bergwandern auf Sardinien, fernab der Geldelite und des Jet-Sets an der Costa Smeralda, fernab auch des Massentourismus, ist ein Erlebnis. Schritt für Schritt erobert man sich eine Landschaft voller Gebirge, Vulkane und atemberaubender Schluchten, die jeder Winnetou-Verfilmung Ehre machen würden. Die Wege sind gesäumt von Blicken auf feinsandige Buchten, in die man absteigen kann, um ins blaue Wasser zu tauchen.

Immer mehr Touristen entdecken den Reiz, den Sardinien weitab vom Liegestuhl am Sandstrand bietet. Klettern und Wandern von leicht bis höchst anspruchsvoll sowie Fahrrad- und Motorradfahren auf den Serpentinaen im Landesinnern



Genusswandern oder ambitionierte Aufstiege – Sardinien bietet beides.

Foto: Marie-Anne Schlolaut

Der „Zuckerhut“ im Mittelmeer

Sardinien ist lohnendes Terrain für Wanderer, Biker und Musikliebhaber

und an der Küste sind die bevorzugten Aktivitäten der Individualtouristen. So auch jener, die sich mit einem Boot, das man im Örtchen Masua erfragen kann, zum Pan di Zucchero, dem Zuckerhut, bringen lassen, den sie von der Schiffsplanke aus besteigen. Ein Unterfangen, das nur jenen anzuraten ist, die alpine Erfahrung mitbringen. Und

die Lust haben, sich zu quälen, wie auf der Trekking-Tour „Selvaggio Blu“, dem „blauen Weg“. Die Route gilt als schönste und härteste Trekking-Tour Italiens.

Wer sich nicht schinden, sondern Natur, Kultur, Lebensart und gutes Essen kombinieren will, kann das auf eigene Faust tun oder sich Wanderführern wie Mithra anvertrauen, die

Einblicke ins Leben der Sarden ermöglichen, die man allein nur schwer ausfindig machen würde. So wie den Instrumentenbauer und Musiker Raimondo Usai in Seneghe. Das Örtchen hat sich einen Namen gemacht dank seines prämierten Olivenöls – und dank Raimondo, den alle nur Mondo nennen. Sein Haus ist vollgestopft mit Instru-

menten aller Art, die er selbst baut. So auch die typische sardische Launedda, ein aus drei Flöten bestehendes Blasinstrument, dem nur Töne entlocken kann, wer die spezielle Spieltechnik beherrscht – wie Mondo eben.

Neben der Musik gehört die Liebe der Sarden nach wie vor schönen, handgefertigten

Klappmessern, die immer noch auf der Insel gefertigt werden. Das wird nachvollziehbar, wenn man Paolo Pusceddu hört und seine beeindruckende Sammlung seltener Exemplare in seinem Messermuseum in Arbus sieht. Jedes hat seine Geschichte, sei es das kleinste Klappmesser oder das größte und schwerste der Welt, das es in Guinness-Buch der Rekorde geschafft hat.

In der Tradition verwurzelt

Die Sarden, ihre Musik, ihr Alltag, ihre Lebensweise sind tief verwurzelt in ihrer Tradition, ihrem Land, der Landwirtschaft, Viehzucht und dem teils harten Leben. Auf der Insel, einst geprägt vom Bergbau dank der großen Vorkommen an Kupfer, Eisenerz, Zink, Blei, erinnern nur noch verlassene Dörfer und stillgelegte Industrieanlagen an Zeiten, in denen die Menschen dort Arbeit und ihr Auskommen hatten.

Alles längst vorbei. Im Landesinnern, das nicht vom Tourismus profitiert, muss man sich neu definieren und auf seine Fertigkeiten besinnen. So wie ein Freund Mithras, der unbedingt Schäfer werden wollte. Sein Vater bestand darauf, dass er studierte. Er tat ihm den Gefallen, wurde Architekt, baute dem Vater ein Haus und meinte: „Ist das okay, Papa – und darf ich jetzt endlich Schäfer werden?“ Seitdem hütet er sein Vieh – mit Herzblut.

Marie-Anne Schlolaut

Organisierte und geführte Wanderungen in kleinen Gruppen mit Fahrservice und Hotelbuchungen: www.sentieri-italia.de

Anzeige



Zahlreiche Speicher beherbergen die verschiedenen regionalen Getreidesorten

Bild: Marketing Groningen

Anzeige



Die Familiendistillerie Hooghoudt arbeitet mit Roggen, Weizen und Kräutern

Bild: Stella Dekker

Groningen, die holländische Kornkammer

Die Kornrepublik mit ihrem „Groninger Gold“ hat eine spannende Geschichte, die sich von der Vergangenheit über die Gegenwart bis zur Zukunft auf vielseitigen Routen erkunden lässt

Ob Bauer oder Königin: Alle Niederländer sind mit dem bekannten Frühstücksbrot Brinta, der aus Groninger Getreide gefertigt wird, aufgewachsen. Das wogende Korn machte einst Gutsherren reich, ließ Kommunismus erblühen und Fabriken aus roten Ziegeln in den Himmel wachsen. Nach Zeiten des Abschwungs regt sich in den letzten Jahren wieder neue Aktivität. Mittlerweile wird überall wieder kräftig gesät, geerntet, gebraut, gebackten und gebrannt.

Alter Lokomotivschuppen. Als sich im Osten Groningens noch die Kornfelder bis zum Horizont erstreckten, durchkreuzten Dampflokomotiven regelmäßig diese Kulisse. In den ehemaligen Lokschuppen von Bad Nieuweschan – bekannt für den ältesten Kurort in den Niederlanden – passten sogar zwölf Dampfzüge nebeneinander. Nun ist in den alten Hallen „De Graanrepubliek“ untergebracht. Aus Groninger Korn entstehen dort köstliche Produkte. Die Besucher können vor Ort hergestelltes Bier trinken, frisches Brot

essen, Nudeln kaufen und dabei zusehen, wie Haferlocken gequetscht werden.

Herrschaftliche Höfe entdecken. Die Region, berühmt und beliebt für seine wunderschönen, weiten Landschaften, hat eine turbulente Geschichte zu erzählen. Die Bauern, die durch das Getreide reich wurden, bauten herrschaftliche Gutshöfe. Manche Herrenhäuser wirken geradezu wie Paläste, von prächtigen Gartenanlagen umgeben. Die Knechte hingegen sahen kaum etwas vom großen Geld. Der Ge-

gensatz zwischen Arm und Reich prägen an vielen Stellen noch das Gesicht der Gegend. Drei Radwege durch die Landschaft des Oldambt machen diese Geschichte erlebbar. Die Routen führen entlang der vielen Herrenhäuser und entlang von charakteristischem industriellem Erbe wie die „Mühle Edens“, der ältesten Getreidemühle der Provinz, oder der alten Strohkartoffelfabrik ‘De Toekomst’; lange Zeit eine recht trostlose Erinnerung an die industrielle Revolution, aber seit kurzem eine atmosphärische Kulisse für Veranstaltungen.



i

Rund um die Region

Alles Wissenswerte und viele Informationen gibt es unter:

www.visitgroningen.de/kornkammer



Bild: Stella Dekker