

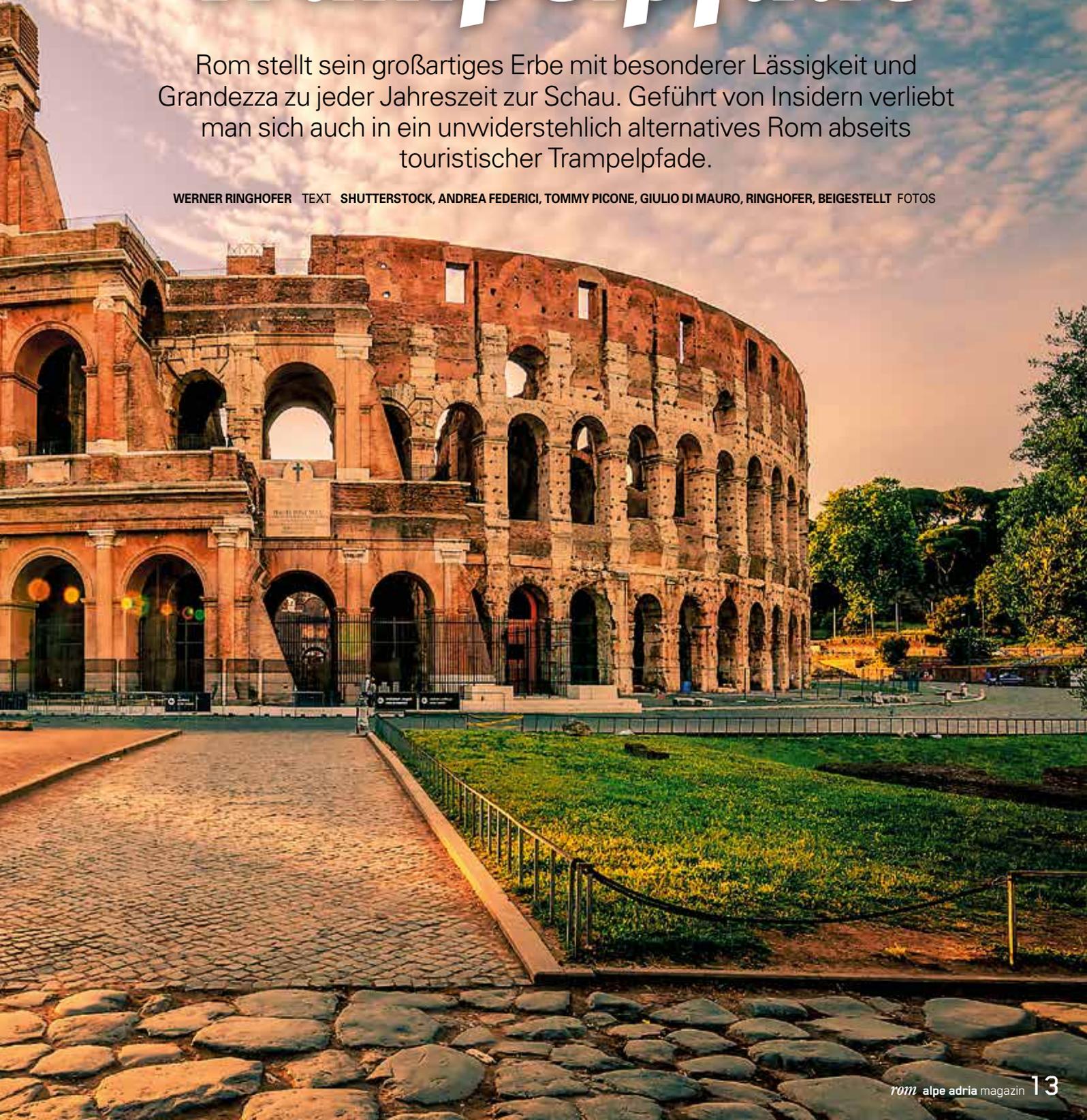


Monument mit
Goldrand. Das
Kolosseum ist das
Wahrzeichen des
Monti-Viertels

Rom, abseits der Trampelpfade

Rom stellt sein großartiges Erbe mit besonderer Lässigkeit und Grandezza zu jeder Jahreszeit zur Schau. Geführt von Insidern verliebt man sich auch in ein unwiderstehlich alternatives Rom abseits touristischer Trampelpfade.

WERNER RINGHOFER TEXT SHUTTERSTOCK, ANDREA FEDERICI, TOMMY PICONE, GIULIO DI MAURO, RINGHOFER, BEIGESTELLT FOTOS



INSIDER-FÜHRUNGEN



Individueller als klassische Stadtführungen. In immer mehr Städten gibt es Führungen durch Insider – zu buchen im Internet bzw. via Airbnb. Durch Rom hat uns das Reiseservice **LOCALIKE Roma** geführt und die spannendsten Ecken abseits der Trampelpfade gezeigt. Die Betreiberinnen Ursula Prügger (lebt seit über 30 Jahren in Rom) und Monika Schwalm (r.) kennen die Stadt bestens. Urlauber profitieren davon und können bei **LOCALIKE-Führungen** mit klassischen Must Sees, aber auch sehr individuelle Rundgänge buchen. Zudem erstellen die Rom-Expertinnen auf Basis eines online auszufüllenden Reiseprofils auf den Kunden zugeschnittene Programme ab 49,- € (1 ganzer Tag 99,- €, 2 Tage 140,- € etc.), natürlich mit den aktuellsten Geheimtipps. Top! localike-roma.com

Als Teller genügt ein einfaches Holzbrett, darüber ein Blatt Backpapier mit comicartigen Zeichnungen von Croissants, Broten und teigknetenden Händen. Darauf thronen Pizzastücke, wie man sie sich wünscht: mehrere Finger hoch, an den Rändern knusprig, goldgelb und dick belegt. In der Vitrine breiten sich die verschiedenen Sorten wie ein Regenbogen aus. Knallrote Tomaten, schneeweiße Büffelmozzarella, sonnengelbe Paprika, hellgrüne Zucchini, silbern glänzende Fischlein und noch viel mehr.

Wir knabbern zufrieden an unserer Pizza, die leger mit der Schere in Streifen geschnitten wurde. Da macht es auch nichts, dass die Wände im Pizzarium im Trionfale-Viertel kühl weiß gefliest sind. Die Möbel würden auch nicht unbedingt einen Designerpreis gewinnen und man hat nur wenige Stehplätze. Nicht sehr gemütlich, aber typisch römisch – und es schmeckt himmlisch. Nur eines der vielen Wunder, die man in Rom erlebt, wenn man sich abseits der Trampelpfade bewegt.

Sicher, es ist grandios, sich in Rom ziellos von der Energie der Stadt treiben zu lassen. Immer stärker wird aber der Trend, sich Profis anzuvertrauen und sich von ihnen führen zu lassen. Bestens aufgehoben ist man bei LOCALIKE Roma. Dahinter stehen zwei Rom-Profis: Die Grazer Publizistin Ursula Prügger und die Schweizerin Monika Schwalm, die früher in Rom ein Blumengeschäft führte. Seit fast 30 Jahren lebt Ursula in Rom und hat sich mit ihrer Geschäftspartnerin ein sagenhaftes Wissen erarbeitet. Die beiden haben praktisch jeden Winkel erforscht, Rom-Besucher profitieren nun davon.

Persönlicher Reiseführer

Mit LOCALIKE Roma haben sie einen Reiseservice gegründet, der für seine Kunden ein individuelles Programm schneidert. Das funktioniert so: Einfach bekannt geben, wie lange man unterwegs sein möchte. Dann einen Online-Fragebogen ausfüllen, der auslotet, welche Vorlieben man hat: Gastronomie, Kultur, Musik, Sport, Bars, Erholung, Kunst, Architektur. Kurze Zeit später flattert die ganz persönliche Tour mit den aktuellsten Geheimtipps per Mail herein. Neugierige buchen zum Beispiel das Rooftop-Paket um 49 Euro, mit dem man dem Trubel der Stadt auf versteckten Dachterrassen und -gärten entflieht.

Erfüllt werden (fast) alle Wünsche. Sommelière Ursula Prügger organisiert Weindegustationen, für Sportliche unternimmt Monika Schwalm Radfartouren durch Rom. Reservierungen von Restaurants oder Eintritte für Veranstaltungen und Museen sind sowieso selbstverständlich, sogar Fußballtickets besorgt das Duo. Manche Rom-Besucher haben auch extravaganzere Wünsche: Ein Kunde wollte an einer deutschsprachigen Messe teilneh-

men, ein anderer ausgerechnet am 30. Dezember um Mitternacht ein Essen in einem Restaurant buchen. „Nicht immer leicht, aber meistens geht etwas“, erzählen Ursula und Monika.

Was die beiden Profis raten: Wenn man keine Lust auf die Massen vor dem Petersdom hat, sollte man die zweitgrößte Kirche Roms – Sankt Paul vor den Mauern – einplanen, die man in aller Ruhe besichtigen könne. Gleiches Bild im protestantischen Friedhof Cimitero Acattolico: eine grüne Ruheoase und ein interessanter Flecken, denn hier sind Goethes Sohn oder die Dichter Shelley und Keats begraben. Und dann wäre noch die romantischste Müllhalde Roms: der Monte Testaccio – ein 45-Meter-Hügel, vollständig aus den Scherben antiker Amphoren. Sagenhafte 53 Millionen sollen hier bis zum Ende des vierten Jahrhunderts aufgehäuft worden sein.

Rom wie frisch gewaschen

Rom zur kälteren Jahreszeit? Aber ja! Mit Weihnachtsbeleuchtungskitsch haben es die Römer nicht so, aber für Hotelzimmer bezahlt man weniger, das Forum Romanum hat man praktisch für sich allein und die Warteschlangen vor den Museen sind überschaubar. Nur die Trattorien sind wie immer gut gefüllt. Vor allem mit Einheimischen, römisches Leben wird also gleich mitserviert. Einziger Nachteil: Es kann schon einmal aus Kübeln schütten, den Reißverschluss der Daunenjacke zieht man dann gerne ganz hoch. Das Schauspiel danach ist es aber wert: Plötzlich reißen die Wolken auf, tiefblauer Himmel, glitzernder Travertin und schimmernder Marmor. Alles wie frisch gewaschen.

Gerade jetzt trägt die Stadt ihr atemberaubendes antikes Erbe mit einer Lässigkeit zur Schau, wie nur Rom dazu imstande ist. Grandezza und Lust am Dolce Vita vereinen sich. Hautnah erlebt man das im Trastevere-Viertel, vom historischen Zentrum nur durch den breit strömenden Tiber getrennt. „Am liebsten würde man hier schwarz-weiß sehen, so sehr hat man das Gefühl, in einen Fellini-Film gerutscht zu sein“, sagt Andrea, von dem wir eine bildhübsche Wohnung in Trastevere gemietet haben. Aber auch die Farben des realen Lebens sind anziehend.

Typisch sind die idyllisch bröckelnden, ockerfarbenen Fassaden, über den krummen Gassen sind Wäscheleinen gespannt, das Kopfsteinpflaster wellt sich und die Plätze sind asymmetrisch. Platz ist Mangelware, die Autos müssen am Abend kunstvoll geschlichtet werden. Überall findet man kleine Werkstätten und ausgefallene Boutiquen. Am Abend gehört Trastevere der Jugend, die Nacht ist hier so lang wie der Tag.

„In das Enzo al 29 in der Via dei Vascellari 29 müsst ihr gehen“, raten die LOCALIKES, „eine su



Wo die römische Hektik Pause hat: in einer Seitengasse des Trastevere-Viertels



Ein Muss auf der Geheimtippliste: die Kirche Santa Maria in Trastevere



Die Weinbar Il Vinaietto: Nur einen Steinwurf von Trastevere



Imposant: Street Art vor dem Testaccio-Markt



Brückenkunst: die Ponte Settimia Spizzichino nahe der Street-Art-Objekte im Ostiense-Viertel



Gelungene Mischung: Neben den Geheimtipps muss auch der Trevi-Brunnen sein



Weihnachtsstimmung: Piazza di Spagna

per römische Trattoria.“ Und in das Sisini – La Casa del Suppli in der Via San Francesco a Ripa. Der kleine Imbissladen ist eine römische Institution und das schon lange bevor von Street Food gesprochen wurde. Vor allem um die Pizza am Stück und die Suppli (Reiskroketten) stellen sich die Römer an. Suppli gehörten wie viele andere Gerichte der römischen Tradition zur Cucina Povera, der Arme-Leute-Küche. Das Originalrezept sieht als Füllung ein Ragout aus Hühnerinnereien vor, heute ist es meistens Rinderragout.

Trastevere ist ein Dorf geblieben, jeder kennt hier jeden. „Un disastro!“, „eine Katastrophe!“, schreit plötzlich eine ältere Dame. Wasser rinnt vom oberen Stockwerk in ihre Wohnung. Sofort bildet sich eine kleine Menschentraube, um der Nachbarin beizustehen. Das lautstarke Lamentieren hält noch eine Zeitlang an. „Die Römer zeigen hier noch „umanità“, Menschlichkeit, und sie sind äußerst leidenschaftlich – das ist ihre Stärke“, sinniert Andrea, „aber gleichzeitig auch ihre Schwäche.“

Roms Rebellin

Monti ist auch so ein Dorf mitten in Rom. Roms Rebellin, nur ein paar Schritte vom Hauptbahnhof Termini entfernt. In der Antike wurden im nahen Kolosseum Schwerverbrecher Löwen, Leoparden und Tigern zum Fraß vorgeworfen oder die armen Teufel massakrierten sich im Kampf mit anderen Legionären. In den Straßen lebten Huren und Kriegsveteranen. Und auch in den 80er-Jahren zeigte man dem Monti-Viertel noch immer die kalte Schulter. Unter den Schuhen knirschten Scherben und von hinten drohte allzeit ein Handtaschenraub. In der jüngsten Vergangenheit entwickelte sich Monti aber zum In-Viertel, Monti ist bunt, chaotisch und an jeder Ecke blüht die Vielfalt. Die alten Handwerksbetriebe gibt es noch immer und zwischen-

durch sprießen immer mehr junge Pflänzchen in Form von Bars, Geschäften und Restaurants.

Wie gelungen Antike und Neuzeit eine Symbiose bilden können, zeigt die jugendliche Cocktailbar Analemma in der Via Leonina. Am Eingang begrüßen rote Neonherzen, an den Wänden hängen Bilder von Comic-Figuren im Popart-Stil, unter den Kristalllüstern rücken Stehlampen, Ledersessel und ein Fußballtisch zusammen. Untertags schlürft man Cocktails, abends und zum Sonntagsbrunch füllt sich das Analemma und mutiert zur Volksfestbühne. Die guten Antipasti des Buffets bewahren vor schlimmen Abstürzen.

Die Stadt als Freilichtmuseum

Lebenskunst drückt sich in Rom auch auf Mauern aus. Bunte Graffitis sind in vielen Teilen der Ewigen Stadt zu finden, am leichtesten zugänglich sind sie wohl im Ostiense-Viertel im Süden. Ende des 19. Jahrhunderts entstand hier ein Industriegebiet, nach dem Zweiten Weltkrieg verlor Ostiense aber an Bedeutung und zurück blieben leer stehende Industrieanlagen. Viel Platz für Künstler und Gastronomen. Heute trifft sich das junge Rom in den Restaurants, Bars und Diskotheken des Viertels. Außerdem ist es für seine sehenswerte Street Art bekannt.

„Rom ist ein Freilichtmuseum. In Europa ist es die Stadt mit den meisten Street-Art-Kunstwerken“, erzählt Ursula Prügger. Auf riesigen Objekten etwa in der Via del Commercio, Via del Porto Fluviale oder in der Via dei Magazzini Generali erwachen bunte Gesichter, Muster und Fantasiefiguren zum Leben. Manche Kunstwerke transportieren politische Botschaften und plädieren für Freiheit und Demokratie. Aktueller denn je. Auch im zentralen Testaccio-Viertel ist ein Street-Art-Objekt zum



Die Spanische Treppe zeigt sich im Winter ganz stilecht mit Weihnachtsbaum

Wahrzeichen geworden: Ein Wolf, der sich auf einem Haus über sieben Stockwerke erstreckt. Früher befand sich in Testaccio der riesige Schlachthof, der Mattatoio. Heute steht hier der Nuovo Mercato di Testaccio. Überall duftet es nach Fisch, Fleisch, Käse, saisonalem Obst und Gemüse, vor allem die prallen, grün glänzenden Artischocken findet man überall. Kunden und Verkäufer kennen sich, es wird gescherzt und probiert, gestikuliert und gustiert.

Man kann sich von einem spannenden Imbissstand zum nächsten durchkosten. Die Betreiber sind allesamt Persönlichkeiten und gerne für einen Schwatz zu haben. Ursula und Monika raten uns zu Sergio Esposito mit seinem Stand Mordi e Vai. Ein ehemaliger Fleischer und Schauspieler, freundlich lächelnd und mit Mütze am Kopf. Seine köstlichen Happen darf man nicht auslassen. „La cucina della nonna in un panino“ ist seine Philosophie, Großmutterküche in einem Brötchen. So einfach und so genial.

Köstliches im Heiligen Gaumen

Die Vielfalt an Genussmöglichkeiten ist in Rom überhaupt beglückend. Ganz an der Spitze steht La Pergola, das unter Küchenchef Heinz Beck seit einer gefühlten Ewigkeit mit dem Maximum von drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wird. Günstig ist der Spaß allerdings nicht, rund 200 Euro pro Person kostet allein das Menü, Wein noch nicht eingerechnet. Einer von Becks Schülern hat sich selbstständig gemacht und glänzt in seinem Bistrot 64. Kotaro Noda interpretiert römische Küche kreativ, deutlich zu schmecken sind seine japanischen Wurzeln. Gerne spielt er mit Farben und nennt seine Desserts manchmal einfach Weiß, Gelb, Rot, Grün oder Braun. Sehr bekömmlich, genauso wie der Preis: Fünf Gänge ab

50 Euro und das für eine Küche mit Michelin-Stern. Das schätzen viele Gäste, daher am besten schon vor dem Urlaub reservieren.

„Rom ist nicht New York, aber es gibt immer wieder etwas Neues“, urteilt Ursula Prügger, die die Szene bis ins kleinste Detail kennt. Den Nerv der Zeit trifft für sie Sarah Cicolini. Die junge Köchin, die ihren Unterarm mit Blättern und Gemüse tätowieren ließ, leitete die Renaissance der hochwertigen Trattoria ein. Nach Erfahrungen in der Sternegastronomie konzentriert sie sich nun in ihrem Restaurant Santo Palato („Heiliger Gaumen“) auf (relativ) preiswerte römische Küche von feiner Hand.

Auch Pizza-Fans werden glücklich. Fragt sich nur: Soll es die klassische neapolitanische Pizza mit dem hohen Rand oder die dünne, knusprige, römische sein? Im Restaurant Giulietta wird der Streitpunkt elegant gelöst, denn zwei Pizzaofen stehen für beide Glaubensrichtungen. Besitzerin ist eine, die ein Gefühl für Extravaganzen hat: die temperamentvolle Sterneköchin Cristina Bowerman, leicht erkennbar am rosa Haarschopf.

Für einen letzten Express-Espresso gehen wir ins Roscioli. Auf dem Weg zur Piazza Benedetto Cairoli im Zentrum passieren wir einen Bäcker, ein Eisgeschäft, den winzig kleinen One Book Room, eine Auto- und eine Schmuckwerkstätte. Keine Handelsriesen, kein amerikanischer Burgerladen. Im Roscioli empfängt uns stilvoll reduziertes Design mit klaren Linien, langer Steintresen, Kellner mit weißem Hemd und schwarzem Gelee. Hinten ist ein Extraraum mit großem Designerlampenschirm und Wifi. Platz ist genug, um Laptop und Prada-Täschchen zu parken. Vorne rühren wir beseelt im Kaffee und bestaunen die Vitrine mit farbenfrohen Häppchen. Ein wohlzig warmes Gefühl umhüllt uns – und langsam verstehen wir es jetzt: Was es heißt, ein Römer zu sein.



Prachtvoller Luxus in der Aldrovandi Villa Borghese



Maxxi-Museum: Kreiert von Zaha Hadid



Geschmackvolles Airbnb: Your nest in Trastevere



Über den Dächern von Rom: modernisierte italienische Küche im Imàgo

Kurzprofil

Rom blickt auf fast 2.800 Jahre Geschichte zurück. In der Antike Zentrum eines Weltreichs mit mehr als einer Million Einwohnern, schrumpfte die Stadt mit dem Zerfall des Imperiums in den ersten nachchristlichen Jahrhunderten auf 20.000 Einwohner. Der Wiederaufstieg der Stadt begann 1377 mit der Rückkehr des

Papstes. Seit 1870 Hauptstadt Italiens, heute wohnen hier ca. 2,8 Mio. 2016 kamen 7,1 Mio. ausländische Besucher, damit war Rom auf Platz 16 der meist-besuchten Städte weltweit.

Anreise

Flugzeug. Vueling bietet relativ günstige Flüge von Wien nach Rom, Austrian und Alitalia sind gewöhnlich etwas teurer. Ab Triest und Venedig fliegt die Alitalia, www.alitalia.com/de_de.

Zug. Nachtzug über München, Salzburg, Villach bzw. Wien, Graz, Villach. 2. Klasse inkl. Sitzplatzreservierung ab 29,- €, Liegewagen (inkl. Frühstück): 4-Bett: ab 59,- €, 6-Bett: ab 49,- €, Schlafwagen: Single ab 129,- €, Double: ab 89,- €, 3-Bett: ab 69,- €, Info: www.oebb.at/de/angebote-ermaessigungen/wien-rom_fahrplan.oebb.at, Tipp: 20 % Ermäßigung auf Stadtrundfahrten: www.oebb.at/citysightseeing

Auto. Vorteil: Man kann Zwischenstationen einlegen, etwa in Verona (Gardasee) oder in der Toskana (Florenz). Nachteil: Die Strecke ist lang (von Wien: 1.120 km, von München: 920 km), außerdem ist Autofahren in Rom eine Herausforderung, die Kopfsteinpflastergassen sind teils sehr eng.

Fortbewegen

Einzelfahrten, Tages- und Wochenkarten werden in

Tabakläden, Kiosken und Metrostationen verkauft. Drei U-Bahnlinien (A, B, C). In Tram und Bus sind die Haltestellen schwer zu erkennen, mit der App moovit.com oder auf Google Maps kann man mitverfolgen, wo man sich gerade befindet. Die Linien A und B haben den Termini-Bahnhof als Haltestelle. Die Linie B fährt auch am Kolosseum und am Circus Maximus vorbei. Tipp: Taxis sind relativ günstig und verlässlich.

City-Pässe

Roma Pass der Stadt Rom. 48 (28,- €) oder 72 h (38,50 €), kostenlose Fahrt mit öffentlichem Verkehr, gratis Eintritt für die ersten beiden Museen oder archäologischen Stätten, ermäßigter Eintritt für alle anderen. Online kaufen: romapass.it. Von Turbopass wird auch der Roma City Pass (www.turbopass.de/rom-city-pass) angeboten: Eintritt ohne Wartezeiten für Vatikanische Museen (bzw. kürzer anstellen im Kolosseum), eine Stadtrundfahrt mit Hop-On-Hop-Off-Bussen, gratis Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel. 2 (89,90 €), 3 (99,90 €), 6 Tage (159,90 €).

Stadtführungen

LOCALIKE. Insider-Führungen, siehe Info im Kasten auf Seite 14. localike-roma.com

Arcult. Architekten führen auf Design- und Architekturrundgän-

gen individuelle Touren (auch auf Deutsch). arcult.it

Rom Tourismus. Verschiedenste Touren aller Highlights auf der Homepage: turismoroma.it/cosa-fare-categorie/visite-guide?lang=de

Airbnb. Auch auf Airbnb kann man individuelle Rom-Abenteuer buchen. www.airbnb.com

Sicherheit

Unbedingt in den öffentlichen Verkehrsmitteln und bei den bekanntesten Monumenten auf die Wertsachen aufpassen, Taschendiebe sind unterwegs. Rom ist aber nicht gefährlicher als andere Großstädte. Privat- oder Leihauto nicht sichtbar beladen abstellen.

Anschauen

Tipps, um lange Anstellzeiten bei den touristischen Highlights zu verkürzen: Dort, wo kein Eintritt verlangt wird (z.B. Piazza Navona, Trevi-Brunnen) sehr früh am Morgen oder sehr spät am Abend kommen. Für das Vatikanische Museum unbedingt online (ab zwei Monate vorher) die Karten auf der offiziellen Webseite <http://m.museivaticani.va> buchen – und nicht bei irgendeinem anderen Anbieter! Derzeit wird ein early morning Ticket (ab 7.15 Uhr) mit Frühstück angeboten. Limitierte Besucherzahl. Preis ca. 65,- € mit Frühstück. Einfach auf die Website gehen und unter

Tourismusinfo

Diverse Info-Points, u.a.: Hauptbahnhof Termini: *Via Giovanni Giolitti 34* im Gebäude F, Gleis 24, 8 bis 18.45 Uhr, Flughafen Fiumicino im Ankunftsbereich, Terminal 3, 8 bis 21 Uhr.

Internet

www.turismoroma.it,
Infhotline: (+39 06) 06 08
(auch auf Deutsch)

Apps

In den App-Shops gibt es Reiseführer und Karten. Vom Michael Müller Verlag empfehlen wir Rom MM-City um 9,99 €.



Kreativküche von Cristina Bowerman in der Glass Hostaria



Traditionelle Küche und gute Weine im Ercoli



Beste römische Küche im Santo Palato



Pizza auf Sternenniveau im Giulietta

„Search“ das Stichwort „Breakfast at the Vatican Museums“ eingeben. Auch Tickets für Kolosseum und Forum Romanum/Palatin gibt es online.

Kolosseum. Größtes Amphitheater weltweit. Ganzjährig offen (außer 25. 12., 1. 1.) www.il-colosseo.it

Forum Romanum und Palatin. Lebensmittelpunkt des antiken Rom. Auf dem Palatin wurde der Legende nach 753 v. Chr. Rom gegründet. Largo Romolo e Remo. Palatin: Eingang Via di San Gregorio.

Petersdom. Die größte Kirche des Abendlandes: 186 mal 136,5 Meter lang, 44 Altäre. Von der Kuppel (Stufen oder Lift) ist die Aussicht fantastisch. Piazza San Pietro

Vatikan-Museen, Sixtinische Kapelle. Einen Tag sollte man sich Zeit nehmen, rund 50.000 Objekte sind zu sehen. Höhepunkte u.a.: die Stenzen Raffaels, Sixtinische Kapelle. Viale Vaticano, www.museivaticani.va

Pantheon. Der von Kaiser Hadrian errichtete Tempel gehört mit seiner 43,3 Meter weiten Kuppel zu den imposantesten Gebäuden der Stadt. Piazza della Rotonda

Engelsburg. Mehr als 100 Jahre Grabstätte römischer Kaiser, dann Zufluchtsort der Päpste. Lungotevere Castello. castelsantangelo.beniculturali.it

Trevi-Brunnen. Roms berühmtester Brunnen im spätbarocken

Stil. 26 mal 50 Meter groß, ein Teil ist in die Fassade des Palazzo Poli integriert. Piazza di Trevi

Piazza Navona. Berninis Vierströme-Brunnen symbolisiert die päpstliche Herrschaft über die Welt.

Weitere Highlights. Kapitolinische Museen (Antikensammlungen und Kunstgalerien, www.museicapitolini.org), Ara Pacis (Friedensaltar, www.arapacis.it), Piazza del Popolo (mit Brunnen und Obelisk), Spanische Treppe (Piazza di Spagna), Kirche San Giovanni in Laterano (wird die Mutter aller Kirchen genannt, prächtiger Barock, Piazza di S. Giovanni in Laterano).

Insidertipps von LOCALIKE

Welcome to Rome. Multimediale Reise durch das historische Rom. Für Neulinge und Rom-Kenner. 12,- €. Corso Vittorio Emanuele II 203, welcometo-rome.it

MAXXI. Der Star ist das futuristische Gebäude. Innen gehen Treppen und Gänge ineinander über. Zeitgenössische Kunst, Designprojekte, Fotografie, Mode. 10,- €. Via Guido Reni 4A, www.maxxi.art

Fontana delle Tartarughe. Bezaubernder Brunnen mit kokett winzigen, namengebenden (Bronze-) Schildkröten, die bereits öfter gestohlen wurden. Tipp: die Bar Le Tartarughe Eat & Drink (reiner Granatapfelsaft) an der Piazza Mattei.

Street Art. Auf vielen Gebäuden Roms, z.B. im Viertel Ostiense:

Piazza del Gazometro/Ecke Via del Commercio, Via del Commercio vor dem Gasometer, Via del Porto Fluviale, Via dei Magazzini Generali. Infos: www.muromuseum.com

Cimitero Acattolico. Auf dem Friedhof wurden ab dem 18. Jahrhundert Nichtkatholiken (u.a. die Schriftsteller Shelley und Keats) begraben. Idyllisch, ruhig. Via Caio Cestio 6 (Testaccio)

Orangengarten. Klein und fein, umwerfender Blick aufs Zentrum. An der Piazza dei Cavalieri di Malta schaut man durch das Schlüsselloch der Villa Malta auf die Kuppel des Petersdoms.

Ponte Sottima Spizzichino. Für Architekturfans. Beeindruckende weiße Stahlbrücke in Gedenken an die Holocaust-Überlebende Sottima Spizzichino. Die Brücke verbindet die Via Ostiense mit dem Garbatella-Viertel. Zugang auch über die Via Girolamo Benzoni.

Trastevere-Viertel. Charmante, mittelalterliche Gassen, Kunstwerkstätten, lebendiges Nachtleben. Sehenswert: Piazza San Cosimato (Markt, San-Cosimato-Kirche), Piazza di Santa Maria, Piazza di Sant'Egidio, Via della Scala.

Monti. Antikes Viertel hinter dem Kolosseum. Verwinkelte Gassen, alternative Werkstätten, ausgefallene Geschäfte, kleine Lokale. Zum Bummeln: Via Panisperna, Via del Boschetto, Via Urbana, Via degli Zingari, Via dei Serpenti.

Wohnen

Luxus

Hotel Art by the Spanish Steps.

In der Lobby beeindruckend riesige weiße Kunstharzblasen, Bar in einer ehemaligen Kapelle. Zimmer mit Gemälden und Skulpturen, luxuriös-schräges Ambiente. DZ ab 159,- €. Via Margutta 56, (+39 06) 32 87 11, www.hotelartrome.com

Aldrovandi Villa Borghese.

Prachtvolle Luxusvilla aus dem 19. Jahrhundert. Gepflegter Garten, Spa mit Meerwasser-Pool, türkischen Bädern und Sauna. DZ ab 180,- €. Via Ullisse Aldrovandi 15, (+39 06) 322 39 93, www.aldrovandi.com

Boutiquehotel

Locarno. Art-Nouveau-Eleganz.

Edle Holzböden, Marmorbäder, hier stieg auch schon Fellini ab. Nur einen Steinwurf von der Piazza del Popolo. DZ ab 155,- €. Via della Penna 22, (+39 06) 361 08 41, www.hotellocarno.com

Nerva Boutique Hotel.

Kombi aus römisch-klassischem und heutigem Design. Die Geschwister Cirulli servieren gutes Frühstück und organisieren Premium-Tickets (ohne Anstehen) für die Sehenswürdigkeiten. Tolle Lage (Monti). DZ ab 85,- €. Via Tor de Conti 3/4, (+39 06) 678 18 35, www.hotelnerva.com



Ein Designer könnte die Szenerie im Trastevere-Viertel nicht romantischer gestalten

Residenze Argileto. Chic und modern, Zimmer mit Marmorböden und Holzdecke. Spa, Dachterrasse mit Aussicht auf das Forum Romanum. DZ ab 105,- €. *Via Madonna di Monti 108, (+39 06) 888 054 91, www.argileto.it*

Günstig

Casa Montani. Drei Zimmer und zwei Suiten mit eleganter Einrichtung, Marmor, Seide und Originalgemälden. Genialer Blick auf die Kuppeln der Kirche der Piazza del Popolo. DZ ab 97,- €. *Piazzale Flaminio 9, (+39 06) 326 004 21, www.casamontani.com*

The Corner Townhouse. Im lebendigen Aventin-Viertel nahe dem Zentrum mit kleinen Shops. Hohe Decken, prachtvoller Stuck. Im gleichen Gebäude ist das mit einem Michelin-Stern gekrönte Restaurant Marco Martini (marco-martinichef.com). DZ ab 98,- €. *Viale Aventino 121, (+39 06) 455 488 10, www.thecornerrome.com*

San Anselmo. Elegant, charmant in einer Villa aus dem 19. Jahrhundert. Man wacht in Himmelbetten auf, draußen hört man die Vögel zwitschern. DZ ab 86,- €. *Piazza S. Anselmo 2, (+39 06) 57 00 57, www.aventinohotels.com/sananselmo*

LOCALIKE-Tipp

Angelina's Home. Viel Weiß, Creme, Holz und Stuck erzeugen wohl dosierte Nostalgie. DZ ab 90,- €. *Via Cicerone 28, (+39 06) 321 75 06, www.angelinashome.com*

Airbnb

30.000 Wohnungen mit durchwegs guter Qualität, teils mit Balkon, Terrasse. Man kann nach Bezirk, Art der Unterkunft (Wohnung, Haus, B&B), Ausstattung suchen. Preise: 30,- € bis ca. 200,- € (ganze Wohnungen) pro Nacht und Unterkunft. Tipp: Unterkunft mit Superhost (besonders gut bewerteter Gastgeber). Professionelle Abwicklung.

Your nest in Trastevere. Unser Tipp: blitzsauber, gemütlich, geschmackvoll mit Holztramen und modernen Elementen, schöner Fliesenboden, Kochecke, kleines Bad. Zentral im stimmungsvollen Trastevere-Viertel. 45,- € pro Nacht plus 40,- € Reinigungsgebühr. *Vicolo del Bologna 26*

Touren. In Verbindung mit der Zimmerbuchung bietet Airbnb Touren und Aktivitäten an: Rundgänge Kolosseum, Palatin, Forum Romanum (ab 34,- € p.P.), Lauf-touren mit einem Trainer (ab 20,- €), Pasta- (ab 29,- €), oder Risotto-kochkurse (60,- €), „Einkaufen, kochen und essen“ (75,- €), Foto-touren (ab 45,- €), Personal Shop-perin (90,- €) etc.

Essen

Die Öffnungszeiten können im Winter variieren, außerdem sind manche Lokale sehr gut gebucht, am besten vor dem Urlaub per Mail einen Platz reservieren.

Die Spitzenbetriebe

La Pergola. Unter Küchenchef Heinz Beck mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Chef-Sommelier Marco Reitano hat Köstlichkeiten wie einen Pétrus 1945. Traumaussicht. Menü: ca. € 200,-. *Via Alberto Cadlolo 101 (nahe Vatikan), (+39 06) 350 921 52, romecavalieri.com/la-pergola*

Il Pagliaccio. Anthony Genovese verbindet traditionelle italienische Küche mit hinreißenden Kreationen. Traumhafte Desserts von Marion Lichtle. 2 Sterne. *Via dei Banchi Vecchi 129a (nahe Piazza Navona), (+39 06) 688 095 95, www.ristoranteilpagliaccio.com*

Imàgo. Über den Dächern von Rom, modernisierte italienische Küche. 1 Michelin-Stern. *Piazza Trinità dei Monti 6 (nahe Villa Medici), (+39 06) 699 347 26, www.hotelhasslerroma.com/en/restaurants-bars/imago*

Bodenständig-römisch

Checchino dal 1887. Rustikal, mit herzhaft-römischer Küche. Auch Vegetarier finden einige Gänge, gute Weinkarte. *Via di Monte Testaccio 30, (+39 06) 574 38 16, www.checcino-dal-1887.com*

Grappolo d'Oro. Authentische Lokalküche. Günstiges Vier-Gang-Menü (Percorso Romano um 28,- €). Die Pasta Amatriciana (mit Tomatensauce, Speck und Pecorino) gilt als Signature Dish. Italienische Bio-Weine. *Piazza della*

Cancelleria 80, (+39 06) 689 70 80, hosteriagrappolodoro.it

Modern und kreativ

Glass Hostaria. Ultramodernes Ambiente, zeitgenössische Küche. Cristina Bowerman kreiert Gänge wie Tagliolini, Lauch, Auster und Vanille. 1 Stern, Menü ca. 90,- €. *Vicolo del Cinque 58, (+39 06) 583 359 03, glass-restaurant.it*

LOCALIKE-Tipps

Metamorfosi. Herausragende Kochtechniken, beeindruckende Farben, ungewöhnliche Kombinationen ergeben unvergessliche Geschmacksexplosionen. 1 Michelin-Stern. *Via Giovanni Antonelli 30, (+39 06) 807 68 39 www.metamorfosiroma.it*

Santo Palato. Sarah Cicolini gilt als aufsteigender Stern. Die junge Köchin zelebriert einfache römische, aber hochwertige Küche. Hervorragende Pastagerichte. Ambiente einfach und gemütlich. Faire Preise, jovialer Service. *Piazza Tarquinia 4 A/B, (+39 06) 772 073 54, www.facebook.com/santopalatoroma*

Bistrot 64. Trendig. Kotaro Noda, der Küchenchef mit japanischen Wurzeln, variiert römische Küche mit internationalen, vor allem asiatischen Einflüssen. 5 Gänge ab 50,- €. *Via Guglielmo Calderini 64 (nahe MAXXI Museum), (+39 06) 323 55 31, www.bistrot64.it*



Köstliche Käse im Beppe e i suoi Formaggi



Beste Imbisse im Trapizzino



Sarah Cicolini führt das Santo Palato



Pizza-Paradies Rom: in der Stehpizzeria oder im Restaurant



Abseits der üblichen Routen: Café Andreotti in Ostiense

Giulietta. Von Sterneköchin Cristina Bowerman betriebene Pizzeria. Serviert werden klassische neapolitanische mit hohem Rand und die dünne, knusprige römische Pizza. Sehr bekömmlich, erlesene Produkte, teils ungewöhnliche Kreationen. *Piazza dell'Emporio 28, (+39 06) 45 22 90 22, giuliettapizzeria.it*

Matricianella. Römische traditionelle Küche wird mit Stolz zelebriert. *Via del Leone 4 (Nähe Pantheon), (+39 06) 683 21 00, www.matricianella.it*

Ercoli 1928. 2017 als Filiale des traditionellen Ercoli (Prati-Viertel) eröffnet. Gute römische Küche, auch Fischgerichte. Gemütlich, rundherum Weinregale. Feinkostbereich mit 17 m langer Theke, tolle Schinken- und Käseauswahl, Vermouth-Bar. *Viale dei Parioli 184, (+39 06) 808 00 84, ercoli1928.com*

Da Cesare. Beliebt bei Römern. Klassische, günstige Küche mit viel Fleisch, Pasta Carbonara und Frittiertes. Super Service, gute Weine schon ab 13,- €. *Via del Casaletto 45, (+39 06) 53 60 15, www.trattoriadacesare.it*

Tram Tram. Viel Flair im einfachen und unkomplizierten Lokal. Die Küche setzt auf Artischocke, herzhaftes Pasta, frittierte Fische, Lammsteaks. Interessante Weine. *Via dei Reti 46, (+39 06) 49 04 16, www.tramtram.it*

Armando Al Pantheon. Bodenständiger, sehr netter und atmosphärischer Familienbetrieb. *Salita de' Crescenzi 31, (+39 06) 688 030 34, www.armandoalpantheon.it*

Imbiss

Tipps der Insider von LOCALIKE

Beppe e i suoi formaggi. Vorzügliche Auswahl an Käse, Schinken, Würsten. Im Extraraum kann man die Köstlichkeiten kosten, auch Suppen und Pastagerichte. *Via Santa Maria del Pianto 9A/11, (+39 06) 681 922 10, www.beppeisuoiformaggi.it*

Sisini – La Casa del Suppli. Die Klassiker Suppli (Reiskroketten mit Mozzarella oder Rinderragout) und Pizza am Stück finden bei Römern großen Zuspruch. Auch Gemüse im Bierteig und frittiertes Bacalà (Stockfisch) schmecken. *Via San Francesco a Ripa 137 (Trastevere), www.lacasadel-suppli.it*

Bonci Pizzarium. Die Stehpizzeria ist nicht hübsch, aber die Qualität traumhaft. Auf den dicken Teig kommen gekochte Kartoffeln oder Grünkohl, herzhaft sind auch Rucola und Bresaola oder Radichio und Lachs. *Via della Meloria 43 (Trionfale-Viertel)*

Trapizzino. Gefüllte Teigecken (mit Fleisch, Gemüse, Schmorgereichten), die halb Rom begeistern. *Via Giovanni Branca 88, www.trapizzino.it*

Mordi e Vai. Stand am Testaccio-Markt, zum Fingerabschlecken gute Brötchen mit typisch römischen Fleischgerichten. *Nuovo Mercato Testaccio, Box 15, Via B. Franklin*

Casa Manco. Ausgezeichnete Pizzastücke. *Testaccio-Markt, www.casamanco.it*

Bars

Les Etoiles. Cocktailbar auf dem Dach des Hotel Atlante Star. Die New York Times lobte die Terrasse als schönste der Welt. *Via Giovanni Vitelleschi 34, www.atlantestarthotel.com/terrazza.php*

La Terrazza. Und noch eine fabelhafte Aussicht. Auf der Terrasse des Hotels Raphaël genießt man einen Rundumblick auf Rom. *Largo Febo 2 (Piazza Navona), www.raphaelhotel.com*

The Gin Corner. Hunderte Gins. *Via di Pallacorda 2, www.thegin-corner.com*

Analemma. Rote Neonherzen, alte Stehlampen, Kristalllüster, Bilder von Comicfiguren. Guter Kaffee und Cocktails, abends Buffet. *Via Leonina 77 (Monti)*

LOCALIKE-Tipp

Jerry Thomas Speakeasy. Man muss klingeln und dem Türsteher das Lösungswort (auf der Homepage) sagen, telefonische Reservierung nötig. *Vicolo Cellini 30, (+39 06) 968 459 37, www.therythomasproject.it*

Cafés/Bäckereien

Tazza d'Oro. Exzellenter, günstiger Kaffee beim Pantheon. Kaffee zum Mitnehmen. *Via degli Orfano 84, www.tazzadorocoffeeshop.com*

Caffè delle Arti. Klassisch-elegant, auch italienische Küche. *Via A. Gramsci 73*

Sciascia Caffè. Altes, charmantes Café. Gute Croissants und hausgemachtes Eis. *Via Fabio Massimo n.80/a, sciasciacaffe1919.it*

Ciampini. Frisches Briöche, hausgemachtes Eis, feine Tramezzini, gute Drinks. *Piazza S. Lorenzo in Lucina 29, www.ciampini.com*

LOCALIKE-Tipps

Andreotti. Modern, tolle Vitrine mit kleinen Mehlspeisen. *Via Ostiense 54/B (U-Bahn Piramide), www.andreottiroma.it*

Le Levain. Französisch-italienische Bäckerei, feines Süßes, Frühstück, herzhaftes Hapfen. *Via Luigi Santini 22*

Roscioli. Cooles Design, Lounge-Musik, ausgezeichnete Kaffee, Frühstück, herzhaftes Hapfen, köstliche pikante und süße Hapfen. Wifi im hinteren Raum. *Piazza Benedetto Cairoli 16, www.rosciolicaffe.com*

Roscioli il forno. Riesige Fülle an Broten, Sandwiches, Pizza und Süßem. *Via dei Chiavari 34*



Der Himmel für Eisliebhaber: Neve di latte



Im Trastevere-Viertel wartet an jeder Ecke Gemütlichkeit



Gut, aber teuer: der Markt am Campo de' Fiori



Genussshopping auf drei Stockwerken im Eataly

Buchtipps



99 x Rom, wie Sie es noch nicht kennen, Thomas Migge, Thilo Weimar. Tipps und Highlights abseits der Trampelpfade. Bruckmann-Verlag, 14,40 €



Rom MM City Führer, Sabine Becht, Michael Müller Verlag 2017, 16,90 €. Eine Menge Rom-Tipps (auch für den schmalen Geldbeutel) auf 312 Seiten, Themenseiten zu den Stadtvierteln, 10 Stadtrundgänge u.v.m.

Vinotheken

Trimani. Laut Restaurantbibel Gambero Rosso eine der besten Weinbars Italiens. Herzhafte Küche. *Via Cernaia 37/b (nahe Bahnhof Termini)*, (+39 06) 446 96 30, www.trimani.com

LOCALIKE-Tipps

Il Gocetto. Weinmonument. Weinregale bis zur Decke, feine Antipasto- und Käseteller. *Via dei Banchi Vecchi 14*, www.facebook.com/IlGocetto

Les Vignerons. Weine kleiner Produzenten, Craft-Bier, Pasta, Olivenöl, Marmeladen, Honig usw. Nur Einkauf möglich. *Via Goffredo Mameli 61/62*

Il Vinaietto. Urig, typisch römisch, sehr schöne Weinauswahl. Sein Glas genießt man im Freien. *Via del Monte della Farina 38*

Eis

LOCALIKE-Tipps

Neve di Latte. Cool designt, großartiges Eis mit besten Zutaten. Sorten wie Vanille aus Madagaskar mit salzigen Schokoladesplittern, Pignolien, Caffè Arabica oder Feige. *Via Federico Cesi 1*

Fatamorgana. Ausgezeichnete Qualität, natürliche Zutaten. 9 Shops in Rom, u.a. *Via Roma Libera 11 (Trastevere)*, *Via dei Chi-*

avari 37 (nahe Campo de' Fiori), *Via Leone IV 50 (nahe Piazza del Popolo)*. www.gelateriafatamorgana.com

Otaleg. Rund 30 Eissorten, auch salzige Varianten. *Via di San Cosimato 14 A (Trastevere)*

Einkaufen

Berühmte Einkaufsstraßen: Via del Corso, Via dei Condotti. Alle Topdesigner, von Valentino bis Ferragamo.

Via Tuscolana. Einkaufsparadies für schmale Geldtaschen im Osten Roms. Auf einigen Kilometern reiht sich ein Modeshop nach dem anderen. U-Bahn: *Lucio Sesto (Linie A)*.

F.G. Albertelli. Wer sich wie Luchino Visconti kleiden will, ist hier richtig. Maßgeschneiderte Hemden, Anzüge und Mäntel. Shops: *Piazza del Parlamento 9B*, *Piazza Pitagora 8*

Castelli. Legendäre Parfümerie mit dem Charme der 50er-Jahre. Shops: *Via Frattina 18 und 54*, *Via Oslavia 5*, profumeriecastelli.com

Saddlers Union. Handgemachte Ledertaschen, die auch schon Jacky Kennedy begeisterten. Teuer. *Via Margutta 11*, saddlersunion.com

Gianfranco Solfaroli. Handgemachter Schmuck aus Murano-Glas. *Via dei Chiavari 58*

Almost Corner. Feine Auswahl an englischen Büchern (Romane, Kunst, Küche). *Via del Moro 45 (Trastevere)*

LOCALIKE-Tipps

Mercato Monti. Kleidung junger Designer oder Vintage-Stücke. www.mercatomonti.com

Mercato di San Cosimato. Sehr ursprünglich, Stände mit Fisch, Fleisch, Teigwaren, Käse, Obst, Gemüse usw. Tipp: Antica Caciara (Via di S. Francesco a Ripa 140 A/B), herrlich altemodisches Lebensmittelgeschäft. *Piazza di San Cosimato 64*

Elena Kihlman. Die finnische Designerin ist eine fixe Größe in Rom. Möbel, Stoffe, Kissen, Taschen etc. *Via Urbana 101 (Monti-Viertel)*, www.elenakihlman.com

Grezzo Raw Chocolate. Stylish, großartige Schokolade, die in der Werkstatt vor Ort produziert wird. Gutes Eis, etwa Rohschokoladeneis. Aus biologischen, veganen Produkten. *Via Urbana 130*, grezzorawchocolate.com

SBU. Roms coolster Jeansshop. Preis: ca. 200,- € pro Jeans. *Via di San Pantaleo 68-69*, www.sbu.it

Eataly. Lebensmittel, Weine, Spirituosen, Bücher auf drei Stockwerken. *Piazzale XII Ottobre 1492 (Ostiense)*, eataly.net/it_it/negozi/roma