



Erlebnis-Reisen nach Sizilien und an die Amalfi-Küste

# Dem Meer einen Streich spielen

Bei der Orangenernte helfen oder in Fischerstiefeln die Alcantara-Schlucht erkunden: Salvatore und Christiane Cultrona zeigen ihren Gästen Orte, die Touristen sonst selten zu Gesicht bekommen.

**G**iovanni Blandini hält eine handballgroße Frucht in der Hand. In seiner Fabrik in Palagonia im Süden Siziliens verarbeitet er frisch geerntete Blutorangen. Und die Gäste von Salvatore und Christiane Cultrona Erlebnisreise „Orangenernte“ helfen ihm dabei. Sie sortieren die Früchte, die sie zuvor auf einer Bio-Plantage selbst geerntet haben. „Spaß pur“, kommentieren die Teilnehmer der Reisen diesen Programmpunkt regelmäßig. Quer durch Sizilien und an die Amalfi-Küste werden Gäste der Reisen geführt, zu versteckten Orten, zu Menschen, die hier leben - und es wird mit angepackt.

**Armdicke Zucchini, köstliche Auberginen und Tomaten auf dem Markt (oben links). Ein Schaf- und Ziegenhirt mit seiner Herde (links). Verträumte Stimmung am Strand (oben).**

## „Leben und leben lassen“

„Wir möchten den Teilnehmern unserer Reisen das echte, authentische Italien zeigen“, erzählt Salvatore Cultrona, der selbst gebürtiger Sizilianer ist. Und dafür denkt er sich immer wieder neue Ziele aus: die kleine Schneckenfarm zum Beispiel oder die alte Olivenmühle – und eben die Bio-Orangenplantage, bei der die Orangen gepflückt und direkt vom Baum genossen werden dürfen. Abends wird gegessen und gefeiert – in Restaurants, die Touristen nicht so leicht finden. Da passiert es, dass der 80jährige Akkordeonspieler, der zuvor am Tisch ein Ständchen gespielt hat, anschließend mit der gesamten Runde speist: Sizilianisches Lebensgefühl pur. Ein besonderes Erlebnis verspricht der Ausflug in die Alcantara-Schlucht. Fast 20 Meter tief hat sich der Fluss hier in das Lavagestein des Ätna gefressen und

eine Kulisse wie aus einem Abenteuerfilm hinterlassen: Mit langen Fischerstiefeln ist es möglich, die Schluchten an bestimmten Stellen zu durchwaten – baden kann man natürlich auch, sofern man etwas kälteres Wasser nicht scheut. Die Natur der Insel mit ihrem Nationalpark rund um den Ätna, den Orangenplantagen und einsamen Felsbuchten am Strand ist so verspielt, dass sie Johann Wolfgang von Goethe nach seiner Italien-Reise zur Poesie inspirierte: „Sizilien, du pulsierendes Herz des Mittelmeeres: Den Klängen des Meeres lauschen, in seinem Rauschen den Gesang der Ewigkeit hören.“ Und tatsächlich: Trotz des lebhaften Trubels in den Städten kennen die Sizilianer keinen Stress wie bei uns: „Hier gehen die Uhren anders – und sie stehen auf 'leben und leben lassen', schmuzzelt Salvatore Cultrona.

## Das „glückliche Land“

„Glückliches Land“ – „campaniafelix“ – nannten die Römer die Amalfiküste. Sie gehört zu den faszinierendsten Küsten der Welt: Felsklippen, die ins türkisfarbene Meer ragen, bieten von oben grandiose Ausblicke. Lange war die Küste nur über den Seeweg erreichbar und von Seeleuten gefürchtet – da nicht einfach anzusteuern. Erst Ferdinand von Bourbon spielte dem Meer einen Streich: Er ließ in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine Straße bauen, die noch heute die Dörfer von Positano bis nach Vietri verbindet. Ist es die wilde Schönheit des Landes, die Fruchtbarkeit des Bodens, sind es die freundlichen Bewohner? Die Küste, Teil der Halbinsel von Sorrent, wirkt wie ein Magnet. Salvatore und Christiane Cultrona haben auch hier das passende Programm parat – fern von touristischen Routen.



**Traum-Urlaub:** Mit einer kleinen Segelyacht die Küste Siziliens erkunden (oben links). Auf den Fischmärkten Siziliens gibt es eine riesige Auswahl an Meeresfrüchten (unten links). Die Höhenwege über der Amalfi-Küste bieten atemberaubende Ausblicke (oben).

Eine Spezialität der Amalfi-Küste ist dieser Zitronenkuchen mit kalt gepresstem Olivenöl. Natürlich schmeckt er besonders gut mit Früchten von der Insel.

### Zitronenkuchen mit kalt gepresstem Olivenöl

- 100 g kalt gepresstes Olivenöl
- 120 g Puderzucker
- 200 g geschälte Mandeln
- 180 g weiße Schokolade
- 30 g Zitronat
- ½ Vanilleschote
- Schale von 2 Bio-Zitronen
- 5 ganze Eier
- 250 g Zucker
- 60 g Kartoffelstärke
- 50 g Trockenhefe

Die zerkleinerten, geschälten Mandeln mit dem Puderzucker und dem Inneren

der halben Vanilleschote vermischen und zur Seite stellen. Die weiße Schokolade reiben oder sehr fein schneiden.

Das Eiweiß der 5 Eier mit dem Zucker in einer großen Schüssel so lange schlagen bis sich das Volumen verdreifacht hat. Zu der Mandel-Puderzucker-Masse, die zerkleinerte weiße Schokolade und das sehr fein gehackte Zitronat, die geriebene Schale der Zitronen, die Kartoffelstärke, sowie die Trockenhefe und das Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten gut vermengen! Das Olivenöl und zuletzt die geschlagene Eimasse mit einem Teigspachtel gut unterheben und vermengen.

Die Teigmasse in eine gefettete und bemehlte Springform (22 cm Durchmesser) geben, im Backofen 5 Min. bei 200 °C, danach 45 Min. bei 160 °C backen. Danach den Kuchen in der Form abkühlen lassen und im noch lauwarmen Zustand aus der Form nehmen. Nach einer Stunde mit Puderzucker bestäuben und servieren. ■

### Reisen nach Sizilien:

**Orangenernte und Gourmettour**

19.11.2011 - 26.11.2011

17.03.2012 - 24.03.2012

### Rundreise zu den Königstätten

14.04.2012 - 21.04.2012

21.04.2012 - 28.04.2012

### Yoga und Entspannungswoche

03.09.2011 - 10.09.2011

### Reisen an die Amalfiküste:

12.10.2011-16.10.2011

12.05.2012-19.05.2012

Cultrona Erlebnisreisen GmbH  
Waldstraße 8, 83737 Irschenberg  
Reiseleitung: Salvatore & Christiane Cultrona  
Tel.: 08062/9086142, Fax: 08062/ 086144  
info@erlebnisreisen-cultrona.de  
www.erlebnisreisen-cultrona.de