

DIE SCHWARZE PERLE SIZILIENS

Böse Zungen mögen behaupten, Catania sei die hässliche kleine Schwester Palermos. Wer die Stadt aber kennt, weiß: Mit ihr hat man dafür viel mehr Spaß. Hier warten kulinarische Abenteuer von über Kohlen gegrilltem Pferdesteak bis hin zu rohen Meeresfrüchten und Sake-Bars.

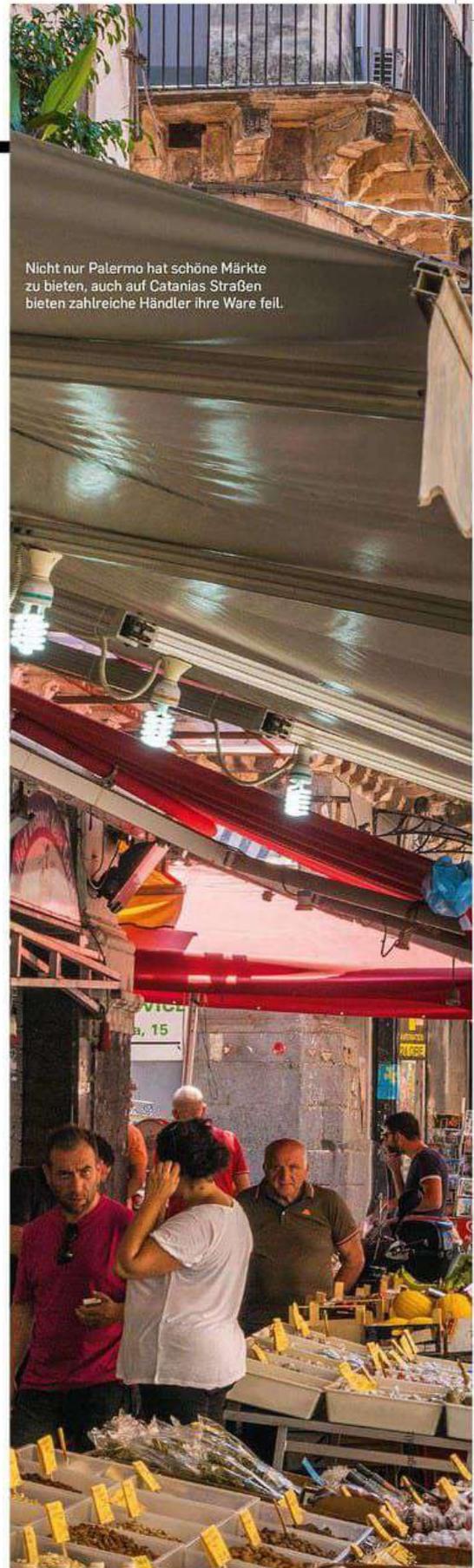
Man kann die Welt in zwei Arten von Menschen einteilen: jene, die Catania mit seinem Chaos, dem Lärm und dem Verfall hassen, und jene, die den rauen Charme und die Energie der Stadt lieben. Sicher, Catania – auch die schwarze Perle Siziliens genannt – hat nicht die grandiosen historischen Bauten Palermos zu bieten, Erdbeben und der nahe Ätna haben es immer wieder in Schutt und Asche gelegt. Statt normannisch-arabischer Pracht gibt es hier größtenteils etwas in die Jah-

re gekommenes Barock. Die Stadt fühlt sich aber jung und pulsierend an und erinnert in ihrer Wildheit mitunter mehr ans gar nicht so ferne Afrika denn an das geografisch nähere Europa. Wem so etwas gefällt, dem macht Catania viel mehr Spaß als Palermo.

Das Leben spielt sich hier auch mehr auf der Straße ab als in Palermo: Über die >



Das »Amocù« bietet asiatisches Fine Dining und Cocktails auf hohem Niveau. Sogar eine Sake-Bar gibt's hier. Optimal zum Relaxen nach einer Shopping-Tour am Corso Italia.



Nicht nur Palermo hat schöne Märkte zu bieten, auch auf Catanias Straßen bieten zahlreiche Händler ihre Ware feil.





Das »Me Cumpari Turiddu« trägt nicht nur einen echt sizilianischen Namen, auch die Küche (Eselfleisch, Nebrodi-Salami) ist komplett authentisch.



> wilde Via Plebiscito, die sich in einem Halbkreis wie ein Gürtel um die Innenstadt legt, ziehen bereits ab Mittag dicke Rauchschwaden von den großen Holzkohlengrills, auf denen zahlreiche Restaurants Artischocken, Fische, Meeresfrüchte und Pferdefleisch grillen, eine Spezialität der Stadt. Die noble Via Etnea, die schnurgerade durchs Zentrum läuft, ist abends schwarz vor Menschen, die hier den für Italiener obligatorischen Spaziergang (oder besser: Catwalk) absolvieren, die »passeggiata«. In den kleinen Gassen östlich des Bellini-Parks drängen sich mehr oder weniger junge Menschen in zahlreichen Bars und trinken



Das »Vermut« ist eine Bar, wie man sie sich in der Heimatstadt wünschen würde: super Tapas, feine Drinks, gute Stimmung bis spät in die Nacht.

und essen bis in die frühen Morgenstunden. Und unten am Hafen, gleich beim alten Fischmarkt, hat das »A Putia Dell'Ostello«, ein ehemaliges Hotel und jetzt ein Restaurant mit Bar, gleich 24 Stunden geöffnet.

Kulinarisch bietet die Stadt jede Menge Köstlichkeiten auch jenseits traditioneller Trattoria-Romantik: Catania ist die Heimat von »Fud« und »Fud OFF«, zwei der spannendsten und erfolgreichsten Gastrokonzepte Siziliens (mittlerweile gibt es Filialen in Palermo und Mailand). Im »Sapio«, einem minimalistischen Fine-Dining-Restaurant, kocht ein blutjunger Koch michelinbestennte Küche auf internationalem Niveau, und viele der kleinen Bars in den schickeren Bezirken der Stadt fühlen sich so lebendig, so zukunftsfröhlich an wie Bars in sonst eher viel reicheren europäischen Städten wie Barcelona oder Lyon.

Wenn es um alte Märkte geht, dann kann Catania Palermo mit seinem Ballarò-Markt vielleicht nicht das Wasser reichen. Der Fischmarkt direkt in der Altstadt aber ist trotzdem einen Besuch wert: Weil die Stände am tiefsten Punkt des Platzes aufgestellt sind, können Schaulustige das Spektakel von oben betrachten, fast wie in einem Theater. Die zahlreichen kleinen Trattorien rundherum verarbeiten viel des Gebotenen umgehend zu grundsoliden Speisen. Und wer auf Straßenküche schwört, der wird wenige Meter von hier ebenfalls fündig: Unter den Bahngleisen gleich hinter dem Markt bauen Kuttelkocher und Innereien-griller zur Mittagszeit ihre Stände auf.

Wenn das Wetter schön ist, wird sonntags der Lungomare, die Strandpromenade, für Autos gesperrt und damit zu einer kilometerlangen Flaniermeile. Im Sommer laden zahlreiche Badeplattformen auf den Felsen zum Schwimmen ein, Cafés und Bars sorgen für den Aperitivo bei Sonnenuntergang. Und wer die Stadt trotzdem einmal verlassen möchte, für den bieten sich gleich mehrere Ausflüge an: Keine Stunde die Küste hinauf liegt das malerische Bergdorf Taormina (S. 94), 45 Minuten ins Land hinein, auf der anderen Seite des Ätna, wartet Bronte, die Pistazienhauptstadt der Insel. Und keine 20 Autominuten entfernt, im Vorort Valverde, versteckt sich die »Trattoria Miró« eines der besten Fischrestaurants Siziliens, wenn nicht Süditaliens. Es ist so gut, dass es sogar eine eigene Reise wert ist.

Fotos: Flo Bonna, Daniel Meier, beige/steil



Der erst 26 Jahre junge Alessandro Ingiulla betreibt mit seiner Partnerin Roberta Cozzetto das »Sápío«. Heuer wurden sie für ihre Küche erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

