



GOLF VON NEAPEL

Heimatliebe und Hollywood-Ruhm

Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziembra

Metallskulpturen, Mandolinen, Mitternachtsmozzarella und Makkaroni in Massen – süditalienische Meisterwerke und Dolce-Vita-Delikatessen steigern die Lust auf einen Urlaub in Kampanien ins Unermessliche. Zu Besuch in zwei Werkstätten und zwei Fabriken.

Geisterstimmung in Lello Espositos Atelier

Unebene Steinstufen führen hinab in Lello Espositos Reich mit seinen dicken Mauern und gewölbten Decken. Carlo Gesualdo, seines Zeichens Fürst von Venosa, gehörte einst dieses Refugium. Es befindet sich unterhalb des 1556 erbauten Palazzo Sansevero in Neapels Altstadt. Hier im Dunkeln übte Gesualdo Rache an seiner treulosen Gattin Maria d'Avalos, blies mit Wonne ihr Lebenslicht aus. Den Nebenbuhler beförderten seine Diener diskret ins Jenseits.



„Ihre Seelen wandern hier immer noch herum“, flüstert Lello Esposito, bewegt die Finger wie ein Geist und reißt seine braunen Augen weit auf, um beim Gegenüber ein Schauern zu erzeugen. Seit 1997 arbeitet der Skulpteur und Maler in den unterirdischen, den Geruch von frischer Farbe ausströmenden Räumen – zwischen Kisten und Kartons, an den Wänden lehnen Gemälden, Leitern, Stühlen, Lumpen und leeren Tüten. Farbtöpfe, Pinsel und halb ausgedrückte Tuben bedecken die Tischplatten.



Lello Esposito verwendet für seine bis zu 100.000 Euro teuren Arbeiten primär Bronze und Aluminium. Großzügig bedient er sich der Symbole seiner Heimatstadt. So kombiniert er beispielsweise das Horn, den Glücksbringer für die Neapolitaner, mit Pulcinella (Foto).



In der Commedia dell'Arte mimt die mit Maske und weißer Pluderhose ausgestattete Figur stets den weder Gott noch Teufel fürchtenden Egoisten – gibt mal den Dummen, dann wieder den Durchtriebenen.

„Als Kult-Künstler erhalte ich die Tradition Neapels am Leben, indem ich ihre Symbole in verwandelter, modernisierter Form zeige“, erläutert Lello Esposito und macht einen großen Schritt – aus Hochachtung vor seinen eigenen Schöpfungen. Schließlich liegen seine bunten Masken auf dem Boden herum. Einige dieser der Commedia dell'Arte entlehnten Kunstwerke schafften es sogar nach Hollywood. Die italienische Regierung überreichte sie dort Quentin Tarantino, Mickey Rourke und Sylvester Stallone.





Immer wieder zieht es den international Erfolgreichen in die Staaten, in New York hat er ein eigenes Studio. Doch auszuwandern käme ihm nie in den Sinn. „Neapel ist für mich die schönste Stadt der Welt. In jeder Straße atme ich Kultur ein, da ist eine ungeheure Vitalität zu spüren. Ich hoffe, dass ich hier eine gute Zukunft habe.“

Wie von seinen positiven Gedanken beflügelt, eilt der gebürtige Neapolitaner zu seinen Metallfiguren. Sie stellen den italienischen Freiheitskämpfer Guiseppe Garibaldi dar. Hinter den aufgereihten Metallköpfen prangt die Fahne seines Heimatlandes.



Wenn er sich eine Riesenleinwand vornimmt, tunkt er mehrere Finger in seine Töpfe und verteilt die Farbe dann großzügig – doch das sehen die Gäste nur im Film, den er in seinen DVD-Player schiebt. Lello Esposito will sie schließlich mit sauberen Händen begrüßen. Besuchen ihn Deutsche, gerät er ins Schwärmen: „Ich liebe Deutschland, habe dort schon ausgestellt und viele Freunde gewonnen. Mich beeindruckt vor allem, dass die Deutschen so seriös sind.“

Mandolinen-Verzauberung im Hause Calace

Schmerzen bereitet es dem Werkstattbesucher, wenn der Instrumentenbauer die Mandoline poliert. Denn das Geräusch erinnert an das Brummen eines Zahnarztbohrers. Doch es nützt nichts, die Sorgfalt verlangt diesen Arbeitsschritt. Immer wieder lässt der eifrige Mann das Saiteninstrument an einem rotierenden Rad hin- und hergleiten.



Dann die Entschädigung für die akustischen Qualen: Der Chef höchstselbst, Raffaele Calace, greift in die Saiten einer Mandoline. Sofort legen seine Mitarbeiter ihr Werkzeug beiseite, schalten die wummmernde Maschine in der Ecke aus und lauschen andächtig. Plötzlich hält Raffaele Calace inne und schwärmt: „Der Klang ist einfach wunderbar.“

Die Mitte des 18. Jahrhunderts entstandene neapolitanische Mandoline inspirierte auch Mozart. Berühmtestes Beispiel ist die Canzonetta „Deh, vieni alla finestra“ aus dem zweiten Akt des „Don Giovanni“. Als Calace das Wort „Mozart“ ausspricht, strahlt er, macht eine kleine Pause und fügt bescheiden hinzu: „Auch mein Großvater Raffaele baute nicht nur sehr gute Mandolinen, er spielte auch wunderbar darauf und komponierte viele Werke für dieses Instrument.“





Die Liebe zur Mandoline trägt auch Annamaria in sich, Urenkelin des großen Meisters. Immer wieder holt sie ein reich verziertes Kunstwerk aus dem Regal, fährt behutsam mit den schmalen Händen über den gewölbten Rücken. Natürlich hatte auch sie Mandolinen-Unterricht. Allerdings räumt sie ein: „Ich bin etwas aus der Übung.“

Sieben Männer arbeiten in der kleinen Werkstatt – sitzen auf Hockern dicht nebeneinander, zwischen Tischen, auf denen sich Werkzeuge und dünne Holzteile stapeln. Doch nicht nur in Italien sind die bis zu 3000 Euro teuren Instrumente des 1825 gegründeten, preisgekrönten Familienbetriebes gefragt, Raffaele Calace schickt sie auch nach Deutschland, Frankreich, Südkorea und Japan.



Nachtschicht in Gennaro Fuscus Mozzarella-Fabrik



Eine große Holzschaufel taucht der Käser ins ultraheiße Wasser, holt einen Teil eines Teigklumpens heraus und zieht ihn auf dem Holz in die Länge. Dann lässt er den gummiartigen Batzen wieder ins Wasser plumpsen, rührt um, nimmt ihn sich erneut vor, streicht ihn glatt, wieder und wieder. Wenn der Käse mühelos über das Holz gleitet, ist er fertig.





Nach der Pflicht folgt die Kür für den Facharbeiter und seinen Kollegen. Sie ziehen die weiße Masse gemeinsam zu langen Strängen. So stolz sehen sie dabei aus, als präsentierten sie gerade ein wertvolles Seidentuch. Doch leider müssen sie ihr Kunstwerk flugs wieder zerstören. Sie zerteilen es („mozzare“ = abschneiden) und formen daraus Kugeln und Zöpfe.



Gennaro Fusco, Chef des 1840 gegründeten Familienbetriebs Fior d'Agerola in Agerola, steht hinter seinen Mitarbeitern, klopf ihnen auf die Schultern und nickt zufrieden. Die Firma von Fusco und seinen Kindern stellt täglich eine Tonne Mozzarella her. Fusco schwört dabei auf Kuhmilch aus der Region: „Unser Mozzarella ist dadurch nicht so fett wie der Büffelmozzarella.“

Wenn in dem verschlafenen Ort die Lichter ausgehen, beginnen die Männer in den Hallen zu rotieren. Zwischen 22 Uhr und drei Uhr morgens werkeln sie. „So garantieren wir, dass unsere frische Lieferung morgens bei den Restaurants in der Umgebung ist“, erklärt Fusco. Auch mit Ricotta und dem exklusiven Provolone del Monaco D.O.P. wartet der Käsefachmann auf. Seine Produkte verkauft er nach Deutschland, in die Schweiz, in die USA und nach Japan.

Lobeshymnen in Guiseppe di Martinos Pasta-Fabrik



Ein Scheppern ist zu hören, als die dicken Nudeln von einem Förderband auf nächste geschubst werden. Minuten später purzeln sie in einen Karton, den ein Mitarbeiter vorher zusammengefaltet hat. Ohrstöpsel trägt er – ob des dauernden Getöses und Geklappers.

2003 gründeten Guiseppe di Martino und seine Schwester Giovanna das Unternehmen Pastificio dei Campi. In dem Boss keimt die Hoffnung, dass ihm seine Sprösslinge einmal naheifern werden, zahlt sich doch die Pasta-Passion in jedem Fall aus: 24 Doppelzentner, so die tägliche Ausbeute.



Wenn es um die Güte seiner Produkte geht, trennt der Experte natürlich Spreu vom italienischen Hartweizen: „Wir wissen genau, woher er stammt. Er wird zu hundert Prozent biologisch angebaut.“ Zudem schwört Guiseppe di Martino auf das „gute Wasser von Gagnano“ und die „langsame Trocknung bei niedriger Temperatur“.

Gut fürs Geschäft ist die Tatsache, dass ein nudelloses Leben wohl für die meisten Italiener undenkbar wäre. Sie lieben es beispielsweise, mit der Zunge in einen mit Spaghetti gefüllten Topf zu fahren, den dampfenden Haufen herauszuholen, ihn auf den Teller fallen zu lassen und dann darüber herzufallen. Und bis in die Dreißigerjahre stellten Osterien in Neapel sogar unter freiem Himmel ihre Kochtöpfe auf. Tellerweise verkauften sie Makkaroni. Und die Nimmersatten verlangten immer nach Zusatzportionen.

Die 500 Jahre alte Pasta-Tradition in Gagnano ist weltberühmt. Das Qualitätssiegel „Pasta di Gagnano“ prangt auf den rot-schwarzen Verpackungen, die Guiseppe di Martino unter anderem nach Katar, Kanada, Singapur und Australien sendet. Und natürlich schieben sich Schweizer, Franzosen, Belgier, Briten etc. die in seiner Fabrik gefertigten Röhrchen gerne auf die Gabeln. Nur die Deutschen müssen vor Sehnsucht nach Guiseppe di Martinos Paccheri, Fusilli, Rigatoni, Tortiglioni & Co. vergehen. Deutschland steht nicht auf seiner Exportliste – noch nicht.



Nonstop-Schlemmen im noblen Nudeltempel Alosclub in Lucrino

TIPPS

Ristorante Rosiello



Pasta-Power-Portionen und der warm servierte Zitronen- und Mandarinenkuchen rauben dem Genießer schnell sämtliche Sinne.

1933 eröffnete Gelsomina Rosiello gemeinsam mit ihren Töchtern das Restaurant, heute halten die Nachkommen die Familientradition hoch.

Zutaten für ihr Ragout oder ihre Suppen holte Gelsomina einst aus ihrem eigenen Garten. Auch heute noch sprießt so allerlei von A wie Aprikosen bis Z wie Zitronen auf dem drei Hektar großen Gebiet.

Hotel San Francesco al Monte****

Renovierung am linken Flügel des einstigen Klosters Santa Lucia al Monte



Vorbei sind die spartanischen Zeiten: Die Mönchszellen wurden in schicke Zimmer verwandelt. Der Hotelgast bettet sich nun bequem, lustwandelt im Dachgarten und sündigt auf der Restaurantterrasse – ohne anschließend zu beichten.



Ausflug nach Pompeji



„Eine Wolke erhob sich, für die, welche aus der Ferne schauten, war es unsicher, von welchem Berg – daß es der Vesuv war, erkannte man später; ihre Gestalt dürfte wohl am ehesten einer Pinie ähnlich gewesen sein. Denn sie wuchs wie mit einem Riesenstamm empor und teilte sich dann in mehrere Äste“, so der Schriftsteller Plinius der Jüngere über den 24. August des Jahres 79 n. Chr. Laut Forschungsstand von 2011 ereignete sich der älteste schriftlich bezugte Vulkanausbruch allerdings am 24. Oktober.



Der Berg wurde förmlich in die Luft gesprengt und erhielt seine bis heute typische Form. Zahlreiche Orte wie Pompeji, Herculaneum und Stabiae begrub eine meterhohe Schicht aus Asche, Bimsstein und Schlamm innerhalb weniger Stunden. Die Naturkatastrophe kostete Tausende von Menschen das Leben. Goethe besuchte die „mumifizierte Stadt“ 1787 – 39 Jahre nach Beginn der Ausgrabungen. „Es ist viel Unheil in der Welt geschehen, aber wenig, das den Nachkommen so viel Freude gemacht hätte“, schrieb er in seinem Werk „Italienische Reise“.



Heute muss die weltweit größte archäologische Stadtruine einer Invasion von 2,5 Millionen Besuchern pro Jahr standhalten. Damit nicht genug: Wenn es im Herbst oft tagelang wie aus tausend Kübeln schüttet, können Mauern auf dem Areal einstürzen – wie 2010 und 2011 geschehen. Im April 2012 stellte die EU 105 Millionen Euro für die Sanierung des Weltkulturerbes zur Verfügung.



ADRESSEN IN NEAPEL



Atelier Lello Esposito

Palazzo Sansevero – Piazza San Domenico Maggiore, www.lelloesposito.com (auch in englischer Sprache)

Raffaele Calace

Vico San Domenico Maggiore, 9, www.calace.it (auch in englischer Sprache)

Ristorante Rosiello

Via S. Strato, 10, www.ristoranterosiello.it (in italienischer Sprache)

Hotel San Francesco al Monte****

Corso Vittorio Emanuele, 328, www.sanfrancescoalmonte.it (auch in deutscher Sprache)

WEITERE ADRESSEN

Fior d'Agerola dei F.lli Fusco & Co. s.r.l.

Via Santa Maria, 43, Agerola (NA), www.fiordagerola.eu (in italienischer Sprache)

Pastificio dei Campi

Via dei Campi, 50, Gragnano (NA), www.pastificiodeicampi.it (in italienischer Sprache)

Pompeji

Porta Marina (Eingang), Öffnungszeiten etc. unter www.portanapoli.com (auch in deutscher Sprache)