

N°11 MÄRZ 2020



ZEIT ZUM ENTDECKEN

Süden

Von Brandenburg bis Namibia:
Auf den Spuren einer uralten Sehnsucht

Was für ein Theater!

So herrlich verwirrend ist die Mittelmeerregion nirgends mehr: In Palermo stolpert man durch die Kulissen vergangener Epochen – und landet auf einem Markt, auf dem der Adel mit den Händlern Scharade spielt VON ANJA RÜTZEL



Foto: Carlo Bevilacqua für DIE ZEIT



Der Fischhändler Mimmo Isgrò zerlegt auf dem Mercato del Capo einen Thunfisch

Fotos: Carlo Bevilacqua für DIE ZEIT; Illustration: Studio Pong für DIE ZEIT

Das Palermo-Klischee kommt als Baustein. Man tritt hinaus in die Stadt durch eines dieser großen Palazzo-Holzstore zu einem ersten Spaziergang im mittelalterlichen Viertel Kalsa. Und schon nach ein paar Schritten liegen die Requisiten für einen improvisierten Mafiafilm wie hingestreut am Wegesrand: Ein Handtuch mit nur notdürftig ausgewaschenem Blutfleck (der sich bei näherem Hinschauen als vergilbtes Madonnenporträt entpuppt), ein zerschmetterter Grabstein, auf dem man gerade noch den golden aufgepinselten Namen lesen kann, ein abgebrochener Regenschirmstiel, dessen Splittergriff aussieht, als verberge er einen Dolch in seinem Inneren. Schließlich bollert da auch noch, um die Gangsterklamotte zu komplettieren, eine Betonmischmaschine mitten auf einem schmalen Sträßchen, und die zwei Männer, die danebenstehen, nicken einem zu, langsam und mit der Verbindlichkeit eines geteilten Geheimnisses.

Palermo ist eine der letzten Städte in Europa, bei der man schon beim Klang des Namens wohligen Grusel spürt. Da ist die ewige Geschichte des organisierten Verbrechens, natürlich, die jeder, dem man von seiner geplanten Reise erzählt, verlässlich erwähnt – auch wenn die sizilianische Hauptstadt laut offiziellen Verbrechensstatistiken längst nur noch halb so gefährlich ist wie Mailand. Aber unbestimmte Gefühle lesen keine Statistiken, und so fühlt sich Palermo sofort nach der Ankunft – schon im Taxi, das auf einer scheinbar spurlosen Straße dahinschlurrt – tatsächlich nach wildem Italien an, ungewohnt fremd. Nach dem trotzigen Rest dieses vertrauten Landes, der sich nicht so einfach konsumieren lässt wie eine Pizza vom Bringdienst und wo einem Besucher immer noch Dinge zustoßen könnten wie dem Käfer-Fahrer in dieser uralten Versicherungs-Werbung: Er kracht in einen riesigen Stapel Tomaten-

Die Stadt liegt da wie eine Katze, der man ihre Kuscheligkeit nie ganz abnimmt

paletten und wird dann von den wild gestikulierenden Armen der Einheimischen eingekesselt wie von einem aggressiven Tintenfischschwarm.

Durch Palermo zu spazieren ist aufregend, obwohl nichts passiert – weil die Stadt daliegt wie eine Katze, die sich streicheln lässt, der man ihre Kuscheligkeit aber nie ganz abnimmt. Man läuft hindurch unter girlandenartig über die Sträßchen gespannter Wäsche, vorbei an knorzig Kaktusen, umschlingelt ein paar Schwatznachbarn und fühlt sich, als begehe man eine Bühne – oder ein gut sortiertes Kulissenlager, in dem ein wilder Mix aus Szenenbildern ohne Rücksicht auf historische Zusammenhänge zusammengeschoben wurde.

Die höchst unterschiedlichen Herrscher haben im Lauf der Jahrhunderte ihre stilistischen Vorlieben hinterlassen wie vergessene Koffer: klassisch italienische Architektur neben arabischen und afrikanischen Elementen, der Königspalast im normannisch-byzantinischen Stil, die roten Kuppeln der Kirche San Giovanni degli Eremiti. Dazwischen die verwaschenen, grau gelben Fassaden



Die Kathedrale von Palermo (oben), Minne di Vergine, sogenannte Jungfrauenbrüste, in der Bäckerei des Klosters Santa Caterina

heruntergewirtschafteter Palazzi, die aussehen, als würde auf ihre Außenmauern gerade ein unscharfer Film projiziert. Ein Spaziergang durch Palermo lässt einen durch Länder, durch Kontinente zappen.

Vom Normannenpalast ist es nur eine kurze Schlenkereise durch einen Palmenpark bis zur Kathedrale, die im Herbstlicht labradorfarben leuchtet und wie ein verschachteltes architektonisches Rätsel daliegt: zierliche Zinnen, ein irgendwie angeklebt wirkender Säulengang, gotisch hochgebockte Türme, barocke Kuppeln. Die Kirche wurde als Kathedrale gebaut, dann zu einer Moschee und wieder zu einer Kathedrale. Die ganze Stadt strahlt diese Unentschiedenheit aus. Das auszuhalten muss man erst wieder lernen, weil einem Europa sonst doch wie ein altbekanntes, schon oft zur Hand genommener Fotoband vorkam: Man kennt Venedig, ohne je dort gewesen zu sein, hat beim Gedanken an Paris sofort eine bestimmte Farbpalette vor Augen, obwohl einem der letzte Besuch in der Erinnerung längst zerlaufen ist. In Palermo aber fühlt man sich, als sei man plötzlich falsch abgebogen und über den Bühneneingang in ein Theaterstück geplatzt, in dem man nun mitspielen soll, ohne sich je mit dem Regisseur besprochen zu haben.

Am besten gelingt das, wenn man beim Spazieren durch die wechselnden Kulissen einfach improvisiert, und es zulässt, dass man ständig in kleine Szenen stolpert, die wirken wie begehbare Dioramen. Also schleicht man dem mehrstimmigen Nonnengesang nach, der leise aus einer offenen Klostertüre weht und mit jedem passierten Kreuzgang immer lauter wird – bis man mitten im Kloster in einem Café mit bizarrer Gebäckauslage steht: ein ganzes Blech milchig glasierter, mit einer Cocktailkirsche frivolisierter Kugeldesserts, die tatsächlich »Minne di Vergine«

heißen, »Jungfrauenbrüste« also, ein verstörender Mix aus Frömmigkeit und Geschäftstüchtigkeit und schon wieder so eine palermische Paradoxie.

Echte Nonnen sieht man keine, der Gesang kommt vom Band, wie einem eine Jungfernbrustmodelliererin pantomimisch zu verstehen gibt, während sie in einer Hand ein Schüsselchen Cocktailkirschen balanciert, die durch den Busenkontext für immer ihre Unschuld verloren haben.

Geht man ein paar Straßen weiter einem rhythmischen, spechtmäßigen Hämmern nach, landet man in der Werkstatt eines Marionettenspielers, der gerade mit einer Art Meißel einen Drachkörper schuppt und einen wortlos in ein winziges Theater führt, mit ein paar wenigen, eng gedrängten Sitzbänken. Zum Abschied winkt einem ein dickbackiger Ritter.

Folgt man schließlich auf der Piazza Garraffello, einem ruinösen Eckchen am Rande des abgewirtschafteten Vucciria-Marktes, dem Qualmgeruch, landet man an einem improvisierten Nachbarschafts-Mittagstisch in einer Garage,

wo von einem nicht hundertprozentig hygienischen Campingtisch ein wildes Sortiment an Tierinnereien quillt. Und drückt man anderswo an einer angeschrappten Tür unscheinbarer Grundfarbe auf das handgeschriebene Klingelschild, öffnet sich dahinter eines der überraschendsten Museen, die man jemals besucht hat: eine ganz normale Wohnung, sämtliche Wände bis unter die Decke mit antiken Bodenfliesen gepflastert, dazwischen völlig selbstverständlich die Sofagarnitur des Besitzers, der die Museumsräume auch bewohnt und diese Fliesen sammelt, seit er sieben Jahre alt ist und der, wie er einem lächelnd gesteht, Fliesen mehr liebt als Menschen.

Spricht man bloß wenig Italienisch, bleibt man in all diesen Stücken nur Statist. Also bucht man für einen Spaziergang durch den Mercato del Capo, den bilderbuchmäßigsten der vier großen Märkte der Stadt, eine Souffleuse. Nicoletta Polo Lanza Tomasi führt hier regelmäßig kleine Touristengruppen durch die Stände mit den wie gelackt glänzenden Riesenfischen, kringeligen Schlangengurken und den zu Pyramiden aufgetürmten Arancini.

»Cooking with the Duchess« heißen die Kochkurse, die Nicoletta anbietet, das klingt gut und stimmt, denn sie ist die Herzogin von Palma di Montechiaro – ihr Ehemann Gioacchino

heute einfach nicht erschienen, wobei die Besitzverhältnisse hier komplizierter sind, sagt sie, und erklärt ganz nebenbei einen wichtigen Grundpfeiler des sizilianischen Sozialwesens: Die feinen Regeln von Respekt und Zusammengehörigkeit, die hier auf dem Capo-Markt täglich hundertfach verhandelt werden.

In Palermo, erklärt Nicoletta, sage man nicht: »Das ist mein Fischhändler« – man sagt: Ich gehöre ihm.« Und gehe damit ein doppelseitiges Treuebündnis

ein: Man könne dann nicht einfach bei einem anderen Stand einkaufen, das wäre ein Vertrauensbruch. Umgekehrt würde der Händler ihr aber auch sagen, wenn der von ihr gewünschte Fisch heute ausnahmsweise nicht ganz so gut sei – natürlich nicht direkt, sondern verklausuliert, mit einem eingeübten, symbolischen Dialog: Sardinien? Gibt es heute nicht, würde der Fischhändler, dem sie gehört, dann sagen, und sie würde so tun, als sähe sie den ganzen

Sardinenschwarm nicht, der vor ihr auf dem Verkaufstisch liegt.

Heute sind die Sardinien gut, es bedarf keiner Scharade. Mimmo, der Händler, erklärt theatralisch, er sei schon um zwei Uhr aufgestanden, um die bestellte Ware für Nicoletta zu besorgen – stimmt natürlich nicht, sagt Nicoletta, aber sie spielt mit und sieht zu, wie er mit großen Gesten die Sardinien säubert, mit den Daumen in die schmalen Fische fährt und im letzten Schritt die Köpfe abdreht. Der Gemüsehändler daneben streckt eine riesige, knalllila Aubergine in die Höhe, als sei sie eine Monstranz.

Auch die Stadt selbst sei ein Gemüse, sagt Roberto Alajmo: *Palermo è una cipolla* heißt das Buch, das er über seine Heimatstadt geschrieben hat, und über einem Teller Mittagsnudeln erklärt er, wie er das mit der Zwiebel genau meint: »Palermo ist eine Zwiebel, weil man, um den Kern ihres Wesens zu entdecken, zuerst sorgfältig Haut um Haut abziehen muss, Schicht um Schicht lösen«, sagt er und meint damit die vielen Klischees und Fantasien, die von seiner Stadt existieren. Jede Zwiebelschicht sei eine andere Facette ihrer Identität: Auf der Suche nach dem echten Geist der Stadt könne man von Palazzobewohnern träumen oder von Mafiabossen, von Eremiten, die durch die stillen Mauern von San Giovanni



Der Händler erklärt, er sei schon um zwei aufgestanden. Stimmt natürlich nicht

Lanza Tomasi ist der Adoptivsohn und Erbe des sizilianischen Schriftstellers Giuseppe Tomasi di Lampedusa, der den berühmten Roman *Der Leopard* schrieb. Er verfasste das Buch in dem Palast, in dem Nicoletta heute Touristen aus Spanien, Korea und den USA zeigt, wie man gefüllte Sardinien und Pannelle zubereitet, dünne Fladen aus fein gemahlener Kichererbsen. In einem Flügel dieses riesigen Anwesens gleich hinter der Stadtmauer vermieten sie Ferienapartments.

Vor dem gemeinsamen Kochen führt Nicoletta ihre Schüler zum Einkaufen auf den Markt und ist gleich zu Beginn der Shoppingtour enttäuscht: Der Brotmann ist nicht da, ihr Brotmann, der einzige, dem sie hier traue, weil er seine Laibe direkt aus Monreale bezieht, der kleinen Nachbarstadt, die berühmt ist für ihr Brot, das dort in Öfen gebacken wird, die ausschließlich mit Olivenholz befeuert werden. Besonders dichtporig sei das Ergebnis, sagt Nicoletta, und obenauf mit Sesam bestreut, eine arabische Erinnerung. Ihr Händler aber ist



Nicoletta Polo Lanza Tomasi prüft die Reife der Tomaten (oben). Das Fliesenmuseum Stance al genio. Der Betreiber wohnt hier auch

wandern oder von Wimmelmenschen, die knatternd durch die engen Marktstände kurven. Jede dieser Schichten, sagt Alajmo, sei verzehrfertig und servierfein, man könne sie nach Belieben in den individuell zusammengedückelten Bedeutungs-Salat mischen oder knackig frittieren.

In Palermo finde jeder, was er suche, aber am Ende gebe es keine Auflösung, kein endgültiges Bild von dieser Stadt: »Schält man eine Zwiebel bis zum Ende, findet man keinen Kern, es bleibt nichts übrig.«

So mag vielleicht jemand über diese Stadt denken, der schon sehr lange an ihr herumgeschält hat. Dem Erstbesucher erscheint Palermo eher wie das Eis im Brötchen, Brioche con Gelato, das man hier gerne isst und bei dem die Konsistenzen miteinander rangeln: Es ist weich, aber auch kalt, ein Frühstück, aber auch ein Nachtisch. Und es birgt im Innern diese kühle Überraschung, die einen, wenn man zum ersten Mal daraufbeißt, so wohligh frösteln lässt.

Fotos: Carlo Bevilacqua für DIE ZEIT

INFORMATIONEN



Schlafen: Nicoletta Polo Lanza Tomasi und ihr Mann Gioacchino haben in einem Flügel ihres Palazzos (in dem Gioacchinos Adoptivvater Giuseppe Tomasi den Roman »Der Leopard« schrieb) zwölf luftig geschnittene, teilweise mit Antiquitäten möblierte

Apartments eingerichtet, alle mit kleiner Küche und Waschmaschine ausgestattet. Ein Apartment verfügt über eine private Dachterrasse und einen Flügel. Apartments von 85 bis 265 € pro Nacht. Butera 28, Via Butera 28, butera28.it

Schlemmen: Konsistenzmäßig ist diese heiße Schokolade näher an einer Salbe als an einem Getränk: spektakulär zähflüssig und so schokoladig, dass sie mit einem schönen Kakao nichts zu tun hat. Arglose Erstbesucher der Cioccolateria Lorenzo, eines

kleinen Kalsa-Cafés mit hohen Bogenfenstern und ruhiger Terrasse, verraten sich durch die Bestellung einer Tasse heißer Schokolade plus eines Stückes Kuchen. Leider unerschaffbar. Cioccolateria Lorenzo, Via IV Aprile 7