



Eine Stadt unter der Sonne: Badende beim Castel dell'Ovo und der Blick vom Fuß des Hügels Posillipo auf den Golf von Neapel.
FOTOS: GIOVANNI COCCO



Neapel im besten Licht

Motorini und Wäscheleinen: Die Metropole am Vesuv steckt voller Klischeemotive. Der Fotograf Giovanni Cocco weicht ihnen nicht aus, geht aber weiter

Es ist nur ein kleines Graffiti: „This is thee life. Do you really want?“ Wer auch immer es sich in bröckeligem Englisch und philosophischer Stimmung abgerungen hat – es gehört zu den vielen Details, die das visuelle Flanieren durch Giovanni Cocos „Neapel“ lohnen. Der Schriftzug ist in einer Straßenszene auf Procida zu entdecken, der kleinsten Insel im Golf der Metropole. Daneben radelt ein Teenager mit verspiegelter Sonnenbrille durch ein Leben, von dem Betrachter nur mutmaßen können, ob er dieses so will oder eher nicht. Und auch in den anderen Fotografien des Bildbands halten sich Konkretes und Angedeutetes raffiniert die Waage. Im Viertel Sanità spiegeln Glasscheiben verschachtelte Häuserzeilen, Verkehr und

Passanten. Ein Mädchen posiert im Kommunikationskleid wie eine Königin vor den Altstadtfassaden. Eine riesige Seifenblase wabert auf der wolkenverhangenen Uferpromenade durch die Luft – man spürt förmlich, dass sie gleich platzen muss.

REISEBUCH

Cocco wechselt zwischen Aussichtspunkten und Alltagsperspektiven. Mal lenkt er den Blick auf die oft morbide Schönheit der Architektur aus zwei Jahrtausenden, mal auf die atemberaubende Küstenlandschaft. Und dann wieder auf die unvermeidlichen, im Wind flatternden Wäscheleinen, auf einen Fischstand,

die Motorini in den Gassen, ein Maradona-Porträt. All das ist längst Klischee, aber untrennbar zu Neapel gehörig. Und der Fotograf, 1973 in den Abruzzen geboren und als Wahl-Römer nur wiederkehrender Besucher der Stadt, tut das einzig Richtige: Indem er diesen Motiven nicht ausweicht, sondern sie so zeigt, wie er sie sieht.

Cocco hat bereits Fotoserien über seine behinderte Schwester, über Burlesque-Tänzerinnen und Migranten an Europas Grenzen gemacht. Auch diesmal richtet er seine Kamera intensiv auf das Leben. Immer wieder blickt man so auf Menschen, die in ihr Tun vertieft sind, ob am Pizzatopfen, am Schreibtisch oder in einer Portiersloge. Cocos Neapolitaner denken nach, shoppen, feiern und baden, sie schlendern und rennen, sie schufteln, spielen und schlafen, sie küssen sich und schieben Kinderwagen. Unsichtbar bleibt dabei, wie unvermittelt Gewirr und Chaos der Camorra-Metropole in Gewalt umschlagen können – diese neapolitanischen Abgründe finden stattdessen Erwähnung im Begleitessay von Zora del Buono, Mitgründerin des herausgebenden Mare-Verlags.

Von der Einleitung abgesehen, dürfen die Fotografien im Hauptteil für sich stehen, unerklärt, unverortet. Was man jeweils genau sieht, ist erst am Ende des Bandes in aller Kürze nachzulesen. So gelingt etwas Erfreuliches: Wer Neapel kennt, kann beim Blättern zunächst ungestört die eigene Erinnerung befragen, aus dem Betrachten ein stilles Ratespiel machen, auch Neues entdecken. Und denjenigen, die die Stadt erst noch mit eigenen Augen sehen müssen, möchte man das Buch gerne in die Hand drücken als Vorgesmack auf die fantastische Vielfalt, die dort wartet.

IRENE HELMES

Giovanni Cocco: Neapel. Mit Texten von Zora del Buono. Mare Verlag, Hamburg 2022. 132 Seiten, 58 Euro.

Mehr als Pizza

Es ist leicht, in Palermo gut zu essen. Abseits der üblichen Routen ist die Küche am besten

VON JONAS BICKELMANN

Ein Restaurant als Weg in die Freiheit für Ex-Sträflinge, als Integrationsort für Geflüchtete, ein Kloster, das mit Süßigkeiten verführt? Solche Überraschungen sind typisch für Palermo, aber kulinarisch kann man sich in Siziliens Hauptstadt sowieso kaum verlaufen. Einfach drauflos, ob links oder rechts des Platzes Quattro Canti, die Pizza wird nicht enttäuschen – etwa die Parmigiana, mit Auberginen belegt. Und auch auf die knusprig-süße Teigrolle Cannolo in der nächstbesten Bar ist Verlass. Trotzdem und deswegen lohnt sich die Suche nach besonderen, verborgenen Lokalen. Gerade für Vegetarier ist die Insel ein Paradies. „Wir haben ganzjährig Saison“, sagt die Historikerin Fabrizia Lanza, „und es gibt eine unglaubliche Auswahl an Gemüse. Einfach mit ein wenig Zitrone und Öl angerichtet“. Ein paar Aromen auf die Spitze treiben, statt Rezepturen überfrachten: Lanzas Mutter Anna Tasca Lanza brachte der Welt mit ihren Büchern nahe, was heute als Siziliens typische Küche gilt. Tochter Fabrizia führt die Tradition mit einer Kochschule weiter.

Dabei ist ihre Heimat Lanza zufolge alles andere als Avantgarde. Weder beim Essen noch sonst irgendwo. Wenn man sie fragt, dann war Sizilien immer spät dran. Ob während der Aufklärung oder der Industriellen Revolution, immer zu weit weg vom Zentrum des Geschehens. Die Folge: „Seit dem 18. Jahrhundert haben

Eine neue Generation entdeckt die alten Herstellungsmethoden

wir hier furchtbare Probleme; eine schlechte Regierung, Schulen, Krankenhäuser, Bahnverkehr. Funktioniert alles nicht. Ein Desaster.“ Lanza sagt es mit der Liebe und der Wut einer echten Sizilianerin. In Sachen Kochkunst aber ist der Fluch des Zuspätkommens gebrochen. „Es gibt einen sehr schönen Trend: Wir machen hier wieder sehr gute eigene Pasta, sehr gutes Olivenöl.“ Eine neue Generation entdeckte die alten Herstellungsmethoden wieder. Und ein Gutes habe die Abgeschiedenheit Siziliens immerhin, findet Lanza: „Wir sind lange von Fastfood-Müll verschont geblieben.“

Stattdessen profitiert die Gastronomie der Inselmetropole heute von vielen anderen Einflüssen – etwa im Multivolti. Das Restaurant liegt nur ein paar Schritte von der 800 Jahre alten Kathedrale entfernt – und ist doch ganz der Zukunft zugewandt.

Denn das Restaurant ist ein Vorbildprojekt für die Integration Geflüchteter, die über Libyen nach Italien gekommen sind. Wie Malick Ceesay. Gerade 16 Jahre alt war er, als er sich Richtung Lampedusa aufmachte. „Was wir in Libyen erlebt haben, kann niemand beschreiben. Die Überfahrt mit dem Boot war unfassbar“, sagt Ceesay heute, mit einem Abstand von fünf Jahren. Dass er nun in Palermo ein gutes Leben und einen Job als Kellner hat, ist auch dem Multivolti zu verdanken. Und dessen Küche ist so international wie die Belegschaft. Es gibt afghanischen Eintopf, großartigen Hummus, aber auch typische Gerichte, mit denen Malick in Gambia aufgewachsen ist: Maffé zum Beispiel, ein Reisgericht mit Erdnüssen.

Das Restaurant dient zugleich als Co-Working-Space, sehr zeitgemäß. Umso bezaubernder sind die von den Jahrhunderten gezeichneten Häuserfassaden, die die Terrasse umgeben. Palermo wird oft als Melting Pot charakterisiert, schon der Name kommt vom griechischen Panormos – dem Hafen für alles und alle. Und nachdem sich einige Restaurants in Corona-Zeiten dank der italienischen Urlauber über Wasser halten konnten, mischt sich jetzt wieder amerikanisches Englisch mit Französisch und den italienischen Mundarten aus dem Norden der Republik.

Für Ceesay ist es nicht beim Kellnerjob im Multivolti geblieben. Heute betreut er auch den zugehörigen Eisladen Barconi. Dessen Name hat eine doppelte Bedeutung. Einmal ist das ein Kofferwort aus Bar und Coni, also Café und Eistüten. Aber Barconi spielt auch auf Barcone an, das Boot für die Überquerung des Meeres. „Wenn man das Wort sagt, kann es Dis-tanz zu den Menschen schaffen“, sagt Ceesay. „Aber heute ist Barconi, der Eisladen, ein Teil von mir geworden. Etwas, von

dem ich den Menschen gerne erzähle.“ Seine Lieblingsorte heißt wie das Restaurant: Multivolti. Gemahlene Erdnüsse und ein Hauch von Salz – das haben auch in Palermo nicht viele Eisdielen im Angebot.

Vom Multivolti aus sind es nur ein paar Schritte bis zum nächsten Lokal mit sozialer Mission. Al Fresco, das ist für Italienischsprechende ein erfrischender Ort (das Meer zum Beispiel), bedeutet aber auch so etwas wie „hinter Gittern“. Denn auch dicke Gefängnismauern halten die Temperaturen niedrig.

Das Restaurant Al Fresco trägt den Titel deswegen, weil hier ehemals inhaftierte Jugendliche aus dem Gefängnis Malaspina mitarbeiten. Hinter dem Restaurant steht die Organisation „Cotti in Frangranza“, die den Freigelassenen helfen soll, ihren Platz auf dem legalen Arbeitsmarkt zu finden. Und einen schöneren Arbeitsplatz als das Al Fresco kann man sich, rein architektonisch, jedenfalls kaum denken.

Das Lokal befindet sich in der Casa San Francesco, einem ehemaligen Konvent aus dem 17. Jahrhundert. Bananenpalmen beschatten den großzügigen Innenhof. Daneben Frangipani-Bäume, die zwar eigentlich aus Mittelamerika stammen, aber mit ihnen wie gefaltete Servietten aussehenden Blüten unzählige Balkone und Höfe in Palermo zieren.

gende Empfehlung gilt auf dem Menü von Le Angieliche der Pasta mit Bottarga. Diese Zutat ist in Sizilien auch als Juwel des Meeres bekannt. Es ist Thunfischrogen, getrocknet und gesalzen, zu einem Block gepresst. Und dann fein über die Pasta geraspelt, wie man es hierzulande vom Parmesan kennt. Wie so oft in der sizilianischen Küche umschmeichelt ein Hauch von Zitronen die salzig-fischigen Noten.

Apropos Zitrusfrüchte: Es fehlt noch ein Dessert. Dafür geht es ins nächste klerikale Gemäuer, das heute eher für seine Küche bekannt ist: Santa Caterina mit seinen Orangenbäumen, blau-bunten Bodenfliesen, Bogengang und oben verglasten Balkonen, die das monastische Leben fast dekadent erscheinen lassen.

Umso erstaunlicher, dass die Dominikanerinnen 2014 das Kloster aufgegeben haben – nach 703 Jahren. Die Konditorei von Santa Caterina hingegen ist wieder geöffnet, pflegt eine Jahrhunderte alte Tradition, die in allen anderen Klöstern der Stadt ausgestorben ist. Cannoli, die knusprig in Fett gebackenen Gebäckröllchen mit Ricottafüllung, bekommt man hier auch, „espresso“, das hat nichts mit dem Kaffee zu tun, sondern heißt einfach express-frisch gefüllt. So ist die Frischkäsecreme kühl und saftig, der Keks krachend knusprig. Unwiderstehlich!



„Wir sind lange von Fastfood-Müll verschont geblieben“, sagt die Historikerin Fabrizia Lanza. Heute profitiert die Gastronomie Palermos auch von der Zuwanderung Geflüchteter.
FOTOS: MULTIVOLTI, NARDA GONGORA / PANTHERMEDIA / IMAGO, PRIVAT

Pizza ist fast überall in der Stadt eine sichere Wahl – aber hier schmeckt sie noch mal besser, und es gibt auch eine besondere, zwiebelkuchenähnliche Variante mit dem Namen „faccia di vecchia“ (Runzelgesicht). Trotzdem lohnt auch ein Blick auf die anderen Gerichte jenseits des Ofengebackenen. Mindestens einmal sollte man in Sizilien den Fritto Misto probieren: Fisch, Calamari und andere Meeresfrüchte, ordentlich durchfrittiert und mit ein paar Spritzern Zitronensaft.

Etwas nördlich des historischen Stadtkerns befindet sich der Straßenmarkt „Il Capo“. Eine endlose Aneinanderreihung von Ständen, Schwertfischköpfe liegen neben den schlangenlangen, hellgrünen Zucchini Siziliens. „Ein echter Souk, wie er typisch für die arabischen Länder ist“, sagt Veronica Schiera, Mitgründerin des Lokals Le Angieliche, das am Rand des Markts liegt. Als Küchenchefin arbeitet sie die Gerichte fürs Menü aus.

Für die Wahl des Standortes ihres hochgradig fototauglichen Restaurants sei auch der grün überwucherte Garten entscheidend gewesen. „Ein bisschen Natur mitten im Stadtzentrum.“ Schieras Ansatz: Alte, teilweise sogar vergessene Gerichte Siziliens mit einem neuen Twist versehen. Ihr eigenes Lieblingsgericht übrigens, das sei nichts weiter als eine gute Tomatensauce mit Brot. „Wie sie meine Oma gemacht hat“, sagt Schiera. Aber eine drin-

Der Verkaufsraum in den historischen Mauern ist nüchtern gehalten, umso üppiger die Auslage an Süßspeisen mit feinsten Zutaten. Da gibt es Cassata, einen ebenso mit Ricotta gefüllten Kuchen, aber außen nicht kross wie die Cannoli, sondern mit kandierten Früchten barock dekoriert. Und da sind die typischen Marzipanfrüchte in allen erdenklichen Formen.

Welcher Zutaten es bedarf, damit die Gastronomie Siziliens in die Zukunft trägt? Ein soziales Gewissen, alte Rezepte und Offenheit fürs Neue. Feines Olivenöl aus dem Hinterland schadet sicher auch nicht. Wie sich zeigt: alles reichlich vorhanden.

Afrikanisch und nahöstlich beeinflusste Küche im Multivolti, Via Giuseppe Mario Puglia 21, samt Eiskauf im Barconi, Via Benfratelli 7; **Großartige Pizza** im ehemaligen Klosterhof: Al Fresco, Via Matteo Scalfani 1; **Meeresfrüchte** in einem grün überwucherten Garten: Le Angieliche, Vico Abbadia 10; **Süßspeisen** im historischen Innenhof: La Dolceria di Santa Caterina, Piazza Bellini; ein Klassiker für **Street Food** – und manchmal stimmt der Eigentümer auch extra ein Lied an: Nino u Ballerino, Corso Camillo Finocchiaro Aprile 76. Wenn es etwas außerhalb sein darf: Im Escambray speist man über einer Bucht im Fischerdorf Santa Flavia. **Kochkurse** auf der mitten im Inselinneren gelegenen Farm der Familie Lanza bei der Anna Tasca Lanza Cooking School, Contrada Regaleali, Valledlunga Pratameno.

Schleswig-Holstein

Last Minute Sylt – 6 Tage an der Nordsee

Suite ohne Aufpreis

Gönnen Sie sich ein paar erholsame Tage auf der Insel Sylt und genießen Sie die frische Nordsee. Das komfortable Hotel Strandhörn in Wenningstedt ist der ideale Ausgangspunkt für Ihre Erkundungen. Wandern Sie entlang der Küsten und erfahren Sie die friesischen Inselidyllen per Linienbus.

Leistungen: bundesweite An- und Abreise per Bahn nach Westerland (Sylt), Tages-Karte Inselbusse, 5 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Strandhörn inkl. Nutzung von Schwimmbad und Sauna, Reisepreisversicherung.

Termine: 02.10. / 09.10. / 16.10. / 23.10. / 30.10. / 06.11.2022
Preis: 699,- € p.P. in der Suite (849,- € im Einzelzimmer)

Infos und Buchungen: www.regiomaris.de oder 040 / 50 690 700

Veranstalter: regiomaris GmbH
Liebermannstraße 46, 22605 Hamburg

regiomaris

Laissez faire im Lafairs

DAS Lafairs

Sonntagsfahrer
SO-FR, 5 Nächte HP, 1 Treatment, 1x Heublumenbad
ab EUR 559,-

Laissez faire totale
4 Tage sich Gutes tun (lassen) und die Alpen im Tiroler Oberinntal genießen
ab EUR 369,-

Die Entdeckertour – entdecke spektakuläre Alpenpässe
Der Kurztrip ins Tiroler Dreiländereck für Biker, Cabriofahrer und Entdecker
ab EUR 165,-

Diese und viele weitere spannende Angebote hier scannen

www.daslafairs.com