

N°43 OKTOBER 2017

Z
Ein Reisen-Spezial

ZEIT ZUM ENTDECKEN

PRESS

Aufs Land

Sieben Hotels ganz weit draußen – von Südschweden
über Norditalien bis in die Berge Rumäniens

Irgendwo im Nirgendwo

Vielleicht interessiert Sie die ehemalige Sommerresidenz eines britischen Herzogs mehr als das frühere Holzhaus einer Bauernfamilie aus den Karpaten. Vielleicht ist es auch gerade umgekehrt. Oder Sie

ziehen beiden eine alte Schule zwischen Berg und Tal in Norditalien vor. Die Herbergen dieses Heftes haben alle eine besondere Geschichte, vor allem aber liegen sie irgendwo im Nirgendwo, weitab vom

Schuss. Denn da will man ja manchmal hin: wo sonst nichts ist, höchstens dieses eine Haus, ein paar andere Eingeweihte und viel Abstand. Weil eine kleine Flucht aber kein Rückzug sein muss, haben wir

uns auch in der Umgebung umgesehen. Selbst im Nirgendwo ist irgendwo 'ne Menge los. Sollten Sie aber lieber im Hotel bleiben – wir hätten größtes Verständnis.
MERTEN WORTHMANN

H HOTEL



SPANIEN

4

Ein wehrhafter Gutshof verteidigt den Luxus der Einsamkeit: La Torre del Visco in der Matarraña

VON WOLF ALEXANDER HANISCH



SCHWEDEN

8

Per Kirkeby, Jenny Holzer, Yoko Ono – wohnen inmitten von Kunst: Hotel Wanås in Schonen

VON MICHAEL ALLMAIER



ENGLAND

12

Einst ein herzoglicher Sommersitz, heute eine Residenz für Tagträumer: Hotel Endsleigh in Devon

VON ANJA RÜTZEL



PORTUGAL

16

Zwei Geschwister bauen neu auf Großvaters Grundstück: Die Casa Modesta an der Algarve

VON MERTEN WORTHMANN



RUMÄNIEN

20

Fünf alte Holzhäuser werden zur Zukunft eines Dorfes: Das Landgut Şesuri in der Maramureş

VON ANNA KEMPER



DEUTSCHLAND

26

Ein Ort, an dem auch Wandervögel zur Ruhe kommen: Das Kranich-Hotel in Vorpommern

VON ALARD VON KITTLITZ



ITALIEN

30

Ferien in der früheren Dorfschule, am besten mit Kindern: Die Locanda La Scuola in Venetien

VON CAROLIN PIRICH



Das Titelbild zeigt die Aussicht vor der Pension Locanda La Scuola (siehe Seite 30).
Foto: Stefano Scatà

ANZEIGENSPEZIAL

von Seite 35 bis 60

N IN DER NÄHE

IMPRESSUM

Chefredakteur:
Giovanni di Lorenzo

Stellvertretende Chefredakteure:
Moritz Müller-Wirth,
Sabine Rückert,
Bernd Ulrich

Chef vom Dienst:
Iris Mainka
(verantwortlich),
Dr. Wolfgang Lechner

Redaktion:
Anita Blasberg/
Dorothee Stöbener
(verantwortlich),
Merten Worthmann,
Elke Michel
Redaktionsassistenten:
Beatrice Benedikt,
Monika Erhard

Art Direktion:
Haika Hinze
(verantwortlich)
Mitarbeit:
Tanja Laböck

Bildredaktion:
Malin Schulz
(kommissarisch
verantwortlich),
Lara Huck

Infografik:
Matthias Schütte

Dokumentation:
Mirjam Zimmer
(verantwortlich)

Korrektur:
Thomas Worthmann
(verantwortlich)

Schlussredaktion:
Imke Kromer

Marketing und Vertrieb:
Nils von der Kall

**Unternehmens-
kommunikation und
Veranstaltungen:**
Silvie Rundel

**Herstellung/
Schlussgrafik:**
Torsten Bastian
(verantwortlich),
Oliver Nagel

Druck:
Frankfurter
Societäts-Druckerei
GmbH, Kurhessenstr. 4–6,
64546 Mörfelden-Walldorf;

Axel Springer Offsetdruckerei
Ahrensburg GmbH & Co.
KG, Kornkamp 11,
22926 Ahrensburg
Für unverlangt eingesandte
Manuskripte übernimmt der
Verlag keine Haftung.

Anzeigen:
DIE ZEIT
Matthias Weidling
Empfehlungsanzeigen:
iq media marketing,
Michael Zehentmeier

Sonderpreisliste
ZEIT-Reisen 2017

Anzeigenstruktur:
Ulf Askamp

Leserbriefe:
Zeitverlag
Gerd Bucarius
GmbH & Co. KG,
20079 Hamburg
E-Mail: leserbriefe@zeit.de

Fax: 040/32 80 404;
Artikelabfrage aus dem Archiv:
E-Mail: archiv@zeit.de
Fax: 040/32 80 404

kl. Fotos: Christiane von Enzberg für DZ; Mattias Givell; Hotel Endsleigh; Bettina Theuerkauf für DZ (o.v.l.); Sorin Morar; Philipp Obkircher; La Scuola Lusiana (u.v.); Illustrationen: Haika Hinze; Karten: Matthias Schütte

Nachsitzen

Die alte Dorfschule von Lusiana ist jetzt eine Pension – und so gemütlich, dass der Gast sich sogar in der Mathematik zu Hause fühlt

VON CAROLIN PIRICH



Lehranstalt trifft Flower-Power: Der Schulhof ist zur blumengeschmückten Frühstücksterrasse geworden

Foto: Stefano Scata



Foto: Stefano Scola

Die Besitzer heißen Marco Baldan und Valeria Carfora, die Zimmer »Erkundungs- oder »Geschichte«

Kinder, ist das schön hier!

H

Gut 800 Meter unter uns rollt sich das venezianische Tiefland aus, in Missoni-Schattierungen von Hellgrün bis Burgunderrot, am Horizont ist das Meer zu erahnen. Über uns geht es hinauf in die Berge, irgendwann wird es alpin, auch wenn von den Dolomiten nichts zu sehen ist.

Die Locanda La Scuola liegt zwischen den Welten, zwischen Meer und Gebirge, in der Gemeinde Lusiana, deren Häuser sich locker über die nahen Hügel verteilen. Wir sind gerade mit dem viel zu großen Upgrade-Mietauto die Haarnadelkurven heraufgeschwommen. Mann und Kindern ist noch schlecht. Auf der kleinen Terrasse vor dem Hotel sitzen wir an einem der Tische, die im Kies ankeren. Rosen ranken die Fassade hinauf, Zitronenbäume umranden die Weite des Panoramas. Die Kurven pendeln langsam aus dem Kopf, die Weite hält uns fest.

La Scuola ist eine ehemalige Dorfschule. Die Kinder, fast drei und fast fünf, freuen sich: Schule, magisch, das Leben, das noch auf sie wartet. Ich finde, dass mein Leben erst nach der Schulzeit angefangen hat. Und erzählt eine verlassene Schule nicht auch immer die Geschichte eines Ortes, dem nun Kinder fehlen?

Der Sohn wägt seine Möglichkeiten ab: Geradeaus geht es die Treppe ruf, rötlicher Marmor, am Rand liegen Bauklötze mit Patina in einer Kiste. Das

später. Links der Raum, für den er sich entscheidet. Eine enorme Tafel an der Wand mit Buchstaben. Er sucht die, die in seinem Namen vorkommen. Zwei lange Holzstische, zwei Schulpläne mit Arbeitsutensilien, die sich das Kindergartenkind sofort aneignet: ein Holzpuzzle, mit dem man Italien auseinandernehmen kann. Papier. Und Stifte. So viele Stifte. Am Ende unseres Kurzurlaubs schreibt der Junge seinen Namen und sagt: »Hier bin ich Künstler geworden.«

Der Raum, heute dient er als Salon und Frühstücksraum, war einst das Klassenzimmer, sein Boden stammt aus den zwanziger Jahren. Damals kachelten die Lusianer ihre Schule in weißen, roten und schwarzen Sechsecken. Man kann Geometrie in sie hineinsehen, Fußbälle, Blumen. Es riecht nach Gemäuer und Kakao, und so lässt sich auch die Atmosphäre beschreiben: rau und stül.

Valeria Carfora hat die Schule vor fünf Jahren entdeckt. Sie kurvte im Hinterland herum, auf der Suche nach einem Ort, an dem sie Arbeit und Leidenschaft verbinden konnte. Die Schule war verwaist, als sie mit ihrem Mann Marco daran vorbeifuhr. Sie sahen das Schild, *vendesi*, »zu verkaufen«, setzten sich in eine Pizzeria und schrieben auf einen Zettel, was ihnen wichtig war: Kontakt mit Menschen; ein Hafen, von dem man sowohl ans Meer als auch in die Berge fahren kann; ein Ort zum Gestalten ... All das schien nur alten Schule zu passen. Nach zwei Wochen unterschrieben sie den Kaufvertrag. Bis dahin hatte Valeria, Grafikerin, in der Webfirma ihres Mannes mehr verwaltet als gestaltet. Die alte

Schule sollte ihr Ventil werden: ein kleines Bed & Breakfast mit viel Persönlichkeit.

Valeria fand Menschen, die ihre Dachböden öffneten und ihr Reliquien aus der Schulzeit überreichten. Sie sammelte Möbel und Gegenstände, die dekorativ sind, die man aber auch anfassen und benutzen kann. Und die Nostalgie auslösen. So schuf sie eine begehbbare Erinnerung an eine Kindheit, die man so wahrscheinlich nie erlebt hat. Als besuche man eine Schule in der fabelfhaften Welt der Amélie.

Weil das Gebäude einmal das Herz des Ortes war, beauftragten Valeria und Marco Handwerker aus dem Dorf mit der Restauration. Der Vater des Maurers war hier zur Schule gegangen. Der Vater des Malers hatte die Idee, das Treppenhaus zweifarbig zu streichen, wie es zu seiner Zeit üblich war, mit einem Strich auf halber Höhe. So wuchs aus der alten Schule etwas Neues im Geist der Gegend.

Den Zimmern gab Valeria Namen und richtete sie entsprechend ein: Erdkunde, Naturkunde, Geschichte und Literatur. Das »Zimmer der Lehrerin« liegt unter den massiven Balken des hölzernen Hausdachs und ist beliebt bei Hochzeitspaaren. Unser Zimmer ist der Arithmetik gewidmet, es ist eines der größten und L-förmig. Auf der einen Seite schlafen die Kinder im Stockbett, auf der anderen steht unser Bett vor dem Fenster mit Talblick. Im Winkel des L: Schullbank, Tafel, Springbock. Wir legen unsere Jacken darüber, die Tochter ruft sie runter: Ich will ruff! Der Sohn greift eine Kreide und ist von der Tafel nur mit der Aussicht auf einen Ausflug in die nächste Eisdiele zu lösen.

Vor allem am Morgen lebt das Hotel. Aus einem Radio hinterm Tresen perlt Jazz aus den Dreißigern. Die Sonne fällt durch die großen Fenster. Valeria richtet das Frühstück an: Croissants, Joghurt, Früchte, Marmelade und ein Schokoladenaufstrich, der einen wieder Kind sein lässt. Sie zapft hinter dem Tresen Kaffee in bauchige Becher; während sie Milch schlägt, beobachtet sie ihre Gäste unauffällig, als lese sie an deren Bewegungen die Persönlichkeit ab. Sie gibt Ratschläge nur auf Anfrage, aber dann punktgenau. Sie reserviert gern einen Tisch in einem der Restaurants, die sie mag: klein, von Venezianern gut besucht. Dort schmeckt es nach Berg, Luft und Nadelwald.

Keht man im Dunkeln in die Scuola zurück, empfängt einen Stille. Valeria ist nach Hause gegangen. Man ist im Salon allein, wie zu Hause, kocht Tee, entkorkt den mitgebrachten Wein, setzt sich in die Sessel am Ofen. In einer Vitrine liegt ein Wörterbuch: Italienisch-Zimbrisch. Den Dialekt sprechen hier noch wenige Alte. Beim Blättern hallen die Wörter im Kopf wie Kärntnerisch aus ferner Zeit: *Bissan* = Wissen. *Khemman* = kommen. Man hebt den Blick, schaut in die samtige Dunkelheit. In der Ebene glimmen die Lichter des Veneto. Im Rücken spürt man die Umarmung des Berges.

Locanda La Scuola

Via Campana 20,

36046 Lusiana,

Tel. 0039-0424/0662 44,

locandalascuola.com, DZ ab 65 €

In der Nähe



Rom



Asiago

Es gibt ihn tatsächlich: Einen Ort, den die Italiener lieben und der im Ausland fast unbekannt geblieben ist – das Hochplateau von Asiago. Eine halbe Stunde bergauf braucht man mit dem Auto von Lusiana. Klar im Vorteil ist der, der fährt, ihm schwindelt am wenigsten. Am besten nimmt man trotzdem noch ein paar Kurven über die Abzweigung hinaus und fährt von oben nach Asiago hinein, dann hat man gleich einen Blick über die Hochebene und ihre sieben Gemeinden, die sich locker über die Hügel verteilen. Da eine Kirche, hier eine Zypressengruppe, dazwischen Grün, Grün, Grün und ein riesiges Marmor-Monument mit Treppen und Säulen. Es gemahnt an die Schlachten, die im Ersten Weltkrieg auf der Hochebene geschlagen wurden; 54286 tote Soldaten liegen hier. Das Mahnmahl nimmt der Gegend etwas von ihrer Lieblichkeit. Die entdeckt man dann demütig und dankbar wieder bei einem Spaziergang durch Asiagos aufgeräumtes Zentrum mit seinen feinen Geschäften und Käsespezialitäten. Die Fassaden strahlen in Farben, die man auch im Süden benutzt. Aber die Giebel und Schützerzeilen an den Balkonen erinnern einen daran, dass hier die Alpen beginnen. Zum Schluss gönnt man sich am besten eine »Bavarese«, eine Ricotta-Creme mit Pesto, oder Cièpes mit Auberginen, Scamorza und Tomate, beides sehr gut im Restaurant In Piazzetta.

Ristorante In Piazzetta,
Piazzetta degli Alpini 44, Asiago



Parco del Sojo

Um den Sojo-Felsen in Lusiana, den einheimischen Legenden zufolge einst Hexen bewohnten, haben die Brüder Morlin einen fabelhaften Kunstgarten angelegt, eine Art Natur-Kunst-Märchenwelt. Diego Morlin, Architekt, hat das Freilichtmuseum 2002 entworfen, anschließend hat der Künstler Severino Morlin mit Kollegen aus dem In- und Ausland 80 Skulpturen und Installationen errichtet – aus Stein, Eisen, Holz, Bronze, Keramik und allem Möglichen, was vor Ort zu finden war. Auf diese Weise wuchs der Park zu einem verspielten Kunst-Natur-Museum heran. Gut drei Stunden wandert man heute zwischen alten Bäumen, genießt dabei immer wieder den Panoramablick ins Tal, begegnet mythischen und menschlichen Gestalten, abstrakten Arbeiten aus Metall und wird neben riesenhaften Brunnenstiften zum Zwerg.

Via Covolo, Lusiana, parcodelesojo.it
(Sa/So geöffnet – aber bei Regen geschlossen)



LA FONDERIA

Flavio Bresolin ist Eiskonditor. Nicht einer, der an ein paar Seminartagen gelernt hat, wie man Aromen in seine Creme oder sein Sorbet bekommt. Bresolin versteht sich als Kunsthandwerker, bei dem ein Lehrling drei Jahre lang seine Ausbildung absolviert und sich frühestens nach dem ersten Lehrjahr mal allein an einer Creme versuchen darf. In seiner Fonderia in Bassano del Grappa arbeiten Maschinen, die seit den achtziger Jahren nicht mehr hergestellt werden – aber die seien die besten, sagt Flavio Bresolin, und er hat schon einige ausprobiert. Die Zutaten für seine Sorten wie Birne-Ingwer, Kürbis-Makrone oder Kürbiskern-Sahne kauft er bei den Bauern in der Umgebung. Die Sorte Uva Fragola ist übrigens keine Eigenkreation von Bresolin aus Traube und Erdbeere, sondern trägt den Namen einer besonderen Weintraubenart der Gegend. Die ist klein und aromatisch wie eine Erdbeere.

Via Angarano 65, Bassano del Grappa

Grappa

Über die Brücke aus Holz, die Andrea Palladio im 16. Jahrhundert entworfen hat, strömen die Touristen nach Bassano del Grappa. Unter der Brücke fließt die Brenta; auf der Brücke, auf ihren ersten Metern, hat 1779 die Grapperia von Bartolomeo Nardini eröffnet. Nardini hat damals über die Tür »Venduti Aquanitus« ritzen lassen, und noch heute sitzt man zum Teil an Tischen aus der Gründerzeit, als wäre das Reich Venedigs nie untergegangen, als wäre die Gegend nicht mal österreichisch-ungarisch, mal italienisch gewesen. Auch der Blick aus der Destillieranlage auf die Brenta muss vor Jahrhunderten gesehen sein. Wer den Grappa Extrafrina mit seinen Aromen nach Rose und Pfirsich noch durch etwas Theorie abrunden will: Ein Grappa-Museum ist nicht vom Tresterbrand, sondern vom nahen Monte Grappa.

Grapperia Nardini,
Ponte Vecchio 2, Bassano del Grappa

OSTERIA MADONNETTA

Auf dem Weg von Lusiana nach Bassano del Grappa liegt Marostica, eine kleine Stadt, die in der Ebene beginnt und deren mächtige Stadtmauern sich gewaltig den Berg hinaufziehen. In einer schmalen Straße gleich hinter der unteren Stadtmauer führt die Familie Polita Guerra die Osteria Madonnetta in der vierten Generation. Der Urgroßvater von Barbara Guerra hat der Urgroßmutter das Haus gekauft, damit sie etwas Eigenes schaffe. Und die Nachfahrin folgt der Tradition und bietet kein Chichi an, sondern venezianische Küche mit Geschichte, für die viele Gäste schon um zwölf Uhr mittags Schlange stehen. Penibel führt die Patronin Buch über die Anmeldungen und verteilt die Gäste dann nach einem inneren Kompass auf die Tische. An den Wänden schweres Holz, davor hängen Kuhglocken und Stadtansichten, auf den Teller kommen Kaninchenleber venezianischer Art, Dreierlei von der Marosticanschen Gans und ein süß-herber Ricottapudding mit Pflaumenkonfitüre. Ernest Hemingway war auch mal hier, noch keine 20, als junger Soldat im letzten Weltkriegsjahr 1918.

Via Vajenti 21, Marostica, osteriamadonnetta.it

