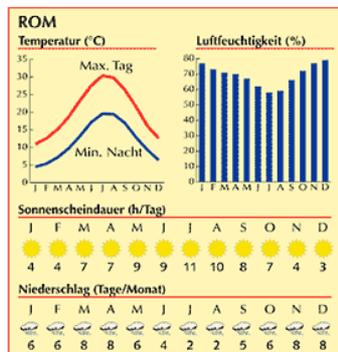


Allgemeine Hinweise für Italienreisende



Beste Reisezeit

Italien hat das ganze Jahr über Saison.



Lage

Die Republik Italien grenzt im Westen an Frankreich, im Norden an die Schweiz und Österreich, im Osten an Slowenien und wird im Südwesten, Süden und Südosten vom Mittelmeer eingerahmt.

Zu Italien gehören auch die beiden großen Mittelmeerinseln Sizilien und Sardinien.

Fläche: 301.302 km².

Verwaltungsstruktur: 20 Regionen; Sonderstatus für die 5 Regionen Aostatal, Friaul-Julisch-Venetien, Sardinien, Sizilien, Trentino-Südtirol.

Einwohner

Bevölkerung: ca. 60,8 Millionen
 Städte: Rom (Hauptstadt) ca. 2,7 Millionen (mit Vororten ca. 4,4 Millionen), Mailand ca. 1,25 Millionen, Neapel ca. 947.800, Turin ca. 872.800, Palermo ca. 653.200, Genua ca. 591.800, Bologna ca. 375.900, Florenz ca. 355.300, Bari ca. 316.700, Catania ca. 293.500, Venedig ca. 264.000, Verona ca. 254.600, Messina ca. 240.100, Triest ca. 202.500

Sprache

Die Landessprache ist Italienisch. In einigen Gebieten wird Deutsch bzw. Französisch gesprochen.

Zeitverschiebung

Mitteeuropäische Zeit (MEZ) mit europäischer Sommerzeit

(kein Zeitunterschied).

Netzspannung

Meist 220/230 Volt. Schukostecker können oft nicht verwendet werden. Deswegen empfiehlt es sich, einen Adapter mitzunehmen.

Telefon / Post

Die Ländervorwahl von Deutschland, Österreich und der Schweiz nach Italien ist 0039. Beim Telefonieren nach Italien vom Ausland aus muss die 0 der Ortsnetzziffer des entsprechenden Ortes mitgewählt werden, z.B. nach Rom lautet die Vorwahl 0039 06. Bei Ortsgesprächen innerhalb Italiens muss ebenfalls die Vorwahl mitgewählt werden.

Von Italien nach Deutschland wählt man 0049, nach Österreich 0043 und in die Schweiz 0041.

Die Direktwahl nach Deutschland ist nur aus Telefonzellen mit orangefarbenem Telefonhörer-Symbol möglich. Die meisten Telefonzellen funktionieren mit Telefonkarten, die an Tankstellen, in Bars und Restaurants, an Zeitungskiosken und bei der Telecom Italia gekauft werden können.

NOTRUFNUMMERN: Notruf (Carabinieri) 112, Polizei 113, Unfallrettung 118, Feuerwehr 115, Waldbrände 15 15, Seerettungsdienst 15 30.

Mobilfunk

Netztechnik: GSM 900/1800 und 3G 2100.

Derzeit gibt es Roamingverträge mit Anbietern in Italien von E-Plus, O2, Telekom Deutschland und Vodafone.

Internet Länderkürzel: .it

Feiertage

1. Januar (Neujahr), 6. Januar (Dreikönigstag), 1. April (Ostermontag), 25. April (Tag der Befreiung), 1. Mai (Tag der Arbeit), 2. Juni (Nationalfeiertag), 29. Juni (St. Peter und Paul; Feiertag nur in Rom), 15. August (Mariä Himmelfahrt), 1. November (Allerheiligen), 7. Dezember (St. Ambrosius; Feiertag nur in

Mailand), 8. Dezember (Mariä Empfängnis), 25. Dezember (Weihnachten) und 26. Dezember (Stephanstag).

Die Hauptferienzeit ist von Mitte Juli bis Ende August (einige Betriebe schließen im August), zwischen Weihnachten und Neujahr sowie rund um Ostern. Immer öfter werden auch die Brückentage für ein verlängertes Wochenende genutzt.

Öffnungszeiten

Banken: Mo bis Do 8.30-13.30, 15-16 Uhr, Fr 8.30-13.30, 14.45-15.45 Uhr, oft auch Sa Vormittag.

Büros: Mo bis Fr 8.30-12.30, 13.30-17.30 Uhr.

Geschäfte: werktags 8.30-12.30 Uhr (Südtalien 9-13 Uhr), 15.30-19.30 Uhr (Südtalien 16-20 Uhr). In den Städten Norditaliens gibt es einen Trend zu durchgehenden Öffnungszeiten. In Südtalien sind die Lebensmittelgeschäfte in der Sommerperiode geöffnet von 7.30-13.30, 17.30-20 Uhr. Die Läden sind meistens montags einen halben Tag geschlossen.

Kleidung

Während der Sommermonate braucht man leichte Sommerkleidung. Im Herbst und Frühjahr sollte man Übergangskleidung mitnehmen. Im Winter benötigt man Wollsachen, warme Mäntel und gutes Schuhwerk. Auch einen Regenmantel oder eine Regenjacke sollte man unbedingt dabei haben.

Währungseinheit / Devisenbestimmungen / Umtausch

Währungseinheit: Euro (EUR)

1 Euro = 100 Cent.

1 US-\$ = ca. 0.78 EUR

1 Euro = ca. 1.00 EUR

Devisenbestimmungen:

Einfuhr Fremdwährung: unbeschränkt

Einfuhr Landeswährung: unbeschränkt

Deklaration: Ja - bei der Einfuhr von Fremd- und Landeswährung im Gegenwert von zusammen über 10.000 Euro beim italienischen Grenzzollamt.

Ausfuhr Fremdwährung: unbeschränkt bzw. bei Beträgen im Gegenwert von über 10.000 Euro in Höhe der deklarierten Einfuhr.

Ausfuhr Landeswährung: unbeschränkt bzw. bei Beträgen im Gegenwert von über 10.000 Euro in Höhe der deklarierten Einfuhr.

Internationale Kreditkarten: Ja - werden von Banken, größeren Hotels, Restaurants der gehobenen Kategorie und bei Autovermietern akzeptiert.

Geldautomat: Ja - Girocard (mit Maestro- oder V-Pay-Logo) und Kreditkarten werden generell akzeptiert.

Reiseschecks: Ja - werden von Banken, Wechselburos und größeren Hotels akzeptiert.

Quelle: TIP-Datenbank

Wissenswertes zum Cilento:



Das Gebiet Cilento liegt in der Region Kampanien (Provinz Salerno), im Süden Italiens. 1991 wurden bedeutende Teile des Gebietes zum Nationalpark (Nationalpark Cilento und Vallo di Diano), 1998 zum UNESCO-Welterbe der Menschheit erklärt.

Zwischen Paestum im Norden, Sapri im Süden und dem Diano-Tal im Osten erstreckt sich das reizvolle Cilento-Gebiet: mit rund 100 km Küste, Bergen und 200 kleinen, meist mittelalterlichen Dörfern. Höchste Erhebung ist der Mon-

te Cervati (1.898 m) im Zentrum des Cilento. Den Nordosten des Cilento bilden die Monti Alburni, steile Karstfelsen, die im Monte Panormo 1.742 m hoch sind. Der Südwesten wird landschaftlich durch das Massiv des Monte Bulgheria (1.225 m) geprägt.

Inoffizielle Hauptstadt des Cilento ist Vallo della Lucania. Bekannte Badeorte sind Agropoli, Palinuro, Marina di Camerota und Ascea. Landschaft Die Landschaft des Cilento ist sehr abwechslungsreich. An der Küste wechseln sich Steilküsten mit Sandstränden ab. Das Landesinnere ist hügelig von einigen Flusstälern durchzogen, teilweise bewaldet, aber auch mit Olivenhainen bedeckt. Es gibt aber auch weitgehend unbewachsene Bergregionen. Teile der Calore-Schlucht stehen ebenso unter Naturschutz wie der mit 1.898 m höchste Berg, der Monte Cervati. An zwei Stellen gibt es auch Unterwasserreservate: Vor Santa Maria di Castellabate der „Parco Marino Subacqueo“ und östlich von Marina di Camerota die Baia degli Infreschi (Riserva Naturale Costa degli Infreschi). Sowohl an der Küste als auch in den Flusstälern gibt es viele Höhlen.

Flora

Die Nationalparkverwaltung schätzt, dass es im Park etwa 1.800 Wildpflanzen gibt. Etwa 10 % davon sind gefährdete Arten. Die Palinuro-Primel (*Primula palinuri*), die zum Nationalpark-Logo gewählt wurde, ist eine endemische Art, die nur zwischen dem Kap Palinuro und der Maratea-Küste vorkommt. Auch die Dünen-Trichtertarnzisse ist eine seltene Art, die in der Küstenregion vorkommt.

In der Küstenregion wechseln sich Pinienhainen und Macchia mit Olivenhainen ab. Im Landesinneren wachsen Buchen,

Erlen, Steineichen und Esskastanien.

Fauna

Die gebirgigen Regionen des Nationalparks bieten dem Steinadler und seinen Beutetieren, dem Alpensteinhuhn und dem Korsika-Hasen, einen Lebensraum. Auch einige Wölfe gibt es in den Bergregionen des Nationalparks. In den tiefer gelegenen Wäldern leben der Habicht und die Wildkatze. Bedeutend sind Vorkommen des Alpenbocks. In den Wasserläufen des Calore-Tals leben vom Aussterben bedrohte Fischotter sowie Brillensalamander und Feuersalamander.

Tourismus

Die Nationalparkregion ist vom Massentourismus weitgehend verschont. Allerdings sind die Küstenregionen in der Hochsaison häufig sehr gut besucht. In der Nebensaison im Frühjahr und Herbst erleben Touristen aber weitgehend leere Strände und Orte. Die Nationalparkregion bietet vielfältige Möglichkeiten für Aktivurlauber. Es gibt viele attraktive Wanderrouten und auch Radfahrer kommen hier auf ihre Kosten. An den steilen Felskusten sind die Bedingungen ideal zum Tauchen und Schnorcheln. Auch zum Segeln und Surfen eignet sich die abwechslungsreiche Küste sehr gut. Weitere Angebote sind Wildwasserfahrten, Reiten, Drachen- und Gleitschirmfliegen sowie Hohlenerkundungen und Bootstouren zu den teilweise nur vom Wasser zugänglichen Höhlen an der Küste. In der Umgebung von Paestum leben heute auch jene berühmten Wasserbüffel, deren Milch zum traditionellen Mozzarella di bufala verarbeitet wird.

Quelle: Wikipedia