

Feinschmecker

Sie genoss ihre Lieblingsstadt Neapel in vollen Zügen: Food-Expertin Rebekka Mbow



Schlafender Riese

Die 3-Millionen-Metropole Neapel erstreckt sich an einer Bucht zu Füßen des Vulkans Vesuv

Elegant

Den Boden der luxuriösen Einkaufspassage Galleria Umberto I zieren Mosaiken mit Sternzeichen



Quirlig

In den Gassen von Neapels Altstadt wird gelebt, geschlemmt, gefeiert und flanirt



Seefahrt

Der Hafen mit Neapels ältester Festung Castel dell'Ovo



Glücksbringer

Das rote Horn ist Wahrzeichen der Stadt. Es soll vor Unglück und dem bösen Blick schützen



Gut zu wissen!

Anreise

Flug: Mit Lufthansa, Eurowings oder Easyjet zum Flughafen Napoli-Capodichino, z. B. mit Lufthansa ab Frankfurt in 2 Std., ab 110 Euro, www.lufthansa.com

Unterkunft

Vom B & B *Domus Deorum Deluxe*, 700 m vom Hauptbahnhof entfernt, ist die Altstadt gut zu Fuß erreichbar, Frühstück aufs Zimmer. DZ pro Nacht ab 150 Euro, www.booking.com

Nicht verpassen

Unterirdisches Neapel: Unter der Basilika von San Lorenzo liegen die Überreste eines römischen Marktplatzes. Eintritt 9 Euro + 2 Euro Führung, Info www.infoturisonapoli.it/

Berühmt

Sophia Loren stammt aus Neapel. Mit der Film-Diva wirbt man gern



Fotos: Shutterstock (6), Privat (2)

Neapel – am Fuße des Vesuv

Pizza, Pasta & Amore

Zum Anbeißen

Seit 2017 ist die neapolitanische Pizza UNESCO-Weltkulturerbe



Neapel ist ein Paradies, jedermann lebt in einer Art von trunkener Selbstvergessenheit.“ So beschrieb der berühmte Dichter Johann Wolfgang von Goethe die süditalienische Stadt zu Füßen des Vulkans Vesuv. Und gestand, dass sie ihn zu einem anderen Menschen mache. Ja, auch ich spüre diese Veränderung, als ich mich in die lebendige, quirilige, herrlich chaotische, laute und wilde Stadt stürze – es ist Italien wie aus dem Bilderbuch.

Pralles Leben in engen Gassen

Stadtbesichtigung nach Plan kann man machen – oder lassen. Ich schlendere einfach durch die engen Gassen des spanischen Viertels, die wie eine Filmkulisse wirken. Hier tobt das pralle Leben: Mamas schleppen Einkäufe,

Wäsche trocknet vor den Fenstern, Kinder kicken unter dem Porträt ihres allgegenwärtigen Idols, Diego Maradona. Junge und ältere Männer schlängeln sich auf Vespas hupend um aufgeschreckte Touristen. Überall locken Köstlichkeiten: In Papiertüten wandert Fritto misto über die Theke – knusprig gebackene Sardellen, Garnelen und Tintenfisch. Nicht jedermanns Sache, aber typisch sind Innereien, Kutteln (Pansen), Schweinefüße und Teile vom Kalbskopf, die in Imbissen, den „Tripperias“, gekocht werden – und dann ausgestellt hinter Glas oder auf grünem Kunstrasen, mit Wasser besprenkelt.

Bitte mit der Hand essen

Am Steinofen der Pizzeria Gaetano Adamo nicht weit vom Hauptbahnhof

Stazione Centrale Garibaldi schwitzen Nando und Guiseppa, während sie eine Pizza nach der anderen in die Glut schieben, belegt mit herrlich fruchtigen Tomaten, die rund um den Vesuv gedeihen, und schmackhaftem Mozzarella. Auf den fertigen Teigfladen kommen noch ein paar Blätter Basilikum. Dann schneidet Nando sie mit der Schere in dreieckige Stücke. Denn Pizza wird unbedingt mit der Hand gegessen: etwas zusammenrollen und hineinbeißen – so fluffig, sooo köstlich! Mit vollem Bauch besteige ich einen roten Doppeldeckerbus, der an der Bucht entlang hinauf ins Nobelviertel Posillipo fährt – pastellfarbene Villen und Gärten auf der rechten Seite, Hafen und Vesuv auf der linken. Im ehrwürdigen Gran Caffè La Caffettiera an der Piazza dei

Martiri lasse ich mich draußen für einen Aperitivo nieder. Drinnen bewundere ich die süßen Törtchen in der Glastheke, Blümchentapete und Plüschsessel. Zum Abendessen genieße ich noch einmal den Blick auf die Bucht von Neapel: Im Restaurant La Cantinella an der Via Cuma, das mit der Wandverkleidung aus Bambus wie das Innere eines Schiffs wirkt, serviert der elegante Kellner Paccheri, das sind kurze, große Hohlnudeln. Dazu Tomaten, Oliven und Kapern, butterzarter Octopus und saftig gebratener Wolfsbarsch. Natürlich muss auch noch ein Dessert sein, ebenfalls eine neapolitanische Spezialität: Babà, ein pilzförmiges Hefeteilchen, das mit reichlich Rum und süßem Sirup getränkt ist. Napoli, amore mio! Ich bin restlos glücklich – Dolce Vita am Vesuv.

TV-Tipp
Metrokosmos – Neapel
entführt in das Metro-
netz der Stadt,
Arte, So. 13.10.
9.30 Uhr