

Mediterranes Flair im Ebertpark

Von unserem Redaktionsmitglied
Hanna Fischer

Ein bisschen Italien mitten in Ludwigshafen: Edler Rotwein, kalt gepresstes Olivenöl, dazu sizilianische Liebeslieder und Geschichten aus dem Leben eines jungen Italieners. Beim „Festa sui prati“ (Fest auf den Wiesen) im Ebertpark sind die Besucher einen Tag lang in mediterrane Welten eingetaucht.

Organisatorin Marita Hoffmann von der Initiative Buchkultur hat sich das Besondere auf die Fahnen geschrieben. „Schon immer“, wie sie sagt, habe sie ein Faible für spezielle Bücher und Sprachen gehabt – mit Veranstaltungen wie dem italienischen Fest im Ebertpark will sie beides verbinden. Das neueste Projekt hat sie den Festbesuchern im Ebertpark vorgestellt: In dem Roman „Afresco Siciliano“ von Carmelo Contrino, der sein Geld mit Pizzabacken verdient, erzählt der junge Ludwigshafener Autor vom Erwachsenwerden eines sizilianischen Jungen.

Während Danilo Rizzelli, Contrinos Chef aus der Pizzeria, Auszüge aus dem Buch präsentierte, haben die Festbesucher edlen Barolo aus dem Piemont genossen. Horst Barthel servierte dazu pikante Salami und schwarze Trüffel mit Spiegelei – eine Spezialität aus dem Piemont, wie er sagt.

Olivenöl zu Salat und Ziegenkäse

Aus seinem Feinkost-Laden „vinarte alba“ im hessischen Kirchhain hat er auch Grappa und Kochbücher mit Rezepten, wie sie die „Nonna“ (Großmutter) noch kannte, mitgebracht. Aus Bremen sind Uschi Weber und Maik Bunke-Emden ange-reist. Ihre Spezialität: Olivenöl. Den Besuchern haben sie Apfel-Radicchio-Salat mit Bohnen und andere apulische Köstlichkeiten zubereitet – natürlich immer mit einem Schuss Öl.

„Die Qualität des Olivenöls ist exzellent“, meint Sigrun Reimer, die mit Freundin Ulrike Doppler in den Park gekommen ist. „Die italienische



Beim „Festa sui prati“ im Ebertpark hatten die Besucher am Stand von Horst Barthel (r.) eine große Auswahl an italienische Weinen.
BILD: RITTELMANN

Kochkunst ist einfach toll.“ Einen halben Liter Olivenöl hat sie sich mitgenommen. „Aber das wird nur für Salat oder allenfalls mal tropfenweise zum Ziegenkäse verwendet.“ Von dem Nieselregen hat sich der Italienfan nicht beeindrucken lassen und ihr Glas Rotwein in aller Ruhe genossen. Michele Musso ist zwar in

geboren, wohnt aber schon seit 1972 in Mannheim. Im Ebertpark hat er Lasagne und „Arancini“ zubereitet. „Das sind Reiskugeln mit Hackfleisch und Erbsen“, erklärt er. Die passende Musik lieferten Nico Belantuono mit alten Liebesliedern von der Insel Sizilien und das Duo „Onde Blue“.