

Palermo 2



SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Materia prima und Street Food

Ist es die Mischung der verschiedenen Kulturen und vergangener Epochen, das Nebeneinander von arm und weniger arm auf den engen Gassen und lebendigen Märkten, die unmittelbare Nachbarschaft von Glanz und Verfall barocker Paläste und Wohnhäuser, (von denen immer mehr wieder hergerichtet werden), die mich so faszinieren? In dieser Stadt, in der es wahrhaft auch jede Menge Probleme gibt, die sich offen dem Auge und manchmal auch der Nase darbieten, sind es die Menschen, die mich mit ihrer großen Gastfreundschaft immer wieder einen glücklichen Touristen sein lassen. Sie begegnen mir hilfsbereit, höflich und offen.

In der vielfältigen Gastronomie dieser Stadt, vom einfachsten Street Food bis zum anspruchsvolleren Fischlokal, gibt es immer wieder Neues zu entdecken. Im kulinarischen Alltag Palermos gibt es eine Reihe junger und jung gebliebener Leute, die noch „brennen“ und was auf die Beine stellen. Sie beziehen sich auf alte Traditionen und Rezepturen und sind gleichermaßen innovativ. Sie können auf eine Qualität frischer Rohstoffe aus Sizilien und dem umliegenden Meer zurückgreifen, von der wir Nordlichter nur träumen können. Hier wird Slow Food wirklich gelebt! Was es hier für „materia prima“ (Rohstoffe) gibt, eröffnet sich auf den Straßenmärkten Palermos, die Sie unbedingt besuchen müssen.

Der Mercato di Ballaró ist der älteste und größte. Er übertrifft die Vucciria, wo es die interessanteren Lokale und Plätze gibt. In den Gassen rund um die Piazza Ballaró finden Sie alles frisch, was der Gaumen begehrt: direkt von kleinen Bauern, die manchmal nur ein oder zwei Steigen Selbstan-gebautes dabei haben, die für Sizilien typischen Gemüse, Obst und Zitrusfrüchte, Gewürze und jede Menge feine Kapern aus Pantelleria, Fisch und Bottarga (getrockneter Fischrogen, am besten ist der vom Thunfisch!), und natürlich auch Fleisch und Geflügel.

Hier gibt es zwar kein gemütliches Café, wo man sich zum Schauen oder Ausruhen niederlassen könnte, aber ein reiches Angebot an dem für Palermo typischen, warmen Street Food, wie Cipolle (Ofenzwiebeln), Panelle (Ausgebackenes aus Kichererbsenmehl), Cazzilli (Kartoffelkroketten), frisch zubereiteten Fisch und Meeresgetier (das Sie vorher selbst auswählen) und schließlich auch Quarume (verschiedene Kalbsinnereien, mit Gemüse gekocht), die man in einem Panino

(Brötchen) direkt aus dem Kessel serviert bekommt. Optisch ist diese Art von Street Food für manche vielleicht eher eine harte Nummer.... aber Sie wollen doch wissen, was „semplice“ ist, oder?

Wenn Sie die typischen Gerichte etwas gemütlicher und in einem tollen, großzügigen und stilischen Ambiente einnehmen möchten, besuchen Sie die Osteria Ballarò. Sie liegt nicht im Viertel des gleichnamigen Markts, sondern beim Jüdischen Viertel im ehemaligen Stallgebäude des Palazzo Cattolica Dieses Lokal ist gleichzeitig Osteria, Bar und Weinbar und schreibt ganz bewusst auch „Street Food“ auf die Visitenkarte – es gibt die typisch parmeritanischen Spezialitäten, alle auch zum Mitnehmen. Was Sie zu Essen und zu Trinken angeboten bekommen, ist ausschließlich „Born in Sicily“, wie der Wirt, Geatano Ribaudò erklärt. Die Produkte der Küche sind liebevoll ausgewählt, großteils biologisch, biodynamisch oder von kleinen Produzenten der Presidi Slow Food. Der Service ist freundlich und die Auswahl sizilianischer Weine beeindruckend - das alles zu Preisen, die angemessen sind, gerade noch „semplice“.

Osteria Ballarò, Via Calascibetta 25, Telefon +39/091/7910184, www.osteriaballaro.it.