

AD

ARCHITECTURAL DIGEST

DEZEMBER / JANUAR 2016

8€
DEUTSCHLAND
ÖSTERREICH
13 SFR SCHWEIZ

DAS BESTE AUS INTERIOR, STIL, DESIGN, KUNST & ARCHITEKTUR

WINTER ZAUBER

MITTEN IM SCHNEE
DREI GLASPAVILLONS IN DEN
CASCADE MOUNTAINS

LONDON LEUCHTET
WEIHNACHTS-ÜBERRASCHUNG
FÜR EINE FAMILIE IN BATTERSEA

WÜNSCH DIR WAS!
STILVOLLE GESCHENKE VOM
SIDEBOARD BIS ZUR SEIDENFLIEGE



4 194185 408006



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 hinun-



ter. 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 aneinandergedrückte 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-

