

DIE UNGEZÄHMTE

Versteckte Buchten und Sandstrände, als hätte jemand Mohn und Zucker rieseln lassen: Hoteltipps für die Maremma

Evelyn von Rebay 15.09.2023

Dolcefarniente auf überwucherten Hügeln, in mittelalterlichen Dörfern und mit Blick aufs Tyrrhenische Meer – auf in die Maremma, dem Wilden Westen der Toskana. Ganz im toskanischen Süden, wo sich die jahrtausendealten Hohlwege der Etrusker tief in den Tuffstein graben, erfreut sich noch heute das Auge an so viel mittelitalienischer Schönheit: Sanfte, von Macchia überwucherte Hügel, mittelalterliche Dörfer, eine Küste mit zerklüfteten Felsen, versteckten Buchten und Sandstränden, als hätte jemand Mohn und Zucker rieseln lassen. Die Wasserqualität der Tyrrhenischen Meeresküste erhält Jahr um Jahr Bestnoten – und natürliche Warmwasserquellen gibt es im Hinterland obendrein. Kein Wunder, dass sich hinter Zypressen, Steineichen und Pinien die Sommervillen manch betuchter Römer und Florentiner verstecken. Worauf also warten? Andiamo! Etwa zu einer dieser fünf schicken Adressen.

1. Glamping und Farming: Terre di Sacra

Wenn die Sonne untergeht, sollte man bereits auf seiner Terrasse am Strand sitzen: Die Loungemöbel auf der Holzplattform gehören zu einem Glamping-Zelt in erster Meer-Reihe. 12 Kilometer Strand warten vor der Tür, beziehungsweise: dem Safari-Zelteingang. Linkerhand könnte man im



Sand vor der Nase und gutes Essen auf dem Teller im La Dogana Beach Club. (Bild: PD)

La Dogana Beach Club gegrillten Oktopus und frische Pasta bestellen (das Pächterpaar betreibt in Rom ein 2-Sterne-Restaurant, die Enoteca La Torre).

Rechter Hand befindet sich ein weiteres *stabilimento balneare* mit Restaurant, *La Ultima Spiaggia* galt viele Jahre lang als Sommersitz der italienischen Linken. Aber vielleicht bleibt man ja einfach auf der Terrasse der eigenen Premium Lodge mit zwei Schlaf- und Badezimmern, Air-Conditioning und einer Küche mit gaumenfrischem Sauvignon im Kühlschrank. Die Lodges gibt es in unterschiedlicher Grösse, manche sind näher am Meer, manche weiter weg – aber alles ist nah genug, um morgens, die Zehen in den Wellen, ins noch warme Aprikosen-Cornetto aus dem *Mercato* des Campings zu beissen.



Die Lodges gibt es in unterschiedlichen Grössen. (Bild: PD)

Die Glamping-Zelte gehören zum ökologisch betriebenen Gehöft Terre di Sacra, auf dessen zugehörigem Land sich auch Ferienhäuser befinden sowie ein 410 Hektaren grosses WWF-Schutzgebiet rund um den See von Burano, mit über 300 Vogelarten, sogar Flamingos brüten hier. Und dass die Maremma der Wilde Westen der Toskana ist, mit Rinderhirten, die reitend ihre Herde hüten, gilt auf der Terre di Sacra-Domäne natürlich erst recht: Ein eigener *Buttero* kümmert sich um die langhornigen *Maremmane*. Cowboys in Italien? Gibt's nur in der Maremma.

[Terre di Sacra Glamping](#), Strada Provinciale Litoranea, b17, 58011 Capalbio
Ab 200 Euro/Nacht für zwei Personen in der Lodge, geöffnet bis zum Wochenende nach Allerheiligen

2. Glück im Glamour: Il Pellicano

Das Hotel Il Pellicano ist so legendär, es findet sogar Platz in einem Monopoly-Spiel – der Edition «The Italian Roadtrip». Das Brettspiel gibt's im vermutlich wunderbarsten Hotel-Shop überhaupt, in der Issimo-Boutique mit all den ausgewählten oder selbst designten Objekten von Hotel- und Kreativdirektorin Marie-Louise Sciò. Die beweist dort etwa mit ihrer Pescara-Pantolette aus goldenem Ziegenleder, dass selbst ein Gesundheitsschuh von Dr. Scholl italienische Leichtigkeit besitzen kann. Und in ihren ebenfalls eigens für den Issimo-Shop

entworfenen Aquazzura-Möbel im satinierten Farbton der Bougainvillea ist glamouröses Retro-Feeling sowieso garantiert.



Terracotta, Schwarz und Weiss sorgen für Retro-Feeling. (Bild: PD)

Wie überhaupt alles im Fünf-Sterne-Haus ungekünstelt und mühelos auf die 1960er Jahre verweist. Damals entstand das Hotel aus einer Liebesgeschichte heraus: Ein britischer Air-Force-Pilot und eine amerikanische Jetsetterin eröffneten auf der steil abfallenden Kliffküste des Monte Argentario eine Anlaufstation für ihre Freunde. Und viele kamen, um Blick, *dolce vita*, Gesellschaft und Stilsicherheit des Paares zu goutieren, ob Charlie Chaplin, Henry Fonda, Gianni Agnelli oder Slim Aarons.



Das Hotel wurde in den 1960er Jahren entworfen. (Bild: PD)

An der Bar des quirligen Cocktailmeisters Federico Morosi bestellt man sich auch heute gerne einen Negroni. Oder den von ihm kreierten Pellicano-Gin, parfümiert, *ma certo!*, mit Rosmarin aus dem hoteleigenen Garten. Und draussen, auf der Terrasse des besten Restaurants unter Küchenchef Michelino Gioia, bezirzt der Zauber des Ortes den Gast wie schon vor fast 60 Jahren: Das beleuchtete Blau des Pools hebt sich ab vor der Schwärze des nächtlichen Tyrrhenischen Meers, hin und wieder blinkt das Signal eines Fischerboots, an den Tischen ringsum beschwingte Stimmen, auf amerikanisch, französisch, italienisch. Was stand noch mal auf der Monopoly-Ereigniskarte? «You found a Good-Luck Peperoncino!» Sì, sì, das stimmt wohl.

Il Pellicano, Località Sbarcatello, 58019 Porto Ercole, Classic Room ab 600 Euro/DZ, November-Mitte April geschlossen

3. Auf dem Hügel des Ebers: Das Weingut Monteverro

Wildschweinskulpturen begrüßen den Durstigen, gleich wenn man die Einfahrt zum Weingut am Fusse des mittelalterlichen Städtchens Capalbio passiert. Sie verweisen auf den Namen des Areals, Monteverro, das bedeutet im regionalhistorischen Sprachgebrauch «Hügel des Ebers». Von denen bevölkern so manche die Macchia oberhalb des Weinguts. Um die Reben zu schützen, reichen Wildschweinzäune eineinhalb Meter tief in die mineralreiche Tonerde, grosse Steine und Geröll sorgen für eine natürliche Entwässerung. «Ein ideales Terroir», freut sich Weingutbesitzer Georg Weber – dabei befindet man sich hier abseits der gängigen Weinrouten, im äussersten Süden der Toskana.



Das Weingut Monteverro im Städtchen Capalbio. (Bild: PD)

Wochenlang sei er Anfang der 2000er Jahre im Auto die Küste entlang gefahren, resümiert der studierte Betriebswirt. Zunächst zur renommierten Gegend um Bolgheri, doch waren dort die besten Böden besetzt. Bei Capalbio hingegen wurde er fündig: Heute verteilen sich seine Pflanzungen über drei Hügel, rund fünf Kilometer vom Tyrrhenischen Meer entfernt, der Blick reicht weit bis zur Halbinsel Monte Argentario, eine leichte Brise streichelt fortwährend die Trauben. «Dieses Land ist ein Geschenk», bekräftigt Julia Weber, die gemeinsam mit ihrem Mann das Weingut führt.



Wie eine Festung: Hoch oben thront Capalbio. (Bild: PD)

Inzwischen, rund 20 Jahre später, wird Monteverro in einem Atemzug genannt mit toskanischen Spitzenweingütern. Flaggschiff des Hauses ist der samtene strukturierte Monteverro aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot Trauben. Inzwischen sind sechs Weine im Repertoire, allesamt aus 100 Prozent biologischem Anbau, von handverlesenen Parzellen, separat vinifiziert, mit natürlichen Hefen spontan gegärt und mittels Gravitation gekeltert. Durch die Glaswand des Verkostungsraums fällt der Blick auf französische Eichenbarriques und Zementeier. Vor der Azienda, ein tiefer Atemzug: «Man riecht die Macchia, diese würzige Luft, so richtig maremmanisch», freut sich Georg Weber. «Das findet sich alles im Wein wieder.»



Julia und Georg Weber führen das Weingut. (Bild: PD)

[Maremma: Schöne Hotels im wilden Süden der Toskana \(nzz.ch\)](http://nzz.ch)

Extratipp: Noch ist alles in der Vorbereitung, doch auf dem Weingut wird an Gästezimmern gearbeitet. Damit man nach intensiver Verkostung ganz entspannt einchecken kann.

[Monteverro](#), Strada Aurelia Capalbio, 11, 58011 Capalbio,

4. Il gusto country: Die Locanda Rossa

Gäbe es einen Wettbewerb um die liebenswerteste Hoteldirektorin, Barbara Valleggi hätte wohl den Titel. Die quirlige Mittelitalienerin kümmert sich um alles und jeden in der Locanda Rossa und leitet die Geschicke des idyllisch inmitten von 3800 Olivenbäumen gelegenen Hotels, seit die ehemalige Hofanlage 2010 umgebaut und als Ressort eröffnet wurde. Über das grosszügige Areal verstreuen sich Bauten in kräftigen Terrakottatönen. Durch die offene Architektur des Poolhauses samt Cocktailbar streicht sanft eine Brise und trägt Carla Brunis gehauchte *canzoni* durch den luftigen Raum.



Das Poolhaus im typischen offen gebauten Terrakottastil. (Bild: PD)

Von der Kap-Bleiwurz blaugerahmte Wege führen vom Haupthaus zu den Annexen. Die Einrichtung der 37 Unterkünfte, darunter einige Suiten und vier Villas, folgt *il gusto country*. Das ist stimmig: 20 000 Kilogramm Oliven werden auf der Locanda Rossa jährlich produziert und bis zu 2800 Liter Extra Virgin Olivenöl hergestellt. Die handgelesenen, kaltgepressten Oliven liefern ein grüngoldenes Öl mit Aromen von Artischocke, das zum Abendessen im Hotelrestaurant in kleine Schälchen gegossen und mit selbstgemachter Focaccia frisch aus dem Ofen serviert wird. Da sitzt man dann und tunkt, umgeben von dicht bewachsenen Tomaten und Zucchiniäudern, deren Früchte das Restaurant verwendet. Auch als Gast darf man pflücken, soviel man will, es stehen sogar extra Weidekörbchen in den Zimmern – wer eine Küche hat, kann die Ernte gleich verarbeiten.



Hell und in dezerten Farben sind die Zimmer eingerichtet. (Bild: PD)

Eleganza a due passi del mare, so beschrieb ein italienisches Einrichtungsmagazin die Locanda, schliesslich sind es nur 10 Minuten mit dem Auto zum Strand. Das Anwesen liegt genau zwischen dem Tyrrhenischen Meer und dem Giardino die Tarocchi von Niki de Saint Phalle. Der Tarot-Garten, das letzte Werk der französisch-schweizerischen Künstlerin, ist ein Labyrinth mit begehbaren, bis zu 15 Meter hohen Skulpturen, inspiriert von den Symbolen des Tarots. Doch eigentlich muss man hier keine Wahrsagesysteme bemühen, würde man in der Locanda Rossa doch sowieso immer nur «Die Welt» als Tageskarte ziehen: Harmonie. Glücklicher Abschluss. Angekommen sein. Ach, Barbara, grazie!



Hier könnte man ewig bleiben. (Bild: PD)

Locanda Rossa, Strada Capalbio Pescia Fiorentina, 11b, 58011 Capalbio

5. Felsen, Forts und Fünf Sterne: La Roqqa

Porto Ercole auf der Halbinsel Monte Argentario gehört zu den *borghi più belli d'Italia*, den schönsten Orten Italiens. Das ist für den heutigen Reisenden wunderbar, dem frühbarocken Maler Caravaggio fiel der ruhige Reiz von Bucht und *Borgo Vecchio* vermutlich gar nicht auf, er verstarb hier 1610 unter nicht geklärten

Umständen. Im vergangenen August ist allerdings Bewegung in die Beschaulichkeit des kleinen Hafenorts gekommen – ein schwedischer Milliardär hat investiert: Entstanden ist ein Fünf-Sterne-Haus von intensiver Terrakottafarbe – dem *Rosso di Maremma* –, das kräftig aufleuchtet, sobald die Abendsonne es in sich taucht.



Leuchtet noch intensiver in der Abendsonne. (Bild: PD)

Wer sich zu dieser goldenen Stunde ins auf Regional-Saisonales spezialisierte Restaurant im vierten Stock begibt, findet hier die vermutlich schönste Dachterrasse von ganz Porto Ercole – und könnte dazu auch noch einen so formvollendeten Bellini genießen, wie man ihn ausserhalb Venedigs selten bekommt. Zur Saisonöffnung im nächsten März werden oberhalb der Dachterrasse noch drei Penthouse-Suites fertiggestellt, eine jede mit Jacuzzi. Dann wird das Small Luxury Hotel über 49 Zimmer und sechs Suites verfügen.



Porto Ercole auf der Halbinsel Monte Argentario gehört zu den schönsten Orten Italiens. (Bild: PD)

Bereits fertig und *bellissimo* ist die *Mulinaccio Suite* mit ihren zwei grossen Terrassen zum Jachthafen. An den Bananenstauden in grossen Töpfen zupft der Wind, die Vogelstimmen des benachbarten botanischen Gartens Corsini dringen ins Zimmer, unterhalb liegt der kleine Hafen von Porto Ercole mit all den schaukelnde Fischerbooten und Jachten. Gegenüber erhebt sich das Fort Filippo, entstanden unter der spanischen Verwaltung des Garnisonsstaates im 16. Jahrhundert. Die massiven Festungsanlagen gelten als historische Hauptattraktion des Orts, eine davon, die namensgebende La Rocca, erhebt sich im Rücken des Hotels. Der Blick auf all die Forts rundum zeigt: So viel Schönheit gilt es zu schützen. Und dabei wurde das Beste am Hotel noch gar nicht erwähnt: Zum Isolotto Beach Club, der hoteleigenen Strandbar, fährt ein La-Roqqa-Shuttle. Bizarre Felsformationen, seidenweiches Wasser, Aperitivi und Co. werden vom Hotelpersonal direkt an die mondän beschirmten Sonnenliegen gebracht. *Una giornata al mare?* Ach, gerne auch ein ganzes Leben.

[La Rogga](#), Via Panoramica 7, 58018 Porto Ercole, DZ ab 600€. Besonderer Tipp: *Mulinaccio Suite* (besteht aus der *Filippo Suite*, dem Zimmer 102 und *Maremma Balcony*, Zimmer 101, Verbindungstür: 2800€/Nacht und zwei grosse Terrassen hin zum Jachthafen)