



Baia del Silenzio, Sestri Levante

Inhalt

Cinque Terre: Eine Karriere	6	Rapallo	88
Genua	14	Chiavari	93
Nervi	46	Sestri Levante	104
Klassische Urlaubsorte	50	Varese Ligure	115
Camogli	50	Die «kleine Cinque Terre»	120
San Fruttuoso	61	Moneglia	122
Portofino	64	Framura	129
Santa Margherita Ligure	69	Bonassola	131
► Wanderungen am Monte Portofino	77	Levanto	136



Olivenidylle: *bei Manarola (Giancarlo Maccione)*



Fünf Dörfer aus dem Mittelmeer-Bilderbuch 147

Monterosso	149
Vernazza	161
Corniglia	169
Manarola	175
Riomaggiore	182

Am Golf von La Spezia 189

La Spezia	190
Portovenere	201
Isola Palmaria	205

Wanderungen 209

▶ Wanderungen in den Cinque Terre	212
▶ Rundweg auf der Palmaria-Insel	246
▶ Die große Tour: In 9 Tagen von Genua nach Portovenere	248

Vordergrund und Hintergründe 284

Geschichte	284
Kunst an der Riviera	301
Macchia und Pinienwald	309
Wovon leben die Leute hier eigentlich?	318
Naturschutz	322
Einheimische Stimmen – Drei Ansichten	328
Ein Krimi, den das Leben schrieb	335
Disney Terre?	339

Reiseplanung 345

Unterkommen 352

Essen und Trinken 354

Die Ligurische Küste von A bis Z 364



Ausgewählte Oasen 370

Unterkommen 370

Einkehren 372

Ortsverzeichnis 376


Hotels und Restaurants 377



Panoramaweg Via Mortola nach San Rocco



Zweimal Omas Küche


 **NONNA NINA – San Rocco.** Das Dorf San Rocco liegt panoramisch auf der Höhe über Camogli und ist ein beliebtes Ziel von Ausflüglern, die ein paar Schritte auf der aussichtsreichen Via Mortola gehen und dann nicht mehr so recht wissen, was sie hier oben anfangen sollen. Die Notlösung ist dann die Bar *Dai Müagett* am Wege, mit einer mehrstöckigen Felsterrasse und weitem Meerblick, aber Focaccia aus der Tiefkühltruhe.

Die bessere Möglichkeit ist die Einkehr bei *Nonna Nina* oben im Ort. Bei Nonna Nina fühlt man sich wie in einem Privathaus: Die beiden kleinen Gasträume sind im Wohnzimmerstil eingerichtet, schmucklos bis auf ein wenig Keramik an den Wänden, draußen kann man auf der winzigen Terrasse sitzen, mit dem Blick auf eine große Schirmpinie. Der Empfang ist persönlich, die Speisekarte – konsequent im Dialekt gehalten – stellt allerdings auch italienische Gäste vor Verständnisprobleme. Die freundliche Bedienung erklärt zum Glück auch komplexere Angebote wie Kürbisravioli in

Piniencreme oder Stockfisch-Risotto auf hoch-italienisch und englisch. Die Küche ist klassisch und solide, die Gerichte sorgfältig zubereitet, Brot, Pasta und Dolci hausgemacht, die Karte saisonal geprägt. Bei den *secondi* dominieren eindeutig die Fischgerichte, einzige Fleischspeise ist das (sehr gute) Kaninchen mit Oliven und Pinien.

→ *Nonna Nina*, San Rocco, Via Molfino 126, Tel. 0185 773 835, Mi geschl. **Preise:** moderat.

Busse ab Camogli werktags 11.30, 12.50, 18.45, 19.30, 20.10, sonntags 11.55. 18.30 Uhr. Zurück (nur werktags) 14.20, 15.50 Uhr, abends keine Verbindung. Der Abstieg zu Fuß nach Camogli dauert eine knappe halbe Stunde.

 **TRATTORIA CORNUA – Cornua.** Die Anfahrt ist mühselig: kurvenreiche, immer schmaler werdende Bergstraßen führen von *Recco* oder *Sori* ins einsame Hinterland. *Cornua*: eine Häusergruppe 620 m über dem Meer, eine Bar – und im Hinterraum die Trattoria aus dem Italienfilm der fünfziger Jahre. Ein leicht chaotischer und entschieden

schlichter Wandschmuck aus Amateurgemälden, Sportpokalen, Wanduhr und Grünpflanzen rahmt jeden Mittag (außer montags) Dutzende von glücklich speisenden Einheimischen. Man fragt sich, wo in dieser verlassenem Gegend an gewöhnlichen Wochentagen so viele Leute herkommen – vom Andrang an den Wochenenden ganz zu schweigen. Das rege Stimmengewirr zeugt von verbreiteter guter Laune, und die ist angesichts der schmackhaften Hausmacherküche und der milden Preise leicht erklärlich.

Seit Jahrzehnten hat sich hier kaum etwas verändert – am allerwenigsten die Rezepte, die im wörtlichen Sinn aus »Omas Küche« stammen (nämlich von der »nonna« des jetzigen Chefs): die Pesto-Lasagne, die Pansotti in Nußsauce, das Kaninchen mit Oliven, die hausgemachten Dolci. Hauspezialität ist der ungewöhnlich cremige, mit Stracchinokäse zubereitete Pesto – eine originelle Variante des ligurischen Klassikers.

→ *Trattoria Cornua*, Strada del Monte Fasce, Tel. 0185 94 049. Nur mittags geöffnet, Montag RT. **Preise:** günstig.

Anfahrt: Cornua ist auf den Straßenkarten nicht eingezeichnet; auf der Straßenkarte des TCI (KÜMMERLY & FREY) finden Sie es am »O« des Monte Becco (nördl. Sori). Von *Recco* bis *Uscio*, dann Richtung Lumarzo, gleich hinter *Calcinara* (Fraz. Uscio) links auf die »Strada Panoramica d. M. Fasce«. Kurz vor der Osteria eine kleine Kapelle (»Cappelletta degli Alpi Monte Cornua«) – mit Traumblick auf Bergdörfchen und Küste. Ab *Recco* sind es 15 km. Oder von *Sori* auf schmaler Bergstraße nach *Sussisa* und weiter bis zur Strada del Monte Fasce.



Abgeschieden, aber vielbesucht: die Bucht von San Fruttuoso

San Fruttuoso

San Fruttuoso wäre ein magischer Ort – wenn sich seine Magie nicht mittlerweile herumgesprochen hätte.

Ein paar Häuser, ein alter Wachturm, ein Kloster in einer einsamen Bucht, die nur vom Meer her oder auf Fußpfaden zugänglich ist. Steile macchiabewachsene Hänge über hellen Steingebäuden, Wasser von unglaublichen Farben. Kleine Strände, einige Ölbäume...

So richtig ein Ort, den jeder für sich allein haben möchte. Weshalb man dort nie allein ist. Im Sommer wird 's eng, auch an warmen Frühjahrs- und Herbstwochenenden: Da wälzt, streckt und bräunt sich Einiges an den Gestaden, eigentlich ja kein ungewöhnlicher Anblick, aber vor der San-Fruttuoso-Abgeschiedenheits-Kulisse wirkt es eben obszöner als anderswo. Trotzdem lohnt der Ausflug unbedingt.



Vernazza

Ungewöhnlich ästhetisch: In Vernazza haben wir Cinque Terre »at it's best«. Von Merian bis DuMont bringt jeder Riviera-Führer das kühn ins Meer gebaute, malerische (usw.) Örtchen auf den Titel. Eine Ligurien-Reportage ohne das Schmuckkästchen Vernazza, das wäre wie Rom ohne Priester. Entsprechend ist der Andrang.

Wenn die Züge auf dem kleinen Bahnhof Hunderte von Besuchern ausgespuckt haben, quellen dicht an dicht gedrängte Touristenmassen durch die Hauptgasse zum Hafen. Oft ist es einfach zuviel – inzwischen klagen selbst die Einheimischen, die ja am Tourismus gut verdienen, über den Run auf das Dorf.

Allerdings: Der Ort ist wirklich unglaublich ästhetisch – die Lage auf einer kleinen Halbinsel, die alten Burgtürme, der Felsenhintergrund, der schnuckelige kleine Hafen. Und vor allem die Details: Winkelgassen, flatternde Wäsche und träge-glückliche Katzen wie überall in den Cinque Terre, dazu besonders farbige Boote, besonders reizvolle Torbögen und Fenster, besonders raffinierte Farbkombinationen der Hauswände, eine schöne Kirche am Hafen. Und die kleine Piazza am Meer, tausendfach fotografiertes Treffpunkt der Einheimischen und der Touristen! Direkt neben den Fischerbooten stehen die Tische der Restaurants, neben dem fotogen wettergegerbten Netzflicker schwatzen der Architekt aus Hamburg und die Anwältin aus Baltimore.

Kein Zweifel: Vernazza ist durch und durch hübsch. Das Dorf liegt in einem engen, zum Meer hinabführenden Tal – so zusammengepreßt, daß der Zug auf dem Bahnhof keinen Platz hat und immer zu vier Fünfteln im Tunnel verschwindet. In der einzigen Hauptstraße und am Hafen spielt sich alles ab, hier finden sich Geschäfte, Bars und Restaurants. Am Hafen trifft sich alle Welt, man kann draußen speisen, den Wellen, den Katzen, den Kindern, Mamas und Opas



Sandig: Vernazza

bei ihrem pittoresken Treiben zuschauen. Cinque Terre à la carte, kleiner Aufschlag für Gedeck und Service, aber fotogener wird's wirklich an der gesamten, viele tausend Kilometer langen italienischen Küste nirgendwo mehr.

Der beste Ankerplatz. Vernazza entstand vermutlich vor etwa tausend Jahren, im frühen 11. Jhdt., als Militärhafen zum Schutz gegen Sarazenenüberfälle. Als bester Ankerplatz und einziger natürlicher Hafen der Cinque Terre entwickelte sich Vernazza zum wichtigsten Ort der Gegend.. Es war mit starken Mauern befestigt und die Bewohner verfügten über ein eigenes Kriegsschiff. Die Männer fuhren zum größten Teil zur See, einige von ihnen in der genuesischen Kriegsmarine, andere als Piraten auf eigene Rechnung. 1180 schickten die Genuesen eine Strafexpedition nach Vernazza – die Einwohner hatten vorbeisegelnde Schiffe gekapert und wurden mit Waffengewalt gezwungen, die Beute zurückzugeben. 1276 wurde Vernazza wie die anderen Orte der Cinque Terre Teil der Republik Genua. 1418 hatte das Dorf 400 Einwohner, zwischen 1700 und 1900 zählte es mehr als tausend Seelen,



Farbig: Vernazza

heute sind es – bei leicht rückläufiger Tendenz – rund sechshundert.

Der Ortsname leitet sich wohl von dem örtlichen Wein, dem «Vernaccia» her. Vernaccia- (bzw. Vernatsch-) Wein gibt es auch in Südtirol, der Toskana, der Lombardei und Sardinien. In den Cinque Terre behauptet man zwar gern, alle diese Weine hätten ihren Ursprung in Vernazza. Eher wahrscheinlich ist, daß die Weinbezeichnung früher existierte als der Ortsname. Wie dem auch sei, im 13. und 14. Jhdt. gehörte der Vernaccia aus den Cinque Terre – ein Süßwein, der vielleicht dem heutigen Sgiacchetrà ähnelte – zu den berühmtesten Weinen Europas. Er wurde u.a. nach England und Frankreich exportiert und galt als «Wein der Könige». DANTE erwähnt ihn in der *Göttlichen Komödie*, und ein zeitgenössischer Kommentator schrieb: «Vernaccia wächst an der Riviera von Genua, es ist der beste Weißwein, den es gibt.»

Die Architektur Vernazzas, die Laubengänge, durch Bildhauerarbeiten verzierte Portale, in die Wände vermauerte Skulpturen zeigt, läßt darauf schließen, daß die Bevölkerung hier

wohlhabender war als in den anderen Cinque-Terre-Orten. Am Ortsrand finden sich an beiden Talseiten noch Reste der im Mittelalter von den Genuesen angelegten Befestigungswerke: mehrere Türme, Mauern, Wasserreservoir für Zeiten der Belagerung.

Am Hafen steht die hübsche, 1318 erbaute Pfarrkirche *S. Margherita*. Ihr schöner, vierzig Meter hoher Glockenturm überragt die Piazza. Im Innenraum wurden bei Restaurierungen zwischen 1964 und 1970 barocke Hinzufügungen entfernt; der schlichte, mit seinem dunklen Stein und der geräumigen Konstruktion eindrucksvolle Bau am Meer kommt so wieder in seiner mittelalterlichen Form zur Geltung. Fast – denn wie man bei genauerem Hinsehen bemerkt, stammt der hintere Teil der Kirche (genau genommen: der vordere Teil, denn der eigentliche Haupteingang liegt der Piazza entgegengesetzt) von einem späteren Anbau. Er ist deutlich durch die helleren Säulen und den leicht erhöhten Fußboden vom Kernbau abgesetzt. Im linken Seitenschiff der Kirche befinden sich ein bemaltes Holzkruzifix aus der Zeit um 1700 und ein Barockaltar (1750).

Gute Adressen

PLZ 19018

📍 Nationalpark-Büro, im Bahnhof
Tel./Fax 0187 81 25 33
accoglienzavernazza@parconazionale5terre.it

■ Unterkommen



*Gianni*** Die Zimmer sind klein, aber äußerst liebevoll und originell eingerichtet. Wirt Gianni Franzi hat Kunstgewerbe aus aller Welt und gute moderne Bildern zusammengetragen und nimmt in Kauf, daß immer mal wieder ein schönes Objekt geklaut wird. Ein besonderer Vorzug ist die kleine Gartenterrasse über dem Meer mit atemberaubender Aussicht auf das Felsufer.

Herrliche Blicke auf Vernazza und die Küste auch aus den Zimmern 31 (Einzel) und 32 (Doppel), beide ohne eigenes Bad. Leser klagten allerdings über Krach am Morgen: «Ab 8 Uhr ist es extrem laut, Dusche und Morgentoilette der anderen Gäste, Türenknallen, Rollkoffer im Treppenhaus und der Zimmerservice reinigt, saugt, tratscht und saust ab 8.30 Uhr durchs Haus.» Trotzdem: sehr langfristige Reservierung empfohlen! Via Giovanni Battista 41/47 (Anmeldung im dazugehörigen Restaurant, Piazza Marconi 5), Tel. 0187 82 10 03, Fax 0187 81 22 28, www.gianni-franzi.it, **Preise:** moderat.



*Barbara**. Das einfache Hotel an der Hafempiazza wird von einem italienisch-schweizerischen Paar engagiert und sorgfältig geführt; die Räume (z.T. ohne eigenes Bad) sind zwar klein, aber makellos sauber und ordentlich, die Matratzen ausgezeichnet. Zwei Zimmer bieten den Traumblick auf den Hafen. Und das alles zu günstigen Preisen: ab 60 Euro für das Doppelzimmer (ohne Frühstück). Mindestaufenthalt 2 Nächte. Nicht zu verwechseln mit der Zimmervermietung Francamaria im 1. Stock desselben Gebäudes, die Hinweisschilder können verwirren! Piazza Marconi 30, Tel./Fax 0187 81 23 98, www.albergobarbara.it. **Preise:** günstig bis moderat.

Privatzimmer und Ferienwohnungen

Auskunft bei der Nationalpark-Information: Tel./Fax 0187 81 25 33. Außerdem erhält man Informationen in vielen Läden, Bars und Restaurants. Vernazza ist nicht der ideale Aufenthaltsort: viele (nicht alle) Zimmer sind relativ teuer, der Ort ist häufig von Touristengruppen überfüllt, in vielen Wohnungen hört man zudem den Lärm von der Bahnlinie.

■ Einkehren



Das *Gambero Rosso* hält als einziges Restaurant der Cinque Terre seit Jahrzehnten ein hohes kulinarisches Niveau (neben dem «Genio» in Genua und der «Osteria Luchin» in Chiavari ist es übrigens auch das einzige Lokal, das bereits 1988 in der ersten Auflage dieses Buchs stand). Seit einem Besitzerwechsel ist es jetzt eher noch besser geworden. Ein reiner Genuß ist das große Antipasto di mare mit verschiedenen kalten und warmen Speisen, alles fangfrisch und sehr fein abgeschmeckt. Von erster Qualität auch die Fisch-Hauptgerichte; sehr



In den Fels gegraben – *Gambero Rosso, Vernazza*

aromatisch kommt beispielsweise der Seebarsch auf einem Riesenteller mit Kartoffeln, Tomaten, Oliven, Fenchel und Paprika auf den Tisch. Die Nachspeisen können begeistern, beispielsweise das Schokoladendessert mit karamellisierten Erdbeeren. Zur guten Stimmung tragen auch der exzellente offene Hauswein und der zuvorkommende Service bei, dazu natürlich die Lage des Lokals: Der helle Gastraum mit Blick auf den Hafen ist direkt in einen Felsen gehöhlt, im Sommer kann man ♠ draußen am Meer sitzen. Die Preise sind gehoben, aber angesichts der Qualität der Grundprodukte und der großzügig bemessenen Portionen völlig angemessen. Einziger Schwachpunkt: Bei starkem Andrang hält die Küche nicht immer das Spitzenniveau – gut ist es dann immer noch, aber nicht ganz so großartig wie an ruhigeren Tagen.

Piazza Marconi 7, Tel. 0187 81 2265, Montag RT. **Preise:** hoch.

- Direkt am Hafen liegt die Trattoria *Gianni Franzì*. Wahrscheinlich ist kaum ein Restaurant in Italien häufiger fotografiert worden: Bilder von Giannis fröhlich auf der Piazza speisenden Gästen sind schon in allen europäischen Reisezeitschriften erschienen. Dank der optimalen Lage ist das Lokal immer stark besucht. Erfreulicherweise ruht sich der Wirt nicht auf dem Standortvorteil aus. Die Küche ist angenehm verlässlich, auf den Tisch kommen solide zubereitete regionale Gerichte. Zu bemängeln ist nur die Weinkarte: Sie verzichtet konsequent auf Jahrgangangaben,



Hausgemachte Pasta, Fisch, Meeresfrüchte: *Baretto, Vernazza*

was bei einem Barolo zu 45 Euro schon leicht absurd wirkt. Piazza Marconi 5, Tel. 0187 82 10 03, Mi RT. **Preise:** hoch.

- Im *Baretto* werden Traditionsgerichte schmackhaft zubereitet, z.B. Spaghetti mit Sardellen, Fischfilet im Tomaten-Pinien-Sud, gefüllte Muscheln usw. Der Hauswein ist allerdings sehr mittelmäßig und die Preise fürs Gebotene eher gehoben, aber so ist das eben in Vernazza. Die angenehm solide Küche liegt jedenfalls deutlich über dem normalen Cinque-Terre-Niveau. Via Roma 31, Tel. 0187 81 23 81, Montag RT. **Preise:** moderat.
- In der *Blue Marlin Bar* sitzt man schon wegen der originellen Dekoration gern, erfreulich sind auch die lockere Stimmung, die flotte Hintergrundmusik und das große Angebot an Cocktails. Außerdem: Internetpoint und kleine Gerichte (Schinken mit Melone, Pasta, Salate). Via Roma 43, Mi RT.
- **Baden** kann man von den Felsen am Hafen aus – es gibt in den Cinque Terre schönere Plätze.
- **Parken** ist nur am oberen Ortsrand möglich, etwa 15 Fußminuten vom Meer entfernt (gebührenpflichtig).



Dorf *Volastra* (1½ h; 340 m ü.M.), biegt vor der Kirche *Madonna della Salute* nach rechts. Vorbei am Restaurant »Gli Ulivi«, einige Meter geradeaus weiter, dann hinter dem Haus Nr. 4 nach rechts in einen abwärtsführenden Treppenweg (Nr. 6; linker Hand hier ein Wasserhahn, Trinkwasser).

Abstieg über Treppen durch einen Ölbaumhain. Man kreuzt zweimal die Straße *Manarola–Volastra*, erreicht schließlich *Manarola* bei der Kirche (gut 2 h).

4 Monterosso – Vernazza – Corniglia – Manarola – Riomaggiore

■ 4½ Stunden – Mehr Cinque Terre als auf diesem Weg kann man gar nicht erleben. Alles ist da: Weinterrassen, Zitronenbäume, Olivenhaine, Agaven, Steineichen, Pinen, Felsabstürze, Bauernhäuser, alle fünf Dörfer nacheinander und das Meer. Zu Recht gehört diese Strecke zu den berühmtesten Wanderwegen Italiens. Das ist ihr einziger Nachteil: Zwischen April und Oktober sind hier fast immer Massen von Wanderern unterwegs, vor allem an Feiertagen und Wochenenden wird es oft unerträglich voll. Der Weg ist gebührenpflichtig.

Karte 2 und 3 (S. 221 und 222)

Anstiege: Insgesamt 550 Höhenmeter; davon jeweils 230 Höhenmeter auf den ersten beiden Abschnitten, meist auf Treppenwegen, vor allem bei Hitze anstrengend.

Markierung: rot-weiß (Weg Nr. 2)

Vorsicht nach Regenfällen: In den letzten Jahren haben sich gelegentlich Wanderer verletzt, als kleine Wegstücke überraschend abrutschten. Bei schlechtem Wetter wird der Weg schwierig, Trittsicherheit ist dann notwendig. Teilstücke sind immer wieder gesperrt.



Wanderweg bei Monterosso

Vor dem Bahnhof in *Monterosso* geht man auf der Uferstraße nach links in den alten Ort. Hinter dem Bahnviadukt wendet man sich nach rechts zur Piazza Garibaldi, wandert links am Rathaus – dem großen Gebäude am östlichen Ende der Piazza – vorbei, wendet sich dann gleich nach links und nach 50 m nach rechts in einen Treppenweg, der zum Hotel »Porto Roca« führt. Hinter dem Hotel geht es an einem Mäuerchen in östlicher Richtung weiter. Bei einer Gabelung hinter einem Bach nach links, auf Stufen durch die Weinberge aufwärts. Sobald man die Höhe erreicht hat (30 Min.), biegt der Weg nach links und verläuft nun mit schöner Aussicht fast eben. An einem Haus vorbei, über eine schöne alte Steinbrücke, durch einen Olivenhain und anschließend in leichtem Auf und Ab durch Buschwald. Man genießt wunderbare Blicke auf das Meer und drei der fünf Dörfer. Ein Treppenabstieg führt am Schluß nach *Vernazza* (1:45 h ab Bhf. Monterosso).

In *Vernazza* vom Hafen aus die zentrale Via Roma 50 m aufwärts, dann nach rechts in den Treppenweg Via M. Carattino. 15 Minuten Anstieg mit Postkartenblicken auf *Vernazza*, ein ebenes Stück und neuerlicher Anstieg durch Olivenhaine bis zur Häusergruppe Prevo (Bar, 45 min ab *Vernazza*; 208 m ü.M.). Abstieg zu einem Rastplatz oberhalb des Strandes von *Guvano*. Weiter in Richtung *Corniglia*, das auf einem Hügelrücken sichtbar ist. Man durchquert einen schönen Olivenhain, gelangt zu einem Sträßchen, dann zwischen Mäuerchen in den Ort (1½ h ab *Vernazza*, ¾ h ab *Monterosso*).



Von *Corniglia* in südöstlicher Richtung abwärts zum Bahnhof. (Ich ziehe in diesem Fall ausnahmsweise das Asphaltsträßchen dem kürzeren, aber etwas langweiligen Treppenweg vor.) Am Bahnhof vorbei, dahinter nach rechts auf Treppe abwärts, unter der Bahnlinie hindurch, nach links an den heruntergekommenen Holzkabinen einer ehemaligen Ferienkolonie vorbei. Die Bruchbuden werden absichtlich nicht abgerissen, weil Investoren hier ein Appartementhotel errichten wollen - und das ginge juristisch nur als »Umwandlung« schon vorhandener Bauten. Das oberste italienische Verwaltungsgericht hat das Projekt 2009 ausgebremst, aber die Spekulanten geben offenbar noch nicht auf (vgl. S. 327). Kurzer steiler, dann bequemer Anstieg unter steilen Hängen, die mit Wolfsmilch und Agaven bewachsen sind. Ein angenehmes ebenes Wegstück, anschließend der kleine Abstieg zum Hafen von *Manarola* (45 min ab *Corniglia*, 4 h ab *Monterosso*).

In *Manarola* im Ort aufwärts, über die Bahnlinie, dann nach rechts durch Tunnel zum Bahnhof. Links vom Bahnhofsgebäude führt eine Treppe aufwärts zur breiten, gepflasterten »Via dell'Amore« – trotz dramatischer Felshänge nach der bisherigen Wanderung eine Sonntagnachmittags-Promenade. In einer guten Viertelstunde erreicht man den Bahnhof von *Riomaggiore* (knapp 4½ h ab *Monterosso*); wer will, kann von dort durch einen Tunnel in den alten Ort weitergehen. (Zum Hafen führen Treppen, rechts hinter dem Tunnel.)



Länge aller Cinque Terre Bruchsteinmüerchen: 8000 km



Arbeit von Generationen: Weinterrassen in den Cinque Terre

Land-art

Die Landschaft der Cinque Terre, wie sie sich heute zeigt, wurde von den Bewohnern der Region in Generationen geformt. Sie ist ein Natur-Kunstwerk.

Die menschliche Prägung des Landes begann im 12. und 13. Jhd. mit der Rodung der Wälder, die damals die Hänge bedeckten, und mit der Terrassierung der Anbauflächen. Gewiß hatten die Bauern dabei keine ästhetischen Ziele im Auge. Das Land sollte nutzbar gemacht werden. Aber das Ergebnis, in seiner Art außergewöhnlich, war auch ein ästhetisches: Die unendlichen Reihen der Steinmüerchen mit den darüberliegenden winzigen Anbauflächen, geometrisch geordnet und zugleich den leichten Schwüngen und Unregelmäßigkeiten der Hänge angepaßt, bilden ein gewaltiges Landschafts-Muster. Besonders eindrucksvoll wirkt dieses Bild, wenn man es von oben sieht (z.B. vom Wanderweg zwischen Corniglia und Volastra).

Der Historiker GINO REDOANO COPPEDÈ hat geschrieben: «Die landwirtschaftliche Umwandlung der Cinque Terre ist gewiß eines der größten Werke der Menschheit, vergleichbar im Hinblick auf Schwierigkeit, Dauer und Umfang nur dem Bau der Pyramiden oder der Chinesischen Mauer.»

Das Gesamtvolumen der Steinmüerchen, die die Terrassen tragen, hat man auf sechs bis acht Millionen Kubikmeter geschätzt, die Länge auf rund 8000 Kilometer.

Vom Verfall der «muretti a secco»

Heute ist dies Kunstwerk vom Verfall bedroht. Seit den 1950er Jahren haben die Einheimischen – fast ausnahmslos Nebenerwerbslandwirte – den allergrößten Teil der ehemaligen Weinberge, Olivenhaine und Gemüesfelder aufgegeben. Mit steigendem Wohlstand ist die Arbeit vielen zu mühselig geworden; ökonomisch lohnt sie den Aufwand ohnehin nicht, denn die Böden sind karg und die Anmarschwege lang. Viele Terrassen werden nicht mehr instandgehalten, die Mauern



Muretti a secco (*Trockenmäuerchen*)

brechen zusammen. Sie sind aber keineswegs nur für Nostalgiker von Bedeutung, sondern für die Cinque Terre lebenswichtig. Denn die «*muretti a secco*» (trocken – d.h. ohne Mörtel – gebaute Mäuerchen) regulieren den Wasserhaushalt des Gebiets. Sie stauen bei starken Regenfällen das Wasser und sorgen für einen langsamen Abfluß. Damit verhindern sie Überschwemmungen und Erdbeben, die an den sehr steilen Hängen leicht eintreten können. Sie übernehmen die Funktion der Wälder, die einstmals die Hänge konsolidierten. Diese Wälder sind unwiderrufflich verschwunden. Nun führt kein Weg mehr zurück – wo Mauern und Terrassen nicht erhalten bleiben, rutscht das Land früher oder später fast zwangsläufig ab. Zunächst rückt der Buschwald vor; die Mauern brechen allmählich ein und stürzen auf die jeweils tieferliegende Terrasse. So lagern sich immer größere Gewichte ab, und irgendwann wird eine kritische Grenze erreicht, an der riesige Massen von Erde und Steinen zu Tal stürzen, mit unabsehbaren Folgen für die Landschaft und die Dörfer. «Mit mathematischer Gewißheit», sagt DR. STEFANO PINTUS vom Geologischen Amt in La Spezia, «rutschen

irgendwann sämtliche Hänge der Cinque Terre ab, wenn sich niemand mehr um die muretti kümmert.» PINTUS schätzt, daß dieser Punkt in etwa 50 Jahren erreicht ist, wenn die Entwicklung so weiter geht wie bisher. Viele kleine, vorerst noch harmlose Erdbeben in den letzten Jahren lassen seine Prognose eher optimistisch erscheinen.

Die Lage ist ernst: Gegenwärtig werden nur noch weniger als 10 % der Terrassenflächen landwirtschaftlich kultiviert, der Rest ist dem Verfall preisgegeben. Und nachhaltige Lösungen sind nicht in Sicht. An den gefährdetsten Stellen wird das Gelände zwar mit Metallnetzen gesichert, anderswo arbeitet man beispielsweise mit Metallpfählen und der Kanalisierung der Wasserläufe. All diese Eingriffe sind aber extrem kostspielig und nur begrenzt wirksam. Spricht man mit den zuständigen Geologen, so raunen sie von «Entropie» und der Tatsache, daß die Natur nun mal Gleichgewichtszustände anstrebe. Was in diesem Fall heißt: was oben ist, kommt irgendwann runter.

Die Cinque Terre sind also auch in dieser Hinsicht mit Venedig vergleichbar: Ihr Ende ist vorhersehbar. Zwar sind die Dörfer selbst nicht gefährdet, sie liegen zum größten Teil in geschützter Position. Doch die Landschaft ist, wenn keine unvorhersehbaren Entwicklungen eintreten, in ihrer heutigen Form wohl dem Untergang preisgegeben. Wie schnell, weiß kein Mensch. Aber mit der Zerstörung des heutigen Landschaftsbilds – des Natur-Kunstwerks Cinque Terre – ist in absehbarer Zeit zu rechnen.



Wovon leben die Leute hier eigentlich?

Berufswandel an der Küste. Immer wieder werden die Cinque Terre als »typische Fischerdörfer« dargestellt. Das ist falsch – heute sowieso, aber es gilt nicht einmal für frühere Zeiten. Traditionell waren die Bewohner der Cinque Terre in erster Linie Weinbauern. Die Landwirtschaft spielte immer eine größere Rolle als der Fischfang. Fischer gab es in größerer Zahl nur in Monterosso, wo in früheren Jahrhunderten der Thunfischfang, später der Sardellenfang von Bedeutung waren. Eine Reihe von Einheimischen (vor allem aus Vernazza und Riomaggiore) fuhr zur See, häufig als Schiffsköche oder Kellner.

Diese traditionelle Beschäftigungsstruktur änderte sich seit den 1870er Jahren mit dem Bau der Eisenbahn. Zahlreiche Einheimische fanden dabei Arbeit. Etwa gleichzeitig entstand in La Spezia die große Militärwerft, das Arsenal, die

ebenfalls viele Arbeitsplätze bot. Zunächst wurde es in den traditionsbewußten Dörfern nicht gern gesehen, wenn die Männer auswärts arbeiteten. Allmählich aber löste sich diese Einstellung, und es wurde immer üblicher, nach La Spezia zur Arbeit zu fahren.

Die überlieferte Berufsstruktur hatte sich also schon um 1900 verändert. Neben Winzern, Fischern (in Monterosso) und Seeleuten gab es nun in wachsender Zahl Arbeiter und Angestellte des Arsensals, dazu auch Männer, die bei der mittlerweile fertig gestellten Eisenbahn eine Dauerstellung gefunden hatten. In den 1920er Jahren veränderte sich die Ökonomie der Cinque Terre nochmals tiefgreifend. Sämtliche Weinberge wurden von der Reblaus befallen, die Pflanzen starben, die Winzer waren ruiniert und mußten sich andere Arbeiten suchen. Zwar stellte man die Weinberge in der Folgezeit mit neuen Rebsorten wieder her; seither gibt es aber in den Cinque Terre nur noch wenige hauptberufliche Weinbauern. Der Weinbau wird meist als Nebenerwerb betrieben.

Winzer und Fischer – so schön sie in die Landschaft passen – findet man in den Cinque Terre also kaum noch. Den mit Abstand wichtigsten Wirtschaftsfaktor stellt seit langem der Tourismus dar. Daneben arbeiten viele Einheimische bei der Bahn; außerdem gibt es zahlreiche Pendler, die nach La Spezia zur Arbeit fahren.

Die Landwirtschaft ist heute ökonomisch an den Rand gedrängt. Nur ganz wenige Einheimische leben hauptberuflich vom Weinbau. Andere Landwirtschaftsprodukte spielen in den Cinque Terre sowieso keine wichtige Rolle. Die Weinberge, Olivenhaine und kleinen Gemüsegärten werden zum größten Teil nebenberuflich gepflegt – von Pensionären, aber auch von jüngeren Leuten, die neben der Arbeit bei der Bahn, im Restaurant oder im Geschäft noch Freude am eigenen Wein, Öl und den selbstgezeugenen Tomaten haben. Un-



Auf dem Posten: Vernazza

ter wirtschaftlichen Gesichtspunkten ist die Landwirtschaft wegen der schwierigen Bodenverhältnisse meist unrentabel: Ein Hektar Rebfläche beispielsweise erfordert in den Cinque Terre etwa vier- bis fünfmal soviel Arbeitszeit wie in ebenem oder leicht hügeligem Gelände! Dieser Unterschied reduziert sich allerdings beim Anbau von hochklassigen Weinen, wie sie neuerdings vermehrt hergestellt werden – die erfordern, anders als die Massenproduktion, in jedem Terrain sorgfältigen Arbeitsaufwand, und sie erzielen ja auch andere Preise. So ist es erklärlich, daß in den letzten Jahren wieder etwas größere Flächen von Winzern bearbeitet werden, die auf Qualität zielen.

Trotz ihrer geringen ökonomischen Bedeutung ist die Landwirtschaft für die Cinque Terre unter ökologischen Aspekten sehr wichtig: Wo die Weinberge aufgegeben werden und die sorgfältig gepflegten Steinmüerchen verfallen, ist die gesamte Landschaft von der Erosion bedroht.

Der Tourismus ist seit den 1970er Jahren zum wichtigsten Wirtschaftsfaktor geworden. Heute bildet er in den Cinque-Terre-Orten die größte Einnahmequelle. Die meisten Arbeitsplätze in den Dörfern hängen direkt oder indirekt vom Tourismus ab. Schon das kleinste und am wenigsten besuchte Cinque-Terre-Dorf, Corniglia mit seinen 270 Einwohnern, hat acht Bars und Weinstuben, fünf Restaurants, zwei Kunstgewerbe- und einen Souvenirladen, einen Pizzabäcker, ein Lebensmittelgeschäft und eine Eisdiele. Dazu kommen, wie überall in den Cinque Terre, Dutzende von privaten Zimmervermietern. In den anderen Orten ist der touristische Kommerz noch ausgeprägter, so in Vernazza, wo sich in der Hauptgasse Geschäft an Geschäft drängt, oder in Monterosso mit seinen 20 Hotels und zahlreichen Läden und Restaurants. Manche Hoteliers, Restaurant- und Ladenbesitzer haben sich binnen weniger Jahre eine goldene Nase verdient.