

DER SCHATZ VULKAN

An Kapern scheiden sich die Geister. Aber über jene, die aus Salina kommen, gibt es keine zwei Meinungen: Sie schmecken einfach umwerfend

TEXT ANGELIKA JAKOB FOTOS ANGELIKA JAKOB UND THOMAS NECKERMANN



Orchideen des Mittelmeeres werden die Kapernsträucher wegen ihrer schönen Blüte genannt

DER INSEL

Meine Sehnsucht nach den Äolischen Inseln beginnt, als ich den Deckel eines Glases

öffne. Ein Freund hat es mir mitgebracht. Darin: Kapern aus Salina. Wie sie duften! Nach sonnen-durchglühten Vulkanböden, nach Oleanderblüten, wildem Thymian und dem Salz des Mittelmeers, nach der Wärme des Südens... – ich muss da hin.

Von Milazzo auf Sizilien starten Tragflächen-Boote zu den Äolischen Inseln, auch Liparische Inseln genannt. Ich schaue aus dem Fenster und freue mich über jede Erhebung, die aus dem dunstigen Blau auftaucht: zuerst Vulcano, dann Lipari und Salina. In der Ferne, ganz weit im Osten, die Silhouette von Stromboli, der Insel mit dem aktiven Vulkan, nach dem sie benannt ist.

So dramatisch wie Stromboli gibt sich Salina nicht, längst sind ihre zwei Vulkane erloschen. Geblieben ist der fruchtbare Boden – und die Süßwasserquelle, der die Insel ihr üppiges Grün verdankt. Es gedeihen Pinien, herrliche Feigen-, Mandel- und Olivenbäume. Und wirklich: An jede Steinmauer krallen sich Kapernsträucher, sie wachsen an den Hängen der erloschenen Vulkane, auf Feldern, in Gärten und auf Brachland. Ihre zarten weißen Blüten mit den violetten Stempelfäden sind wunderschön – ihretwegen heißen die Kapernsträucher auch Orchideen des Mittelmeeres.

Aus den noch geschlossenen Knospen dieser Blüten entstehen die berühmten Kapern von Salina. Im Frühjahr werden die größten Knospen im Morgengrauen von Hand geerntet, dann welken sie einen Tag, damit sie ihre Aromen entwickeln können, und werden schließlich in Salz eingelegt. Sie gelten wegen ihres unvergleichlichen Geschmacks als

die besten Kapern der Welt. Doch erst seit ein paar Jahren nutzen die Landwirte von Salina den kulinarischen Schatz, der hier an jeder Ecke wächst, wieder als Einnahmequelle.

Ich besuche einen dieser Bauern in Pollara, einem kleinen Ort am Fuß eines Vulkankraters. Bevor die ersten Sonnenstrahlen über den Kraterrand klettern, steht Giuseppe Famularo schon zwischen den stacheligen Sträuchern, zusammen mit seiner Mutter und zwei jungen Männern aus dem Dorf. Sie haben Stoffbeutel um die Hüfte geschnallt und arbeiten gebückt, greifen zwischen den Dornen der Sträucher nach den Knospen. Das klingt einfacher, als es ist. „Wir könnten mehr Ertrag haben, aber nicht jeder ist geschickt genug für die Kapernernte“, sagt Giuseppe Famularo, „wir kommen mit dem Liefern kaum nach!“

Da der Kapernbusch immer gleichzeitig blüht und Früchte trägt, werden auch die etwas größeren Kapernfrüchte eingesammelt, die hier Cucunci heißen. Sie sehen aus wie winzige Gürkchen und kommen in einen zweiten Beutel.

1000 Kapernpflanzen hat der Vater von Giuseppe Famularo einst an den Hängen des erloschenen Vulkans gepflanzt. Der Strauch ist in seiner frühen Jugend empfindsam: Nicht einmal ein Viertel der Setzlinge gehen auch an. Danach aber wird der Stock schon mal über 70 Jahre alt und produziert alle zehn Tage neue Knospen, Blüten und Früchte – alles gleichzeitig. „Der Geschmack der Kapern entwickelt sich aus den Blütenblättern und wird durch das Einsalzen und Lagern intensiviert. Die wild wachsenden Kapern verwenden wir nicht, denn sie haben kleinere Knospen. Unsere Kulturen haben vier innere und vier äußere Blütenblätter“, erklärt Famularo, „wenn du die mal pro-

biert hast, willst du keine anderen mehr. Keine griechischen, keine marokkanischen, das willst du alles nicht mehr.“

Er lässt Meersalz in ein Plastikfass mit den grünen Knospen rieseln. Immer eine Schicht Kapern, eine Schicht Salz. Genau so wird auch mit den Cucunci verfahren, die in Italien und Spanien als Antipasti oder Tapas beliebt sind. Tonnen mit Kapernknospen und mit Cucunci stehen dicht an dicht in seinem Vorratsraum. Die Luft riecht schneidend nach Salz und brennt in den Augen. Das frische Grün der Kapern und Früchte dunkelt mit der Zeit nach. Nach sechs Wochen und unzähligen Umschichtungen sind sie „reif“, die Bitterstoffe haben sich gelöst, zurück bleibt der intensive, delikate Geschmack. 2000 Kilo verarbeitet Famularo jede Saison in seiner Vorratskammer, den Großteil seiner Produktion verkauft er selbst. Da er das Slowfood-Siegel verwenden darf, findet er weltweit Abnehmer.

Doch die strengste Kundin ist seine Schwiegermutter. Anna Maria Palma regiert in der Küche des Familienrestaurants „Al Cappero“ in Pollara und produziert auch Spezialitäten, wie Pesto und eingemachte Gemüsesoße mit Kapern in Gläsern, für den Export.

„Tutto segreto! Alles geheim, was ich hier koche! Auf gar keinen Fall verrate ich meine Kapernrezepte!“, brummt Anna Maria Palma durch den Dampf, der aus ihren Spaghettitöpfen aufsteigt, und schüttelt sehr bestimmt den Kopf. „Pesto di Capperi, Spaghetti Eoli-ana, Caponata: Alles in meiner Küche hat einen Dreh, den man nicht nachmachen kann!“

Die 66-Jährige weiter zu bedrängen wäre unklug, sie ist schließlich von beträchtlichem Umfang und hat einen Kochlöffel in der Hand. Da lasse ich mich lieber auf



Frisch sind die Knospen des Kapernstrauches noch grün, durch das Einsalzen werden sie dunkler (oben). Im Ristorante „Al Cappero“

in Pollara (links) wird mit Kapern gekocht, der Meerblick ist gratis. Unten: Kapernernte an den fruchtbaren Vulkanhängen von Salina



der Terrasse bewirten: mit einer Caponata – einer säuerlich erfrischenden Mischung aus Auberginen, Kapern, Fenchel, Tomaten und Zwiebeln. Danach Spaghetti mit Kapernpesto, dann Meerestisch mit Kapern. Die Sonne glüht noch einmal auf, bevor sie neben Panarea, einer Nachbarinsel, im Meer versinkt. Für dieses Spektakel ist Pollara berühmt: Sonnenuntergang über einer Steilküste, aus dem Meer vor der Küste ragt der „Arco“, ein mächtiger Bogen aus Fels. Er ist das Wahrzeichen von Salina.

Kann sein, dass man eine Weile warten muss, wenn man zurück nach Malfa will, dem Hauptort von Salina. Der Bus kommt nur alle zwei bis drei Stunden, das macht aber nichts, denn nirgends kann man schöner die Zeit verträdeln als bei dem Kiosk am Dorfplatz vor der Kirche. Dort gibt es Spritz und Meerblick, Basketball spielende Jugendliche und italienische Schnulzen. Eine halbe Stunde entfernt, in Malfa, leben 1000 der 2400 Inselbewohner, der Rest verteilt sich auf Santa Marina, wo die Schiffe ankommen, und die Dörfer Leni, Rinella und Lingua.

„Du nimmst die großen Kapern, die Capperoni, dann tust du Mandeln dazu, etwas Basilikum, bestes Olivenöl, fertig“, sagt Salvatore D’Amico, Mitglied bei Slowfood und Besitzer zahlreicher dorniger Kapernsträucher – daher Experte. So einfach ist das also. Ich treffe ihn in der einzigen Bar des Dorfs Leni, der Nachrichtenzentrale des Orts. Wäre damit das Pesto-Geheimnis gelüftet, das Anna Maria Palma mir nicht verraten wollte? „Du kannst es natürlich auch anders machen!“, fügt der ältere Herr hinzu. „Jeder hat seine eigene Mischung. Nimm Sonnenblumenöl, nimm Petersilie, wie du willst. Aber Kapern aus Salina müssen es sein, sie haben den unvergleichlichen Ge-

schmack unserer Vulkane!“ Vor einigen Jahren, erzählt er, habe die Slowfood-Bewegung die Kapernkultur wiederentdeckt. „Für viele hier lohnte es sich nicht mehr, die Kapern zu kultivieren. Man konnte sie billiger aus Marokko oder Griechenland kaufen. Heute kochen alle wieder mit unseren Kapern. Weil die besser sind.“

Am besten, sagt D’Amico, seien die mittelgroßen, die Medie. Die Capperoni, also die großen, schmeckten weniger intensiv, seien aber weicher. Die kleinen, die Piccolini, eigneten sich wunderbar „als Dekoration für Vitello tonnato, Pizza oder Ähnliches“. Nachdem er bei seinem Kapernfeld am Dorfrand nach den Pflückerinnen geschaut hat und am Hafen eine Muräne aus dem Kofferraum eines Fiat 600 gekauft hat, schickt er mich zu Clara Rametta in Malfa. „Clara hat damit angefangen“, sagt er und verschwindet für einen zweiten Kaffee in der Bar, um Fußballergebnisse zu erörtern.

Clara Rametta, eine Dame um die 60, könnte auch eine New Yorker Künstlerin sein. Ihr klangvoller Name, ihre sehr kurzen Haare und ihr markantes Gesicht, alles würde passen, aber sie ist durch und durch Insulanerin. Vor Jahren hat sie in Malfa ein paar Ruinen gekauft und nach und nach zum Hotel ausgebaut. Das Hotel „Signum“ und sein gleichnamiges Restaurant gehören heute zu den besten des Archipels. Vor allem aber hat Clara Rametta vor 23 Jahren zum ersten Mal ein Kapernfest auf der Insel organisiert, das nun jedes Jahr am ersten Juni-Wochenende stattfindet. „Der Wirtschaft ging es schlecht“, sagt sie beim Aperitif auf der Hotelterrasse. „Die Kapern wurden zu billig nach Sizilien verkauft. Meine Idee war es, mit unseren Kapern selbst zu kochen, sie selbst zu verarbeiten, die Produkte selbst zu verkaufen. Dafür habe ich das Kapernfest organisiert.“

Heute gibt es überall auf Salina Kapernspezialitäten, nicht nur in der Festsaison: Arancini (Reisbällchen), Panelle (Kichererbsenfladen), Pane Cunzato (belegte warme Brote), Fisch, Omelett. „Sogar Eis und Panettone!“, erzählt Clara Rametta.

In ihrem Restaurant „Signum“ sind die Portionen fein und klein, im Hintergrund läuft gedämpfter Barjazz. Die Anlage wirkt wie ein Teil des Dorfes, nur schöner mit all ihren Gärten und Terrassen. In der Küche stehen Michele Caruso oder seine Tochter Martina Caruso. Die beiden kochen traditionelle sizilianische Gerichte, denen sie aber eine spezielle äolische Note verleihen.

Der letzte Abend ist gekommen. Lauer Wind trägt den Duft der Insel über die Terrasse meiner Ferienwohnung: Rosmarin, wilder Fenchel, Meer und Pinien. In der weiß getünchten Kirche, die sich an die Flanke des Vulkans schmiegt, übt jemand Orgel. Auf dem Dorfplatz toben Kinder. In meiner kleinen Küche brate ich ein Stück Schwertfisch in Olivenöl. Ich werfe ein paar Streifen Fenchel und eine Handvoll Kapern dazu und fühle mich wie in einem Tausend-Sterne-Restaurant unter dem dunkelblauen Himmel. Etwas Helles zieht einen Bogen über mir. Eine Sternschnuppe? Nein, nur ein Glühwürmchen. Einen Wunsch habe ich trotzdem: dass ich wiederkommen darf. Um die Zeit bis dahin zu überstehen, nehme ich so viele Kaperngläser mit, wie ich tragen kann. ▶

Kapern online bestellen

Gesalzene Kapern von der Insel Salina sind erhältlich zum Beispiel über www.manufactum.de (ein Glas à 200 g für 7,50 Euro zzgl. Versandkosten) oder über www.casadilisa.de. Dort gibt es ein Glas à 150 g für 5,80 Euro zzgl. Versandkosten.