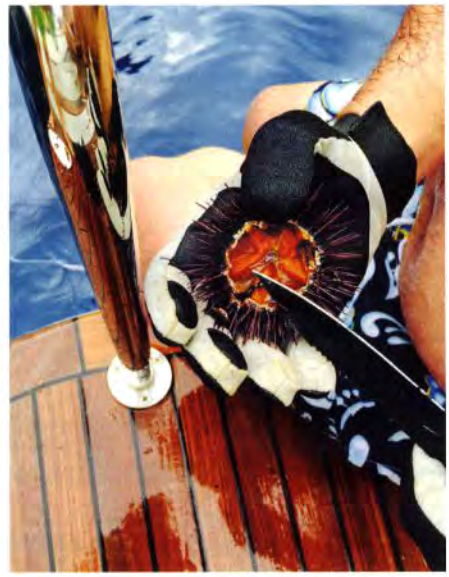
LAND IN SICHT

Segeln – ganz klar! Doch ein Turn auf der „Blue Deer" ist vor allem ein Fest italienischer Gastfreundlichkeit.

TEXT **OLIVER JAHN**

Man muss genau hinschauen unter Wasser. Die Männchen sind tiefschwarz, die Weibchen dagegen erkennt man an ihrem ungleich abwechslungsreicheren Farbspiel zwischen Braun und Violett. Stachelbewehrt sind sie beide, doch ergiebiger sind die Seeigel-Weibchen. Mit geübtem Griff und einem ordentlichen Messer in der Hand löst Stefano Barbini ein purpurn schimmerndes Exemplar von der Felswand, wir schweben weiter an der jäh in die Tiefe stürzenden Kante entlang, dann ein, zwei kräftige Schläge mit den Flossen, und wir stoßen etwas weiter hinunter. Stefano deutet mit dem Messer auf eine kleine Kolonie, die unter einem Vorsprung nistet, und wedelt erfreut mit dem schon gut gefüllten Netz. Eine halbe Stunde später tauchen wir aus der Unterwasser-Stille auf, wischen uns die salzwasserkrustigen Brillen vom Kopf und sehen uns um. Direkt über uns ragt wild und unzugänglich eine Steilwand sicher vierzig Meter in die Höhe – in einer der kleinen Buchten von Palmarola sind wir vor Anker gegangen, um für das Mittagessen Seeigel zu ernten, und genau hier liegt einer der vielversprechenden Jagdgründe.

„La Cattedrale" nennen Ortskundige die Felswand, deren eng aneinandergepresste Formationen sich orgelpfeifengleich in den Himmel recken. Zwanzig Meter von uns entfernt ruht auf seinen zwei Rümpfen der majestätisch-sportliche Koloss: die „Blue Deer San Lorenzo Sea Lodge". Sanft und kaum



Fast zu schön zum Verzehr: Wenn man den Stachelpanzer eines Seeigels *(li.)* öffnet, leuchtet einem sattorange das essbare Innere entgegen wie ein Stern. Fangfrisch und selbst ertaucht schmecken sie am besten, salzig und weich – wie das pure Meer.

Es fehlt an nichts auf dem 22-Meter-Katamaran. Elegante Wohnküchen-Atmosphäre im Salon *(rechts)* – wer nicht gerade selbst auf Tauchgang ist, kann hier der Crew beim Zubereiten eines Schwertfisch-Tatars zuschauen.

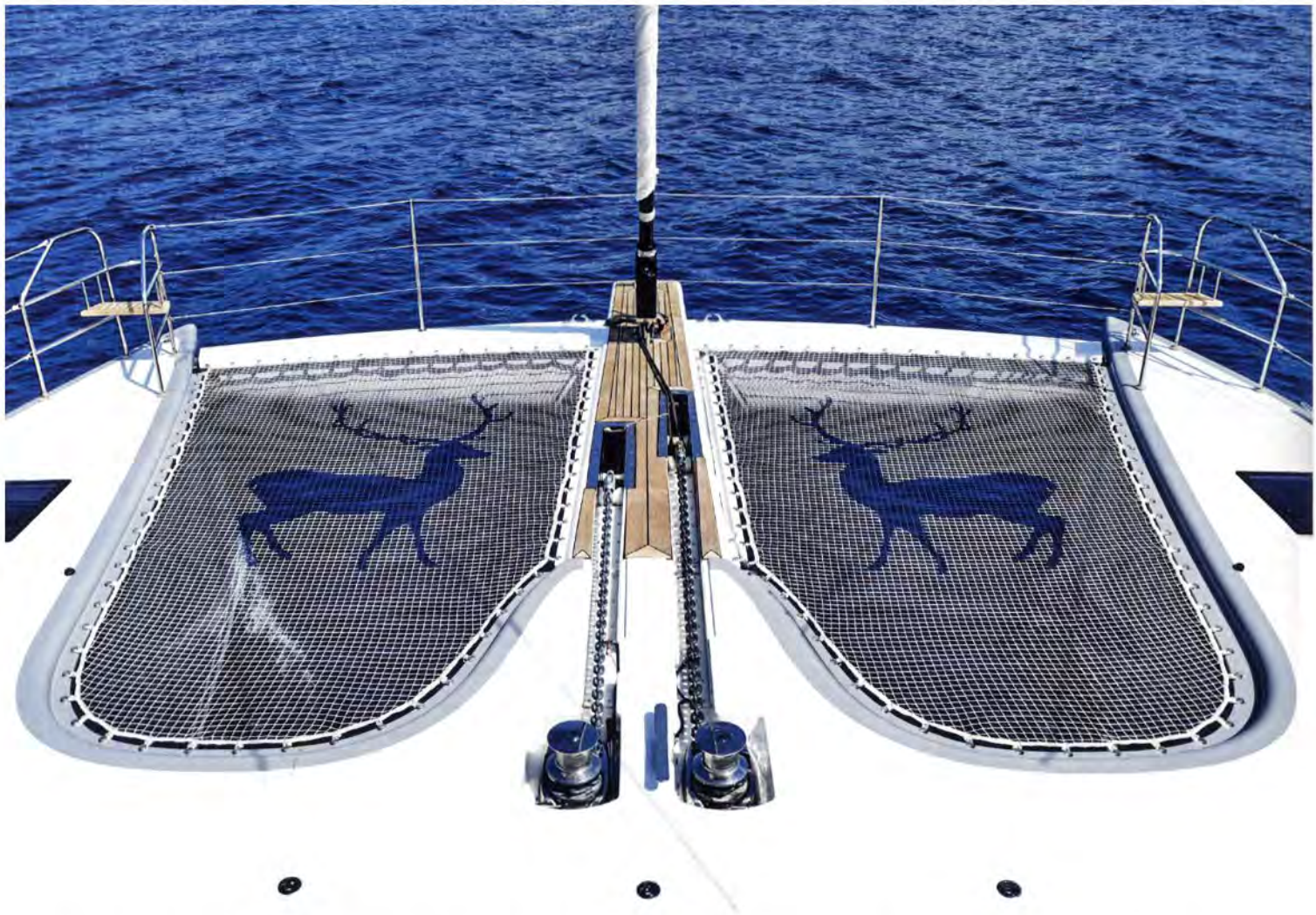
merklich wiegt sich der 22-Meter-Katamaran mit der wechselnden Strömung, nur das einschläfernde Glucksen der wenigen, schwachen Wellen ist unter dem Tragdeck zu hören.

Stefano Barbini, Besitzer der „Blue Deer", und seine dreiköpfige Crew haben uns ganz bewusst hier vor die Pontinischen Inseln gebracht, jenes kleine Archipel im Thyrrenischen Meer vor der Küste Latiums, fast in der Mitte zwischen Rom und Neapel. Außerhalb Italiens sind Ponza, Palmarola, Gavi, Zannone, Ventotene und Santo

„WIR SERVIEREN AN BORD NUR ITALIENISCHES ESSEN. UNSERE CREW SEGELT UND KOCHT SAGENHAFT GUT."

STEFANO BARBINI

Stefano nicht wirklich bekannt und noch nicht vom Tourismus überschwemmt. Das Wasser ist wunderbar klar und bei Tauchern beliebt, im Sommer erkunden Besucher gern die Vegetation der quasi unbewohnten Insel Palmarola. „Seht Ihr da hinten diese kleine Hütte", fragt Stefano und deutet in die Hügel, „das ist ‚O'Francese', ein kleines Restaurant, einst von einem Franzosen gegründet, der hier hängen geblieben ist." Es hat nur im Sommer geöffnet und bildet zusammen mit einem einsam weiter oben hinter Büschen versteckten Bauernhaus fast die einzige menschliche Spur auf der Insel, die heute unter Naturschutz steht. Es ist Stefano Barbini ein besonderes Anliegen, seinen Gästen Orte wie diesen zu zeigen, ein fast noch unbe-



Der Hirsch als Signet eines Luxusseglers ist sicher nicht die naheliegendste Wahl. Die Eigner-Familie betreibt jedoch seit einigen Jahren in den Dolomiten ein urwüchsiges Ferienchalet, wie man auf den Fotos in den Kabinen *(unten)* sehen kann. So lässt sich ab sofort der Winter in der „San Lorenzo Mountain Lodge – White Deer" nach Lust und Laune mit nautischen Mitteln fortsetzen. Mehr Info im AD Plus.

rührtes Italien, in dem die Stürme der aktuellen politischen Probleme so weit weg zu sein scheinen wie die Südsee. Süßliche Romantik ist dem Unternehmer gleichwohl fremd, er möchte mit unverfälschter Ernsthaftigkeit und Entdeckerfreude ein paar Vorzüge des eigenen Landes wieder ans Licht heben, die auf den Meeresgrund gesunken zu sein scheinen wie gestrandete Schiffe.

Angefangen hat diese Mission allerdings in den Bergen. Nach einer langen Zeit im Topmanagement von Escada hatte Stefano Barbini eines Tages genug. Er und seine Frau Giorgia beschlossen vor einigen Jahren, das familieneigene Ferienchalet im Pustertal zu einer ebenso urtümlichen wie exquisiten Lodge umzubauen und fortan zu vermieten – seither ist die „San Lorenzo Mountain Lodge – White Deer" einer der denkbar schönsten Ausgangspunkte, um in aller Ruhe tief in die Natur der Dolomiten einzutauchen. Und nun also – ganz unter dem farbsatten Eindruck des Thyrrenischen Meeres, der blaue Hirsch, die Fortsetzung des Bergdomizils mit anderen Mitteln. Seetauglichen sozusagen. Stefano und Giorgia verstehen sich in einem ganz em-

Expeditionen in unbekanntes Land: Die Pontinischen Inseln im Thyrrenischen Meer, vor der Küste zwischen Rom und Neapel gelegen, sind eine Entdeckung auch für Italienkenner. In den meisten der kleinen Buchten *(u.)* ankert man ganz allein.

Die Blue Deer wurde von der internationalen Top-Werft Sunreef Yachts in enger Abstimmung mit Familie Barbini realisiert. Noch schöner als der Aufenthalt an Bord ist eigentlich nur der darunter, zum Beispiel auf der Suche nach ein paar frischen Seeigeln.

phatischen Sinne als Botschafter ihres Landes, seiner Geschichte und Lebenskultur. Um nicht nur die Landschaft Südtirols, sondern auch die maritime Kultur um das verträumte Ponza herum ganz anders erlebbar zu machen, urtümlicher, wärmer, unaufgeregter, aber damit auch sehr viel eindrücklicher als in den fahrigen Jetset-Locations unserer Tage, entwickelten Stefano und Giorgia Barbini zusammen mit Sunreef Yachts, einer der weltweit exklusivsten Luxus-Katamaran-Werften, die „Blue Deer". Alle Interiors und jedes funktionale Detail wurden dabei von den Barbinis mitgestaltet. Der Aufwand hat sich gelohnt. Nicht nur, was den schnittigen Bootskörper und die unaufdringlich eleganten Interiors angeht. Viel mehr als nur klassischer Charter – bis zu zehn Gäste haben Platz – ist die „Blue Deer" ein Fest italienischer Gastfreundlichkeit. Es werden nur einheimische Köstlichkeiten serviert. Ob im Sommer im Mittelmeer oder während der Wintermonate in der Karibik. Die Crew kocht sagenhaft gut, wer möchte, kommt vormittags mit in den Hafen und sucht sich den Fisch für den Abend aus. Der Büffelmozzarella stammt aus dem nahen Gaeta, der Wein dagegen kommt aus Südtirol. „Es geht mir nicht nur um bestmöglichen Service", erklärt Stefano, „sondern darum, unseren Gästen ein paar wirklich neue Eindrücke zu schenken."

Wie zum Beispiel vor der Küste Palmarolas selbst nach Seeigeln zu tauchen und diese fangfrisch zu verspeisen. Mit der Spitze seines Messers stößt Stefano vorsichtig in den Stachelpanzer und hebt die obere Hälfte ab. Wie ein Seestern geformt, leuchtet einem sattorange das Innere entgegen. Der pure Geschmack des Meeres, salzig und samtig weich. □

Mittelmeer ab 35 500 Euro, Karibik ab 44 000 Dollar pro Woche, sanlorenzolodges.com, info@sanlorenzolodges.com

„ES GEHT UNS NICHT NUR UM BESTMÖGLICHEN SERVICE. WIR MÖCHTEN EINDRÜCKE VERMITTELN, DIE UNSERE GÄSTE SO VIELLEICHT NOCH NIE GEHABT HABEN."

STEFANO BARBINI