

## Palermo 1



**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.

### *Vino bianco oder Vino rosso*

*Immer wenn ich nach Palermo komme, verliebe ich mich neu in diese Stadt. Schon auf den 35 Kilometern zwischen dem Flughafen Falcone e Borsellino und dem Stadtzentrum schlägt mein Herz höher. Vorbei an dem mondänen Seebad Mondello ist man in einer guten halben Stunde im Stadtzentrum. Die mediterrane, blüten- und duftreiche Vegetation, die schon auf der Autobahn Augen und Sinne erfreut, begleitet uns bis in die Stadt mit ihren schattenspendenden Alleen, Parkanlagen, Plätzen und Gärten. Die größte Stadt Siziliens liegt in einer Muschel zwischen aufregenden, kahlen Bergen und dem Hafen. Das Straßengeflecht Palermos ist mit seiner Quadratur und den zwei, drei Hauptadern relativ einfach zu verstehen, ideal für Fußgänger.*

*Seit ein paar Jahren gibt es am Rande des alten Marktviertels Vucciria, nahe dem Hafen gelegen, ein modernes kleines Stadthotel, das BB 22. Dieses geschmackvoll und schlicht eingerichtete Bed and Breakfast hat 7 Zimmer und ein attraktives Appartement im Nebenhaus. So richtig zum Wohlfühlen ist der Rezeptions- und Frühstücksraum im 3. Stock, mit einer kleinen, geschützten Terrasse, auch für Raucher. Einige Zimmer haben Balkon und Meeresblick. Max, der Inhaber, gibt die richtigen Tipps, wo man in der Umgebung gut und originell sizilianisch essen kann.*

*Einer der Tipps von Max ist das nahe gelegene, sehr einfache Lokal Zia Pina, mitten in der Vucciria (nur mittags geöffnet). Ein paar Tische sind draußen, ein paar drinnen, es gibt einfache Papiertischdecken und Wein aus Plastikbechern, Vino bianco oder Vino rosso. Die Wirtsleute sind sehr zuvorkommend und obwohl hier eher die Parlermitani hingehen, helfen sie den Touristen, sich in diesem lässigen Ambiente zurechtzufinden. Die frisch zubereiteten Antipasti sind auf einem Tisch vor der Küche aufgebaut, jeder nimmt sich was und so viel er mag. Weitere Spezialitäten sind die Spaghetti mit Meeresfrüchten und das Fritto Misto, frittiertes Meeresgetier. Man kann sich in diesem einfachen, preiswerten Lokal auf alles verlassen, was aus dem Meer oder den Gemüsegärten Siziliens kommt. Und die Plastikbecher? Lassen Sie sich darauf ein. Einfach kann gerade in Palermo so schön sein, auch wenn diese Art von SEMPLICE manchmal nicht so ganz unseren mitgebrachten Vorstellungen entspricht.*

*BB 22, Largo Cavalieri di Malta 22, Telefon +39 091 326214, [www.bb22.it](http://www.bb22.it)*

*Zia Pina, Via Argenteria 67*