



Lesereise

Barbara Schaefer

Neapel

Picus



Barbara Schaefer, geboren 1961, schreibt regelmäßig für Zeitschriften und Zeitungen. Im Picus Verlag erschienen ihre Lesereisen Lappland, Amalfi/Cilento und Neapel sowie, gemeinsam mit Rasso Knoller, Inseln des Nordens und Südliches Afrika. Barbara Schaefer war unter den Top Ten »Reisejournalisten des Jahres« 2019.

www.barbara-schaefer.de

Barbara Schaefer

Lesereise Neapel

*Wo die Fische nach Vulkan
schmecken*

Picus Verlag Wien

Napule è mille culure
Napule è mille paure

PINO DANIELE

Copyright © 2021 Picus Verlag Ges.m.b.H., Wien

Alle Rechte vorbehalten

Grafische Gestaltung: Dorothea Löcker, Wien

Umschlagabbildung: © bluejayphoto/iStockphoto

ISBN 978-3-7117-1101-4

eISBN 978-3-7117-5447-9

Informationen über das aktuelle Programm
des Picus Verlags und Veranstaltungen unter

www.picus.at

Inhalt

Prendiamo un caffè

Wie Neapel den caffè sospeso erfand

Funiculì, Funiculà

Ein Bild von einer Stadt

Spaccanapoli

Eine Straße, die teilt und verbindet zugleich

Neapel sehen

- und Schokolade essen

Der Ferrante-Effekt

Von Frauen und kleinen Machos

Neapel unterirdisch I

Von Gespenstern und Mönchen unter der Stadt

Neapel unterirdisch II

Ein achtzehn Kilometer langes Freilichtmuseum

Über den Dächern der Stadt

Besuch bei der Sängerin Fabiana Martone in Vomero

Made in Cloister

Armenhaus, Kreuzgang, Wollfabrik - neue Orte für die Kunst

»Napule è«

Sanità feiert Totò und Pino Daniele

Die Stadt, der Müll und der Lärm

Manchmal geht einem Neapel ganz schön auf den Wecker

Pavarotti meets Pipilotti

Ein ganz normaler Abend

»Neapel hatte immer diese offene Seele«

Die linke Stadträtin Eleonora de Majo im Interview

Unterwegs mit Migrantour

Eine Stadtführung zu »Tausend Welten am Bahnhof«

Vulkanisches I: Herculaneum

Wie der Vulkan die Psyche beeinflusst - und den Geschmack der Fische

Vulkanisches II: Pozzuoli

Der unbekannte Supervulkan

Gabel für den Adel

Streetfood von pasta bis pizza

Der Lockdown in Neapel

Künstlerinnen erzählen von der harten Zeit

Das Tattoo des Heiligen

»Glaube und Hoffnung« - das verkörpert San Gennaro für Neapel

Prendiamo un caffè

Wie Neapel den caffè sospeso erfand

Der Satz, so schlicht er sein mag, ist praktisch unübersetzbar: *Prendiamo un caffè*. »Lass uns einen Kaffee trinken« bedeutet er jedenfalls nicht. Das Problem fängt schon damit an, dass Kaffee und *caffè* zwei völlig verschiedene Dinge sind. Ein Kaffee ist Filterkaffee in einer ordentlich großen Tasse, ein italienischer *caffè* hingegen, also das, was man auf Deutsch Espresso nennt, auch wenn es in Italien so nicht heißt, ist ein Nichts. Ein guter Fingerhut voll in einer kleinen, dickwandigen Espressotasse. Und sei die Tasse noch so klein, so bedeckt der *caffè* doch fast nur den Boden. Beinahe könnte man schon die Zukunft aus dem Kaffeesatz lesen, bevor man überhaupt getrunken hat. Getrunken ist er natürlich schnell. Ein Tütchen Zucker aufreißen, reinrieseln lassen, kurz umrühren, zack weg.

Aber auch die Aufforderung, Kaffee zu trinken oder eben einen *caffè* »zu nehmen«, bedeutet etwas völlig anderes. Unsere Vorstellung davon, sich auf eine Tasse Kaffee zu treffen, meint, in ein Café zu gehen, sich hinzusetzen, Kaffee zu bestellen und vermutlich auch ein Stück Kuchen dazu, während man darauf wartet, plaudert man. Oder gar

auf der Straße einen Pappbecher mit sehr viel Milch und nur einem Schuss Kaffee herumzutragen.

Der *caffè* hingegen steht für die Ouvertüre, damit beginnt alles. Etwa so: Ich habe eine Verabredung mit jemandem, den ich nicht kenne. Sein Büro befindet sich in dem Hochhaus direkt an der Piazza Garibaldi, der Eingang versteckt sich im Bahnhofsinneren. Endlich hat man sich durchgefragt, die Tür gefunden, den Aufzug. In der entsprechenden Etage muss ich mich beim Portier anmelden, der telefoniert, sagt: Einen Moment bitte, man nimmt auf seltsamen Polstermöbeln Platz und endlich kommt er, nennen wir ihn Luca. Händeschütteln, Begrüßung, wir gehen in sein Büro, ich soll wieder Platz nehmen, er räumt Stapel von Zeitungen beiseite, schreibt kurz noch eine Mail und sagt: »*Dai, prendiamo un caffè.*« Das bedeutet nun natürlich nicht, dass er in eine - nicht vorhandene - Teeküche geht und dort eine Kanne holt, in der seit Stunden Kaffee vor sich hin simmert. Sondern: Wir gehen raus, vor zum Portier, runter mit dem Aufzug, durch den Bahnhof, *ciao* Enzo, wie geht es dir, wir telefonieren, *ciao* Maria, ah wir sehen uns nachher gleich. Luca scheint hier viele zu kennen.

Wir gehen in eine Bar. Um keine Missverständnisse aufkommen zu lassen: Eine Bar ist keine Bar, sondern, ja, wie soll man es erklären? Etwas, das sich im deutschsprachigen Raum leider nicht durchgesetzt hat. Ein langer Tresen, dahinter wuselige *bariste*, die mit Getöse Siebträger ausklopfen, neu befüllen, einspannen, Milch aufschäumen und dabei viele schwungvolle Bewegungen ausführen.

Auf Stühle könnte man sich hier auch setzen. Theoretisch. Was möchtest du? Einen *caffè*? Eigentlich ist das keine Frage, tatsächlich möchte ich aber keinen *caffè*. Ich habe schon vier davon getrunken, nach den zwei

cappuccini zum Frühstück. Die schwarze Lava brodelte in meinen Venen, das Herz pumpt wie eine Magmakammer, ich möchte wirklich und ganz bestimmt keinen *caffè* mehr. Nichts gibt es nicht, also möchte ich ein Mineralwasser. Das geht aber auch nicht, das ist irgendwie zu wenig. Eine Lemonsoda. Ja, endlich ist Luca mit meiner Bestellung einverstanden. Natürlich habe ich keine Chance zu bezahlen. Aber auch die drei Männer, die Luca beim Eintreten begrüßt hat, kommen nicht zum Zug. Luca zahlt fast eine Lokalrunde, die Freunde protestieren angemessen. Wir gehen raus, in den Bahnhof, Luca erklärt, das nächste Mal würden eben die Freunde bezahlen, »so machen wir das in Neapel«.

Wieder spazieren wir durch den Bahnhof, wieder treffen wir auf Leute, und Luca sagt zu ihnen: »Darf ich vorstellen, eine Freundin aus Deutschland.« Das macht den Unterschied: Wir haben schließlich schon einen *caffè* zusammen getrunken. Wir sind alte Freunde. Als wären wir schon gemeinsam ums Lagerfeuer gesessen.

Prendiamo un caffè ist also ein essenzieller Bestandteil des Lebens in Italien, in Süditalien vor allem. Ein Espresso im Stehen – die Stühle sind wirklich nur Dekomaterial – kostet neunzig Cent, die Vorstellung, sich das nicht leisten zu können, erschütterte die Neapolitaner. Und deshalb erfanden sie den *caffè sospeso*, einen aufgeschobenen *caffè*. Das geht so: Man trinkt seinen Espresso, bezahlt aber zwei davon; den zweiten für einen nächsten, unbekanntem Gast. Es sei so, als würde ein glücklicher Neapolitaner »dem Rest der Welt einen *caffè* bezahlen«, beschreibt es der Schriftsteller Luciano de Crescenzo.

Das Gran Caffè Gambrinus, das edelste Kaffeehaus Neapels am Ende der Via Toledo, an der Piazza Trieste e Trento, reklamiert für sich, an seinem Tresen sei der »aufgeschobene *caffè*« das erste Mal serviert worden, und

zwar schon Mitte des 19. Jahrhunderts. So steht es auf einer großen Tafel an der Fassade. Andere Quellen schreiben die Anfänge des Solikaffees der Zeit des Zweiten Weltkriegs zu, als es vielen Menschen in der Stadt sehr schlecht ging. Auf jeden Fall Fahrt aufgenommen hat das *Caffè*-Trinken, und damit auch der *sospeso*, mit der Einführung der 1905 - ausgerechnet in Mailand - erfundenen Pavoni. Dank der ersten halb automatischen Kaffeemaschine mit dem klassischen Dampfdruckhebel ging das *Caffè*-Zubereiten so schnell wie ein D-Zug, *espresso* eben.

Im Gran Caffè Gambrinus steht heute ein großer Metallbehälter, eine historische Kaffeemaschine, sie trägt eine Aufschrift in zahlreichen Sprachen, hier könne man einen *scontrino*, also den Kassenzettel, für einen *caffè sospeso* hinterlassen.

Andere Bars in der Altstadt weisen mit einem Foto auf den Gebrauch des *sospeso* hin. Es zeigt eine Filmszene mit Totò, dem berühmtesten neapolitanischen Schauspieler. Wie verwoben die Stadt und der *caffè* sind, belegt auch eine andere Filmszene, darin erklärt die junge Sophia Loren, aufgewachsen in der Nähe von Neapel, das perfekte Rezept für das Getränk. Natürlich röstet sie die Bohnen dafür selbst, wie sie heiter und im Dialekt erklärt. Die Balkonszene aus dem Film »Questi fantasmi« ist die Abwandlung einer Komödie eines weiteren berühmten Neapolitaners, Eduardo de Filippo.

Und wer irgendwo Straßenmusiker mit traditionellem Repertoire stehen sieht, muss nur ein, zwei Lieder abwarten, dann wird der neapolitanische Gassenhauer »A tazz' e caffè« erklingen, und die Umstehenden werden einstimmen: »*Vurria sapé pecché si mme vedite, facite sempe 'a faccia amarigiata ...*« »Ich würde gerne wissen, warum du immer so ein saures Gesicht machst, wenn du