

MARCO  POLO




GOLF VON NE APEL

AMALFI ISCHIA CAPRI
POMPEJI CILENTO

Reisen mit
**Insider
Tipps**




Von fromm bis frömmelnd: Heilige sind im Stadtbild Neapels allgegenwärtig

(www.libera.it). In Neapel bietet sie in der Via Raffaele de Cesare 22 in ihrem Geschäft  *Bottega dei Sapori e dei Sapori* („Laden des Geschmacks und des Wissens“) Produkte an, die Genossenschaften auf vom Staat beschlagnahmten Camorraländereien erwirtschaftet haben, z. B. Tomatenkonserven, Nudeln, Olivenöl und Wein, alles aus biologischem Anbau.

DER KULT UM DIE HEILIGEN

Beim ersten Spaziergang durch die Stadt fällt es sofort ins Auge: An Straßenecken und in fast jeder Gasse begegnet Ihnen eine erleuchtete Wandkapelle, hinter Gitter oder Glas eine Madonnenfigur, ein Heiliger, von Lämpchen erleuchtet und mit Papier- und frischen Blumen geschmückt. Je ärmlicher die Gassen, umso liebevoller gepflegt erscheinen die klei-

nen Wandaltäre, in ihrer festlichen Beleuchtung oft in krassm Gegensatz zu den abgeblättern, smoggrauen Häuserwänden. Allein in Neapel wird 52 verschiedenen Heiligen gehuldigt, darunter sieben Hauptheilige, an der Spitze natürlich  San Gennaro, der Patron Neapels, dessen Blut sich dreimal im Jahr unter inbrünstigen Gebeten der Gläubigen verflüssigt. An das Blut in der Ampulle lässt die Kirche die Wissenschaftler nicht ran, aber forschen dürfen sie. Eine Untersuchung der Uni Neapel hat 2010 immerhin gezeigt: Es ist menschliches Blut. Bisher weiß keiner, wie es sich verflüssigt. Durch Schütteln und Reiben klappt es nicht immer. Die Neapolitaner wollen es gar nicht wissen. Hauptsache, San Gennaro lässt es wieder flüssig werden ... Einmal davon abgesehen, dass all das offenlegt, wie sehr sich die Menschen den irdischen Geschicken ausgeliefert



Ochs, Esel, Jesuskind? Wie öde! Neapels detailverliebte Krippenmacher haben mehr drauf

fühlen und Schutz suchen, mag ihre Vielzahl sicherlich auch als das Erbe der heidnischen Göttervielfalt der Antike, der Griechen und Römer, zu verstehen sein.

DAS GESCHÄFT MIT DEM MÜLL

Neapel und der Müll – das ist ein Dauerthema, auch wenn sich einiges gebessert hat. Der Müll und seine Entsorgung waren und sind einfach ein zu einträgliches Geschäft für die Camorra. Nach Angaben der italienischen Umweltorganisation Legambiente haben die Clans durch das Geschäft mit dem Müll teilweise einen Jahresumsatz von 20 Mrd. Euro erzielt – ungefähr zehnmal so viel wie etwa der Modemulti Benetton. Neapels Bürgermeister Luigi de Magistris hat die Mülltrennung eingeführt und appelliert an die Zivilcourage im Kampf gegen die Müllmafia. Doch das Problem ist weniger der Müll der Einheimischen als vielmehr die Tatsache, dass die Camorra den Giftmüll des Nordens im Hinterland Neapels

entsorgt hat und dies auch weiterhin tut. *Terra dei Fuochi*, Land der Feuer, wird ein Gebiet zwischen Neapel und Caserta genannt, in dem die Müllmafia seit Jahrzehnten Giftmüll illegal ablagert und immer wieder durch Brände zu entsorgen versucht.

LOTTO SPIELEN? EINE WISSENSCHAFT!

Die Neapolitaner, die so sehr an die Macht des Schicksals glauben, sind fanatische Lottospieler. Die Phantasie, wie an die „richtigen“ Zahlen zu kommen sei, produzierte eine regelrechte Industrie von Zahlenorakeln und Ratgebern, wie man Träume, Ereignisse, Erlebtes interpretieren und in Zahlen umsetzen könnte. *Smorfie* werden diese Zahlenlisten genannt, eine Bezeichnung, die von Morpheus, dem Gott des Schlafs, hergeleitet ist. Auf den Büchergrabbeltischen in der Altstadt finden Sie jede Menge Bücher mit den *smorfie*, ein sehr neapolitanisches Kuriosum. Tolle Einblicke gewährt

der Dokumentarfilm „Dreaming by Numbers“.

MINIATUR-WUNDERLAND AUF NEAPOLITANISCH

In den neapolitanischen Weihnachtskrippen geht es richtig heiß her, da werden Karten gespielt, es wird rumgebrüllt, Fische und Gemüse werden verkauft. Kinder und Hunde balgen sich, Kamele stehen rum, Hühner gibt es, Eidechsen und Mäuse auch. Das alles spielt sich ab vor Kulissen aus Häusern, Ruinen, Felsen, unter blauem Himmel mit Wölkchen natürlich, gekrönt von pausbäckigen Engeln. Irgendwo im Gewühl und meist ziemlich weit hinten findet sich der eigentliche Anlass für die ganze Inszenierung: Maria, Josef und die Krippe mit dem Jesuskind selbst spielen eine untergeordnete Rolle. Denn die Adligen des 18. Jhs. wollten sich durch die Krippen-

darstellung vor allem den quirligen, aus ihrer Sicht vergnüglichen Alltag des Volks in den Palast holen. Mit dem Bourbonen Karl III. explodierte dieser Kleinkunstwahn, jede Adelsfamilie wollte ihre Krippe und was von der Kirche als Ansporn zu frommer Beschäftigung mit dem Thema Christi Geburt gedacht war, wuchs sich aus zu einem kollektiven Hype. Hunderte von Kunsthandwerkern arbeiteten damals das ganze Jahr über. Die einen waren fürs Gemüse zuständig, andere für die Tiere. Namhafte Bildhauer wie Giuseppe Sammartino und Domenico Vaccaro schufen wunderbare Figuren; zu bewundern sind sie heute im Museum San Martino. Tatsächlich ist die Krippenkunst ein weiteres Zeugnis für die Lust am Leben und an der Selbstdarstellung der Neapolitaner. In der Via San Gregorio Armeno in Neapel herrscht das ganze Jahr über Weihnachtsstimmung, hier sind die besten Krippenbauer zu Hause.

SLOW FOOD IN KAMPANIEN

Genießen mit Verstand: Die 1986 in Italien gegründete, längst weltweit aktive Slow-Food-Bewegung zeigt sich in Kampanien besonders lebendig. Die regionale Küche mit lokalen Produkten steht im Mittelpunkt. Biodiversität, Vielfalt der kulinarischen Kulturen, faire Bedingungen für Produzenten und der kulinarische Genuss am Tisch spielen wichtige Rollen. Von Slow Food gefördert werden etwa die für Kampanien typischen *alici di menaica*. Das sind Sardellen, die nach uralten Methoden von den Fischern Pisciotas gefangen und in Salzlake haltbar gemacht werden. Oder die weißen Artischocken von Pertosa, die Bohne von Controne, die Tomatensorten Piennolo

del Vesuvio und die berühmte *pomodoro San Marzano*. Letztere ist Rohstoff der besten Dosentomaten, die sogar Sterneköche oft den frischen vorziehen. Der in ganz Italien beliebte Slow-Food-Papst aus Kampanien heißt Luciano Pignataro. Viele der auf seinem Blog www.luciano.pignataro.it besprochenen Restaurants folgen der Slow-Food-Philosophie. Verwandt ist dieser Bewegung der Nachhaltigkeit und Lebensqualität die Idee der *Città Slow*, Gemeinden, die Lebensqualität nach dem Motto *slow is smart* großschreiben. Dazu zählen in Kampanien u. a. Amalfi, Pollica, Positano und Paestum. www.slowfood.it/campania, www.cittaslow.org



ESSEN & TRINKEN

Kaum eine andere Gegend Italiens ist von der Natur so großzügig bedacht worden wie Kampanien. Vor den Toren Neapels breitet sich die *campania felix* aus, das „glückliche Land“.

Hier liegen die sorgfältig gepflegten Felder aus dunkler, satter Vulkanerde, auf denen das ganze Jahr über **unzählige Sorten von Gemüse und Obst** gedeihen: Artischocken, Broccoli, *cime di rapa*, eine Art Stängelkohl, die typisch kampanischen *friarielli*, ein leicht bitteres Blattgemüse, kleiner grüner Spargel, Paprika, Auberginen, Zucchini, jede Art von Salat und Kohl.

Über allem aber steht die **Tomate**: die großen, hellroten Fleischtomaten aus Sorrent, ideal als Salat und in der *caprese*, dann die kleinen, süßen Kirschtomaten,

die *pomodorini del piennolo*, die auf der fruchtbaren Erde rund um den Vesuv am aromatischsten gedeihen, büschelweise an der Sonne getrocknet werden und so den Pizzabelag, die Bruschetta, den Tomatensud würzen. Inbegriff der Tomate sind aber die prallen, länglicheren *San Marzano*, die beste *pummarola*, wie die Neapolitaner zur Tomate sagen. Aus ihr wird der *sugo* (Tomatensauce) bereitet. Oliven, Kapern, Oregano, Knoblauch, *peperoncino* (Chili), Basilikum sind die Würzmittel. *Sugo* kommt auf Spaghetti und Maccheroni, *bucatini*, *fusilli*, *vermicelli*, *scialatielli*, *cavatelli* und wie die **Pastasorten** alle heißen. Und natürlich kocht man auch Fisch und Fleisch in *sugo*. Pasta spielt eine Hauptrolle in der neapolitanischen Küche. Die klassischen Sor-



Fingerfood *alla napoletana* – auf fruchtbarer Lavaerde gedeihen Obst und Gemüse das ganze Jahr über

ten am Golf von Neapel sind die *maccheroni della zita*, dicke, lange Spaghetti, und die oft von Hand gefertigten, ebenfalls dicken und langen *scialatielli* sowie die kurzen, breiten Röhrennudeln *paccheri* aus Gragnano.

Die andere Hauptrolle spielt die **Pizza**. Ohne sie geht gar nichts bei den Neapolitanern. Das Geheimnis? Rund muss sie sein und so dünn, dass die Mitte fast transparent ist, dazu mit wulstigen Rändern. Und frischen Zutaten. Der Klassiker ist die Pizza Margherita: Tomatensauce,

Büffelmozzarella (oder dessen Kuhmilchvariante *fior di latte*), Basilikum. *Margherita a filetto* ist die Variante mit frischen Tomaten. Tomatensauce, Knoblauch und Oregano dagegen machen eine *Marinara*. Alle anderen Pizzatypen sind, jedenfalls für Puristen, ein No-Go – manche Pizzerien haben sogar nur diese drei Varianten. Auch als **Street Food** ist die Pizza allgegenwärtig, eine Pizzaschmitte *to go* geht immer. Im frühen 19. Jh. backten die Bäcker nachts vom Rest des Brotteigs Fladen, die die Gassenjungen am nächs-