



Zwischen Olivenkisten und Gemüselaster passt auf dem Mercato Ballarò immer noch ein Plausch (links). Mühe beim Anrichten lohnt sich nicht, dafür sind die Kleinigkeiten viel zu schnell weg

# HAUPTSTADT IN HÄPPCHEN

Natürlich kann man in Palermo viele gute Restaurants besuchen, aber wer sich das **Streetfood** auf den drei großen Märkten entgehen lässt, hat die Stadt nicht richtig genossen. Von Distel bis Milz gibt es viel zu probieren. Vom frühen Morgen bis tief in die Nacht

TEXT TATJANA KERSCHBAUMER FOTOS MARKUS BASSLER

## MIMMO HÄLT MIR EINE TASSE MIT FRISCHEM RICOTTA-SUD HIN. WILLKOMMEN AUF DEM MERCATO BALLARÒ

**M**ein Tag beginnt um 8 Uhr morgens mit einer Tasse frischem Ricotta. Mimmo, der in Langform Domenico heißt, taucht mit Schwung eine Schöpfkelle in den gigantischen Topf, in dem er mehrere Hundert Liter Schafsmilch erhitzt. Sobald sie stockt, werden daraus etwa 25 Kilo Ricotta. Aber noch ist es nicht so weit, da kann er einen Becher bröselige Brühe auch an mich geben. Zehn Zentimeter am Topf, dem sogenannten »Pentolone«, knattert eine Vespa vorbei. Mimmos Kunden müssen nicht absteigen, er kocht seinen Ricotta praktischerweise in einer Gasse, in der sie direkt bis zu Topf und Theke vorfahren könnten. Großes Hallo, Mimmo kennt den Fahrer, klar. Dann hält er mir die Plastiktasse mit dem Ricotta-Sud und einen Plastiklöffel hin. Willkommen auf dem Mercato Ballarò in Palermo.

Natürlich gibt es wie in jeder anderen italienischen Stadt eine Menge Restaurants; viele gute und sogar solche, in denen es auf der ganzen Welt gleich schmeckt – am Hauptbahnhof und nahe dem Teatro Massimo haben sich zwei McDonald's-Filialen eingenistet. Aber das kulinarische Herz der Stadt schlägt auf den Märkten, wo bergeweise Obst und Gemüse verkauft werden, Schwertfischhändler neben Metzgern um die Wette schreien – und Vespas an Kochtöpfen vorbeibrausen.

Drei namhafte Märkte gibt es in Palermo: den Mercato Ballarò, kurz »Ballarò«, den Mercato della Vucciria, kurz »La Vucciria«, und den Mercato del Capo. Alle drei liegen in der Altstadt, auf allen dreien feilschen palermitanische Hausfrauen und Touristen um die Wette, und alle drei sind berühmt für ihr *cibo da strada* – Neudeutsch: Streetfood. Es gibt zuhauf Stände, wo ausschließlich gegrillt, frittiert und gebraten wird, an denen man sich alle möglichen Innereien und Gemüsesorten »auf die Hand« mitnehmen kann.

Mimmo ist eigentlich kein Streetfood-Verkäufer in dem Sinne. Er produziert Käse in einem garagenartigen Verschlag, der zur Mini-Molkerei aufgerüstet wurde und bis auf die Straße reicht. Bei ihm sollte man eigentlich fertigen Ricotta, Vastedda und eingeschweißten Primitivo kaufen. Aber Mimmo bietet wie jeder Händler, der etwas Essbares verkauft, Probierhäppchen an. Oder Probierlöffchen.

»Und, ist es gut?«, Mimmo lugt erwartungsvoll unter seiner Strickmütze hervor, während ich in meinem Plastikbecher rühre. Ein erster Schluck, in meinem Mund lösen sich Käse-

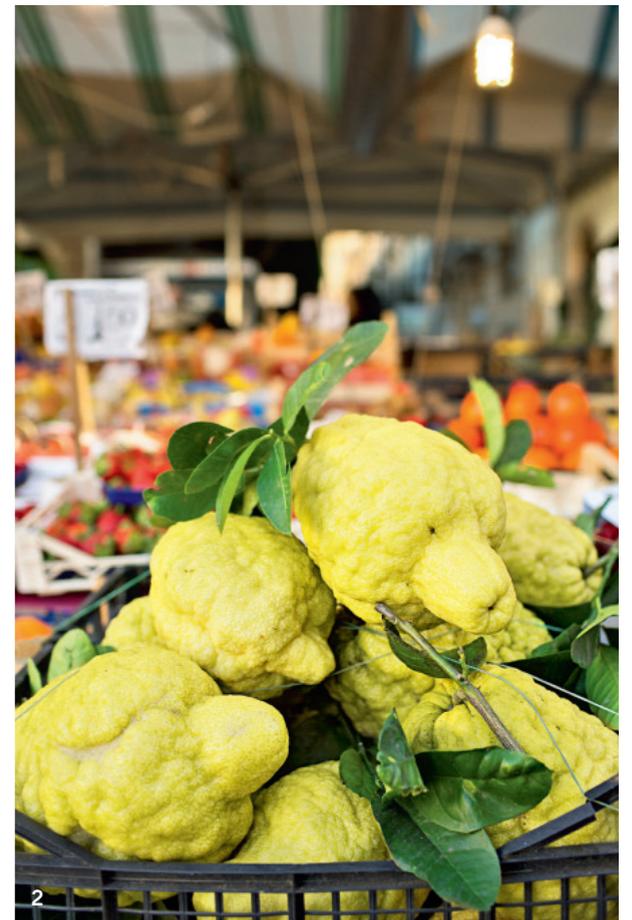
brocken mit dem frischen, leicht sahnigen Geschmack von Buttermilch auf. Ich nicke. Mimmo strahlt. Schon seine Großeltern, die aus einem Dorf in der Nähe von Palermo kamen, hielten Schafe und Ziegen für die Käseproduktion. »Familiendition«, er pocht sich auf die Brust. Da kann nichts schiefgehen, das muss auch den Deutschen schmecken. Ich winke zum Abschied und komme knappe zehn Meter weit, bevor mich ein anderer Verkäufer zu sich ruft: »Gekochte Kartoffel?«

Kartoffeln sind Antonios Spezialität, er hat einen aus Brettern zusammengebauten Gemüsestand und auch im Ofen gebackene Zwiebeln im Angebot. »Nur Salz und Olivenöl« lässt er an seine Schätze, der Trick ist das lange Schmoren, bis die Zwiebeln in sich zusammenschrumpeln und in ihrer Hülle eine cremeartige, süß-säuerliche Masse bilden. Die Zwiebeln sind als Beilage gedacht, manche verwenden sie auch als Füllung, zum Beispiel für *sfincionelli*, ein frittiertes Gebäck, das es so nur in Palermo gibt. Ob Antonio die auch hat? »Nein«, er lacht. Da muss ich noch ein paar Stände weiter.

Die *sfincionelli* müssen allerdings warten, weil ich mich hinter einer Schlange wartender Palermitaner an einer Frittierbude einreihe. Was es dort gibt, weiß ich gar nicht genau, aber es muss schließlich gut sein, wenn alle dafür anstehen. Dann bin ich dran und habe die Wahl: Weißbrot mit *cazzilli*, also Kroketten, Weißbrot mit *panelle* – Kichererbsenfladen, Weißbrot mit Milz. Alles frittiert. Ein Frittier-Feind hat es schwer in Palermo. Ich entscheide mich für den Klassiker, das Milzbrötchen, das im Dialekt *pani ca meusa* heißt. Und habe noch Hoffnung, dass sich in mein Milzbrot ein bisschen Gemüse schleichen könnte.

Daraus wird nichts. Milz und Brot, wie der Name schon sagt, mit zwei Limettenschnitzen, die darüber ausgepresst werden – für die Frische und die Würze. Wie ein Doppelwhopper liegt das Milzmonster in meiner Hand, vier Zent-

1 Mimmo kocht in seiner Mini-Molkerei täglich frischen Ricotta 2 Wahrscheinlich brachten die arabischen Eroberer Zitronen nach Sizilien. Heute geht in der sizilianischen Küche kaum was ohne ihren Saft 3 Auf dem Mercato Ballarò treffen Hausfrauen auf Touristen





Schwertfisch auf Eis: Auf dem Mercato della Vucciria preisen Fischhändler den Fang des Tages an

## GUISEPPE GIBT MIR NOCH EINE PORTION TINTENFISCH OBENDRAUF. KLEINE ZUGABE ZUR KUNDENBINDUNG. FUNKTIONIERT PERFEKT

meter Innereien aufeinandergeschichtet. Unschlüssig trage ich es drei Straßenecken mit mir herum. Dann fällt mir ein, dass ich nicht bezahlt habe. Ich renne zurück zum Verkäufer und entschuldige mich, der lacht und winkt ab. Ihn interessiert viel mehr, ob es der *tedesca* schmeckt? Jetzt geht es nicht mehr anders. Ich beiße zu. Überraschung! Es ist lecker. Weil Milz etwas zäh ist, bin ich zwar gut mit Kauen beschäftigt, aber das Aroma ist mild, fleischig, mit einer Spur Säure der Limetten. Daumen hoch, der Verkäufer ist glücklich und will mein Geld partout nicht annehmen.

Durch die engen Gassen bahne ich mir meinen Weg an Kohl- und Salatköpfen vorbei. Mal sehen, was es auf dem zweiten Markt, dem Mercato del Capo, alles gibt. Auf der Karte sieht der Weg dorthin weit aus, doch tatsächlich liegt in Palermos Altstadt alles dicht beieinander. Das größte Risiko ist, falsch abzubiegen und sich plötzlich in einem Hinterhof mit Wäscheständern zu finden. Zwei hilfsbereite Palermitaner lotsen mich zuerst links an der mit Statuen protzenden Piazza Pretoria und etwas später an den barocken Quattro Canti vorbei, und dann biege ich in die richtige Straße ein. Ich erkenne es an den Katzen, die zielstrebig auf einen Metzgerstand zusteuern.

Auf dem Mercato del Capo brüllen die Marktschreier nicht ganz so laut; das Gedränge ist nicht so dicht wie auf dem Ballarò. Der Qualität des Streetfoods tut das keinen Abbruch. Etwas ratlos stehe ich vor einem Schild, das mir frittierte *cardi* anpreist, ein Gemüse, von dem ich noch nie gehört habe. Distel, übersetzt mir das Wörterbuch. Distel? Giuseppe, der die *cardi* in einer flachen, wokähnlichen Pfanne ausbackt, beruhigt mich: *Cardi* sind eine Artischockenart. Also doch, Signora? Logisch! Giuseppe gießt einen großen Schwung Sonnenblumenöl in die Pfanne und dreht die Gasflasche auf. Sonnenblumenöl nehme er übrigens nur, weil Olivenöl »zu schwer« zum Frittieren sei, erklärt er mir voll Überzeugung. Böse Zungen sagen: Sonnenblumenöl ist billiger als Olivenöl.

Ein Plastikteller und zehn Servietten sollen mir das Essen leichter machen, Besteck gibt es nicht. Tatsächlich schmecken die goldgelben *cardi* genau wie Artischocken; Giuseppe hat nicht geschwindelt. Obendrauf hat er mir ein paar ausgebackene Tintenfischringe gepackt, Zugabe, Kundenbindung. Mit dem Teller in der Hand laufe ich über den Markt zur Piazza Beati Paoli, wo der gleichnamige *chiosco* steht, eine Trinkbude, die für ihre gepressten Säfte bekannt ist. Nach

all dem Frittierten brauche ich dringend etwas Kühles, Frisches und bestelle *spremuta di limone* – Zitronensaft mit Sprudelwasser. Der kommt im gläsernen Halbliter-Humpen, Zucker offensichtlich Fehlanzeige, Fruchtsäure pur. Super.

Zeit für den nächsten Snack, ich muss mich ranhalten. Es gibt so viel zu probieren! Stellt sich nur die Frage, ob ich wirklich alles essen will. Antonino, ein Metzger, der seinen Stand mit gehäuteten Rinderköpfen schmückt, erklärt mir bereitwillig einen Batzen Kalbsgedärme, die an einem Haken hinter seiner Theke hängen. Darm, Sehnen, Pansen – und dann, begeistert: Penis! Aus dem Gekröse lasse sich eine tolle *squarumi* kochen, schwört Antonino, eine Suppe aus Innereien und Gemüse. Ein paar Stände weiter serviert sein Nachbar Ignazio die Überbleibsel der Metzgereien als *frittola* auf Papierfetzen: Sehnen, Knorpel und Flachsen werden erst gekocht, getrocknet und dann – frittiert. Pfeffer und frischer Zitronensaft sollen mir die 1-Euro-Happen schmackhaft machen. Ich frage sicherheitshalber nach, ob vielleicht Penis dabei ist. Anscheinend nicht. Ein Biss in ein undefinierbares Etwas, zäh, könnte Knorpel sein, gewöhnungsbedürftig. Na ja, die Portion ist klein.

**E**ine *arancina* tröstet mich: Das Reisbällchen ist mit gehacktem Fleisch, Speck und Tomaten gefüllt, einer der großen Klassiker des sizilianischen Streetfoods. Saftig, mild, und, wie ich schon mit einem Happs halb im Mund sofort merke, schon viel eher mein Geschmack. Und dann entdecke ich noch *rascatura*: sieht auf den ersten Blick einer Krokette ähnlich, ist aber wie Ignazios *frittola* ein Abfallprodukt und zwar ein leckeres. Eine Mischung aus Kichererbsenmehl, Kartoffeln und etwas Petersilie, entstanden in bitterarmen sizilianischen Zeiten, in denen nichts weggeworfen werden durfte. Wenn sich beim Kochen von Kroketten und Kichererbsenfladen etwas Masse am Topfboden angelegt hatte, wurde sie abgespachtelt, zusammen gemischt – und die Mischung erneut frittiert. So machen es die Palermitaner noch heute. Deshalb schmeckt *rascatura* auch jeden Tag und an jedem Stand anders – je nachdem, was in welcher Menge übrig geblieben ist. Jetzt gerade überwiegen die Kichererbsen, das schmecke ich heraus.

Als es Abend wird, fegen die Händler die Kohlblätter vom Kopfsteinpflaster, klappen ihre hölzernen Tische zusammen und zurren die Planen fest. Nur auf dem Mercato della Vucciria

Die Gegend um den Mercato della Vucciria ist ein beliebtes Ausgehviertel. Gemüse- und Fischhändler bauen abends ab, frittiert aber wird die ganze Nacht

ist das anders. Auch hier verschwinden bis zum nächsten Morgen zwar die Obst- und Fischhändler, aber »La Vucciria« hat sich in den vergangenen Jahren zu einem Sammelplatz für Nachtschwärmer gemauert. Die brauchen ihr Milz- oder Krokettbrötchen, um standfest an der Theke zu sein. Deshalb wird dort auch spätabends noch gebrutzelt.

Ich probiere es auf dem Weg dorthin dann doch noch mit den *sfincionelli*, die ich mir ausnahmsweise in einem richtigen Laden hole, aber einem, der sich auf Palermitaner Streetfood spezialisiert hat: das »Passami ù coppu«, was so viel heißt wie »Gib mir die Tüte«. Besitzer Natale hat seine Angestellten in schreiend bunte T-Shirts gesteckt und lässt sie alles wegfrittieren und eintüten, was nicht bei drei auf den Hausdächern ist. »Die Leute wollen etwas Schnelles«, sagt er, »gerade die, die abends ausgehen«. Natale muss es wissen, er betreibt auch noch ein Restaurant am Hafen; eines, wo man sich hinsetzen kann und bedient wird. Meine *sfincionelli* esse ich inmitten einer Traube junger Palermitaner im Stehen – und schmecke den Inhaltsstoff, den mir Gemüsehändler Antonio am Morgen verraten hat: Zwiebelmasse, süß-säuerlich, gemischt mit Kartoffeln. Jetzt fühle

ich mich gerüstet für das Nachtleben in La Vucciria. Kurz darauf betrete ich die »Taverna Azzurra«, so etwas wie die Traditionskneipe des Viertels. Sie wurde in den dreißiger Jahren gegründet und sieht auch noch so aus, Weinfässer über dem langen Tresen und blau gestrichene Wände. Adriano Celentano und Iggy Pop schallen aus den Lautsprechern, die Barkeeper schenken Bier und kleine Gläser mit Wein aus. Überall an der Wand hängen Bilder von Gästen, die hier die Nächte durchgefeiert haben, aber der wichtigste Gast kommt ganz spontan zur Tür herein: Emilio, 64, wenig Zähne im Mund, genannt »das Maskottchen«. So heißt er, weil er in »La Vucciria« aufgewachsen ist und jeden Abend in der Taverna vorbeischaute.

Was er macht? »Na, er lebt hier«, sagen die Gäste; was er arbeitet oder mal gearbeitet hat? »Keine Ahnung«. Für heute Abend begnügt sich Emilio mit einem Gläschen Sekt, das der Barkeeper ungefragt vor ihn hinstellt, und fordert dann reihum die Damen zum Tänzchen auf. Zu essen gibt es in der Taverna nichts. Wer Hunger hat, geht einfach ein paar Meter weiter, da gibt es noch genug Frittiertes: unter den Töpfen flackern die ganze Nacht bläuliche Gasflammen. ■

Das Milzbrötchen ist eine palermitanische Spezialität, die ohne Chichi auskommt: nur Fleisch, Brot und ein Spritzer Limettensaft



## WIE EIN DOPPEL-WHOPPER LIEGT DAS MILZMONSTER IN MEINER HAND



### MERIAN IN ACHT SNACKS DURCH PALERMO

#### Mercato Ballarò

Der größte Markt Palermos, am Wochenende inklusive Flohmarkt in der Nähe. Unbedingt probieren: Milzbrötchen.  
Via Dalmazio Birago

#### Mercato del Capo

Kleiner und ruhiger als der Mercato Ballarò. Hier erledigen viele Palermitaner ihre Einkäufe.  
Via Cappuccinelle



Geschmackvolle Recherche: Autorin Tatjana Kerschbaumer (li.)

#### Antico Chiosco Beati Paoli

Wunderschöner, historischer Kiosk an der gleichnamigen Piazza nahe dem Mercato del Capo. Empfehlenswert sind die frisch gepressten Säfte, es gibt auch eine Auswahl lokaler Weine.  
Piazza Beati Paoli

#### Mercato della Vucciria

Die Gegend um den ältesten und chaotischsten Markt Palermos ist am Abend ein beliebtes Ausgehviertel.  
Piazza Caracciolo

#### Taverna Azzurra

Mitten unter Einheimischen: Direkt neben dem Mercato della Vucciria strömt ab 21 Uhr das Feiervolk in die Kneipe aus den dreißiger Jahren. Sitzplätze gibt es nur auf der Straße, am Tresen steht man.  
Via Maccherronai 15

#### Passami ù coppu

Schicker, neuer Laden an der Via Roma, der sich auf Palermitaner Streetfood

spezialisiert hat. Neben Klassikern wie *sfincionelli* und *arancine* gibt es auch deftige *cannoli*, gefüllt mit Schwert- oder Thunfisch.  
Via Roma 195  
[www.passamiucoppu.it](http://www.passamiucoppu.it)

#### Antica Focacceria San Francesco

1834 gegründet, seitdem zur Institution geworden. Hierher kommen viele Touristen, um ihr erstes Milzbrötchen oder die erste *caponata* zu essen. Hat auch Vorteile: Das Personal spricht gut Englisch.  
Via Alessandro Paternostro 58  
[www.anticafocacceria.it](http://www.anticafocacceria.it)

#### Ideal Caffè Stagnitta

Palermos älteste Kaffeerösterei. Hier wird nicht nur aufgebriht, sondern auch verkauft – gern eine milde Arabica-Mischung, die die Palermitaner auch gern zu Hause trinken.  
Discesa dei Giudici 42-44  
[www.idealcaffe.it](http://www.idealcaffe.it)