

- 00:10 Viele Male täglich explodiert der Stromboli.
- 00:17 Sein Nachbar Vulcano stellt sich schlafend, aber stößt ständig heiße Schwefeldämpfe aus.
- 00:24 Titel: Italien: Feurige Berge, fruchtbare Böden**
- 00:33 An der Westküste Italiens reihen sich vulkanische Erhebungen wie Perlen an einer Kette.
- Zu einem der aktiven Vulkangebiete gehören die Liparischen Inseln im Tyrrhenischen Meer, auch äolische Inseln genannt.
- Die größten sind: Stromboli, Salina, Lipari, und Vulcano.
- 01:01 Die Hauptinsel des Archipels ist Lipari.
 Vom Meer aus bemerkt man zuerst riesige Bimsstein-Halden. Der erstarrte Lavaschaum bedeckt fast ein Viertel der Insel. Bis vor wenigen Jahren wurde er industriell abgebaut. Dann wurde die Förderung aus Umweltschutzgründen eingestellt.
- 01:29 Bartolo Greco und sein Sohn Leonardo gehen jeden Morgen um sechs zum alten Hafen von Lipari. Dort legen die Fischer der Nachbarsinseln an, um ihren frischen Fang anzubieten.
- 01:46 Viele Jahre fuhr Bartolo selbst hinaus aufs Meer. Als sein Ältester 18 wurde, gab er seine Lizenz auf und eröffnete zusammen mit ihm ein mobiles Fischgeschäft.
- 02:02 *Occhiate*, Brandbrassen, verkaufen sich immer...
- 02:06 ... und mehr noch *pesce spada*, Schwertfisch, der auf keiner sizilianischen Speisekarte fehlen darf.
- 02:24 **O-Ton Bartolo Greco**
„Die Fischer fangen den Schwertfisch mit Haken. Meistens bei Alicudi und Filicudi, bei Panarea und Stromboli. Man bekommt eine ganze Menge davon, die äolischen Gewässer sind ziemlich fischreich.“
- 02:43 Solange noch nicht alle Boote eingelaufen sind, kümmern die beiden sich um die Vorbestellungen der Kunden, die sie direkt beliefern.
- 03:20 Die Gemeinde Lipari hat knapp 5.000 Einwohner. Hier ist die Zentralverwaltung der Inselgruppe, es gibt Geschäfte, ein Krankenhaus und weiterführende Schulen. Das kleine Städtchen ist für alle sieben äolischen Inseln die „große“ Stadt.
- 03:50 Am Nachmittag, wenn Bartolo und Leonardo ihre Fische verkauft haben und die Schule aus ist, stößt Bartolos zweiter Sohn Raul dazu.
- 04:05 **O-Ton Bartolo Greco**
„Heute könnte man auf den Vulkan und um den Krater wandern.“
- O-Ton Raul**
„Warst du noch nie oben?“
- O-Ton Bartolo Greco**
„ Nein. “
„Raul, möchtest du ans Steuer?“

O-Ton Raul

„ Ja ! “

- 04:22 Das Boot hat Bartolo gekauft, um in der Saison Ausflüge für Touristen anzubieten, vor allem nach Vulcano und Stromboli.
- 04:34 **O-Ton Raul Greco**
*„Ich will das weiter machen, Leute mit Booten umherfahren.
Wir haben auf den Inseln alles, was eine Zukunft garantiert.
Wir müssen es nur richtig nutzen... und zufrieden sein mit dem, was da ist.“*
- 05:03 Vulcano, die südlichste der Liparischen Inseln.
- 05:09 Aus dem Gran Cratere, dem großen Krater, treten heiße Schwefeldämpfe aus, die Kristalle bilden und das Gestein mit feinem Schwefelstaub überziehen.
- 05:24 Beim großen Ausbruch 1890 wurde glühendes Gestein kilometerweit geschleudert. Die Inselbewohner mussten sich auf Booten in Sicherheit bringen
- 05:48 Schwefel hat heilende Eigenschaften. So kommen viele Menschen nach Vulcano um in dem schwefelhaltigen Heilschlamm zu baden.
- 06:02 Die Schwefelgase, die in der künstlichen Grube blubbern und das Wasser auf bis zu 30 Grad erwärmen, können bei Muskelschmerzen, Rheumatismus, Hautproblemen und Migräne helfen.
- 06:30 Salina. Sie ist die fruchtbarste der sieben Inseln.
- 06:34 Ende Mai beginnt die Kapernernte. Die Knospen werden gepflückt, unmittelbar bevor die eintägige Blüte beginnt. Jeder Strauch muss viele Male aufgesucht werden.
- 06:48 Landwirt Nino Caravaglio lässt sich gern von seiner Tochter Alda helfen, frühmorgens, noch bevor die Schule beginnt.
- 06:58 Auf Salina, sagt man, wachsen die besten Kapern Italiens.
- 07:03 **O-Ton Nino Caravaglio**
„Unser Boden ist so gut, weil er vulkanischen Ursprungs ist. Dazu kommt der salzige Wind, das verstärkt das Aroma.“
- 07:17 Die Kapern wachsen wild, kaum mehr als drei, vier Sträucher an einer Stelle.
- 07:23 **O-Ton Nino Caravaglio**
„Die Kaper ist ein Steingewächs. Man findet man sie an Feldumrandungen. Sie sucht die Stützmauern der Terrassenfelder, dort hält sich die Feuchtigkeit und sie kann wachsen.“
- 07:50 Mit Salz, einst auch ein Produkt der Insel Salina,, werden Kapern haltbar gemacht. Zuerst wird ihnen damit das Wasser und der bittere Geschmack entzogen, später dann werden sie in Salz konserviert. Dafür ist Ninos Frau Elisa zuständig.
- 08:08 **O-Ton Elisa Caravaglio**
„Ich kenne das seit meiner frühesten Kindheit. Mein Großvater nahm mich immer mit zum Kapernpflücken. Und wenn man dann zur Sammelstelle kam, waren da auch immer die Kinder der anderen Erntehelfer. Wir durften das Salz draufgeben oder beim Durchmengen helfen. Das machte Spaß.“

Damals gab es noch keine Sortiermaschinen, der Großvater legte die Kapern auf einer großen Plane aus und wir Kinder mussten die dicksten aussortieren. Das war schön."

O-Ton Helferin

„Ich könnte drin baden.“

O-Ton Elisa Caravaglio

„Sind ja auch gut für die Haut.“

- 08:54 Der Stromboli.
- 08:57 Über die *Sciara del fuoco*, die Feuerrutsche, fließt Lava ins Meer.
- 09:17 Sonia Calvari kommt, so oft es ihre Arbeit zulässt. Für die Vulkanologin aus Catania ist Stromboli die aufregendste der sieben Liparischen Inseln.
- 09:48 Bei heftigen Ausbrüchen können glühende Steinbrocken die Vegetation in Brand setzen oder Häuser bombardieren. Erdbeben können Flutwellen auslösen, und Glutlawine können das Meer zum Kochen bringen.
- 10:18 **O-Ton Sonia Calvari**
„Dieser Vulkan ist einzigartig auf der Welt, denn seit 2000 Jahren zeigt er eine ununterbrochene Aktivität. Alle fünf Minuten bricht er aus. Wer immer hierher kommt, weiß, dass er sich auf regelmäßige Explosionen verlassen kann. Nirgendwo auf der Welt gibt es einen anderen Vulkan, der so aktiv und zugleich so gut dokumentiert ist. Daher kommen auch so viele Wissenschaftler hierher, insbesondere wenn sie neue Messgeräte ausprobieren wollen, die woanders noch nie eingesetzt wurden. Entschuldigung, da kommt eine Explosion...“
- 11:30 Der Stromboli besteht aus insgesamt fünf Kratern. Im Durchschnitt speit jeder alle 20 bis 25 Minuten.
- 11:52 Alle paar Jahre kommt es zu gefährlichen Ausbrüchen, bei denen die Insel dann wochenlang für Besucher gesperrt oder sogar ganz evakuiert wird.
- 12:05 Wenn der Sommer auf den Liparischen Inseln dem Ende zu geht, sind auf Salina die Weintrauben reif.
- 12:14 Nino Caravaglio hat alle Hände voll zu tun. Er baut die Malvasia-Rebe an. Einst machte sie die Insel reich. Doch als die Weinberge 1890 von einem Schädling befallen wurden, stürzte Salina in Armut.
- 12:34 **O-Ton Nino Caravaglio**
„Die Geschichte des Malvasia ist auch die Geschichte dieser Insel. Hier wurden seit jeher Reben und Kapern angebaut, hauptsächlich aber Reben. Wir haben herrliche Berge bis 1000 Meter, die das Wasser abwärts leiten und die Feuchtigkeit der Nacht bewahren. Als damals die Reblaus kam, traf sie ein Gebiet, das 100 Prozent von der Agrarwirtschaft abhängig war. Innerhalb von zwei Jahren waren sämtliche Weinberge zerstört und die Bevölkerung war gezwungen, auszuwandern. Mein Großvater zum Beispiel wurde in Boston geboren. Als dann das Gegenmittel gegen die Blattlaus gefunden wurde, führte es dazu, einige wieder zurückkehrten und das Land wieder bebauten.“
- 13:24 Malvasia-Reben werden vor dem Keltern 10 bis 15 Tage auf Matten zum Trocknen ausgelegt. Auf dem Bio-Weingut der Caravaglios geschieht alles in Handarbeit.

- 13:39 **O-Ton Elisa Caravaglio**
„Ich denke, das ist doch das allerschönste, einen Hof zu haben, inmitten der Natur zu leben, nicht von Vorschriften abhängig zu sein, nicht von der Zeit. Natürlich sind wir von klimatischen Dingen abhängig, aber nicht von Dienstplänen, es ist nicht wie ins Büro zu gehen. Man geht ins Gelände, auf die Felder, in den Weinkeller, das ist angenehm.“
- 14:18 Die Landwirtschaft ist heute neben dem Tourismus wieder der wichtigste Wirtschaftszweig auf den Liparischen Inseln.