



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

FRANCO SUPINO



NA' TAZZULELLA E' CAFÈ

Na' tazzulella e' caffè /e mai niente ce fanno sapè / nui ce puzzammo e fame /lo sanno tutte quante / e invece e ci'aiutà ci'abboffano e' caffè.

Ein Tässchen Kaffee, singt der kürzlich verstorbene neapolitanische Liedermacher Pino Daniele, und nie wird man etwas erfahren / wir leiden Hunger / alle Welt weiss es / und statt uns zu helfen / füllen sie uns mit Kaffee ab.

Morgens wecken in Neapel die Rollläden der Baristi die Stadt. Mancher Tourist, der das ratternde Geräusch, das in einem Knall endet, nicht kennt, schreckt in seinem Gastbett auf. Vielleicht hört er jetzt Portale knarren, Motorengeräusch von Vespas und Kleinwagen um die Ecke zischen, die Glocken einer nahen Kirchturmuhren schlagen, eine Sirene heulen.

Geweckt aber wird man in Neapel vom Kaffee!

Und sein Geruch begleitet einen, bis spätestens um 19.00 Uhr die Bars wieder schliessen.

Man riecht ihn, wenn man von der U-Bahn oder der Station der Circumvesuviana mit der Rolltreppe hochfährt; man riecht ihn am Hafen, wenn man auf die Fähre nach Ischia oder Procida wartet; selbst im Krater des Vesuvs, sagt man, rieche es nach Kaffee. Man riecht ihn in den Gassen und Winkeln, in den Parks und auf den Parkplätzen. Man riecht ihn besser als den Abfall und die Abgase, die Hitze des Asphalt und besser als das Meer. – An jeder Ecke Neapels gibt es eine dieser winzigen Bars, die nur eine einzige Existenzberechtigung haben, nämlich die, den besten Kaffee der Welt zu brauen.

"Tutto il mondo ci invidia per il nostro caffè - die ganze Welt beneidet uns um unseren Kaffee", pflegte Nonno Fiore mit seiner kratzigen Stimme anzugeben, während er sich eine weitere Schmuggelzigarette der Marke Presidente anzündete. "Pizze werden vielleicht anderswo bessere gemacht, aber gegen unsere tazzulella e' caffè kommt niemand an." Und dazu gehört die richtige Art des Genusses: Einen Kaffeelöffel Zucker hineinrieseln lassen – ja nicht rühren! –, den Löffel in den Zucker stossen – er muss im Tässchen stehen –, und dann in einem Schluck trinken. Toleriert hat Nonno Fiore neben dem reinen Kaffee noch den Macchiato, wo ein wenig Milchschaum über die Crema – so nennt man den Schaum, der sich bei einem Espresso auf der Oberfläche bildet – gelegt wird. "Das ist wie bei der Pizza", lehrte mich Nonno Fiore, "auch da gibt es nur eine wahre Pizza, die Marinara, mit Tomaten und Sardellen. Alles andere ist für die Amerikaner!"

Zuhause wird in Neapel Moka gebraut, zubereitet mit jener in ganz Italien in Haushalten üblichen Kaffeemaschine, die aus einem Wasserbehälter, einem passenden Metallfilter, in den man den gemahlene Kaffee füllt, und der aufschraubbaren Kanne besteht. In letztere fliesst der Kaffee, nachdem der erhitzte Wasserdampf durch das Sieb und den gemahlene Kaffee gestiegen ist.

Zia Milina verwendete eine noch viel ältere, ursprünglich aus Frankreich stammende Kaffeemaschine, die in Italien *Napoletana*, in Neapel selbst aber *Cucumella* genannt wird. Sie ist der Moka im Grundaufbau ähnlich: unten Wasserbehälter, in der Mitte Filter, in den man den Kaffee füllt, oben Behälter für den fertigen Kaffee. Sie wird aber, sobald das Wasser zu sieden anfängt, auf den Kopf gestellt, und so sickert das Wasser wie bei einem Filterkaffee durch das Sieb. Zia Milinas Kaffee schmeckt wie aus einer anderen Zeit, mild, aromatisch und doch nicht wässrig.

Nonno Fiore reiste mit Massanzug, Hut, einem gut gefüllten Portefeuille und zwei Stangen Presidente im Gepäck quer durch Europa. – Er hatte es als Nuss Händler zu gar nichts gebracht, im Gegenteil, seine Frau, Nonna Mariù, musste die sechs Kinder allein durchbringen, während der Nonno sich dauernd verspekulierte, und falls er mal Geld besass, es lieber beim Schneider für teure Massanzüge verschwendete oder am Spieltisch verzockte, als seinen Kindern etwas zu essen zu kaufen. – Schliesslich verloren sich diese seine Kinder auf der Suche nach einem Auskommen auf dem ganzen Kontinent. Sie besuchte Nonno Fiore in den 1970er Jahren in regelmässigen Abständen, liess sich das Reisegeld von seinen Kindern zuschicken und stieg dann in der Stazione Centrale Piazza Garibaldi in ein Erstklassabteil der Ferrovie Statali und fuhr Richtung Norden.

In Solothurn soll Nonno Fiore tagsüber reichlich Zeit gehabt haben. Seine Tochter und sein Schwiegersohn gingen zur Arbeit, er stolzierte zum Bahnhof, wo es immer Landsleute gab, mit denen er sich unterhalten konnte. Eines Tages setzte er sich der Legende nach ins Bahnhofbuffet Solothurn, legte seinen Hut ab und bestellte einen Caffè. Er bekam eine Tasse vorgesetzt, gefüllt bis an den Rand. Beim Hinstellen schwappte die Flüssigkeit auf den Unterteller und färbte das Zuckersäckchen hellbraun ein. Verdutzt habe er in die Runde geschaut und dann zu gestikulieren begonnen. Die Bedienung



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI



brachte ihm eine weitere Tasse, stellte sie hin, diesmal ohne zu verschütten. Wieder schüttelte der Nonno den Kopf. Endlich fand sich draussen ein Landsmann, der übersetzte: Was er mit dieser Schüssel voller gefärbtem Wasser solle?, fragte Nonno Fiore. Er habe sich die Füsse heute schon gewaschen.



FRANCO SUPINO IM PORTRÄT

Franco Supino, geboren 1965 in Solothurn, seine Eltern sind aus dem Umland von Neapel in die Schweiz emigriert. Er studierte Germanistik und Romanistik an den Universitäten Zürich und Florenz. Er ist Dozent an der Pädagogischen Hochschule FHNW. Franco Supino lebt mit seiner Familie in Solothurn. Für sein literarisches Schaffen wurde er mehrfach ausgezeichnet, zuletzt 2015 als Stadtschreiber in Hausach/DE. Wichtigste Werke: "Musica Leggera", Roman, 1995, "Ciao amore, ciao", Roman, 2004, "Das andere Leben", Roman 2008, "Solothurn liegt am Meer", Essays, 2009, "Wasserstadt", Jugendroman ab 14, 2013.

WWW.FRANCOSUPINO.CH