

Der Vesuv wird weltweit von Vulkanologen beobachtet und jede noch so kleine Temperaturschwankung im Inneren oder Veränderung der austretenden Gase wird ausgewertet.

Der Ausbruch 79 n. Chr.

Goethe findet wieder die richtigen Worte, wenn er nach einem Besuch von Pompeji schreibt: »Es ist viel Unheil in der Welt geschehen, aber wenig, das den Nachkommen so viel Freude gemacht hätte«. Pompeji ist heute die meistbesuchte Ausgrabungsstätte der Welt. An manchen Tagen allerdings auch heillos überlaufen. Es gibt **Alternativen zum pompejanischen Rummel**. Denn der antike Vesuvausbruch hat nicht nur die Städte Pompeji und Herkulaneum verschüttet, sondern eine ganze Region.

Zudem eine der fruchtbarsten und reichsten des Römischen Reichs. Überall sind diese Reste des »Campania felix« zu entdecken. In die **Villa Oplontis** bei Torre Annunziata – nirgendwo sonst sind antike Fresken besser und leuchtender erhalten – verirrt sich aber kaum ein Tourist. Und die prachtvollen römischen Villen oberhalb von Castellammare di Stabia liegen meist vollkommen verlassen da. Dann gibt es noch das Amphitheater von Pozzuoli, das drittgrößte der römischen Antike. 40 000 Menschen bestaunten hier einst blutige Tierspektakel und Gladiatorenkämpfe.



WIE IM PARADIES

In einem erloschenen Vulkankrater spazieren gehen? Durch rauschende Wälder laufen und dabei Wanderfalken auf ihrem Flug beobachten? Vielleicht kreuzt auch ein scheuer Fuchs den Weg. Wo früher die Bourbonenkönige auf Wildschweinjagd gingen, erstreckt sich heute das **Naturreservat des Cratere degli Astroni**, ein Paradies im wahrsten Sinne des Wortes. Es steht unter dem Schutz des WWF Italia. Wie in einem natürlichen Treibhaus gedeihen hier mediterrane Flora und Fauna wie sonst nirgendwo am Golf. Naturschutz wird großgeschrieben; deshalb sind die Öffnungszeiten auch auf die Vormittage des Wochenendes begrenzt (► S. 255).



DAS IST ...
DER GOLF VON NEAPEL



SO SCHMECKT DER GOLF

Eine Platte mit goldknusprig frittierten Fischen in einem der vielen Restaurants am Lungomare von Pozzuoli, eine Pizza in Neapels Altstadt oder tagesfrischer Büffelmozzarella irgendwo auf dem Land: Der Golf von Neapel ist auch kulinarisch eine Entdeckung.

Lorenzo Cuomo

◀ Noch ist der Teller leer: Lorenzo Cuomo auf der Terrasse seines Panoramarestaurants Re Mauri bei Salerno.

| Selbstverständlich Pizza

DIE Neapolitaner reklamieren die Erfindung der **Pizza** für sich, doch kann das bezweifelt werden. Belegte Teigfladen sind seit Jahrtausenden ein Nahrungsmittel. Gleichwohl blüht in Neapel der Kult um diese manchmal knusprige, manchmal weich gefüllte Köstlichkeit. Es gibt sie in allen erdenklichen Variationen; klassisch ist natürlich die **Pizza Margherita**. Tagsüber isst man die Pizza an jeder Straßenecke als zusammengefaltetes Dreieck im Gehen; abends in einer der unzähligen Pizzerien der Stadt. Die Neapolitaner tun das gerne mit den Händen. Und dazu gibt es Bier. Die beste Pizzeria der Stadt? Darum entbrennen in Neapel fast schon Glaubenskriege. Starita in der Via Materdei, abseits des touristischen Rummels der Altstadt, ist zu empfehlen. Aber nirgendwo isst man schlecht, schließlich ist die Pizza Neapels Grundnahrungsmittel und der Pizzaiolo, der Pizzabäcker, Neapels wichtigster Beruf.

| Das Leben ist süß

Neapolitaner sind verrückt nach **Süßigkeiten**. Seit jeher kauft man »nudi«, handgemachte und tagesfrische Schokoladenpralinen bei Gay Odin. Diese älteste neapolitanische Confiserie könnte weltberühmt sein, so einzigartig sind die Produkte dieses ursprünglich belgischen Familienunternehmens. Auch Scaturcchio an der Piazza San Domenico Maggiore ist eine neapolitanische Institution. Hier wurde Neapels wohl berühmtestes Gebäck, die **Sfogliatelle**, erfunden. Eine knusprige Blätterteigmuschel, gefüllt mit Vanillecreme. Fast schon göttlich und auf keinen Fall zu versäumen.

In der Via Toledo, gleich am Eingang zur Galleria Vittorio Emanuele, soll es in der kleinen Pasticceria Mary den besten **Babà** der Stadt geben: ein rumgetränktes Teiggebäck, nach dem man süchtig werden kann.

| Der Zaubertrank aus Zitronen ...

... heißt **Limoncello**. Es gibt ihn überall am Golf. Und es gab ihn seit jeher. Aus alten Familienrezepten ist seit einigen Jahren fast schon ein Industriezweig geworden. Am besten ist er natürlich nach wie vor hausgemacht. Das Geheimnis besteht aus der Qualität der Zitronen (Neapolitaner schwören auf die aus Sorrent), die Sorgfalt beim Schälen der Früchte (nur die hauchdünne gelbe Schale wird in Alkohol eingelegt) und die Menge an Zucker (je weniger, desto besser). **Eiskalt** aus dem Tiefkühlfach kann er zur **erfrischen- den Offenbarung** werden. Am Golf von Neapel trinkt man ihn nach dem Essen als Digestif.





CREMIG! SAHNIG! WUNDERBAR!

Den besten **Mozzarella** gibt es in der Gegend von Paestum, und den vielleicht allerbesten in der Tenuta Vannulo. Jeden Vormittag werden Führungen durch diesen traditionellen Familienbetrieb angeboten. Die Produkte sind allesamt köstlich, weil tagesfrisch. Und nirgends sonst kommt man den majestätischen (und stinkenden) Wasserbüffeln so nah (Paestum/Capaccio, Via Galileo Galilei, am einfachsten der guten Ausschilderung folgen, ► S. 380).