

Neapel

Carpe diem!

von Dominick und Susan Merle

"Incendio! Feuer! Incendio!" Ein höllischer Weckruf morgens um ein Uhr in unserem Hotelzimmer in der sechsten Etage im San Francesco al Monte Hotel, gefolgt von einem lauten Klopfen an der Tür. In beiden Sprachen wurden wir aufgefordert, das Gebäude schnell über die Treppe zu verlassen. In Höhe vom vierten Stock stieg uns dann Rauch in die Nase und mir kam der Gedanke, dass wir, auch wenn das Hotel eigentlich ein mit Wundern gefülltes ehemaliges Kloster war, nichtsdestotrotz in ein höllisches Inferno abstiegen.

Den Gedanken noch im Kopf, begrüßte uns ein verdammt attraktiver Feuerwehrmann in der Hotelloobby, seinen gefährlich aussehendem Schnurrbart zur Schau stellend. "Buon giorno!", sagte er, während er uns über die Straße winkte, um bei den anderen zerzausten Gästen zu warten.

Das Feuer beschränkte sich auf einen kleinen Bereich in der Küche im vierten Stock, wurde schnell gelöscht und uns wurde erklärt, dass es wieder sicher sei, auf unsere Zimmer zurückzukehren. Doch die Sicht auf die Bucht von Neapel zog uns in den Bann. Noch lange waren Hotelmitarbeiter, Feuerwehrmänner und komplett Fremde in lebhaftes Gespräche verwickelt.

Ein unter Neapolitanern häufig benutzter Ausdruck bezieht sich auf das "Carpe diem" - Nutze den Tag, dass auch ein wenig anders als es im Deutschen verstanden wird. Man geht davon aus, dass sogar in den qualvollsten Momenten irgendein Grad Vergnügen gefunden werden kann. Ich war im Begriff, ein Beispiel davon zu erleben. Um die Diskussionen anzuheizen, schmiss ein



Die Piazza Dante

ساحة دانتي

Hotelangestellter die Espressomaschine in der Lobby an. Als ich in das Gebäude zurückkehrte, lachten und plauderten kleine Gruppen von Feuerwehrmännern und

Hotelangestellten, hielten ihre Tassen in der Hand, genossen die frische Nachtluft und die großartige Aussicht. Ich ging zurück zu meinem Bett - sie hatten nicht nur den Tag genutzt.

Das ist ein Bild von Neapel, das selten in der Presse oder durch Mund zu Mund Propaganda beschrieben wird. In den meisten Fällen sehen Touristen in dieser Hafenstadt den bösen Bub Italiens und nutzen sie nur als notwendiges Übel, um zu dem nahe liegenden Pompeji, Capri oder der Amalfiküste zu gelangen. Selbst manche Norditaliener bekommen weiche Knie, wenn sie Ihren Fuß auf neapolitanischen Boden setzen.

Selbstverständlich stimmt es, dass neben dem 'Carpe diem', so mancher Neapolitaner vor allem darauf aus ist, den Inhalt Ihrer Brieftasche zu nutzen – ganz unabhängig von der Tageszeit. Wenn sie es zulassen, kann Neapel aber auch Ihr Herz stehlen - ein wenig Vorsicht und gesunder Menschenverstand vorausgesetzt.

Meine Frau Susan und ich waren Teil einer kleinen Gruppe, die mit Cantalupo Tours nach Italien reiste. Unser Tourguide, Michael San Filippo, ist ein über 40-jähriger New Yorker, der leidenschaftlich das Ziel verfolgte das ➤



Früchte und Gemüse

الفواكه والخضراوات

Image von Süditalien und Sizilien zu verbessern.

"Schauen Sie sich um," sagte er, als wir losmarschierten, um das "Alte Neapel" zu entdecken und fragte an der Küste: "Fühlen Sie sich etwa bedroht?"

Die schmalen Pflasterstrassen werden unter Fußgängern, Auto- und Motorradfahrer aufgeteilt. Es gibt keine Regeln, keine Bürgersteige und keine Verkehrszeichen. Dennoch scheint alles in perfekter Harmonie zu funktionieren. Die Frauen Neapels kehrten vom Markt zurück und das Aroma kochender Tomatensauce war allgegenwärtig.

Unsere Mittagspause fand in einer zweistöckigen Pizzeria statt, dem Lombardi nahe der Piazza Domenico Maggiore. Vollbesetzt mit Einheimischen mussten wir zunächst 15 Minuten auf einen freien Tisch warten. Die Pizza stammt aus Neapel, das ist allgemein bekannt. Die meisten Neapolitaner bevorzugen die klassische Art - dünne Kruste, bedeckt nur mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Rot, weiß, grün: die Farben der italienischen Flagge.

Weil reichlich vorhanden, werden



Meeresfrüchtepizza

بيزا الأسماك

Miesmuscheln, Tintenfisch und andere Meerestiere als Belag verwendet. Neapolitaner essen ihre Pizza nicht mit den Händen, sondern mit Messer und Gabel. Die Pizzen gibt es nur in einer (im Allgemeinen ausreichenden) Größe.

Nach dem Mittagessen besuchen wir die kleine, verwinkelte, als "Krippenstrasse" bekannte Via San Gregorio Armeno in der Altstadt. In alter Handwerkstradition werden hier Weihnachtskrippen das ganze Jahr über verkauft. In der Weihnachtszeit werden die Geschäfte damit geschmückt und man kann vielen Kunsthandwerkern bei der Arbeit zusehen.

Meine Frau und ich stoppten bei einem kleinen Geschäft und wurden dort von einer sagenumwobenen Figur angezogen, dem "Il Gobbo", einem buckeligen Mann, der mit einer merkwürdigen Ansammlung von Utensilien bestückt ist: Pfeffer, Hufeisen, Fische und ein Regenschirm. Er soll dazu dienen den "bösen Blick" mit seinem Hexengebräu zu vertreiben. Ich fragte den jungen Mann im Geschäft nach dem Preis für Il Gobbo. Nachdem wir uns einig waren, fiel im erst beim Verpacken der Holzfigur auf, dass er sich um circa 80 Euros vertan hatte. Mit traurigem Blick bestand er darauf, sie mir dennoch zu dem stark reduzierten Preis zu überlassen, was ich nicht ganz verstand, entweder war er ein guter Schauspieler und hatte "den Tag genutzt", oder ich war ein glückliche Käufer. Ich beschloss, das letztere zu glauben, hatte er doch nichts mehr zu gewinnen, nachdem wir uns handelseinig waren.

Wir liefen während der Reise mehrmals durch die überfüllten Straßen von Alt-Neapel, einzeln und mit der Gruppe. Die Bewohner und Ladenbesitzer waren uns gegenüber immer sehr hilfsbereit und auskunftsfreudig, sofern wir

uns verständlich machen konnten. Ich kann mich nicht erinnern dort viele andere Ferntouristen gesehen zu haben.

Wo gehen sie alle hin, diese Horden, die mit dem Kreuzfahrtschiff oder Flugzeug kommen? Capri für Einsteiger und genau das stand für den nächsten Tag auf unserem Programm.

Wir fuhren mit dem Boot von Neapel zu der bewunderten und romantische Insel. Als wir uns Capri näherten, erinnerte sie mich an eine dieser hübschen griechischen Inseln wie Mykonos. Als ich diesen Vergleich gegenüber unserer großen blonden Ausflugsbegleitung, Rebecca Brooks, äußerte, erwiderte sie höflich, dass die Schönheit von Capri außer Konkurrenz stünde.

Selbstverständlich ist Rebecca von Capritime Tours nicht ganz unbefangen. Sie stammt aus New-Orleans, verliebte sich 1994 in die Insel, entschied sich dann dauerhaft niederzulassen und sich selbstständig zu machen. Auch wenn sie Touren nach Pompeji und die Amalfiküste betreut und in die Toskana plant, fühlt sie sich in Capri zu Hause.

Auf unserer Bootstour um die Insel mit den vielen Grotten besuchten wir auch die berühmte Blaue Grotte, in der das Wasser von Babyblau zu Kalkgrün wechselt. Zum Mittag aßen wir mit Meerblick und ohne Speisekarte ("Ich bin die Karte", sagte unseren Kellner, als er die Tagesangebote zum Besten gab). Dann nahmen wir die Seilbahn zum Berggipfel der Insel.

Michael San Filippo, unser Tourführer, traf Vorbereitungen, damit uns Rebecca am nächsten Tag durch Pompeji führen konnte und dann ging es zurück nach Neapel zu unserem Hotelpalast.

Früh am folgenden Morgen fuhren wir die Küste bis zu den historischen Ruinen von Pompeji ➤

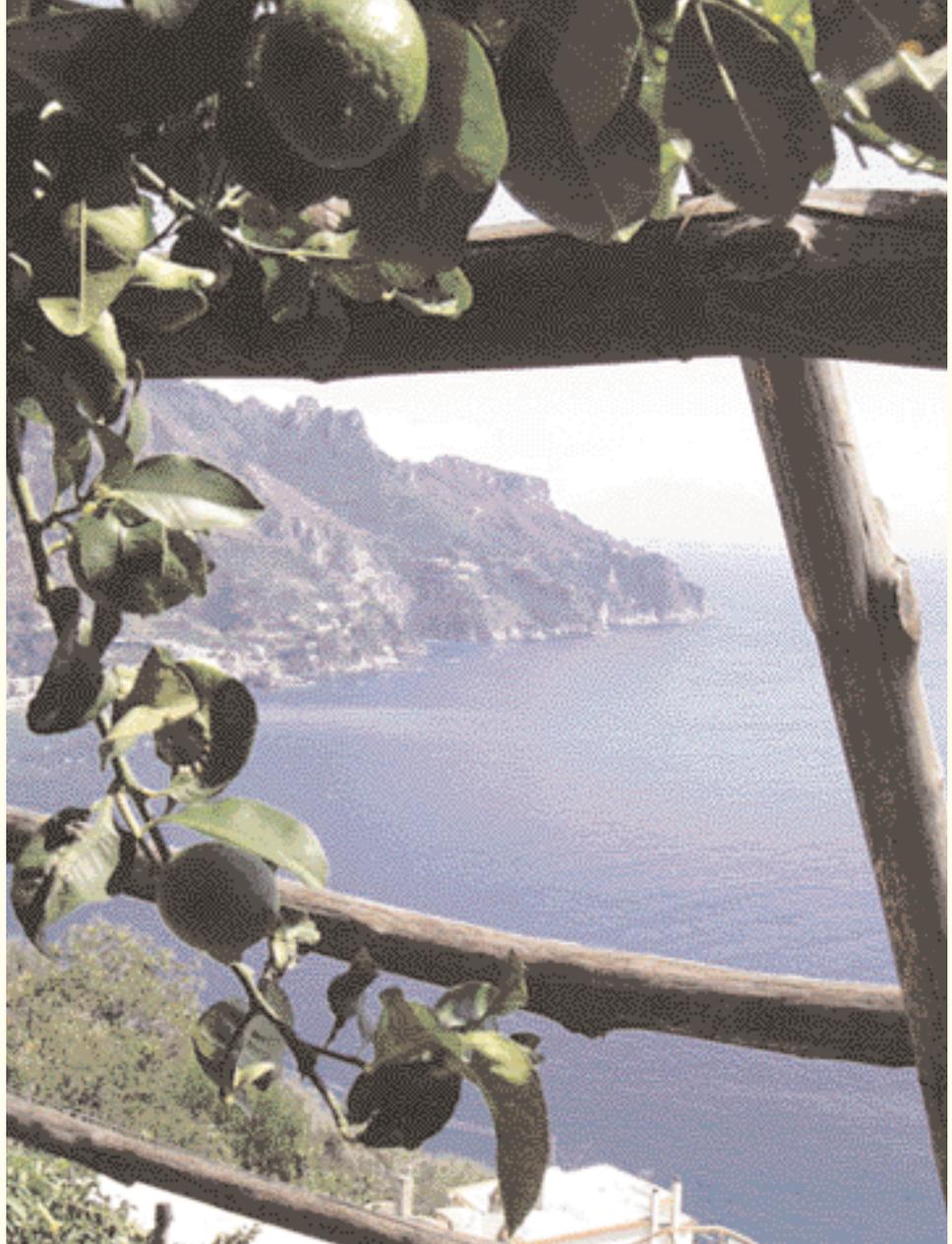
hinunter und trafen nach 45 Minuten wieder auf Rebecca. Die gesamte Bevölkerung der römischen Stadt (ungefähr 15.000 Bewohner) fiel im Jahr 79 einem Vulkanausbruch des Vesuvs zum Opfer. Was erhalten blieb, ist dennoch erstaunlich.

Viel von der alten Stadt ist noch zur Hälfte vorhanden – die Häuser, Märkte, Tempel, öffentliche Bäder et cetera. In Glasschaukästen sind die Überreste einiger Opfer zu sehen, die durch die Asche "einbalsamiert" wurden. In ihrer Haltung und ihren Gesichtern haben sie ihre offensichtliche Furcht und Angst vor dem plötzlichen Tod bewahrt. Ein junger Bub scheint sein Gesicht mit einem Stück Stoff zu bedecken; eine Mutter ihr Baby zu schützen.

Wir waren überrascht, dass einige sehr große Abschnitte von Pompeji nicht freigelegt wurden. Gründe dafür liegen zum einen darin, dass schon jetzt nicht genug Gelder zur Verfügung stehen, um das bereits Ausgegrabene zu konservieren, geschweige denn Neues auszugraben; zum Zweiten sollte es zukünftigen Generationen vorbehalten sein, sie zu entdecken und als Drittes sollen die Eintrittsgeldern veruntreut worden sein.

Am folgenden Morgen fuhren wir über das Hinterland von Neapel südwärts zur modisch eleganten Amalfiküste, die möglicherweise den exklusivsten Abschnitt der Mittelmeerküste darstellt. In der Hochsaison tummeln sich in den terrassenförmig angelegten Dörfern wie Ravello und Positano die Reichen und Berühmten der Welt. Gore Vidal, ein kontrovers diskutierte amerikanischer Autor, lebte für viele Jahre in Ravello. Sein Haus lag ganz oben auf dem Berg. John Steinbeck, Greta Garbo, Anita Eckberg, Fred Astaire, Humphrey Bogart und Jacqueline Kennedy Onassis hatten in diesem Teil der Welt ihre privaten kleinen Residenzen. Zum Mittag kehrten wir in das Haus einer über 60jährigen Frau ein, die einige der Prominenten gekannt und bekocht hatte. Sie ist als Mamma Agata bekannt. Heute leitet sie neben ihrem Restaurant in ihrer Villa über der Amalfiküste eine Kochschule.

Früher wurde sie "Baby Agata" genannt, als sie im Alter von 13 Jahren anfang, für eine wohlhabende Amerikanerin zu kochen, die dafür berühmt war Parties für Prominente Gäste zu organisieren. Sie erinnert sich immer wieder gerne daran, wie Fred Astaire mit ihr Walzer im



Grüne Zitronen

اللايميتو

Hof tanzte, nachdem er ihre Spaghetti alla puttanesca gegessen hatte und berichtete, dass Anita Eckberg nicht genug von der pasta e fagioli (Nudeln mit Bohnen) bekommen konnte und dass Jackie ein Teller mit Tomatenscheiben und Mozzarella genügte.

Trotz ihres Ruhmes und der Bauchpinseleien der Berühmtheiten spricht die Mamma noch immer kein Wort Englisch. Ihre Tochter Chiara kümmert sich um den Familienbetrieb und um das Übersetzen beim Kochunterricht.

In unserer letzten Nacht in Neapel fragte ich einen Hotelangestellten, ob es eine typisches Restaurant in der Nähe gibt, das einfache neapolitanische Küche anbietet. Er notierte einen Namen und zeigte mir die Richtung.

Wir waren zu viert aus der Gruppe, die Gaststätte war klein, merkwürdig und voller Touristen. Möglicherweise war sie früher einmal eine typische Gaststätte für Ortsansässige gewesen, wurde dann aber immer mehr zu

einem typischen Touristenrestaurant, als die Hotelgäste dorthin geschickt wurden und die Ansässigen vertrieben.

Unser Kellner war reizend, das Essen vorzüglich und er hörte nicht damit auf uns kleine Aufmerksamkeiten zu bringen, während die Nacht heraufzog. Wir glaubten natürlich, dass das eine wohlwollende Geste war. Als wir die Rechnung bekamen, wurde alles einzeln aufgelistet. In der Summe wurden unsere Erwartungen etwa um das Doppelte übertroffen. Doch das gute Essen, die Atmosphäre und der unterhaltsame Kellner ließen uns zufrieden von dannen ziehen.

Beim verlassen der Gaststätte, konnten wir beobachten, wie sich gerade die freundlich gereichten "Aufmerksamkeiten" am nächsten Tisch voller Touristen summierten.

Wie gesagt: Carpe diem!

(Dominick und Susan Merle sind unabhängige Reisejournalisten aus Montreal) ■