

Ciao, bella

Text und Protokolle Friederike Schön

Fotos Monica Spezia

Sobald wir wieder frei reisen dürfen, wollen wir nach Neapel. Weil die Stadt jedes Herz mit ihrem Charme erobert – so sagen es jedenfalls ihre Bewohner*innen. Vier von ihnen verraten uns hier ihre persönlichen Geheimtipps

Napoli!

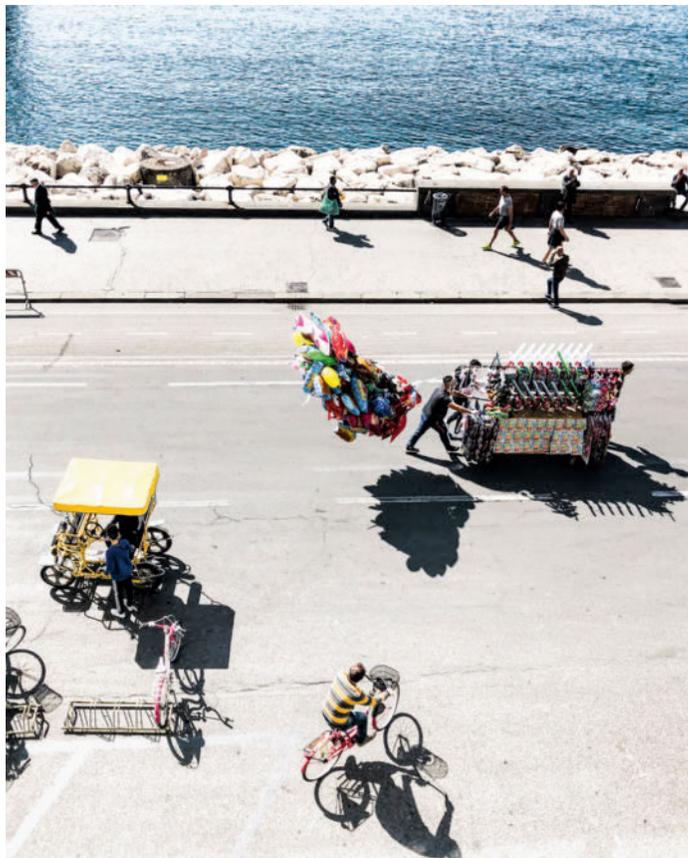
Überall in der Stadt wird die leicht angeranzte Schönheit der alten Fassaden durch bunte, frische Blickfänge gebrochen – wie in diesem Hinterhofgarten im Spanischen Viertel



D

Die Liebe zu manchen Orten entdeckt man oft erst im Rückblick – bei Neapel ist das Gefühl glasklar: Sehnsucht. Ich will da wieder hin! Spätestens seit Elena Ferrante mit ihrem Bestseller „Meine geniale Freundin“ auch bei mir das Neapelieber neu entfacht hat. Wenn ich mich an die Stadt erinnere, die ich zuletzt als Italienisch-Studentin besucht habe, dann höre ich das lärmende Treiben in den Straßen der Altstadt, sehe das Gewusel in den schmalen Gassen, die so eng sind, dass kaum ein Sonnenstrahl den Boden trifft – es sieht aus, als kippten die hohen Fassaden jeden Moment gegeneinander. Diese bröckelige, leicht schmutzige Schönheit, die Zerrissenheit zwischen der pompösen Architektur der eleganten Paläste aus dem 18. Jahrhundert und der rauen Lebenswirklichkeit in den einfacheren Wohngebieten machen das Flair von Neapel aus: Wäscheleinen flattern hoch über den Köpfen, in fast jedem Hauseingang ist ein Laden, überall liegt der Duft von Neapels größtem Exportschlager, der Pizza, in der Luft. Die Neapolitaner*innen, ob arm oder reich, strahlen eine große Lebensfreude aus. Das drückt sich vor allem in ihrer Kontaktfreudigkeit aus. Sie sagen auch, dass man ihre Stadt nur versteht, wenn man ihnen neugierig zuhört. Also lassen wir uns hier von vier Neapolitaner*innen erzählen, was wir ansehen sollen, wenn wir sie wieder besuchen dürfen. ▶

Die Neapolitaner*innen sind stolz auf ihre Geschichte, erstarren aber nicht in Ehrfurcht vor ihr. Überall ist buntes Treiben (r.), und in einem ehrwürdigen Palazzo steckt schon mal ein Museum für moderne Kunst (l.)





Imma Dentice betreibt das Café Officina Ba-Bar

„Meine Officina Ba-Bar ist ein Treffpunkt, wo man ein eiskaltes Bier, neapolitanische Tapas, einen guten Kaffee bekommt und dazu Jazzmusik genießen kann. In der Sonne, mit herrlichem Blick auf die Strandpromenade und das Castel dell’Ovo.“

Die Schönheit von Neapel ist ein Gefühl. Neapel ist eine Stadt, die Leidenschaft, Angst und Menschlichkeit vermittelt, mit dem Gewicht von Jahrhunderten der Größe und des Leids auf ihren Schultern. Neapel wirkt ein bisschen wie eine Frau von großem Charme, vielleicht nicht die schönste, die Sie je kennengelernt haben, aber eine, die in der Lage ist, Ihr Herz zu erobern. Ich empfehle die Kunst, Kultur und Folklore der Spaccanapoli, das ist die schnurgerade Straße, die die Altstadt in zwei Teile teilt und einen Querschnitt des wahren Lebens im historischen Zentrum bietet. Nicht entgehen lassen sollte man sich auch die prächtige Kolonnade der Piazza del Plebiscito mit dem Königspalast, die imposante Galleria Umberto I und die Aussicht vom Castel dell’Ovo. Oder Sie spazieren in der Via Caracciolo am Meer entlang und bewundern dort die Silhouette von Capri im Hintergrund.“



Imma nennt ihre Officina Ba-Bar „eine Mischung aus Wohnung, Bistro, Ort der kulturellen Begegnung und Treffpunkt für Freunde“. Wer von so viel Lebensfreude Hunger bekommt, kann zum Beispiel frittierte Calamari bestellen (Via Santa Lucia, 169, ba-bar.it)

Francesca Nicolais leitet das Riot-Studio, ein Zentrum für Kunst und Musik (Via San Biagio Dei Librai, 39, riotstudio.it)



Francesca Nicolais ist Professorin für Kommunikationswissenschaften und Gründerin des Riot Studio im Palazzo Marigliano

„Neapel ist so besonders, weil es sich so hartnäckig der Globalisierung entzieht – seine Geschichte ist sehr alt, tief verwurzelt und stolz. Vergangenheit und Gegenwart existieren nebeneinander, die Zukunft blitzt hervor, aber zurückhaltend. Fast jeder Tag führt mich an meine Lieblingsorte: Am Morgen gehe ich als Erstes auf einen Kaffee in die Bar Nilo, dort arbeitet einer der besten Baristi der Stadt, danach treffe ich mich oft im Garten des Riot Studio für Besprechungen. Zum Mittagessen empfiehlt sich eine traditionelle Pizza Margherita oder Marinara bei Da Michele. Für Platten und Vintage-Teile stöbere ich gern bei Oblomova in der Via San Sebastiano. Wenn ich Lust auf was Süßes habe, spaziere ich nach Mergellina und gönne mir eine Graffa Calda, ein warmes neapolitanisches Teilchen. Den schönsten Sonnenuntergang? An der Uferpromenade zwischen dem Castel dell’Ovo und dem Park Villa Comunale. Und: Kein Neapelbesuch ohne Spaghetti alla Nerano, einer Pasta mit Provolone-Käse – z. B. im Stella-Viertel. Für einen letzten Drink mag ich die Piazza Bellini. Ich freue mich darauf, solche Tage bald wieder in Freiheit und mit Freunden zu verbringen.“

„Eine Auf- führung in einem antiken Theater mit Altstadt und Vesuv als Kulisse im Hintergrund: Mehr geht nicht“



Emma Nicastro (l.) führt zusammen mit ihren Geschwistern Stefania und Francesco die Goldschmiede ihres Vaters Lucio fort (Via Cavallerizza a Chiaia, 46, lucionicastrojewels.it)

E

Emma Nicastro ist Inhaberin der Goldschmiedewerkstatt Nicastro

„Wir Neapolitaner lieben unsere Geschichte – die meisten sehen sich oft die Ausgrabungsstätten von Pompeji und Ercolano an, fast noch spannender finde ich aber die antiken Schätze in der nahe liegenden Gemeinde Pozzuoli (hier sollte man auf jeden Fall auf eine Pizza ins Restaurant La Dea Bendata). Auch in Bacoli gibt es eine wunderschöne römische Therme, die sich nicht nur aus kultureller Sicht, sondern auch für die Anwendungen lohnt, die hier immer noch angeboten werden. In Bacoli sind auch die Strände ein Geheimtipp – und nicht zuletzt die Terrasse und das Essen im La Catagna. In Neapel selbst befinden sich meine Lieblingsrestaurants im mondänen Viertel Posillipo: das Cicciotto und das Rosiello. Beide liegen oberhalb der Stadt in den Hügeln, der Blick ist so fantastisch wie die Küche!

Nach den Monaten der Erstarrung sehnen wir uns hier am meisten nach einer schönen Show: Oper, Schauspiel, Tanz, Konzert – an einem Frühlingsabend im Freien auf der Piazza del Plebiscito oder an der Strandpromenade Caracciolo. Oder in einem römischen Amphitheater in Capua, Pozzuoli oder Pompeji. Am besten im kleinen antiken Theater der Villa Polllione in Posillipo, mit der Kulisse der Altstadt und des Vesuv im Hintergrund. Mehr geht wirklich nicht.“ ▶



„Neapel ist ein Ort der spontanen Begegnung. Hier teilen Menschen aus allen Schichten ihre Erfahrungen miteinander“



Vincenzo Falcione (hier mit einer Kollegin) leitet das „SuperOtium“, das Hotel und Künstler*innen-Residenz zugleich ist (Via S. Teresa Degli Scalzi, 8, superotium.it)



V

Vincenzo Falcione führt das Art Concept Hotel „SuperOtium“, in dem auch Kunstevents stattfinden

„Was ich in der Corona-Zeit am meisten vermisse, ist, meine Freunde zu umarmen. Spontane Begegnungen – Neapel ist ein Ort, an dem Menschen aus allen Gesellschaftsschichten zusammenleben und ihre Erfahrungen und Leidenschaften miteinander teilen. Mein genereller Rat für einen Besuch ist deshalb: Verirren Sie sich in den Straßen und nehmen Sie Geräusche und Gerüche ganz bewusst wahr.“

Nur wenige wissen, dass Neapel eine Stadt der Treppen ist. Ich lege allen ans Herz, sie zu beschreiten (es gibt aber auch die Standseilbahnen, die „Funicolare“). Die Pedamentina von San Martino mit ihren 414 Stufen kostet Kraft, aber der Weg lohnt sich. Oben wird man von einem grandiosen Blick auf die Bucht von Neapel und den Vesuv belohnt. La Gaiola im schicken Viertel Posillipo ist für mich der malerischste Ort zum Schwimmen und Sonnenbaden – mit Blick auf die Insel Gaiola. Man muss aber vorher reservieren, weil der kleine Strand nur eine begrenzte Besucherzahl zulässt. Einer meiner Lieblingsorte ist das Decumani-Viertel mit seinen bunten Gassen. Und der Pignasecca-Markt im Spanischen Viertel, einer der ältesten Street-Märkte. Geheimtipp: das Rione Sanità, ein früher mal sehr armes Viertel, das selbst viele Einheimische nicht auf dem Schirm haben. Hier gibt's jede Menge Street-Art und großartiges Essen.“

