

Zunächst war ich auf der Suche nach einer Perspektive, um mir meine Aus- bzw. Neuorientierungszeit nach dem Abschluss meiner mehrjährigen und zum Ende hin sehr kräftezehrenden Berufstätigkeit im Bereich der Sozialarbeit sinnvoll und bestenfalls erdend zu gestalten. Durch glückliche Umstände kam ich zu der Zeit mit Monika Meissner-Ludwig aus meinem Geburtsort Schweinfurt in Kontakt. Monika ist Mitglied der „SoLaWi Schweinfurt & Umgebung“, einer noch nicht lange existierenden, ambitionierten solidarischen Landwirtschaft (mehr Informationen bei Interesse unter <https://solawi-schweinfurt.weebly.com>). Sie nimmt die Orangen- und Zitronenlieferungen des sizilianischen Konsortiums „Le Galline Felici“ aus dem Hauptlager in Catania für den Raum Unterfranken entgegen. Die gelieferten Zitrusfrüchte werden dann an die sogenannten „Food Coops“ (private Bio-Einkaufsgemeinschaften) weiterverteilt: Hierbei handelt es sich um eine Gruppe von Menschen, die zusammenkommen, um gemeinsam solidarisch einzukaufen.

Durch Monika erfuhr ich sehr bald auch von Miriam Frisch, welche aus der Oberpfalz in Deutschland stammt und inzwischen schon seit mehreren Jahren in Giarre/Sizilien lebt, knapp 30 km nördlich von Catania. Miriam ist die Lebenspartnerin des Landwirtes vom ökologischen Bauernhof „Contrada Coste“, Francesco Morabito, und von Beruf psychologische Psychotherapeutin. Auf dem Hof werden großenteils die amerikanische weiße Süßkartoffel (die vorwiegend an das Konsortium geliefert wird) neben Kürbissen, Avocados, vielen weiteren Produkten wie bspw. Kirschen, Mangos, Granatäpfel sowie einer Vielzahl weiterer Gemüse- und Salatsorten angebaut. „Contrada Coste“ ist direkt zwischen der ionischen Küste und dem Vulkan Ätna in einer wahrhaft traumhaften Umgebung angesiedelt, egal, in welche Himmelsrichtung man blickt.

So kam schließlich eines zum anderen, alles fügte sich sehr unkompliziert, sodass ich mich Anfang März 2019 auf dem schönen Hof von Francesco bei Giarre in Sizilien wiedorfand. Zunächst mit dem Vorhaben, für etwa eine Woche an den Stellen vor Ort mitzuwirken, wo Unterstützung benötigt wird, um im Ausgleich dafür Unterkunft und Verpflegung zu erhalten (letztlich im Sinne des „WWOOFENS“). Die Idee war, im Anschluss möglicherweise noch zu einem anderen Bauernhof des Konsortiums zu wechseln. Die Umstände änderten sich aber kurzfristig und so ergab es sich erfreulicherweise für mich, dass ich noch länger bei Francesco und Miriam bleiben konnte: Insgesamt verbrachte ich also ganze fünf Wochen dort, vom 08.03. bis 12.04.2019. Miriam ist eine ausgesprochen hilfsbereite, aufmerksame und liebenswürdige Person sowie Gastgeberin, Francesco ein besonders angenehmer, bedachter Landwirt und Anleiter auf dem Hof, wodurch es mir leicht gemacht wurde, für länger dort zu wohnen und auch tätig zu sein. Vor allem der sprachliche Austausch auf Deutsch und Englisch war sehr vorteilhaft für mich, da ich kaum Italienisch spreche, was auf manch anderen Höfen möglicherweise zu mehr Komplikationen geführt hätte. Ein längerfristiger Verbleib war auch deshalb sehr praktisch, da ich Woche für Woche mehr Einblicke in die Gegebenheiten und die Abläufe erhielt, mich dadurch besser zurechtfinden und in die für mich möglichen, durchführbaren Tätigkeiten einarbeiten konnte.

Die Arbeitszeiten konnte ich mir die meiste Zeit über selbst einteilen, hier waren Miriam und Francesco sehr zuvorkommend, sodass jeder nach seinem eigenen Rhythmus und den jeweils anstehenden Aufgaben aktiv war. Ebenso fanden wir über die Wochen hinweg einen immer guten Ausgleich sowie Austausch, was bspw. die Art der Tätigkeiten anging. Meist stellte sich am jeweiligen Vormittag heraus, was über den Tag hinweg zu erledigen war (abgesehen von fest installierten Vorhaben, Terminen oder den wöchentlichen Lieferungen nach Catania/Acireale, wo dann die Ernte der bestellten Produkte stets zum festen Tagesablauf gehörte). Es war für mich spannend mitzuerleben, wie sehr die vorherrschende Wetter-/Klimalage mit dem Tagesablauf in Zusammenhang steht und es fast Tag für Tag gilt, sich bestmöglich neu auf die vorhandenen Bedingungen abzustimmen (sobald sich diese veränderten). So hatten an starken Regentagen andere Dinge Vorrang, die sonst z.T. auch mal in den Hintergrund gerückt werden mussten. Dieses stetige Anpassen an die natürlichen Gegebenheiten gefiel mir gut, da alles sehr authentisch und im Regelfall mit dem Lauf der Natur seinen Weg geht beziehungsweise gehen muss: Es war die Mischung aus Unvorhersehbarem auf der einen Seite sowie fest geplanten Tätigkeiten auf der anderen Seite. Dies erfordert jedoch eine große, permanente Flexibilität sowie Spontantät in der tagtäglichen Arbeit, gerade auch im Hinblick auf die Veränderungen des Klimas.

Über die Wochen hinweg bekam ich Einblicke in folgende, sehr vielfältige Bereiche: die Ernte der saisonalen Gemüse- und Obstsorten, das Pflanzenbewässerungssystem auf dem gesamten Hof, die Vorbereitung der neu anzulegenden Avocadofelder, die Pflege und Veredelung der schon vorhandenen Avocadobäume, das Zurechtschneiden/Stutzen von Rosmarinsträuchern, das Trocken und anschließende Ernten des Rosmarins, das Aussäen von Samen in Plateaus und die direkte Aussaat auf die Felder, das Setzen von Stecklingen,

das Aussäubern und Umtopfen verschiedener Pflanzen, die Anwendung ökologischer Düngevorgänge, das Säubern und Instandhalten von Feldern etc. (bspw. Entfernen von altem, eingelagertem Plastik etc., Jäten von Unkraut, Reinigen der Beete bzw. Vorbereiten dieser). Auch durfte ich mal kurze, einfache Fahrten mit dem kleinen Traktor erledigen, woran ich besondere Freude hatte. Neben Tätigkeiten im landwirtschaftlichen Rahmen widmeten Miriam und ich uns noch der (Teil-)Anfertigung einer Hühnerstalltür für das Freigelände. Außerdem brachten wir einen alten Wohnwagen auf Vordermann, sodass hieraus eine kleine, gemütliche Unterkunft entstehen kann. Alle Arbeiten ereigneten sich im Rahmen des Möglichen und Machbaren, je nach aktueller Wetterlage, der zur Verfügung stehenden Zeit und der jeweiligen Tagesstruktur sowie den eigenen Kenntnissen und Wünschen. Insgesamt bekam ich jeden Tag ein wenig mehr ein Gefühl für die anfallenden Handlungen/Dinge und konnte miterleben und beobachten, wie umfangreich, arbeitsintensiv und aufwändig eine Betätigung in der Landwirtschaft sein kann (die positiven Aspekte aber nicht zu vergessen!). Die Zeit in Giarre hat mir nicht nur als eine sog. Auszeit von meiner Berufstätigkeit gedient und ein Kontrastprogramm dargestellt, sondern gleichzeitig auch dazu beigetragen, mein (schlummerndes) Interesse am Gärtnern und der biologischen Landwirtschaft zu wecken und (neu) zu entdecken.

Was ich insgesamt sehr begrüßte, war, dass wir die während des Tages geernteten Produkte, in erster Linie saisonale Gemüsesorten, meist noch direkt am selben Abend zubereiteten. An dieser Stelle ist auch Miriams Kreativität hervorzuheben, was ihre Kochkünste anbelangt: So überraschte sie mich immer wieder mit neuen Einfällen bzw. wir oder sie und Francesco überlegten gemeinsam, was es allabendlich zu Essen geben wird. Auch wechselten wir uns je nach aktueller Tagessituation oder -befinden ab, kochten und aßen gemeinsam oder auch jeder für sich, immer aber sehr unkompliziert und zwanglos.

Um eine sinnvolle, ausgleichende Freizeitgestaltung neben den Aktivitäten auf dem Hof war ich bemüht, um auch die Umgebung und das Land besser kennenzulernen, wenn die Zeit und die Energie es zuließen. Bei meinen Gastgebern war ich hier stets an bester Adresse, ich erhielt bspw. zu jeder Zeit Tipps und hilfreiche Informationen, was gerade dann sehr nützlich ist, wenn man das erste Mal Sizilien bereist. So besichtigte ich Taormina und Syrakus mit dem Zug, fuhr ab und an zusammen mit Miriam nach Catania oder machte mich zu Fuß bzw. mit dem Rad auf den Weg, das unmittelbare Umland zu erkunden. Auch hiervon kann ich nur Positives berichten: Ich kann nur jedem, der sich für Sizilien interessiert, eine Reise zu dieser wundervollen, vielseitigen Insel empfehlen. In ganz besonderer Erinnerung ist mir der Ausflug mit Miriam zum mächtigen und ältesten aktiven Vulkan Europas geblieben, dem Ätna, welcher vom Wohnort und Hof leicht zu erreichen ist. Der Weg dorthin ist bereits eine Erkundung wert und die dort vorzufindende Vulkanlandschaft hat viel zu bieten. Neben sehr milden bis warmen Temperaturen im Ort landeten wir plötzlich im Winter bei Schnee und frischer, klarer Luft. Es war für mich die erste Besichtigung eines Vulkans und ich erfuhr von Miriam sehr viel Hilfreiches und Wissenswertes über den Ätna. Wir verbrachten mehrere Stunden zu Fuß auf dem Gelände, sahen uns Krater an oder genossen einfach die unglaublich schöne Aussicht und den Weitblick bei einem Picknick. Die Luft und die Atmosphäre, die den Vulkan umgibt, hat etwas wirklich Magisches und Klärendes. Dies hat mich tief beeindruckt, war sehr besonders und hat noch eine ganze Weile nachgeklungen: Ich habe mich im Nachhinein erfrischt und geklärt gefühlt. Auch unternahm ich relativ am Anfang meiner Zeit in Giarre eine dreistündige Fahrt mit der „Circumetnea“, einer alten historischen Eisenbahn, die in sehr gemütlichem Tempo beinahe einmal um den Ätna herum fährt. Bei klarem, sonnigen Wetter kann man währenddessen sehr viel entdecken, man fährt durch zahlreiche Dörfer und bekommt malerische Stücke dieser einzigartigen Landschaft zu sehen. Neben einer ausgezeichneten Sicht auf den Vulkan sieht man auch Lavapanoramen, jede Menge Schafe, Kaktusfeigen und Pistazienbäume. Für den Anbau und die Verarbeitung von Pistazien ist besonders das Örtchen Bronte bekannt, es wird auch „die sizilianische Hauptstadt der Pistazien“ genannt. Bronte ist ebenso auf der Bahnstrecke der Circumetnea angesiedelt, hier kann problemlos ein Halt eingelegt werden (und dies sollte man auch!). Im Ort selbst findet man allerlei Köstlichkeiten rund um das sogenannte „grüne Gold“, wie es auch bezeichnet wird. Besonders ans Herz gelegt wurde mir die Spezialität „Arancini al pistaccio“: Es handelt sich um frittierte, gefüllte Reisbällchen, in diesem Fall mit einer feinen Pistaziencreme im Inneren. Generell findet man diese Bällchen mit unterschiedlichen Füllungen beinahe überall in Sizilien, ebenso wie auch Cannoli eine typisch sizilianische Süßspeise ist: eine mit Ricotta gefüllte, frittierte Teigrolle mit vielerlei süßen Extras, in vielen Variationen erhältlich. Besonders in Palermo, wohin es mich gegen Ende meiner Zeit auf Sizilien noch verschlagen hat, sind diese kulinarischen Spezialitäten an jeder Ecke zu finden.

An dieser Stelle sowie in Bezug auf das Reisen auf der Insel im Allgemeinen lässt sich noch hinzufügen, dass

es von nicht unwesentlicher Bedeutung ist, in Sizilien und insbesondere bei einem Aufenthalt in Giarre oder gar einer Mitarbeit auf dem Hof ein Auto zu haben: Entweder man reist mit einem eigenen Auto an oder man mietet sich vor Ort ein solches. Der Weg von Giarre zum Hof „Contrada Coste“ ist zwar mit dem Bus gut zu erreichen, dieser fährt jedoch meist nur stündlich (worauf man sich erfahrungsgemäß aber leider nicht immer verlassen kann), zum anderen gibt es keine direkte Haltestelle in der Nähe des Hofes, dies muss man stets mit dem Busfahrer täglich absprechen. Außerdem ist der Bus Richtung Ätna überteuert, im Vergleich zu den üblichen Buslinien in der Gegend oder dem Zug. Da Miriam und Francesco ihre eigenen Arbeitszeiten haben (es sei denn, man passt sich diesen immer an), ist ein eigenes, individuelles Fortbewegungsmittel sinnvoll und hilfreich, alternativ beispielsweise auch ein Roller, da man so flexibel und unabhängig sein kann.

Beeindruckend, besonders schön anzusehen und unheimlich informativ waren die Besichtigungen von zwei anderen nahegelegenen Höfen des Konsortiums, einmal bei Mario Cutuli nahe Acireale sowie bei Cinzia und Diego bei Nunziata. Den Hof von Mario haben Francesco, Miriam und ich zusammen an einem Wochenende besucht, und zwar am selben Tag, als auch die Französin Cathie (welche bei „Le Galline Felici“ mit bspw. kulturellen Aktivitäten integriert ist) ein kleines Video für die Reihe „Ein Fenster zu den Höfen“ gedreht hat: Bei diesem Projekt geht es darum, die verschiedenen Bauernhöfe des Konsortiums mittels eines kurzen Videobeitrages nacheinander vorzustellen.

Bei Mario verbrachten wir einen sehr entspannten Nachmittag bei Sonnenschein, speisten gemeinsam auf seiner Veranda Mitgebrachtes sowie von ihm zubereitete Muscheln mit Pasta, Salat, Brot und Wein bei einer atemberaubenden Aussicht. Sein Hof liegt abseits von Acireale direkt in den Bergen, von wo aus man einen Blick in weite Teile des Umlandes hat. Zusammen haben wir im Anschluss noch die Umgebung bei einem Spaziergang und auch seinen Hof erkundet, auf dem in erster Linie Zitrusfrüchte wie Orangen und Zitronen neben Avocados und auch Bananen sowie weiteres zu finden sind. Dieser Tag wird mir, kombiniert mit dem überraschenden und spontanen Ablauf, bestimmt noch lange in Erinnerung bleiben.

Den Hof „Bagol'Area“ von Cinzia und Diego habe ich wiederum mit Miriam besucht. Die beiden besitzen ein unwahrscheinlich stilvolles Anwesen bei Nunziata, von Giarre ist dies circa 5 km entfernt. Man findet viele Terrassen und Trockenmauern, eingebettet in eine traumhafte Hügellandschaft. Zu früheren Zeiten war auf dem Gelände ein großes Weingut, welches zum Teil saniert und großzügig umgebaut wurde. Der Bauernhof orientiert sich an den Grundsätzen der Permakultur und der natürlichen Landwirtschaft. Neben einer Vielzahl von anderen Produkten werden in erster Linie Klementinen und Granatäpfel angebaut, außerdem beteiligen sich Cinzia und Diego ebenso wie Francesco am sogenannten „Avocado-Co-Produktions-Projekt“. Weiterhin stellen sie eine Vielzahl von verschiedenen leckeren, ausgefallenen Marmeladen her, haben Tiere wie Esel und Hunde und bieten zeitweise tiergestützte Therapieformen an. Auch besteht die Möglichkeit, Urlaub auf dem Hof zu machen („Agriturismo“) und sich in einer der ästhetisch hergerichteten Ferienwohnungen bzw. Apartments zu entspannen, welche auf dem Anwesen verteilt sind oder den Platz für ein Campingmobil zu nutzen. Hin und wieder finden verschiedene Kultur- und Kunstevents auf dem Gelände statt und es besteht auch die Möglichkeit, z.B. Yogakurse oder ähnliches für eine eigene Gruppe anzubieten. Ein Besuch der Internetpräsenz von „Bagol'Area“ ist unbedingt zu empfehlen, die einen wirklich gelungenen, authentischen Einblick auf das gesamte Anwesen ermöglicht:

<http://www.bagolarea.it>.

Eines meiner festen Vorhaben während der Zeit in Sizilien und der Tätigkeit innerhalb des Konsortiums war es, den Bauernhof von Roberto Li Calzi, dem Gründer von „Le Galline Felici“, bei Augusta kennenzulernen, welcher südlich von Giarre Richtung Syrakus gelegen ist. Leider hat sich dies aus u.a. zeitlichen Gründen nicht organisieren lassen. Ich war auch deshalb neugierig, da Roberto zeitweise geflüchteten Personen aus überwiegend Afrika die Möglichkeit bot, auf seinem Hof mitzuarbeiten und ihnen zu fairen Bedingungen die Gelegenheit gab, sich dadurch zu integrieren, ihnen zu einer Arbeitsmöglichkeit verhalf, was letztlich dann beiden Seiten zugute kam. Mein Interesse rührte zusätzlich daher, da ich selbst in den vergangenen Jahren im Rahmen der stationären Jugendhilfe mit geflüchteten Menschen zusammengearbeitet habe. Wir haben Minderjährige vor allem aus Afghanistan, Syrien und vielen afrikanischen Ländern in einem Wohnheim für Jugendliche betreut, begleitet und beraten, die in der Regel alleine und ohne Begleitung nach Deutschland gekommen sind. Die Situation vor Ort in Sizilien war/ist für mich interessant, sehr viele meiner ehemaligen Schützlinge aus Afrika kamen mit Booten auf Sizilien an bzw. wurden dorthin gebracht, manche waren nur auf der Durchreise, andere blieben für mehrere Monate oder auch für länger. Ab und an berichteten manche dieser Jugendlichen von ihrer Zeit in Sizilien. Es war ein Wunsch, mich einmal bei passender Gelegenheit im

Raum Catania über die Lage und Situation speziell unbegleiteter minderjähriger Geflüchteter zu informieren und falls möglich sogar einmal in Kontakt zu treten. Sehr gerne wollte ich mich mit den Betroffenen selbst, den BetreuerInnen, SozialarbeiterInnen, PsychologInnen etc. unterhalten und austauschen. Dies war jedoch leider nicht bzw. nur in einem sehr kleinen Rahmen möglich, da ohne konkrete und direkte Netzwerkkontakte und ohne das Sprechen der italienischen Sprache kaum Möglichkeiten bestanden. Zudem erfuhr ich, dass viele der ehemaligen Wohngruppen wohl z.T. erst kürzlich geschlossen oder in andere Orte verlegt wurden. Die Situation für Geflüchtete hatte sich mit dem italienischen Innenminister Matteo Salvini insgesamt derart verschlechtert, dass nicht wenige von ihnen Italien verlassen haben, u.a. aus der Angst davor, zurück nach Afrika zu müssen und/oder aus dem Grund, weil die Unterstützungsleistungen oder die generellen Chancen auf einen längerfristigen Aufenthalt wohl wenig aussichtsreich waren: Es mangelte bspw. an Sprachkursen oder auch fairen Arbeitsbedingungen/-verhältnissen, um sich hierdurch angemessen integrieren zu können.

Abschließend möchte ich jedoch noch einmal zurück zum thematischen Ursprung dieses Berichtes kommen und über ein paar Dinge von der Zeit auf dem Hof bei Francesco und Miriam erzählen. Da die Arbeit auf dem Anwesen der Eltern Francesco's stattfand bzw. sich auf diesem Grundstück die landwirtschaftlichen Flächen befinden, wurde ich automatisch gleich mit der Familie des Hauses bekannt gemacht und auch mit Giovanni, einem früheren Arbeiter auf dem Hof, der nach wie vor auf dem Gelände in einer eigenen Wohnung lebt. Ich wurde sehr freundlich und herzlich von der Familie empfangen und aufgenommen und durfte auch stets am Mittagessen teilnehmen, wenn ich über Mittag auf dem Hof arbeitete, was i.d.R. der Fall war. Da ich eben leider kein Italienisch spreche, konnte ich mich nicht direkt mit Francescos Eltern Enrica und Michele sowie Giovanni unterhalten, aber auch hier waren Francesco und besonders Miriam immer darum bemüht, einen Austausch stattfinden zu lassen. Es war allerdings auch interessant festzustellen, dass eine Kommunikation mit überwiegend Mimik, Händen und Füßen und wenigen Worten funktionieren kann. Beispielsweise brachte mir Francescos Vater gleich am ersten Tag bei, wie man Orangen richtig schält, und so erlernte ich hier und da ein paar Tipps und Tricks bzw. bekam Spannendes mit. Der inhaltliche Austausch war allgemein immer interessant, nicht selten wurde von bestimmten sizilianischen Gepflogenheiten oder diversen kulinarischen Spezialitäten berichtet, sich z.B. über aktuelle politische Geschehen oder anderweitige brisante Themen unterhalten. Zu keiner Zeit fühlte ich mich unwohl oder unwillkommen und möchte sagen, dass die gesamte Familie mir den Aufenthalt auf dem Bauernhof und in Sizilien erleichtert, verschönert und bereichert sowie insgesamt zu einem wesentlich authentischeren Erlebnis beigetragen hat. Ich konnte einen Einblick in einen sizilianischen Alltag erfahren, welcher mehrere Generationen durchzog.

Die Mitarbeit auf dem Bauernhof war für mich eine sehr umfangreiche (Lern-)Erfahrung in mehrerer Hinsicht. Neben dem Mithelfen in der Landwirtschaft im Allgemeinen, wie schon weiter oben im Text aufgeführt, erfuhr ich manches über das Konsortium „Le Galline Felici“, über biologisches Landwirtschaften, Nachhaltigkeit und natürlich über Sizilien selbst, seine Einwohner im Großen sowie im Kleinen. Insgesamt war dies wesentlich mehr, als ich mir zuvor gedacht und erhofft hatte, mein Hauptaugenmerk lag wie erwähnt vermehrt in einem „Ausgleichsprogramm“ zur vorangegangenen Zeit und Berufstätigkeit. Der gesamte Rest war - exakt so, wie er sich schließlich ereignet hat – genau richtig: Ich möchte keinen Tag und keine Erfahrung missen.

Sizilien selbst habe ich als ein wirklich bezauberndes, vielfältiges, interessantes, auf der anderen Seite aber auch teils zerrissenes, verwundetes Land kennengelernt, welches sich meiner Meinung und Erfahrung nach vom Rest Italiens doch ein Stück weit unterscheidet (soweit ich dies beurteilen kann). Die Kultur, das (z.T. arabisch beeinflusste) Essen, die besondere Natur und die inspirierenden Landschaften, das Leben mit dem beeindruckenden und immer irgendwie lauernden Ätna, die faszinierenden Städte und Orte, die Geschichte. Aber eben auch der Einfluss der Mafia auf das Leben der Menschen, von der Vergangenheit noch bis heute, oder die nach wie vor ankommenden Flüchtlinge aus überwiegend afrikanischen Ländern. All dies in seiner Kombination macht die Insel wohl zu dem, was sie ist: einzigartig, reizvoll, gleichzeitig aber auch kontrovers, mit einer dunklen Biografie, was mich insgesamt stark beeindruckt hat und auch sicher nicht mehr so schnell loslassen wird. Ich möchte fast behaupten, dass die Zeit dort mit eine meiner schönsten, eindrucksvollsten Erfahrungen überhaupt war. Soweit ich mich zurückerinnern kann, habe ich wohl eine Art Vorliebe für Italien, die Sprache, das Essen, das ganze Flair. Sizilien aber hat dies übertroffen und fühlt sich anders an, für mich auf irgendeine Weise letzten Endes authentischer. Vielleicht hängt dies aber damit zusammen, dass ich dort tatsächlich etwas gefunden zu haben scheine, wonach ich vielleicht schon etwas länger gesucht habe, ohne dies zu wissen und ohne auch direkt danach zu suchen. Immer schon hat alleine das Wort „Sizilien“ und das

(zu der Zeit eher geringe) Wissen über die Insel irgendwie eine besondere Wirkung auf mich ausgeübt, die Neugierde war immer schon groß. Jetzt bin ich dem Ganzen wohl ein Stückchen näher gekommen!

Für mich ist die Begegnung mit Sizilien, den Menschen dort und „Le Galline Felici“ zumindest gefühlt eher der Anfang einer längerfristigen Verbindung. Ich wünsche mir jedenfalls, noch etwas öfter dorthin reisen oder gar noch einmal länger dort eintauchen zu können. Inwieweit sich so eine Vertiefung verwirklichen lässt, ist aber zum aktuellen Zeitpunkt noch sehr ungewiss. Der Beginn des Erlernens der italienischen Sprache wäre zumindest ein erster Schritt in diese Richtung.

**Mein ganz herzlicher Dank geht an:**

♥ **Sizilien. Miriam & Francesco. Enrica & Michele. Und Giovanni.** ♥

