



ZASH / Italien



Drei nüchterne Klötze und eine feurige sizilianische Schönheit finden am Fuß des Ätnas zueinander. Eine spannende Liaison, die nicht nur Romantiker fasziniert

MARTIN NICHOLAS KUNZ: Vom Fischerörtchen Riposto windet sich eine Landstraße gen Süden, kaum breit genug für Gegenverkehr, der jedoch sehr spärlich fließt. Nach knapp vier Kilometern erscheint rechts ein hohes Eisentor. Es gibt den Weg frei in einen Garten mit endlos vielen Mandarinen-, Orangen- und Zitronenbäumen und Weinreben. Hinter dem Grün ragt, scheinbar zum Greifen nah, der mehr als 3000 Meter hohe Kegel des Ätnas auf, und das Östliche Mittelmeer schimmert rund einen Kilometer entfernt. Das historische Haupthaus trägt erdiges Rot und schmiegt sich an drei kubische Anbauten aus Glas, Beton und Lavastein. Der Entwurf stammt von der Architektin Carla Maugeri und ihrem Kollegen Antonio Iraci. Der Landsitz, der im Besitz ihrer Familie ist, schlummerte jahrelang vor sich hin. Nun ist er erfrischt und verjüngt erwacht. Carla Maugeri betreibt das Haus, ihren Vetter Raffaello Maugeri hat sie als Sommelier angestellt, die Atmosphäre ist familiär.

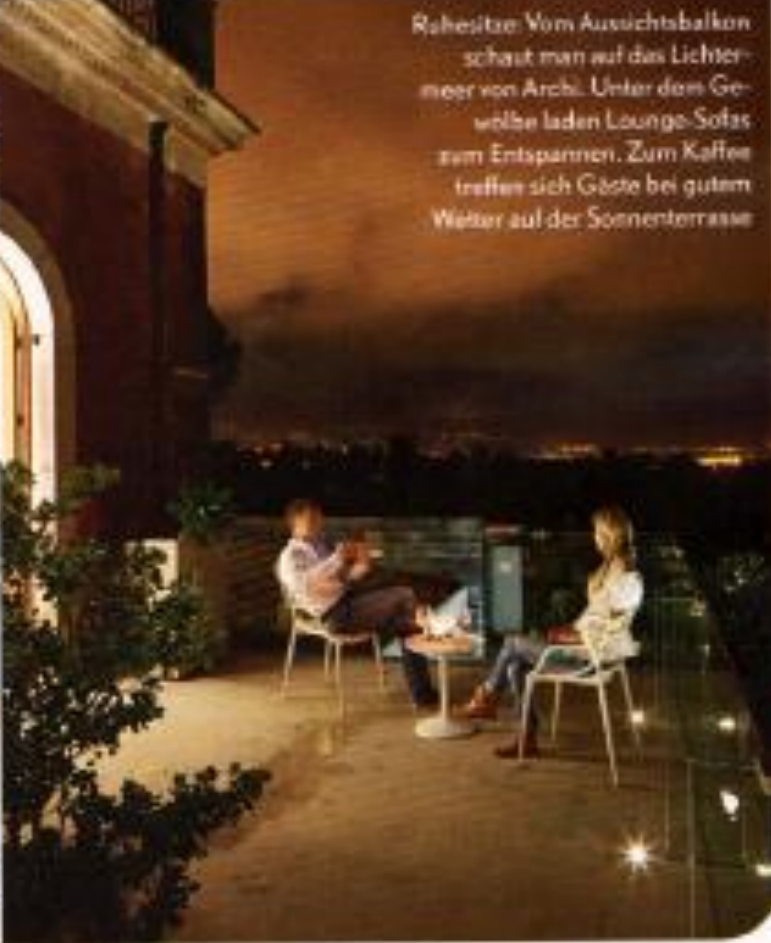
Vier der zehn Zimmer liegen im Obergeschoss des Altbaus, Nummer 3 hat eine Terrasse und Meerespanorama, Nummer 4 einen kleinen Balkon mit Blick auf den Vulkan und das 30 Kilometer entfernte Taormina im Norden. Rezeption, Restaurant und Lounge im Erdgeschoss haben dicke Lavasteinwände

und -gewölbe. Einst stand die Weinpresse in dem rustikalen Raum. Möbel und Deko bilden dazu einen spannenden Kontrast. Sachlich sind die Interiors, Weiß dominiert, auch in den sechs Zimmern in den Neubauten. Sie sind zu zwei Seiten verglast, bei geöffneten Vorhängen fühlt es sich an, als würde man im Freien schlafen. Abends lasse ich mir auf einem der Lounge-Sofas in der Bar ein Glas würzigen Nero d'Avola aus der Region schmecken und schaue den Flammen im Kamin zu. Tagsüber ist mein Lieblingsplatz eine Liege am Pool aus spiegelglatt poliertem Beton (Foto). Der nächste Sandstrand erstreckt sich nur zwei Kilometer entfernt, doch meist verträume ich die Zeit hier, voller Vorfreude auf die nächste Mahlzeit. Der 29 Jahre alte Küchenchef Giuseppe Raciti ist nach Gesellenjahren in italienischen und Schweizer Sterne-Restaurants mit frischen Ideen in seine Heimat zurückgekehrt. Traditionelle sizilianische Gerichte erfindet er verwegener neu: Heimischer Tunfisch trifft auf rote Zwiebeln und Zimt, und sein Rotbarsch-Ragout bekommt mit kandierten Orangen eine fruchtige Note. Für meinen Geschmack hält die Küche locker mit dem Design mit. **ITALIEN, Sizilien, Archi, Strada Provinciale 2/I-II n. 60, Tel. 0039-095-782 89 32, www.zash.it; DZ/F ab 155 €**





Zwischen: Fenster und Türblatt verraten den Altbau, Möbel und Bad, ein gläserner Raum im Raum, sind modern



Relaxsitze: Vom Aussichtsbalkon schaut man auf das Lichtermeer von Archi. Unter dem Gewölbe laden Lounge-Sofas zum Entspannen. Zum Kaffee treffen sich Gäste bei gutem Wetter auf der Sonnenterrasse