

Der Passeggiata-Trick

Gigantisches Kulturpaket, bezauberndes Ambiente, kulinarisches Paradies – die Stadt am Arno ist ein Touristenmagnet. Wir haben herausgefunden, wie und wo man den Menschenströmen entkommt. Charmante Geheimtipps und ein Rezept für altbewährte Highlights.

Text: Barbara Grüssinger Fotos: Berthold Steinhilber





**Im Blick: Ponte Vecchio,
Palazzo Vecchio, Dom
und die Kirche Santa
Croce (von links)**



Am besten machen wir es so wie die Signora vor uns. Sie schlendert gemächlich die Straße entlang. Elegant, im zitronengelben Kostüm. Ab und an bleibt sie stehen, dann verlangt das Gespräch mit ihrer Begleiterin volle Aufmerksamkeit. Fare una passeggiata gehört zu den liebsten Beschäftigungen der Florentiner, und wenn man diese Stadt erobern will, dann macht man es am besten wie sie. Man flaniert.

Der erste Nachmittag und wir bummeln Richtung Domplatz. Vorbei an kleinen Ledergeschäften und Obstläden, an fotografierenden Touristen und todschicken Florentinern. Vespas flitzen umher, Radfahrer kommen uns entgegen. Es ist Ende Oktober und trotzdem T-Shirt-Wetter, die Sandsteinfassaden leuchten.

Eigentlich verbietet der touristische Speed-Modus einen solchen Schlendrian. Schließlich geht es um kurze Wartezeiten, freie Cafétische und unverstellte Kirchenansichten. Nur: Das funktioniert hier nicht. Als Schaumkrone auf einer Sechsmillionen-Touristenwelle, die jedes Jahr über die 370.000-Einwohner-Stadt rollt, ist das Beste, was man hier machen kann: einen Gang runterschalten.

Dabei hilft ein Barista wie im „Robiglio“. Das Traditionscafé hat vier Standorte in der Stadt, an der schönsten Filiale laufen die meisten Florenz-Besucher vorbei. Der 1928 eröffnete Laden nördlich des Doms ist kleiner als die anderen, weniger schick und liegt hinter einer unauffälligen Fassade. Aber hierher kommen die Einheimischen zum Frühstück und zum Nachmittags-Aperitivo, bestellen die hausgemachten Dolci wie die typischen Budino di riso, Reistörtchen. „Wir verwenden die alten Rezepte aus den 30er-Jahren“, erzählt Besitzer Rosario Ventimiglia. Bei zwei cremigen Espressi fällt es uns leicht, langsam zu machen. Später als geplant brechen wir zur Piazza di San Giovanni auf.

Normalerweise schieben sich Scharen von Touristen über den Platz im Herzen der Unesco-geschützten Altstadt. Sie drängen sich vor den berühmten Bronzetüren des Baptisteriums San Giovanni, sie strömen zu den Treppen des gegenüberliegenden Doms und reihen sich wartend vor den schmalen Campanile. Doch jetzt wirft die Sonne ihre letzten Strahlen auf die Piazza, die Besucher zerstreuen sich in die umliegenden Trattorien. Am Eingang zum Glockenturm ist niemand zu

sehen. Schnurstracks steigen wir die 414 Stufen hinauf. Was für ein Panorama!

Direkt vor unserer Nase wölbt sich die mächtige Kuppel des Duomo Santa Maria del Fiore, das Wahrzeichen der Stadt. Im Norden blicken wir auf San Lorenzo, die Hauskirche der Medici, die zwei Jahrhunderte lang über die Stadt herrschten, westlich erahnen wir die Dominikanerkirche Santa Maria Novella. Von hier oben erkennen wir die gitterartige Struktur der Gassen, die noch heute an die römischen Ursprünge der Stadt erinnert, gegründet von Julius Cäsar um 59 vor Christus. Die schmalen Straßen führen Richtung Süden zum Arno, ein Teppich aus rostroten Dächern mit dem Turm des Palazzo Vecchio breitet sich vor uns aus, dahinter beginnen die Hügel der Toskana.

Von dort kommen die Zutaten für die feine Küche im „Coquinarius“, wo wir abends einkehren. Die gemütliche Enoteca liegt versteckt nur wenige Minuten vom Duomo entfernt. Wir sitzen unter historischen Gewölben, man spricht Italienisch an den Nachbartischen, die Pasta ist hausgemacht. Luca Bettarelli, der mit seinem Bruder Igor das Lokal führt, legt Wert auf Qualität. „Rund zwei Drittel unserer Weine stammen aus der Gegend hier, zudem verwenden wir nur frische Zutaten aus der Region“, sagt er. Unsere Raviolini kommen butterglänzend auf den Tisch, die Birnen-Käse-Füllung schmeckt herrlich fruchtig, der Wein ist süffig.

Das Centro Historico habe sich vor allem durch den 37-jährigen Bürgermeister Matteo Renzi verändert, sagt Studiosus-Reiseleiter Tobias Garst, den wir am nächsten Morgen auf der Piazza della Signoria treffen. „Er hat direkt nach seiner Wahl 2009 den Bereich und die Gassen rund um den Dom zur verkehrsberuhigten Zone erklärt.“

Gemeinsam mit dem Kunsthistoriker steuern wir die Galleria degli Uffizi an. Die Pflastersteine glänzen nass von den Spuren der Kehrmaschinen, wir haben freie Sicht auf den mächtigen Palazzo Vecchio mit der Kopie von Michelangelos David und den Skulpturen in der >



1 Der Dom Santa Maria del Fiore mit seiner 114 Meter hohen, weltbekannten Kuppel ist ein Florentiner Wahrzeichen
2 Die Paradiespforte ist eines von drei Bronzeportalen am Baptisterium San Giovanni, der oktogonal angelegten Taufkirche des Doms
3 Historisches Gewölbe der Enoteca „Coquinarius“



- 1** Fast Food auf Florentinisch: Sergio Pollini verkauft warme Kutteln im Brötchen
- 2** Der ein Kilometer lange Vasari-Korridor führt über die Häuser der historischen Ponte Vecchio
- 3** Die Basilika Santa Croce ist Ruhestätte von Michelangelo, Machiavelli und Galileo Galilei
- 4** Mercato San Ambrogio: Hier kaufen die Florentiner ein

➤ Arkadengalerie Loggia dei Lanzi – wir sind wirklich früh dran. Trotzdem stehen schon einige Kunstliebhaber vor den Uffizien. „Ohne Vorreservierung geht hier wenig“, weiß Garst und drückt uns Tickets in die Hand.

Für seine Uffici, seine Büros, ließ der Medici-Herzog Cosimo I. ein ganzes Stadtviertel niederreißen. Er beauftragte den Architekten Giorgio Vasari mit dem Bau, nachdem er seinen Amtssitz in den Palazzo Vecchio verlegt hatte. „Die Medici waren Neureiche, die vom Bürger- in den Fürstenstand aufstiegen und seit 1530 regierten“, erzählt Garst. Cosimos Sohn Fernando sei es gewesen, der die Sammlung der kunstliebenden Familie im Obergeschoss des neuen Verwaltungsgebäudes zwischen Palazzo Vecchio und Arno unterbrachte. „Er richtete außerdem Kunstwerkstätten ein und öffnete die Räume für die Öffentlichkeit. Zu damaliger Zeit ziemlich revolutionär.“

Werke von Botticelli, da Vinci und Rembrandt machen die Uffizien zu den wichtigsten Museen der Welt, 1,5 Millionen Besucher kommen im Jahr. Garsts Tipp für einen Rundgang: „Sich einzelne Werke aussuchen und darauf beschränken.“ Genauso machen wir es und steuern zielstrebig eine unscheinbare, braune Holztür an. Dahinter liegt ein weniger bekanntes Kleinod der Uffizien: der Vasari-Korridor. Die Medici ließen den Geheimgang bauen, um auf direktem Weg zu ihrem Wohnsitz zu gelangen, dem Palazzo Pitti am

jenseitigen Arno-Ufer. Vasari verlegte den rund einen Kilometer langen Gang dafür auf die Häuser der Ponte Vecchio, der ältesten Brücke von Florenz. Wir gehören zu den wenigen Touristen, die auf diesem Weg durch die Stadt flanieren dürfen.

Beinahe ehrfürchtig bewegen wir uns durch den Gang, der so breit ist, dass die Sänfte des Herzogs hindurchgetragen werden konnte. Über 1.000 Gemälde und Selbstporträts berühmter Künstler hängen an den Wänden. Der Fotograf ist kaum von einem Monet-Bild loszureißen. „So nah dran, unglaublich!“, jubelt der

Kollege. Wir genießen den Ausblick auf den schlammig-grünen Arno, blicken auf die Besucher der Goldschmiedeläden auf der Ponte Vecchio. Die exklusive Tour endet in den üppigen Boboli-Gärten des Palazzo Pitti – ein idealer Startpunkt für Oltrarno, das „andere Arno-Ufer“!

Dort geht es beschaulich zu. Ursprüngliche Handwerksbetriebe, Antiquariate und kleine Galerien verteilen sich in den Gassen um Santo Spirito. Cafés säumen den Platz vor der schlichten Kirche, in den umliegenden Straßen hängt Wäsche vor den Fenstern. Dazwischen liegen die Lieblingsrestaurants der Einheimischen, die typisch toskanische Küche bieten. Zum Beispiel die Trattoria „4 Leoni“ an einem Platz, der so klein ist, dass er eigentlich Piazzetta heißen müsste.

Aber egal, auch an der Piazza speist man ganz vorzüglich. Reiseleiter Garst empfiehlt typische Florentiner Antipasti: Crostini di fegato und Affettati misti – Crostini mit Hühnerleber und verschiedene Wurst- und Schinkensorten, danach ein deftiges Wildschweingulasch. „Man kann hier nichts Falsches bestellen“, stellt er fest. Recht hat er: Das Brot ist knusprig frisch, die Hühnerleber perfekt gewürzt, der Schinken saftig, das Fleisch butterzart. Woran liegt es nur, dass hier alles so großartig schmeckt?

Die Antwort finden wir tags darauf bei Mariangela Catalani. Die Italienerin hat 2002 eines der ersten Bed & Breakfast der Stadt im Viertel Santa Croce eröffnet. Sie begrüßt uns herzlich im „Le Stanze di Santa Croce“, die Hände in den Hüften, rotes Brillengestell in den grauen Locken.

„Zuvor habe ich in einer völlig anderen Branche gearbeitet, aber hier konnte ich zwei Leidenschaften verwirklichen: Design und Kochen“, erzählt sie uns. Jedes der vier Zimmer hat sie anders gestaltet, mit hochwertigen Materialien und liebevollen Details. „Die Gäste sollen sich bei mir nicht wie Touristen fühlen“, sagt Catalani. Deshalb biete sie auch Kochkurse mit Marktbesuch an, als „eine Annäherung an die Kultur“. Wir buchen eine Catalani-Lektion.

Mit Einkaufsliste und Korb ziehen wir los. „Santa Croce ist eines der ursprünglichsten Viertel“, sagt Catalani, als sie uns durch die Straßen nördlich der gleichnamigen Kirche führt. „Man könnte sagen, hier verläuft die Grenze zwischen dem touristischen Stadtkern und dem Florenz der Florentiner.“ Die Häuser in den ➤



3



4





Blick auf die Dächer
der Altstadt und den
Palazzo Vecchio vom
Turm des Domes aus



- 1** Mit feiner Nase: Parfumeur Sileno Cheloni in seinem Laden „Aqua Flor“, einer alten Apotheke
- 2** Kochkurs bei Mariangela Catalani, mit Autorin Barbara Grüssinger (rechts im Bild)
- 3** Abendlicher Blick über den Arno auf die Ponte Vecchio
- 4** Bruno Lastrucci und sein Sohn Iacopo produzieren Mosaik wie zu Zeiten der Medici

➤ Straßen sind schlicht, Putz blättert, Türbeschläge rosten. „Hinter dem Mercato stand früher das Gefängnis. Die Bewohner hier waren meist Verwandte der Insassen, oftmals entsprechendes Klientel und Prostituierte“, erklärt Catalani die einfachen Wohnblöcke. Nach der Überschwemmung von 1966 sei das Kitchchen geschlossen worden. „Intellektuelle und Mittelständler kamen her.“

Kurz vor dem Markt bleibt Mariangela vor einem Imbisswagen stehen. „Kennt ihr Lampredotto?“ Das warme Kuttel-Brötchen sei typisches Florentiner Streetfood und beliebter Mittagssnack. Sergio Pollini säbelt uns mit geübtem Handgriff eine Portion Kuhmagen zurecht, ein nettes Augenzwinkern gibt's gratis dazu. Ich grinse tapfer zurück, die wabbelige Konsistenz ist nicht jedermanns Sache.

Die Kostproben auf dem Mercato San Ambrogio schmecken besser. Es riecht nach frischem Brot, dicke Schinken und Büffelmozzarella liegen aus, Säcke mit getrockneten Bohnen und kistenweise frisches Gemüse stehen unter den Schirmen. „Das ist noch ein echt florentinischer Markt, mit den Bauern aus der Umgebung. Nicht so wie der Hauptmarkt Mercato Centrale. Der hat sich durch die Touristen sehr verändert“, so Mariangela. Sie packt Brokkoli, Käse und dicke Würste in den Korb. „Das Geheimnis unserer Küche ist die Frische der Zutaten“, sagt sie.

Wir kochen florentinisch, Orechiette con broccoli, Muschelnudeln mit Brokkoli; Salice e fagioli, Würste mit Bohnen. „Die toskanische Küche ist saisonal, man kocht in der Regel mit dem, was man gerade hat“, erklärt mir Mariangela, als wir Knoblauch hackend in der Küche des B&B stehen, „und die Kombinationen sind einfach.“ Unser schlichtes Menü erfüllt alle Ansprüche, zum Abschied gibt's die Rezepte mit auf den Weg.

Der Verdauungsspaziergang führt uns zum Vorplatz von Santa Croce. Ein Marionettenspieler lässt seine Puppen zu Drehorgelmusik tanzen, auf den Steinbänken sitzen stille Sonnenanbeter. In der Fran-

ziskanerkirche mit der eindrucksvollen grün-weißen Marmorfassade sind Michelangelo, Galileo und der Geschichtsschreiber Machiavelli begraben, dem die Stadt die genaue Dokumentation ihrer Historie verdankt. Wir drehen eine Runde durch das Kirchenschiff, vorbei an den meterhohen Grabmälern. In einer Seitenkapelle erzählen die Wandfresken Giotto vom Leben des Stadtpatrons, Johannes dem Täufer. Davor kniet eine Restauratorin und fügt Spachtelmasse in ein Bodenmosaik.

Einen Meister dieses Handwerks treffen wir kurz darauf in der nahen Via dei Macci. Bruno Lastrucci und sein Sohn Iacopo legen Mosaik wie zu Zeiten der Medici. Pietra Dura heiße das Verfahren: Im Gegensatz zum klassischen Mosaik aus bunten Plättchen werden harte Steinsorten passgenau zu Bildern zugeschnitten und zusammengefügt. „Alles wird von Hand gesetzt und mit Wachs verbunden“, erklärt Bruno in seiner Werkstatt.

Die Arbeiten aus den harten Steinen seien halt- und kostbarer. „Die Medici förderten das, indem sie eine spezielle Werkstatt, die Officina di Pietre dure, einrichteten.“ Seine Werkzeuge seien die gleichen wie im 16. Jahrhundert, sagt der Mosaikmeister und verkettet vorsichtig zwei daumenlange Lapislazuli-Teile. „Poliersand, Bienenwachs und Schieferplatten.“ Er arbeitet akkurat, selbst europäische Fürstenthümer schicken Aufträge.

Alles in dieser Stadt ist Kunst, das merken wir auch im „Aqua Flor“. Nur mal kurz gucken wollte ich, weil es auf dem Weg zurück ins Centro in der Via Borgo Santa Croce 6 so gut roch. Kein Wunder, in der ehemaligen Apotheke stehen fläschchenweise Parfums. Herr über die flüssigen Kostbarkeiten ist Sileno Cheloni, dunkle Locken, Lederjacke. Mit der Eröffnung des Ladens hat sich der Parfumeur im vergangenen Jahr einen Traum erfüllt. „Ich wollte etwas Originales schaffen, mit Rohstoffen, die man nicht industriell herstellen kann.“ Aus 1.500 natürlichen Essenzen kreiert er die Düfte, auf Wunsch kann man bei ihm sein persönliches Parfum ordern. Er öffnet einen Glasflakon, schnuppert konzentriert. „Die Parfumerie hat in Florenz eine Tradition seit der Renaissance“, sagt er. Immerhin sei hier die Pharmazie, die traditionellerweise Duftessenzen mischte, schon seit dem 13. Jahrhundert zu Hause. Die Medici bildeten Experten für ihre ➤





1
2



➤ Bedürfnisse aus, so Cheloni. „Katharina de Medici nahm ihren Parfumeur dann mit nach Frankreich. Renato René war der erste Parfumeur Frankreichs.“

Bestens riechend verabschieden wir uns von Cheloni, machen uns auf in den westlichen Teil der Stadt und bummeln zum Mercato Nuovo, einem kleinen Platz mit einem offenen Arkadenbau. Im 16. Jahrhundert wurden hier Gold und Seide gehandelt, heute reihen sich farbenfrohe Stände mit Lederwaren aneinander. Es ist eng, es ist voll, aber nicht etwa wegen der Geldbörsen und Taschen, sondern wegen „il Porcellino“.

Das bronzene Schwein sitzt an den Stufen der Säulenhalle. Ihm die blank geriebene Schnauze zu streicheln und von dort eine Münze in den plätschernden Brunnen rutschen zu lassen bringt angeblich Glück. Zwei Euro-Münzen später ziehen wir weiter, schlagen einen Haken um den Renaissance-Palast Palazzo Strozzi und überqueren die schicke Via de Tornabuoni mit ihren Designerläden.

Dann wird es deutlich ruhiger, die Gassen sind so schmal, dass kaum ein Auto durchpasst. Ein Eisenwarenhändler lässt ratternd das Gitter vor seinem Geschäft herunter, im Nachbarhaus liegen Stoffberge im Schaufenster. Aus kleinen Bars mit Plastikstühlen hört man das Zischen von Espressomaschinen.

Auch auf dem weitläufigen Platz vor Santa Maria Novella ist wenig los, das Teatime-Timing bewährt sich. Wir besichtigen nur die streng gegliederte Außenfassade der Dominikanerkirche.

Sileno Cheloni hat uns auf eine Adresse mit sehr langem Namen in der Nachbarschaft aufmerksam gemacht: Die altehrwürdige Apotheke Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella war einst Hoflieferant der Medici.

Ab 1221 mischten die Mönche hier Arzneien, Salben und Essenzen, ab dem 17. Jahrhundert war die Apotheke für die Öffentlichkeit zugänglich. In den originalen Verkaufsräumen werden bis heute nach Originalrezept hergestellte Produkte verkauft. Karaffen, Potpourris und Seifen liegen in den dunklen Holzvitrinen. Die hohen, freskenverzierten Räume mit den Kronleuchtern, den schwarz-weiß gefliesten Böden und Statuen wirken wie ein nobles Museum.

Echte Schätze stapeln sich auch im Geschäft gegenüber. Das „Dolceforte“ verkauft feinste Schokolade. Mit einem Tar-

tuo im Mund schlendern wir zurück zum Hotel und kommen prompt an einer weiteren Verführung vorbei.

„Le Botteghe di Leonardo“ hat im Sommer 2012 eröffnet. „Wir arbeiten ohne Zusatz- und Farbstoffe“, sagt Besitzer Francesco Pugliese. Außerdem hat er glutenfreie Waffeln, laktosefreies Eis und Sorten für Diabetiker im Gefrierschrank. Die Zutaten holt er direkt vom Produzenten. „Qualität ist alles.“ Gelati in Italien, das lernen wir, sind eine ernste Angelegenheit, in Florenz sowieso. Denn: „Das erste Eis gab es hier“, erzählt er, „erfunden von Bernardo Buontalenti zu Medici-Zeiten.“ Ein Architekt, der Eis erfand. Wir sind beeindruckt.

Puglieses Eis ist so gut, dass wir am nächsten Tag wiederkommen. Versorgt mit einer Kugel Schokolade nehmen wir Kurs auf eine Ecke, die wir uns auf der Suche nach wenig touristischen Plätzen eigentlich verkneifen müssten. Aber dafür ist die Aussicht vom Piazzale Michelangelo einfach zu schön. Und schließlich ist der Weg dorthin durch das ruhige San Niccolò mit seinen uraligen Enotecas ein guter Kompromiss.

Wir überqueren zum letzten Mal den Arno, laufen durch das stille Viertel und durch die Rosengärten, dann sind wir auf dem Hügel oberhalb der Stadt. Auf der breiten Treppe sitzen Pärchen, auf den Steinbrüstungen strahlen Touristen in aufblitzenden Kameras. Eine Signorina singt Liebeslieder, ein Straßenmaler pinselt mit bunten Kreiden eine Madonna aufs Trottoir.

Das Eis klebt an den Händen, der Himmel verfärbt sich langsam flamingorot. Wir werden warten, bis die Sonne untergeht, schließlich haben wir genug Zeit. Dann kehren wir zurück in die City – ganz langsam natürlich. Facciamo una passeggiata! ■

Im **Info-Guide Florenz** finden Sie ab Seite 78 ausführliche Anreiseinfos sowie mehr als 27 reportergetestete Hotel-, Gastro- und Shoppingtipps.



- 1 Kreuzung in der Altstadt, seit 1982 Teil des Weltkulturerbes
- 2 Die Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella war einst Hoflieferant der Medici
- 3 Lokale Produkte gibt es auf dem Mercato San Ambrogio
- 4 Der Arkadenbau Loggia dei Lanzi aus dem 14. Jahrhundert