



40° 55' N, 9° 29' 0

DAS BLAUE WUNDER

Sardiniens Norden ist ein Fest der Farben und der Ursprünglichkeit. Genussvoll tauchen wir ein in dieses surreal schöne Stück Erde – und in eine andere Zeit

Unberührte Natur mit massiven Granitfelsen, weite Felder, die überzogen sind mit skulpturalen Korkreichen, und ein Meer, so verrückt türkisblau, dass man sich in der Karibik wähnt ... Die Strände rund um Santa Teresa Gallura sind ein absoluter Ferientraum und Quintessenz Sardiniens. Denn farbgewaltige Kulissen wie diese trifft man auf der zweit-

größten Insel Italiens in jeder Bucht – Magie, wohin das Auge reicht! Unsere Reise beginnt am nördlichsten Punkt Sardiniens, im kleinen Örtchen Capo Testa, dessen Zentrum ein Leuchtturm bildet, umringt von überwältigenden Granitfelsen. Betrachtet man sie genau, lassen sich teilweise sogar Figuren, Tiere oder Symbole in ihnen erkennen. Wir möchten tiefer in die Geschichte Sardini-

ens eintauchen und machen uns mit unserem Leihwagen auf ins Inselinnere, nach Aggius. Das Dorf mit seiner charmanten Altstadt, deren Hausfassaden Werke einheimischer Maler zieren, gilt als das Kunstdorf Sardiniens. Traditionelles Handwerk wird hier gefeiert, sei es durch kleinste Familienbetriebe wie Teppichwebereien oder das örtliche ethnologische Museum, in dem die



gesamte Geschichte sardischer Handwerkskunst präsentiert wird. Unbedingt sehenswert: die Teppichweberei Laboratorio Tessile Prof. Cannas! Dort sitzen noch heute Frauen an ihren Webstühlen und fertigen traditionelle Teppiche, die durch starke Farben und ursprüngliche Muster faszinieren. Wer wie wir im Norden der Insel unterwegs ist, findet im Resort „Valle dell’Erica Thalasso & Spa“ ein ideales Ausgangsnetz für Exkursionen. Auf sagenhaften 28 Hektar stehen hier, eine Autostunde vom Flughafen Olbia entfernt, zwei Fünfsternehotels mit allen Annehmlichkeiten, die man sich nur wünschen kann: Sport

von Golf bis Tauchen und ein Thalasso-Spa, das einzigartig ist, selbst für verwöhnte Wellness-Gäste. Die Küche bedient sich ausschließlich frischer Produkte von der Insel – vom eigenen Weinanbau bis hin zum Pane Guttiau. Das knusprige, mit Öl und Salz gewürzte Fladenbrot wird zu jedem Gericht gereicht und findet seinen Ursprung bei den Hirten. Diese waren auf Wegzehrung angewiesen, die möglichst lange haltbar war, ohne dabei an Geschmack zu verlieren. So entstand eine kulinarische Köstlichkeit, die bis heute nach immer gleichem Rezept gebacken wird. Das Pane Guttiau – Sinn-

bild dafür, mit welcher Liebe die Sarden ihre Ressourcen und Produkte behandeln. Wie sie diese bewahren und voller Stolz an Besucher weitergeben, macht sie für uns zu den sympathischsten Gastgebern des Landes. **ROSSELLA LOFINO**

INFO

Resort Valle dell’Erica
Thalasso & Spa: Hotel
Erica, DZ ab 160 €, Hotel
La Licciola, DZ ab 180 €;
delphinahotels.de