

## Palermo 4



**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.

### Netzwerk mit Nino

*Ich esse und trinke für mein Leben gerne. Und ich tu was dafür und wende auch Zeit auf: Mit offenen Augen und Sinnen durchstreife ich seit über 30 Jahren die Regionen und Städte Italiens auf der Suche nach guten Weinen, typischen Lebensmitteln und interessanten Lokalen. Aus dieser Leidenschaft heraus habe ich auch 1992 die erste deutsche Ausgabe von „Osterie d'Italia“ herausgebracht und damit die Gründung von Slow Food Deutschland vorbereitet. Wo immer ich bin ist es mir wichtig, die tollsten Plätze zum Essen zu finden und auszuprobieren, die anspruchsvollen, aber auch sehr gerne „semplice“.*

*Im Laufe der Zeit haben sich auf diesen Reisen vor Ort auch Beziehungen und Freundschaften zu Menschen mit den gleichen Interessen entwickelt. Diese Freunde sind Teil eines Netzwerks von Winzern, Gastronomen, Slow-Foodies, Genießern und Journalisten, und stellen eine niemals versiegende Quelle bei meinen Erkundungen auf Reisen dar. Auch in Palermo.*

*Stellvertretend für alle in diesem Netzwerk möchte ich Dr. Nino Aiello vorstellen, den wohl erfahrensten Schreiber und Gourmet Siziliens. Ehemals Slow-Food-Vorsitzender der Region, ist er bis heute der verantwortliche lokale Koordinator des Gambero Rosso. Er schreibt auch den Sizilienteil der „Guida dei Ristoranti d'Italia“ der Zeitschrift L' Espresso und verfasst Beiträge für die Zeitschrift mit dem vielsagenden Titel „I love Sicilia“. Der Titel trifft voll auf ihn selbst zu.*

*Kennengelernt habe ich Nino vor 20 Jahren in München. Der ursprüngliche Anlass seiner Reise, ein von Slow Food Deutschland organisierter Bier-Kongress, war mangels Anmeldungen vier Wochen vorher abgesagt worden. Nino und zwei Slow-Food-Kollegen riefen mich an dem dafür vorgesehenen Datum spontan vom Marienplatz aus an... und wir feierten die nächsten beiden Tage unseren eigenen, privaten und sehr fröhlichen Kongress zwischen deutschem Bier und italienischen Wein.*

*Es waren die frühen Neunziger Jahre, in denen ich Sizilien auf der Suche nach neuen Weinen erkundete. Nino organisierte für meine Mitarbeiter und mich in Palermo eine Rotweinprobe auf der wunderbaren Terrasse der Osteria dei Vespri im Zentrum Palermos. Es war 1 Uhr nachts, 32° C heiß, wir waren fertig von einem extrem heißen Tag. Nino schleppte an die 30 Flaschen schwerste Rotweine an. Es*

wurde eine tolle, unvergessliche Probe auf der historischen Piazza vor dem Palazzo Gangi-Valguarnera, dessen Säle Luchino Visconti als Kulisse für die Ballszene in seinem Film *Der Leopard* gedient hatten.

Bis heute macht sich Nino darüber lustig, dass ich ihn zum Ende hin fragte, was wir zu bezahlen hätten. Das passte so gar nicht zur sizilianischen Großzügigkeit. Wenn ich in den folgenden Jahren mit Reisegruppen in Palermo war und ihn anrief, ob er nicht zum gemeinsamen Essen dazu kommen wollte, zum Beispiel in dem ebenfalls zu empfehlenden, gepflegten kleinen Ristorante Sant Andrea, ließ er sich das nie nehmen, auch wenn er viel zu tun hatte. Spätestens zum Dessert kreuzte er auf, als kleines Mitbringsel hatte er eine frisch zubereitete Cassata aus der besten Konditorei der Stadt auf den Armen, groß wie das Ersatzrad eines Cinquecento. Gastfreundschaft pur!

Dass die Sizilianer großartige Gastgeber auch auf allerhöchstem Niveau sind, zeigt auch die Vereinigung „Le Soste di Ulisse“. So heißt der Zusammenschluss und gemeinsame Marketing-Auftritt der besten Gourmet-Restaurants Siziliens und ihrer enthusiastischen Chefs. Alle Topp-Restaurants, die ich in den letzten Jahren besucht habe, sind in dieser Gruppe dabei. Inzwischen haben sich zu dieser „Grand Tour“ auch sogenannte „Charme Hotels“ (Sie sind es meist auch!) und eine Reihe edler Weingüter zusammengefunden. Das jeweils aktuelle, gut bebilderte und attraktive Katalogheft (italienisch/englisch) mit 170 Seiten bekommen Sie in jedem der Mitgliedsbetriebe, und wer sich vor seiner Sizilienreise über die gastronomischen Highlights informieren will, findet alles unter [www.lesostediulisse.it](http://www.lesostediulisse.it). Das ist die beste, auch zuverlässige Ansammlung feiner Adressen, die Sie finden können, wenn Sie Sizilien nicht nur „semplice“ bereisen wollen.

Osteria dei Vespri , Piazza Croce dei vespri 6, Tel. +39/091/6171631 [www.osteriadeivespri.it](http://www.osteriadeivespri.it).

Ristorante Sant Andrea, Piazza Sant' Andrea 4, Tel. +39/091/334999, [www.ristorantesantandrea.eu](http://www.ristorantesantandrea.eu)