



## PROCIDA

### Verzauberung im Reich der Zitronen

*Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba*

**Auf der kleinsten Insel im Golf von Neapel wachsen X-Large-Limonen. Ihr betörender Duft lockt die Besucher in den Garten von Francesco und Luciana Borgogna. Das Ehepaar serviert einen sämtliche Sinne raubenden Zitronensalat, Zitronenkuchen und Limoncello.**



Direkt vor Franciscos Nase baumeln sie, die Zitronen, einige faustgroß, andere von dicken Melonen kaum zu unterscheiden. Mit ihrem Gewicht zwingen sie die schmalen Äste, sich bis wenige Meter über den Boden zu biegen. Ein paar dunkelgrüne Blätter kitzeln den Zitronenbauer an der Stirn. Er setzt seine Brille mit getönten Gläsern auf, begutachtet die Frucht und streicht sich nachdenklich über die ergrauten Bartstoppeln. Dann tastet der Experte sie ab und drückt ganz leicht seine Fingernägel in die dicke Schale. Besteht die Auserwählte seinen ersten Qualitätstest, holt er eine Zange aus dem Beutel am Gürtel, schneidet sie ab und lässt sie in den Plastikkorb neben seinen Füßen plumpsen.

Den Auftrag seiner Frau Luciana füllt er sorgfältig aus. Nur die Besten von den Besten zu sammeln, hat sie ihm eingeschärft. Als ob er das nicht wüsste. Schließlich ist er der Herrscher über den Hain, der seit 200 Jahren seiner Familie gehört.

Bis zu 300 Jahre alt sind einige von Franciscos Bäumen, einer zählt ebenso viele Lenze wie er, drei weitere so viele wie seine drei Kinder. „Nach einer alten Sitte pflanzen wir bei der Geburt eines Nachkommens einen Baum“, erzählt der 68-Jährige stolz.

„Francesco, vieni!“, dringt es durch seinen Zitronenwald zu ihm. Durch das Blätterwerk sieht er einen blauweiß gestreiften Blusenstoff blitzen. Sekunden später erscheint Lucianas Kopf, dann ihre Hand, die ihn herwinkt. „Un attimo!“, antwortet er. Denn mit seiner Ausbeute ist der Früchtfachmann noch nicht ganz zufrieden. Mit schnellen Schritten läuft er nun durch das hohe Gras, befreit hier noch eine Limone vom Ast, lässt kurz darauf ein weiteres Prachtexemplar gen Boden sausen. Schließlich schleppt er den schweren Korb zu seiner Gattin. Direkt vor ihren Füßen stellt er die bestellte Ware ab. Sie klopf ihm anerkennend auf die Schulter.





Nie hat Francesco woanders gelebt als auf Procida: „Ich könnte mir gar nicht vorstellen, jemals wegzugehen“, sagt der Insulaner. Er liebt die kleine Schwester von Capri und Ischia mit ihren pastellfarbenen Häusern. Wie zusammengewürfelte Bauklötze kleben sie am Hang über dem Fischerhafen Marina Corricella. Am Kai sitzen ein paar Fischer, die ihre Netze flicken. Aus ihrem gemächlichen Rhythmus werden sie selten gebracht, höchstens im August, wenn die meisten Touristen kommen. Oder wenn das vier Quadratkilometer kleine Eiland mit seinen 11.000 Einwohnern zur Filmkulisse erkoren wird. Anthony Minghella drehte zwischen blendend weißen Mauern und dem Blaugrün des Meeres einige Szenen seines Films „Der talentierte Mr. Ripley“ und Michael Radford verwandelte für seinen „Il Postino“ Procida mal eben in Capri.



Die von Neapel kommende Fähre läuft jetzt in den Hafen Marina Grande ein. An Bord unter anderem Besucher, die sich – angespornt von Goethes einstigen Huldigungen an das „Land, wo die Zitronen blühen“ – auf Francescos Früchte stürzen wollen. Der Weg zu seinem Paradies ist nichts für schwache Nerven. Durch enge Straßen quetschen sich die Minibusse, ihre Außenspiegel schrammen fast die Hauswände. Die Fahrer grinsen breit, wenn sie durch die Rückspiegel schauen und die vor Schreck weit aufgerissenen Augen der Menschen auf den Sitzreihen sehen.



Minuten später dringen Stimmen von der Via Faro zu den Borgognas herüber. Francesco wäscht sich noch schnell die Hände, eilt dann zum Eingang und begrüßt sein Gäste, die sich vorab bei ihm angemeldet haben. Denn öffentlich ist sein Anwesen nicht zugänglich. Es riecht wunderbar nach Kamelien, Rosen und Hortensien – und natürlich nach Zitronen.



Inzwischen hat Luciana ihren Tisch mit allen nötigen Utensilien bestückt: einer Schüssel, einem Porzellanteller, einer Flasche Öl, außerdem mit Salz, Knoblauch, Minze und Paprika. Umringt von den Besuchern krempelt sie sich die Blusenärmel hoch, schnappt sich ein kleines Messer und befreit die erste Limone von ihrer Schale. Natürlich so gekonnt, dass eine lange Girlande auf der Tischplatte landet.



1970 gab die gebürtige Procidanerin ihrem Francesco das Jawort. Bis heute hat sie in ihrem Schlaraffenland wohl mehr als tausend Limonen geschält, zerschnipselt oder ausgedrückt, Hunderte von Zitronensalaten serviert. Mit Öl, Salz, Knoblauch, Minze und klein gehackter Paprika vermengt Luciana die Zitronenstücke in einer Schale. Dann fährt sie mit einem großen Löffel in die wohlriechende Menge und häuft üppige Portionen auf die Teller ihrer Gäste. Schnell schiebt jeder seine beladene Gabel in den Mund, schließt genießerisch die Augen. Sogleich ist ein „Mmmh“ aus allen Ecken zu hören. Luciana strahlt bis über beide Ohren.



Dann zeigt sie hinüber zu dem anderen Tisch, auf dem sie ihren Zitronenkuchen mit Zitronenscheiben garniert hat. Schachbrettartig hat sie ihn angeschnitten, damit alle ein kleines Quadrat abbekommen. Große Kuchenstücke wären zu schnell vergriffen.



„Wow!“ rufen die von dem intensiven Zitronenaroma und dem lockeren Teig Verzückten, holen sich schnell Nachschub. Sie sitzen auf langen Holzbänken, auf dem Holztisch steht noch ein Teller mit Bruschetta-Häppchen. Doch sie sind süchtig nach dem kopfverdrehenden Aroma von Lucianas Meisterwerk.

Da kommt Francesco direkt auf die Gruppe zu, in der Hand hält er eine Flasche mit zitronengelber Flüssigkeit. Flugs zieht er den Korken heraus, gießt seinen eisgekühlten Limoncello in hohe Gläser und sagt: „Den müsst ihr unbedingt probieren.“ Mit einem Schluck schütten sie den Likör hinunter, grinsen beglückt und halten Francesco schnell das Glas hin, damit er nachschenken kann. Cremig ist der Zaubertrank, bahnt sich wohltuend von Zunge und Gaumen seinen Weg durch den Rachen und landet dann selig machend im Magen.

Ein gutes Bauchgefühl hat Francesco auch, wenn er an die Zukunft seines Zitronengartens denkt. Sein Sohn Fabrizio schenkte ihm einmal eine zitronengelbe Zipfelmütze, damit jeder sieht, wer der Zitronenregent ist. Diese sozusagen wollene Krone will Francesco eines Tages weiterreichen. An welches seiner Kinder? „Ich hoffe, an alle drei“, meint er lachend. Erbfolgeregeln zählen eben nicht im Reich der Zitronen.





#### **ADRESSE**

**Zitronengarten**  
**Francesco Borgogna**  
Via Faro, 30  
Procida  
Telefon:  
+39 08 18 96 81 72

Geöffnet nur nach  
vorheriger Anfrage und  
Buchung  
für besondere Events und  
Reisegruppen

*Francesco Borgogna  
produziert weißen und  
roten Wein. Seinen  
„Levante“ verkauft er an  
Restaurantbesitzer auf  
Procida. Einige Flaschen  
gehen auch an  
Weinliebhaber in ganz  
Italien.*

## ANREISE

### Procida



Direktflug  
von München  
nach Neapel

Von Neapel aus mit Fähren und Tragflügelbooten nach Procida  
Nähere Informationen unter [www.infoischiaprocida.it](http://www.infoischiaprocida.it) (in englischer Sprache)  
und [www.procida.net](http://www.procida.net) (in englischer Sprache)

