

Wo Neapel lacht und weint

Temperament und gute Küche sind am Golf von Neapel zuhause, stammen doch von hier italienische Klassiker wie Pizza und Tomatenpasta. Die Weinlese und Zitronenernte bieten die Gelegenheit, die chaotische Großstadt mit den antiken Wurzeln und die vorgelagerten Inseln von ihrer besten Seite kennen zu lernen.

Die Großstadt Neapel zelebriert die Gegensätze: Auf der einen Seite stehen Kriminalität, Schattenwirtschaft, eine Arbeitslosenquote zwischen 20 und 30 Prozent, unzureichende Kläranlagen und ein seit Jahrzehnten ungelöstes Müllproblem. Auf der anderen Seite die Geschichtsträchtigkeit und archäologischen Sammlungen dieser griechischen Kolonie Néa Pólis, der „neuen Stadt“. Der im Licht gebadete goldene Tuffstein der Hügel, die Schönheit der Palazzi in Gelb und Ochsenblutrot, die quirlige Altstadt, seit 1995 Unesco-Weltkulturerbe, die pompösen Festivitäten um ihre Heiligen samt Wundertätigkeiten, die 235 gezählten Sonnentage im Jahr, die Gastfreundschaft des Südens.

Und nicht zuletzt die kulinarische Kreativität, die für das steht, was gemeinhin mit italienischer Küche assoziiert wird: Ragù, Pizza, Pasta Pomodoro sind in aller Munde, buchstäblich. Vom gefeierten Tenor und gebürtigen Neapolitaner Enrico Caruso sind die Worte überliefert: „Eines Tages werde ich nach Neapel zurückkehren, weil es meine Heimat ist, die ich liebe. Aber nicht um zu singen, sondern um Pizza zu essen.“ Spaghetti, Penne, Vermicelli und natürlich Maccheroni sollen hier beheimatet sein, über das Ursprungsland der Nudel wird ja gerne gestritten. Auch die Nudelmaschine mag ein findiger Neapolitaner erfunden haben. Sicher ist: Dank der Industrialisierung in der Nudelfertigung eroberte Pasta napoletana die Welt.

KUNST UND WEIN

Das Hotel San Francesco al Monte, ein ehemaliges Kloster mit eigener Votivkapelle und freskenreichem Refektorium, blickt auf das Napoli giù des volkstümlichen Lebens der Altstadt, der engen Gassen der quartieri spagnoli, vor denen Reiseführer gerne warnen, auf die Umtriebigkeit des Hafens. Wer etwas auf sich hält in Neapel, wohnt in den sauerstoffreicheren Höhen des Vomero-Viertels.



Die reich bepflanzte Dachterrasse auf dem siebten Stock des Hotels ist so ein Ort neapolitanischer Grandezza. Der Blick zum Vesuv gerät schnell hypnotisch, seine sanfte Silhouette führt hinab zum glitzernden Golf. Die Stadt schimmert, eingetaucht in den rosa Tüll urbanen Dunsts. Lavendel und weißer Phlox wuchern bis in den Weinberg Vigna San Martino hinein, der den Hügel hinter San Francesco al Monte bekrönt. Die Stadt teilt sich in der Draufsicht auf in Kuben aus gelb und rot, gesprenkelt mit bepflanzten Terrassen und dem allgegenwärtigen Kuppelrund der Kirchen und Klöster durchsetzt.

Im Hotel begegnet man auf Schritt und Tritt zeitgenössischer Kunst aus der Sammlung Giuseppe Morras. Der neapolitanische Kulturschaffende begann Ende der

Neapel, eine Stadt der Kontraste: enge Gassen, Müllprobleme und Kriminalität auf der einen, prächtige Paläste, grandiose Küche und die herrliche Kulisse des Golfs auf der anderen Seite.



Oben
Die Kartause San Martino thront über dem gleichnamigen Weinberg, in dem Falanghina-Trauben und Kunst gedeihen.

Oben rechts
Die Krippen des Kunsthandwerkers Pinfildi stellen nicht nur die Heilige Familie, sondern auch reich ausgestattete Alltagsszenen dar.

1960er Jahre, Kunst zu sammeln, und setzt sich schon seit Jahren für ein städtebauliches Projekt in Neapel ein, das er „Quartiere dell'Arte“ nennt, seine Sammlung beherbergen und kunsthandwerkliche Ateliers sowie Studios für Gastkünstler beinhalten soll. Auch auf seinem Weinberg, dem Vigna San Martino, werden nicht nur die frischen, säurehaltigen Weine der Gegend – der fruchtbare weiße Falanghina und der rote Aglianico – angebaut. Hier findet auch Kunst statt. Der einstige Galerist verknüpft bei Performances mit Künstlerköchen sämtliche Kunstgattungen mit Kulinarik; dem Wiener Aktionskünstler Hermann Nitsch eröffnete Morra 2008 ein eigenes Museum in Neapel. Seine Freundschaft zu dem Österreicher erklärt der Galerist mit „Nitschs Sinn für das Theatralische“ – den hätten die Neapolitaner eben auch.

Beim steilen Aufgang des Weinbergs freut sich der Hausherr wortreich über die Luft versüßende, wuchernde Minze, den wilden Fenchel, die Rucolablüten am Wegesrand und verweist auf die Ursprünglichkeit biodynamischen Anbaus, mitten in der Metropole. In weißen Stein gehauen grüßt von oben die Certosa di San Martino. Die prächtige Kartause mit den Terrassengärten dominiert seit dem 14. Jahrhundert den Hügel, seither wird unter ihr Wein angebaut. Heute birgt der einstige Kirchenbau unter anderem ein Museum für neapolitanische Krippenkunst.

Wer den Weinberg besuchen möchte, wendet sich an Morras Kunststiftung, die Fondazione Morra, der seine Partnerin Teresa Carnevale vorsteht. Sie preist ihre

Geburtsstadt als stolz und furchtlos: „Wir haben schon so viele Krisen erlebt, dass wir die letzte, über die doch die ganze Welt sich Sorgen macht, nicht ernst nehmen als die schwierigen Phasen davor“, führt sie scherzend aus. Und schließt: „Der Neapolitaner lässt sich nicht unterkriegen. Egal was passiert, wir haben bald wieder ein Lachen im Gesicht.“

KÜCHENGEHEIMNISSE

Der Sterne-Koch Lino Scarallo verteidigt im Palazzo Petrucci in der Altstadt auf höchstem Niveau die kulinarischen Traditionen seiner Stadt: „Es ist seltsam“, subsumiert er die Kochgewohnheiten seiner Landsleute, „aber die typischen Gerichte Neapels entstammen nicht der Meeresküche. Natürlich gibt es Fisch, aber der ist etwa in Sorrent viel dominierender.“ Seine Interpretationen neapolitanischer Klassiker orientieren sich bei aller Zeitgenossenschaft an althergebrachten Familienbräuchen: „Unser Glück hier im Süden ist der große Respekt vor dem gemeinsamen Essen zuhause. Darauf und auf das Wissen meiner Großmutter, ihrer Faszination für Esstradition, konnte ich meine modernen Gerichte aufbauen. Zu Tisch sein, das habe ich bei ihr gelernt, verdient man sich. Es ist ein Moment des Kultes und der Kultur.“

Untergebracht in den ehemaligen Stallungen eines alten Palazzos, erstreckt sich das moderne Restaurant über zwei Ebenen. Vom oberen Stock überblickt der Chefkoch aus der gläsernen Küche seine Gäste wie aus einer Kommandozentrale. „Die neapolitanische Küche

braucht Zeit“, rechnet der Neapolitaner vor: „Ein Ragù sollte bis zu zwei Tage köcheln. Wer nur drei Stunden investiert, bekommt vielleicht eine Tomatensauce, aber kein Ragù! Das Geheimnis vieler unserer Rezepte ist die lange Zeit, die wir uns dafür nehmen.“ Dieses typische neapolitanische Sonntagessen sollte in einem breiten, tiefen Tontiegel zubereitet und mit einem Holzlöffel gerührt werden, präzisiert der Chef und insistiert: „Pippiare nennt man das in Neapel, köcheln bei kleinstem Feuer. Erst wenn das Fett nach oben steigt und zwei Finger breit auf dem Ragù liegt, ist es fertig.“ Von seiner eigenen Frau hätte er noch nie ein Ragù bekommen, seufzt Scarallo ein bisschen und zuckt die Schultern: „Die modernen Frauen haben die Zeit dafür nicht.“ Doch gerade diese zeitintensive Authentizität neapolitanischer Kochkunst liegt ihm am Herzen: „Das definiere ich als wahren Luxus: eine Küche, die eine eigene Historie hat, die weit in unsere Stadtgeschichte zurückreicht. Diese Gerichte übermitteln etwas. Was können eine Gänseleber oder Kaviar uns schon sagen?“

DIE „DREI SCHÖNEN DINGE NEAPELS“

Zur Küchenhistorie der Stadt gehört auch das dolce Sfogliatella. Ein Sprichwort besagt sogar, es gehöre mit Meer und Sonne zu den „drei schönen Dingen Neapels“: „Napole tre cose tene belle: o sole, o mare, e e sfogliatelle“. Die krosse, mit feinen Rillen überzogene Blätterteigtasche in Form einer Venusmuschel, mit Orangenblüten- und Zimtricotta gefüllt, wird noch warm in dünnes Papier gepackt und zum Espresso auf

die Hand gegeben. Wer nach einem Besuch im Palazzo Petrucci Fassungsvermögen beweisen sollte, den trennen nur wenige Meter von der renommiertesten Sfogliatella-Adresse Neapels, der ehrwürdigen, in dunkles Holz geschlagenen Konditorei Scaturchio.

IL PRESEPE NAPOLETANO

Eine weitere seit Jahrhunderten zelebrierte Leidenschaft der Neapolitaner ist die Weihnachtskrippe. Die reich ausgestatteten Alltagsszenen, manchmal wie eine Karikatur überzogen, bestechen durch ihren Realismus und die Detailverliebtheit. Die kleinen Szenen rund um die Heilige Familie bedienen sich dabei keineswegs nur der Ikonografie des 18. Jahrhunderts, dem goldenen Zeitalter neapolitanischer Krippen. Sie zitieren auch nicht ausschließlich die Weihnachtsgeschichte, sondern kommentieren durchaus aktuelle politische Verhältnisse.

Wer sich nicht in der durch Kitsch geprägten Vielfalt der klassischen Krippendestination Via San Gregorio Armeno verlieren möchte, kann im Atelier des Kunsthandwerkers Ulderico Pinfildi fündig werden. Seine Krippen respektieren noch heute die Kostüme und Haltungen des 18. Jahrhunderts. An der kleinen Gruppe von Madonna und Verkündigungengel sind in Pinfildis Atelier zwei Kunsthandwerker sieben Tage lang beschäftigt. Die filigranen Hände der Figuren sind aus Holz, die expressiven Köpfe aus Ton, die Gliedmaßen aus Eisendraht, um Positionen und damit die Szenografie vielfältig zu halten.

Oben
Der Vulkan Vesuv bestimmt mit seiner charakteristischen Kegelform das Panorama am Golf von Neapel.



ALCATRAZ UND HOLLYWOOD

Vom hupenden Chaos der Großstadt entkommt man am leichtesten mit der Fähre, um auf einer der Inseln im Golf von Neapel zur Ruhe zu kommen. Nur wenige Minuten sind es per Schiff zur vier Quadratkilometer großen Insel Procida, die über lange Zeit als das Alcatraz Italiens bekannt war: Noch bis 1988 saßen in der Insel überragenden Gefängnisburg Verbrecher ein, selbst große Bosse der Camorra waren darunter.

Massentourismus kennen die knapp 11.000 Einwohner noch immer nicht, die Ströme ziehen eher nach Capri und Ischia. Es gibt wenige Hotels, keines bietet mehr als zwanzig Zimmer; wenn die Neapolitaner fürs Wochenende ihrer heißen Stadt entflüchten, mieten sie sich lieber in private Apartments ein.

So ist es hier ursprünglich geblieben. Die Fischerhäuschen am romantischen Hafen der Corricella leuchten in Pastell, um von den Fischern noch vom Meer aus erkannt zu werden. Ihre bunt verschachtelte Architektur dient häufig als Kulisse für ein vergangenes Italien, das man aus Filmen wie „Il Postino“ oder „Der talentierte Mr. Ripley“ kennt, die hier auch gedreht wurden. Durch die schmalen Inselstraßen trauen sich nur Taxifahrer oder Alteingesessene im Kleinwagen: So nah geht es an den Friedhöfen vorbei, dass sich die procidani-schen Insassen regelmäßig bekreuzigen, um noch im Vorbeifahren den heiligen Stätten Ehre zu zollen.

IM ZITRONENHAIN

Seit einigen Monaten betreibt die Familie Borgogna in einem von Gärten umgebenen Palazzo aus dem 18. Jahrhundert Procidas erstes Luxushotel – mit einem

besonderen kulinarischen Konzept: Die Tomaten, Zucchini, Auberginen, Trauben und natürlich Zitronen im kleinen Restaurant und Frühstücksraum stammen allesamt vom eigenen Anwesen, das der 70-jährige Geppino Borgogna mit seiner Frau Luciana und dem Sohn Fabrizio bestellt. Im Hotel gibt es keine Gefriertruhe, das ist die Philosophie des Hauses: Alles wird frisch verarbeitet. Wer etwas Besonderes essen möchte, bestellt vor, Fisch zum Beispiel: „Dann holen wir den Fisch, der mit dem letzten Boot um drei Uhr nachmittags an Land kommt, der ist am frischesten“, betont Sohn Fabrizio und untermauert den familieneigenen Anspruch: „Hotelgäste, die einfach nicht glauben können, dass wir hier alles selbst anbauen, laden wir gerne auf unseren Hof.“

10.000 Quadratmeter ist Il Limoneto groß, und wer im Herbst die Spaliere entlang spaziert, dem biegen sich die letzten Tomaten entgegen; und die schweren Trauben, aus denen die Familie den eigenen Wein Uva Levante fabriziert. Es ist ein Schauspiel, wie es die römische Schriftstellerin Elsa Morante Mitte des 20. Jahrhunderts in ihrem Roman „Arturos Insel“, der auf Procida spielt, schon beschrieb: „Die Hügel hinan zu den Feldern führen auf meiner Insel einsame Wege; dahinter erstrecken sich Obstgärten und Weinberge, die kaiserlichen Gärten gleichen.“

Wie konnte sie in ihrer Beschreibung nur die Zitronenhaine vergessen, ist die Brotzitron Procidas doch das Wahrzeichen der Insel: „L'oro di Procida“ wird sie sogar genannt – das Gold Procidas. Dabei seien sie nicht gerade Verkaufsschlager, lacht Signora Luciana. Bis zu anderthalb Kilogramm schwere Zitrusfrüchte entsprechen nun einmal nicht den Anforderungen des Markts:

Rechts und oben
Die kleine Insel Procida war früher als Alcatraz Italiens bekannt: Im Gefängnis über dem Fischerdorf waren große Bosse der Camorra inhaftiert. Heute gedeihen dort die bis zu eineinhalb Kilo schweren Brotzitronen, das „Gold von Procida“.

„In der Gastronomie wollen sie Zitronen, die sie leicht achteln und ins Getränk geben können, das geht mit einer Procida-Zitrone schon einmal nicht.“ Dafür verwendet man sie für eine kulinarische Inselfspezialität, den Zitronensalat. Für den Insalata di Limone werden Knoblauch, Minze und scharfer Paprika klein gehackt und über die geschälten, geschnittenen und entkernten Zitronenstücke gegeben, die in einer Schale in etwas Wasser liegen. Mit Öl und Salz angemacht entsteht daraus eine so schnelle wie erfrischende Beilage zum Fisch.

Zweimal jährlich erntet Geppino Borgogna seine Zitrusfrüchte, im August und Dezember: „Wenn das Wetter schön ist, blühen Zitronen das ganze Jahr über“, erklärt der hotelbetreibende Landwirt. Und sein Sohn fügt trocken hinzu: „Die Zitronen von Procida sind besser als die aus Amalfi oder Sorrent. Aber dort machen sie eben mehr Werbung.“

THERME UND STERNE

Die benachbarte Insel Ischia hat keine Werbung nötig, ist sie doch seit Jahrhunderten Ziel von Kurgästen. Über die heilende Wirkung des alkalischen Wassers der drittgrößten Insel Italiens berichtete bereits der antike Historiker Plinius. 1863 errichteten die Gebrüder Manzi ein luxuriöses Hotel im pompejanischen Stil über den heißen Quellen des Gurgitello, am Fuße des Epomeo. Schon der Freiheitskämpfer und italienische Held Giuseppe Garibaldi kam 1864 hierher, um seine Kriegswunden kurieren zu lassen. Seine Badewanne steht heute noch im Eingangsbereich des Spas.

Das ist aber nur eine Besonderheit des Hotels, das in seiner heutigen eklektizistisch-klassischen Architektur und farbenfrohen Einrichtung wie eine Neufassung antiker römischer Villen erscheint. Die andere ist Nino di Costanzo, der 39jährige Chefkoch des hoteleigenen Zwei-Sterne-Restaurants „Il Mosaico“. Der gebürtige Ischitano liebt seinen Beruf so sehr, dass er inzwischen drei chef's tables in der Küche eingerichtet hat, um die Gäste hautnah an seiner Passion teilhaben zu lassen. Hier kann der Gast dem präzisen Treiben der Sous-Chefs um ihren Meister beiwohnen, ja sogar selbst das impiattamento – das Anrichten auf dem eigenen Teller – ausführen, Kochmütze inklusive.

Blut, Müll und Maradona: das Dessert Napul'è von Chefkoch Nino di Costanzo.



NEAPEL HÖREN – UND WEINEN

Seine Liebe zu Neapel bezeugt der Chefkoch im originell präsentierten Nachtisch Napul'è. Mit dieser Remineszenz an einen Hit des Liedermachers Pino Daniele, der darin die „1000 Farben“ und die „1000 Ängste Neapels“ besingt, setzt er die Geschichten und Bräuche seiner Stadt in Szene: das Trikot Diego Maradonas, der von 1984 bis 1991 beim SSC Neapel stürmte und noch immer als eine Art profaner Heiliger verehrt wird, präsentiert Di Costanzo als Neuinterpretation einer Sfogliatella. Mit dem rötlichen Fruchtcocktail im Martiniglas erinnert er an das Blutwunder des Stadtheiligen, das im Duomo San Gennaro dreimal jährlich September und Dezember zelebriert wird: Das getrocknete Blut des Heiligen Januarius verflüssigt sich in einer Phiole unter den ängstlichen Augen der Gläubigen – missglückt das Wunder nämlich, ist das Schlimmste zu befürchten, 1988 etwa verfehlte der SSC Neapel die italienische Meisterschaft um Haaresbreite.

Die Büste des Komikers Totò, der Buster Keaton Neapels, fasst der Küchenmeister in kristallinen Zucker und Babà-Teig; oder er toppt die emblematische pasta al pomodoro als geringelte Zitronencreme mit Himbeergelée. Selbst Neapels Müllproblem lässt er nicht außen vor: aus getrockneter Gelatine wölbt sich eine Miniatur die zerknitterte Mülltüte. Im Innern knistern die runden Honigkekse, die struffoli, die man üblicherweise am Weihnachtstag, kreisförmig gestapelt, mit Honig und Orangenwasser verklebt und mit Zuckerperlen und kandierten Früchten bestreut, zu den Nachbarn bringt. Nino di Costanzo gönnt der kunstvollen Abfalltüte mit ironischem Augenzwinkern ein Stückchen Blattgold als Verschluss und löst das Problem der immondizia auf seine Weise.

Als vielleicht wichtigste Ingredienz von Napul'è wird allerdings ein iPod serviert: Aus den Ohrstöpseln tönt Pino Daniele, begleitet von Geigen, der melancholisch und herzerreißend die Schönheit seiner Stadt besingt. „Mit 14 habe ich meine Insel verlassen, um Koch zu werden“, erzählt Di Costanzo. „Dieses Lied hat mich immer begleitet. Eineinhalb Jahre haben wir an diesem Nachtisch getüftelt. Als es zum ersten Mal fertig war und dazu dieses Lied lief, haben sämtliche Sous-Chefs aus Kampanien geweint. Ich auch.“

Evelyn Pschak

NÜTZLICHE ADRESSEN

TYPISCHE ERZEUGNISSE

Krippenbauer Ulderico Pinfidi
Via Camaldolilli 1, Neapel
Tel. +39 081 5606751
www.uldéricopinfidi.it

ESSEN

Ristorante Palazzo Petrucci
Vico San Domenico
Maggiore 4, Neapel
Tel. +39 081 5524068
www.palazzopetrucci.it

Konditorei Scaturchio
Piazza San Domenico
Maggiore 19, Neapel
Tel. +39 081 551 6944
www.scaturchio.it

Il Mosaico
Piazza Bagni 4,
Casamicciola Terme Neapel

La Pergola
Via Vincenzo Rinaldi 37
Procida
Tel. +39 081 8969534
www.lapergolaaprocida.it

Lampara
Via Marina Corricella 88
Procida
Tel. +39 081 8960609
www.procida.net/lampara.htm

SCHLAFEN

Hotel San Francesco al Monte
Corso Vittorio Emanuele
328, Neapel
Tel. +39 081 423 9111
www.sanfrancescoalmonite.it

Hotel Terme Manzi
Piazza Bagni 4,
Casamicciola Terme Neapel
Tel. +39 081 994722
www.termemanzihotel.com

La Suite Hotel & Spa
Via Flavio Gioia 81 bis,
Isola di Procida
Tel. +39 081 8101564
www.lasuiteresort.com

FREIZEIT

Nitsch Museum
Vico Lungo Pontecorvo 29/d
Neapel
Tel. +39 081 5641655,
www.museonitsch.org

Vigna San Martino
Kontakt über die
Fondazione Morra
Palazzo Ruffo di Bagnara
piazza Dante 89, Neapel
Tel. +39 081 5641655
www.fondazionemorra.org

Thermalpark Negombo
Via San Montano,
Lacco Ameno Neapel
Tel. +39 081 986152
www.negombo.it



Sterne Koch Lino Scarallo von Palazzo Petrucci empfiehlt:

LASAGNETTA SUI FIORI DI ZUCCA Lasagnetta auf Kürbisblütensauce

Level: **EINFACH** Personen: **4**
Zubereitung: **20 Minuten**

700 g mittelgroße rote Garnelen
400 g Mozzarella
300 g Kürbisblüten
Brokkolisprossen
Gemüsebrühe
bestes Olivenöl
Salz & weißer Pfeffer

Die Kürbisblüten in kochendem Wasser 1-2 Minuten blanchieren, in Eiswasser auskühlen lassen. Im Mixer mit 1 kleinen Schöpfkelle Gemüsebrühe und etwas Öl pürieren, bis eine gleichmäßige Creme entsteht.

Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Garnelen schälen und säubern. Mit Hilfe eines Dessertrings (Ø 6 cm) in der Mitte des Tellers abwechselnd je zwei Schichten Mozzarella und Garnelen türmen. Mit der Kürbisblütensauce anrichten, Brokkolisprossen über die Lasagnetta streuen und mit etwas Olivenöl und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abrunden.



RAGÙ NAPOLETANO Neapolitanisches Ragù

Level: **MITTELSCHWER** Personen: **8**
Zubereitung: **3 Stunden 20 Minuten + 12 Stunden zum Marinieren**

2 kg passierte Tomaten
1 kg Kalbsgeschnetzeltes
500 g Bauchspeck vom Schwein
400 g Zwiebeln
250 ml Rotwein
200 ml bestes Olivenöl
Tomatenmark
Basilikum
Salz

Das in Stücke geschnittene Fleisch mit den fein geschnittenen Zwiebeln und dem Öl im Tontiegel mischen und über Nacht ziehen lassen.

Fleisch und Zwiebeln gemeinsam schmoren, bis das Fleisch eine dunkle Kruste bekommt und die Zwiebeln allmählich bräunen. Dabei stetig mit dem Holzlöffel umrühren. Rotwein dazugießen, sobald der Sugo trocken wird. Die Zwiebeln sollten so lange köcheln, bis sie fast schmelzen. Sobald das Fleisch eine schön goldene Farbe angenommen hat, 1 Esslöffel Tomatenmark im Tiegel auflösen und die passierten Tomaten hinzufügen. Salzen und bei kleinster Flamme unter gelegentlichem Umrühren mindestens 3 Stunden köcheln lassen. Den Deckel auf den Tiegel setzen, ohne ihn ganz zu schließen. Das fertige Ragù je nach Geschmack mit Pasta oder Polenta servieren.