

## Palermo 3



**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.

### *Vucciria, ein Lebensgefühl*

*Kommen Sie mit mir noch einmal in das Zentrum Palermos, in die Vucciria. Was die Stimmung in den Lokalen und auf den Plätzen betrifft, kann man hier Palermo pur erfahren. Vucciria ist ein Lebensgefühl, das man nur erfahren kann, wenn man sich darauf einlässt. In dem Gewirr von Gassen und Plätzen, zerstörten und verfallenen, teilweise auch sanierten Häusern und Palazzi, Kirchen, kleinen Läden und Werkstätten findet man nur wenige touristische Standardlokale, die man am preisgünstigen „Menu Turistico“ erkennt und entsprechend vermeiden kann. Der Osteria-Klassiker Il Maestro del Brodo, früher ein Muss bei jedem Palermo-Besuch, hat leider durch eine Edelrenovierung (französische Bistro-Stühle!) seinen Charme verloren.*

*Wenn Sie in der Gegend sind, gehen Sie bei Uwe Jaentsch an der Piazza Garraffello vorbei. Seit Jahren hat dieser österreichische Performance-Künstler diesen zerfallenen, von alten Häusern, Palästen und Ruinen geformten Platz für sich und seine Kunst eingenommen und überlegt sich immer neue Aktionen auf der Straße, an und in den Gebäuden. Ein faszinierender Ort! Der Künstler ist fast jeden Tag mit seinen Leuten selbst auf dem Platz und betreibt dort eine Art Stand. Er ist Teil des Ganzen, durchaus offen für Gespräche und einen gemeinsamen Drink, wenn Sie sich trauen. Oder wenn er Sie selbst anspricht.*

*In dem Geviert zwischen Via Roma, Via Vittorio Emanuele, Piazza San Domenico und dem Hafenbecken La Cala gibt es anderes und mehr zu erleben. Gegen Abend füllen sich die Lokale, manche improvisierte Cafés werden erst am späten Nachmittag in den Straßen aufgebaut, und auf der zentralen Piazza rüsten sich Stände mit Fleisch, Fisch, Gemüse (vor Ihren Augen frisch zubereitet!) und anderem Street-Food für einen gechillten Abend unter freiem Himmel. In den sehr einfachen Bars finden Sie meist keine interessanten Weine, und wenn Sie sich auf diese Welt der Plastik-Stühle und Coca-Cola-Sonnenschirme einlassen, halten Sie sich lieber an einer kühlen Flasche Bier fest, die kaum was kostet. In den anspruchsvolleren Cafés und Weinbars für junge und legere Leute in der Via Bottai und der Via Chiavettieri spielen junge Musiker Live-Musik, und mitten im Geschehen legt am späteren Abend ein cooler DJ auf seiner kleinen Anlage Venyls auf.*

*Wenn Sie es weniger „semplice“ und doch sehr originell mögen: Eine sehr feine, jahreszeitlich orientierte Küche mit frischem, fast noch lebendigem Fisch und Meeresgetier und*

*einer differenzierten, originellen Weinauswahl bietet das GAGINI. Es ist benannt nach dem Renaissance-Bildhauer Antonello Gagini (1478 - 1536), der in diesem einfachen Palazzo wohnte und arbeitete. Die Einrichtung in diesem Gemäuer ist zwischen traditionell und stylish, und wer frische Blumen auf dem Tisch und dezente Hintergrundmusik liebt, ist hier am richtigen Platz angekommen. Sie werden von den sehr kompetenten, jungen Service-Kräften mit einem Begrüßungs-Spumante begrüßt. Das Gagini nennt sich „Social Restaurant“ - und ist es auch. Das bezieht sich nicht etwa auf die Preise, die eher gehoben, aber angemessen sind. Franco Virga, der aus der Modebranche kommt, und sein junges, begeistertes Team haben dieses Lokal mit dem Anspruch aufgezogen, Essen, Kunst, Musik und Mode in einem Mix aus lokalen Elementen und Weltoffenheit zu vereinen. Nach dem Prinzip „Kilometer Null“ werden fast ausschließlich sizilianische Produkte verwendet, die in unmittelbarer Nähe erzeugt und gefischt werden. Da die Plätze auf der eher schmalen Terrasse zwischen Jasmin und Orangenbäumen eher beschränkt sind, empfiehlt sich gerade im Sommer eine telefonische Reservierung.*

*GAGINI, Via Cassari 35, Telefon +39/091/589918,  
[www.gaginirestaurant.com](http://www.gaginirestaurant.com)*