



Bunt gemischt: Umherstreifen im Spanischen Viertel zwischen kleinen Läden, Cafés und Restaurants

Wo Lasagna eine Pizza ist

Sie ist der ganze Stolz der Neapolitaner: die Pizza. Nur sie, so glaubt man, kann den Ruf der Stadt wieder herstellen, der durch Camorra und Abfallberge massiv gelitten hat

VON STEFANIE RIGUTTO (TEXT) UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Ernesto Cacialli weiss auch nicht mehr genau, was ihn damals ritt. Als er 1994 auf die Gasse stürmte und dem damaligen US-Präsidenten Bill Clinton, der während des G-7-Gipfels durch Neapel spazierte, ein Stück Pizza in die Hand drückte. Dieser biss lustvoll hinein und befand: «Delicious!» Das war der Ritterschlag, auf den Ernesto Cacialli gewartet hatte: Er, der hinterm Pizzaofen steht, seit er sieben ist, kündete seinen Job und eröffnete hundert Meter die Via dei Tribunali hinunter sein eigenes Lokal, «Il Pizzaiolo del Presidente», heute eine der beliebtesten Pizzerien Neapels.

Vor dem Lokal steht eine Menschentraube, alle mit einem Pizzaschnitz in der Hand, es ist Mittagszeit. Drinnen herrscht nicht minder Gedränge, Strassenmusiker sorgen für Stimmung und Lärm. Überall hängen Fotos, natürlich von Bill Clinton, aber auch vom Papst, daneben Urkunden und Pokale. Ernesto Cacialli, ein stattliches Bäuchlein vor sich hertragend, klatscht mit einem Pizzaiolo ab, flüstert da einer Kellnerin ins Ohr, kneift dort ein Kind in die Wange. Zur Pizza Margherita (für drei Euro!) trinkt man ein Bier, keinen Rotwein, der ist dem Neapolitaner zu teuer. Und die Pizza – das ist die grösste Überraschung – ist nicht hauchdünn und knusprig, sondern weich und mit einem dicken Rand. «Das, und nur das», sagt Ernesto Cacialli und zeigt auf sein Werk, «ist eine richtige neapolitanische Pizza!»

Oh ja, auf ihre Pizza halten sie grosse Stücke, die Neapolitaner. Es ist die Stadt, in der Brautpaare vor dem Pizzaofen posieren, in der McDonald's mangels Nachfrage – Pizza ist hier vor allem auch Fast Food – mehrere Filialen schliessen musste. Die Pizza ist der Leuchtturm, das Symbol

der Ein-Millionen-Metropole, die fleissigste Botschafterin im Ausland. Auch die Souvenirs würdigen das kulinarische Heiligtum, vom Aschenbecher in Form einer Margherita bis zum Pizzamagnet für den Kühlschrank. Nur dem Teigfladen traut man es noch zu, den Tourismus wieder in Gang zu bringen, der seit Camorra, Abfallbergen und Entressdiebstählen eingebrochen ist. Da spielt es keine Rolle, dass sich auf der Piazza del Plebiscito, dem grössten und berühmtesten Platz der Stadt, weder der Müll türmt noch Mafia-Mitglieder hingerichtet wurden – der Ruf ist ruiniert, einige Schweizer Reiseveranstalter haben Neapel gar aus dem Programm gestrichen. Einzig die Touristengruppen der Kreuzfahrtschiffe überschwemmen die Altstadt in regelmässigen Abständen, ansonsten haben die Einheimischen die Gassen fest im Griff.

Wichtig ist der Teig, so weich wie der Hintern einer Frau

Von Ernesto Caciallis Pizzeria spazieren wir durchs Centro storico, die dicht besiedelte Altstadt, auch genannt «il ventre di Napoli», der Bauch Neapels. Die ganze architektonische Pracht aus den letzten Jahrtausenden ist auf engstem Raum versammelt, an jeder Ecke stehen Heiligenstatuen, barocke Kirchen, griechische Tempel, Palazzi und Piazze, Katakomben und Klöster – wozu nach Rom fahren? Trotzdem wird hier gelebt und gearbeitet, von den Fenstern hängt die Wäsche herunter, neben dem Souvenirladen mit der farbigen Pasta liegt das Geschäft für Begräbnisse, neben der Gelateria mit den 1-Euro-Babà, einer süssen Spezialität, findet man den Supermarkt. Eine Signora mit gebleichten Haaren wühlt nach einem T-Shirt, der Geruch von frischem Fisch und Muscheln liegt in der Luft, der Metzger hängt ein Stück Kutteln ins Schaufenster. Vespas drängeln vorbei, dort wird gefuch-

telt, da tritt ein Hochzeitspaar aus der Kirche, die Enkelin führt die zahnlose Nonna aus – so stellt man sich Italien vor!

Neapel ist eine entspannte Stadt. Man kann in High Heels essen gehen, aber auch in Turnschuhen und Jeans. Das in Mailand übliche Modediktat – ohne die neuste Sonnenbrille von Dolce & Gabbana geht nichts – scheitert hier nur schon am Portemonnaie: Neapels Arbeitslosenquote liegt bei gegen 30 Prozent. Auch im traditionsreichen Gran Caffè Gambrinus neben der Piazza del Plebiscito, auf der ein paar Buben Fussball spielen, ist die Atmosphäre mehr als locker, trotz Marmor, Kronleuchtern und Kellnern in Uniformen. Und den Espresso – nach dem man sich nicht vorstellen kann, je wieder eine Nespresso-Kapsel anzufassen – gibts für 90 Cent. Vom Gambrinus führt die Via Chiaia, eine beliebte Einkaufsmeile, durchs schicke gleichnamige Viertel, vorbei an der Pizzeria Brandi, die von sich behauptet, der Geburtsort der Pizza zu sein. Die Strasse endet schliesslich am Meer, beim Jachthafen Santa Lucia. Soldaten der Militärschule Nunziatella schlendern vorbei, Japaner fotografieren den Vesuv, der sich im Dunst abzeichnet, und in den Bars nippen alle an einem Seeckerati, dem süssen Highlight des Tages – ein Espresso mit Vanilleglace gemischt, sehr erfrischend. Dazu, natürlich, ein paar Pizzahäppchen.

Wir treffen Antonio Pace, den Präsidenten der Vereinigung Vera Pizza Napoletana, die Hüterin der neapolitanischen Pizza. Sie trägt die Idee der Pizza in die Welt, verteilt Mitgliedschaften und lehrt in Kursen, wie man den Ofen anfeuert, welche Tomaten die richtigen sind, warum man die Originalpizza nicht mit Mozzarella, sondern mit Fior di Latte belegt (der Geschmack ist neutraler), welches Olivenöl man verwenden soll. In Antonio Paces



Neapolitanischer Sonntag: Grossfamilien freuen sich auf Margherita, Marinara und 68 weitere Teigfladen-Variationen in der Pizzeria Starita; shoppin in der Galleria Umberto; entspannen am Hafen Santa Lucia



Volltreffer: Fussball spielende Jugendliche auf der Piazza del Plebiscito; süsse Spezialität Babà

Pizzeria Ciro a Santa Brigida ist die Vereinigung 1984 gegründet worden, gleich neben der Galleria Umberto, einer bombastischen Einkaufspassage, wo Nordafrikaner gefälschte Louis Vuittons anpreisen. Was macht die wahre neapolitanische Pizza aus? Antonio Pace zögert keine Sekunde: «La pasta», sagt er. Der Teig. Dieser müsse acht Stunden aufgehen und weich wie der Hintern einer Frau sein. Nur zwei Pizze seien wirklich neapolitanisch. Margherita und Marinara. 370 Restaurants weltweit sind Teil der Vereinigung, die besten Schüler seien die Japaner – sie würden die Pizza am genauesten kopieren. Und wo ist sie entstanden, die Pizza? Tatsächlich bei Brandi? Antonio Pace holt tief Luft und sagt: «Die Pizza hat weder Erfinder, Väter noch Besitzer. Sie ist die Frucht der Genialität des neapolitanischen Volkes!»

Neapolitaner legen eine Ehrenrunde in der Metro ein

Sonntagmorgen, Neapel schläft nicht. Im Spanischen Viertel sind alle Leute auf der Gasse, kaufen frische Vongole, Blumen, Gemüse. Mit den Vespas werden halbe Gärten transportiert, ein Ragazzo läuft mit dem Badetuch um die Hüften über die Gasse und holt sich vom Wäscheständer seine Unterhosen. Das Funicolare Centrale gegenüber der Galleria Umberto bringt uns auf den Hausberg, den Vomero. Dort oben thront das massive Castel Sant'Elmo, doch die Massen zieht es an die Via Scarlatti – zum Shoppin. Foot Locker neben Swarovski neben Zara, Strassenkünstler sind umringt von Kindern, alle tragen die Sonntagskluft, weisse Jeans, den marineblauen Pullover über den Schultern, die Kinder mit Zöpfchen, hübsch zurechtgemacht. Mit Einkaufstaschen beladen, stürmen sie nachher den Park der Villa Floridiana mit der wunderbaren

Tipps und Infos



Anreise: Air Berlin fliegt von Zürich direkt nach Neapel, ab ca. 200 Franken, www.airberlin.com
Umland: Neapel ist nicht nur eine sehenswerte Stadt – sie steht auch für die ganze Gegend, die man schnell erreicht: den Vesuv, die Inseln Capri und Ischia, Pompei oder die Amalfi-Küste, www.incampania.com
Unterkunft: Hotel Chiaia, Via Chiaia: Hübsches Mittelklassehotel an bester Lage, direkt an der Einkaufsstrasse Chiaia, gleich neben der Pizzeria Brandi, in Gehdistanz zum Centro storico. DZ ab 99 Euro, www.hotelchiaia.it
Pizzerien: ▶ Starita a Materdei, www.pizzeriastarita.it
 ▶ Il Pizzaiolo del Presidente, www.ilpizzaiolodelpresidente.it
 ▶ Da Ettore, Via Santa Lucia 56
 ▶ Ciro a Santa Brigida, www.ciroasantabrigida.it
 Falls es mal keine Pizza sein soll:
 ▶ Locanda N'Tretella: Kleines Lokal in einer Querstrasse der Via Chiaia, herrliche Spaghetti Vongole! www.locandantretella.it
Buchtip: «Osterie d'Italia», Verlag Gräfe und Unzer, 943 Seiten, 49,90 Fr. Unertlässlich für Schlemmerferien in Italien!
Allg. Infos: www.enit.it
www.inaples.it

Aussicht über die Stadt und das Meer. Es wird Fussball gespielt, mit dem Hula-Hoop-Ring getanzt, auf der Wiese liegen Liebespaare, im Teich bewundern Kinder die Schildkröten – hier verbringt die Stadt den Sonntag.

Oder aber in der Metro. Die Neapolitaner sind so stolz auf sie, dass sie gerne mal eine Ehrenrunde einlegen. Die Metro sei sauber, sicher, praktisch – und voller Kunst. Allein deswegen lohne sich eine Fahrt. Also besteigen wir die U-Bahn, an der Station Vanvitelli auf dem Vomero. Tatsächlich ist jede Station von einem anderen Künstler gestaltet worden, und ja, sie ist wirklich sehr sauber und fährt auf die Minute genau. Bei der Station Materdei erwartet uns ein knallblauer Linoleumboden, moderne Kunst an den Wänden – und draussen die Pizzeria Starita, eine der berühmtesten Pizzerien der Stadt. Man braucht keinen Stadtplan, um sie zu finden, alle spazieren in dieselbe Richtung. Wer jetzt eine Pizza essen will, muss anstehen.

Sofia Lorens Film «L'Oro di Napoli» wurde in der Starita gedreht, unzählige Filmfotos liefern den Beweis. Italiens Grossfamilien, von den Bambini bis zur Nonna, sitzen an langen Tischen, zwischen denen sich die Kellner, vier Pizzen gleichzeitig balancierend, hindurchzwängen. Im Unterschied zu vielen Pizzerien Neapels, die nur Margherita und Marinara auf der Karte haben, bietet Starita etwa 70 verschiedene Sorten an. Wir haben aber genug Pizza gegessen und bestellen eine Lasagna. Doch der Kellner bringt – eine Pizza. Ma dai, wir wollten eine Lasagna! «Das ist eine Lasagna», entgegnet er. Pizza mit Ricotta heisst hier Lasagna. «Wir servieren nichts, das nicht aus Pizzateig besteht», ergänzt er und zeigt auf die Angioletti, die Engelchen, die das Mädchen am Nebentisch isst: frittierter Pizzateig mit Nutella. Dio mio!