

FALSTAFF
Magazine Mensile



gourmet / KULINARIK-ROADTRIP NEAPEL

Das Leben ist hart im Süden...
WINTER ESCAPES
AN EPIC VOYAGE TO THE WORLD'S MOST EXCITING DESTINATIONS FROM TRIED-AND-TRUE FAVORITES TO TRENDY NEW HOTSPOTS PLUS: DELICIOUS ALPINE CUISINE

134 | Falstaff | Juni 2023

NEAPEL UND KAMPANIEN GEBURTSSTÄTTE DES STREETFOOD

Pizza und Pasta haben in Neapel eine lange Tradition, die eng mit dem Sozialgefüge der Stadt und seiner historischen Rolle verknüpft ist. Doch die Hauptstadt Kampaniens kann mehr als nur Klassiker.

Neapel ist Genuss pur. Bereits Goethe stellte auf seiner Italienreise vor über 200 Jahren verbüßte fest, dass es in der Hauptstadt Kampaniens eigentlich keine Zeit im Jahr gebe, wo man sich nicht überall von Eßwaren umgeben sähe.

Die kulinarische Reichtum Neapels und seines Umlands speist sich aus dem in der Region milden Klima, dem mineralisierfrischen und dadurch überdurchschnittlich fruchtbaren Vulkanboden des Vesuvus und den Meeressalgen vom Golf von Neapel, die als zusätzlicher natürlicher Dünger wirken. Bis heute ist Kampanien mit reichen Ernteträgern beschenkt: Artischocken aus Paestum, Aprikosen von den Hängen des Vesuvus, Äpfel und Birnen aus Salerno, weiße Feigen aus dem Cilento, Zitrusen aus Anagni und natürlich die ursprünglich aus Mittelamerika stammenden Tomaten, die in Kampanien besonders früh eingeführt wurden. Besonders wichtig vor allem für Neapel ist Fränkeli, eine bittre, erstaunlich komplex schmeckende Kohlpflanze, die so wichtig ist für die Stadt, dass es heißt, ein Neapolitaner sei erst dann erwachsen, wenn ihm Fränkeli schmeckt.

ihnen kleinen Bitten zum Spottpreis anbieten. Der kulinarische Reichtum Neapels und seines Umlands speist sich aus dem in der Region milden Klima, dem mineralisierfrischen und dadurch überdurchschnittlich fruchtbaren Vulkanboden des Vesuvus und den Meeressalgen vom Golf von Neapel, die als zusätzlicher natürlicher Dünger wirken. Bis heute ist Kampanien mit reichen Ernteträgern beschenkt: Artischocken aus Paestum, Aprikosen von den Hängen des Vesuvus, Äpfel und Birnen aus Salerno, weiße Feigen aus dem Cilento, Zitrusen aus Anagni und natürlich die ursprünglich aus Mittelamerika stammenden Tomaten, die in Kampanien besonders früh eingeführt wurden. Besonders wichtig vor allem für Neapel ist Fränkeli, eine bittre, erstaunlich komplex schmeckende Kohlpflanze, die so wichtig ist für die Stadt, dass es heißt, ein Neapolitaner sei erst dann erwachsen, wenn ihm Fränkeli schmeckt.



MARGHERITA

FÜR EINE KÖNIGIN GEMACHT Die Pizza, dem weltweit beliebtesten aller Gerichte, wie bis weit ins 20. Jahrhundert hinein der Mehrheit der Italiener ebenso fremd wie Menschen außerhalb Italiens. Richtig populär wurde sie erst 1845, ein Pizzaiolo, der ganz stark an die Entstehungsgeschichte der Pizza Margherita erinnert ist. Die Pizza, wie man sie auf der ganzen Welt kennt (rund, rot und mit Käse bedeckt), wurde in Neapel gegen Ende des 19. Jahrhunderts erfunden. 1889 präferierte Don Raffaele Esposito, dem das berühmte Lokal Brandi in Neapel gehörte, seinen Gästen eine Art erlesene Version der italienischen Tricolore eine Pizza mit roten Tomaten, weißem Mozzarella und grünem Basilikum zu Ehren der italienischen Königin Margherita von Savoyen – und sie schmeckte ihr. Seither trägt diese Sorte den Namen Margherita.



Fast jedes Stadtviertel in Neapel hat seinen eigenen kleinen Markt. Außerdem gibt es größere Märkte mit besonderen Schwerpunkten, wie zum Beispiel der Markt in Chiaia.

Foto: Paolo Di Stefano/Ansa/Contrasto/Ansa/Contrasto

jun 2023 | Falstaff | 135



gourmet / KULINARIK-ROADTRIP NEAPEL

Pizza fritti werden in Neapel an jeder Straßenecke zum Verkauf auf der Hand angeboten. Nicht umsonst gilt die Hauptstadt Kampaniens als Wiege des Streetfood.

Das Neapolitanische Streetfood bietet Neapolitanern und ungeübten Gästen eine große Vielfalt an Gerichten wie dem Hähnchen...

RESTAURANTS

PIZZERIA BRANDI Historischer als die »Pizzeria Brandi« kann ein italienisches Lokal wohl kaum sein: Gegründet im Jahr 1780, gilt das Restaurant als eine der ältesten Pizzerien Italiens und gleichzeitig als das Symbol der neapolitanischen Pizza. Schließlich wurde hier 1889 zu Ehren der italienischen Königin Margherita die weltberühmte »Pizza Margherita« erfunden, die auch heute noch mit ihren einfachen und gleichzeitig aromatischen Zutaten die kulinarischen Herzen von Jung bis Alt begeistert. Versteckt in einer Seitenstraße kann man seine Pizza entweder auf einem der kleinen Tische vor dem Lokal oder im rustikalen Innenraum genießen. Aufgrund der Popularität sollte man jedoch vorab reservieren. Salita S. Anna di Palazzo 1/2, 80132 Neapel. T: +39 81 416928, pizzeriabrandi.com

MIMI ALLA FERROVIA Im Herzen Neapels eröffneten Ida und Emilio Giugliano, genannt Mimi, im Jahre 1944 das heutige Traditionstokal »Mimi alla Ferrovia«. Als einfache Trattoria gestartet, entwickelte sich das geschichtsträchtige Restaurant im Laufe der Zeit zu einem kulinarischen Bezugspunkt vieler Neapolitaner und zog bereits zahlreiche Persönlichkeiten aus Politik, Unterhaltung oder Kultur in seinen Bann. Auch die heutige Generation des familiengeführten Betriebs weiß: »Italien geht zu Mimi«. Denn dort kommt man in den Genuss traditioneller sowie zeitloser italienischer Gerichte, die mit Handwerk überzeugen und einen in Neapel ankommen lassen. Via Alfonso D'Aragona 19/21, 80139 Neapel. T: +39 81 5538525, mimiiallaferrovia.it

SO KALO Grob übersetzt bedeutet der Name des Restaurants »gute Mischung«. Betreiber Ciro Salvo, der im Pizzageschäft aufgewachsen ist, bietet moderne

Küche mit soliden traditionellen Wurzeln. Eine der bestbewerteten Pizzerien Neapels. Piazza Sannazaro 201/c, 80121 Neapel. T: +39 81 19204667, 50kalo.it

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE Vor rund 150 Jahren eröffnete Michele Condurro seine eigene Pizzeria und begründete damit eine lange Tradition von Pizzameistern im städtischen wie kulinarischen Kern Neapels. Während seine 13 Kinder fast alle in der »L'Antica Pizzeria da Michele« mitwirkten, traten die Brüder Salvatore, Luigi und Antonio schließlich in Condurros Fußstapfen und widmeten ihr Leben der Kunst des Pizzabackens, um die Tradition des Vaters fortzuführen. Auch heute noch ist die »L'Antica Pizzeria da Michele« in fünfter Generation in Familienhand, seit 1930 angesiedelt in der Via Cesare Sersale, wo genau zwei Sorten Pizza zur Auswahl stehen: »Marinara« und »Margherita« – ein Entschluss gegen Masse und für die Traditionen und Zutaten Kampaniens.

IL COMMANDANTE Gelegen im obersten Stockwerk des »Hotel Romeo Napoli« bietet sich Gästen des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurants »Il Commandante« eine unvergleichliche Aussicht auf den Golf Neapels und den Vesuv. In elegantem sowie diskretem Ambiente lässt sich hier ein feines Degustationsmenü von Chefkoch Salvatore Bianco genießen. Der aus dem Nachbarort Torre del Greco stammende Spitzenkoch setzt dabei auf raffinierte Kreationen unter Verwendung bester Zutaten wie Fisch oder Meeresfrüchte aus dem Mittelmeer. Beim farbenprächtigen Sonnenuntergang mit Blick auf die Bucht können Gäste Biancos Kompositionen von einem herrlichen Glas italienischem Wein begleiten lassen – und aus einer stattlichen Aus-

Ausblick vom »Grand Hotel Vesuvio« auf das Castell dell'Ovo.



wahl von mehr als 1000 Positionen schöpfen. Via Cristoforo Colombo 45, 80133 Neapel. T: +39 81 0175001, romeohotel.it

BARS

CAFFÈ MEXICO Vor dem Piazza Dante befindet sich das »Caffè Mexico«. Das Kulllokal ist klein, man zählt gleich rechts am Eingang, nimmt den Zettel zur Theke am Ende des Raums, wo drei Baristas dicht gedrängt, dafür umso routinierter einen Kaffee nach dem anderen brühen. Das Interieur sieht aus wie in der Hippie-Zeit stehen geblieben. Piazza Dante 86, 80142 Neapel. T: +39 81 549933

HOTELS

SANTA CHIARA BOUTIQUE HOTEL Das im historischen Zentrum von Neapel gelegene Fünf-Sterne-Hotel befindet sich im Palazzo Tufarelli, einer historischen Residenz aus dem 17. Jahrhundert, und ist eine Hommage an die neapolitanische Gastfreundschaft. Der innovative Stil, bei dem restaurierte Fresken auf modernes Design treffen, ist der perfekte Rahmen für eine aufregende Italienreise. Via Benedetto Croce 23, 80134 Neapel. T: +39 81 5527077, santachiarahotel.com

jun 2023 | Falstaff | 137

RESTAURANTS

PIZZERIA BRANDI Historischer als die »Pizzeria Brandi« kann ein italienisches Lokal wohl kaum sein: Gegründet im Jahr 1780, gilt das Restaurant als eine der ältesten Pizzerien Italiens und gleichzeitig als das Symbol der neapolitanischen Pizza. Schließlich wurde hier 1889 zu Ehren der italienischen Königin Margherita die weltberühmte »Pizza Margherita« erfunden, die auch heute noch mit ihren einfachen und gleichzeitig aromatischen Zutaten die kulinarischen Herzen von Jung bis Alt begeistert. Versteckt in einer Seitenstraße kann man seine Pizza entweder auf einem der kleinen Tische vor dem Lokal oder im rustikalen Innenraum genießen. Aufgrund der Popularität sollte man jedoch vorab reservieren. Salita S. Anna di Palazzo 1/2, 80132 Neapel. T: +39 81 416928, pizzeriabrandi.com

MIMI ALLA FERROVIA Im Herzen Neapels eröffneten Ida und Emilio Giugliano, genannt Mimi, im Jahre 1944 das heutige Traditionstokal »Mimi alla Ferrovia«. Als einfache Trattoria gestartet, entwickelte sich das geschichtsträchtige Restaurant im Laufe der Zeit zu einem kulinarischen Bezugspunkt vieler Neapolitaner und zog bereits zahlreiche Persönlichkeiten aus Politik, Unterhaltung oder Kultur in seinen Bann. Auch die heutige Generation des familiengeführten Betriebs weiß: »Italien geht zu Mimi«. Denn dort kommt man in den Genuss traditioneller sowie zeitloser italienischer Gerichte, die mit Handwerk überzeugen und einen in Neapel ankommen lassen. Via Alfonso D'Aragona 19/21, 80139 Neapel. T: +39 81 5538525, mimiiallaferrovia.it

SO KALO Grob übersetzt bedeutet der Name des Restaurants »gute Mischung«. Betreiber Ciro Salvo, der im Pizzageschäft aufgewachsen ist, bietet moderne

Küche mit soliden traditionellen Wurzeln. Eine der bestbewerteten Pizzerien Neapels. Piazza Sannazaro 201/c, 80121 Neapel. T: +39 81 19204667, 50kalo.it

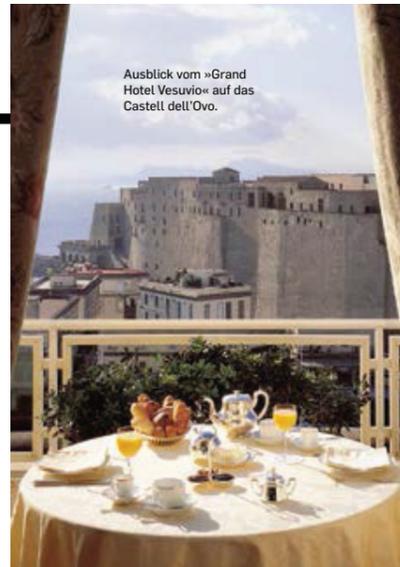
L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE Vor rund 150 Jahren eröffnete Michele Condurro seine eigene Pizzeria und begründete damit eine lange Tradition von Pizzameistern im städtischen wie kulinarischen Kern Neapels. Während seine 13 Kinder fast alle in der »L'Antica Pizzeria da Michele« mitwirkten, traten die Brüder Salvatore, Luigi und Antonio schließlich in Condurros Fußstapfen und widmeten ihr Leben der Kunst des Pizzabackens, um die Tradition des Vaters fortzuführen. Auch heute noch ist die »L'Antica Pizzeria da Michele« in fünfter Generation in Familienhand, seit 1930 angesiedelt in der Via Cesare Sersale, wo genau zwei Sorten Pizza zur Auswahl stehen: »Marinara« und »Margherita« – ein Entschluss gegen Masse und für die Traditionen und Zutaten Kampaniens.

IL COMMANDANTE Gelegen im obersten Stockwerk des »Hotel Romeo Napoli« bietet sich Gästen des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurants »Il Commandante« eine unvergleichliche Aussicht auf den Golf Neapels und den Vesuv. In elegantem sowie diskretem Ambiente lässt sich hier ein feines Degustationsmenü von Chefkoch Salvatore Bianco genießen. Der aus dem Nachbarort Torre del Greco stammende Spitzenkoch setzt dabei auf raffinierte Kreationen unter Verwendung bester Zutaten wie Fisch oder Meeresfrüchte aus dem Mittelmeer. Beim farbenprächtigen Sonnenuntergang mit Blick auf die Bucht können Gäste Biancos Kompositionen von einem herrlichen Glas italienischem Wein begleiten lassen – und aus einer stattlichen Aus-



Im Restaurant »50Kalo« wird eine kreative und moderne Küche mit traditionellen Wurzeln serviert.

GRAND HOTEL VESUVIO Das 1882 erbaute »Grand Hotel Vesuvio« zählte einst Oscar Wilde, Guy de Maupassant und Enrico Caruso zu seinen Gästen. Das stattliche alte Gebäude und der Ausblick über die Bucht von Neapel, der über Sorrento, die Insel Capri und den Vesuv reicht, sind unvergleichlich schön. Besonders schön ist der nächtliche Ausblick vom Dachgarten im neunten Stock auf die blinkenden Lichter unter dem Vesuv. In wenigen Gehminuten erreicht man die Piazza Plebiscito oder das Opernhaus. Via Partenope 45, 80121 Neapel. T: +39 81 7640044, vesuvio.it



Ausblick vom »Grand Hotel Vesuvio« auf das Castell dell'Ovo.

wahl von mehr als 1000 Positionen schöpfen. Via Cristoforo Colombo 45, 80133 Neapel. T: +39 81 0175001, romeohotel.it

BARS

CAFFÈ MEXICO Vor dem Piazza Dante befindet sich das »Caffè Mexico«. Das Kulllokal ist klein, man zählt gleich rechts am Eingang, nimmt den Zettel zur Theke am Ende des Raums, wo drei Baristas dicht gedrängt, dafür umso routinierter einen Kaffee nach dem anderen brühen. Das Interieur sieht aus wie in der Hippie-Zeit stehen geblieben. Piazza Dante 86, 80142 Neapel. T: +39 81 549933

HOTELS

SANTA CHIARA BOUTIQUE HOTEL Das im historischen Zentrum von Neapel gelegene Fünf-Sterne-Hotel befindet sich im Palazzo Tufarelli, einer historischen Residenz aus dem 17. Jahrhundert, und ist eine Hommage an die neapolitanische Gastfreundschaft. Der innovative Stil, bei dem restaurierte Fresken auf modernes Design treffen, ist der perfekte Rahmen für eine aufregende Italienreise. Via Benedetto Croce 23, 80134 Neapel. T: +39 81 5527077, santachiarahotel.com

GRAND HOTEL VESUVIO Das 1882 erbaute »Grand Hotel Vesuvio« zählte einst Oscar Wilde, Guy de Maupassant und Enrico Caruso zu seinen Gästen. Das stattliche alte Gebäude und der Ausblick über die Bucht von Neapel, der über Sorrento, die Insel Capri und den Vesuv reicht, sind unvergleichlich schön. Besonders schön ist der nächtliche Ausblick vom Dachgarten im neunten Stock auf die blinkenden Lichter unter dem Vesuv. In wenigen Gehminuten erreicht man die Piazza Plebiscito oder das Opernhaus. Via Partenope 45, 80121 Neapel. T: +39 81 7640044, vesuvio.it

rassegna stampa a cura di
dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi