



Wo, wenn nicht hier: Mindestens einmal im Jahr erscheint Maria den Besuchern von Ragusa auf den Treppen des Doms „San Giorgio“



Ricotta, nach altem Rezept für neue Gäste: Der 2-Sterne-Chef Ciccio Sultano probiert die Spezialität in der Käserei seiner Zulieferer

VIELSCHICHTIG

## Archäologie im Reisbällchen

Aus Alt mach Neu: Der Sternekoch Ciccio Sultano ist auf einer Mission. Er möchte traditionelle sizilianische Lebensart in die Zukunft führen – auch außerhalb der Küche.

*Heike Blümner* begleitete ihn in und um Ragusa. *Christian Brox* fotografierte

**D**er rundliche Mann mit den freundlichen Augen und einem erloschenen Zigarillo im Mundwinkel stapft über die blühenden Wiesen seiner Hühnerfarm. Er ist mindestens so hervorragend gelaunt wie das Federvieh, das unter der sizilianischen Frühlingssonne artgerechte Köstlichkeiten aus dem Boden pickt. Oben auf dem Berg wacht das barocke Ragusa, unten im Tal breitet Zweisternekoch Ciccio Sultano seine Arme aus und sagt: „Mein Luxushotel für Hühner. Sie könnten hier Golf spielen, wenn sie wollen.“ Dazu wird es nicht kommen, denn die gut versorgten Tierchen landen auf den Tellern von Sultanos Restaurant „Il Duomo“ oder seines Bistros „I Banchi“, beide im Stadtteil Ibla gelegen. Denn der Mann weiß nicht nur, was Tiere mögen, sondern vor allem, was anspruchsvolle Gäste glücklich macht. Der Südosten Siziliens erlebt derzeit einen wachsenden Zustrom an Besuchern. Manche prophezeien der Region ein ähnliches Schicksal wie der Toskana – vom urwüchsi-

gen Geheimtipp zum kostspieligen Kalenderblattidyll. Doch es könnte auch einen dritten Weg geben. Leute wie Sultano arbeiten daran, den Tourismus in der Region zu mehr als einem Wirtschaftsfaktor zu machen. Neben seiner Tätigkeit als Küchenchef und Gastronom hat er das Netzwerk „Le Soste di Ulisse“ gegründet. Darin präsentieren sich Gleichgesinnte, die für eine Art von Gastfreundschaft stehen, die romantische Sehnsüchte von Sizilienreisenden befriedigen, indem sie Einblicke in die reiche Kultur des Landes bieten, aber gleichzeitig modern und weltoffen sind: „Ich habe eine Verantwortung“, sagt er, „meinen Gästen und auch den jungen Einheimischen gegenüber, denen ich einen Weg in die Zukunft aufzeigen möchte.“ Dieser Weg führt in Sizilien stets über die Vergangenheit. Wer nach Ragusa kommt, wähnt sich an vielen Stellen als Darsteller in einem leicht übertriebenen Historienfilm: Die Stadt in den Hybläischen Bergen, die 1693 von einem Erdbeben fast komplett zerstört und danach wieder aufgebaut wurde, wirkt aus der Ferne festungsähnlich in

Stein gemeißelt. Aus der Nähe entpuppt sie sich als ein schwer durchdringbares Gewirr enger Gassen, in denen sich die Geister vergangener Epochen an den Mauern festzuklammern scheinen. Der Landadel trifft sich seit über 150 Jahren im Zentrum der Altstadt in einem Palazzo, im „Debattierclub“, und man würde sich nicht wundern, wenn einem des nachts auf den Treppen des geheimnisvoll angestrahlten Doms „San Giorgio“, die Jungfrau Maria höchstpersönlich erschiene. „Die Leute hier“, erzählt Sultano, „haben lange Zeit unter der Isolation und dem Provinzialismus gelitten. Sie halten sich in der Begegnung mit Fremden erst einmal zurück. Aber wenn sie ihr Gegenüber ins Herz geschlossen haben, sind sie die offensten und gastfreundlichsten Menschen der ganzen Insel.“ Auf dieser Art von überbordender Sinnlichkeit haben sich ganze Imperien gegründet: Dolce & Gabbana zum Beispiel finden in der Ikonografie Siziliens ihre Inspirationsquelle. Auch bis nach Ragusa sind sie vorgedrungen. Gegenüber von Sultanos Bistro „I Banchi“ liegt das Atelier von →



Preisgekrönte Milchkuh auf Blumenwiese und „Auster in der Blumenwiese“ von Ciccio Sultano, Blick über Ragusa; ein Happen im 2-Sterne-Restaurant „Duomo“; die Via Capitano Bocchieri in Ragusa führt auf den Duomo San Giorgio; Kutschenmaler bei der Arbeit (im Uhrzeigersinn)

→ Biagio Castilletti und Damiano Rotella. Die zwei Maestros in weißen Hemden mit gebundener schwarzer Halsschleife, Kittel und Baskenmütze erwecken endlose Reigen historischer Ritter, Jungfrauen und Heiliger zum Leben. Für das Label bemalten sie schon Kühlschränke mit den farbenfrohen Motiven.

Als Ciccio Sultano im Jahr 2000 mit dreißig Jahren, nach kurzen Stationen in München und New York, sein erstes Restaurant eröffnete, wäre so eine Verbindung undenkbar gewesen. „Hier gab es so gut wie nichts“, erinnert er sich. Seine Küche, die von Anfang an regional ausgerichtet war, schaffte jedoch schnell den Sprung über die Provinzgrenzen. Und auch Ragusa bekam mehr Platz in Reise- und Gourmetführern: 2002 wurde es Teil des Unesco-Weltkulturerbes, 2004 erhielt Sultano seinen ersten, 2006 seinen zweiten Michelin-Stern. Bis heute arbeitet er am Konzept „des warmen Minimalismus“. Daran, die reichhaltige Küche der Insel auf das Wesentliche zu reduzieren, ohne dabei die Essenz aus den Augen zu verlieren. In seinem privat anmutenden, salonartigen Restaurant „Il Duomo“ serviert er Gerichte wie mit Pistazien, Marzipan und Bohnen gefüllte Oliven, „Austern im Frühlingsfeld“ oder besagtes Huhn, zart gekocht und ungekannnt aromatisch.

Das Alte bewahren, das Neue umarmen – wer mit Sultano in seinem Lieferwagen über Land braust, um seine Produzenten zu besuchen, erhält praktischen Anschauungsunterricht in dieser Philosophie. Auf einem abgelegenen Gehöft in der Nähe von Donnafugata besucht er das über siebzigjährige Ehepaar Giovanni und Concetta Giulino. Ihre Kuhherde verbringt das ganze Jahr

draußen und kommt zum Melken von allein in den Stall zurück. Die Bauern stellen in ihrer Käseerei Ricotta her.

In ihrer Küche, einem fensterlosen Gewölbe, wo sich auf den Möbeln und Regalen die Trophäen stapeln, werden zum Mittagessen Variationen der Spezialität in allen Reifegraden aufgetischt: „Alle Aromen der Wiese finden sich im Ricotta“, schwärmt Sultano und achtet darauf, dass die Besucher bloß nicht zu wenig essen. Später wechselt die Gesellschaft in ein extensives, gestenreiches Fachsimpeln über Milch und Käse, dem Unkundige, wenn überhaupt, nur visuell folgen können. Es ist dieses aussterbende Spezialwissen, das der Koch auf jeden Fall bewahren möchte.

Die ausgestellten Preise in der Küche der Giulinos zeigen auch, dass Ruhm und Ehre hier mindestens genauso viel gelten wie das spärliche Einkommen der Bauern. Traditionelle Landwirtschaft auf Sizilien bringt keine Großverdiener hervor. Und zwischen den riesigen Open-Air-Gewächshäusern, die es ebenfalls in der Region gibt, wäre sie fast eingegangen. Der Tourismus bietet ihnen jetzt eine Chance. Auch die Strukturen sind günstig: Die Region gilt als „provincia babba“, als ruhige Provinz, in die der Arm der Mafia nicht reicht, weil bei Landreformen im 19. und 20. Jahrhundert die Bauern aus der Abhängigkeit entlassen wurden.

Giuseppe Grasso ist wohl das, was man einen sizilianischen Cowboy nennt. 200 Mutterkühe, die auf Blumenwiesen in Vizzini Scalo grasen, gehören zu seiner biologischen Rinderzucht. Anstatt eines hemdsärmeligen Landarbeiters trifft man auf einen dynamischen Unternehmer, der nicht nur alle Tiere beim Namen kennt und sie, wenn

es so weit ist, persönlich ins Schlachthaus begleitet, um ihnen ein weitgehend angstfreies Ende zu ermöglichen. Auch er möchte sein Fachwissen vom nachhaltigen Umgang mit Tieren weitervermitteln und plant eine Schule für Schlachter und Metzger. Seine Produkte landen auch in den Spitzenrestaurants der Umgebung: „Die Zukunft Siziliens läuft auch über den Magen“, sagt er und lacht.

Essen ist auf Sizilien mehr als Nahrungsaufnahme. Es ist Lebensgefühl und erlebbare Geschichte: „Nehmen wir einen Arancino“, philosophiert Sternekoch Sultano später über einem Kaffee. Die frittierten Reisbällchen gelten als Inbegriff der sizilianischen Küche. Die Insel, so Sultano, sei eine ewige Geschichte von „rein und raus, von Emigration und Immigration, von gelebter Multikulturalität“. Einen Arancino könne man quasi archäologisch sezieren: Der Käse sei griechisch, der Safran arabisch, das Hackfleisch französisch. „Ich möchte ein Vermittler dieses kulturellen Reichtums sein“, sagt der Chef.

Arturo Arezzo führt in Ragusa in einem alten Stadthaus ein modern eingerichtetes Literatur-Boutique-Hotel. Fünf Zimmer hat das „Iblainsuite“, und jeder Winkel des Hauses ist der sizilianischen Literatur gewidmet: Wer will, kann einen Crashkurs in sizilianischer Geisteshaltung absolvieren: „Hier ersetzt das Neue nie das Alte“, fasst Arezzo zusammen. „Es kommt immer noch etwas Neues hinzu, und dadurch wird alles immer noch dichter und komplexer.“ Mal sehen, was die Reisenden aus dem Norden in Zukunft mitnehmen und hinterlassen werden. Goethes Italienreise gehört hier im Haus jedenfalls zum Kanon.