

Rom erleben wie im Kino

Schein und Wirklichkeit verschmelzen in Rom auf besondere Weise. Eine Stadtbesichtigung durch das Kameraauge

Sonntagmorgen um halb acht auf der Via Veneto. Kein Auto, kein knatterndes Motorino weit und breit. Die schlafen, die Römer. Der Tabacchi-Laden versteckt sich noch hinter Gittern, ebenso tun es die Stiefelketten in dem sündhaft teuren Schuhladen. Die Kirchenglocken läuten, vielleicht sind dort alle beisammen. Nur ein einsamer Mann mit Pelzmantel und Pfeife im Mundwinkel führt seinen Mops aus. Aus dem Frühstückssaal des «Westin Excelsior» verweilt der Blick auf den Korbstühlen und den bereits gedeckten Tischen des Cafés auf dem breiten Trottoir. Gähnende Leere. Vor etwa 50 Jahren war hier die Hölle los. Federico Fellini machte die Via Veneto 1959 in seinem berühmtesten Film «La Dolce Vita» unsterblich: Ende der fünfziger Jahre trafen sich hier die Filmstars und Regisseure aus aller Welt, gelangweilte Aristokraten verbrachten in den exklusiven Nachtclubs ihre Nächte, und Paparazzi drängten sich vor dem «Excelsior».

Giuseppe Paparazzo nannte Fellini eine seiner Figuren und kreierte damit einen Spottnamen für eine ganze Berufsgruppe. Auch der fiktive Klatschreporter Marcello Rubini (Marcello Mastroianni) war auf der Jagd nach den Geschichten des süßen Lebens auf der Via Veneto — und musste am Ende feststellen: alles doch nur eine vergängliche Welt des Scheins.

Fellini hatte für die Strasse allerdings nur eine Dreherlaubnis von zwei Uhr nachts bis sechs Uhr morgens bekommen. Also liess er die glamouröse Flaniermeile in der römischen Filmstadt Cinecittà bis in kleinste Detail originalgetreu nachbauen und lud die Schar der Schönen und Reichen als Statisten zur Party in die Filmkulisse. Die Szene im Morgengrauen vor dem «Excelsior» ist noch hier in der echten Via Veneto gedreht worden: eine zähneklappernde Anita Ekberg kehrt nach einer Nacht-tour durch Rom mit Marcello Mastroianni ins Hotel zurück, und beide werden von ihrem «Ehemann» Lex Barker verprügelt.

Heute betritt man die noch schlafende Via Veneto durch die blank gewienerte und messinggoldene Drehtür des «Excelsior» so wie einst Kirk Douglas und Elizabeth Taylor, schlendert unter Platanen und Palmen entlang den Jugendstilcafés und Boutiquen. Vor dem legendären «Café de Paris» läuft einem das Wasser



Prinzessin inkognito in Rom: Audrey Hepburn und Gregory Peck in «Ein Herz und eine Krone».



Anna Magnani spielt Mamma Roma.



Legendär: «La Dolce Vita» mit Marcello Mastroianni und Anita Ekberg. (Fotos: Cinetext)

“ Nur sehr junge Menschen können vor dem Trevi-Brunnen stehen und nicht an Anita Ekberg denken. ”

im Mund zusammen angesichts der Schokolade-Mousses und der Törtchen. Jedes zweite Film- oder Werbeplakat in Rom hat irgendwas mit Amore zu tun. Die blonde Touristin traut zunächst ihren Augen kaum, auch wenn sie zuletzt vor 20 Jahren allein in Italien unterwegs war: Es gibt sie noch, die Gigolos, die auffällig unauffällig folgenden «Schatten» mit dunkler Sonnenbrille (oder zieht eher die Handtasche begehrlche Blicke auf sich?). Man geht einen Schritt schneller. Auch Fellini sah eines Tages auf der Via Veneto ein «ausserordentlich schönes» Mädchen und folgte ihr, typisch Italiener, stieg mit ihr in den Fahrstuhl, fuhr mit in den vierten Stock eines ihm völlig unbekanntes Hauses und landete schliesslich: beim Trichologen, einem Experten für Kopfhaut und Haare.

Auf dem Weg Richtung Tiber zu dem Platz, wo einem ganz Rom mit seinen drei Jahrtausenden Historie zu Füssen liegt, kommt schnellen Schrittes ein Franziskanermönch in brauner Kutte entgegen. Man atmet auf und verlangsamt den Schritt wieder. Auch auf dem Petersplatz vor dem Dom herrscht um acht Uhr morgens überraschenderweise noch himmlische Ruhe. Reporter Marcello jagte hier in dem engen Treppenaufgang zu Michelangelos Kuppel der extravaganten Schauspielerin Sylvia hinterher.

Film ab

Klassiker: «Ein Herz und eine Krone» mit Gregory Peck und Audrey Hepburn (1953 von William Wyler). Drei Szenen spielen im antiken Zentrum am Forum Romanum, an der Bocca della Verità bei der Kirche Santa Maria in Cosmedin. Auf der Spanischen Treppe (Titelbild) geniesst die Prinzessin (Hepburn) ein Eis, wie es hier Tausende tun. «Mamma Roma» mit Anna Magnani (1962 von Pier Paolo Pasolini). Magnani spielt darin die ehemalige Prostituierte Roma. Schauplatz ist der heute angesagte Bezirk Trastevere.

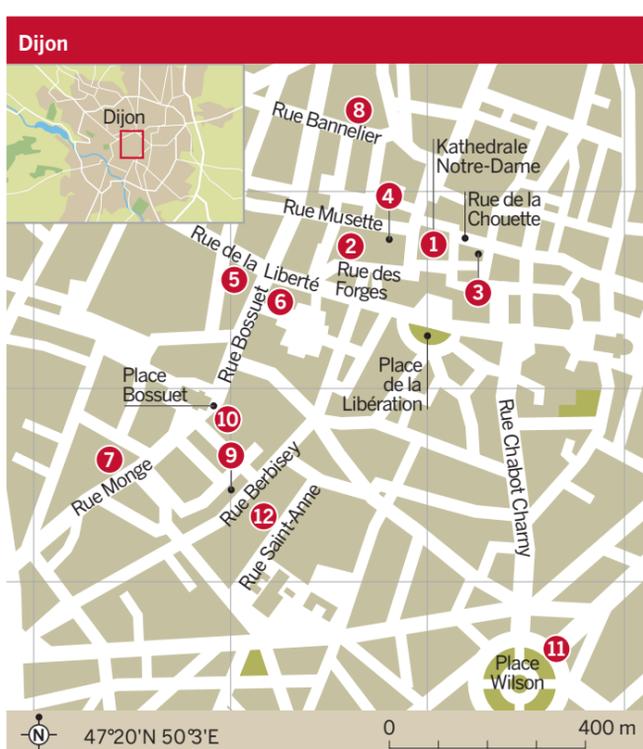
Hollywood in Rom: Neueren Datums sind Filme wie «Der Pate, Teil III» mit Al Pacino (1990 Francis Ford Coppola) oder «Ocean's Twelve» mit George Clooney, Julia Roberts und Brad Pitt.

GPS Dijon

Ihren gastronomischen Ruf verdankt die Hauptstadt des Burgunds dem Wein und den Spezialitäten wie dem Senf oder der Crème de Cassis, dem Likör aus der schwarzen Johannisbeere. Damit liess es sich stets gut leben. Doch die weltweite Weinschwemme und der Vormarsch der industriellen Produktion von Nahrungsmitteln zwingen zu Neuem. Zu einem europäischen Zentrum für Ernährungsforschung und die Wissenschaft vom Geschmack will die Stadt werden. In der kulinarischen Szene schlägt sich dies in der Besinnung auf Authentizität und Qualität und im Bemühen um Innovation nieder.

Anschauen und Einkaufen: Wer dem mit der Eule, dem Maskottchen von der (1) **Kathedrale Notre-Dame**, gekennzeichneten Besucherpfad zu den Sehenswürdigkeiten des historischen Zentrums folgt, trifft in der 46, Rue des Forges auf (2) **La Cabane à Fruits**. Die phantasievoll dekorierte Boutique ist eine Fundgrube für Sucher verlorener Aromen. Alle Produkte, von Säften und Konfitüren über eingemachte, gelierte und getrocknete Früchte bis hin zum Zwiebel-Confit in Honig oder zum Essig aus dem

Fruchtfleisch der Feige, werden ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Farbstoffen handwerklich nach regionalen Rezepten hergestellt. Einen Steinwurf hinter der Kathedrale bietet die «Biscuiterie Vergy» in ihrer in einem Patrizierhaus aus dem 15. Jahrhundert eröffneten neuen **Dépendance (3) La Rose de Vergy**, 1, Rue de la Chouette, neben dem traditionellen Pain d'épice, dem Honigbrot, auch eine hausgemachte eigene Variante dieser Dijoner Spezialität, die zum Nachmittagskaffee, aber auch zur Stopfleber oder zum frischen Ziegenkäse passt. Ein paar Schritte weiter lohnt sich ein Besuch der (4) **Carte des Vins**, 1, Rue Musette, einer Weinhandlung, die nicht nur berühmte Appellationen und seltene Jahrgänge im Angebot hat, sondern auch die Promotion junger Winzer betreibt, die neue Wege in der Weinbereitung einschlagen. Frisch vom Fass gezapften Senf gibt es bei (5) **Maille**, 32, Rue de la Liberté. 32 Mischungen, darunter Exklusives wie Senf mit Heidelbeeren oder Cassis, sowie 20 verschiedene, teils ebenso ausgefallene Essigsorten führt die Boutique des heute zu Unilever gehörenden ältesten Senfherstellers Frankreichs. Angesichts die-



ser Fülle werden Kunden gerne ratlos. Deshalb werden ihnen gleich noch die passenden Kochrezepte mitgegeben. Gleich um die Ecke stösst man man bei (6) **Vedrenne**, 1, Rue Bossuet, ausser auf alle möglichen Varianten des Cassis de Dijon auch auf Liköre aus Walderdbeeren, Pêche de vigne oder Kastanien und sogar einen Ratafia, den Burgunder Apéritif, aus Cassis-Blättern sowie mit Marc de Bourgogne verfeinerte Schokolade und andere Leckereien.

Essen und Trinken: Wer nach Dijon fährt, tut das vor allem, um reichlich zu schlemmen und Wein zu geniessen. Ein sympathisches Weinlokal, in dem man Weine kaufen und von einfachen bis zu namhaften Gewächsen auch glasweise kosten und sich dazu Appetithappen oder ein ganzes Menu servieren lassen kann, ist (7) **Le Chabrot**, 36, Rue Monge, Tel. 0033 380 30 69 61. Œufs en meurette, pochierte Eier in Rotweinsauce, und andere Klassiker der Burgunder Küche gibt es in dem direkt neben dem Markthallen gelegenen (8) **Bistrot des Halles**, 10, Rue Bannelier (Tel. 0033 380 49 94 15). Auf alten Rezepten basierende neue Kreationen, etwa ein Schnecken-

ragout mit Sot-l'y-laisse, dem zartesten Stück vom Huhn, oder einem mit Stopfleber farcierten Coq au vin, bietet (9) **Le Piano qui fume**, 36, Rue Berbisey (Tel. 0033 380 30 35 45). Die Verbindung zwischen der Gascogne und dem Burgund stellt die Karte des tief in einer Krypta aus dem 13. Jahrhundert gelegenen Restaurants (10) **La Dame d'Aquitaine**, 32, Place Bossuet (Tel. 0033 380 30 45 65), mit Gerichten aus beiden Regionen Frankreichs her.

Saône-Zander mit zerstoßenen Kartoffeln und einer mit wildem Anis gewürzten Buttersauce oder gebratene Tauben an Balsamico-Confit stehen bei (11) **Stéphane Derbord**, 10, Place Wilson (Tel. 0033 380 67 74 64), auf der Karte. Der Gourmet-Tempel verfügt auch über die reichste Weinauswahl der Stadt.

Übernachten: Eine angenehme und gute Adresse ist (12) **Philippe Le Bon**, 18, Rue Sainte-Anne (Tel. 0033 380 30 73 52). Dabei handelt es sich um ein ehemaliges Kloster mit alten Mauern und Balken, von dessen Zimmern im Dachgeschoss man einen Blick auf die Dächer und Türme der Stadt hat.

Hans-Hagen Bremer