

Geschuftet wie auf Galeeren, auf dem Meer und auf dem Acker

Küste und Küche des Cilento konnten früher seine Bewohner kaum ernähren, heute bietet die Region Ursprünglichkeit

Text und Fotos Barbara Schaefer

Im gleißenden Licht des Südens wogt das Meer an die Küstenstraße heran. Die Blätter der mächtigen Pisciotta-Olivenbäume flirren silbern, Fischer ziehen ihre Boote an den Strand. Ein Idyll? Es gibt kein Idyll, auch nicht im Cilento, einem für italienische Verhältnisse einsamen Landstrich, südlich von Neapel gelegen. Das einstige kulturell hochstehende Gebiet der Magna Graecia war mit den Zeitläuften armes Bauern- und Fischerland geworden. Überbevölkerung und karger Boden passten schlecht zusammen, im 19. Jahrhundert wanderten die Menschen aus, nach Lateinamerika oder in die Vereinigten Staaten; nach dem zweiten Weltkrieg zogen sie nicht ganz so weit, doch aus dem geplanten Jahr in der Fabrik irgendwo nördlich der Alpen wurde oft ein ganzes Leben. Aus heutiger, touristischer Sicht war die Abgeschiedenheit ein Glück. Sogar an der malerischen Küste war zu wenig Geld da, um große Hotelbauten hinzustellen. So scheint sich nun das Blatt zu wenden. Die Jungen ziehen nicht mehr geschlossen weg, viele bleiben, und das, ohne zu resignieren. Sie richten im armen Bauernhof ihrer Vorväter Fremdenzimmer ein, lassen sich von den Alten das Fischen und das Kochen beibringen, stellen Pferde in die Ställe und organisieren Reittouren oder sparen auf ein größeres Fischerboot, um den Urlaubern ihre Welt zu zeigen, ihr Leben auf dem Meer und in den Dörfern.

Bernardino Cappuccio

Schätzen Sie mal, wie alt ich bin. Wir spielen Mastro Bernardinos Lieblingsspiel. Das alte Schlitzohr. Neulich las er einer Gruppe deutscher Studentinnen aus der Hand. Hab alles erfunden, feixt Mastro Bernardino, aber war lustig. Wenn er so an einem Boot lehnt, im kleinen Fischerhafen von Pioppi, die erstaunlich glatte Haut über seinen Wangen spannt, der Schnauzbart die Mundwinkel nach oben zieht und er aus den wässrigen blauen Augen lugt, sieht man ihm zweierlei nicht an: Er ist 82 Jahre alt und eine Respektsperson. Mit dem Ehrentitel Mastro sprechen ihn nicht nur die Fischer an, alle nennen ihn so. Um so mehr schmerzt es ihn, dass seine Lizenz nicht verlängert wurde. Er darf einfach nicht mehr rausfahren. Das will nicht rein in seinen kleinen, scharf gezeichneten Schädel. Früher gab es

das nicht, dass einer, der sich nicht alt fühlte, zu alt sein sollte zum Fischen.

Wie hätten denn die Familien genug zu essen bekommen? Bis zu zehn Fischer saßen in einem Boot, einem Gozzo, die die Werft in San Mauro bis heute so baut wie die Urform, mit der die Römer das Thyrrenische Meer befuhren. Wenn alle in die Ruder griffen, dann sah es aus wie eine Galeere, erinnert sich Mastro Bernardino. Fast wie Sklaven fühlten sie sich ohnehin. Die Boote gehörten Anwälten, Ärzten, den Reichen eben, kein Fischer konnte sich eines leisten, wir wurden nur ausgebeutet. 200 Fischer mühten sich bis zum Zweiten Weltkrieg in dieser Tretmühle. Danach wurde alles anders. Viele junge Männer gingen zu Fiat, und bis heute fahren im Cilento viele Autos mit Nummernschildern aus Turin. Dort, in Norditalien, wurden die dunklen Kerle aus dem Süden fast ebenso wie Fremde behandelt wie jenseits der Alpen, wo es andere hinzog zum Arbeiten. Schwer abzuschätzen, wie sich der Mezzogiorno, der Süden Italiens, entwickelt hätte, wenn nicht all die tatkräftigen Männer weggegangen wären.

Bernardino Cappuccio ging nicht weg, er wollte nie weg, und er wollte auch nie etwas anderes arbeiten. Meine Mutter hat mich doch im Meer geboren. Im Ernst? Der alte Fischer blickt erstaunt, wenn jemand die Metapher nicht versteht. Natürlich hat ihn seine Mutter nicht im Meer geboren. Aber so gut wie. Bernardino hatte 1950 sein eigenes Boot, und zwei Jahre später war er der erste, der einen Motor montierte. Den hatte er aus einem Fiat 500 ausgebaut. Sein drittes Boot war 20 Meter lang und fuhr mit einem Motor aus Stuttgart. Das Einholen der Netze blieb Knochenarbeit, aus Spaß trugen sie Ruderwettkämpfe aus, von Pioppi bis zur Flussmündung in Casal Velino habe er 120 Ruderschläge gebraucht, daran erinnert er sich genau. Er konnte sogar schwimmen. Wenn sich die Netze auf dem Meer verhedderten, tauchte er und entwirrte es. Dafür hatte er sich aus einer Plastikflasche einen Schnorchel gebastelt.

Nun arbeiten noch zehn Fischer in Pioppi, zu ihnen gehört der junge Marco Sodano. Wie Mastro Bernardino ist auch er kein stummer Eigenbrödler, die vielen Stunden in der Einsamkeit, mit dem Boot und dem Meer, haben ihm die Sprache nicht genommen. Alles was er kann, so erzählt Marco, habe er von Mastro Bernardino gelernt. Und angesteckt hat er ihn wohl auch. „Ich will nichts anderes, als 12 Monate im Jahr fischen. Eher noch mehr.“ Doch in dieser Woche kann er nicht zum Fischen, Die Delfine, mehr sagt er nicht.

Für Delfine sind ihre Netze wie ein gedeckter Tisch. Sie schwimmen an das Netz heran, in dem sich die Fische verfangen haben. Jeder Biss ein Fisch, jeder Biss ein Loch. Die begeisterten Rufe von Urlaubern angesichts von springenden Delfinen sind den Fischern fremd. „Wir respektieren sie und ihre Intelligenz“, sagt Marco, „das Meer ist ihr zuhause, nicht unseres.“ Aber nun sitzt Marco vor seinem Boot und flickt von Hand 250 Löcher, jedes dauert eine halbe Stunde. Das erklärt, warum in den guten Fischrestaurants, wie im Porto in Casal Velino, das Marco beliefert, eine Fischplatte unglaublich frisch schmeckt, aber auch nicht ganz billig ist.

Marco hat sich ein größeres Gozzo bauen lassen. In diesem will er Urlauber mit hinausnehmen. Er will keine Bootsrundfahrten anbieten, sondern zeigen, wo das her kommt, was hier auf den Tisch kommt. Das Meer ist wie eine Wüste, sagt Marco. Aber alle paar Meter gibt es eine Oase, und da legt er seine Netze aus.

Mastro Bernardino nickt. Er scheint zufrieden mit seinem Schüler. Sicher wünscht er ihm auch einmal so einen spektakulären Fang wie er ihn hatte in der Nacht der ersten Mondlandung. Über zwölf Meilen waren sie hinausgefahren, weg von der Küste mit ihren schroffen Felsabbrüchen, weg von den flachen Stellen mit den Sandstränden. Am Morgen zappelten so viele Sardinen im Netz, dass sie es nicht einholen konnten, sie mussten einen Teil wieder frei lassen. Mastro Bernardino schaut hinaus, als sähe er sich selber dort, auf der blauen Wüste, als sie ihn noch ließen. „Ich wollte nie etwas anderes machen. Auch wenn ich jetzt hier stehe und mit dir scherze, sehe ich die Fische.“

Enzo Camarano

Mit beiden Händen fährt sich Enzo Camarano durchs schlohweiße Haar. Diese Geste wird ihn während des Gesprächs nicht verlassen. Der Direktor des Nationalparks Cilento e Vallo di Diano redet sich in Rage, die Zustände scheinen ihm zum Haarerufen. „An der Küste ist die Entwicklung schon gelaufen“, sagt er resigniert. Dort sei von der Ursprünglichkeit des Cilento nicht mehr viel erhalten. Das muss man relativ sehen. Für jemanden wie ihn, der im Hinterland zuhause ist, sieht es an den Stränden geradezu überlaufen aus, auch wenn es weder Bettenburgen noch Hochhäuser gibt. Eine Hügelkette hinter der Küste beginnt das fast menschenleere Bergland. Versprengte Dörfer verteilen sich über die karstigen Berge, kaum ein Auto fährt auf den kurvigen Straßen.

Hier liegt der Nationalpark, mit einer Gesamtfläche von 181.000 Hektar ist er der zweitgrößte in Italien. 1997 wurde er in die Liste der Biosphärenreservate der UNESCO aufgenommen und gehört seitdem – mit den Ausgrabungsstätten von Paestum und Velia - zum Weltkulturerbe der Menschheit. Was nichts daran ändert, dass der Cilento zu den armen Regionen in Italien zählt. Das Durchschnittseinkommen liegt bei sechshundert Euro. Wobei dieses Einkommen hier ein besseres Auskommen ermöglicht als in den Städten des Nordens. Dazu genügt ein Blick in einen Lebensmittelladen. Viel mehr als Putzmittel und Toilettenpapier gibt es dort nicht, für anderes fehlt die Nachfrage, denn die meisten Bewohner sind Selbstversorger. Bauernhöfe werden noch nicht als Monokultur betrieben, auch wer einen Hang mit riesigen Pisciotta-Olivenbäumen besitzt, hat Schweine und Ziegen, lässt Hühner über den Hof gackern, pflanzt Gemüse und Obst und vielleicht sogar Getreide an, um auch noch die pasta selbst zu machen.

Derart abgelegene Gegenden sind prädestiniert für Subventionen von der EU, und tatsächlich soll der Cilento 133 Millionen Euro aus drei verschiedenen EU-Töpfen erhalten. Damit sollen nicht nur kleine Betriebe finanziert werden, sondern vor allem das Landschaftsbild erhalten bleiben. Und so ließ der Bürgermeister der Nationalpark-Gemeinde Monte Corrice 30 private Schwarzbauten abreißen. Da rieben sich einige die Augen, gerade das hatte in von der großen Politik unbeobachteten Dörfern funktioniert. Man baute ein Haus ohne Genehmigung, die kam später nach. Oder auch nicht, aber es fragte jedenfalls keiner. Und nun befreite die Abrissbirne abgelegene Orte von hässlichen Geld-Geschwüren. Doch überraschend wurde der Bürgermeister zur Zahlung von zehn Millionen Mark verurteilt. Da er aber in der letzten Instanz doch Recht bekam, bleibt dies eine Geschichte mit gutem Ausgang.

Auf den Dorfplätzen ist der Cilento immer noch eine Männergesellschaft. Die alten Gestalten sitzen auf den Plastikstühlen vor der Bar, recken ihre Runzeln in die Sonne. Autoschlüssel schwingende junge Männer stolzieren vorbei, Frauen sind wenige zu sehen. Bis heute sind die Dörfer des Cilento nicht malerisch, toskanische Anmut fehlt der Landschaft und den Orten. Beides ist unverstellt geblieben. Die Dörfer waren lange sich selbst überlassen, vieles verfällt, vieles wird jetzt renoviert, aber dafür sieht man wenig Bausünden. Aber was heißt schon Bausünden, wer in düsteren Räumen ohne Wasser und Strom aufwuchs, der sehnt sich nach Licht und Luft, nach einem modernen Haus.

Zudem sind neue Häuser, und seien sie auch schwarz gebaut, hier so etwas wie ein gutes Zeichen, belegen sie doch, dass jemand in seine Zukunft investiert, an seine Zukunft glaubt. „Im Hinterland muss etwas getan werden,“ so Camarano, der mit seiner schlohenden Graufrisur Andy Warhol verblüffend ähnlich sieht, „die Dörfer sterben sonst aus.“ Aber wäre diese Abwanderung denn wirklich so dramatisch? Was spricht dagegen, abgelegene Dörfer, die sich entvölkern, der Natur zu überlassen? Enzo hält dagegen: Nur weil Schulen und Postämter geschlossen werden, ziehen die Menschen weg. Sie würden nicht gehen, wenn sie eine Perspektive hätten, und die will er schaffen. In einer Wanderhütte im Nationalpark haben fünf junge Männer Arbeit gefunden. Ein Elektriker, der schwarz und wenig arbeitete, sich so durchhangelte, wurde für ein Jahr in einer neuen Anlage mit Ferienwohnungen beschäftigt. Der Elektriker meldete sich ordentlich an, gründete eine Firma und bezahlt nun zwei Angestellte. „Wir wollen im Nationalpark kein Indianerreservat schaffen,“ ereifert Enzo sich in nächtelangen Diskussionen, sie könnten niemanden zwingen zu bleiben, aber er wolle mithelfen, das Umfeld so zu gestalten, dass engagierte junge Menschen nicht gehen müssen, um eine Zukunft zu haben.

Italo und Marco Radano

Broccoli. Mittags und abends nichts anderes als Broccoli, und das drei Monate lang. Italo Radano hielt es nicht mehr aus. Er war 23 Jahre alt, groß und kräftig, er wollte arbeiten und er wollte vernünftig essen. Weder das eine noch das andere gab es in Casal Velino. Marco häuft sich Vorspeisen auf seinen Teller. Danach kommen handgerollte Fusili mit Tomatensauce und Dorade mit Gemüse. Wenn Marco und seine Freunde heute im Hafenrestaurant von Casal Velino essen gehen, biegen sich die Tische, auf den Tellern kreuzen sich die Schätze des Meeres und des Hinterlandes. Schwer vorstellbar, in welcher dürren Zeiten sein Vater Italo aufwuchs. 1961 hatte dieser schließlich genug. Die deutsche Regierung bot Arbeitsverträge an, mit Hinfahrt-Ticket, Italo landete in der Nähe von Köln. Daher hat Marco seinen weichen Akzent, den kölschen, der Sohn von Italo und einer Deutschen aus Düren hat als Kind kein Italienisch gelernt, zuhause wurde Deutsch gesprochen. Aber in ihm, da muss von Anfang an das andere gewesen sein, das Italienische. Junge, lass doch die Hände ruhig, sagte seine deutsche Großmutter zu ihm, wenn er wieder herumgestikuliert.

Die halbe Familie kam nach Deutschland, arbeitete in der Fabrik, schickte Geld in die Heimat, baute dort ein Haus. In diesem lebt Marcos 92jährige Großmutter noch immer. Wie hat sie sich gefreut, als ihr Enkel zurückkehrte in den Mezzogiorno, in das arme Süditalien. Doch dahin war es für den großgewachsenen Jungen mit den schwarzen Haaren und den graugrünen Augen ein weiter Weg. Er ging in Deutschland in die Schule und verbrachte seine Sommerferien in Casal Velino. Einmal, mit 14, war ihm die Zeit zwischen zwei Sommerferien zu lange. Er setzte sich in den Zug, riss von zuhause aus, oder nach zuhause.

Marco richtet sich ein Leben in Deutschland ein, verbringt seinen Urlaub im Süden. Mit Anfang zwanzig sitzt er auf der Hafenanlage, blickt auf den blauen Balken des Meeres. Ein Mädchen steigt aus dem Wasser, ihre langen Haare kleben am Rücken, um den Oberschenkel hat sie ein Messer gebunden, an einem Gürtel baumeln drei Tintenfische. Olga ist 15 Jahre alt, sie zeigt ihm, wie man Tintenfische tötet: mit einem leichten Biss in den Kopf.

Marco in Deutschland. Er wird Zentralheizungsbauer, hat schnell einen eigenen Betrieb, mit 22 Mitarbeitern. Doch immer wieder habe er davon geträumt, „hierher“ zu kommen. Irgendwann, sagt Marco, stellte er ernüchert fest, dass er schon viel zu tief drin steckte in seinem Leben, dem Leben in Deutschland. Zur Hochzeit einer Cousine reist die Familie nach Casal Velino. Nur Marco ist auf keinem Foto abgebildet. Er trifft das Mädchen wieder, nach sieben Jahren sagt sie den richtigen Satz. Als hätte ich dich gestern zuletzt gesehen. Endlich begreift Marco, was seine unruhigen Hände ihm schon vor Jahren sagen wollten: Ich gehöre nach Italien. 1997 verkauft er seinen Betrieb, setzt sich mit seinen Ersparnissen in den Flieger, der kreist beim Landeanflug über Neapel, ein älterer Mann sitzt neben ihm, schaut raus, ruft begeistert: „Il Vesuvio“ und in Marco breitet sich Heimat aus: „Jetzt schließt sich der Kreis.“

Der 30jährige beginnt wieder zu lernen. Grammatik aus Büchern am Strand und im Alltag die Erkenntnis, dass sich italienisch zu fühlen und in Italien zu leben oft zweierlei ist. Einmal hat er eine Panne, der Abschleppdienst kommt nach Stunden. Es war ja schon fast Mittagspause, sagt der Mechaniker, und nach dem Essen war er müde. Er selber, ereifert sich Marco, habe nichts gegessen. Im Ernst, fragt der Mechaniker. Wenn er das gewusst hätte, hätte er ihm etwas mitgebracht.

Das habe der Mechaniker, so Marco, in keiner Weise ironisch gemeint.

Olga, halb Italienerin, halb Brasilianerin, mit Urgroßmüttern aus Deutschland, Russland und dem Regenwald, ist Marcos Frau geworden. Wenn die junge Juristin sich im Fischrestaurant über eine Vorspeisenplatte mit Langusten und Tintenfischen beugt, das Haar zum losen Knäul verwirrt und die langen Arme eingewickelt in einen zu großen Pullover, dann sieht sie immer noch aus wie das ungebändigte Mädchen aus dem Meer. Marco und Olga arbeiten mit Immobilien und Ferienwohnungen. Marco sagt, er freut sich, dass durch das arme Land, aus dem sein Vater weggehen musste, um anständig arbeiten und essen zu können, nun Aufbruchsstimmung weht. Von einer herrlichen Leichtigkeit und Unordentlichkeit sind die Tage im Süden. Und ohne Maß bis zur Maßlosigkeit ist das Leben, und das Arbeiten. Die Renovierung des Sarazenturms, den das Wappen von Casal Velino zeigt und der Olgas Familie gehört, hat sagenhafte 23 Jahre gedauert. Aber er ist doch schön geworden, oder?

Gianfranco und Paola

Jetzt spielen wir das Lied eines jungen Mannes, der in den Cilento kam, sich verliebte und blieb. Die Tischgesellschaft grinst zu Marco hin. Aber das Lied, das Gianfranco und Paola anstimmen, ist älter als Marcos Geschichte. Schließlich sind aus dem Cilento die Menschen nicht nur emigriert, sondern auch dorthingezogen. Angefangen bei den Griechen, die die Ebene von Paestum kolonialisierten, bis hin zu dem bayerischen Ehepaar, das sich auf einem Segeltörn in die Küsten verliebte und sich ein Haus kaufte, weil die Toskana sie „nie nicht interessiert hat“.

Gianfranco und Paola singen ein Lied nicht nur, sie spielen es vor. Die Musiker wurden eingeladen zu einem festlichen Abendessen in einem agriturismo, einem Bauernhof mit Fremdenzimmern, inmitten von Olivenhainen. Immer wieder stehen die beiden auf, das Besteckklappern wird leiser, wenn der Gitarrist die viersaitige Chitarra batente des Cilento anschlägt. Er hätte das Zeug zu einem neapolitanischen Tenor. Weniger, was seine Stimme angeht, als seine Mimik. Er schmachtet an die junge Sängerin hin, mit Augenaufschlag und Pomadeblick, sein Schnauzbart zittert leicht, seine schwarzen Locken legen sich aalglatt um den Kopf, Stummfilm-Gebärden, noch übertroffen von seiner Partnerin, denn Paola Salurso könnte als griechische Schönheit auf einer antiken Vase abgebildet sein. Die großen Augen, die markante Nase,

der riesige Mund. Ihre Stimme vereinnahmt die alten Lieder, hochdramatisch, ihre Hände beben, wenn sie singt. Die Zuhörer fangen beinahe an, sich um sie Sorgen zu machen. Doch wenn sie danach am Tisch sitzt und sich ein Glas Rotwein einschenkt, wird sie wieder eine fröhliche italienische Frau.

Warum sind die Lieder des Cilento so melancholisch und dramatisch? Gianfranco Marra, der sich als Musikethnologe betätigt und Liedersammlungen auf CDs herausbringt, erklärt. „Das Leben war hart, ein Dorf hier heißt sogar Terradura, harte Erde.“ Der Cilento war ein gottverlassenes Land. Das meint auch der Satz „Christus kam nur bis Eboli“, den Carlo Levi als Titel seines Romans wählte. Der Arzt, Maler und Schriftsteller war unter Mussolini nach Lukanien verbannt worden, Eboli war der letzte größere Ort vor den Bergen, weiter, in die Dörfer, war Christus nicht gekommen – und der Cilento liegt noch etwas weiter südlich. Levi nannte dies „jene andere, in Schmerz und Brauchtum verstrickte Welt, die abseits von Geschichte und Staat liegt, dieses herbe, trostlose Land, wo der Bauer in Elend und Verlassenheit auf karger Scholle“ lebt.

Davon ist heute nichts mehr zu merken, einen Gang nach dem anderen schafft die Wirtin heran. Praktisch alles stammt aus eigenem Anbau, so schreibt es das Gesetz vor: Neunzig Prozent der Lebensmittel in einem Agriturismo müssen Hof und Garten erbringen. Also tischt die Wirtin wilden Löwenzahn als Gemüse auf, umhüllt Borretsch mit zartem Bierteig, flicht Haselgitter um die selten gewordene weiße Feige, die sie trocknet und mit Walnüssen füllt. „Alles ganz einfache Bauernküche“, beteuert sie ein ums andere Mal, dabei schaffen die alten Rezepte wahre Delikatessen.

Terre dei tristi, Land der Traurigen, heißt der Cilento zudem, doziert Gianfranco, aber eine gewissen Theatralik könne man ihnen auch nicht abstreiten. Es liegt in unserer Natur. „Wir sind ohne Maß. Wenn traurig, dann richtig traurig, wenn glücklich, dann himmelhoch.“ Um die Zukunft dieser schwermütigen Musik mache er sich keine Sorgen. „Solange ein junger Mann noch unter das Fenster seiner Angebeteten tritt und so ein Lied singt, weil er überzeugt ist, nur so seine Liebe gestehen zu können, lebt diese Musik weiter.“ Diese euphorische Antwort lässt die Frage kaum zu, wer denn das außer ihm noch täte.

Bei manchen Liedern singt der Tisch mit, es sind canzone mit religiösen Hintergrund, diese Lieder wurden in der Familie immer gesungen. So hat wohl

das harte, karge Leben die Religiosität verstärkt. Keinen rächenden Gott besingen die Lieder des Cilento, sondern die süße, lockende, helfende Muttergottes. Gerade im Süden ist Maria Himmelfahrt ein wichtiger Feiertag, wenn auch für viele Ferragosto, der 15. August, hauptsächlich den Kulminationspunkt der Urlaubstollerei darstellt, wenn ganz Italien dem Mobilitätswahn huldigt. In Bewegung ist dann auch Gianfranco und viele mit ihm, sie begeben sich auf eine traditionelle Prozession auf den Monte Calpazio hinter der Ebene von Paestum. Gianfranco bekommt wieder seinen Tenorblick: „Im Morgenrauen erreicht die Prozession den Gipfel, wenn Wolken vorüberziehen oder der Wind bläst, ist das geradezu gespenstisch, mit all den Kerzen und den alten Liedern, die wir während des Aufstiegs singen - und dann siehst du die Madonna mit dem Granatapfel!“ Dies sei eindeutig ein älterer als der christliche Glaube, der hier überliefert ist, wurde doch schon die griechische Göttin Hera in ihrem Tempel in Paestum mit dem Granatapfel verehrt.

Paola beginnt zu singen, diesmal in innigem Ton: Kommt zu mir, kommt zu mir, ich will euch vergeben. Im Bogen der Sterne krönt sich Maria, sie nimmt ihre Krone, in den Himmel entschwebt sie. „Ich wollte einfach nur singen“, sagt die junge Frau, sie begann mit Schlagern, wechselte zu Jazz, dann lernte sie Gianfranco kennen, „ich habe gespürt, das ist meine Musik“. Sie arbeitet als Lehrerin mit behinderten Kindern, wenn immer es geht, tritt sie als Sängerin auf. Ich möchte nicht, sagt die junge Frau leise, dass unsere alten Lieder verloren gehen. Die Rotweingläser sind fast leer, leise singt sie ein ninna nanna, ein Gute-Nacht-Lied, vor den Fenstern quaken Frösche.

Info Cilento

Veranstalter:

Italimar (Postfach 420383, 50897 Köln, Tel. 0221 4249422, www.italimar.com) organisiert Aufenthalte im Cilento, in Ferienwohnungen, meist auf Landgütern, Villen oder auch im beschriebenen Sarazenturm.

Barbara Schaefer

Auerstr. 44
10249 Berlin
Tel. +49 30 853 55 79
Mobil +49 171 544 6157
www.barbara-schaefer.de
kontakt@barbara-schaefer.de