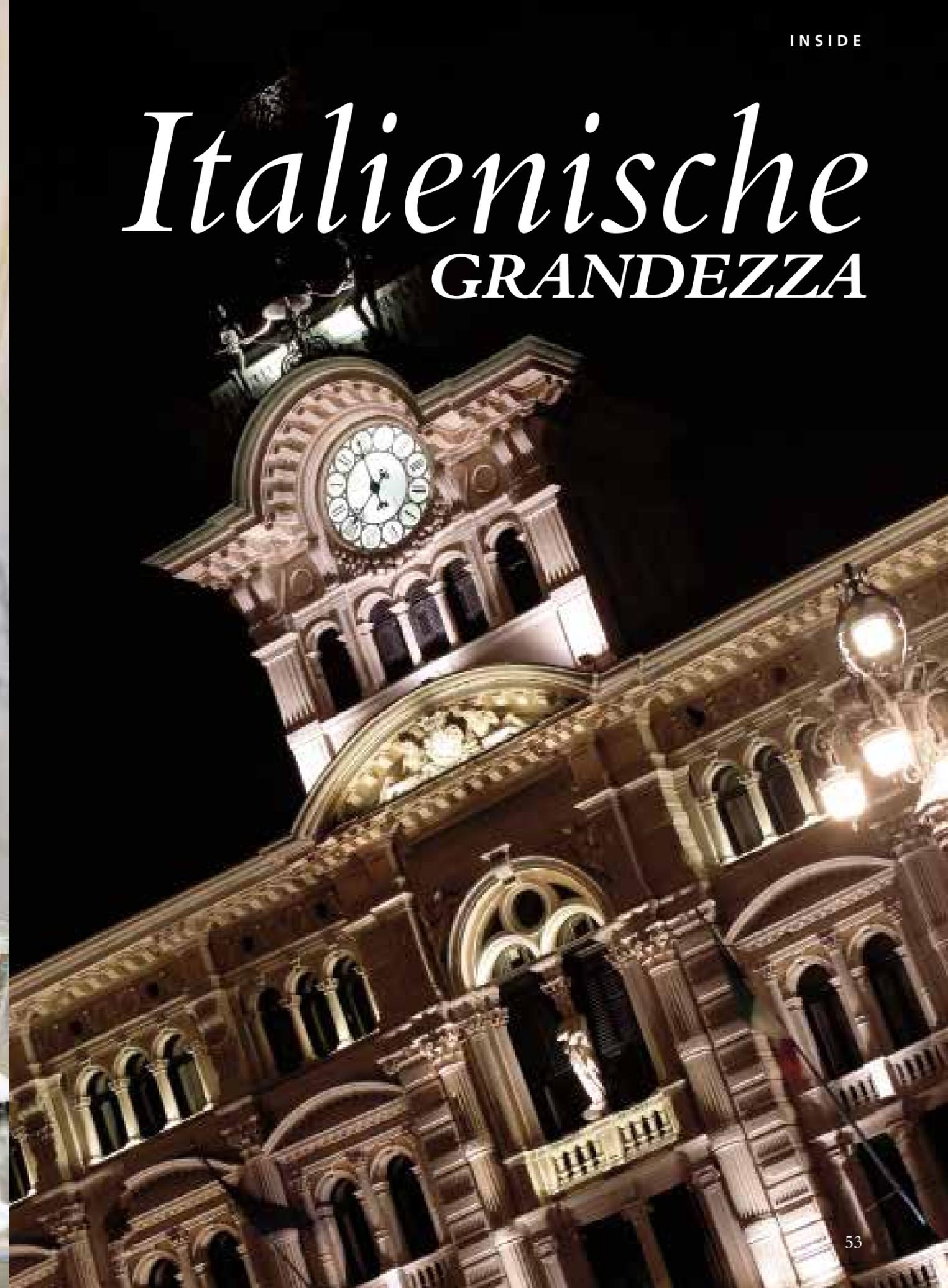


Italianische **GRANDEZZA**





Im Caffè San Marco erzählt uns Signor Magris die faszinierende Geschichte der Kaffeehäuser der Hafenstadt. Hier ist Weltliteratur entstanden – hier wurde Politik gemacht und Weltgeschichte geschrieben. Tassen feinsten Kaffees kreierten Augenblicke, die Menschen in ihren Bann zogen.



Kaffee – das schwarze Gold von Triest

Die meisten Menschen stehen mit ihm auf – werden mit ihm wach oder machen einfach nur mal eine Pause mit ihm ...

Gehen wir auf einen Kaffee?» oder «Warum trinken wir nicht mal wieder einen Kaffee zusammen und reden darüber?» oder auch die Frage aller Fragen «Darf ich Sie zu einem Kaffee einladen?» Kennen wir nicht alle diese Situationen? Einladungen, sich näherzukommen, ein bisschen in Klatsch und Tratsch zu schwelgen, zu lachen oder einfach eine kleine Auszeit mit einem lieben Menschen zu verbringen. Warum spielt das schwarze Gold immer wieder eine Hauptrolle in unserem Leben? Die meisten von uns stehen mit ihm auf – werden mit ihm wach, geniessen mit ihm ein gutes Buch oder machen mit ihm einfach nur mal eine Pause. Viele von Ihnen geben mir Recht, wenn ich behaupte, Kaffee ist nicht einfach ein Getränk, er ist mehr – ein Lebensbegleiter – mal stark, mal etwas schwächer, mal getoppt mit Milch oder Sahne, mal süss, mal bitter, ja, wie das Leben eben so ist. Wir hatten das grosse Glück, von Nespresso zu einer wunderschönen Pressereise eingeladen zu sein: Meine Kollegin Christine Zenz und ich erkundeten zwei italienische Primadonnen, die unterschiedlicher nicht sein können, die aber eine grosse Gemeinsamkeit verbindet: ihre Kaffeegeschichte. Triest und Neapel – ungleiche Zwillinge: weich – rau, leise – laut. Triest, die Perle der Oberen Adria, erzählt eine atemberaubende Geschichte, die noch heute in den verträumten Gassen spürbar ist. Die Mischung von italienischer, germanischer und slavischer Kultur ist in der neoklassischen Architektur wiederzuerkennen – aber nicht nur

dort: Ich begegne einem Multikultimix dieser Sprachen. An den Familiennamen der Triester wird es deutlich: Die Stadt vereint viele Kulturen. Aber wieso erlangte der Kaffee in Triest so eine Wichtigkeit? Die Anfänge dieser Erfolgsgeschichte liegen im 18. Jahrhundert: Kaiser Karl VI erhob den Seehafen der Stadt zum Freihafen. Später, mit der Eröffnung des Suezkanals startete Triest seine Karriere als Handels- und Wirtschaftszentrum und wurde zum porta sull'Europa. Überzeugend löste Triest Venedig in seiner führenden Rolle im Handel mit dem Nahen Osten ab und durfte sich mit der Unterstützung der Österreicher die Position als grösstes Handelszentrum der Adria sichern. Nicht nur der geografische Vorteil, sondern auch die Gegebenheiten des Hafens bescherten Triest das Handelswunder. Das Hafenbecken ist 18 Meter tief – perfekt für grosse Güterschiffe. Und genau hier, im lebendigen, offenen Hafen, beginnt die Kaffeegeschichte Triests: Der Umschlag von Kaffeebohnen bescherte der Stadt einen enormen wirtschaftlichen Reichtum. Das «schwarze Gold» – so nennen die Cittadini die Kaffeebohnen. Die ersten grossen Kaffeehäuser der Stadt entstanden im 18. Jahrhundert. Viele marinai wurden Teil der Geschichte und machten Triest zu dem, was es heute ist: eine poetisch verträumte und doch lebendige Wirtschaftsmetropole. Was aber war die Bedeutung der Kaffeehäuser? An einem Tavolino im legendären Kaffeehaus Caffè San Marco treffen wir Signor Claudio Magris. In seinem Wohn- und Arbeitszim-





Hoteldirektor Renato Zanelotti und sein wunderschönes Hotel Savoia Excelsior Palace an der Uferpromenade.

★★★★ Savoia Excelsior Palace

Grandezza zwischen Jahrhunderten – Stilelemente des 18. Jahrhunderts mit modernem Design

Das herrschaftliche Gebäude des Savoia Grand Hotel, mit Pole-Position an der Uferpromenade Riva del Mandracchio, ist nur einen Steinwurf der Piazza Grande entfernt. Mit einem herzlichen «benvenuto» lädt uns Signor Renato Zanelotti auf einen nero in die Hotelbar ein. Wir spüren es sofort: Diese Mauern haben Geschichte geschrieben. Der in Südafrika geborene General Manager lebt seit der Kindheit in Italien. Sein Herzblut ist die Hotellerie. Als er 2006 die Führung des Savoia Excelsior Palace übernahm, erwartete ihn ein dreijähriger Umbau. Das von 1910 bis 1911 nach den Plänen des Wiener Architekten Ladislaus Fiedler erbaute Hotel erlangte schnell den Ruf des luxuriösesten und eindrucksvollsten Hotels der gesamten österreichisch-ungarischen Monarchie und agierte als Vorbild für alle Grand-Hotels Europas. Zum grossen Nachteil der wertvollen Schätze, wie historische Holz- und Stuckarbeiten, wurde das Haus in den Siebzigern nüchtern umsanziert – nichts blieb mehr vom prunkvollen Ambiente seiner Vergangenheit. Dank dem denkmalorientierten Umbau durch Renato Zanelotti erstrahlt das Savoia Excelsior Palace wieder in seiner vollen Grandezza und feiert sein Comeback mit einem gelungenen Spagat zwischen modernem Design und historischer Architektur. Der Blick auf das Meer ist atemberaubend schön. Künstlerisch wertvolle Fotokunst ziert die Wände der luxuriösen Zimmer und Suiten. Riccardo Zanelotti ist leidenschaftlicher Kosmopolit und bringt von seinen Reisen zahlreiche neue Ideen und Anregungen mit, um seinen Gästen unvergessliche Aufenthalte zu bereiten.

Von den Zimmern hat man direkten Blick auf das Meer. Ein Blick in das Hauptrestaurant und einige Details die seine hochherrschafliche Geschichte erzählen.



mer, wie Signor Magris das Caffè San Marco bezeichnet, entstanden die grössten Werke des in Triest geborenen Germanisten und Schriftstellers. In ihm begegnen wir einem Mann, in dessen Augen wir die Liebe zu Triest lesen können. Mitreissend und emotional erzählt er uns, wie in einem Caffè Weltliteratur entsteht. Warum denn eigentlich in Kaffeehäusern, ist unsere Frage. Die Antwort klingt so unverständlich und doch logisch: «essere da nessuna parte» – was nichts anderes heisst wie «nirgendwo sein». Es stimmt, im Caffè habe ich oft das Gefühl, nirgendwo zu sein – aber dennoch bin ich nicht einsam. Obwohl ich manchmal alleine an meinem Tavolino sitze, sind viele Menschen um mich herum. Es ist stimmig, es duftet nach Kaffee und frischem Gebäck, es lebt. Ich lausche in diesen Augenblicken den Gesprächen vom Nachbartisch oder schmunzle über die kleinen Geschichten, die das Leben schreibt. Alleine, aber doch in Gesellschaft – irgendwo im Nirgendwo. Weit weg von dem Lärm der Strasse, weit weg von seinem eigenen Alltag, weit weg von der Realität. Vielleicht ist das auch der tatsächliche Grund, warum in Triest die ersten literarischen Meisterwerke zu Papier gebracht wurden. «Essere da nessuna parte» lässt Gedanken fliegen, Fantasie sich ausbreiten oder auch einfach Abstand wachsen lassen, um ein weisses Blatt Papier mit Geschichten, Romanen und vielem mehr zu füllen. Immer begleitet von einem duftenden Kaffee – und dann bestellt sich

auch Signor Magris seinen Kaffee, mit einem kleinen Schluck Milch. Im Caffè San Marco merken wir schnell, dass die Triester ihr Genussmittel auf viele Arten und Weisen zubereiten – vielleicht ein Synonym für diese Hafenstadt mit ihren verschiedenen Facetten. So wird Kaffee in Triest mit und ohne Milch geliebt, in kleinen und in grossen Tassen – und selbstverständlich hat jedes Tässchen seinen Namen: «nero» ist ein Espresso – ohne Milch. Im «capo» muss ein Schuss Milch sein und hören Sie ein «in b», so möchte der Gast seinen Kaffee nicht in einer üblichen Porzellantasse serviert bekommen, sondern in einem Glas. Und da sind sie auch schon alle: die Studenten, die ihre Bücher aufschlagen, der stille Zeitungsleser, der gestresste Geschäftsmann, der an der Bar schnell einen «nero» trinkt, Entscheidungsträger, die sich bei einem «capo» für das nächste Meeting besprechen und das frisch verliebte Pärchen, das nervös, aber glücklich am «b» nippt und sich verträumt in die Augen schaut. Die Wände der caffetteria San Marco behalten ihre Geheimnisse immer für sich: irgendwo im Nirgendwo – ein spannender Anfang von Geschichten, die das Leben schreibt. Multikultimix und pralles Leben – diese Botschaft füllt Nespresso in seine Special Edition Trieste: Es ist eine Mischung aus südamerikanischen und ostafrikanischen Arabica-Bohnen, eine runde Textur mit Noten von Schokolade und frischen Haselnüssen – Trieste offenbart seinen Charakter mit Milch on Top – ein capo zum Schwelgen.



Abendstimmung über dem historischen Castel dell'Ovo. Der kleine Hafen, zwischen dem Castel und der Strandpromenade Via Partenope, ist Privatjachten vorbehalten.



Napoli und seine Geschichte. Grandiose Architektur, pralles Leben – eine Geschichte zwischen Himmel und Hölle. Ungezügelter Lebensfreude und gelebten Emotionen neben Armut und bedingungslosem Katholizismus, ein Krimi der Moderne



Napoli – Diva im Schatten des Vesuv

Heiss wie die Hölle und süss wie die Liebe

Fröhliches Gehupe! Chaos auf der Strasse, überholt wird rechts, ab und zu auch links – nichts geht mehr. Wildes Gestikulieren und heftige Diskussion von Auto zu Auto – pralles Leben! Wir sind in Neapel, der drittgrössten Stadt Italiens und der einzigen mit eigener Sprache: Neapolitanisch. In Napoli wird gelebt: laut, hektisch, mit viel Getöse, aber aus vollem Herzen. Eine Stadt, die aufgrund ihrer historischen Bauten und Kulturdenkmäler zum UNESCO-Kulturerbe ernannt wurde. Aber auch eine Stadt, die um ihre wirtschaftliche Existenz kämpft: Hier liegt Arm und Reich, Liebe und Hass dicht nebeneinander. Leider war uns auf der Entdeckungsreise rund um den Kaffee der Himmel nicht hold. Tina – Kaffeeexpertin und Neapolitanerin durch und durch – begrüsst uns mit hochgehobenen Armen und einem

lauten «buongiorno». Auch sie habe ihre Stadt noch nie in einem so dichten Nebel gesehen – ein Phänomen! Die phantastische Aussicht vom Castel Sant'Elmo versank im schlechten Wetter. Umso perfekter konnten Tina und ihre Kaffeegeschichte die Hauptrollen spielen. Heiss wie die Hölle – schwarz wie der Teufel – rein wie ein Engel und süss wie die Liebe! Der Neapolitaner lebt intensiv und temperamentvoll, und ganz und gar nicht allein: Er liebt die Gemeinschaft mit seinen Mitmenschen und natürlich seinen oro nero mit Crossoverpotential. Zeit und Pünktlichkeit ist in Napoli eine relative Sache und das hat seine Geschichte. Kaffee ist die Geste der professionellen und auch der privaten Gastfreundschaft. Die Grundregel des neapolitanischen Knigge ist, einem Handwerker als Erstes einen Kaffee anzubieten. Die Missachtung





Das Gran Caffè Gambrinus in der Via Chiaia, dort, wo das Leben Neapels am eindrucksvollsten pulsiert – statt Caffè darf es auch mal ein Prosecco sein, Autorin dieses Artikels, Fabienne Daul.



dieses Gesetzes gilt als absolutes No Go. Kaffee wird immer und überall getrunken und überall serviert: So kann es Ihnen passieren, dass, wenn Sie durch die Gassen der Stadt schlendern, ein kleines Körbchen mit ein paar Cents darin an ihrem Kopf vorbeischiebt. Dann hören Sie la mamma, die von ihrem liebevoll dekorierten Balkon lautstark ihre Bestellung aufgibt. Nicht jeder hat das Glück, einige Cents für das schwarze Getränk übrig zu haben. Keiner weiss, wann genau oder wer die Tradition des bezahlten Kaffees des «Caffè sospeso» eingeführt hat. Aber Tina erzählt, dass es Mitte des 19. Jahrhunderts gewesen sein muss. Kaffeegenuss war schon zu dieser Zeit ein fester Bestandteil der Lebenskultur in Neapel. So kam es, dass vermögende Gäste einen Kaffee für sich bestellten, jedoch zwei bezahlten. Il padrone behielt das überschüssige Geld und wann immer jemand in das Caffè mit der Frage «avete un «caffè sospeso» per me?» betrat, wurde ihm ein solcher gereicht – bezahlt von jenen, die es sich leisten konnten, zu teilen. Das schwarze Gold – Symbol der Menschlichkeit. Es hilft Krisen zu bewältigen, leidvolle Tage zu überstehen, Freundschaften zu festigen und Augenblicke

zu geniessen. Auch in den traurigsten Momenten eines Menschen, etwa bei einem Todesfall, überreichen Verwandte, Freunde und Bekannte den Hinterbliebenen frischen Kaffee und Zucker. Ein Symbol, um mit Kraft und Stärke den Verlust zu überstehen. Am Ende ist es immer die Liebe, die die schönsten Geschichten schreibt. In unzähligen Arien erklingenden Hymnen: «manchi tu nell'aria – manchi come il sale – acqua nel deserto». Dem Neapolitaner sind diese Aussagen zu wage: Für ihn ist amore gleich Caffè. Giuseppe Capaldo, ein ehemaliger Kellner des Caffè Portorico, komponierte die Liebeserklärung an seine heimliche Angebetete mit «A tazza è caffè» so: «Ma cu sti mode, oje Briggeta, tazza è caffè parite: sotto tenite ò zzuccaro, è ncoppa, amara site ... ma tanto ch'aggia vutà ... Ma i tanto ch'aggia girà, ca ò ddoce è sott'a tazza, fin'a mmocca ha da arrivà! ... – Lieben und leben mit allen Sinnen – das ist Napoli. Für Napoli hat Nespresso eine Special Edition massgeschneidert: eine Mischung aus südamerikanischen, afrikanischen und asiatischen Arabicas mit einem Hauch Robusta. Schwarz wie der Teufel und heiss wie die Hölle, wird er mit ein bisschen Zucker süss wie die Liebe.



Oscar Wilde – Ernest Hemingway – Jean Paul Sartre – Bill Clinton gaben und geben sich hier die Türklinke in die Hand – könnten die Mauern des Gran Caffè Gambrinus Geschichten schreiben, wären sie unendlich spannend.



durgol® swiss espresso®

Das Geheimnis eines perfekten Kaffees

Spezial-Entkalker für Kaffeemaschinen aller Marken

- einfache Anwendung
- gründlich und schnell
- materialschonend
- lebensmittelsicher
- umweltverträglich

www.durgolswissesspresso.com



Das Schweizer Original gegen Kalk



Der welterste Pionier und Head of Coffee von Nestlé Nespresso SA, Karsten Ranitzsch. Er kreiert die sensationellen Grand Crus und Limited Editions der Marke. Links, Alexis Rodriguez, ein Kolumbianer, der seine Passion zum Green Coffee in dem AAA Sustainable Quality Program™ lebt.



Kollektion historischer Kaffeemaschinen: Der Kupfertopf aus dem Piemont, ca. 1770; «Caffetta» von H. Wiener aus London, 1910; Single Cup Coffeepot aus Norditalien, ca. 1920; «Electra»-Espressomaschine aus der Udine, 1950; die erste Nespresso-Maschine, 1986; die neueste Nespresso-Maschine «U», 2012.



NESPRESSO. *What else?*