



Hier kommen Selbstversorger auf ihre Kosten

Essen und Trinken

Gut essen und trinken, das machen uns die Italiener eindrucksvoll vor, gehört mit zu den größten Lebensfreuden des Landes. Und der Golf von Neapel bildet da keine Ausnahme, schließlich ist er die Heimat von Pizza, Pasta und Pomarola, ganz abgesehen von den zahlreichen lokalen Spezialitäten.

Die authentische kampanische Küche, die *Cucina campana*, ist im Vergleich zu anderen italienischen Regionalküchen betont einfach, sie komponiert aus schlichten Zutaten schmackhafte und aromatische Gerichte. Gemüse und Kräuter spielen dabei eine ganz wichtige Rolle. Absolut unverzichtbar ist die Tomate (*Pomodoro*), sie bildet die wichtigste Grundzutat, die in kaum einem Rezept fehlt. Die Vielfalt an heimischen Gemüsesorten (Tomaten, Auberginen, Artischocken, Zucchini, Paprika, Fenchel, Kartoffeln etc.) degradiert das ansonsten so gefragte Fleisch regelrecht zur Beilage. Sogar dem Käse kommt eine größere Bedeutung zu als dem Fleisch; *Mozzarella*, *Provolone*, *Caciocavallo* und andere Käsesorten prägen den Geschmack der kampanischen Küche ganz wesentlich mit. Aber selbstverständlich gibt es auch einige regionaltypische Fleischgerichte, so auf Ischia das Wildkaninchen nach Art der Jägerin.

Die Besonderheit der kampanischen Küche besteht jedoch darin, Fisch und Meeresfrüchte mit Feldfrüchten aufs Trefflichste zu kombinieren; typisch für diese *Cucina di mare e terra* bzw. *mare e monti* ist beispielsweise das amalfitanische Hauptgericht *Seppie con patate* (Tintenfisch mit Kartoffeln). Gehaltvolle Fischsuppen (*Zuppa di pesce*) kennzeichnen die Regionalküche ebenso wie frischer Mittelmeerr Fisch aus dem Ofen (*Pesce al forno*) oder frittiert (*Frittura di pesce*) – nur teuer sind sie geworden, die begehrten Delikatessen aus dem Meer.

Über all dem thronen unangefochten die zahlreichen Nudelgerichte (*Pasta* bzw. *Pastasciutta*), die es mit den verschiedensten Tomaten-, Gemüse-, Fleisch- und Muschelsaucen gibt, wobei aber längst nicht jede Nudelsorte zu jeder Sauce passt! Und nicht zu vergessen, in Napoli regiert bekanntlich die Pizza. – *Buon appetito!*

Italienisches Frühstück

Colazione

Das authentische italienische Frühstück wird in der *Bar/Pasticceria* eingenommen. Man sucht sich in der Glasvitrine seine *Pasta* (namensgleich mit dem Nudelteig) aus; das kann z. B. ein *Cornetto* (Hörnchen) sein oder auch eine *Sfogliata* (gefüllte Blätterteigtasche). Wer seinen Geschmacksorganen morgens nichts Süßes zumuten mag, findet eine große Auswahl an *Panini* (belegte Brötchen) und *Tramezzini* (dreieckige Weißbrotschnitten) vor. Dazu bestellt man sich den ersten *Cappuccino* des Tages oder gleich einen *Caffè espresso* – und das italienische Frühstück ist komplett. Den Einheimischen reicht diese erste Mahlzeit in der Regel bis zum Mittagessen, nicht so dem Gast aus dem Norden, der wiederholt diesen Vorgang beliebig oft, denn Bars und Pasticceria gibt es wie Sand am Meer und vom *Caffè italiano* kann man nie genug kriegen.

Das *Hotelfrühstück* fällt hingegen zumeist „international“ aus; je nach Kategorie mit einem üppigen Büfett oder ganz bescheiden mit Zwieback und Marmelade. Auch der Hotelkaffee hat selten Barqualität.

Mittag- und Abendessen

Auf *Pranzo* (Mittagessen) und *Cena* (Abendessen) wird in Italien großer Wert gelegt und die Essenszeiten werden dabei pünktlich eingehalten, mittags von 13 bis 15 Uhr und abends ab 20 Uhr. Es handelt sich jeweils um reichhaltige Mahlzeiten mit mehreren Gängen, wobei das Abendessen etwas üppiger ausfällt als das Mittagessen. Im *Ristorante* beginnt eine komplette Mahlzeit mit den *Antipasti* (Vorspeisen), die mitunter auf dekorativen Vitrinentischen irgendwo im Lokal stehen. Danach geht es weiter mit dem ersten Gang (*Primo piatto*), entweder einer *Pastasciutta* (Nudelgericht), einem *Risotto* (Reisgericht) oder einer *Minestra* (Suppe). Das anschließende Hauptgericht (*Secondo piatto*), entweder *Pesce* (Fisch) oder *Carne* (Fleisch), wird durch ein extra zu bestellendes *Contorno* (Gemüse oder Salat) ergänzt. *Formaggio* (Käse) schließt bekanntlich den Magen. Der Nachtisch, *Frutta* (Obst) oder *Dolce* (Dessert), setzt den Schlusspunkt. Danach helfen nur noch *Caffè* und *Grappa!*

Der Wirt erwartet zwar grundsätzlich, dass eine komplette Mahlzeit verzehrt wird, toleriert jedoch einige individuelle Kombinationen. Der Gast kann z. B. auf die Vorspeise verzichten oder den ersten Gang überspringen und/oder die Nachspeise streichen. Wer es jedoch mit der Reduzierung übertreibt, vielleicht sogar auf das Hauptgericht verzichten will, bekommt in einigen *Ristoranti* zumindest die Andeutung von Geringschätzung zu spüren.

In den stark frequentierten Urlaubsorten stößt man immer häufiger auf Speiselokale, die auch ein *Menu turistico* zum festen Preis anbieten. In der Regel handelt es sich dabei um preiswerte Zwei- bis Drei-Gänge-Mahlzeiten von durchschnittlicher Qualität, häufig inkl. Wein, Wasser und *Caffè*.

Rechnung (Ricevuta fiscale): Dem Sättigungsvorgang folgt die Bitte um die Rechnung: „*Il conto, per favore*“. Der Grundpreis für eine rundum komplette Mahlzeit ohne Getränke dürfte kaum unter 30 € liegen – je nach Standort und Qualität geht es

natürlich auch viel teurer. Hinzu kommen die Posten *Servizio* (Bedienung, 10–15 %) sowie eine Pauschale für *Pane e coperto* (Brot und Gedeck, 1–3 €); beides wird auf der Rechnung extra aufgeführt, sofern es nicht schon im Grundpreis enthalten ist (*Coperto e Servizio compreso*). Trinkgeld (*Mancia*), also einen Obolus zusätzlich zum *Servizio*, gibt nur ein zufriedener Gast. Die Rechnung muss unbedingt mitgenommen und eine Weile aufbewahrt werden, um sie bei eventuellen Kontrollen der Finanzpolizei vorzeigen zu können. Achten Sie darauf, dass Ihnen nicht einfach ein handgeschriebener Zettel als Rechnung untergejubelt wird, bestehen Sie auf die Aushändigung einer *Ricevuta fiscale*. Das ist Pflicht in Italien, denn wo keine Rechnung ausgestellt wird, wird natürlich auch nichts versteuert (→ „Übernachten“ S. 51).

Die Preisangaben im praktischen Reiseteil sind durchschnittliche Grundpreise und beziehen sich auf ein Drei-Gänge-Essen à la carte ohne Getränke und Extras. Wir orientieren uns dabei an der landesüblichen Praxis in Gastronomieführern und -verzeichnissen. Der Einfachheit halber heißt es dann bei den jeweiligen Restaurantbeschreibungen: *Menü* 20–30 €, 30–40 €, 40–50 € oder über 50 €.

Tipps für den Restaurantbesuch

Platzwahl: Man stürzt beim Restaurantbesuch nicht auf den nächstbesten freien Tisch zu, sondern wartet, bis man vom Kellner einen Tisch zugewiesen bekommt. Selbstverständlich kann man Wünsche äußern.

Konversation: Die bei uns typische Höflichkeitsfrage, ob es denn geschmeckt habe, ist in Italien nicht üblich. Dafür wird vor dem Abräumen mit „*Posso, signori?*“ um Erlaubnis gefragt. Vorher werden jedoch immer erst Obst, Dessert und Kaffee angeboten: „*Desidera altro – frutta, dolce, caffè?*“

Rechnung: Sie kommt diskret verdeckt auf einem Tellerchen, man legt sein Geld darauf und erhält das Wechselgeld darauf zurück. Eventuelles Trinkgeld lässt man beim Gehen auf dem Tellerchen liegen. Es kann nicht schaden, die Rechnung zu überprüfen, dabei aber nicht die Extras vergessen. Unbeliebt ist die Angewohnheit, getrennt zu zahlen. In Italien heißt das u. a. *pagare*

alla romana und bereitet den meisten Kellnern wenig Freude. Wenn es keinen besonderen Grund gibt, getrennt zu zahlen, sollte die Gesamtrechnung einfach durch die Anzahl der Tischrunde geteilt werden.

La Lista (Speisekarte): Dieser entnehmen Sie, ob der *Servizio* und *Pane e coperto* im Grundpreis enthalten sind oder extra berechnet werden.

Die Speisekarte kann sich für Sprachunkundige als ein Buch mit sieben Siegeln entpuppen, das die spezialitätenhungrigen Gäste mit Namen bombardiert, die absolut im Unklaren lassen, was es da nun eigentlich Leckeres gibt. Viele Gerichte sind sogar im Dialekt geschrieben. Eine kleine Hilfe, um nicht ins Blaue tippen zu müssen, bieten unsere kulinarischen Tipps in den Ortskapiteln sowie der Spezialitätenüberblick auf den folgenden Seiten.

Speiselokale

Früher waren die Bezeichnungen *Ristorante*, *Trattoria* und *Osteria* noch eindeutig. Wer z. B. eine *Osteria* aufsuchte, konnte sicher sein, dass es sich um ein volkstümliches und preisgünstiges Lokal handelte. Da sich die Unterschiede der Speiselokale heute zusehends verwischen, kann man sich auch nicht mehr auf ihre Bezeichnungen verlassen. Deshalb hat die folgende Differenzierung leider nur begrenzt Gültigkeit. Aber dort, wo zusätzlich mit *Cucina tipica* (lokaltypische Küche) oder mit *Cucina casalinga* bzw. *Cucina casareccia* (Hausmannskost) geworben wird, werden in der Regel schmackhafte Speisen zu ehrlichen Preisen serviert.



Ristorante: meist das vornehme Speiselokal mit gestärkter weißer Tischdecke und korrektem Kellner. Es werden regionale und nationale Gerichte serviert. Die Weinkarte enthält ausgewählte Flaschenweine, offener Wein wird nur selten ausgeschenkt. Ein gutes Ristorante kann sehr teuer sein, es gibt aber viele Ristoranti, die preislich und qualitativ ausgewogen sind. Um Überraschungen zu vermeiden, immer erst die Preisliste vor der Tür studieren.

Trattoria: dem Ursprung nach ein Speiselokal, das sich den Traditionen der lokalen Küche verpflichtet fühlt; heute bietet diese Bezeichnung aber keine Garantie mehr dafür. Häufig handelt es sich bei einer Trattoria jedoch um einen gemütlichen Familienbetrieb, wo die *Mamma* im Verborgenen kocht, der *Padrone* auf die Zufriedenheit der Gäste achtet und der Nachwuchs bedient. Eine solche Trattoria ist meistens rustikal eingerichtet und hat eine persönliche Note.

Osteria: einst die volkstümliche Variante der Trattoria, wo der kleine Angestellte seine Mittagspause verbrachte und zur deftigen Hausmannskost seinen *Quartino* (Viertelliter Wein) trank. Die echte Nachbarschafts-Osteria hat heute in ganz Italien Seltenheitswert. Die Bezeichnung besagt gar nichts mehr, dahinter kann sich auch

ein gestyltes Restaurant verbergen. Zuerst mal einen Blick hineinwerfen, bevor man sich setzt.

Pizzeria: taucht meistens in Verbindung mit dem Zusatz *Ristorante* auf, was besagt, dass es neben einer großen Pizzauswahl auch alle anderen Gänge und Speisen gibt, qualitativ jedoch oft unter dem Niveau eines reinen Ristorante und es geht meist auch viel lebhafter zu. Die Pizza kommt in jedem Fall aus einem mit Holz beheizten Steinofen – und wie gesagt, schmeckt sie in Napoli am besten.

Tavola calda: eigentlich eine kleine Garküche mit wenigen Tischen und Stühlen, wo deftige Leckereien zu *Pane e vino* gebrutzelt werden.

Birreria: eine Art Kneipe, in der aber nicht nur Bier (*Birra*) getrunken wird, sondern auch ganze Mahlzeiten bzw. Snacks serviert werden. Hier trifft sich ein junges Publikum.

Rosticceria: eine Art Imbissstube, zumeist ohne Sitzgelegenheiten. Mittags und abends stehen die Einheimischen Schlange, um Gegrilltes und Beilagen oder dampfende Nudelgerichte mit nach Hause zu nehmen. Es werden auch Nachspeisen und Getränke verkauft.

Bar/Café/Pasticceria: Bars gibt es an jeder Straßenecke; hier kehrt man tagsüber im



Vorübergehen ein, um den x-ten *Caffè* oder *Cappuccino* am Tresen zu trinken; den ganzen Tag über werden in der Regel auch Snacks bereitgehalten; abends schlürft man hingegen seinen *Aperitivo* bzw. *Digestivo*. Im Gegensatz zur Bar gibt es in den Cafés gemütliche Sitzgelegenheiten und es ist zumeist auch eine *Pasticceria* (Konditorei) angeschlossen. Achtung, ob Bar oder Café, im Sitzen verdoppeln sich

die Preise ungefähr! In den Urlaubsorten avanciert so manche Bar zum beliebten Treffpunkt, serviert abends auch Cocktails und bleibt lange geöffnet.

Gelateria: die Eisdiele! Italienisches Eis gilt weltweit als das beste; *Gelato artigianato* heißt keineswegs künstlich hergestellt, sondern vielmehr kunstfertig. Häufig findet man auch die Kombination Bar/Gelateria.

Einige regionale, neapolitanische und insulare Spezialitäten

Snacks aus der Backstube (Forno) oder Konditorei (Pasticceria)

Calzone – kleine, gefüllte Pizzasaschen. In den Füllungen tauchen die verschiedensten Käsesorten, Schinken, Salami, Kräuter und Gemüse auf.

Pizza Margherita – mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum; wird in den neapolitanischen Backstuben immer frisch vom großen Blech angeboten. Man kauft sie am Stück nach Gewicht (*a taglio*).

Pizzette alla napoletana – frittierte Minipizzen, mit einer würzigen Tomatensauce bestrichen.

Mozzarella in carrozza – Mozzarella zwischen Weißbrotscheiben knusprig in Öl ge-

backen, reichlich mit Salz, Pfeffer und Oregano gewürzt.

Arancine – frittierte Reiskugeln mit einer Füllung aus Rinderhackfleisch, Erbsen und Mozzarella.

Zeppole – schwimmend ausgebackene, kleine Krapfen.

Stogliatella – Blätterteigtasche, mit Ricotta oder Pudding gefüllt.

Babà – ein in Rum getränktes, pilzförmiges Kuchenstück.

Delizie al limone – Zitronenkuchen bzw. Zitronengebäck.

Pizza, Pasta und Pomarola

Pizza und Pasta sind die berühmtesten Gaumenfreuden, die der Golf von Neapel bereithält. Und lässt man der neapolitanischen Übertreibung freien Lauf, dann erreichen diese kulinarischen Genüsse nur in Neapel ihre höchste Vollendung. Entsprechend blumig sind die Schöpfungsgeschichten, die sich um Pizza und Pasta ranken.

Die *Pizza*, das darf man nicht bezweifeln, schmeckt nirgendwo besser als in Napoli. Nur die neapolitanischen Pizzaioli haben das richtige Gefühl für den Teig und die Zutaten. Ausschließlich Mehl, Wasser, Hefe und Salz verwenden sie. Und heiß muss der Steinofen sein, in dem die Pizza gebacken wird, so heiß wie der Vesuv im Innern. Aufgrund der spärlichen Zutaten ist die Pizza seit eh und je ein ur-neapolitanisches Arme-Leute-Gericht, aber am 11. Januar 1889 geschah Folgendes:

Die italienische Königin Margherita von Savoyen weilte im Schloss von Capodimonte und verlangte nach einer Pizza, von der sie schon so viel hatte reden hören. Ein Bediensteter begab sich daraufhin zum bekanntesten Pizzabäcker der Stadt, einem gewissen Raffaele Esposito. Spontan und voller Stolz über den Auftrag kreierte dieser Pizzaiolo eine wahrhaft königliche Pizza in den Nationalfarben Weiß, Rot und Grün, indem er den Fladen mit *Mozzarella*, Tomaten und Basilikum belegte. Ihre Majestät war begeistert und jedes Mal wenn sie in Neapel weilte, verlangte sie wieder danach. Die legendäre Pizzeria, in der die Pizza Margherita damals geboren wurde, existiert übrigens noch heute (→ S. 98).

Die *Pasta*, das Heiligtum der italienischen Küche, wurde selbstverständlich ebenfalls in Neapel erfunden – das behaupten zumindest die Neapolitaner. Obwohl die seriöse Nudelforschung da anderer Meinung ist und in den Sizilianern die Urheber sieht, bleibt unbestritten, dass die Pasta von Neapel aus die ganze Welt erobert hat. Hier entstanden die ersten Teigwalkereien und Pasta-Maschinen und hier kreierte man die bekanntesten Nudelformen: *Maccheroni* und *Spaghetti*, *Penne* und *Vermicelli*. Bereits im 19. Jh. besaß Neapel eine eigene exportorientierte Pasta-Industrie. Doch die Tradition der hausgemachten *Pasta casalinga* ist trotz industrieller Fertigung ungebrochen geblieben. Die neapolitanische Mamma ist immer noch die unangefochtene Nudelkünstlerin und jedes neapolitanische Restaurant, das etwas auf sich hält, serviert selbst gemachte Pasta.

Ohne den Siegeszug der *Tomatensauce (Pomarola)* wären Pizza und Pasta allerdings nur fade Mehlspeisen: Mit der Entdeckung der Neuen Welt gelangte auch die Tomate nach Europa, wo sie zunächst als Zierpflanze Bewunderer fand. Goldapfel, *Pomo d'oro*, nannte man sie, weil die goldgelbe Farbe der unreifen Frucht das Auge erfreute. Erst neapolitanische Küchenexperimente verhalfen der Tomate zum Sprung in den Kochtopf. Ein geradezu revolutionäres Ereignis, denn durch die kulinarische Entdeckung der Tomate bekamen die blassen Mehlspeisen Pizza und Pasta erst Farbe und Geschmack. *Tomatensauce, Pomarola*, hieß das Zauberwort, womit die Neapolitaner den Pizzeffladen und die Nudelspeise vollendeten. Für den neapolitanischen Schriftsteller Luciano De Crescenzo (→ S. 71) beginnt mit der Einführung der Tomate in die Küche sogar ein neues Zeitalter: *post pummarolam natam*. Auch der massenhafte Anbau der Tomate ließ nicht lange auf sich warten. Die fruchtbaren Vesuvhänge eigneten sich dazu besonders gut. Bereits gegen Ende des 19. Jh. hatte sich in Neapel und Umgebung eine florierende Tomatenindustrie etabliert, deren Konservendosen mit *Pelati* (geschälte Tomaten) seitdem in alle Welt exportiert werden. Zu den schmackhaftesten Sorten gehört die *San-Marzano-Tomate*.

Antipasti

Crostini alla napoletana – kleine geröstete Brotscheiben mit Sardellen und verschiedenen Kräutern.

Bruschetta – der Antipasto-Renner am Golf, Tomatenstücke in Öl, Salz, Pfeffer und Oregano angemacht und auf gerösteten Knoblauchbrotscheiben serviert.

Insalata caprese – der Mozzarella- und Tomatenscheiben-Klassiker mit Basilikum und bestem Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Verdure sottolio – verschiedene Gemüse, in Essig und Öl eingelegt

Insalata di mare – Meeresfrüchtesalat aus gegarten Meeresfrüchten (Tintenfische, Muscheln etc.), in Öl, Petersilie und Zitronen angemacht.

Acciughe marinate – marinierte Sardellen.

Pepata di cozze – frische Miesmuscheln, mit Zitrone, Pfeffer und Petersilie gekocht und im eigenen Sud serviert.

Primi

Maccheroni al ragù napoletano – Röhrennudeln mit kräftiger, sämiger Fleisch-Tomaten-Sauce, die laut Originalrezept stundenlang auf kleinster Flamme einkochen muss.

Fusilli alla napoletana – Spiralnudeln mit würziger Knoblauch-Tomaten-Sauce.

Scialatielli – diese kurzen Nudeln sind eine Primo-Spezialität der Golfküste und werden mit den verschiedensten Saucen serviert.

Gnocchi alla sorrentina – ein Klassiker mit Tomaten-Käse-Sauce, den man nicht nur in Sorrent bekommt.

Vermicelli alle vongole – dünne Fadennudeln mit Venusmuschelsauce.

Spaghetti alla puttanesca – Spaghetti mit Oliven-Kapern-Sauce.

Penne con melanzane – abgeschrägte Röhrennudeln mit Auberginen-Mozzarella-Sauce.

Spaghetti caprese – Spaghetti mit einer Sauce aus Tomaten, Oliven, Sardellen, Thunfisch und Mozzarella.

Sartù di riso – gehaltvoller Reisauflauf mit Kalbshackfleisch, Hühnerklein, Schinken, Pilzen, Erbsen, Tomaten und Mozzarella.

Gelato und mehr in Capri-Ort



Secondi

Fritto misto di mare – gebackene frische Fische und Krustentiere, z. B. Tintenfische, kleine Rotbarben, Sardellen, Sardinen, Garnelen.

Polpi alla napoletana – Tintenfisch in würziger Tomaten-Oliven-Sauce.

Baccalà alla napoletana – Klippfisch auf neapolitanische Art mit Tomaten, Kapern und Oliven.

Zuppa di pesce – Fischsuppe aus verschiedenen Fischen, Meeresfrüchten und Muscheln mit Tomaten und Röstbrotscheiben; sehr gehaltvoll, wird deshalb ohne einen Primo vorweg gegessen (*piatto unico*).

Pesce al forno – frische Mittelmeerfische aus dem Ofen; Preise meist *al etto* (100 Gramm). Zu den schmackhaftesten und teuersten Edelfischen gehören *Sogliola* (Seezunge) und *Orata* (Goldbrasse).

Bisteccine – geschmorte Rindersteaks mit Schinken und Champignons.

Costolette alla pizzaiola – Schweinekoteletts mit Tomaten und Knoblauch.

Coniglio alla cacciatora – Wildkaninchen nach Art der Jägerin, eine ischitanische Spezialität, Fleischstücke in einer herzhaften Kräutersauce mit Salbei, Knoblauch und Kapern.

Contorni

Parmigiana di melanzane – Auberginenauf-
lauf mit Tomaten, Basilikum, Parmesan,
Mozzarella und hartgekochten Eiern.

Insalata di rinforzo – Blumenkohlsalat mit
Paprikaschoten, Oliven, Sardellenfilets,
Peperoni und Kapern.

Zucchine marinate – eingelegte Zucchi-

nischeiben mit Minze und Basilikum.

Cianfotta – Kartoffel-Auberginen-Topf mit
Paprikaschoten und Tomaten.

Friarelli stracinati – die leicht bitteren Blätter
des Brokkoli mit ihren winzigen gelben
Blüten werden mit Olivenöl, Knoblauch und
Peperoncino angemacht.

Formaggi

Mozzarella di bufala – aus der Milch von
den Wasserbüffeln in der Sele-Ebene süd-
östlich von Neapel wird der schmackhaf-
teste Mozzarella Italiens gemacht.

Fior di latte – Kuhmilchmozzarella.

Provolone/Provola – gereifter Büffelmilch-
bzw. Kuhmilchkäse.

Caciocavallo – Hartkäse aus Kuh-, Schafs-
oder Ziegenmilch.

Pecorino fresco – frischer, milder
Schafskäse.

Dolci

Coviglia di caffè – geeiste Kaffeecreme mit
Schlagsahne.

Zuppa inglese alla napoletana – gehalt-
voller Vanillecreme-Biskuit mit Ricotta und
Schokolade.

Wein

vino

Zum guten Essen gehört selbstverständlich der einheimische Wein. Man kann sich in der Regel auf den offenen Wein, den die jeweiligen Speiselokale anbieten, verlassen. Er kommt meistens aus der Umgebung und ist mit Sachverstand ausgewählt. Wer eine Flasche kontrollierten regionalen *DOC-Qualitätswein* ausprobieren möchte, begeht natürlich keinen Fehler, aber bezahlt dafür entsprechend mehr.

Weinbau: Der Golf von Neapel gehört zu den ältesten Anbaugebieten Italiens. Auf den vulkanischen Böden gedeiht die Rebe hervorragend. Schon die griechischen Siedler Magna Graecias wussten das und brachten den Wein aus ihrer Heimat hierher. Die *Greco-Rebe*, eine Sorte aus der griechischen Antike, wird heute noch am Golf von Neapel kultiviert. Auch die Römer bevorzugten die vulkanische Gegend wegen ihrer Fruchtbarkeit und pflanzten hier den einstmals so geschätzten *Falerno* an. Doch dieser altrömische Wein würde uns heute wohl kaum schmecken, denn er wurde mit Harz, Salzwasser und Honig versetzt.

Obwohl die natürlichen Voraussetzungen gegeben sind, produziert die Region heute viel weniger Wein als möglich. Außerdem ist die Tendenz zum Qualitätswein (DOC) längst nicht so ausgeprägt wie in den renommierteren Weinregionen Italiens, aber Ausnahmen bestätigen bekanntlich die Regel. So hatte Ischia die Ehre, bereits

1966 als zweiter DOC-Bereich Italiens anerkannt zu werden. Der weiße und rote *Ischia DOC* erfreut sich großer Beliebtheit bei den Urlaubern und verlässt die Insel deshalb kaum als Exportwein. Auch der *Capri DOC* ist von echter Klasse, aber als verwöhnte Ferieninsel hat man dort den Weinbau fast einschlafen lassen. Verbreitet ist hingegen der Vesuvwein *Lacrimae Christi DOC*, der an den fruchtbaren Hängen des Vulkans gedeiht. Schon bevor Pompeji unter der Asche versank, war der Weinbau am Vesuv verbreitet. Der *Lacrimae Christi*, dessen Name aus frühchristlicher Zeit stammt, ist ein beliebtes Souvenir und wird entsprechend auffällig vermarktet. Bemerkenswerte „Küstenweine“, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten, kommen aus den amalfitanischen Anbaugebieten *Furore* (→ S. 342) und *Ravello* (→ S. 325). Eine Rarität ist hingegen der *Aversa Asprinio DOC* aus dem neapolitanischen Hinterland. Dieser trockene Weiße wird aus *Asprinio*-Trauben gekeltert, die auf meterhohen Weinbäumen wachsen! Geerntet wird folglich mit Leitern.

Weinkauf: Wer ein paar Flaschen mit nach Hause nehmen möchte, um den Urlaub nachklingen zu lassen, sollte eine *Enoteca* aufsuchen. Diese auf Weine und Spirituosen spezialisierten Geschäfte gibt es auch in vielen Ferienorten. Eine Verkostung ist dort allerdings nicht möglich. Auf Ischia kann man die Weine hingegen direkt beim Erzeuger verkosten und kaufen (*Casa D'Ambra* → S. 202).

Sonstige Getränke

Acqua minerale (Mineralwasser) – Die obligatorische Frage im Restaurant lautet „*Gasata o naturale?*“, mit oder ohne Kohlensäure.

Birra (Bier) – Landesweit steigt der Bierkonsum, während der Weinkonsum nachlässt. In den Bars und *Birrerie* gibt es neben den nationalen und internationalen Flaschenbieren oft auch Fassbier (*Birra alla spina*); aber nur wenige Speiselokale haben Bier auf der Karte.

Gassosa (Limonade) – Dieses beliebte Erfrischungsgetränk gibt es in den Bars in allen erdenklichen Farben und Geschmacksrichtungen.

Spremuta (Fruchtsaft) – *Spremuta d'arancia* (Orangensaft) wird in den Bars frisch gepresst und frisch gepresste *Spremuta di*

limone (Zitronensaft) ist geradezu eine Spezialität der Golfregion, wo die sprichwörtlichen Zitronen blühen.

Granita – fein gemahlener Wassereis, meist in den Geschmacksrichtungen *al limone* (Zitrone) und *al caffè* (Kaffee); wird mit dem Löffel gegessen.

Limoncello (Zitronenlikör) – eine Spezialität der Region; er besteht aus Zitronenschalenaroma, Sirup und Alkohol und wird überall in dekorativen Geschenkflaschen verkauft. Im Ristorante gibt es manchmal einen *Limoncello* gratis.

Nocino (Walnusslikör) – ebenfalls eine regionale Spezialität.

Caffè

Der *Caffè italiano* ist ein Lebensgefühl, zumal in Neapel, wo der beste ganz Italiens gebraut wird und wo er manchmal schon gezuckert serviert wird. Es gibt ihn als *Caffè espresso* (klein und schwarz), als *Caffè doppio* (doppelt), als *Caffè ristretto* (besonders stark), als *Caffè lungo* bzw. *alto* (mit etwas mehr Wasser), als *Caffè macchiato* (mit einem Schuss Milch), als *Caffè decaffeinato* bzw. *hag* (koffeinfrei), natürlich als *Cappuccino* (mit Milchschaum) oder als *Caffè corretto* (mit einem Schuss Schnaps). – Mittlerweile wundern sich die italienischen Baristi, warum die deutschen Urlauber verstärkt *Latte macchiato* bestellen, wo es sich dabei in Italien doch um ein Kindergetränk handelt!