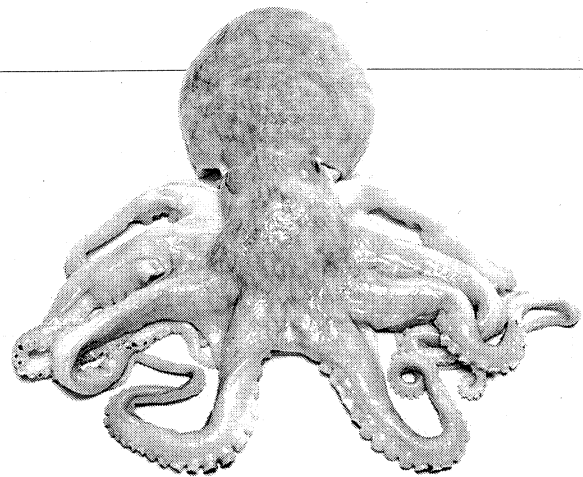


Links: Der alte Hafen von Bari.

Rechts: Auch Tintenfische werden in Apulien roh genossen.



Meeresfrüchte kann man überall in Italien essen. Doch nur in Apulien werden Fische, Krustentiere und Muscheln roh konsumiert. Eine Tradition, die heute sehr im Trend liegt

Apuliens Antwort auf Sushi

Am Hafen von Bari gibt es ungewöhnliche Dinge zu sehen. Ausgewachsene Mannsbilder, die mit aller Wucht ganze Kraken wieder und wieder auf die Kaimauern schleudern. Es sind «arricciatori», die mit dieser kraftraubenden Prozedur das Fischfleisch mürbe machen. Seit Urzeiten zerschlägt man so die darin enthaltenen Eiweissketten, die beim Kochen gerne hart werden. Die malträtierten und glücklicherweise längst toten Tiere kommen dann in mit Wasser gefüllte Plasticwannen, die von den Arricciatori per Hand um die eigene Achse geschwenkt werden. Durch die kreisende Bewegung kräuseln («arricciare») sich ihre Fangarme, was ebenfalls zur Verbesserung der Fleischkonsistenz beitragen soll. «Ganz gleich, ob Sie das Tier jetzt grillieren, sieden oder roh essen, es wird auf jeden Fall schön zart

schmecken», sagt Mario Diluigi, der seit über 20 Jahren so gut wie täglich mit seinem blauweissen Kahn in die Adria sticht und gegen vier Uhr nachmittags seinen Fang auf Baris Hafemole verkauft.

Roh? Am Verkaufsstand nebenan lassen sich zwei gut gekleidete Männer gerade 15 Seeigel aufschneiden. Sie essen den korallenfarbenen, leicht bitteren und intensiv nach Meer schmeckenden Rogen mit einem dazu gereichten Stückchen Brot und spülen mit einem Bier aus der winzigen «Chiringuito»-Bar nach. «Wir Apulier essen Fisch und Meeresfrüchte am liebsten roh», erklärt Mario Diluigi, «ich erinnere mich noch gut daran, wie wir als Kinder am Nachmittag zu den gerade eingelaufenen Fischkuttern liefen, ein paar frisch gefangene Sardellen kauften, den Kopf entfernten und sie so gegessen haben.» Ort des Geschehens,

damals wie heute: «n derr' a la lanze». Im Bareser Dialekt benennt dies jene Stelle am Hafen, an der die Fischerboote an Land kommen. Schon Marios Urgrossvater und seine Kollegen boten hier das an, was sie unweit der Küste aus dem Meer geholt hatten: Miesmuscheln, kleine Fische, Mollusken. Nach wie vor wird vieles davon an Ort und Stelle konsumiert, und zwar von einer fast ausschliesslich männlichen Klientel. Für sie ist Baris Hafemole gesellschaftlicher und geschäftlicher Treffpunkt zugleich. Man setzt sich zum Kartenspiel an einen der roten Plasticische in die Sonne, bespricht seine Angelegenheiten bei einem Glas Weisswein, isst ein paar noch von Meerwasser triefende «seppioline».

Während anderswo in Italien erst der Sushi-Trend rohen Fisch auf die Speisekarten brachte, wird in Apulien seit Jahrhunderten so gegessen. Und während mittlerweile Thunfisch-Carpaccio oder Lachs-Tartar weltweit als Delikatesse gelten, traut man sich dort ganz andere Extravaganzen zu: Garnelen, Scampi, die unterschiedlichsten Muscheln, in Streifen geschnittene Tintenfische, fein gehackte Hummerschwänze und jede Sorte Fisch werden roh konsumiert, im Idealfall mit einem Schuss des hervorragenden Olivenöls der Region und einem Hauch schwarzem Pfeffer.

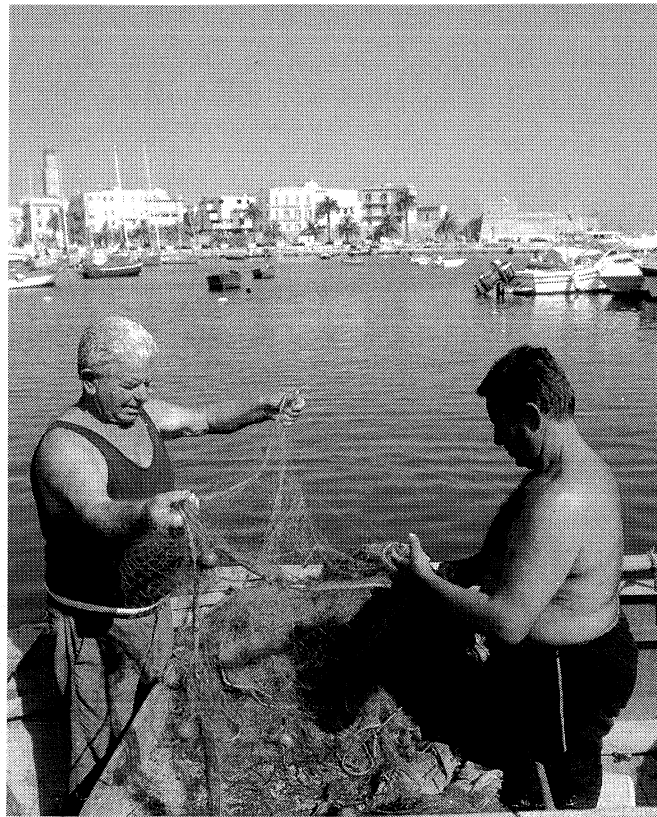
Kaum ein Restaurant in Apulien, das nicht «crudo» im Angebot hätte. An Baris südlicher Strandpromenade San Giorgio haben die Betreiber der Fischhandlung Pescheria Eredi Capriati ein paar pastellfarbene Holztische und Korbstühle mit Meerblick hinter den Laden gestellt. Serviert werden rohe und ge-

FOTOS: HUBER, JOHANNHUBER, ISTOCKPHOTO

◀ kochte Fischgerichte sowie gute Weine und Champagner. Das Lokal «Crudi e Crudi» gilt als Geheimtipp unter Baris Fischliebhabern, Bestseller sind rohe rote Garnelen, die mit eisgekühltem weißem Salice Salentino heruntergespült werden.

Im malerischen Küstendorf Polignano a Mare liegen Fische, Schalen- und Krustentiere auf dem eisgekühlten Marmortresen der eher schlichten «Osteria di Chichibio». Nur Touristen lassen sich die Seebarsche, Rotbarben und Langustinen grillieren, Einheimische essen das alles roh. Freundliche Kellner bringen Teller um Teller an die Tische, räumen an den leeren Plätzen ab, reichen Brot und Wein nach. Patron Giacomo Bianchi kommt gerne persönlich vorbei, um die Spezialitäten des Tages zu preisen – wer noch Kapazitäten hat, darf sich auf exzellente Nudelgerichte freuen, etwa Taglierini mit Garnelen und Steinpilzen oder Trofie mit Meeresfrüchte-Pesto. Eine etwas gediegenere Alternative ist im weiter südlich gelegenen Hafendörfchen Otranto zu finden. Die Küche im romantischen «Altro Baffo» ist ambitionierter, und obwohl man bei rohem Fisch wenig machen kann, findet Chefköchin Cristina Conte stets ein paar aromatische Kräuter, die dem Garnelen-Tartar einen besonderen Gout geben.

Insider behaupten allerdings, den besten rohen Fisch Apuliens gebe es im maritim-eleganten Ristorante Bastione in Gallipoli an Apuliens Mittelmeerküste. Tatsächlich ist schon allein das Angebot bemerkenswert: Langusten-Carpaccio, lokale rote Austern, Scampi und Garnelen aus Gallipoli und die gigantische Cozza Penna, eine rund 400 Gramm schwere Miesmuschel, die hier natürlich ungekocht als Tartar serviert wird – köstlich! Dazu kommen eine zauberhafte Terrasse direkt über dem Meer, eine interessante Weinkarte und sechs schlicht-schöne Zimmer für all jene Gäste, die gar nicht mehr von hier weg möchten. *Patricia Engelhorn*

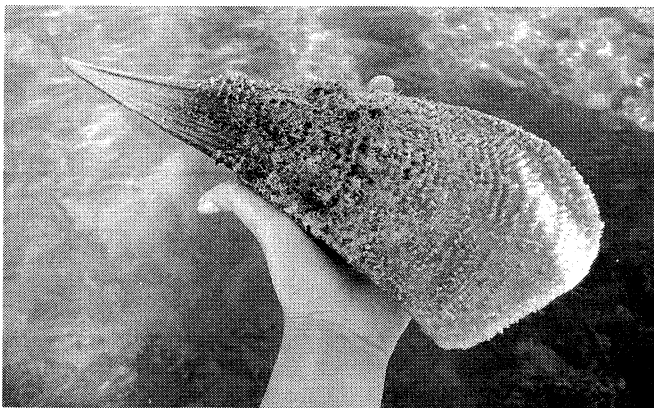
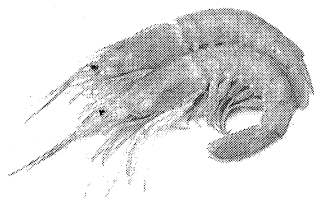


Oben: Fischer in Bari.



Links: Seeigel werden gern mit Brot und Bier genossen.

Unten: Frische Crevetten und die Cozza Penna sind in Apulien ebenfalls in roher Form beliebt.



“ Die Cozza Penna, eine gigantische Miesmuschel, wird hier natürlich ungekocht als Tartare serviert – köstlich! ”



Auf einen Blick

Essen:

- Crudi e Crudi: einfache Strandbar mit exzellentem Fisch. Strada Vicinale Scizza 3, Torre A Mare, Tel. +39 08 05 43 01 49
- L'Altro Baffo: hübsches, helles Lokal mit sehr feiner Fischküche. Via Cenobio Basiliano 23, Otranto, Tel. +39 08 36 80 16 36; www.laltrobaffo.com
- Il Bastione: traditionsreiches Fischrestaurant an der alten Stadtmauer direkt über dem Meer. Riviera Nazario Sauro 28, Gallipoli, Tel. +39 08 33 26 38 36; www.ilbastionegallipoli.it

Übernachten:

- Casa dei Venti: zentral gelegenes, sehr individuelles Bed & Breakfast in Bari (DZ ab 110 Euro). Via Dante 182, Bari, Tel. +39 34 57 40 66 87; www.casadeivent.com
- Masseria Torre Maizza: das wohl stilvollste und schönste Hotel Apuliens mit erstklassigem Restaurant (DZ ab 290 Euro). C. da Coccaro, Savelletri di Fasano, Tel. +39 08 04 82 78 38; www.masseriatorremaizza.com
- Palazzo del Capitolo: schlicht-schönes Sechszimmer-B&B, das zum Restaurant Il Bastione gehört (DZ ab 50 Euro). Mit Privatstrand. Via Bosco 9, Gallipoli, Tel. +39 08 33 26 38 36; www.ilbastionegallipoli.it