



## PRESSE-INFORMATION

### Die alten Männer und das Meer

#### Im Cilento lebt eine antike Tradition des Sardellenfangs fort

**„Alici di menaica“ sind Kulturerbe, Wirtschaftsgut und Slow Food-Delikatesse zugleich**

**Regensburg, 10. November 2009** – Eine Handvoll Fischer beherrscht sie noch, die Kunst, Sardellen (*alici*) nach Art der alten Griechen zu fangen. Sie leben in Pisciotta, im Herzen des süditalienischen Nationalparks Cilento. Die Kunst des „*alici di menaica*“-Fangs ist tief verwurzelt in der Kultur der Region und sichert den Lebensunterhalt der Fischerfamilien. Nebenbei bereichert sie als Slow Food-Spezialität die Feinschmeckerküche um ein einzigartiges Erzeugnis - und ist im Frühling eine Touristenattraktion.

Nur zwischen April und Juli fahren die *pescatori* von Pisciotta hinaus, um Sardellen nach Art ihrer Vorfahren zu fangen. Wenn das Meer ruhig ist, stechen sie bei Einbruch der Dämmerung mit ihren acht Meter langen Holzbooten (*menaide*) in See. Drei bis fünf Meilen vor der Küste werfen sie die 200 Meter langen Netze (*menaica*) aus und lassen sie bis zu zehn Meter tief ins Meer hinab. So versperren die Fischer den Sardellenschwärmen den Weg. Je nach Jahreszeit sind die Maschen der Netze unterschiedlich weit geknüpft, so dass zu kleine Sardellen hindurch schlüpfen können.

#### Mit den Sternen schwärmen

Was sich einfach anhört, bedarf eines umfassenden Wissens, das in Pisciotta von Generation zu Generation weiter gegeben wird - seit Jahrhunderten. Die Ahnung, in welche Richtung sich die Sardellenschwärme wenden, das Wissen, wo und wie tief die Netze ins Wasser geworfen werden müssen, und natürlich die Fähigkeit, die Strömung, den Wind und den Himmel zu lesen - all dies gehört zur traditionellen Kunst des Sardellenfangs.

Seit Jahrhunderten weisen die Gestirne den Fischern den Weg, denn nur wenn bestimmte Sterne am Himmel stehen, kommen die kleinen Heringsfische an die Oberfläche: Pollara (Orion) gehört dazu, aber auch Puddicinara (Plejaden) und Calabresella (ein kleiner Stern, der südöstlich erscheint, genau über Kalabrien). Stellone (Venus) erscheint als letzter Stern vor dem Morgengrauen. Mond und Sonne weisen auf die Schwimmrichtung der Fische hin: wenn die Sonne auf- und untergeht, schwimmen die Sardellen darauf zu. Ebenso lenkt der Mond die Schwärme. Wenn der Mond einmal nicht sichtbar ist, nehmen die Fischer eine Gaslampe auf einem kleinen Boot mit hinaus.



## Das Aroma entsteht im Verborgenen

Ist der Fang an Bord gezogen, entfernen die Fischer Köpfe und Innereien der Fische und bringen die Sardellen in Holzkisten zum Hafen. Am frühen Morgen beginnt dort die Arbeit der Frauen: Die Sardellen werden in Salzlake gewaschen und dann, zwischen Lagen von grobem Meersalz, in Tongefäße geschichtet. In sogenannten *magazzeni*, kühlen und feuchten Lagerräumen, reifen die Sardellen zwischen vier Monaten und mehreren Jahren. Dabei verlieren sie den leicht bitteren Geschmack, der für die frischen Fische charakteristisch ist.

In Deutschland kennt man Sardellen vor allem als Pizzabelag (Anchovis). Doch im Mittelmeerraum werden die silbrigen Fischchen in allen erdenklichen Variationen zubereitet: roh oder gebraten, gefüllt oder als Eintopf, zu Klößchen gerollt oder als Salat angerichtet. Dabei unterscheiden sich die *alici di menaica* von gewöhnlichen Sardellen: Kenner schätzen sie für ihr intensives und zugleich feines Aroma. Charakteristisch ist auch das helle, leicht rosafarbene Fleisch.

## Den Cilento kennen lernen - mit Cilentano

Wer auf den Spuren lebendiger Traditionen den Cilento kennen lernen will, findet bei Cilentano die passende, ganz persönlich ausgewählte Ferienunterkunft. Stilvolle Ferienhäuser und -wohnungen direkt am Meer in Marina di Pisciotta gibt es ab 295 Euro/Woche. Daneben organisiert Cilentano Wander-, Kultur- und Sprachreisen in die Region. Auch den Sardellenfang können Cilento-Urlauber in den Monaten März und April miterleben: Dann nehmen die Fischer Gäste mit aufs Meer. Je nach Fangglück und Wetter dauert die Ausfahrt drei bis vier Stunden und kostet 20 Euro pro Person, ein Sardellenmahl an Bord inklusive. Besonders empfehlenswert ist das Slow Food-Restaurant D'Angiolina an der Hafensperrmauer von Marina di Pisciotta, wo Rinaldo Merola seinen Gästen die fangfrischen cilentanischen Köstlichkeiten serviert.

### Weitere Informationen über Alici die Menaica und Ferien im Cilento:

Cilentano - M. Baldauf & R. Mankau GbR, Margaretenstr. 14, D-93047 Regensburg, Tel. (0941) 567646-0, Fax -1, E-mail: [info@cilento-ferien.de](mailto:info@cilento-ferien.de), Internet: [www.cilento-ferien.de](http://www.cilento-ferien.de).



---

**Cilentano** hat sich auf die Vermittlung von persönlich ausgewählten Ferienunterkünften in Süditalien, insbesondere im Cilento, spezialisiert. 1999 gegründet, ist das Regensburger Unternehmen heute der größte Anbieter von Ferienwohnungen und -häusern im Cilento und hat rund 140 Objekte im Programm. Außerdem vermittelt Cilentano Sprach-, Wander- und Kulturreisen. Die Homepage [www.cilento-ferien.de](http://www.cilento-ferien.de) bietet umfassende Informationen und viele Fotos zum Angebot von Cilentano. Ferienwohnungen und -häuser aller Preisklassen, aber auch Landhäuser, B&B-Unterkünfte und Hotels sind detailliert beschrieben und direkt buchbar.

Cilentano ist Mitglied im „forum anders reisen“, einer Organisation von Reiseveranstaltern, die sich dem sanften Tourismus verpflichtet fühlen.

**Der Cilento** beginnt etwa 100 Kilometer südlich von Neapel. Zwischen Paestum im Norden, den Monti Alburni im Osten und Sapri im Süden liegt ein Paradies für Genießer und Aktive. Als zweitgrößter Nationalpark Italiens und UNESCO-Weltkulturerbe ist der Cilento vom Massentourismus verschont geblieben. Die Küste bietet auf rund 100 Kilometern feinste Sandstrände im Wechsel mit steilen Klippen; die Wasserqualität ist eine der besten in ganz Italien. Im hügeligen Hinterland gedeihen Wein, Oliven und Obstbäume, dahinter erheben sich bis 1.900 Meter hohe Berge. Mountainbiker, Wanderer und Reiter finden hier ihr Eldorado. In die Landschaft eingebettet sind Kulturdenkmäler von Weltrang, darunter die griechischen Tempel von Paestum und die antike Philosophenschule in Velia.

#### **Pressekontakt:**

##### **Cilentano**

Barbara Weber  
Margaretenstr. 14  
D-93047 Regensburg  
Tel. (0941) 567646-0  
Fax (0941) 567646-1  
E-Mail: [info@cilento-ferien.de](mailto:info@cilento-ferien.de)  
Internet: [www.cilento-ferien.de](http://www.cilento-ferien.de)

#### **Störrfaktor – Agentur für PR, Text und Konzeption**

Michaela Störr  
Geyerstr. 20  
80469 München  
Tel. (089) 42095669-12  
Fax (089) 42095669-19  
E-Mail: [info@stoerrfaktor.de](mailto:info@stoerrfaktor.de)  
Internet: [www.stoerrfaktor.de](http://www.stoerrfaktor.de)