

**Modisch und antik.** Die Jugend Roms trifft sich auf der Piazza Trilussa (links), die umgeben ist von kleinen Lokalen und jahrhundertealten Gassen (rechts).



Fotos: AFP, Mauritius

# Rüber nach Trastevere

Abblättrender Putz und Gentrifizierung seit dem Mittelalter. Auf der anderen Seite des Tibers machen die Römer trotzdem bella figura

VON ULF LIPPITZ

Zwölf Uhr mittags, Showdown hinter der Käsetheke. Roberto Polica steht schon seit sieben Stunden in seinem Feinkostgeschäft „Antica Caciara“. Der 70-jährige Römer lächelt unaufhörlich, als wäre das hier alles eine Samstagabend-familienshow und nicht die Samstagmit-

tagseinkaufshölle. Er schneidet Pecorino an und reicht Bauchschinken über die Theke, eilt ins Hinterzimmer und räumt einen Moment später Olivenöl in die Regale. „Come sta, signora?“ Darf's ein bisschen mehr sein? Immer höflich und vergnügt, bis der Kunde aus dem Ladengeht.

Die Neonröhre an der Decke surrt leise, auf dem Steinfußboden hallen die Schritte der Hausfrauen nach. Alles wirkt aus der Zeit gefallen, wie eine Szene aus den 1950er Jahren, der Mann im weißen

Kittel, das Viertel drumherum, die Stadt. Ein bisschen heruntergerockt, aber immer eine bella figura machen. Im römischsten aller Stadtteile, in Trastevere, ist das Programm.

Man sieht es an den karminroten Häusern, von denen Putz bröckelt, an dem Pflaster, das sich über Jahrhunderte zu einem Wellenboden eingetreten hat, und manchmal sieht man es an den Betrunkenen, die nachts durch die Gassen streichen und so tun, als sei ihr Spritzgetränk nur Sodawasser gewesen.

Jahrhundertlang waren es die Arbeiter und Tagelöhner, die den Stadtteil belebten. Auf der anderen Seite des Tibers, befand sich das Viertel einst vor den Toren Roms. Jenseits des Tibers, so lautet Trastevere übersetzt. Dort fanden all jene Menschen ein Ausweichquartier, die sich die Wohnung innerhalb der Stadtgrenzen nicht leisten konnten. Die Gentrifizierung setzte für Trastevere schon im Mittelalter ein. Rom wurde größer, vereinnahmte das Viertel, einige Adlige bauten gar Paläste, doch so piekfein wie auf der anderen Seite des Flusses wurde es in Trastevere nie.

Wer hier aufwuchs, kämpfte mit Enge und Armut. Ennio Morricone griff in einer Wohnung in der Via di San Francesco a Ripa zum ersten Mal zur Trompete seines Vaters, ein Kind in den 1930er Jahren, Sohn eines Musiklehrers, der so den Grundstock für seine späteren Filmmelodien legte. Das Mundharmonikamotiv aus dem Italo-Western „Spiel mir das Lied vom Tod“ hat bis heute überdauert. Inszeniert hat den Film übrigens ein Mitschüler aus Trastevere: der Regisseur Sergio Leone.

In der Straße, in der einst der Komponist wohnte, befindet sich Roberto Polica's Geschäft, bietet die Caciara Leckereien aus dem römischen Umland an. Gut möglich, dass Morricone als Kind hier Käse und Wurst einkaufte, denn die Lebensmittelhandlung wurde 1900 von Policos Großvater gegründet. Der Enkel steht seit mehr als 50 Jahren hinter dem Tresen, einen Nachfolger gibt es nicht. „Es hört mit mir auf“, sagt er, schaut schräg durch seine Brillengläser und lächelt jede Wehmut einfach weg.

Auf dem schmalen Gehweg vor dem Laden schieben sich inzwischen Touristen vorbei. Römische Hausfrauen gehen ih-

nen resolut nicht aus dem Weg, die Tragetasche wie einen Rammbock vor sich her schaukelnd. Sie wollen bei Roberto ihren Cacio kaufen, so heißt der Pecorino auf römisch, komme, wer da wolle. Für die Einheimischen sei der Käse das „Herz des Lebens“, wie der alte Mann hinter der Theke sagt, und hier bekommen sie ihn noch, „il vero“, den echten aus einer Meierei an der Ponte Galeria, einige Kilometer außerhalb der Stadt.

Dann drängt die Zeit. Nicht böse sein, entschuldigt er sich, aber die Kunden, sie warten auf den Meister des großen wahren Schafskäses.

ANZEIGE

Urlaubstipp

## Nordisches Doppel: Tallinn & Helsinki

Erleben Sie zwei Hauptstädte an nur einem Tag. Das Tallink Silja Tagesticket ist genau richtig für alle die gerade in Helsinki oder in Tallinn sind und einen schnellen Ausflug in die Nachbarstadt machen wollen. Mit den Shuttleverbindungen und dem günstigsten Tagesticket reisen Sie ganz bequem, in nur zwei Stunden, von Stadt zu Stadt!

**Tallink Silja GmbH**  
Tel: 040 - 547 541 222  
international.sales@tallinksilja.com  
[www.tallinksilja.de](http://www.tallinksilja.de)



Nur einige Gehminuten weiter endet die Straße auf dem zentralen Platz des Viertels: die rechteckige Piazza di Santa Maria in Trastevere. Die namensgebende Kirche existiert seit dem vierten Jahrhundert. Das goldfarbene Fresko an der Fassade reflektiert grell das Sonnenlicht. Am Brunnen vor dem Gotteshaus lungern Punks, eine geführte Radtour klingelt sich durch Menschengruppen. Afrikaner

verkaufen an provisorischen Ständen Designschnickschnack, eine Wahrsagerin bietet am Klappstisch Tarotkünste an. Bei Bedarf – sprich: wenn die Polizei eine ihrer Stichproben macht – können die Tische und Stände schnell abgebaut und in den Gassen versteckt werden. Die verwinkelten Straßen sind schlecht für Verfolgungsjagden geeignet.

Motorisierte Gefährte sind eigentlich fast überall im Zentrum Trasteveres verboten, aber Rom wäre nicht Rom, wenn nicht doch ein paar ehrgeizige Vespa-Fahrer an Fußgängern vorbeikurven und der Kakophonie eine Tonspur Motorheulen hinzufügen würden.

Ursula Prügger wohnt seit knapp 30 Jahren in Rom, sie kam einst als Juristin in die italienische Hauptstadt und blieb als Fremdenführerin. Die Österreicherin kennt noch die alten Sprüche. „Ich gehe in die Stadt“, so sagten die Einwohner Trasteveres, wenn sie meinten, dass sie über die Brücke ins historische Zentrum mussten. Nun wohnt die gebürtige Grazerin selbst in Trastevere, geht einmal die Woche bei Polico Nachschub kaufen und erklärt kleinen Gruppen die Geheimnisse des Stadtteils.

Sie weiß, dass man im Restaurant „Il Marituzzo Rosso“ (Vicolo del Cedro 26) den besten Snack essen kann – die salzige Gebäckvariation eines römischen Windbeutels. Oder dass man an der Piazza Trilussa, wo abends die Mofa-Ragazzi auf die Gucci-Mädchen starren, eine Alternative zur Pizza hat: das Trapizzino. Urrömische Gerichte wie Polpetta al sugo, Fleischbällchen in Tomatensoße, landen als Füllung in einem dreieckigen Weißbrot, einem Falafel ähnlich.

Ursula Prügger schickt ihre Gäste auch zu Barbara Enzinger, die in der „Latteria Trastevere“ (Vicolo della Scala 1) Naturweine aus Italien serviert und eine kleine, feine Speisekarte anpreist. Rindertartar, Burrata, Schinken-Bruschetta. Die blonde Gastgeberin war früher Krankenschwester im berühmtesten Kinderklinikum der Stadt, dem Bambino Gesù, seit ein paar Jahren achtet sie auf die richtige Qualität des Essens in der Latteria.

„Pünktlich sein!“. Das schärft Prügger Besuchern ein, die am Samstag Roms älteste Apotheke besichtigen möchten. Um zwölf Uhr beginnt jeden Samstag die Führung durch die „Antica Spezieria“ (Piazza della Scala 23), um Voranmeldung wird gebeten. Die Spezieria liegt in der ersten Etage über der modernen Farmacia im Erdgeschoss, 1954 wurde sie aus hygienischen Gründen geschlossen und dient heute als Museum.

Seit dem 16. Jahrhundert versorgten die Mönche des Karmeliter-Ordens von hier aus die Päpste und Adligen mit Salben, Tinkturen und Mittelchen. Von 40 Ordensbrüdern sind drei übrig geblieben, einer von ihnen ist Padre Deepak Joseph. Er führt durch den Verkaufsraum mit den antiken Schalen und Waagen, ein würdevoller Pakistani im schwarzen Gewand. Was wie das schlimmste Quacksalberlabor unter der Sonne aussieht, galt einst als modernster Ort der Pharmazie. Im Hinterzimmer lässt der Padre die Besucher an Kräutern riechen, die seit Jahrzehnten lagern. Er zieht eine Schublade mit Hirschholzpulver auf, „bei Impotenz“, sagt er. Aha, Viagra antica.

Die Moderne hat dem Viertel vor allem eine Betonschneise gebracht. Die breite Viale Trastevere teilt die alte Nachbarschaft. Wo sich der Tiber nach Süden krümmt, versteckt sich ein weiterer alter Teil des Viertels. Einige der besten Restaurants befinden sich in den Gassen, zum Beispiel das „Le Mani in Pasta“ (Via di Genovesi 37). Als die Schriftstellerin Taiye Selasi vor einigen Jahren ihren Best-

seller „Diese Dinge geschehen nicht einfach so“ in Rom zu Ende schrieb, gehörte die kleine Osteria zu ihren Lieblingslokalen. Zu den Spezialitäten gehören frische Meeresfrüchte mit Spaghetti und das Seebarsch-Carpaccio mit Trüffeln.

ANZEIGE

Urlaubstipp

## GOURMET-GIPFELTREFFEN AM 16.11.2019

Der kulinarische Klassiker im Grand Hotel! Ronny Siewert lädt befreundete Spitzenköche aus ganz Deutschland zum Dine Around nach Heiligendamm ein. Preis pro Person: EUR 199, Empfang 18.30 Uhr inklusive Küchenparty bis 1.00 Uhr.

**Grand Hotel Heiligendamm**  
Prof.-Dr.-Vogel-Straße 6,  
18209 Bad Doberan-Heiligendamm  
T +49 38203 740-0  
[www.grandhotel-heiligendamm.de](http://www.grandhotel-heiligendamm.de)



Kein Rombesuch ist komplett, ohne den Hügel Gianicolo erklimmen zu haben. Er steigt gleich hinter Trastevere auf, über eine steile Treppe erreichen Touristen ihn, gehen am Palast der Spanischen Botschaft entlang und genießen schließlich das beste Panorama auf die Ewige Stadt. Pantheon, Kolosseum, das Kapitol, alles liegt den Besuchern zu Füßen. Die Monumente haben nur einen Nachteil: Sie liegen alle auf der falschen Tiberseite, jenseits von Trastevere.



## REISETIPPS FÜR ROM

### HINKOMMEN

Von Berlin fliegen Easyjet, Alitalia und Ryanair in die italienische Hauptstadt. Preise für Hin- und Rückreise beginnen um die 100 Euro.

### UNTERKOMMEN

Komfortabel im Klosterflügel liegt das Hotel „Donna Camilli Savelli“, Doppelzimmer ab 200 Euro, buchbar unter [vohotels.com](http://vohotels.com). Günstiger geht es im B&B Hotel Trastevere ab 112 Euro pro Nacht, [hotel-bb.com](http://hotel-bb.com).

### RUMKOMMEN

Ursula Prügger bietet Spaziergänge in kleiner Gruppe unter [localike-roma.com](http://localike-roma.com) an. Anmeldungen für die Tour in der Antica Spezieria unter [associazioneculturalecalipso@yahoo.com](mailto:associazioneculturalecalipso@yahoo.com), die Führungen sind jedoch auf Italienisch.

