

ITALIEN

ITALIEN

MAGAZIN

NR. 4 2025

**Umbriens
10 schönste
Dörfer**

BRACCIANOSEE
Zufluchtsort für
Römer und Promis

DESIGN-TRENDS
Die Stars der Mailänder Möbelmesse

GENIE AM HERD
Wie Heinz Beck in Italien brilliert

**GERICHTE MIT
GESCHICHTE**
Die jüdische Küche
der Hauptstadt

EXPLOSIVE SCHÖNHEITEN
Insel-Hopping bei Sizilien





„From the alps“
born in the Alps,
feels at home in the bars



www.pircher.it

KONTAKT FÜR ABONNENTEN

S.P. Abonentenservice für Italien Magazin
A. van Leeuwenhoekweg 34,
2408 AN Alphen aan den Rijn, Niederlande
italien@spabonneservice.nl
Tel. 0031 88 1102082 (Mo–Fr 9.00–17.00 Uhr)

Abonnement

Ein Jahresabonnement kostet in Deutschland 34,50 € (5 Ausgaben) bei Zahlung per Bankeinzug oder Online-Zahlung. Bei Zahlung auf Rechnung per Post kommen 3,50 € Verwaltungskosten hinzu. Das Abonnement verlängert sich nach Ablauf automatisch zu den dann geltenden Preisen. Probe- und Geschenkabonnements enden automatisch. Die Kündigungsfrist beträgt zwei Monate vor Ablauf des Abonnements.

Abonnement mit Willkommensgeschenk

Für den Versand eines Willkommensgeschenks für Neuabonnenten werden eventuelle Versandkosten einmalig berechnet. Willkommensangebote gelten solange der Vorrat reicht. Sie erhalten die Prämie nur dann, wenn Sie in den vergangenen 12 Monaten das Italien Magazin nicht abonniert hatten.

Italien Magazin Digital auf Ready.de

Empfohlener Ladenpreis 7,90 €

IMPRESSUM

Umschlag Dämmerung im Hafen Marina Corta auf

der Insel Lipari ©Huber Images/Giorgio Filippini

Chefredakteur Paul van Eijndhoven

Redaktion Anneke Wardenbach, Britta Behrendt, Ruth van Doornik, Julia Schneider

Artdirection & Layout Suzy Benjamin

Mitarbeit Amber Brugman, Vincent Croce, Daniela Falsetta, Jessica de Korte, Ronald Kuipers, Andrea di Lorenzo, Stefan Maiwald, Joris van der Meer, Stefano Piaserico, Susan Piaserico, Jordy de Reus, Matteo Rossi, Annette Rübesamen, Jesper Storgaard Jensen, Martin Zöller, Marjolein Zuiderent

Herausgeber Daniëlle Wiersema

Redaktion redaktion@italienmagazin.com

Anzeigenverkauf Chiara Dragone, advertising@creditsmedia.nl

Marketing Daniëlle Wiersema, d.wiersema@creditsmedia.nl

Vertrieb IPS Distribution GmbH, Meckenheim

Italien Magazin Van Slingelandtstraat 63, 1051 CG Amsterdam, Niederlande
Tel. +31 20 5302594, www.italienmagazin.com

© Das Italien Magazin ist eine Publikation von Joie de Vivre B.V. und Eigentum von Credits Media. Ohne die schriftliche Genehmigung des Herausgebers darf nichts aus dieser Ausgabe übernommen und/oder, auf welche Weise auch immer, reproduziert werden. Die Redaktion hat ihr Möglichstes getan, um Quellen und Rechteinhaber von verwendetem Bildmaterial zu erwähnen. Sollten dennoch Abbildungen ohne Angabe der Rechteinhaber verwendet worden sein, können diese sich an die Redaktion wenden.

Creditsmedia

Tanz auf dem Vulkan



Stromboli, die kleine Vulkaninsel nördlich von Sizilien, hat 1949 für einen Skandal im Showbusiness gesorgt: Damals drehte Regisseur Roberto Rossellini dort seinen berühmten Film mit gleichnamigen Titel. Während der Dreharbeiten begann Rossellini ein Techtelmechtel mit Hauptdarstellerin Ingrid Bergmann. Da beide verheiratet waren, Bergmann in der Affäre schwanger wurde und ihren Mann verließ, verlor die Schauspielerinnen zunächst die Gunst ihres Publikums. Als ich Stromboli vor Jahren besuchte, habe ich mich zwar nicht verliebt, aber war beein-

druckt: von den schwarzen Stränden, und dass man der Lava zusehen kann, wie sie ins Meer fließt – faszinierend unheimlich. Eine Reportage in diesem Heft führt Sie nach Stromboli und auf einige andere der insgesamt sieben Äolischen Inseln. Der letzte Teil unserer Serie kulinarischer Städtereisen von Susan Piaserico spielt in der Heimatstadt der Autorin – Padua. Ihr überraschendster Geheimtipp ist das Flughafenrestaurant: „Wenn es um Fleisch geht, muss man in der Stadt bei Gino's sein, denn es ist ein Grillrestaurant mit Top-Niveau.“

Mehr Inspiration für den nächsten Urlaub? In Umbrien besuchen wir zehn Borghi, charmante Dörfer, die auf Hügeln oder in malerischen Tälern liegen. Wir machen einen Abstecher zum Lago di Bracciano, dem beliebten Ausflugsziel nahe der italienischen Hauptstadt. Und wir stellen Ihnen die jüdische Küche Roms vor. Unser Kolumnist Stefan Maiwald hat den bekannten deutschen Italien-Auswanderer Heinz Beck porträtiert. Als einer der besten Chefköche der Welt leitet er seit mehr als 30 Jahren die Küche eines römischen Sternerestaurants.

Viel Lese-Vergnügen!

Paul van Eijndhoven, Chefredakteur
p.vaneijndhoven@italienmagazin.com



Äolische Inseln



Umbrien

ALMAR

LIDO
JESOLO

Explore, Experience, Enjoy.



RESORTS & SPA

Jede Destination ist eine Einladung, zum Ursprung des Wohlbefindens zurückzukehren,
wo jedes Detail zu einer stillen Reise zu sich selbst wird.

Almar: Ihr Rückzugsort für wahres Wohlbefinden.

90



84



44

26



38



56

2025, 18. Jahrgang, Nummer 4

Reise

07 Granturissimo

Glanzlichter, Tipps und gute Adressen

14 Äolische Inseln

Auf Entdeckungstour mit Boot und Bike zwischen Vulkanen, Delphinen & Palmen

44 Umbriens 10 schönste Borghi

In diesen Dörfern steht die Zeit still

56 Naturparadies Braccianosee

Entspannen und entdecken vor den Toren Roms

Essen & Trinken

28 Von Flughafen bis Markthalle

Susan Piaserico verrät Genuss-Adressen in ihrer Heimatstadt Padua

38 Alles Pasta, oder was?

Nudelrezepte vom Pfälzer Foodblogger Domenico Gentile

74 Geschichte zum Kosten

Streifzug durch die Küchen in Roms ehemaligem jüdischen Viertel

84 Mangiare

Italienische Inspiration für Herd und Tisch

Kultur & Design

26 Nuovo

Modetrends und Design aus bella Italia

54 Arte e Cultura

Unsere aktuellen Kulturtipps für Italien und Deutschland

86 Valentino Garavani

Der legendäre Modezar kleidete halb Hollywood ein

90 Mailänder Möbelmesse

Neues Design für Wand und Wohnen vom Salon del Mobile

96 Libri e musica

Italien zum Lesen und Hören: neue Musik und Bücher

Und außerdem...

37 Kolumne

Martin Zöllner liebt große Gefühle im italienischen Radio

65 Der kleine Schwarze

Stefan Maiwald übers italienische Heiligtum Espresso

66 Ausgewandert: Deutsche Vita

Ohne ein Wort Italienisch übernahm Heinz Beck die Küche eines Nobelhotels

73 Promifalten & Papstbizeps

News aus dem Showbiz in unserer neuen Rubrik Società

98 La Lingua

Kleine Landeskunde Gelato



Hotel Indigo Venice - Sant'Elena
Calle Buccari 10 Sant'Elena, 30132, Venezia
+39 041 2717811 | info@indigovenice.com
www.indigovenice.com | [@hotelindigovenice](https://www.instagram.com/hotelindigovenice)

Hotel Indigo Venice Sant'Elena

The Slow & Cool Side of Venice

Im grünen Herzen von Sant'Elena,
nur wenige Schritte von der **Biennale** entfernt,
empfängt das **Hotel Indigo Venice** seine
Gäste in einem **ehemaligen Kloster**
mit einem **geheimen Garten**,
Zimmern mit venezianischem Charme und
den authentischen Aromen des
Savor Restaurant & Bar.

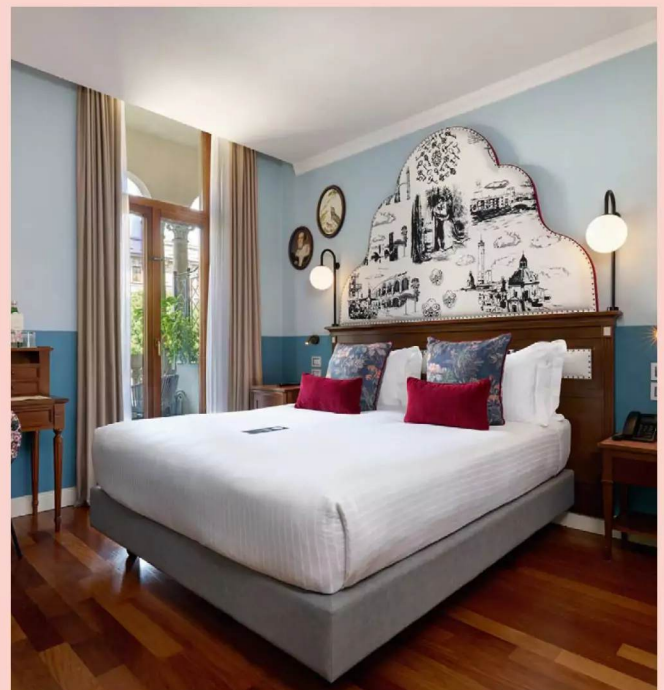
HOTEL
INDIGO
VENICE SANT'ELENA

Hotel Indigo Verona Grand Hotel Des Arts

We Stand For Lovers

Nur wenige Schritte von der **Arena** entfernt
empfängt das **Hotel Indigo Verona** seine
Gäste in einem eleganten Palast aus den
1920er-Jahren, zwischen **Zimmern**,
die von der lokalen Architektur
inspiriert sind, einem **Innenhofgarten** und
Cocktails d'auteur an der
Arya Bar & Mixology, wo die Oper
zu einem **genussvollen Erlebnis** wird.

HOTEL
INDIGO
VERONA
GRAND HOTEL DES ARTS



Hotel Indigo Verona - Grand Hotel Des Arts
C.so Porta Nuova, 105 - 37122, Verona
+39 045 595 600 | info@indigoverona.com
www.indigoverona.com | [@hotelindigoverona](https://www.instagram.com/hotelindigoverona)





KUNSTPALAST

Dieser Römer-Palast aus dem 15. Jahrhundert wurde 1568 von Kardinal Mark Sittich von Hohenems gekauft. Seitdem trägt das Prachtgebäude nah der Piazza Navona den italienischen Namen des Geistlichen: Palazzo Altemps (Hohenems = Alto Ems). Seine Nachfahren lebten hier bis ins 19. Jahrhundert, ihre antike Kunstsammlung gehört heute zum Museo Nazionale Romano. Zu besichtigen sind die Mattei-Kollektion, die Ägyptische Kollektion sowie griechische und römische Statuen. Zudem wurden mittelalterliche Mauern freigelegt, die lange unter Putzschichten verborgen waren.

Palazzo Altemps, Piazza di Sant'Apollinare, Rom

BUILT ON ELEGANCE. INSPIRED BY HISTORY.



IM HERZEN VON TRIEST ÖFFNET SICH DIE ZEIT AN EINEM ORT, DER ZWISCHEN VERGANGENHEIT UND GEGENWART SCHWEBT.

DoubleTree by Hilton Trieste - Piazza della Repubblica, 1, Triest
+39 040 971 2950 | TRSDT_RES@Hilton.com | dttrieste.com | @DoubleTreeTrieste



Zwischen Umbriens Mauern

Authentisch, bescheiden und ein bisschen verrückt – so beschreiben die Eigentümer des Vocabolo Moscatelli ihr umbrisches Boutique-Hotel. Die Mauern sind 800 Jahre alt, aber drinnen erwartet die Gäste mo-

derne Design. Das Restaurant serviert Mittag- und Abendessen auf Gourmet-Niveau, die Bar Matite schenkt Cocktails, Wein und Champagner aus, die die Zunge automatisch lockern. Nach dem Motto:

„Eine gute Geschichte beginnt nie mit einem Salat.“ Unter der Pergola des Hotels finden Töpferkurse statt. Ab 420 € pro Zimmer und Nacht (Kinder nicht erlaubt). Vocabolo Moscatelli, Umbertide, vocabolomoscatelli.com

TOSKANISCHE CAMPING-LIEBE

Alles begann 2020 auf einem Campingplatz in der Toskana, wo Joanna und Mike sich kennenlernten und verliebten. Danach arbeiteten sie auf mehreren Plätzen in Mittelitalien zusammen. Irgendwann war Zeit für den nächsten Schritt: Das Paar übernahm in der Toskana einen Campingplatz mit etwa 70 Stellplätzen. Der Platz ist terrassenförmig angelegt, sodass Urlauber von fast

überall die Hügel der Maremma erblicken können. Wer ohne Camping-Ausrüstung anreist, kann ein Glamping-Zelt mit Küche mieten. Und soll die kalt bleiben, dann nimmt im eigenen Restaurant Platz. Die Region bietet neben Kultur und Wein auch zahlreiche Outdoor-Aktivitäten. Stellplatz ab 12,50 € (kleines Zelt). Camping Lucherino, Monticello Amiata, campsitelucherino.com



Übernachten am Meer

Auf der Landkarte hat Italien an seiner Ostküste eine kleine Ausbuchtung: Das ist der so genannte Stiefelsporn, die grüne Halbinsel Gargano. Südlich vom Nationalpark liegt an der Via del Mare – wie der Name ahnen lässt, ist das Meer ganz nah – dieses Vier-Sterne-Hotel, das Zimmer und Apartments vermietet. Im hoteleigenen Restaurant Terrazza Blu Mare gibt es Mittag- und Abendessen. An heißen Tagen finden Gäste Abkühlung im Hotel-Pool oder im Meer in der Bucht von Mattinata. Wer es sportlich mag, kann vom Kajak aus Höhlen und Klippen entdecken, durch den Nationalpark wandern oder die Ruinen der mittelalterlichen Abtei Monte Sacro anschauen.

Ab 95 € pro Zimmer und Nacht. Hotel Residence Il Porto, Mattinata (Apulien), hotelresidenceilporto.it

>

TOP 10 WELTWEIT

Entdecke den Zauber der Dolomiten in der SkiArea Madonna di Campiglio
und erlebe den großen Spaß mit Deiner ganzen Familie!

SKI.IT NOW



Besuche
unsere Website
und plane Deinen
Familienurlaub
im voraus!

Unser Skigebiet ist die perfekte Wahl für einen unvergesslichen
Schneeurlaub: traumhafte Landschaften, Skipisten für
Erwachsene sowie für Kinder und den verschiedenen
Altersgruppen gewidmete Aktivitäten.



ANFASSEN ERLAUBT

Hier dürfen Kinder einfach alles: ein Elektroauto steuern, im Supermarkt Lebensmittel für die Kunden einscannen, einen Zug sicher über die Schienen lenken, wie ein Klempner Abflussrohre anschließen, Lieder im Radio ansagen oder mit Feuerwehrauto auf dem Kopf so schnell wie möglich im Feuerwehrauto zum Brand flitzen. Möglich ist

das im Mitmachmuseum Explora, das sich an Kinder zwischen 0 und 11 Jahren richtet. Und wenn die Kleinen (und Großen) müde sind vom Spielen: Rund ums Museum laden frei zugängliche Grünflächen mit Spiel- und Picknickplätzen zum Hinsetzen, Essen, Trinken und Ausruhen ein. Explora, Via Flaminia 82, Rom. Tickets ab 7 €, mdr.it



Auszeit für alle

Haben die Kinder Spaß, dann kommt auch bei ihren Eltern Urlaubsgefühl auf. Familien stehen im Südtiroler Vier-Sterne-Hotel von Alexander und Janine Brunner im Mittelpunkt, egal ob die Kinder noch Babys oder bereits Teenager sind. Es gibt Kids & Teenie-Beauty-Angebote, Schwimmkurse im hoteleigenen Pool oder Zumba- und Boxkurse. Der Buggy kann zu Hause bleiben, der ist vor Ort genauso zu leihen wie auch Kindertragen. Praktisch, denn rund um Meran können Familien gut wandern

gehen. Den Knirpsen fällt es schwer, beim Essen am Tisch zu sitzen? Kein Problem: Beim Kinderstammtisch können sie mit ihren neuen Freunden schlemmen. Family Retreat Tyrol, Meran. Familienzimmer ab 190 € pro Nacht, tyrol.it



Eisenbahnerparadies

40 Jahre lang haben leidenschaftliche Modellbauer an dieser Miniatur-Eisenbahn gebaut: Jetzt rattern 70 Züge über die Schienen und durchqueren dabei verschiedene Landschaften – von den Dolomiten bis zur Küste von Elba. Ab und zu halten die Züge an einem Bahnhof, der dem von Mailand täuschend ähnlich sieht. 121 Ampeln und 147

Weichen sorgen dafür, dass alles reibungslos über die Gleise rollt. Abends beleuchten 1000 Straßenlaternen die Landschaft, wo moderne Autos neben Pferdeokutschen unterwegs sind. Man kann sich also gar nicht sattsehen an allem, was sich auf und neben den Gleisen abspielt. HZERO, Florenz. Tickets ab 8 €, hzero.com



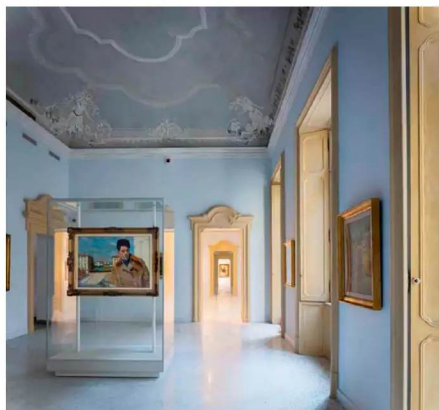
SOCKEN-EXPEDITION

Ohne Schuhe in den Wald? Das geht im Maxi Ooh! in Trient (Trentino). Der interaktive Spielwald gehört zum Wissenschaftsmuseum MUSE und ist auf Kinder bis etwa fünf Jahre ausgerichtet. Gemeinsam mit einem Erwachsenen können sie geheimnisvolle Tierhöhlen entdecken, kleine Tiere in Baumstämmen suchen, plätschernde Bäche hören oder erleben, wie Pilze ihre Sporen in die Luft pusten. Alle Sinne werden dabei angeregt, sodass die Kinder auch den Wechsel der Jahreszeiten hautnah miterleben.

Maxi Ooh!, MUSE, Trient. Tickets ab 4 € (0-5 Jahre), muse.it

>

Drei Mal Kunst



Seit vergangenem Winter ist Mailand um eine Kunst-Attraktion reicher: Der Palazzo Citterio zeigt in seiner Dauerausstellung moderne und zeitgenössische Meisterwerke, dazu zählen *Ofelia* von Arturo Martini, *Ritratto del pittore Moisé Kisling* von Amedeo Modigliani und *Fiori* von Giorgio Morandi. Mit der Eröffnung des Palasts aus dem 18. Jahrhundert als Ausstellungsraum wird ein 50 Jahre alter Plan Wirklichkeit: Zusammen mit der Pinacoteca di Brera und La Biblioteca Braidense bildet der Palazzo Citterio die kulturelle Dachorganisation La Grande Brera. Wer nach der Kunst etwas Natur braucht, läuft vom Palazzo direkt in den Botanischen Garten di Brera, der ist vom 1. April bis 31. Oktober geöffnet.

Palazzo Citterio, Mailand, palazzocitterio.org



FOTOS © WALTER VECCHIO



Im 9. Jahrhundert ließ Papst Leo IV. in Rom eine drei Kilometer lange Mauer bauen. Diese hufeisenförmige Leontinische Mauer sollte den Petersdom schützen. Doch über die Jahrhunderte wurde ein Großteil der Mauer zerstört. Der übriggebliebene Teil führt vom Vatikan zur schwer einnehmbaren Engelsburg und diente vie-

len Päpsten bei einer Belagerung Roms als Fluchtweg. Heute heißt er Passetto di Borgo und kommt auch in Dan Browns Thriller *Engel und Dämonen* vor. Im Jubiläumsjahr 2025 ist der 800 Meter lange und bis zu 14 Meter hohe mittelalterliche Fluchtgang für Besucher geöffnet.

Il Passetto di Borgo, Rom



Baris Hafenblick

In seiner Jugend sprühte Guido van Helten vor allem heimlich Graffiti. Inzwischen verschönert der Künstler ganz offiziell und mit Auftrag Mauern, Fabrikgebäude und sogar die Mauer eines Staudamms in seiner Heimat Australien mit großformatigen, naturgetreuen Porträts. Im Hafen von Bari hat van Helten 16 Silos mit

riesenhaften Wandmalereien versehen. Sie sind von Weitem sichtbar und zeigen die Gesichter von Hafenarbeitern und Einwohnern der Stadt. Ihnen hat van Helten sein Werk gewidmet, denn wie er sagt, „ich fühle mich in Bari zu Hause, hier sind die Menschen menschlich.“ Guido van Helten, Hafen von Bari, guidovanhelten.com

Chef der Schafe

Wer schon immer mal ausprobieren wollte, wie Schafhirten arbeiten, der kann auf Sardinien einen Hüteworkshop machen. Die Kursteilnehmer lernen an einem Tag, wie sie Schafe und Kühe melken, aus der Milch Käse machen und auch wie sie Kork schneiden. Auf der Insel wachsen nämlich viele Korkeichen, Sardinien ist dann auch ein

wichtiger Produzent des Naturrohstoffs. Zwischendurch gibts auf dem Lehrbauernhof zur Pause ein kleines Picknick mit hausgemachten Käsen und Wurstsorten sowie ein ausgiebiges Mittagessen. Der Tag auf dem Bauernhof lässt sich am besten in luftiger Kleidung absolvieren. **Schäfer für einen Tag in Bitti, (Sardinien), sardinia4all.com**



LUSTIGE VÖGEL

Mitte der 1950er-Jahre erwarb das Ehepaar Romeo und Enrica Invernizzi die Villa di Trenzonesio in der Gemeinde Rodano (Provinz Mailand). Ende der Sechziger liebaugelten sie dann mit einem Gebäude aus dem 18. Jahrhundert in Mailand: dem Palazzo Invernizzi in der Via Cappuccini. Da das Paar die Pflanzen und Tiere um ihre Villa in Rodano liebte, wollten sie Ähnliches auch in ihrem Stadtpalazzo. Für den Garten ließen sie deshalb sogar

Flamingos einfliegen. Sie sind auch heute noch ein Blickfang. Schulkinder und Touristen versuchen täglich, durch das Tor und die Lücken in der Hecke einen Blick auf die rosa Vögel zu erhaschen.

Palazzo Invernizzi, Mailand. fondazioneinvernizzi.it



Rein in den Sicherheitsgurt, ein letzter Check, dann fliegen Wagemutige am Stahlkabel ihrer Zipline über die Amalfiküste. Von Furore gehts nach Conca dei Marini, dieser Küstenabschnitt wird auch La Divina genannt – die Göttliche. Kein Wunder, denn beim Schweben durch die Schlucht des Fiordo di Furore erwarten

die Abenteuerer atemberaubende Ausblicke auf das Meer und die Berge. Das alles geht im Alleingang oder beim Partner- und Familienflug. Auch Flüge Seite an Seite sind möglich, an zwei separaten, nebeneinander liegenden Ziplines. Wer ist zuerst unten? **Zipline, Furore (Campania). ziplineitalia.it**

Den Römern auf der Spur

Auf der Via Herculia in Süditalien transportierten die Römer einst landwirtschaftliche Produkte. Heute führt hier die neue Fahrradrouten Ciclovía Meridiana entlang. Sie misst 295 Kilometer und verläuft durch die Region Basilicata, zwischen Apulien und Kampanien. Auch in kürzeren Etappen lässt sie sich radeln – wahlweise über einen nördlichen (152 Kilometer) oder südlichen Ring (146 Kilometer). Auf dem Weg liegen urige Dörfer, archäologische Stätten und der Nationalpark Val d'Agri. Der Name der Radroute ist vom Meridian-Denken des italienischen Soziologen Franco Cassano inspiriert, der für eine entschleunigte Lebensweise plädierte.

La Ciclovía Meridiana, Basilicata. Mehr Informationen: bikeitalia.it





Vulkan-Schönheiten im Tyrrhenischen Meer

Die Äolischen Inseln





Nördlich von Sizilien liegen sie verstreut im saphirblauen Meer: die Äolischen Inseln – jede mit ihrem eigenen Charakter. Jessica de Korte macht sich auf eine explosive Erkundungstour: per E-Bike und auf dem hölzernen Boot einer sizilianischen Seemannsfamilie.

TEXT & FOTOGRAFIE JESSICA DE KORTE

Von der Schwefelinsel Vulcano mit seiner Mondlandschaft war Reisejournalistin Jessica de Korte besonders fasziniert. Vom Geruch dort weniger.



Unten: Spiaggia di Sabbia Nera (Stromboli)
Rechts: Angelo serviert Garnelen; der Testa di Moro ist eine typisch sizilianische Vase; die Sundial; motorisiertes Dreirad auf Stromboli

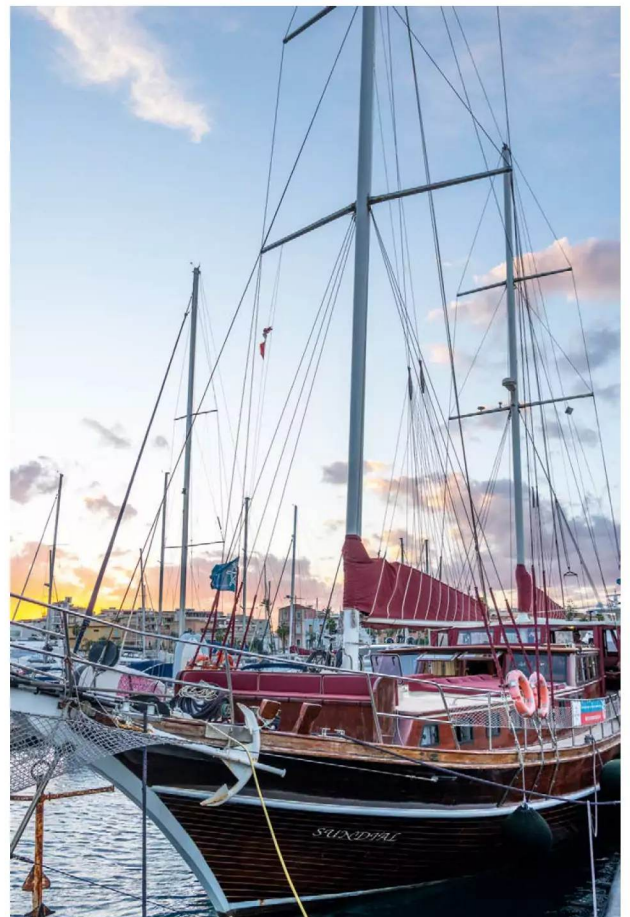
„Wow, Lava!“ Bei Tageslicht scheint es, als würden schwarze Kieselsteine mit der Asche meterhoch in die Luft geschleudert. Der Berg brüllt, als wäre er wütend. „Is this normal?“, fragt der Kanadier neben mir nervös lachend. Es ist überwältigend, einen Vulkanausbruch aus nächster Nähe zu beobachten. Da stehen wir, unser Butterbrot in der Hand, und starren auf einen Vulkan, der im Viertelstundentakt ausbricht und dabei ziemlich unberechenbar sein kann. Vor nicht allzu langer Zeit floss seine Lava bis ans Meer. Ich befinde mich am Aussichtspunkt Osservatorio auf Stromboli, einer von insgesamt sieben Äolischen Inseln. Die Inselgruppe nördlich von Sizilien ist entstanden, weil hier zwei Kontinentalplatten aneinander stoßen und Magma zur Oberfläche quoll. Tatsächlich formen die Inseln nur die Vulkanspitzen; ihr größter Teil liegt unterm Meeresspiegel. Seinen

Namen verdankt die Inselgruppe dem mythischen Windgott Äolus, dem Sohn von Poseidon. Denn mithilfe der Rauchfahne des Stromboli zeigte Äolus den Seeleuten die Windrichtung. Eine Woche lang schippere ich hier auf der Sundial, ein traditionelles türkisches Fischerboot, das zum Hotelschiff mit sechs Kabinen umgebaut ist. Vater Salvatore Taranto stammt von der Insel Salina und segelt schon sein ganzes Leben, Sohn Angelo ist Matrose, Tochter Vanessa steht in der Kombüse. „Euren sizilianischen Reiseführer Nicolas haben wir adoptiert“, scherzt Angelo, ein muskulöser Mittdreißiger in engstehendem weißen Hemd. Die anderen Gäste kommen aus Kanada, den USA und Deutschland. Frühmorgens sind wir am Stromboli vor Anker gegangen, sind mit einem kleinen Motorboot an Land gefahren, um nun die Insel zu Fuß zu erkunden. Wir spazieren vorbei an weiß getünchten Häusern mit bunten Bougainvilleen, Trompetenblumen und Wollziest. Auf einer Mauer sitzt eine Katze, ab und zu rattert ein typisch italienisches Dreiradauto vorbei. „Wegen des Vulkans wollte in dem Haus lange niemand wohnen“, sagt Nicolas über die Casa Rossa, wo Ende der 1940er-Jahre Regisseur Roberto Rossellini und Schauspielerin Ingrid Bergman während ihrer Dreharbeiten zum Film *Stromboli* lebten. „Aber nur, bis alle durch den Film sahen, wie schön es hier ist. Heutzutage sind die Häuser unbezahlbar.“

Kolossale Schildkröten

In der Hafenstadt Milazzo im Nordosten Siziliens gehen wir an Bord der Sundial – auf Socken, damit ihr Holzboden sandfrei bleibt. Das Innere des Schiffs verbreitet italienisches Flair mit seinen Spitzenvor- ➤





Der Küstenweg schlängelt sich hoch, unten liegen die Inseln wie kolossale Schildkröten im Meer

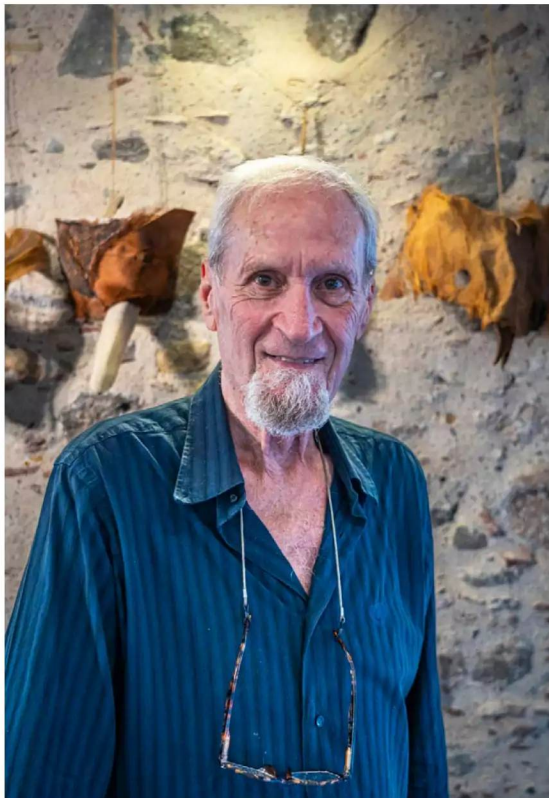
hängen an den Fenstern und den gefliesten Türen. Meine kreativ eingerichtete Kabine hat ein eigenes Bad; die verstellbare Brause dient gleichzeitig als Wasserhahn und auch als Dusche. Vanessa erweist sich als eine ausgezeichnete Köchin: Sie zaubert für uns Spaghetti Bolognese, frischen Fisch und den Gemüseintopf Caponata auf den Tisch.

Auf Sizilien radeln wir eine Runde um die schmale Halbinsel Capo di Milazzo. Schon bald windet sich der Küstenweg bergauf, unten sehe ich die Äolischen Inseln wie kolossale Schildkröten im Tyrrhenischen Meer liegen. Nicolas deutet nach Nordwesten. „Dort liegt Vulcano, die größere Insel heißt Lipari und die beiden Berge dahinter bilden Salina.“ Im Norden: Panarea und der Stromboli mit

seiner markanten Rauchfahne. Von der Kirche Sant'Antonio aus wandern wir zur Piscina di Venere, ein Naturschwimmbad zwischen schroffen Felsen. Auf den flachen Steinen sonnen sich einige Italiener auf ihren Handtüchern.

Zurück in Milazzo begrüßt uns die Burg von ihrem Hügel. Im Inneren musiziert Nino Pracanica auf seiner Maultrommel. „Musik ist die Brücke zwischen Mensch und Universum“, sagt Nino, der sich seit über einem halben Jahrhundert für die Verbreitung der sizilianischen Kultur und Identität engagiert. „Viele Sizilianer sind intuitiv, kreativ und mystisch.“ An den Wänden hängen Masken, die Nino angefertigt hat, um Mythen nachzuspielen. Dann ist wieder Zeit zum Segeln! Wir nehmen erst Kurs auf Stromboli und >

*Unten: Künstler Nino Pracanica in Castello di Milazzo; Chiesa di Santa Marina (Salina)
Rechts: Weg nach Salina*





Die Hälfte des alten Vulkankraters stürzte hier ins Meer, so entstanden 200 Meter hohe Klippen

dann auf Salina. Wegen des starken Windes wird die Reiseroute während meiner Woche auf dem Boot leicht angepasst – schließlich ist man auf See vom Wetter abhängig. „Früher war das Meer immer ruhig, aber durch den Klimawandel ändert sich das Wetter schneller, wir haben deshalb die Vorhersage immer im Auge“, sagt Segler Angelo. Ich spüre das nicht enden wollende Auf und Ab des Schiffs. Das beste Mittel gegen Übelkeit: draußen an Deck liegen und in den Himmel starren, dann lässt sie langsam nach.

Amphitheater aus Felsen

Salina wird auch „die grüne Insel“ genannt. Einmal an Land, schlängle ich mich mit meinem E-Bike über Serpenti-

nen. Rechts von mir liegt das tiefblaue Tyrrhenische Meer – wie auf einer Postkarte. Da mich die Steigungen dank des starken Radmotors kaum Kraft kosten, habe ich genug Muße, um die Eukalyptusbäume, Palmen und Akazien zu bewundern, die sich ihren Platz am schmalen Küstenstreifen sichern. Eine Eidechse huscht hinter einen meterhohen Kaktus, Segelboote schaukeln im Wasser. Die Insel endet abrupt beim Fischerdorf Pollara. Hier ist die Hälfte des alten Vulkankraters ins Meer gestürzt, so entstanden 200 Meter hohe Klippen. Eine Steintreppe mit 150 Stufen führt zum Balate di Pollara, einem natürlichen Amphitheater aus Felsen, in das Fischer Höhlen für ihre Boote gegraben haben. Auf >

*Unten: Spiaggia Lunga
in Stromboli
Rechts: Erfrischung im
Café Da Alfredo*





La Cucina sempre
pensando a qualcuno
altrimenti stai solo
preparando da mangiare.

GRANITE ALFREDO

ANGURIA
LIMONE
CAFFE
PESCA
MANDORLA
FICHI

GRANITE
LIMONE
FRAGOLA
PESCA
ARANCIA
FICHI
MANDORLA
CAFFE
CIOCCOLATO
PISTACCHIO
NOCCIOLA
RICOTTA

da
Alfredo

Nicolas hebt ein Stück Bimsstein auf. „Benutz den mal heute Abend unter der Dusche: Das ist tolles Peeling für die Haut!“

dieser Inselseite hat der Regisseur Michael Radford mehrere Szenen für seinen Film *Der Postmann* (1994) gedreht. Massimo Troisi spielt darin einen Postboten, der die Poesie lieben lernt, als er Briefe an einen berühmten Dichter ausliefert.

Mit dem E-Bike bin ich in einer Stunde einmal quer über die Insel geradelt. Zeit für eine Kaffeepause.

„Magst du eine besonders leckere Granita probieren?“, fragt mich Nicolas. Na klar! Allerdings müssen wir dafür erst 350 Höhenmeter bergauf und dann 300 Höhenmeter bergab radeln. Kein Problem mit meinem Gefährt. Gemütlich gehts an der Küste entlang zurück in die Hafenstadt Santa Marina und dann weiter zu den alten Salinen, nach denen die Insel benannt ist. Nach einem erfrischenden Bad im Meer probieren wir die süße halbgefrorene Granita

im netten Restaurant Da Alfredo. Köstlich!

Springende Delfine

Bis zur nächsten Insel segeln wir eine Stunde. Ich bin gerade in der Sonne eingenickt, da höre ich jemanden rufen: „Dolphins“. Ein Delfin springt aus dem Wasser – und ist gleich wieder verschwunden. So schnell, dass es mir fast wie ein Traum vorkommt.

Unser Segelschiff fährt meistens unter Motor, so tauchen bald die meterhohen Stadtmauern von Lipari vor uns auf. Griechen, Karthager, Römer, Araber und Normannen – sie alle verbrachten Zeit auf der Insel und hinterließen Spuren, die das archäologische Museum Eoliano zeigt. Durch Liparis enge Gassen mit Restaurants und Geschäften laufe ich hinauf zur Burg. Oben angekommen

öffnet sich mir ein wundervoller Blick über den Hafen, wo die Fischer gemütlich miteinander plaudern. Die weiße Kirche hebt sich scharf vom saphirblauen Meer ab.

In der Weinbar Eno Paninoteca komme ich mit zwei elegant gekleideten italienisch wirkenden Frauen ins Gespräch: „Unsere Vorfahren stammen von hier“, erzählt die eine stolz, sie ist Amerikanerin. „Wir wollten Lipari mit eigenen Augen sehen. Es ist hier wirklich wunderschön.“ Die Straße steigt weiter an, entlang am Tyrrhenischen Meer, das wie ein Chamäleon seine Farbe wechselt: von den schwarzen Sandstränden mit Kieselsteinen vom letzten Vulkanausbruch über grauen Fels bis Heidekraut und Moos. Spiaggia Bianca ist nach dem weißen Bimsstein benannt, der bis 2007 auf Lipari abgebaut wurde. Das Ende des Abbaus war für die Unesco





Voraussetzung, um die Äolischen Inseln zum Weltkulturerbe zu ernennen. Nicolas hebt ein Stück Bimsstein auf, das wegen seiner vielen Löcher im Wasser schwimmt. „Benutze den mal heute unter der Dusche: Das ist tolles Peeling für die Haut!“

Nase zu am Vulkankrater

Unser letztes Ziel: die Schwefelinsel Vulcano. Schon im Hafen riecht es nach faulen Eiern – Schwefeldämpfe, die aus dem Boden treten. Wer am Strand Spiaggia delle Acque badet, sieht Luftblasen im Meer, die das Wasser erhitzen. Ein anspruchsvoller Wanderweg führt mich zum schwefelgelben, Rauchschwaden ausstoßenden Vulkankrater. Mit zugehaltener Nase ist der Ausblick hier fantastisch!

Auf unseren E-Bikes brausen wir weiter, vorbei am Faltenvulkan bis hin zum Aussichtspunkt Capo Grillo. War es auf der

Vulkaninsel Stromboli auffallend grün, so ist Vulcano trocken und kahl – eine Mondlandschaft. Ihren Namen verdankt die Insel Vulkan, dem römischen Feuergott. „Das war kein schöner Kerl, aber fleißig und reich“, erzählt Nicolas. „Deshalb konnte er die schöne Venus heiraten.

Wenn Venus ihm untreu ist, wird er wütend und man hört den Vulkan brüllen.“ Und weil Venus ihren Mann seit 200 Jahren nicht betrogen hat, so heißt es, hat sich der Vulkan beruhigt.

Nach der Zeit auf See bin ich an Land etwas wackelig auf den Beinen. Abends serviert uns Vanessa geräucherten Schwertfisch, Garnelen und zum Dessert sizilianische Keksrollchen. Das schaukelnde Schiff ist mir inzwischen vertraut. Genau wie der Rhythmus aus Radfahren, Segeln, Wandern, Essen, Schwimmen ... den könnte ich länger durchhalten. • >

*Links: Abendessen an Bord der Sundial; Aussichtspunkt Quattrocchi (Lipari); Marienfigur (Stromboli)
Oben: Balate di Pollare, ein natürliches Amphitheater aus Felsen*



Tipps der Locals

Mariella Gugliotta

Vulcano Rental eBike:

3x Vulcano

- Spiaggia di Gelso: kleiner aber feiner Strand im Süden der Insel. Unbedingt zu Kirche und Leuchtturm laufen.
- Lenticia: sehr schöne Aussicht.
- Baia Negra: für den perfekten Sonnenuntergang am Strand.

Nicolas Schiavo

Reiseführer auf der Sundial:

3x Lipari

- Hinter der Kirche Vecchia di Quattropiani steht eine Bank mit Panoramablick. Wunderbar zum Picknicken.
- Im Ristorante A Menza Quartara lässt sich Espresso in aller Ruhe trinken.
- Überreste des Bimsstein-Abbaus sind am Strand von Porticello sichtbar.

DIE REISE

- **Boat Bike Tours** bietet eine 8-Tage-reise an, der Start ist in Milazzo. Übernachtung, Frühstück und Abendessen gibts an Bord, bei Ausflügen ein Lunchpaket zum Mitnehmen. Besucht werden die fünf Inseln Vulcano, Stromboli, Panarea, Salina und Lipari. boatbiketours.de

FLIEGEN

Ab dem Flughafen Catania (Sizilien) kommt man per Bus oder Zug nach Milazzo.

SCHLAFEN

- **Hotel Orsa Maggiore (Vulcano)**
Ruhiges Hotel mit schönen Zimmern und einem Schwimmbad.
Via Porto Ponente 4, Vulcano

ESSEN

• Trattoria da Pina di Maniaci (Vulcano)

Kleines Familienrestaurant am Süden von Vulcano mit leckerer sizilianischer Hausmannskost.
Strada Provinciale 179, Vulcano.
Facebook: [trattoriadapinavulcano](https://www.facebook.com/trattoriadapinavulcano)

• Gilberto e Vera Eno Paninoteca (Lipari)

Schöne Terrasse für Panini oder Antipasti und ein gutes Glas Wein.
Via Giuseppe Garibaldi 22, Lipari

• Restaurant Da Alfredo (Salina)

Familienrestaurant mit himmlischer Granita (Halbgefrorene Süßspeise) in diversen Geschmacksrichtungen, von Kaffee bis Pistazie.
Via Marina Garibaldi, Santa Marina, Salina



Mode & Design im stile italiano



Luftige Blume

Fürs Italien-Gefühl: An einem lauen Abend noch mal los-schlendern. In dieser schimmernden Viskose-Hose mit Blumenprint flaniert es sich besonders elegant. Der Name des Labels Ottod'Ame verrät es schon: Gegründet hat es eine Gruppe aus insgesamt acht Frauen.

Ottod'Ame, bedruckte Viskose-Palazzo-Hose, 189 €, ottodame.it



GLANZ AM OHR

Was fliegt denn da? Mit der goldfarbenen Libelle ist das Outfit komplett. Die Ohr-ringe sind nickelfrei. Es gibt auch eine Libellen-Brosche und eine -Halskette.

Elena Mirò, Orecchini Libellula, 80 €, elenamiro.com



HERZIGER KLASSIKER

Beides ist wieder in: Ballerinas und die Farbe Bordeaux. Daher dürfen diese klassischen Schuhe schnell zurück in Ihre Garderobe wandern. Besonderes charmant: die goldenen Herzchen-Schnallen.

A.Bocca, Fine Love Ballerina Burgundy, 220 €, abocca.co

Herbstliebling

Es gibt viele Gründe, sich diese Mini-Handtasche aus 100 Prozent Kalbsleder zu gönnen. Einer davon: Ihr Tiefrot passt perfekt zum sich langsam färbenden Herbstlaub. Mit Reißverschluss.

Euterpe, Egle Mini Cotto, 199 €, euterpestudio.com





HOLZ AUF DER HAUT

Der Flaschenverschluss verrät es: Shabby Chic riecht nach Noten von Zedern- und Sandelholz. Das harmoniert perfekt mit dem subtilen, honigartigen Duft von bulgarischer Rose. Für Sie und Ihn.

Giardini di Toscana, Shabby Chic Eau de Parfum
100 ml, 125 €, giardiniditoscana.com

FOTO ROSEN@ADOBE STOCK



Italien-Look

Perfekt für die Basisgarderobe: Das Poloshirt aus schnelltrocknendem Stretch-Piqué. Für einen italienischen Look einfach mit langer Hose und Wildleder-Mokassins kombinieren. Erhältlich in acht Farben.
Gutteridge, Polo GT01, 65 €, gutteridge.com

Gut in Form

Ist das Kunst, Deko oder Design? Die Römerin Federica Paglia kombiniert in ihren Werken alle drei, gut sichtbar auch in der Serie Keramikvasen mit glockenförmigem Hals. Der ist innen glatt glasiert und außen körnig rau.

Federica Paglia,
Extravases, 45 €, federicapaglia.com



PACK UND WEG

Dürfen wir vorstellen? Ihr neuer Lieblings-Flugbegleiter. Der Trolley aus robustem, wasserabweisendem Recycling-Stoff passt locker unter den Vordersitz. Kein Stress also, ob er als Handgepäck durchgeht.
Bric's, Trolley Cabina Underseat, 159 €, brics.it



Padua

Genießen sotto il Salone



In Padua lässt es sich sogar am Flughafen auf Top-Niveau speisen. Und zu den Feinkostläden in der Markthalle zieht es Einheimische nicht nur für Alltags-Einkäufe – auch fürs Mittagessen. Unsere Gastro-Führerin Susan Piaseirico verrät Genießer-Tipps aus ihrer Heimatstadt.

TEXT SUSAN PIASERICO FOTOS SUSAN & STEFANO PIASERICO

>



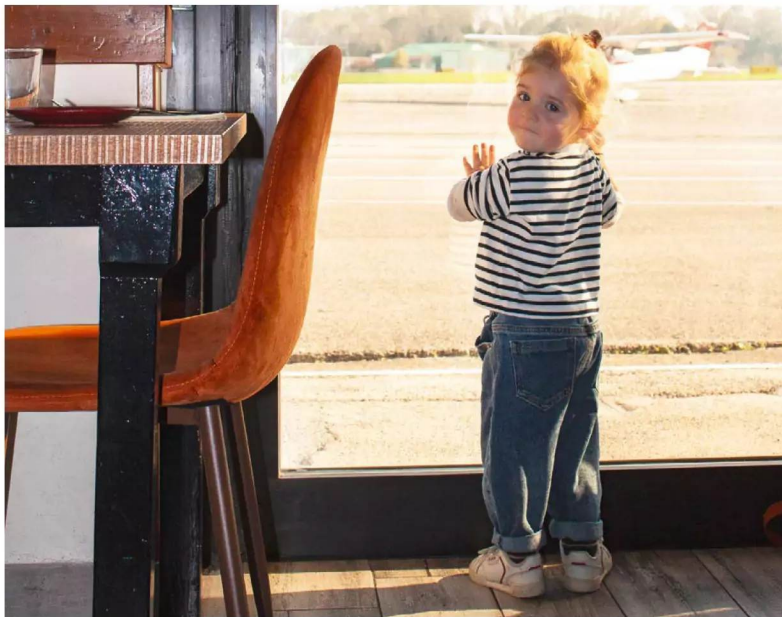
Zum letzten Mal öffne ich in dieser Rubrik mein kulinarisches Tagebuch für Sie. In den vergangenen Ausgaben habe ich Ihnen insgesamt 19 italienische Städte vorgestellt, die sich für eine Genuss-Reise – oder einen kleinen Abstecher – absolut lohnen. Von Klassikern wie Rom und Mailand bis hin zu eher unbekannten Orten wie Udine oder Turin, die als Feinschmeckerstädte eigentlich keinen Ruf haben. Mir hat es Spaß gemacht, hoffentlich fanden Sie meine Lieblingsadressen inspirierend und lecker. Ich beende diese Rubrik mit Padua, der Stadt, in der ich lebe.

Gino & Pino

An einem sonnigen Tag fliegen in Padua im Schnitt etwa sechs Flugzeuge über unser Haus. Zum Glück keine Riesenflieger, sondern leise brummende zweisitzige Cessnas. Jedes Flugzeug am blauen Himmel wird von meiner Tochter begeistert kommentiert: „Tante Lein!“ Meine Schwester ist Pilotin, an die denkt sie dann. Die Flugzeuge starten und landen auf einem kleinen Flughafen mitten in der Stadt, etwa zehn Fahrradminuten von uns

entfernt. Dort sind wir oft zu finden. Nicht, weil wir leidenschaftliche Flugzeugspotter sind – wir gehen dort im Flughafenrestaurant **Gino's** essen. Sie denken vielleicht: Wer geht um Himmels willen freiwillig ins Flughafenrestaurant? Doch keine Sorge, hier gibts keine überteuerten abgepackten Salate und labbrige Brötchen. Das Gino's ist in Padua eine Institution, wenn es ums Fleisch geht, ein Grillrestaurant auf hohem Niveau. Wer in der Stadt Lust bekommt auf ein Fiorentina-Steak und dafür nicht in die Toskana fahren will, der kommt hierher. Und muss dafür nicht einmal durch die Sicherheitskontrolle. Auch Vegetarier essen hier überraschend gut, die Karte ist überschaubar, wechselt fast wöchentlich je nach Saison. Neun von zehn Gerichten werden auf dem Grill zubereitet. Etwa Radicchio und Rote Bete mit Walnüssen oder neue Kartoffeln mit einer Mayonnaise aus sanft gegrillten Tropea-Zwiebeln und Schnittlauch. Das Gino's liegt nur drei Kilometer vom Stadtzentrum entfernt. Parken dort ist kein Problem, aber mit dem Fahrrad ist man ebenfalls in nur zehn Minuten da.

Bei Gino's, dem ausgezeichneten Flughafenrestaurant, gucken meine Tochter und ich nach Cessnas und speisen köstlich.





Die Besitzer der Weinbar La Moscheta sind Ende 70, echte Charaktere und Teil des Einkehr-Erlebnisses

Wofürs kein Rad, sondern die eigenen Füße braucht, ist **Pino's**. Das Restaurant liegt im ehemaligen jüdischen Viertel *Ghetto*. Zwischen 1603 und 1797 mussten hier alle jüdischen Einwohner Paduas leben, nachts wurden sie eingeschlossen. Um viel Wohnraum zu schaffen, baute man schmale hohe Häuser und hielt die Decken niedrig. Das Restaurant trägt den Namen seines Besitzers – Pino, ein Weinliebhaber durch und durch: Seine Gäste kommen zum Mittag- oder Abendessen oder zum *Aperitivo* an großen Weinfässern, die als Tische dienen. Ich empfehle *Fritto misto* (fritierter Fisch und Meeresfrüchte) mit einem kühlen Glas Vermentino.

Aperitivo

Wer Padovanos zwischen 35 und 85 Jahren fragt, wo sie am liebsten ihren Aperitivo trinken, erhält oft als Antwort: bei **La Moscheta**. Die Besitzer sind bereits Ende 70,

echte Charaktere und Teil des Einkehr-Erlebnisses. Mittwochs- und Freitagsabends ist es hier brechend voll. Wer sitzen will, sollte vor 19 Uhr kommen. Ich empfehle unbedingt folgende Snacks zum Aperitivo: *Panino con mortadella di tartufo* (Brötchen mit Trüffel-Mortadella) und *Grissini con prosciutto* (Grissini-Stange, um deren Ende eine Scheibe Prosciutto gewickelt ist). Letzterer eignet sich auch gut für den Aperitivo zu Hause. Mittagessen kann man hier auch prima. Die Karte ist einfach, viele Weine gibt es per Glas und mindestens acht verschiedene Schaumweine sind immer offen – von Franciacorta bis Champagner. Nicht wundern: La Moscheta ist neben Bar auch Weinladen. Gäste sitzen hier also buchstäblich zwischen Flaschen.

Feiner Fisch

Fischliebhaber sollten zwei Restaurants auf keinen Fall verpassen: **Belle Parti** >



Rechts oben: schick Fischessen bei Belle Parti.

Im überdachten Markt
gibts alles: Sandwiches
bei Bar dei Osei,
frischer Fisch bei La
Pescheria, eine Riesen-
burrata bei Trulli.
Rechts: Piazza della
Frutta.



ist die schicke Variante. Ein Restaurant, „wenn es etwas zu feiern gibt.“ Bei der stilvollen Einrichtung fühlen sich die Gäste wie im Wohnzimmer einer eleganten Tante.

Im **Testamatta** geht es weniger schick zu, aber trotzdem fein: Das kleine Restaurant hat eine gute Akustik (keine störend laute Musik), eine ausgezeichnete Küche und eine Weinkarte, bei der einem das Wasser im Mund zusammen läuft. Kein Weinkenner? Die Inhaberin berät Sie gern. Zwischen dem Restaurant und unserem Haus liegen etwa 30 Meter, kein Wunder, dass wir hier regelmäßig einkehren. Auch praktisch: Testamatta hat montagsabends auf, wie nur wenige Restaurants.

Sotto il Salone

Die Salone ist Paduas große Markthalle aus dem Jahr 1218. Sie klemmt sich zwischen die Obststände auf der Piazza delle Erbe und die Marktstände auf der Piazza dei Frutta – das pulsierende Zentrum der Stadt. Hier erledigen viele Altstadtbewohner, mich eingeschlossen, ihre Ein-

käufe. Ich empfehle Ihnen die Markthalle auch, um Trüffel-Mortadella, superleckere Mozzarella und ein großes Stück Parmesan zu erstehen.

Neben Einkaufen kann man hier gut Mittagessen – und zwar etwas anders als im Restaurant: Sie essen sich einfach von Theke zu Theke. An gleich mehreren Ständen ist fangfrischer Fisch nämlich nicht nur zu kaufen, Sie können ihn auch gleich aufessen: Bei **Adriatica** sitzen Hungrige an einem Tischchen zwischen den Theken. Bei **La Pescheria** von Nicola essen sie stehend an der Theke. Lust auf Lachs- oder Thunfischtatar, ein paar rohe Scampi oder Austern? Alles ist möglich. Das dazu passende Glas Sekt gibts an der Bar gleich gegenüber. Fertig ist das Picknick mit frischem Fisch und Austern aus der Hand.

Wer kein Fischfan ist, dem sei die **Bar dei Osei** an der Ecke empfohlen. Der winzige Laden besteht eigentlich nur aus Theke. Trotzdem ist er stadtbekannt für seine Sandwiches mit frisch geschnittenem Schweinefleisch. Das Schwein liegt übrigens als Ganzes direkt hinter der Theke. Einen leckeren Snack aus **Polpette** (eine Art Fleischbällchen) mit Glas Wein gibt es bei **Il Tira Bouchon**, einer von Paduas ältesten **Enotecas** aus dem Jahr 1939. Für handgeschnittenen Tatar schauen Sie am besten bei **Tartare 18** vorbei. Die größte und cremigste Burrata finden Sie bei **Trulli** – allerdings im Kilopack und daher nicht zum Sofort-Aufessen. Dafür bräuchten Sie mindestens noch sechs andere Gleichgesinnte...

Etwas abseits der Markthalle gibt es Focaccia *al volo* (Focaccia auf die Hand) bei **Il Riccio**. Die Jungs dieser **Focacceria** backen täglich hervorragendes Brot und bereiten damit auch noch extra leckere Sandwiches zu.

>



Die Markthalle ist das pulsierende Zentrum Paduas: Hier essen die Bewohner zu Mittag und kaufen ein



Unten: Die Straßencafés Santa Lucia und Pepen; Sandwich von der Focacceria Il Riccio; das leckerste Eis gibts bei La Romana. Rechts: Pedrocchi, das Café ohne Tür.



Gelatoooo

Oder wie meine Tochter begeistert ruft: „Eiiiiiiiiis!“ Ich habe fast alle Eisdien der Stadt durchgekostet und mehrere sehr gute gefunden. Doch eine Top-10-Liste habe ich nicht, nur einen Tipp: Der allerbeste Eissalon bleibt für mich **La Romana**. Er hat wie alle *Gelaterias* in Italien auch im Winter geöffnet. Und, das können Sie mir glauben, auch bei minus zwei Grad stehen hier Freitag- und Samstagabends die Leute hier Schlange.

Feinschmecker-Pizza

Balobino ist die Lieblingspizzeria eines bekannten Padovaner Drei-Sterne-Kochs. Wobei, eigentlich hat das Restaurant den Titel „Pizzeria“ nicht verdient. Hier sucht man nämlich vergebens nach Standardpizzen mit einer dicken Schicht geschmolzenem Käse. Stattdessen gibt es hier die Feinschmecker-Variante: Perfekte Basis und superfrische Zutaten wie Burrata, rohe Scampi und Pistazien. **Balobino** versteckt sich in einem kleinen Innenhof, Sie müssen ein bisschen suchen. Drinnen sitze ich am liebsten an dem langen Tisch in der Mitte. Im Sommer ist unser Lieblingsplatz die Terrasse im Innenhof – schön geschützt vor der heißen italieni-

schen Sonne. Hier verfliegt der Nachmittag oder der Abend im Nu.

Alles auf einem Fleck

In der Via Pietro Calvi lässt sich im Umkreis von 200 Metern alles erledigen: Kaffeetrinken, Mittagessen, Aperitivo und Pizza genießen. Für den Morgenkaffee starten Sie bei **Racca**, der hat Paduas besten Cappuccino und eine große Auswahl Croissants, Törtchen und anderer süßen Leckereien. Außerdem sitzen Gäste hier auf einer wundervollen Terrasse. Die ist fein, aber klein: Wenige Tische, dazu viele Menschen, die auf einen freien Platz warten – bringen Sie vor allem am Wochenende etwas Geduld mit.

Schräg gegenüber auf der anderen Seite des Platzes finden Sie das **Caffè Pedrocchi**, das gibt es schon seit 1831 und war lange Zeit als Café ohne Türen bekannt. Wunderschönes Interieur, köstlicher Kaffee und die heiße Schokolade schmeckt überirdisch gut. Denn sie besteht nur aus geschmolzener Schokolade, wer mag kriegt noch einen Klecks Sahne dazu. Mittagessen gibts im kürzlich renovierten **Pepen**. Innen ist es stilvoll und modern, und für alle, die lieber *al fresco* essen, gibt es draußen eine große Terrasse. Auf der anderen Seite der Blumenkübel, die die Lokale voneinander trennen, lockt der Aperitivo in der **Enoteca Santa Lucia**. Zum Getränk wird automatisch ein großer Teller mit herzhaften Snacks serviert. Für die abendliche Pizza empfehle ich **La Mafaldina**. Früher hatten sie nur ein Restaurant etwas außerhalb von Padua, zum Glück sind sie mittlerweile auch in der Stadt vertreten. Ihre Pizzen sind neapolitanisch, also mit hohem, dickem Rand und hauchdünnem Boden. Dazu ein herrlich kühles Bier – perfekt um einen Padua-Tag ausklingen zu lassen. •



Zum letzten Mal wünsche ich Ihnen:
Buon appetito!
Susan



TIPPS

• **Gino's**

Flughafen Padua Gino Allegri
Via Sorio 89
ginos.me

• **Enotavola Pino**

Via dell'Arco 37
enotavola.com

• **La Moscheta**

Corso Milano 58
enotecalamoscheta.it

• **Belle Parti**

Via Belle Parti 11
ristorantebelleparti.it

• **Osteria Testamatta**

Via Savonarola 59
osteriatestamattapadova.com

• **Adriatica**

Sotto il Salone 32
Instagram: @adriaticapescheriacucina

• **La Pescheria dello chef (Nicola)**

Sotto il Salone 6/7
lapescheriadellochef.it
Instagram: @lapescheriadellochef

• **Bar dei Osei**

Piazza della Frutta 1
Facebook: Bar dei Osei

• **Enoteca Il Tira Bouchon**

Sotto il Salone 23/24
Instagram: @enotecailtirabouchon

• **Tartare18**

Sotto il Salone 18
tartare18.com

• **I Trulli**

Piazza della Frutta 8

• **Il Riccio**

Via Giulio Alessio
ilriccioacciadifocaccia.eatbu.com

• **La Romana**

Via Manzoni 86
Corso Milano 83
gelateriaromana.com/45-gelateria-padova

• **Balobino**

Via Boccalerie 8
balobino.it

• **Racca**

Via Pietro Fortunato Calvi 8
pasticceriaracca.com/racca

• **Caffè Pedrocchi**

Via VIII Febbraio 15
caffepedrocchi.it

• **Pepen**

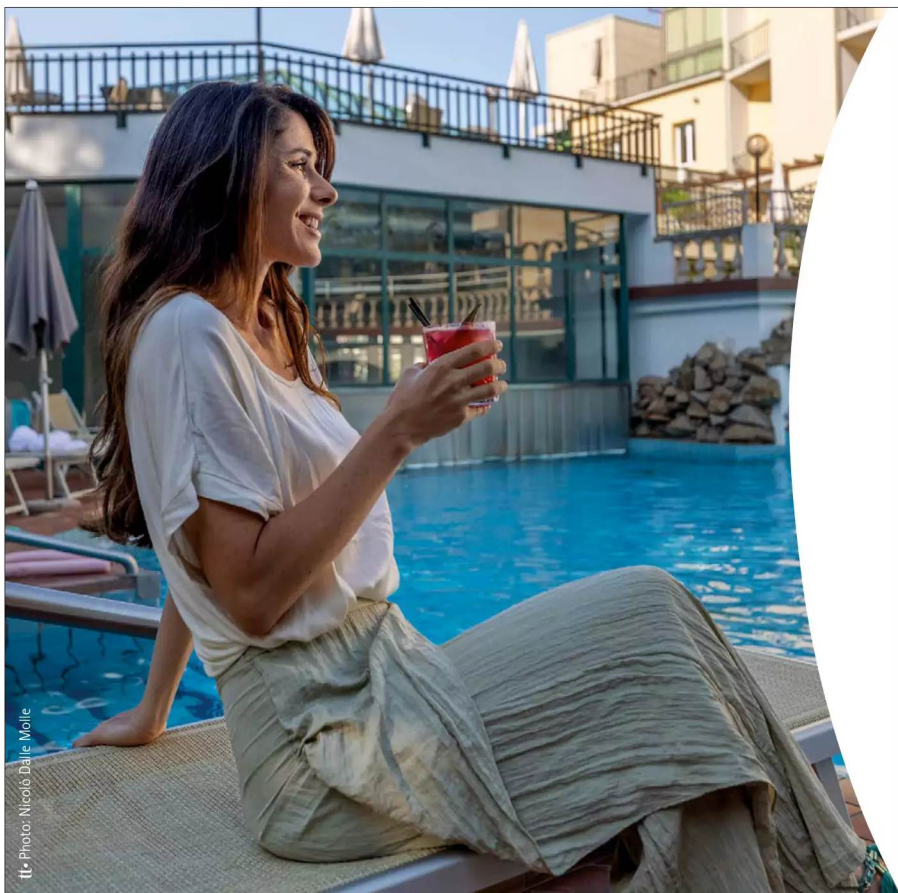
Piazza Camillo Benso Conte di Cavour 15
pepen.it

• **Enoteca Santa Lucia**

Piazza Camillo Benso Conte di Cavour 14
enotecasantalucia.it

• **La Mafaldina**

Via Pietro Fortunato Calvi 20
lamafaldina.it



11 - Photo: Nicolo Dalle Moile

NATURAL THERMAL HOTEL
OLYMPIA

ONE
MORE
SIP OF
SUMMER

Viale Stazione, 25 | MONTEGROTTO TERME | ITALIA
T. +39 049 793499 | info@hotelolympia.com
www.hoteltermelympia.com

3-Sterne-Hotel im Herzen von Levanto - dem perfekten Tor zu den Cinque Terre - 100 Meter vom Meer, 10 Minuten zu Fuß vom Bahnhof und nur wenige Schritte von Bars, Restaurants und Geschäften entfernt. Das Hotel befindet sich im ersten Stock eines Gebäudes aus dem 17. Jahrhundert und verfügt über 11 Zimmer, die meisten mit Deckenfresken, Klimaanlage und allem Komfort. Ein historisches Haus mit Charme, wo moderner Stil auf den Reiz der Vergangenheit trifft. Kostenloses WLAN. Parken auf Anfrage.

**HOTEL
PALAZZO
VANNONI**



Via Marconi, 4 - 19015 Levanto (SP) Italien
Tel./Fax (+39) 0187 808146
Mobil (+39) 334 1196687
www.hotelpalazzovannoni.it
info@hotelpalazzovannoni.it
www.facebook.com/HotelPalazzoVannoni



☆☆☆
**HOTEL PALAZZO
VANNONI**

MARTIN ZÖLLER IST AUTOR
VON „MADONNA, EIN
BLONDER! GANZ UND GAR
NICHT ALLTÄGLICHE
GESCHICHTEN AUS ROM“



MARTIN

Ragazzi, ruft mich an!

Erinnern Sie sich noch, wie Urlaub ohne Handy war? In der Steinzeit setzte man sich ins Auto, fuhr nach Italien und ließ wirklich alles hinter sich. Ohne Internet, ohne E-Mails lag ein ungestörter Urlaub vor einem. Man musste nicht auf dem Jakobsweg gehen, um zu sagen „Ich bin dann mal weg“. Eine Woche Adria reichte für „Ich bin dann mal richtig weg“. Ab dem Abreise-Moment bekam man nichts mehr von daheim mit. Deshalb gab es damals im Radio den „Reiseruf“. Da wurden einzelne Urlauber live auf dem Sender aufgefordert, zu Hause anzurufen. Meist vermutlich aus traurigen Gründen: Weil das Haus brannte oder die Oma gestorben war. Darum bin ich froh, dass meine Familie nie einen Reiseruf erhalten hat. Bis heute habe ich ein ungetrübtes, ja, verliebtes Verhältnis zum Radio – zu deutschen Sendern, aber noch mehr zu den italienischen. Mein dringender Reiseruf: Lassen Sie Streamingdienste und CDs zu Hause, hören Sie lieber Radio, wenn Sie nach Italien fahren! Denn nirgendwo sonst lernt man, als kognitiv veranlagter Mensch zumindest, besser Italienisch:

Alle Radiosprecher im Land, bei den staatlichen und privaten nationalen Sendern – von der RAI bis zu RadioDJ – sind nämlich angehalten, deutlich zu sprechen. Damit sie von Sizilien bis Bozen verstanden werden. Radiohörer kriegen also perfektes Italienisch auf die Ohren, ohne in die Verlegenheit zu kommen, antworten zu müssen. Stolz kann ich behaupten, durchs Radio mehr

Italienisch gelernt zu haben, als in allen Kursen in Deutschland. Wo ich vor allem darauf vorbereitet wurde, in Hotels fragen zu können, ob Dusche und Toilette separat liegen (ein Satz, den ich im echten Leben noch nie gebraucht habe).

Warum Sie aber vor allem italienisches Radio hören sollten: Nirgendwo sonst erklären sich Menschen ihre Liebe füreinander schöner, hadern sie verzweifelter mit dem Schicksal oder rufen sie leidenschaftlicher den Fußballgott an. Das ist der Hauptunterschied zu Deutschland: Deutsche Radiohörer schütten on air bisweilen auch ihr Herz aus. Aber Italiener belassen es nicht beim Herz, sie zeigen auf dem Sender ihre ganze Seele: Jeder soll hören, dass Roberto Stefania liebt und Marco Claudia und dass nur noch San Gennaro helfen

kann. Ich habe schon Tränen gelacht und Tränen geweint, während ich meinen neapolitanischen Lokalsender hörte. Den schalte ich jeden Morgen ein, auch wenn es nur fünf Minuten sind. Irgendwann werden auch mir all diese Gefühle dann doch zu föhl. Aber: Mit dem Ohr am Radio föhle ich mich auf der Stelle sehr, sehr italienisch, erst recht, wenn ich auch in Italien bin.

Mein Sender ist ein Forum für ganz verschiedene Anrufe, wie eine Piazza auf der jeder etwas zum Besten geben kann. Heute morgen zum Beispiel rief der Moderator ins Mikrophon: „Ragazzi, ruft mich an und erzählt mir, wie euer perfektes Wochenende aussieht.“ Ein Anrufer nach dem andern kam herein. Ihre Antworten klingen nach Klischee, aber wechselten fast ausschließlich zwischen: Famiglia, amici, amore. Klar, auch in Deutschland würde kaum einer sagen: „An meinem perfekten Wochenende mache ich die Steuererklärung.“ Aber Italien ist eben die Großpackung Geföhle und Deutschland eher die Kinderportion.

„Ciao a tutti, ich
schicke allen
Mamas einen Bacio“

Das Beste an meinem Lokalsender sind die Anrufe, die überhaupt nicht zum Thema passen. Bittet der Moderator seine Hörer zu einem Fußballkommentar, dann machen sie stattdessen Heiratsanträge. Ist das Thema ‚Lieblingspizze‘, dann reden sie über Fußball. Heute morgen rief um 8:15 Uhr ein gewisser Angelo an. Zum Thema perfektes Wochenende fiel Angelo nichts ein, stattdessen dieses: „Ciao a tutti, ich sitze seit 6 Uhr im Auto und überrasche gleich meine Mama zu ihrem Geburtstag. Und ich schicke allen Mamas einen Bacio. Eine Nachricht noch an meine Frau Elisa: Du bist die Schönste von allen!“ Sie mögen vielleicht denken: Was für ein Klischee! Ich sage: Klischees sind manchmal einfach wahr. ●



Minestra di pesce del trasimeno

Fischsuppe mit Süßwasserfischen



FOTO © DOMENICO GENTILE

Bolognas Pastamacherinnen sind Meisterinnen ihres Fachs, die alte Traditionen an die nächste Generation weitergeben.

Pasta!

Als Kind verbrachte Domenico Gentile viele Sommer in Kalabrien, der Heimat seines Vaters. Dort half er Oliven ernten und Sugo einkochen. Über die italienische Nudelkunst hat der Pfälzer Foodblogger jetzt ein Buch mit mehr als 80 Rezepten geschrieben.

FOTOGRAFIE OLIVER BRACHAT FÜR ZS/EDEL VERLAGSGRUPPE

PERSONEN: 4 • ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE 45 MINUTEN • REGION: UMBRIEN

Zutaten

- 4 Barschköpfe
- 4 Schleienköpfe
- 4 kleine reife Tomaten
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 10 g Petersilie
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 4 kleine mehligkochende Kartoffeln
- Salz • Pfeffer aus der Mühle
- 200 g frische Eier-Tagliolini bzw. Strangozzi

Suppe Die Fiskköpfe waschen. Die Tomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Sellerie waschen und putzen, Zwiebel schälen, beides klein schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Fiskköpfe mit Petersilie, Olivenöl, Sellerie, Zwiebel und Tomaten in einen Topf geben. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

So viel Wasser in den Topf füllen, dass die Fiskköpfe gut davon bedeckt sind. Die Suppe einmal kurz aufkochen, dann die Kartoffeln dazugeben und alles mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen. Dabei bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen.

Die Suppe vom Herd nehmen, salzen und pfeffern. Die Brühe durch ein Sieb filtern, um Fiskköpfe, Petersilie und Gemüse zu

entfernen, und in einem Topf auffangen.

Pasta kochen Die Tagliolini in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Servieren Die Suppe auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Die Tagliolini mit der Schöpfkelle und einer Gabel aufdrehen und jeweils als Nudelnest in die Mitte jedes Tellers setzen.

Diese Suppe liebt Pasta

Der Trasimener See in Umbrien beherbergt viele verschiedene Fischarten. Kein Wunder, dass eines der wichtigsten Gerichte dieser Region eine Fischsuppe ist. Anders als bei typisch italienischen Suppen wird die Fischsuppe von einem der größten Seen Italiens nicht mit Gemüse, sondern mit Pasta serviert. Besonders gut schmeckt dieses Gericht mit den für die Region typischen Strangozzi aus Eierteig.

>

Ragù Friulano

Feines Ragù aus dem Friaul

PERSONEN: 4 • ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN 20 MINUTEN • REGION: FRIAUL

Zutaten

Ragù

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Stange Staudensellerie
- 100 g Pancetta
- je 1 gelbe und grüne Paprikaschote
- 3–4 EL natives Olivenöl extra
- 450 g gemischtes Hackfleisch
- 80 ml trockener Weißwein
- 750 ml Passata (aus Glas oder Dose)
- Salz
- 1 TL Zimtpulver
- Passende Pasta
- Polenta oder Gnocchi

Vorbereiten Zwiebel, Möhre und Sellerie schälen bzw. waschen und klein würfeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken.

Ragù ansetzen Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Möhre sowie Sellerie darin vorsichtig andünsten. Den Speck dazugeben und alles mindestens 10 Minuten dünsten. Zuletzt die Paprika hinzufügen und alles nochmals gut mischen.

Danach das Hackfleisch dazugeben und unter Wenden krümelig braten. Das Fleisch so lange anbraten, bis der Fleischsaft eingekocht ist. Dann den Weißwein dazugießen und einkochen. Anschließend die Passata dazugeben und alles mit Salz und Zimt würzen.

Langsam garen Das Ragù mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze mindestens 2 Stunden köcheln lassen. Sollte es zu stark einkochen, mit etwas Wasser regulieren. Das Ragù zum Schluss nochmals mit Salz abschmecken.

Servieren Dieses Ragù kommt im Friaul in der Regel mit cremiger Polenta auf den Tisch. Gut passen aber auch Gnocchi.

Einfach außergewöhnlich

Dieses Ragù ist wohl das mit Abstand außergewöhnlichste aller Ragùs in Italien. Durch die Nähe zu Slowenien und den kulinarischen Austausch mit dem Nachbarland ist das Friaul grundsätzlich eine Region mit eher untypischen und auch unbekannten italienischen Rezepten. >



Domenico Gentile, *Il mondo della Pasta*:
Die ganze Welt der italienischen
Pastaformen, ihre Saucen und Rezepte,
272 Seiten, ZS-Verlag, 34 €



Tagliolini al burro e tartufo al campamac

Pasta mit Trüffel



PERSONEN: 2 • ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN • REGION: PIEMONTE

Zutaten

- 100 g Parmigiano reggiano
- (24, besser 48 Monate gereift; am Stück)
- 60 g hochwertige eiskalte Butter
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g frische Tagliolini all'uova
- Salz
- schwarze oder weiße Trüffel

Vorbereiten Den Parmigiano so fein wie möglich reiben. Die Butter sollte möglichst kalt sein. Daher in Scheiben schneiden und anschließend wieder in den Kühlschrank stellen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 2 dünne Schalenstreifen abschneiden.

Pasta kochen Die Tagliolini in reichlich kochendem Salzwasser etwas fester als al dente garen.

Sauce Die Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze langsam zerlassen. Die Zitronenschalen und etwas Nudelkochwasser dazugeben.

Fertigstellen Die Pasta mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser direkt zur

Buttersauce geben und alles gut mischen. Die Pfanne vom Herd nehmen, eine gute Portion geriebenen Parmigiano unterheben. $\frac{1}{2}$ Kelle Nudelkochwasser dazugießen und alles gut mischen, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Auf diese Weise Nudelkochwasser und Parmigiano nach und nach dazugeben, bis der Parmigiano fast komplett aufgebraucht ist. Zuletzt etwas fein geriebene Trüffel untermischen.

Servieren Die Pasta mit einer Gabel und der Schöpfkelle in Form von Nestern auf die Teller verteilen. Die restliche Sauce aus der Pfanne über die Pasta verteilen und etwas Trüffel fein darüberhobeln.

10x ITALIEN MAGAZIN

+ gratis Kochbuch
„Il mondo della Pasta“



FÜR NUR
€65



Der genannte Abonnementspreis gilt innerhalb Deutschlands frei Haus. Im EU-Ausland kommen 20 € Versandkosten hinzu. Möchten Sie das Kochbuch als Prämie empfangen, werden für den Versand des Buches einmalig 6 € innerhalb Deutschlands berechnet. Dieses Angebot gilt, solange der Vorrat reicht. Für weitere Infos zum Abonnement siehe Impressum.

**ABONNIEREN UNTER ITALIENMAGAZIN.COM
ODER RUFEN SIE UNS AN +31 (0)88 1102082**





Die 10 schönsten Borghi Umbriens

Fotomoment im
mittelalterlichen
Dorf Spello.

Links: Nocera
Umbra.



Dem Reisejournalisten Vincent Croce liegt Italien am Herzen, nicht nur wegen seiner Wurzeln: Schönheit und Kultur sind ihm Inspiration.

Träge umherstreunende Katzen, adleräugige Großmütter, kopfsteingepflasterte Gassen und mittelalterliche Plätze – so sieht das klassische italienische Dorf aus. Hier scheint die Zeit langsamer zu verstreichen. Besonders viele dieser Borghi finden sich in Umbrien. Jedes mit eigenem Charakter und Geschichte.

TEXT & FOTOS VINCENT CROCE

SPELLO Bunter Blument Teppich

Im Sommer sind Spellos mittelalterliche Gassen und Balkone in üppiger Blumenpracht geschmückt. Die römischen Wurzeln des Städtchens sind noch heute an den eindrucksvollen Stadttoren und uralten Mosaiken zu sehen. Jedes Jahr zu Fronleichnam strömen tausende Besucher zum berühmten Infiorate di Spello. Bei dem farbenprächtigen Ereignis sind die Straßen und Plätze kunstvoll mit meterlangen Blumenteppichen bedeckt. Sie bestehen aus frischen und getrockneten Blüten sowie Blättern und Beeren. In Spello erzählt man sich auch die Legende von einer verborgenen Tür: In der alten Stadtmauer soll es eine Pforte zu einer vergessenen Schatzkammer geben. Vor langer

Zeit, so heißt es, entdeckte ein Hirte den Eingang und er betrat die Kammer, die voller Gold und anderer Römer-Schätze war. Überwältigt von den Reichtümern, nahm der Hirte nur ein paar Goldmünzen mit – aber als er wieder hinaustrat, schloss sich der Eingang für immer. Vergeblich suchte er am nächsten Tag danach. Noch heute halten angeblich die Spellani, die Einwohner von Spello, Ausschau nach dieser geheimnisvollen Tür.

ASSISI Franziskus' Haus

Der Heilige Franziskus ist der Schutzpatron von Assisi, hier wird er 1181 geboren. Weltbekannt wird Franziskus für sein Leben in Armut und seine Liebe für die Schöpfung. Darum sieht man >



Kaffeepause in Spello.

Rechte Seite: die berühmte Basilika des Heiligen Franziskus in Assisi.



ihn häufig zusammen mit Tieren abgebildet. Nach Franziskus' Tod wurde Assisi zur Pilgerstätte, die tausende Menschen jedes Jahr besuchen. 1997 verwüstete ein Erdbeben große Teile von Assisis Innenstadt, darunter die berühmte Basilica di San Francesco. Ihr Gewölbe wurde schwer beschädigt und stürzte teilweise ein. Ausnahmsweise war die Kirche zum Zeitpunkt des Bebens für Pilger geschlossen. Daher starben nur vier Menschen in den herabregnenden Trümmern. Mittlerweile ist die Basilica di San Francesco restauriert und wieder für Besucher geöffnet.

SPOLETO Römische Fundamente

Spoletto ist schon fast zu groß für einen Borgo, besitzt jedoch viele charakteristische Elemente davon: Mittelalterliche Sträßchen im historischen Zentrum, ehrwürdige Kirchen und historische Gebäude. Seit der Römerzeit ist Spoleto eine bedeutende Stadt, im Mittelalter entwickelt es sich zu einem mächtigen Herzogtum.

Das ist sichtbar am besuchenswerten Rocca Albornoziana. Dieses Fort aus dem 14. Jahrhundert war früher Gefängnis und ist heute ein Museum. Die Festung ist mit der anderen Talseite über die Ponte delle Torri verbunden. Diese mittelalterliche Brücke wurde vermutlich auf noch älteren römischen Fundamenten errichtet. Ein weiterer Blickfang der Stadt ist die markante Duomo di Spoleto: In der Kathedrale aus dem 12. Jahrhundert sind prächtigen Fresken von Filippo Lippi zu sehen, sowie Werke von Renaissancemaler Pinturicchio und vom Begründer des italienischen Barock Annibale Carracci.

BEVAGNA Gut betucht

Bevagna hieß bei den Römern noch Menavia, dank seiner strategisch günstigen Lage an der Via Flaminia wuchs es zu einem wohlhabenden Handelsflecken heran. Im Mittelalter war Bevagna ein wichtiges Zentrum der Textilproduktion, Wolle und Stoffe von hier wurden weit

*Unten: Spoleto (links)
und Bevagna.*

*Rechte Seite: der
überirdische Teil von
Narni.*





Eine Stadt unter der Stadt: Narnis Tunnel und Geheimkammern entdeckten Höhlenforscher nur zufällig

über Umbrien hinaus verhandelt. An den Stadtmauern rund um die Altstadt ist erkennbar, welche wichtige Rolle Bevagna über Jahrhunderte spielte. Wer durch die schmalen Gassen schlendert, wähnt sich im Mittelalter. Der Piazza Silvestri ist das Herz der Altstadt. Rundherum säumen sich historische Gebäude wie die Kirche San Michele Arcangelo und der Palazzo dei Consoli. Der Platz wird jedes Jahr zur Kulisse des Mittelalterfestivals Mercato delle Gaitte, das die reiche Textilgeschichte von Bevagna feiert.

NARNI

Landes-Mittelpunkt

Auf der Hälfte unserer Top 10 steht das Städtchen Narni – das passt perfekt. Denn Narni ist auch die geogra-

phische Mitte Italiens. Laut Istituto Geografico Militare Italiano liegt der exakte Mittelpunkt gleich bei der alten Römerbrücke Ponte Cardona. In Narni lohnt sich auch ein Blick unter die Erde: Narni Sotterranea (das unterirdische Narni) unter dem mittelalterlichen Stadtkern ist ein faszinierendes Labyrinth aus Tunneln und Geheimkammern mit geheimnisvollen Inschriften. Es wurde erst 1979 eher zufällig von Höhlenforschern entdeckt. Das Tunnelsystem legt die verborgene Stadtgeschichte frei, die bis zu den Römern und der mittelalterlichen Inquisition zurückreicht. Nur einen Steinwurf entfernt lockt während der warmen Sommermonate die geheimnisvolle Badestelle Gole di Nera, deren Wasser fast unwirklich azurblau ist.

MONTEFALCO

Wein von Welt

Der allerbeste Wein Umbriens stammt möglicherweise aus Montefalcone, das zu den schönsten Borghi zählt. Die Weinberge rund um das Städtchen verraten, was hier besonders gern getrunken wird. Stolz sind die Einheimischen vor allem auf ihren international gerühmten Sagrantino di Montefalco DOCG. Der schmeckt am besten zum Mittagessen auf einer Terrasse am Piazza delle Comune mitten in der Altstadt. Bisher hat der Massentourismus Montefalcone nicht erreicht, daher lässt sich hier authentisch-italienischer Dorfalltag beobachten. Wer die Stadtmauern, die hier Il balcone d'Umbria heißen, besteigt, wird mit einem phänomenalen Panorama >



Oben: Montefalco (links) und das wasserumspülte Rasiglia.

Rechts: Nocera Umbra in neuem Glanz nach mehreren Erdbeben (oben) und gemütliches Gubbio.



über die Täler von Topino, Clitunno und Tiber belohnt.

RASIGLIA **Selfies in Klein-Venedig**

Rasiglia ist winzig, das Dorf zählt gerade einmal 52 Einwohner. Und doch schafft es das malerische Ausflugsziel regelmäßig als Fotomotiv in die sozialen Medien. Denn hier fließt kristallklares Wasser über ein ausgeklügeltes System aus Schleusen, Wasserfällen und Kanälen an blumengeschmückten mittelalterlichen Häusern entlang. Da sich hier alles ums Wasser dreht, sprechen Schelme über das Borgo dann auch vom Kleinen Venedig Umbriens. Früher lebte Rasiglia von seiner Woll- und Tuchproduktion. Im Wasser der Kanäle wurden die Stoffe gewaschen. Heutzutage dominiert der Tourismus den Ort. Selfies aus Rasiglia sind extrem beliebt und in den Sommermonaten strömen zahlreiche Tagesausflügler durch die Straßen. Da ist das kleine Venedig dem großen ziemlich ähnlich.

NOCERA UMBRA **Erdbebengeprüft**

Auch Nocera Umbra ist sehr fotogen, es liegt 520 Meter über dem Meeresspiegel. In dem mittelalterlichen Städtchen sprudeln viele Mineralquellen, es wird daher auch Stadt des Wassers genannt. In Nocera Umbra gibt es kaum Touristen, beim Spaziergang durch die Sträßchen erlebt man daher noch eine ursprüngliche Stimmung. Die Häuser und Gassen haben in der Vergangenheit allerdings schwer unter den Erdbeben gelitten, die die gesamte Region heimgesucht haben. 1997 war ein besonders dunkles Kapitel in der Stadtgeschichte. Damals beschädigte eins der schlimmsten Beben des 20. Jahrhunderts Nocera Umbra schwer. Glücklicherweise sind inzwischen die meisten Gebäude wieder vollständig wieder aufgebaut.

GUBBIO **Irres Rennen**

Gubbio hat den zweifelhaften Beinamen La città dei matti (die Stadt der >



Wer in Gubbio offiziell „Ehren-Irrer“ werden will, rennt drei Mal um den Dorfbrunnen. Das Diplom gibts im Souvenirladen gegenüber

Verrückten). Denn jedes Jahr am 15. Mai wird ein skurriles Volksfest gehalten, das Corsa dei Ceri (Kerzen-Wettlauf): Dann rennen Hunderte Männer mit drei riesigen Holzsäulen mit Heiligenfiguren auf den Schultern (jede wiegt 300 Kilo) durch die schmalen, steilen Straßen der Stadt bis zum Ziel auf dem Berg Ingino an der Basilica di Sant' Ubaldo. Das Irre dabei: Am Ende gewinnt immer der Heilige Hugo, Gubbios Schutzpatron. Auch Touristen können ein sogenanntes Verrückten-Diplom machen: Die Prüflinge rennen dafür drei Runden um die Fontana della Bargello und lassen sich danach von

einem Eugubini (einem Einwohner von Gubbio) mit Wasser bespritzen. Das Diplom „Ehren-Irrer von Gubbio“ gibt es im Souvenirladen gegenüber vom Brunnen.

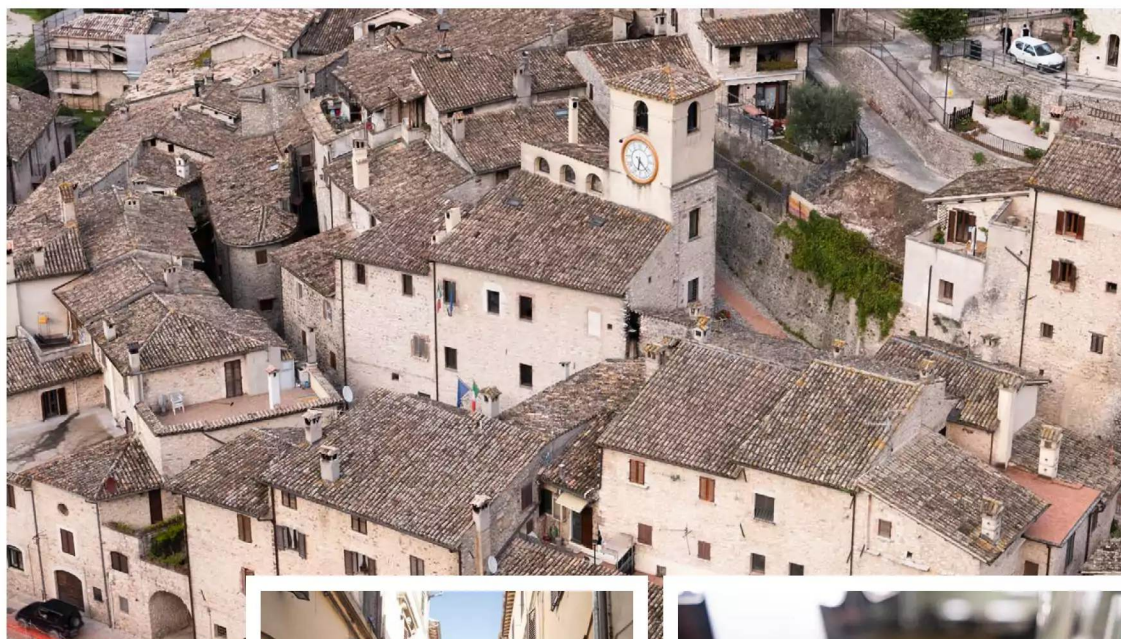
SCHEGGINO Trüffelp Borgo

Das Valneria-Tal hat eine turbulente Geschichte hinter sich, vor allem wegen seiner strategischen Lage: Die Lebensader des Tals ist der Fluss Nera. Daher gab es hier schon lange vor den Römern prähistorische Dörfer und Siedlungen. Der hübsche Borgo Scheggino entstand im 13. Jahrhundert. Er wurde von den Her-

zögen von Spoleto als Festungsdorf gestiftet, um die Region gegen Angriffe zu verteidigen. Heutzutage ist Scheggino vor allem wegen des schwarzen Trüffels bekannt. Der gedeiht besonders gut auf dem kalkhaltigen lehmigen Boden in der Nähe des Flusses Nera. Einmal im Jahr findet in Scheggino das Festival Diamante Nero statt, das sich rund um die schwarze Delikatesse dreht. Auch den Rest des Jahres können Besucher wie Trüffelschweine die kleinen Gänge, Gassen und Schleichwege des Dorfes erkunden und erahnen, wie hier das Leben seit Jahrhunderten seinen Gang geht. •



Wegen eines skurrilen Volksfests gilt Gubbio als Stadt der Verrückten.



Rund um Scheggino
gehts auf Trüffeljagd.



Schlendern durch die Tuchstadt Bevagna.



Schlemmen in Assisi.

TIPPS

SCHLAFEN

• Fontebella Palace Hotel & Restaurant Il Frantoio

Via Fontebella 25
Assisi
fontebella.com

• Torre del Nera

(mit Restaurant)
Via di Borgo 72
Scheggino
torredelnera.it

• Locanda Orvieto

(mit Restaurant)
Strada della Stazione 23
Orvieto
locandaorvieto.it

ESSEN

• Ristorante Alchimista

Piazza del Comune 14
Montefalco
ristorantealchimista.it

• Taverna del Lupo

Via Giovanni Ansdei 6
Gubbio
tavernadellupo.it

• Trattoria Tiberina

Via Tiberina 380
Fraz. Taizzano - Narni
trattoriatiberina.it

• Trattoria La Barcaccia

Piazza Fratelli Bandiera 3
Spoleto
ristorantelabarcaccia.it

• La Cantina

Via Cavour 2
Spello
lacantinadispollo.com

• La Briciola Osteria

Via Raggiolo 2
Bevagna
labriciolabevagna.it

FLORENZ FEIERT FRA ANGELICO



Fra Angelico (um 1395–1455) gilt als Schlüsselfigur der Frührenaissance. Die Ausstellung, die Florenz seinem Malermonch widmet, wird bereits jetzt als Höhepunkt des Kunsterbstes gefeiert. Erstmals seit mehr als 200 Jahren werden mehrere restaurierte Altarbilder des frommen Künstlers wieder vereint und weltweit verstreute Gemälde, Zeichnungen und Skulpturen zusammengeführt. Im Mittelpunkt steht seine künstlerische Entwicklung sowie sein Dialog mit

Zeitgenossen wie Masaccio und Lippi.

Fra Angelico, 26. September 2025 bis 25. Januar 2026, Palazzo Strozzi, Florenz, palazzostrozzi.org

Drei Tenöre auf Tour

Mit *Grande Amore* landete das Gesangstrio Il Volo nach ihrer Teilnahme beim Eurovision Song Contest vor zehn Jahren einen Hit. Seither lassen die Tenöre mit ihrer Mischung aus Oper, Pop und Belcanto auch außerhalb Italiens die Konzerhallen bersten. Im Herbst touren die Herzensbrecher mit ihrem neuen Album *Ad Astra* durch Deutschland, Österreich und die Schweiz.

Il Volo – World Tour, Konzerte u.a. in Wien (2.11.), Stuttgart (8.11.), Köln (9.11.) und Zürich (11.12.), ilvolomusic.com



Weißes Gold

Sie sind kostbar und duften unvergleichlich: weiße Trüffel. Die berühmtesten Exemplare stammen aus der Gegend um die kleine Stadt Alba im Piemont. Und die verwandelt sich jedes Jahr im Herbst in ein wahres Mekka für Feinschmecker. Denn auf der *Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba* können die Edelpilze direkt bei den Trüffeljägern selbst gekauft werden. Verkostungen, Führungen und Workshops zeigen, warum das weiße Gold zu den begehrtesten Delikatessen der Welt zählt.

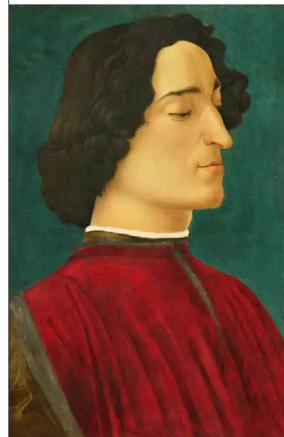
Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, 5. Oktober bis 8. Dezember 2025, Alba (Piemont), fieradeltartufo.org/en

MÖRDERISCHE KUNST

Es war ein Komplott, um die Macht in Florenz an sich zu reißen: Im Jahr 1478 wurden Lorenzo und Giuliano de' Medici während einer Messe

im Dom überfallen. Nur Lorenzo überlebte – und rächte sich grausam an den Drahtziehern, besonders an der Familie Pazzi. Die Ausstellung im Bode-Museum erzählt die Geschichte anhand von Werken der Staatlichen Museen zu Berlin. Medaillen zeigen Täter und Opfer, Porträts und Skulpturen ergänzen das Bild. So malte Botticelli die Züge Giulianos nach dessen Tod mit gesenktem Blick.

Die Pazzi-Verschwörung. Macht, Gewalt und Kunst im Florenz der Renaissance, 24. Oktober 2025 bis 20. September 2026, Bode-Museum, Berlin, smb.museum



Take your time

feel the emotion of art



Piero della Francesca
La Leggenda della Vera Croce / Il sogno di Costantino
Basilica di San Francesco / Arezzo

www.discoverarezzo.com


discover
AREZZO



Ausufernd schön

Warum nicht nur die Römer am Braccianosee entschleunigen



Wer der Hektik der italienischen Hauptstadt entflieht, landet in weniger als einer Stunde im Paradies. Der Braccianosee liegt mitten in der Natur und ist umrahmt von drei Städtchen. Ein Ort, wo Römer ihre Frechheit ablegen und Promis sich trauen.

TEXT & FOTOGRAFIE JESPER STORGAARD JENSEN



*Vorige Seite:
Der Strand von
Bracciano.
Unten: Trevignano
Romano vom Hügel
aus gesehen.
Rechte Seite: Bei La
Vela in Trevignano
wird Kaffee und Wein
mitten auf dem See
serviert.*

Kurz vor den Toren Roms liegt ein irdisches Paradies. Der direkte Weg dahin führt über die Via Cassia/Cassia Bis im Norden der Metropole. Nach knapp 30 Kilometern tauchen die ersten Schilder auf, die zum Braccianosee führen. Schon hier herrscht ländliche Idylle, leuchtend grüne Felder und Wälder prägen die Landschaft. Dann plötzlich erscheint in der Ferne der nahezu kreisförmige See. Er ist vulkanischen Ursprungs, bis zu 160 Meter tief und ist mit einer Breite von neun Kilometern nach dem Bolsenasee der zweitgrößte in der Region Latium. Am Wasser in der belaubten Umgebung

scheint Rom ein ferner Traum – dazu trägt auch der Anblick des ersten von insgesamt drei Städtchen am Seeufer bei: Trevignano Romano. Hoch über der Stadt thront die Burgruine Rocca degli Orsini aus dem 13. Jahrhundert. Zu ihr hinauf führt am Stadtrand eine Treppe nahe der Kirche Santa Maria Assunta. Nach knapp zehn Minuten Aufstieg ist die Ruine erreicht und liegt einem der See in seiner ganzen Pracht zu Füßen. Das hügelige Umland ist dicht bewachsen und mit Wanderwegen durchzogen: Wer Ausflüge in die nahezu unberührte Natur liebt, kommt hier voll auf seine Kosten. >





Trevignano Romano

Diner (mitten) im See

Vielleicht ist Trevignano Romano – nicht zu verwechseln mit Trevignano – das charman- teste der drei Städtchen am Ufer des Braccia- nosees. Im gemütlichen historischen Zentrum mit seinen engen mittelalterlichen Gassen und kleinen Plätzen reihen sich urige Bäcker, traditionelle Läden mit altem Handwerk und Kunstgewerbe aneinander. Sehr fotogen. Prächtig ist auch die kilometerlange Promena- de von Trevignano, die an einem kleinen Strand endet. Bei warmem Wetter kann es hier recht voll werden. Entlang der Promena- de spenden Linden, Pappeln und Platanen kühlenden Schatten. Der Blick auf das spie- gelglatte Wasser, das ein paar Schwänen durchkreuzen, könnte kaum idyllischer sein. Wer die Umgebung erkunden möchte, findet hier diverse Fahrradverleihe. In den grünen

Hügeln rund um den See laden zahlreiche Re- staurants zu einer Pause ein. Die Gäste be- kommen lokale Gerichte serviert und genie- ßen die Aussicht. Auch in Trevignano Romano selbst gibt es verschiedene Eisdien- und Lokale. Das Café La Vela gehört zu den gefragtesten. Kein Wunder: Es hat einen Steg, der 25 Meter in den See hineinreicht. So kann man seinen Espresso, Eisbecher oder das Glas Wein entweder im Schatten eines Baums auf dem Platz oder auf dem Wasser genießen.

Bracciano

Promischloss

Von Trevignano ist es nicht weit bis zum größten Ort am See, Bracciano. Dank seiner etwa 19.000 Einwohner herrscht hier fast städtische Atmosphäre. Braccianos Haupt- attraktion ist das Castello Orsini-Odescalchi, auch bekannt als Castello di Bracciano. Die



Halb Hollywood flog ein, als Tom Cruise im mondänen Castello seine Katie ehelichte

imposante Burg ließ der mächtige Lehnsherr Napoleone Orsini in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts bauen, um sich und seine Familie vor feindlichen Angriffen zu schützen. Türme und Verteidigungsmauern hielten unerwünschte Gäste fern und machten die Festung nahezu uneinnehmbar. Im Laufe der Jahrhunderte wohnten hier viele Generationen der Familien Orsini und Borgia, bis die Burg 1696 von der Familie Odescalchi aus Como erworben wurde. Die Odescalchis waren damals eine der mächtigsten italienischen Adelsfamilien, sie machten das Castello zu ihrem Familiensitz. Es folgte eine lange Phase der Umbauten, Renovierungen und Restaurierungen – so verwandelte sich die wehrhafte

Burg nach und nach in eine mondäne aristokratische Residenz. Das Schloss blieb bis ins 19. Jahrhundert im Privatbesitz. Im Jahr 1952 entschied sich der damalige Besitzer Livio IV Odescalchi dazu, das Castello für Besucher zu öffnen und es kommerziell zu nutzen. Seitdem sind hier mehrere Filme gedreht worden, wie *Il Piccolo Diavolo* (1988) von Schauspieler und Komiker Roberto Benigni. Auch zahlreiche Promis haben auf dem Schloss geheiratet: Der Sänger Eros Ramazzotti gab hier Model und Fernsehmoderatorin Michelle Hunziker sein Jawort. Petra Ecclestone, Tochter des verstorbenen Formel 1-Chefs Bernie Ecclestone, heiratete auf dem Castello den Kunstsammler James Stunt. Und halb Holly- >

Linke Seite:
Was für eine Aussicht!
Seeblick vom Castello
Odescalchi in
Bracciano.
Unten: Braccianos
Sandstrand.



wood flog ein, als Tom Cruise seine Katie Holmes ehelichte – mittlerweile ist die Ehe lang geschieden. In Bracciano erinnert man sich jedoch gern an die vergangenen glücklichen Tage. Doch auch ohne läutende Hochzeitsglocken hat das Promischloss eine magische Aura, dank seiner jahrhundertealten Gewölbe, Stiegen, Flure und Säle. Die langen Gänge sind spärlich erleuchtet, in den eleganten Salons prunkt üppiger Deckenschmuck, antike Küchen liegen neben geheimnisvollen Kammern voll mit Waffen und Ritterrüstungen. Und ab und zu ein paar Jagdtrophäen von Jagdpartien in der Umgebung. Dazwischen saftiggrüne Rasenflächen, blumenübersäte Innenhöfe und Säulengänge, die zu den Burgtürmen führen. Von hier aus überblicken Besucher den 57 Quadratkilometer großen Braccianosee samt örtlichen Sandstrand. Apropos Strand: In Bracciano gibt es bessere Bademöglichkeiten als in Trevignano.

Unten: Üppige Bougainvillen blühen in Anguillara Sabazia; Surfen auf dem Kratersee.
Rechte Seite: Angeln im glasklaren Seewasser; Im Sommer ist der Strand von Anguillara Sabazia gut besucht.

Anguillara Sabazia

Römische Zuflucht

Der Braccianosee und die Stadt Anguillara Sabazia verbindet eine echte Liebesbeziehung, so heißt es in einer Überlieferung. Seit Jahr und Tag schenkt der See den einheimischen Fischern Hechte, Felchen und Aal. Vor allem Letzterer, der hier *Ciriolo* heißt, wird in den hiesigen Restaurants häufig zubereitet. Probieren lässt er sich am besten mit Blick auf den ruhigen See, in dem sich ockergelbe Häuserfassaden und orangefarbene Dächer spiegeln. Anguillara liegt an der Südseite des Sees und damit etwas näher an Rom als die anderen beiden Städtchen. Vielleicht ist es deshalb der Lieblingssort vieler Römer, wo sie am Wochenende der Hauptstadt entfliehen. Dann flanieren sie über die Uferpromenade und durch die Ladenstraßen und bevölkern zur Mittagszeit die Restaurants. Im Laufe der Jahrhunderte haben auch Urlauber aus





Lange Reihen mit leise flatternden Sonnenschirme beschatten die Sonnenanbeter im Halbschlaf

Deutschland, den Niederlanden und Großbritannien Anguillara als Ferienzziel lieben gelernt, darunter auch vornehme Gäste. Lord George Stanhope, der sechste Graf von Chesterfield zum Beispiel, soll die Stadt 1836 zusammen mit seiner Ehefrau Lady Ann zum ersten Mal besucht und sich in sie unsterblich verliebt haben. Denn die grünen Hügel um Anguillara erinnerten ihn an seine englische Heimat. Ganz britisch ließ er hier – mit Unterstützung der lokalen Bevölkerung – sogar Fuchsjagden abhalten.

Heutzutage wird Anguillaras Seepromenade von italienischen Großfamilien bevölkert. Sie flanieren umher und verbringen ihre Ferien auf dem Strand und am Wasser. Dort stehen lange Reihen mit leise flatternden Sonnenschirmen in hellen Farben, sie beschatten die Sonnenanbeter im Halbschlaf. Hin und wieder liegt am Ufer auch der Duft von Zitronen und Orangen in der Luft. Es herrscht eine charmante, etwas nostalgische Atmosphäre,

die an Filme aus den 1960-er Jahren erinnert. Wer nach einer Mußestunde am See etwas Abwechslung braucht, der spaziert durch die mittelalterliche Altstadt von Anguillara Sabazia hinauf zur Kirche Santa Maria Assunta aus dem 16. Jahrhundert. Zwei Jahrhunderte nach ihrer Fertigstellung wurde die Kirche liebevoll restauriert. Etwas oberhalb von ihr befindet sich der höchste Punkt der Stadt: Hier eröffnet sich ein fesselnder Blick in die Tiefe, auf das bunte Treiben am Strand und im See und auf die leuchtend-grünen Hügel. Jedes Jahr am ersten Septemberwochenende wird in Anguillara Sabazia gefeiert: Dann klingt Livemusik durch die Gassen und treten Akrobaten, Stelzenläufer und andere Straßenkünstler auf. Außerdem finden Kunstausstellungen statt und an den Marktständen gibt es viele Leckereien zu entdecken. Den krönenden Abschluss der Feierlichkeiten bildet eine Feuerwerkshow überm See. •

TIPPS

• *Infos zu See und Umgebung:*
parcobracciano.it

• *Segeln auf dem See:*
consorziolagodibracciano.it

Ein Heft verpasst?

Komplettieren Sie Ihre Sammlung



Gehen Sie auf
italienmagazin.com
und klicken Sie auf
Shop oder wählen
Sie 0031 88 1102082

BESTSELLERAUTOR STEFAN
MAIWALD LEBT IN GRADO BEI
VENEDIG. ER IST MIT EINER
ITALIENISCHEN FAMILIE
VERHEIRATET – MEHR
EINBLICKE AUF SEINEM BLOG
POSTAUSITALIEN.COM UND
DEM PODCAST RADIO ADRIA.



STEFAN

Koffein-Kick auf Italienisch

In welchem Café Italiener ihren ersten Espresso des Tages trinken, ist eine Glaubensfrage. Ähnlich wie ihr Lieblingsfußballclub, den viele seltener wechseln als den Lebenspartner. So auch der morgendliche Ort für den ersten Koffein-Kick. Espresso gehört eben zum Alltag wie das Schwätzchen mit dem *Barista* und der Blick in die *Gazzetta dello Sport*.

In Venedig etwa müssen sich die Bewohner seit Jahrhunderten entscheiden: Gehen sie ins *Caffè Quadri* – oder ins noch ältere *Caffè Florian*? Die Präferenz wird meist von Generation auf Generation vererbt, wie beim *Calcio*.

Dabei könnte die Wahl ganz einfach sein: Das 1720 gegründete Florian ist die Mutter aller Kaffeehäuser. Hier waren schon Casanova, Johann Wolfgang von Goethe, Marcel Proust, Thomas Mann und Richard Wagner zu Gast. Doch als Napoleon den letzten Dogen Ludovico Manin auf seinen Landsitz verjagt hatte, kamen die Österreicher. Sie restaurierten die Kirchen, sorgten für eine effektive Müllabfuhr, installierten Gasbeleuchtung auf dem Markusplatz und bauten mehrere Brücken, darunter auch die Scalzi-Brücke direkt am Bahnhof.

Die österreichischen Offiziere kehrten vor allem im Quadri gegenüber vom Florian ein. Die Venezianer ihrerseits machten die Österreicher für das Ende ihrer Großmachtstellung verantwortlich. Und alle, die die Besatzer am meisten hassten, steckten im Florian ihre Köpfe zusammen. Quadri oder Florian – das war manchmal eine Entscheidung

über Leben und Tod: Wer in jenen gefährlichen Zeiten das „falsche“ Café besuchte, lief Gefahr, mit einem Messer im Rücken zu enden.

Nicht nur das Florian war damals ein Ort hitziger Debatten, auch das Tommaseo und das San Marco in Triest oder das San Carlo in Turin. So antiquiert die Cafés auf ihre heutigen Besucher wirken mögen, damals waren sie revolutionäre Brandherde – und so eine Gefahr für die Herrschenden. Denn im Café durfte das Udenkbare nicht nur gedacht, sondern laut ausgerufen werden. Triests Kaffeehaus San Marco wurde deshalb einmal von österreichischen Gendarmen gestürmt, die alles kurz und klein schlugen.

Italiens Stadt des Kaffees ist übrigens nicht Venedig, sondern Triest. Zwar wurde das Getränk im 16. Jahrhundert

von einem venezianischen Gesandten im Orient entdeckt. Doch die Venezianer schlürften lieber weiter ihren süßen, dickflüssigen Kakao. So konnte Triest zunächst konkurrenzlos den lukrativen Kaffeehandel ausbauen.

Was kaum einer weiß: Espresso ist eine blutjunge Erfindung. Davor trank man Kaffee wie Tee; die verpulverten Kaffeebohnen wurden mit heißem Wasser übergossen. Danach filterte man manchmal das Pulver heraus, manchmal auch nicht. Der Kaffee wurde schnell schal, kalt und bitter. Wäre es nicht möglich, einen Kaffee *all'espresso* zu machen, also frisch und genau dann, wenn der Kunde ihn bestellt?

Der Tüftler Luigi Bezzerà hatte 1901 einen Geistesblitz: Er ließ Wasser in einem großen Kessel erhitzen, bis es verdampfte und durch ein Ventil nach draußen entwich, wo der Wasserdampf dann auf gemahlene Kaffee traf. Keine schlechte Idee, doch der Kaffee blieb bitter. Denn der Was-

„Frühe Espresso-
maschinen waren
explodierende Ungetüme“

serdampf war heißer als 100 Grad und verbrannte so das Kaffeepulver, entsprechend herb schmeckte das Getränk. Diese ersten Espresso-Maschinen waren außerdem wahre Ungetüme, ihre Benutzer benötigten ein *Patentino*, also eine Bedienerlaubnis. Und sie nannten sich nicht *Barista*, sondern *Macchinista*, also Maschinist. Hin und wieder explodierte dann auch mal ein Kessel.

Dem setzte Achille Gaggia erst im Jahr 1948 ein Ende: Er erfand einen Kolben, den der Maschinist per Hebel bediente. Mit viel Druck wurde das Wasser fortan durchs Kaffeepulver gepresst. Und musste deshalb nicht mehr kochend heiß sein. Halten wir also fest: Der Espresso, wie wir ihn heute kennen und lieben, ist jünger als Mick Jagger. ●



Chef Beck

Koch ist Heinz Beck durch Zufall geworden. Nie hätte er sich träumen lassen, als Deutscher die Carbonara neu zu erfinden. Heute kocht der 61-Jährige mit drei Michelin-Sternen über den Dächern Roms.

TEXT STEFAN MAIWALD FOTOS ANDREA DI LORENZO

Hotelküche in Rom führen?
Beck lehnte dankend ab – er
sprach kein Wort Italienisch

Es ist mehr als 30 Jahre her, dass Heinz Beck einen Anruf von einem römischen Nobelhotel erhielt. Ob er nicht ihre Hotelküche übernehmen wolle? Was für eine bizarre Anfrage, denkt sich der junge, begabte Koch. Er spricht damals nicht ein Wort Italienisch. Beck lehnt dankend ab. Das Hotel lässt jedoch nicht locker und lädt den Deutschen ganz unverbindlich auf ein Wochenende ein. Das reicht, um sich in die Stadt Rom zu verlieben. Am Ende sagt er zu.

Carbonara à la Beck

Drei Jahrzehnte später ist Heinz Beck immer noch Chefkoch im Restaurant La Pergola, im neunten Stock des Waldorf Astoria-Hotels Cavalieri Rome. Hier oben liegt dem 61-Jährigen scheinbar die Kochwelt zu Füßen: Er ist Roms einziger Koch mit drei Sternen, italienweit haben das bisher nur zwölf seiner Kollegen geschafft. Damit zählt Beck zu den besten Köchen der Welt. Das muss man sich mal klar machen: Als Deutscher – in Italien! Hier hat Heinz Beck viele geniale Gerichte kreiert: Berühmt ist zum Beispiel seine Fagotelli-Carbonara, die er unter anderem mit Zucchini verfeinert, und seine Cacio-e-Pepe-Pasta mit marinierten, rohen Gamberi. Die Traditionalisten, von denen es in Italien viele gibt, schimpfen zwar, doch vielleicht sollten sie die Gerichte erst mal probieren. Schließlich sind auch italienische Rezepte nicht in Stein gemeißelt und dürfen verfeinert werden – vor allem, wenn ein kulinarisches Genie Hand anlegt.

Beide Rezepte kommen mit wenigen Zutaten aus und sind leicht nachzukochen – das ist hohe Kunst (und in der Sterneküche nicht selbstverständlich). >

Unsexy Berufswunsch

Der Anfang von Heinz Becks Koch-Karriere klingt wie aus einem Film: Zusammen mit Zwillingbruder Hermann wächst er in Niederbayern auf. Beide wollen unbedingt Koch zu ihrem Beruf machen. Doch einer davon in der Familie reicht, befindet der Vater, ein Juwelier – er lässt die Brüder mit 15 Jahren losen. Heinz gewinnt, seine kulinarische Reise soll ihn bis nach ganz oben führen. Es war ein besonderer Berufswunsch, damals Anfang der 1980er-Jahre. Als Köche noch keine Superstars waren, mit eigenen Fernseh-Shows. Als sie noch keine Sex-Symbole waren, wie der italienische Sternekoch Carlo Cracco, den eine Frauenzeitschrift zum erotischsten Mann des Landes gewählt hat. Damals arbeiteten Köche in Kantinen und rührten in großen Kesseln Convenience-Produkte an. Koch, das witzelten Köche damals selbst übereinander, war eine Karriere für Menschen, die aus dem Gefängnis kamen, die eine zweite, vielleicht letzte Chance brauchten. Heinz Becks Berufswunsch vor 40 Jahren war also etwa so unsexy wie der des Hundefutter-Vertreters. Doch ihn selbst interessierte das alles nicht. Sein Glück: Deutschland war gerade dabei, kulinarisch zu erwachen; vor allem im Süden passierte viel. Nicht zuletzt hatten die Urlaubsreisen der Deutschen nach Italien und Frankreich vielen die Augen geöffnet, dass Essen mehr als Treibstoff ist, um durch den Tag zu kommen.

Ruf nach Rom

Den Willen, es bis nach ganz oben zu schaffen, hatte Heinz Beck von Anfang an. Seine erste Station: Feinkost Käfer. Dann ging er zum Sternekoch Alfred Klink nach Freiburg. Als Chef de Partie kochte Heinz Beck 1988 bei Heinz Winkler im legendären Tantris, wirkte kurz als stellvertretender Küchenchef in dessen Zwei-Sterne-Restaurant in Mallorca und wechselte dann in Winklers eigenes Restaurant nach Aschau. Und dann kam 1994 der Anruf aus Rom, die Stadt, die Beck auch viele Jahre später noch

fasziniert. „Jede Minute in Rom ist für mich wie Urlaub, auch nach so langer Zeit hier. Die kleinen Gassen, die Farben, die Düfte, die Geräusche ...“, schwärmt Beck. Wie er an seine Gerichte herangeht? Mit großem Improvisationsgeschick. „Ich koche kaum nach Rezept. Denn die Qualität der Zutaten ändert sich täglich.“ Damit ist endgültig klar: Dieser Mann ist außergewöhnlich.

Brutzeln für die Wissenschaft

Heinz Beck kocht mit Blick auf die Jahreszeiten, fast alle Produkte kauft er bei biodynamisch arbeitenden Betrieben rund um Rom. Sein Menü ändert er acht bis neun Mal im Jahr. Außerdem ist Beck Co-Autor von hochangesehenen wissenschaftlichen Studien über die Auswirkungen von Ernährung auf die Gesundheit. Dabei arbeitet er häufig mit der Universität von Rom zusammen. Beck hat auch wissenschaftlich fundierte Speisepläne entwickelt für Menschen, die an Diabetes, Übergewicht oder Burnout leiden.

Und als hätte sein Tag mehr als 24 Stunden, kümmert er sich mit seiner Frau, einer gebürtigen Sizilianerin, und der gemeinsamen Firma Beck & Maltese Consulting um viele weitere Projekte. Doch auch Heinz Beck kann abschalten, sagt er, zumindest ein bisschen. „Ich arbeite sieben Tage die Woche. Wenn ich Zeit für mich habe, bleibe ich daheim und koche für mich und meine Frau.“ Aktuell hat Beck das Catering für den Orient-Express übernommen. Eine geniale Kombination – hier trifft eine Legende auf eine Legende. • ➤



In seiner Freizeit kocht Heinz Beck auch – daheim – für seine Frau.



„Jede Minute in Rom ist Urlaub für mich. Die Gassen, die Farben, die Gerüche und Geräusche ...“

La Pergola im Rome Cavalieri

Via Alberto Cadlolo 101, 00136 Rom

Tel. +39 0635091, romecavalieri.com/la-pergola

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag

19.30-23.30 Uhr, Sonntag und Montag geschlossen

©ANTONIO SABA



Exklusiv: Neues Rezept von Heinz Beck

Heinz Beck beim Kochen zu beobachten, das ist wie Claude Monet beim Malen zuzusehen. Sein neuestes Rezept bekommen geübte Amateurröche hin – aber auch die Lektüre allein ist ein Genuss. Auch weil klar wird, wie innovativ und arbeitsintensiv das Kochen auf allerhöchstem Niveau ist.

Kalbsfilet mit geräuchertem Radicchio und Eichel- und Johannisbrotcreme

Für vier Personen

Für die Eichel- und Johannisbrotcreme

Zutaten:

- 20 g Eicheln
- 80 g Kalbsbrühe
- 100 g Johannisbrotpulver
- 20 g weißer Balsamico-Essig
- 20 g natives Olivenöl extra
- 10 g Salz

Zubereitung: Die Eicheln im Kalbsfond mindestens 2 Stunden lang kochen, bis sie ganz weich sind. Überschüssige Flüssigkeit entfernen und im Thermomix pürieren. Öl, Salz und Essig hinzufügen, dann das Johannisbrotpulver einrühren. Bei 80 Grad 20 Minuten lang weiter mixen. Die Mischung absieben und abkühlen lassen.

Für die Kalbsfilets

Zutaten:

- 4 Kalbsfilets
- 3 l Wasser
- 120 g feines Salz
- Schale von 2 Zitronen
- Schale von 1 Orange
- 10 g ganze Kaffeebohnen

- Thymian- und Rosmarinzwige
- natives Olivenöl extra
- Samenmischung (Leinsamen, Sonnenblumen, Kürbis)
- Kalbsfond

Zubereitung: Aus Wasser, Salz und Zitrusfruchtschalen eine Salzlösung herstellen. Die Filets hineingeben und 2 Stunden lang einweichen lassen. Danach abtrocknen, kurz in einer Pfanne anbraten und mit Thymian, Rosmarin und Öl vakuumverpacken. Bei niedriger Temperatur (55 Grad) 30 Minuten lang garen. Vor dem Servieren die Filets erneut anbraten, mit Kalbsfond glasieren und in der fein gehackten Samenmischung drehen.

Gefriergetrocknetes Brotmousse

Zutaten:

- 500 g Brot ohne Kruste
- 175 g Butter
- 1500 g Milch
- 9 Blatt Gelatine

Zubereitung: Das Brot mit Butter im Ofen rösten. Die Gelatine in 90 g warmer Milch auflösen, dann die restliche Milch hinzufügen. Das Brot einweichen und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen, mit einem Gewicht abdecken, um die Flüssigkeit aufzusaugen. Am nächsten Tag die Flüssigkeit abseihen und in einen mit 2 Sahnekapseln gefüllten Siphon geben. Den Siphon bei 20 Grad halten, bis die Gelatine zu ziehen beginnt. Die Mischung in einen Vakuumbehälter siphonieren, die Luft ablassen, damit der Schaum 4 cm hoch wird. 3 Stunden lang kühlen, dann herausnehmen und gefriergetrocknen. Vor dem Servieren in Würfel schneiden und in einer Pfanne auf

Backpapier von allen Seiten anbraten.

Räuchermarinade

Zutaten:

- 200 g schwarzer Holunderessig
- 1 l Rote-Bete-Saft aus der Zentrifuge
- 100 g Kalbsbrühe
- 20 g gefriergetrocknetes Rote-Bete-Pulver
- 10 g Salz
- 3 g geräuchertes Kalbsfett
- 20 g natives Olivenöl extra

Zubereitung: Alle Zutaten glatt pürieren. Bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

Radicchio

Zutaten:

- buntblättriger Radicchio
- Blätter vom Radicchio aus Gorizia
- Blätter von Treviso-Radicchio
- Blätter von spätem Radicchio
- Salz
- Natives Olivenöl extra

Zubereitung: Die Blätter gründlich putzen und waschen. Mit der Räuchermarinade, Öl und Salz würzen. Bis zum Servieren marinieren lassen.

Dekoration

Zutaten:

- Wildkräuter

Zusammenstellung des Gerichts

Das Kalbsfilet in die Mitte des Tellers legen. Die marinierten Radicchio-Blätter harmonisch anrichten und mit Wildkräutern ergänzen. Das gefriergetrocknete Brot und die Eichel-Johannisbrot-Creme separat in kleinen Schalen dazu servieren. •



Heinz Beck ist einer von 25 spannenden Köchen, die Autor Stefan Maiwald in seinem Buch *Zu Gast in Rom* vorstellt. Das Buch erscheint im Oktober (Callwey, 45 €).



RIVIERA *del* CONERO *e Colli dell'Infinito*

Kommen Sie und entdecken Sie die Riviera del Conero und die Colli dell'Infinito, eines der faszinierendsten Reiseziele Mittelitaliens mit Blick auf die Adria. Wo grüne Hügel auf kristallklares Meer treffen, erwarten Sie malerische Dörfer, ruhige Sandstrände, Ausflüge in die Natur und der Genuss der echten italienischen Küche: einfach, unverfälscht und voller Aroma.

Die Riviera del Conero ist zu jeder Jahreszeit ein ideales Reiseziel: für Familien mit Kindern, Naturliebhaber, Sportler und Reisende auf der Suche nach Entspannung, Kultur und Authentizität. Ein versteckter Winkel Italiens, der mit atemberaubenden Landschaften, gepflegten Traditionen und zeitloser Schönheit jeden in seinen Bann zieht.

*Lassen Sie sich
von der Riviera del Conero
überraschen.*



rivieradelconero.info
[FACEBOOK.COM/RIVIERACONERO](https://www.facebook.com/RIVIERACONERO)
[INSTAGRAM.COM/RIVIERADELCONERO](https://www.instagram.com/RIVIERADELCONERO)

Riviera del
Conero
e Colli dell'Infinito





Papst-Trainer, Porsche-Prolos & Pleiten-Promis

Applaus für Falten-Bekenntnis

Botox, Filler, Halsstraffungen – wer italienisches Fernsehen anschaltet, dem wird schnell klar: Für die (weiblichen) Medienpersönlichkeiten des Landes sind Schönheits-OPs und andere kosmetische Eingriffe eher die Regel als die Ausnahme. Sängerin Lorella Cuccarini dagegen gehört zu den



wenigen TV-Stars, an denen Schönheitschirurgen keinen Cent verdienen. Die fast 60-jährige Coach aus der populären Talentshow *Amici* schämt sich nämlich nicht für ihre Falten: Auf Instagram und TikTok zeigte sie sich kürzlich ungeschminkt, bevor ihr Gesicht vom Visagisten für einen TV-Auftritt „bearbeitet“ wurde. Für ihren natürlichen Look spendeten die Follower Beifall: „Ein Hoch auf Frauen wie Lorella!“



Heiliger Bizeps

Als Papst hat man nicht nur mit weltweit eineinhalb Milliarden Katholiken zu tun, sondern auch mit einer Horde neugieriger Journalisten. Letztere stürzten sich auf das Vorleben von Papst Leo XIV, als bekannt wurde, dass er Kirchenoberhaupt wird. Die Recherche diente natürlich vor allem, Leo als geistlichen Führer zu porträtieren. Doch ein kleines bisschen Wühlen im Privatleben war auch dabei. Ein Journalist der Mailänder Zeitung *Corriere della Sera* schaffte es dabei, Valerio Masella vom Fitnessstudio in Vatikanstadt zu sprechen. Der Personaltrainer hatte den Papst trainiert – zwei Jahre lang, zwei Mal pro Woche. Und deshalb wissen wir jetzt auch: „Für einen Mann seines Alters ist er in Top-Verfassung mit einem ausgezeichneten Verhältnis von Muskel-, Knochen- und Fettmasse. Typisch für jemanden, der nie aufgehört hat zu trainieren.“

Vom Palast in die Pleite

So schnell kanns gehen... jahrzehntelang war Paolo Guzzanti mit Silvio Berlusconi befreundet, saß für dessen Partei Forza Italia im Parlament und schrieb als angesehenen Journalist für Berlusconis Tageszeitung *Il Giornale*. Und jetzt? Ist der 85-jährige Guzzanti selbst zur Meldung geworden, denn er ist pleite. Grund: Hohe Arztrechnungen durch eine schwächelnde Gesundheit und zwei gescheiterte Ehen, die in kostspieligen Scheidungen endeten. „Scheiden sollte ein Grundrecht sein und kein Luxus“, beschwerte sich Guzzanti kürzlich im Interview. „Ich habe



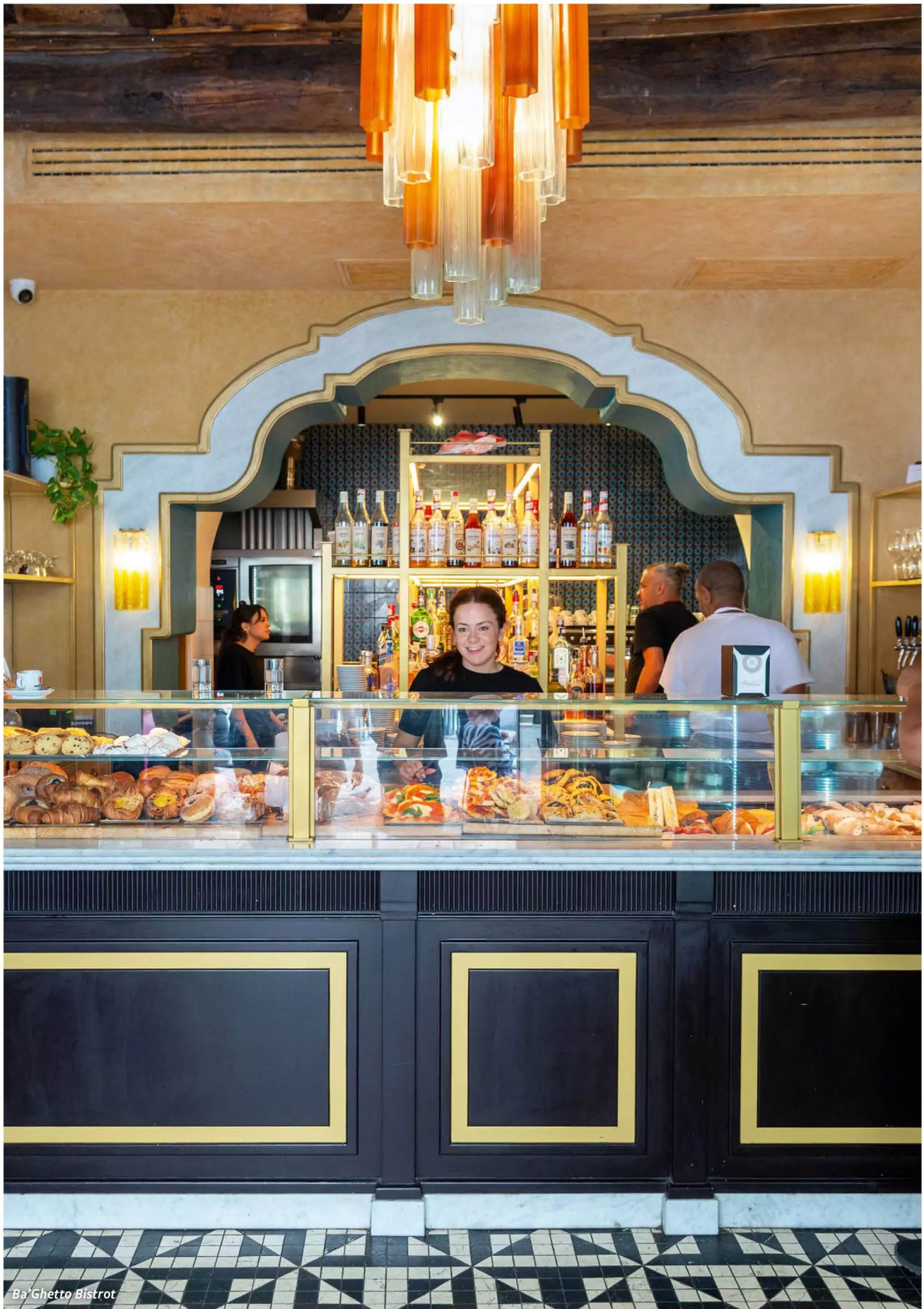
gerade noch 14 Euro in der Tasche.“ Seine großzügige Pension, die er als ehemaliger Parlamentsabgeordneter erhält, gehe vor allem für Unterhalt und ausstehende Steuern drauf. Immerhin: Nachdem Guzzanti seine Freunde anpumpte, kamen in kurzer Zeit 4000 Euro zusammen.

Geschmacklos: Designerin verhöhnt Unfallopfer

Ist es die Arroganz des Geldes, die Modeschöpferin Elisabetta Franchi



getrieben hat, oder ihre Geltungssucht in den sozialen Medien? Die 56-Jährige löste jedenfalls kürzlich durch mehrere Instagram-Posts einen Sturm der Entrüstung aus: Bei einer Spritztour mit ihrem funkelneuen Porsche durch Bologna hatte Franchi in der Nähe der Rennstrecke von Imola erst einen Radfahrer angefahren. Sie postete daraufhin ein Video, wie der Radfahrer auf einer Trage abtransportiert wurde. Am nächsten Tag beklagte sie sich in einem weiteren Post, dass sie ihre Sportwagen nirgendwo richtig fahren könne. „Nicht auf der Autobahn, dann bekomme ich einen Strafzettel. Noch in der Stadt wegen der Radfahrer.“



GESCHICHTE AUF DEM TELLER

Tierabfälle und Unkraut – damit kochten die jüdischen Einwohner Roms früher notgedrungen. Heute ist das ehemalige Ghetto am Tiber eine Gourmet-Meile. Ein Streifzug durch die jüdische Küche der Ewigen Stadt.

TEXT ANNETTE RÜBESAMEN FOTOGRAFIE MATTEO ROSSI



Die antike Ruine
Portico di Ottavia
war im Mittelalter ein
Fischmarkt.



Carciofi alla giudia –
Blumenskulptur aus
Artischocken.



Schlicht, aber mit
jahrhundertalter
Geschichte: Bäckerei
Forno Boccione.



Die Torta alle visciole
mit Ricotta und
Sauerkirschen ist
stadtbekannt.

Senkrecht steht die Sonne über dem Tiber. Das ist der Moment, in dem sich die Römer nach ihrem traditionell spärlichen Keks- und Espresso-Frühstück auf eine ordentliche Mahlzeit freuen. In der Via Portico d'Ottavia klappern bereits einladend die Teller. Hier liegen Restaurants nebeneinander wie Perlen an einer Schnur; sie heißen Ba'Ghetto oder Bellacarne Kosher Grill und werben mit *Cucina Ebraica*, jüdischer Küche. Einige tragen das Symbol für koschere Küche auf der Tür, alle haben reichlich Tische und Stühle nach draußen auf das schwarze Kopfsteinpflaster gestellt. Es duftet nach gebratenem Fleisch und warmem Hefebrot.

Kochen mit Innereien und Fischabfällen

Hundert Meter weiter hat Micaela Pavoncello ihre Touristengruppe vor den korinthischen Säulen einer alten römischen Torhalle versammelt. Hier war im Mittelalter der Fischmarkt. „Fischabfälle und Sardinen!“, ruft Micaela und schaut ihre Zuhörer mit großen dunklen Augen durchdringend an. „Innereien, Zunge, Ochsenchwanz! Alles minderwertige Teile. Damit mussten die jüdischen Familien im Ghetto auskommen. Auch Ricotta gehörte dazu, ein

Abfallprodukt der Käseherstellung. Und Artischocken und Zucchini, die früher rund um Rom wie Unkraut wucherten. Die wertvollen Lebensmittel waren nur den Christen vorbehalten.“

Die Touristen lauschen. Sie haben bei Micaelas Agentur Jewish Roma Walking Tours eine Führung durchs ehemalige jüdische Ghetto gebucht, in das Papst Paul IV. ab 1555 römische Juden einsperren ließ. Ein schmaler Streifen Schwemmland am Tiberufer auf Höhe der Tiberinsel, gleich hinter dem Theater des Marcellus, wo sonst niemand wohnen wollte. Über 300 Jahre lang lebten die Juden hier eingezwängt in dunklen, engen Gassen und überfüllten Häuserblocks, die regelmäßig vom Tiber-Hochwasser überflutet wurden. „Sie waren sehr arm“, erzählt Micaela, „deshalb frittierten sie ihr Essen. Olivenöl war billig und überdeckte den Eigengeschmack. Frittiert konnte man praktisch alles essen und musste nichts wegwerfen.“ Die Touristen verziehen das Gesicht. >



„Die armen Leute frittierten alles
in Olivenöl: Fischabfälle, Sardinen,
Innereien, Zunge, Ochenschwanz.
Nichts landete im Müll“

Köstliche Kultstücke

Ausgerechnet das ehemalige Ghetto ist heute eine florierende Fressmeile und ein Touristenmagnet. In der Via Portico d'Ottavia sind die Tische elegant weiß eingedeckt und bis auf den letzten Platz besetzt. Mit Großfamilien, müden amerikanischen Touristen und jungen Geschäftsmännern mit Kippa auf dem Kopf. Aus dem Bellacarne mit seinen schick gekalkten Backsteinwänden im New Yorker Stil eilen Kellner in langen, grauen Schürzen und füllen Weingläser. Zum Restaurant gehört eine eigene, koschere Metzgerei. Und auf der Speisekarte stehen Gerichte, die Generationen Ghettobewohner im begrenzten Spielraum zwischen einfachsten Zutaten und den strengen Regeln des Kashrut, der jüdischen Speisegesetze, zu zaubern wussten. *Stracotto* zum Beispiel, ein stundenlang geköcheltes Schmorfleisch aus zähen Rindermuskeln mit viel Zwiebeln und

feinsäuerlichem Aroma. Oder *Coratella di Agnello*, das sind mit Artischocken gebratene, zarte Lamm-Innereien. Der Star aber ist ein Essen, das auf dem Teller aussieht wie eine kostbare Blumenskulptur aus schimmernder Bronze: *Carciofi alla giudia*, knusprig frittierte Artischocken jüdischer Art. In Rom gehören sie zur kulinarischen Allgemeinkultur, alle hier sind wild darauf. Doch am besten schmecken sie dort, wo sie ursprünglich herkommen – im Ghetto.

Seit Cäsar in der Stadt

Die Liebe der Römer zu einer kopfüber im sprudelnden Öl ausgebackenen Artischocke hat tiefe Wurzeln. Denn jüdische Gerichte sind ein wichtiger Teil der römischen Esskultur. Juden lebten bereits in Rom, als es dort noch keine Christen gab. Sie kamen lange vor der Diaspora als politische Gesandte in die Stadt, blieben wegen der guten Handelsmöglichkeiten und >

„Hier essen Familien, amerikanische Touristen und Geschäftsmänner mit Kippa auf dem Kopf“





Lasagne und Ragout
Bolognese im
Restaurant Bellacarne.



Emanuele Di Porto,
der als Kind die
Razzia im Ghetto
überlebte, neben
Stadtführerin Micala
Pavoncello.

„Heute ist das Ghetto eine hippe Fressmeile. Wohnungen können sich nur Alte und TV-Starlets leisten“

gründeten hier die älteste jüdische Gemeinde weltweit, Jerusalem ausgenommen. „Meine Familie lebt schon seit Cäsars Zeiten in Rom!“, sagt Micaela, die mit ihren markanten Wangenknochen an eine südländische Version von Keira Knightley erinnert.

Traurige Erinnerungen im Pflaster

Die studierte Kunsthistorikerin ist 50 Jahre alt, hat drei Söhne im Teenager-Alter und verlegte sich auf Touristenführungen, weil sie die Geschichte des jüdischen Roms erzählen wollte, „die auch viele Römer nicht kennen.“ Micaela führt ihre Gäste ins Jüdische Museum im Untergeschoss der Synagoge und durch Gassen, wo im mattschwarzen *Sanpietrini*-Straßenpflaster immer wieder Stolpersteine aus Messing glänzen, kleine Gedenksteine, die an die Opfer des Nationalsozialismus erinnern. Als der Papst 1870 die Herrschaft über Rom verlor, bedeutete das für die Juden in der Stadt zunächst

das Ende ihrer Unterdrückung. Viele der armseligen, überfüllten Häuser des Ghettos wurden abgerissen und das Viertel modern umgestaltet, mit breiteren Straßen und besseren Gebäuden. Im Jahr 1904 wurde die Große Synagoge eingeweiht, ein prächtiger Bau mit klassizistisch-orientalischer Fassade und großer Kuppel, die sich selbstbewusst dem Himmel entgegenreckt. Doch Freiheit und Gleichberechtigung währten nicht lang. Erst kamen Mussolinis Rassengesetze, dann die deutsche Besatzung. Am 18. Oktober 1943 deportierten die Nazis insgesamt 1022 Ghetto-Bewohner nach Auschwitz. Von ihnen kehrten nur 16 zurück.

Slum wird Szene-Viertel

„Heute leben zwar wieder 15.000 Juden in Rom, aber nur etwa 400 auch im alten

Ghetto. Das sind vor allem alte Leute, die nie von hier weggegangen sind“, erzählt Micaela und winkt drei betagten Damen auf einer Bank zu. Junge jüdische Familien könnten sich die Gegend schon lange nicht mehr leisten, denn sie gehöre schon lange zur teuersten Altstadtlage. Stattdessen sehe man jetzt ab und zu TV-Starlets in den Hauseingängen verschwinden, die versuchen, hinter ihren riesigen Sonnenbrillen unerkannt zu bleiben. Trotzdem ist das alte Ghetto heutzutage ein quicklebendes Zentrum modernen, jüdisch-römischen Lebens: Denn hier steht die Synagoge und befinden sich die hebräischen Schulen, in die Familien ihre Kinder auch aus den weiter entfernten Vierteln schicken.

Roms bester Sauerkirschkuchen

An diesem sonnigen Freitagmittag sind die hohen Fenster der Mittelschule kurz vor Unterrichtschluss weit geöffnet, heiterer Kindergesang dringt nach draußen. Beim genaueren Hinhören erkennbar als „Roma, Roma, Roma“, die Vereinshymne des führenden römischen Fußballclubs. Unten auf der Straße plaudern Grüppchen wartender Eltern. Ein orthodoxer Vater mit Schläfenlocken und blauem Schlips

schauelt einen Kinderwagen. „Shalom Shabbat!“ rufen sich viele Eltern voller Feiertagsvorfreude zu. Schräg gegenüber wird die Warteschlange vor dem Forno Boccione immer länger. Die unscheinbare Bäckerei hat eine, so heißt es, jahrhundertealte Geschichte. Stadtbekannt ist der Laden für seine *Torta di Visciole*, ein dottergelber Kuchen aus Mürbeteig mit Ricotta und Sauerkirschmarmelade, der spätestens mittags ausverkauft ist. „E’ finita!“, knurren dann die vier Bäckerinnen hinter der Theke. Sie tragen hellblaue Kittel und silberne Kettchen mit Davidstern, sind angeblich miteinander verwandt und ihr barscher Ton ist legendär. Steht die Tür zur winzigen Backstube offen, hört man, dass sie sich auch untereinander ankeifen.

Ist das noch ganz koscher?

Zum Glück gibt es die *Torta di Visciole* ➤



Die Große Synagoge beherbergt im Untergeschoss das Jüdische Museum.



Röhrennudeln Meze Maniche mit Zucchini, Fleisch und Kirschtomaten im Restaurant Bellacarne.

„Marco machte aus Disteln Lab und daraus koscheren Käse: Pecorino, Mozzarella, Parmesan“

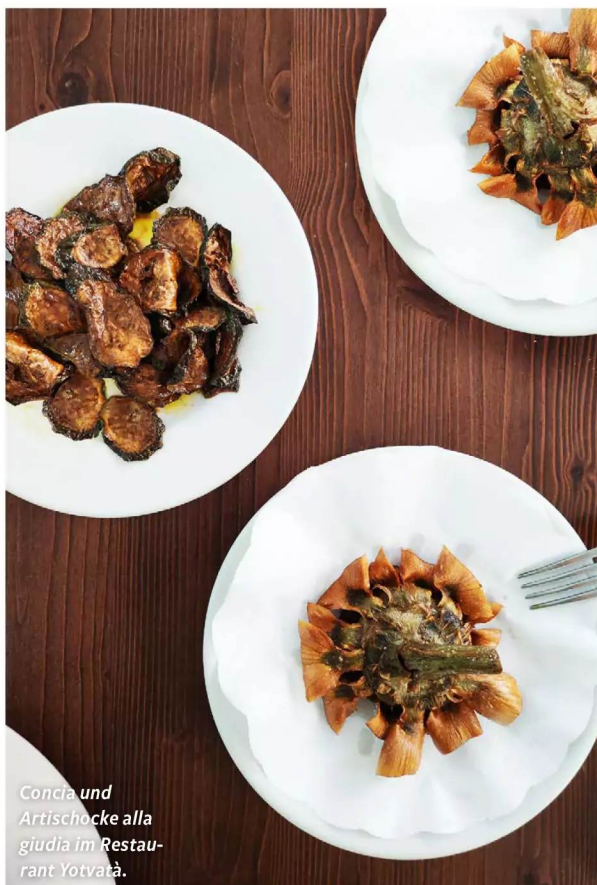
auch um die Ecke im Restaurant Yotvata, wo mit Marco Sed der lebenswürdigste Wirt des Viertels seinen Gäste Milch- und Fischspezialitäten serviert. In der Küche frittiert ein Trupp koptischer Christen Sardellen, backt aus Endivien und Anchovis das berühmte *Tortino agli aliciotti* und schnibbelt Zucchini klein, die sie dann mit Essig, Olivenöl und frischer Minze zur traditionellen *Concia* marinieren – alles Klassiker der jüdisch-römischen Küche.

„Ach, die *Concia*“, schwärmt Marco in seinem weich verschlepten Romanesco-Akzent. „Als ich klein war, stand davon immer eine Schüssel auf dem Küchentisch. Am besten schmeckt sie auf einem Stück Focaccia!“ Der 56-Jährige sitzt draußen auf der Terrasse. Seine Lesebrille hat er auf die schwarze Kippa hochgeschoben; sein himmelblaues Hemd spannt sich über einem massigen Bauch. Früher handelte Marco mit Textilien, bevor er die Idee hatte, aus Disteln Lab zu machen und daraus koscheren Käse – Pecorino, Büffel-Mozzarella, Parmesan, das ganze Programm. Sein koscheres Restaurant für Milchprodukte, die laut Kashrut immer streng vom Fleisch ge-

trennt sein müssen, war die logische Folge. Neun von zehn Gästen im Yotvata seien nichtjüdisch, sagt Marco. „Ihr Interesse ist groß. Sie wollen hier nicht nur essen, sondern auch unsere Kultur kennenlernen, unsere Geschichte.“ Da sind sie bei Marco genau richtig. Wie ein Wasserfall sprudelt es aus ihm heraus: Er erzählt von den Schabbat-Regeln, vom Laubhüttenbau und der Philosophie Chabad Lubawitsch. „Unsere Gemeinde hier in Rom ist zwar regeltreu, aber nicht streng orthodox“, sagt der vierfache Vater.

Kulinarische Abwege

Darum sind ihre Mitglieder auch auf kulinarischen Abwegen unterwegs. Marcos Sohn etwa ziehts nach der Schule hin und wieder mit seinen Freunden zum Imbiss Fonzie's eine Straße weiter. Dann pfeffert er seinen Ranzen in die Ecke und bestellt Hamburger mit Pommes und Ketchup. Auch das ist natürlich alles kosher. •



Concia und Artischocke alla giudia im Restaurant Yotvata.



Der Tiber hängt im koscheren Restaurant Renato al Ghetto an der Wand.



Die schicke Via del Portico di Ottavia.

ANREISE

Ab München, Salzburg, Innsbruck und Wien fahren täglich direkte Nachtzüge, die morgens in Rom ankommen.

ÜBERNACHTEN

Hotel Locarno. Man muss sich einfach verlieben! In das blank gewienerte Parkett, die glänzenden Cementino-Böden, in die vielen Bücher und den wild-begrünten Innengarten. Fünf Sterne mit Charme!

Via della Penna 22,
hotellocarno.com

HT6. Samtig-dunkles Boutique-Hotel im Herzen des ehemaligen jüdischen Ghettos. Nach einer erschöpfenden Stadtbesichtigung entspannen die Gäste im zimmerreigen Dampfbad oder in der Whirlwanne.

Via del Tempio 6, ht6roma.com

Salotto Monti. Liebevoll eingerichtete Zimmer in historischem Palazzo. Frühstück auf der Dachterrasse

mit Blick auf die Via Nazionale. Via della Consulta 1b, salottomonti.it

Urbana 47 – Locanda Paradiso.

Wem Barock und römische Dekadenz zu viel werden, der erholt sich in den minimalistischen Zimmern und Apartments von Locanda Paradiso.

Via Urbana 47, urbana47.com

ESSEN UND TRINKEN

Bellacarne. Zartes Kalbsbries mit Artischocken oder lieber ein dickes gegrilltes Steak? Auf der Karte stehen auch die römischen Klassiker Spaghetti Carbonara und Bucatini all'amatriciana – mit Rindfleisch statt Schweinespeck versteht sich. Via del Portico d'Ottavia 51, bellacarne.it

Yotvatà. Marco Sed serviert den milchigen, also fleischfreien Teil der koscheren römischen Küche. Dazu gehören frittierte Fischlein und Artischocken, Spaghetti mit Fischrogen, Lasagne, Ravioli mit Butter

und Sahne. Die Pizza wird belegt mit hausgemachter, koscherer Mozzarella. Piazza Cenci 70, yotvata.it

Antica Osteria da Giovanni

Klein, altmodisch, hipsterfrei, zuverlässig gut und erfreulich günstig. In der Küche schmort die freundliche Mamma im Kittelschurz Ragù und Kaninchen; der dicke Kellner könnte in einem Fellini-Film mitspielen, an den Tischen sitzen echte Römer.

Via della Lungara 41a.

Bar Pasticceria Regoli.

Insgesamt 100 Liter Schlagsahne braucht Konditor Carlo Regoli jeden Tag, um damit seine Hefeteilchen Maritozzi zu füllen. Auch wer es erst nachmittags in die verspiegelte kleine Kaffee-Bar im Stil der 1970er-Jahre schafft, findet hier sicher noch ein paar der süßen Teilchen vor. Und wenn doch nicht, dann locken leckeres Eis und Pralinen.

Via dello Statuto 60, pasticceriaeregoli.com

ERLEBEN

Rome for you. Warum in der Hitze zu Fuß über die Piazzas schlappen, wenn man auch flott mit der Vespa anknettern kann? Die sind zu mieten genau wie E-Bikes und Fiat 500er in Trastevere und am Largo Argentina.

Via di San Calisto 9, romeformyou.net

Jewish Roma Walking Tours.

Micaela Pavoncello ist die beste Stadtführerin für Touren durchs jüdische Rom. Sie bietet unter anderem Spaziergänge durch das ehemalige jüdische Ghetto an, das Forum Romanum und zu den Ruinen einer Synagoge in der Ausgrabungsstätte Ostia Antica. jewishroma.com

ANSEHEN

Museo Ebraico und Sinagoga

Nuova. Das Museum im Untergeschoss der Großen Synagoge zeigt unter anderem kostbare Kultgegenstände und prachtvoll gearbeitete Textilien. Besucher erfahren alles über die Geschichte der jüdischen Gemeinde in Rom bis hin zu den Deportationen durch die Nazis. Die Synagoge ist eine der größten Europas und kann als Teil des Museums-Besuchs besichtigt werden. Via Catalana, museoebraico.roma.it

Palazzo Colonna. Immer am Freitag- und Samstagvormittag öffnet der wohl prächtigsten Privat-Palazzo Roms für die Öffentlichkeit – der Palazzo der Fürsten Colonna. Besucher sehen die Gemäldesammlung, die original erhaltenen und bis in die 1980er-Jahre bewohnten Privatgemächer von Fürstin Isabelle und den gepflegten Garten. Piazza SS Apostoli 66, galleriacolonna.it



(I) KONISCHER HINGUCKER

Ein Trullo ist ein traditionelles, konisch geformtes Haus in Süditalien. Inspiriert von der besonderen Architektur seiner Heimat Apulien hat Fabio Novembre diese Trullo-Schale entworfen. Für Obst, Nüsse,

Kekse oder einfach als Blickfang, denn der (i)konische Deckel macht die Schale auch ohne Inhalt zum Hingucker. In vier Farbkombinationen erhältlich. Kartell, Trullo, 127 €, kartell.com



Picknick-Schick

Leicht und handlich kommt das Geschirr aus der Riviera-Kollektion der beiden Brüder und Designer Pio und Tito Toso aus Venedig daher. Ihre Schalen, Teller und Schüsseln wirken wie aus Porzellan, bestehen jedoch aus BPA-freiem Melamin und sind dadurch Picknicktauglich. So lässt sich der Spätsommer noch mal extra auskosten. Guzzini, Riviera, ab 3 €, guzzini.com



Doppelt lecker

Schokolade aus Perugia und Haselnuss-Stückchen bilden das perfekte Duo in diesem Schoko-Aufstrich. Köstlich zum Frühstück oder für Zwischendurch. Baci, Schoko-Aufstrich, 5,95 €, italiaansedelicatesse.eu



FOTOS © ADOBE STOCK



SO SCHMECKTS AM SEE

Esskastanien-Suppe, Buchweizenbeignets oder Steinpilz-Tagliatelle – drei von etwa 100 Rezepten aus der Region rund um Comer-, Gardesee und Lago Maggiore. Das Kochbuch, das ebenso als Reiseführer dient, porträtiert auch die Menschen, die die Hauptzutaten herstellen oder anbauen. Lago. Die Küche der norditalienischen Seen, Verlag Prestel, 400 Seiten, 38 €, prestel.de.

5x ITALIEN MAGAZIN



FÜR NUR
€34,50

Der genannte Abonnementspreis ist inklusiv Versandkosten innerhalb Deutschlands.
Im EU-Ausland kommen €10 Versandkosten hinzu. Weitere Abonnement-Angebote mit tollen
Willkommensgeschenken und Infos zu den Abonnements finden Sie auf unserer Website.

**ABONNIEREN UNTER ITALIENMAGAZIN.COM
ODER RUFEN SIE UNS AN +31 (0)88 1102082**



*Zeitlos: Die Frühjahr/
Sommerkollektion 1969.
Ivana Bastianello im
handbemalten Seidencap
in Koralle und Elfenbein.*

V/alentino

Rot ist seine Farbe und der weibliche Körper seine Leinwand. Valentino Garavani prägt von Italien aus die internationale Modewelt – seit fast einem Jahrhundert. Mittlerweile 93 Jahre alt, hat er die Schere abgegeben. Warum der Couturier immer noch aktuell ist, zeigt ein opulenter Bildband.

Mütter sind ja so entscheidend: Die von Valentino soll ihrem Sohn gesagt haben, er möge einfach, aber schick bleiben. Daran hält er sich und wird einer der großen italienischen Designer seiner Zeit – und darüber hinaus. Ikonisch seine Garderobe für Jackie Kennedy und die schier endlose Reihe Kleider in diesem speziellen leuchtenden Valentino-Rot: einfach, sexy, elegant und glamourös.

Rot wird zum Markenzeichen des Italieners aus dem Norden Mailands, der mit 17 Jahren nach Paris aufbricht, um Couturier zu werden. Trotz vieler Jahre in Frankreich prägt Valentino einen Stil, der die internationale Hautevolee in ihren Bann zieht. Neben Rot liebt Valentino Kleider in Grundfarben, vor allem Schwarz und Weiß – und Handwerk, Pailletten, Stickereien und Nieten. Valentino kleidet die Reichen und

„Ich wollte Frauen
immer schön machen“



Supermodel Claudia Schiffer
1995 in einem bodenlangen
Valentino-Kleid aus Crêpe de
Chine mit offenen Hüftpartien.

FOTO © ARTHUR ELGORT.



Next Level Set-Dressing: Model Jerry Hall in der Herbst/Winterkollektion 1975/76.

VOGUE ITALIA, SEPTEMBER 1975. © GIAN PAOLO BARBIERI

Schönen in Europa und Hollywood ein. Keine Oscar-Verleihung, kein roter Teppich in Cannes, kein goldener Löwe in Venedig ohne Couture von Valentino. Sophia Loren, Liz Taylor und Audrey Hepburn begründen seinen Ruhm. Zendaya, Cate Blanchett, Anne Hathaway und Lady Gaga setzen ihn fort. Der junge Valentino Garavani ist verrückt nach Hollywood-Filmen. Sie sind auch der Grund, warum er überhaupt in die Mode geht. Zuerst werden seine Kreationen und schließlich er selbst Teil der Filmwelt und des internationalen Jetsets. So hat Valentino

einen kurzen Auftritt in der US-amerikanischen Filmkomödie über die glamouröse Modewelt *Der Teufel trägt Prada*. Viele Entwürfe, Zeichnungen und Kreationen des Stardesigners zeigt der knapp 600 Seiten starke Bildband *Valentino. A Grand Italian Epic*. Zusammengestellt haben ihn Armando Chitolina und Suzy

Menkes, die legendäre Modejournalistin der Vogue International. Der Bildband ist eine Zeitreise: durch Valentinos Entwicklung als Designer und durch viele Jahrzehnte Modefotografie, Models und Millionäre. Gesichter der Mode seit den 1960er-Jahren ziehen vorbei: Twiggy, Naomi Campbell, Linda Evangelista, Claudia Schiffer, Nadja Auermann. Glamourfans feiern beim Durchblättern ein Fest der Wiedererkennung: Neben bekannten Models haben auch viele Schauspieler für Valentino posiert. Mit zahlreichen Promis pflegt der Modezar bis heute enge Freundschaften. Und ist dabei immer privat und bescheiden geblieben. •



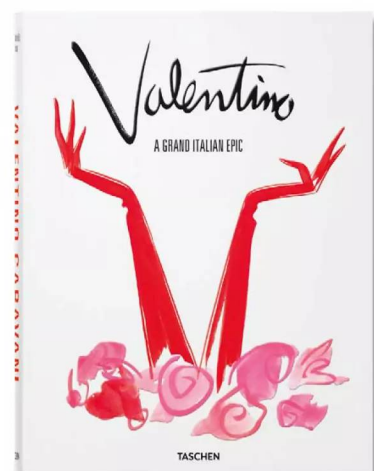
Valentino seinem Atelier in der Via Gregoriana in Rom.

FOTO © TEAM/AGENZIA GRAZIANERI. COURTESY VALENTINO ARCHIVES

„Ich liebe Schönheit.
Es ist nicht meine Schuld“



Jacky Kennedy
in Valentino.



Valentino. A Grand Italian Epic
Armando Chitolina (Hg.),
Suzy Menkes, Matt Tyrnauer
Hardcover, 25 x 33,4 cm, 4,56 kg,
576 Seiten, 100 €, taschen.com

Ab auf die Insel

Typisch für italienische Designersofas: Die Sitzfläche ist niedrig und der Beistelltisch ins Design integriert. Die modulare Couch Itaca verleugnet ihre Herkunft also nicht. Carlo Colombo hat es entworfen, hergestellt wird es von Talenti. Der Clou: Das Möbel eignet sich auch für draußen und als freistehende Sitzinsel. • talentispa.com



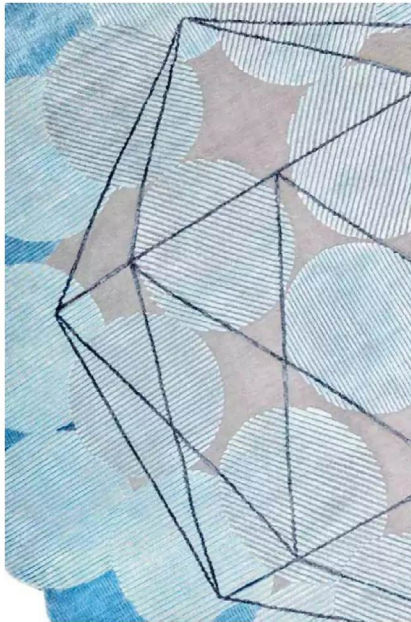
Schlankes Bein

Modischen Schnickschnack darf man bei Designer Jasper Morrison nicht erwarten. Schlichte Formen sind das Markenzeichen des Briten, der die Nüchternheit industrieller und technischer Möglichkeiten liebt. Das gilt auch für Stuhl Motta: Schlanke Stahlbeine stützen Sitz und Rückenlehne, die in Holz, Kunststoff oder gepolstert erhältlich sind. Der Stuhl ist absichtlich nicht stapelbar, damit die Beine elegant bleiben.

• magisdesign.com

Pusteblyume

Die Natur inspirierte Industriedesigner Achille Castiglioni zu vielen seiner Möbel, die heute als Design-Klassiker gelten. Mit dem Einverständnis von Castiglioni's Nachkommen hat das Teppichunternehmen Illulian im Archiv gestöbert und Castiglioni's frühe Skizzen seiner Taraxacum-Lampe gefunden, die Pusteblyumen zitieren. Die Zeichnungen hat Illulian in Reinforo und dezenten Farben in diesen Teppich aus Himalaya-Wolle eingearbeitet – als Hommage an den Maestro. • illulian.com



Verspielter Satellit

Das Designduo Draga & Aurel aus Como entwirft Objekte, die sich zwischen Kunst und Beleuchtung bewegen. So auch Space-Age-Lampe Phebe, die aus zwei verstellbaren Scheiben besteht. Die obere Scheibe leuchtet hell, die untere aus farbigem Epoxidharz verbreitet weiches Licht. Mit Phebe holt man sich also keine Null-Acht-Fünfzehn-Leuchte ins Haus, sondern einen verspielten Satelliten. • draga-aurel.com

Glanzstück

Während Messing und Kupfer früher nur selten in der Inneneinrichtung auftauchten, sind inzwischen Edelmetalle in den eigenen vier Wänden sehr beliebte Materialien. Die eher extravagante Möbelmarke Baxter bringt mit Esstisch Lagos ein Glanzstück heraus: Seine Tischplatte besteht aus patagonischem Quarzit, sein Metallfuß ist verspiegelt.

• baxter.it



Schwungvoller Klassiker

Mit ihrem Sofa Tufty-Time wurde die spanische Designerin Patricia Urquiolas vor genau 20 Jahren auf einen Schlag bekannt. Bis heute ist das Möbel von Hersteller B&B Italia ein Verkaufshit. Zum Jubiläum gibt es das Sofa jetzt in optimiertem Design: Die tiefere Sitzfläche, die verbesserte Rückenlehne und andere Bezüge lassen den modernen Klassiker noch einladender wirken. Markanteste Neuerung von Tufty-Time 20: seine organischen Rundungen. • bebitalia.com

Die Welt ist rund

Mailänder Möbelmesse 2025

Verspielt & weich, skurril & kugelförmig: Organische Formen wurden bei der diesjährigen Mailänder Möbelmesse Salone del Mobile besonders gefeiert. Wir zeigen die Highlights aus Handwerkskunst und Innovation.

TEXT & AUSWAHL JORDY DE REUS



Unvollkommen makellos

Material-Innovation bei Glas Italia. Die Tische der Opalia-Serie sehen auf den ersten Blick aus, als seien Glasplatten und glasierte Keramikbeine kombiniert. Doch besteht der Tisch komplett aus ein- und demselben Material: Wiederverwendete Kristallsplinter erzeugen unregelmäßige, blasenreiche Strukturen – jedes Möbel ein Unikat. • glasitalia.com

Für Hibbelfritzen

Ob dauerhaft bequem sei dahingestellt – aber ausgefallen ist das Sitzmöbel Spun von Magis sicher. Designer Heatherwick hat dafür eine runde Kunststoffscheibe in ein Sitzobjekt verwandelt, das schaukelt und sich dreht. Das Polyethylen-Möbel wird in einem Stück gegossen und eignet sich für drinnen und draußen. • magisdesign.com



>



Buchstäblich stark

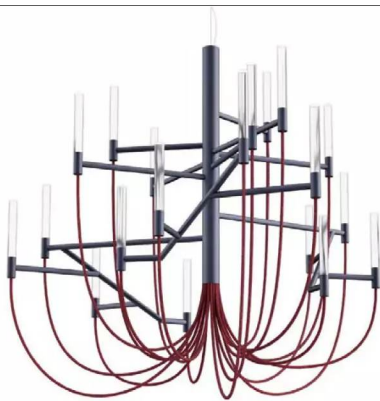
Der Siegeszug der runden und ovalen Tische hält an. Gut so, denn räumlich haben sie oft starke Wirkung. Giuseppe Bavuso hat für Rimadesio den Lambda entworfen, eine überraschende Variante zum bisherigen Programm. Die runde oder ovale Tischplatte ist gar nicht so anders, der Clou liegt im Untergestell: zwei gewölbte Flächen, die zusammen den griechischen Buchstaben Lambda ergeben. Sieht luftig aus, wirkt bildhauerisch kraftvoll.

• rimadesio.it

Rock'n'Roll

Im Sortiment der Sitzmöbel ist der Schaukelstuhl stark unterrepräsentiert. Hersteller Gallotti e Radice unternimmt den kühnen Versuch, diese Lücke zu schließen. An seinem Modell Loulou Rock kommt kaum einer vorbei: Das schwarz lackierte Metallgestell hat eine rollbare Rückenlehne, Armlehnen aus massivem Nussbaum sowie polierte Messingdetails. Der Bezug ist in verschiedenen Farben und Mustern erhältlich.

• gallottiradice.it



Feuer & Flamme

Der klassische Kronleuchter modern interpretiert – damit hatte der Hersteller Flos mit seiner Lampenserie 2097 in den 1950er-Jahren Erfolg. Auch die Firma Foscarini versucht sich jetzt daran, und zwar mit Allumette, einer Hängelampe, deren schlanke Elemente an Streichhölzer erinnern. Allumette verbreitet ein warmes, diffuses Licht und ist dabei mehr als die vergoldete Ausführung des klassischen Kronleuchters. Die Lampe ist nämlich in Weiß, Schwarz und Blau zu haben. • foscarini.com



Kunst, die einheizt

Der Architekt Daniel Libeskind, verantwortlich unter anderem fürs neue World Trade Center, verwendet seine markante geometrische Bildsprache diesmal am Heizkörper Android. Das macht das Heizelement vielleicht sogar zur Wandskulptur. Die Form folgt der Funktion, denn die ausgeprägten asymmetrischen Falten sorgen dafür, dass der Heizkörper optimal Wärme abgibt. Erhältlich in diversen Ausführungen, von industriellem Schwarz bis zu verspiegeltem Stahl. • antrax.com



Kristall 2.0

Die Vorlage für diese Lampen ist glasklar: ein Kristall und seine natürliche Schönheit. Für Auralia wurde die Kristallform in ein modernes Design abgewandelt. Jede mundgeblasene Leuchte ist ein Unikat, ihre Form bestimmt, wie das Licht in den Raum fällt. Es gibt sie in bernsteinfarbenen oder weiß, jede hat ihre eigene Lichtfarbe. • artemide.com

Sessel nach Maß

Architektur und Couture treffen nur selten aufeinander, doch für Jean-Marie Massaud war diese Kombination die Basis für Sessel Owen, den er für Poliform entworfen hat. Das massive Nussbaum-Gestell zitiert den Stil der 1950er-Jahre, während sich die organische Sitzfläche wie ein fließendes Kleid an den Sitzenden schmiegt. • poliform.it



Sitz-Tier

Moroso begeistert mit skulpturalen Sofas, die ebenso hochpreisig wie kunstvoll sind. Jetzt legt der experimentelle Möbelhersteller aus Udine mit Gruuvelot nach: Ein Sofa wie ein lebender Organismus, skurril und verspielt. Wie das Design ist auch die Fertigung ungewöhnlich – das Möbel entsteht zum Teil in einem wassersparenden, nachhaltigen 3D-Druckverfahren. Das lädt zum Hinsetzen und Umdenken ein. • moroso.it

Farbenspiel

Die Gioiello-Spiegel der slowenischen Designerin Nika Zupanc werden seit vielen Jahren von Ghidini 1961 hergestellt. Der Spezialist für raffinierte Metallkunst hat dem Spiegel dieses Jahr ein kleines Make-over gegönnt: Sein charakteristischer Kugelrahmen schillert jetzt. Die Glanz-Oberfläche entsteht in Präzisionsarbeit per Hand und wird ebenso auf die Messingkugeln aufgetragen.

• ghidini1961.com >





Ein Regal sieht rot

Capellini gelingt es immer wieder, Funktionalität und Kreativität zu vereinen. Auch bei Red Bookcase des palästinensischen Architektenduos Rejo Architects. Das Volumenspiel des freistehenden Bücherregals erinnert an brutalistische Architektur. Gefertigt ist es aus edlem Eschenholz, unter seiner roten Lackierung ist die Maserung gut sichtbar. • cappellini.com



Blüh-Lampe

Meist sind Lampen unbewegliche Objekte: Nur der Schalter und eventuell der Schirm sind verstellbar. Anders bei Lampe Posi, die Designer Umut Yamac in Anlehnung an die japanische Blumenkunst Ikebana entworfen hat. Benutzer können sie nach Belieben einstellen: Mit der Vase als Basis reagiert jeder Stab auf Berührung und leuchtet dann auf. • luceplan.com

Fließend italienisch

Salvatoris Spezialität sind filigrane Marmorarbeiten, vor allem im Sanitärbereich. In dieser Tradition steht Waschtisch Nereo. Mit seinen weichen, fließenden Konturen und abgerundeten Kanten scheint er einer Skulptur entsprungen zu sein. Nicht nur ein Möbelstück, sondern ein Statement handwerklicher Kunst. Lieferbar in verschiedenen Marmorsorten. • salvatoriofficial.com



Kurz, länger, am längsten

Ausziehtische bestechen in der Regel nicht durch ihre Schönheit, der von Cantori ist da die Ausnahme. Das Aluminiumgestell von Willow gibt dem Möbel Struktur und ermöglicht, den Tisch in seiner Länge zu variieren. Wegen der durchgehenden, scheinbar schwebenden Holzplatte ist das Gestell kaum sichtbar. Zum Ausziehen einfach herauschieben und zusätzliche Tischplatten auflegen. • cantori.it



Butterzart

Vintage-Exemplar oder brandneu? Die experimentelle Form von Tacchinis Sofa Butter hätte gut in die 1970er-Jahre gepasst. Tatsächlich hat das Möbel aber erst in diesem Jahr den Zeichentisch von Faye Toogood verlassen. Wie aus einem Päckchen Butter geformt, strahlt das Sofa eine Weichheit aus, die zum Sitzen (und Liegen) einlädt. Auch die Farbe macht ihrem Namen alle Ehre; tatsächlich ist das Sofa nur mit buttergelbem Bezug erhältlich. • tacchini.it



Klare Idee

Living Divani macht vor allem Möbel für Wohn-, Ess- und Schlafzimmer, wollte aber mal bei der Gestaltung des öffentlichen Raums mitmischen. Marco Carini fiel die Aufgabe zu, ein Möbelstück zu entwerfen. Herausgekommen ist Stehtisch Etoile, schlicht in der Form, ausgefallen das Material: Die Tischplatte ist ein Bio-Verbundstoff aus Ton, Hanf und Quarz und hat luftreinigende Eigenschaften. • livingdivani.it



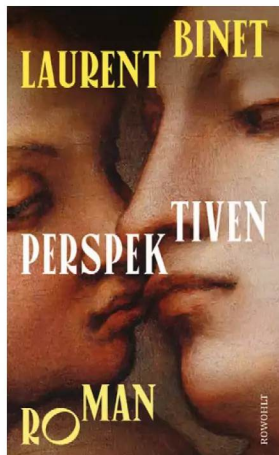
Schilf-Schein

Auffallend viele Hersteller holen sich fürs Produktdesign einen Architekten ins Haus. So hat Gandia Blasco den japanischen Architekten Kengo Kuma gebeten, die Raffinesse seiner Formensprache in ihre Gartenmöbel einzuarbeiten. Kollektion Hos kombiniert Aluminiumstrukturen mit Textilgewebe, das an Schilf oder Hanf erinnert. Doch der Schein trügt, handelt es sich doch um PET-Fasern aus Recyclingmaterial, damit die Möbel Wind und Wetter trotzen. • gandiablasco.com

Bunt in Form

Mitunter braucht Design keine tiefgründige Gestaltungslogik, sondern ist einfach nur schön, farbenfroh oder fröhlich. Die beiden letztgenannten Punkte erfüllt der Beistelltisch Striche von Miniforms allemal. Eine aufregende Kombination aus zylindrischem Fuß und organischer oder sechseckiger Platte, bestehend aus vier Schichten mundgeblasenem Muranoglas. In den vier kombinierbaren Farben Arancio, Menta, Blu und Cristallo erhältlich. • miniforms.com





Im Namen der Farbe

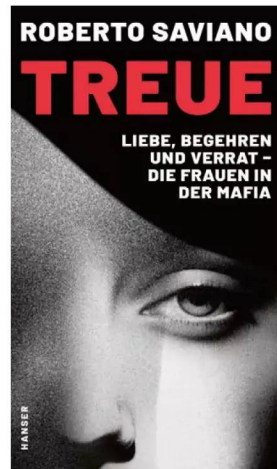
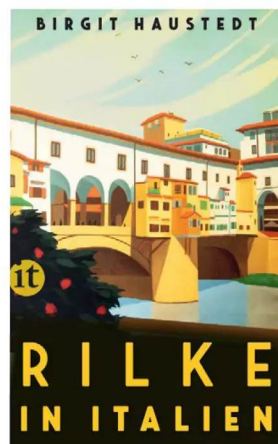
Florenz im 16. Jahrhundert: Ein Maler liegt unter seinem unvollendeten Fresko, erstochen mit einem Meißel. Sein Werk wurde stellenweise übermalt. Kurz darauf verschwindet auch noch ein Gemälde. Welche Botschaft sollten Fresko und Gemälde überbringen und wer wollte das verhindern? Ein Kunstkenner im Dienste des Herzogs von Florenz ermittelt. Damit beginnt ein Versteckspiel aus Intrigen und blinden Fährten. Laurent Binet hat seinen Pageturner als Briefroman verfasst. Denn ganz Florenz schreibt sich über den Mord und jeder hat eine eigene Perspektive. Verwirrend und genial.

Laurent Binet, *Perspektiven*, Aus dem Französischen von Kristian Wachinger, Rowohlt Verlag, 26 €

RILKE WAR HIER

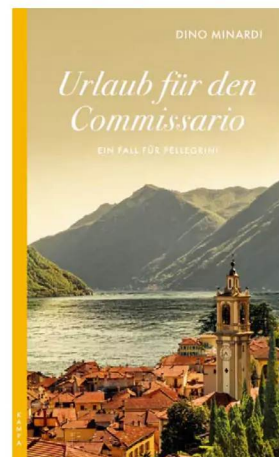
„Leben, du Glanz in den Wäldern, du bist ein Glanz der Blumen, du bist der Schatten der römischen Ruinen.“ Kein Zweifel: Der Dichter Rainer Maria Rilke war viel unterwegs, aber in Italien wahrscheinlich am häufigsten und liebsten. Birgit Haustedt, Wahlitalienerin und Literaturwissenschaftlerin trägt Rilkes Spuren in dem Land zusammen. Geordnet nach den Sehnsuchtsorten Gardasee, Florenz, Rom, Neapel, Capri, Venedig und Duino gibt es Beschreibungen, Rückblicke auf Rilkes Vita und viele Abbildungen, Fotos und selbst Empfehlungen für Spaziergänge. Wer vollständig in Rilkes Welt eintauchen möchte, findet hier jede Menge Tipps zum Weiterlesen.

Birgit Haustedt, *Rilke in Italien*, Insel Taschenbuch, 16 €



Mafia-Frauen

Vincenzina Marchese musste heiraten, um Frieden zu schließen zwischen ihrer eigenen und einer rivalisierenden Mafia-Familie. Der Sohn, den sie heimlich mit einem Mafia-boss bekam, wurde Maria Grazia Conte zum Verhängnis. Und Anna Carrino übernahm die Geschäfte ihres Mannes, als dieser ins Gefängnis wanderte. Die Mafia ist eine geheime Organisation, noch geheim dabei ist die Rolle der Frauen. Roberto Saviano, der nach der Veröffentlichung seiner Recherchen zur neapolitanischen Camorra untergetaucht ist, beschreibt packend die Leben mehrerer Mafia-Frauen. Ihr Leben ist von Gewalt und Zwang bestimmt. Ein Einblick in eine dunkle, unbekannte Welt mitten unter uns. Roberto Saviano, *Treue Liebe, Begehren und Verrat – die Frauen in der Mafia*, aus dem Italienischen von Anna und Wolf Heinrich Leube, Hanser Verlag, 24 €



ERMITTLUNG IN ELTERNZEIT

Commissario Marco Pellegrini ist gerade Vater geworden und hat sich beurlauben lassen – Töchterchen Emma hält ihn ganz schön auf Trab. Doch es kommt anders: Ein Autounfall in der Nähe des Gasthofs seiner Eltern weckt Pellegrinis Neugier. Der Fahrer ist tot, die Beifahrerin schwer verletzt. Das Kölner Ehepaar ist seit Jahren Stammgast im Gasthaus Pellegrini. Commissarios Mutter glaubt dann auch an ein Verbrechen. Mit Freuden übernimmt sie das Enkelkind und Pellegrini mit seinen Kollegen die Recherche. Der fünfte Italien-Krimi um den Commissario spielt am Comer See. Dino Minardi ist das Pseudonym eines deutschen Italien-Liebhäbers.

Dino Minardi, *Urlaub für den Commissario*, Kampa Verlag, 17,90 €

Leselust & Hörgenuss – italienische Inspiration mit neuen Büchern und Musik



Tröstliche Melancholie

In seiner Band Marlene Kurtz spielt Cristiano Godano (1966) wild und intensiv Gitarre, mit schrillen Dissonanzen und elektronischen Noise-Rock-Effekten. Ganz anders klingt dagegen sein zweites Soloalbum *Stammi Accanto* (Steh mir bei). Die Melodien erzeugen Nähe, die zum Thema passen: Es sind Geschichten aus der aktuellen Lebensphase des Sängers. Der ist durch Versuch und Irrtum klüger geworden, auf dem Weg hat er einige Illusionen verloren, fühlt sich aber vielleicht gerade deshalb freier denn je. „Die Welt, die ich nicht will, erscheint wieder... Doch ich weiß, dass ich weiter träumen muss“, singt Godano in dem zu Recht als Single veröffentlichten *Eppure so* (Doch ich weiß). Der Titeltrack *Stammi Accanto*

erzählt vom Immer-weiter-wollen und Nicht-mehr-können – stimmungsvolle Klavierakkorde begleiten den Gesang, der in einer fast im Falsett vorgetragenen Brücke zum letzten Refrain seinen Höhepunkt findet. Ganz nach Lehrbuch und doch überraschend. Dass Godano den Widersprüchen des Lebens entfliehen möchte, ist auch in *Cerco il nulla* (Ich suche das Nichts) zu spüren. Das ist das Lieblingslied des Sängers auf diesem Album. Eine tempo-rhythmisch sinnliche Suche nach einem Ort, wo sich Denken und Selbstbewusstsein im Nichts auflösen. Und wie das gesamte Album ein gutes Beispiel für Melancholie, die trösten kann. (JM) Cristiano Godano, *Stammi Accanto*, Ala Bianca



SÜSES AUS ALLER WELT

Herr Wallis' Beruf ist es, die Koffer vieler Menschen aufzubewahren. Mit manchen ihrer Besitzer ist Herr Wallis sogar befreundet, zum Beispiel mit dem Bonbonagenten. Dessen Gepäckinhalt ist besonders geheimnisvoll: Knisterzucker, japanische Kaubonbons mit Brauseknubbeln und Lachsgeschmack, Lutschmuscheln, Lakritz und Schokolade liegen hier bunt gemischt durcheinander. Denn der Bonbonagent reist durch die ganze Welt und kostet überall Süßigkeiten zur Probe. Dabei mag er eigentlich viel lieber Salziges, weiß Herr Wallis. Außerdem scheint der Süßigkeiten-Experte auch noch Angst vor Zahnschmerzen zu haben. Was für ein Kauz! Ein liebevoll gestaltetes Such- und Wimmelbuch zum Vorlesen und Weiterspinnen für (Groß-)eltern und Kinder ab 5 Jahren.

Roberta Schneider, *In sieben Koffern um die Welt*, Suhrkamp/Insel Verlag, 16 €

Céline, Seife & Salerno

Ihren Liebeskummer will Putzhilfe Eleonore mit Céline Dion und Ablenkung bekämpfen. Deshalb fährt dieses Jahr nicht in die Sommerferien, sondern bleibt in Salerno, wo sie sich um ihre Teenager-Zwillinge kümmert und an jedem Wochentag um einen anderen Haushalt (plus deren Bewohner): ein Witwer mit gebrochenem Herzen, eine neugierige Alte, eine Wahrsagerin, eine wohlhabende Verzeifelte. Eleonores Plan geht nicht auf: Zwischen Wäscheaufhängen und Espressokochen verstrickt sie sich im Privatleben ihrer Kunden. Ein herrlich leichtes, witziges Sommerbuch. Serena Giuliano, *Ein Sommer in Salerno*, Aus dem Französischen von Christiane Landgrebe, Insel Verlag, 13 €





DANIELA FALSETTA
IST DOZENTIN FÜR
ITALIENISCHE SPRACHE
UND KULTUR

Gelato italiano *Italienisches Eis*

Cosa c'è di meglio, in una calda giornata d'estate che gustarsi una **coppetta** di gelato **artigianale**? In Italia il gelato non è solo un dolce ma un rituale, una **coccola**, una gioia collettiva. Basta guardarsi intorno in una piazza italiana: bambini con il viso sporco di cioccolato, nonni con la coppetta al cioccolato, coppie che condividono un **cono**. Il gelato unisce, sempre.

Un dolce con radici antiche *Ein Dessert mit antiken Wurzeln*

Il gelato ha origini in Grecia nel 500 a.C., e consisteva nel **mescolare neve**, miele e succo di frutta. Poi gli arabi creano in Sicilia il loro '*sharbat*', cioè 'sorbetto', fatto con la neve dell'Etna e succo di limone. Ma è nel Rinascimento che il cuoco fiorentino, Bernardo Buontalenti, crea la prima vera ricetta di gelato. Tre erano gli ingredienti: **panna**, zucchero e uova.

Il gusto dell'artigianalità *Der Geschmack von Handwerkskunst*

Il vero gelato italiano è unico al mondo perché è realmente artigianale, preparato con ingredienti freschi e con meno aria incorporata rispetto a quello industriale. Ciò significa più gusto e cremosità. Pensate che in Italia ci sono oltre 30.000 gelaterie artigianali. Una più creativa dell'altra. E i gusti? Dai classici come nocciola, pistacchio, cioccolato e limone alle combinazioni più bizzarre come: gelato al parmigiano, **cipolla** rossa di Tropea, vino rosso o addirittura... pizza! Da una ricerca risultano oltre 600 **gusti**. Troppi per un solo cono.

Ricette golose *Leckere Rezepte*

Il gelato è protagonista anche di tante ricette italiane. Tra queste c'è l'**affogato** al caffè con gelato alla vaniglia o alla crema, '**annegato**' in un espresso caldo. Inoltre con il gelato possiamo **farcire** *profiteroles*, *crepes*, o semplicemente metterlo tra due biscotti. E poi c'è lei: la brioche con gelato, specialità siciliana. Un pasto completo, per corpo e spirito. Ogni combinazione è pura golosità.

Un'esperienza culturale *Ein kulturelles Erlebnis*

In Italia mangiare il gelato non è solo una questione di gusto è un modo per stare insieme. La passeggiata serale con il cono in mano è un rito che attraversa generazioni. Nelle gelaterie **si chiacchiera**, **si assaggia**, **si scherza**: è un momento di

coppetta	<i>Becher</i>
artigianale	<i>handwerklich</i>
coccola	<i>Schmusen</i>
cono	<i>Hörnchen</i>
mescolare	<i>mengen</i>
neve	<i>Schnee</i>
panna	<i>Sahne</i>
cipolla	<i>Zwiebel</i>
gusti	<i>Geschmacksrichtungen</i>
affogato	<i>übergossen, 'ertränkt'</i>
annegato	<i>untergetaucht</i>
farcire	<i>füllen</i>
si chiacchiera	<i>es wird geplaudert</i>
si assaggia	<i>es wird gekostet</i>
si scherza	<i>es wird gelacht</i>
avena	<i>Hafer</i>
sostenibilità	<i>Nachhaltigkeit</i>
abbinamenti	<i>Kombinationen</i>
sprechi	<i>Verschwendung</i>
a proposito	<i>übrigens</i>

ITALIENISCH-DEUTSCH

leggerezza pura. E poi che soddisfazione scegliere i gusti! Quel dilemma eterno tra pistacchio o stracciatella, frutta o crema... e sempre quel dubbio finale: aggiungo anche una pallina di zabaione?

Il gelato del futuro *Das Eis der Zukunft*

Oggigiorno sempre più gelaterie propongono gelati vegani, fatti con latte di cocco, mandorla o **avena**. Ci sono anche versioni senza zucchero per chi segue diete specifiche. Tante gelaterie scelgono la **sostenibilità**: ingredienti a chilometro zero e scelte di produzione sostenibili. E la vera novità? L'intelligenza artificiale. Alcune *startup* stanno sviluppando algoritmi in grado di analizzare i gusti dei clienti e creare **abbinamenti** personalizzati, suggerire ricette innovative basate su migliaia di combinazioni, ottimizzare i processi in laboratorio per evitare **sprechi**.

Sì, avete capito bene: nel futuro potremmo entrare in gelateria, rispondere a qualche domanda sul nostro umore e farci preparare il gusto perfetto per quel momento, creato su misura da una macchina intelligente. Fantascienza? Concludendo, il gelato italiano è molto più di un dolce: è una tradizione viva, un orgoglio nazionale, e anche un simbolo di creatività senza limiti. Dalle ricette rinascimentali alle invenzioni hi-tech, il gelato continua a sorprenderci e – soprattutto – a conquistarci. **A proposito**, qual è il vostro gusto preferito? •

BREATHED IN HISTORY.
FOCUSED ON NOW

DOH



IM AUTHENTISCHSTEN HERZEN ROMS, EIN ORT FÜR REISENDE, DIE AUF AUSGEWOGENHEIT LEGEN.
ITALIENISCHES DESIGN, DEFINIERTE RÄUME UND EINE NEUE ART, DIE STADT ZU ERLEBEN: ESSENTIELL, ZEITGEMÄSS, BEWUSST.

DoubleTree by Hilton Roma Monti - Piazza dell'Esquilino, 1, Roma | +39 06 4577 4500
romemonti_reservations@hilton.com | dtromemonti.com | @doubletree_romemonti

MR MARVIS

DÜSSELDORF - KASSEL - STUTTGART - HAMBURG - HOHE BIECHEN 11 - MÜNCHEN - OBERHOFEN

Die Herbst/Winter-Kollektion von MR MARVIS für 2025 ist da – mit den idealen Hosen für die kälteren Monate. Probiere mit Den feinen Cords einen neuen Look aus oder entdecke Favoriten wie Die Coolerdays, Die Cords und Die Jeans. Vervollständige Deinen Look mit unseren zeitlosen Strickmodellen und winterfesten Outerwear-Highlights. Hergestellt in Portugal. Shoppe jetzt die gesamte Kollektion auf mrmarvis.de oder schau im MR MARVIS Store vorbei.



✧ SUPPORT ME ✧

🙏 Hope my post useful for you, if you want support me please following one of the ways:

👛 **Buy or Renew Premium Account**

👉 Rapidgator: <https://rapidgator.net/account/registration/ref/49023>

👉 Nitroflare: <https://nitroflare.com/payment?webmaster=194862>

⚠ Note: Please DON'T turn on VPN when making payment.

💖 **Donate Directly**

USDT (TRC20):

[TFniVipHpFsPVrUHBLsvkZJV4Mjj1MUz96](#)

DOGE (Doge Network):

[DCfVVnvNaVtxQbWyfpWsihbGnvpkuYdtJS](#)



🙏 **Every little support helps me to keep going and create more content.**

💖 **THANK YOU SO MUCH!** 💖
