

# Übernachten

Vom schlichten Privatzimmer bis zur noblen Luxusherberge ist alles geboten. Entsprechend groß sind die Preisunterschiede. So sind Doppelzimmer für 60 € ebenso im Angebot wie solche für 600 €. Das Angebot differiert dabei zwischen den einzelnen Inseln sehr stark. Lipari besitzt erwartungsgemäß die breiteste Auswahl an Unterkünften. Salina, Stromboli, Vulcano und Panarea verfügen ebenfalls über eine hinreichende Zahl an Herbergen; die Preise allerdings erreichen vor allem auf letzteren beiden Inseln beachtliche Höhen. Auf Filicudi und erst recht auf Alicudi lassen sich die Quartiere hingegen fast schon an den Fingern einer Hand abzählen.

Ein sehr erfreulicher Aspekt der Hotellerie des Archipels ist das weitgehende Fehlen von Großbetrieben und anonymen Kettenhotels. Die Herbergen besitzen allesamt angenehme Dimensionen und werden fast immer von den Inhaberfamilien selbst geführt. Dementsprechend persönlich gestaltet sich die Atmosphäre.

## Preiskategorien für Unterkünfte

€	bis 80 Euro
€€	80–140 Euro
€€€	140–200 Euro
€€€€	über 200 Euro

Die genannten Preisgruppen beziehen sich auf den Durchschnittspreis für ein **Standard-Doppelzimmer** zur Reisezeit und sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Im Winter, sofern das Quartier dann überhaupt geöffnet hat, können die Preise niedriger liegen. Zu den absoluten Spitzenzeiten im Hochsommer ist hingegen mit teilweise deutlich höheren Preisen zu rechnen.

**Schwierigkeiten bei der Quartiersuche** können sich in der Zeit von Mitte Juli bis Ende August ergeben. Besonders im

August, dem Urlaubsmonat der Italiener, sind die Hotels der Inseln bis aufs letzte Bett ausgebucht – wer nicht langfristig reserviert hat, steht dann vor einem echten Problem. Andere Einschränkungen betreffen Reisende, die völlig außerhalb der Saison unterwegs sind: In den Monaten November bis März hat die weit überwiegende Mehrheit der Hotels geschlossen. Am besten ist die Auswahl dann noch auf Lipari und Salina.

**Hotel-Klassifizierung:** Die Bezeichnung *albergo* (Hotel) sagt wenig aus, denn fast jeder Übernachtungsbetrieb mit Rezeption darf sich so nennen. Italienische Tourismusämter teilen die Hotels in fünf Klassen ein; die Kategorien der einzelnen Häuser sind in diesem Führer jeweils angegeben. Nicht immer ist dieser Zuordnung wirklich etwas über den Standard zu entnehmen. Niedriger bewertete Hotels können durchaus besser eingerichtete Zimmer bieten als der höher klassifizierte Konkurrent gegenüber – manchmal verhindert nur der fehlende Fernseher im Zimmer, die nicht vorhandene Bar oder einfach auch nur die insgesamt zu geringe Zimmerzahl die Einteilung in die entsprechende Klasse. So mancher Hotelier stapelt auch von sich aus gerne tief, da mit der Zahl der Sterne auch die steuerliche Belastung steigt. Neben dem Hotel existiert in den unteren Kategorien noch die *pensione*, eine allerdings nicht immer offizielle Bezeichnung, da auch mancher Privatvermieter sein Häuschen mit diesem Begriff anpreist. Für alle Herbergen gilt, dass sie ihre Übernachtungspreise zwar selbst bestimmen können, doch einmal festgelegte Preise auch einhalten müssen.

**Singles** haben es nicht leicht auf den Inseln, denn nicht jedes Hotel verfügt über Einzelzimmer. Wenn ein Doppel- als Einzelzimmer abgegeben wird, ohne dass es der Kunde ausdrück-



## Viele Privatvermieter verfügen über schöne Dachterrassen

lich verlangt hat, dürfte der Hotelier zwar nicht mehr als den Einzelzimmerpreis verlangen – der Nachweis allerdings wird schwierig. Ein anderer Trick ist es, ein Einzelzimmer durch ein Zusatzbett zum (engen) Doppelzimmer hochzustufen. Auf der Preisliste steht dann meist der EZ-Preis: reklamieren!

**Pensionspflicht:** Sie war lange Zeit das leidigste Kapitel in der Hotellerie der Inseln. Sehr viele Hotels und Pensionen verlangten in der *Hochsaison (HS)*, meist Anfang oder Mitte Juli bis Ende August) mindestens *Halbpension (HP)*: eine beliebte Möglichkeit, das zugehörige Restaurant auszulasten und noch ein paar Extra-Euro einzufahren. Faustregel: Der Halbpensionspreis (Zimmer, Frühstück und Abendessen) entspricht pro Kopf etwa dem Preis für ein Doppelzimmer, in besonders beliebten Gegenden auch schon mal mehr. Etliche Hotels sind von dieser Zwangsregel inzwischen jedoch abgerückt und lassen ihre Gäste frei wählen.

**Reservierungszentralen:** Im Internet finden sich zahlreiche Hotelreservierungszentralen wie *booking.com*, die die Buchung erleichtern können.

**Ferienhäuser/Apartments:** Insgesamt ist die Miete eines Hauses oder einer Wohnung eine feine Sache, zumal sich auf den Inseln oft sehr stilvolle Häuschen mit Aussichtsterrasse finden, umwun-

chert von viel Grün. Mit einer Vielzahl solcher kleiner Schmuckstücke kann zum Beispiel Stromboli dienen, während auf Vulcano die Chancen auf ein reizvolles Domizil relativ gering sind. Besonders billig fällt die Miete allerdings nirgends aus: Je nach Lage und Ausstattung muss man als Richtwert ab 30 € pro Person aufwärts rechnen. Zur absoluten Nebensaison mag es vielleicht eine Kleinigkeit günstiger abgehen, im August erreichen die Preise dafür noch ganz andere Höhen. Generell gültige Faustregel: Je mehr Personen sich zur Miete einer Einheit zusammensetzen, desto günstiger wird der Preis für den einzelnen – eine voll belegte Top-Villa für acht Personen kostet pro Kopf oft weniger als ein schlichtes Zweier-Apartment. Zu buchen sind Apartments und Häuser oft nur wochenweise, zur HS im August oft sogar nur für mindestens zwei Wochen.

Wichtigster Vorteil des Vorausbuchens ist die Sicherheit, vor allem in der HS auch wirklich ein Quartier zu erhalten. Außerdem kann man sich ein Bild seiner Unterkunft machen. Even-

tuelle gerichtliche Auseinandersetzungen werden in der Regel im Land des Anbieters ausgetragen – wer in der Heimat gebucht hat, besitzt dann bessere Karten als derjenige, dessen Kontrahent in Italien residiert. Ein genereller Nachteil des Vorausbuchens ist natürlich die eingeschränkte Flexibilität in der Urlaubsplanung.

[atriveo.de](http://atriveo.de), einer von vielen ähnlichen Netz-anbietern, vermittelt online diverse Ferienwohnungen und Häuser auf den Inseln.

**Privatzimmer** (Affittacamere/Bed&Breakfast): Vermietung von privat besitzt in Italien generell weniger Tradition als beispielsweise in Griechenland. Daran gemessen, ist das Angebot auf den Inseln erstaunlich gut. Häufig finden sich wirklich schicke Unterkünfte, oft sogar mit schöner Aussicht. Offiziell wird zwischen den beiden Kategorien „Affittacamere“ (Zimmervermietung) und „Bed&Breakfast“ (kurz: B&B) unterschieden, letztere auf den Inseln bislang relativ wenig vertreten und in der Regel teurer als die länger etablierte Konkurrenz. Preislich sind je nach Ausstattung und Saison ab etwa 30 € pro Kopf aufwärts zu rechnen, nur ganz selten geht es auch mal günstiger.

**Agriturismo:** Die italienische Variante von Ferien auf dem Bauernhof ist auf den Inseln noch nicht sehr verbreitet. Möglich und wünschenswert, dass sich das Angebot künftig ausweitet, schließlich handelt es sich um einen sanften Tourismus, der dem bereisten Gebiet nicht schadet, sondern die Abwanderung aus den ländlichen Gebieten sogar bremsen kann. Übrigens bieten Agriturismo meist exquisite und relativ preisgünstige Küche; wer nicht dort wohnt, sollte sich jedoch zum Essen vorher anmelden.

**Jugendherbergen:** Auf dem gesamten Archipel existiert gerade mal eine einzige, halboffizielle Jugendherberge, nämlich in Canneto auf Lipari, und auch für diese ist kein JH-Ausweis nötig.

**Camping:** Fraglich, ob es sich lohnt, die Ausrüstung mitzuschleppen. Der Campingplatz von Lipari wurde aufgelöst, der Platz in Salina ist seit vielen Jahren außer Betrieb. Einzig verbliebene Möglichkeit ist der inoffizielle Platz von Vulcano, der zwar jederzeit geschlossen werden kann, unter diesem Vorzeichen aber schon viele Jahre existiert. „Wildes“ Zelten ist auf allen Inseln verboten und auch nicht ratsam, will man sich Ärger ersparen.

### Romantisch: Sonnenuntergang zwischen Lipari und Vulcano



## Küche und Keller

Man isst gut auf den Inseln, keine Frage. Fisch und Meeresgetier sind natürlich Trumpf, das Preisniveau allerdings liegt hoch.

Zu kulinarischen Erlebnissen unbekannter Art verführt die vielfältige Verarbeitung von Oliven und besonders von Kapern. Letztere sind eine ausgesprochene Spezialität der Inseln und tauchen in Saucen, Nudelgerichten und im Salat auf, oder ganz allgemein gesagt in praktisch jedem Gericht, das die Bezeichnungen *alla liparota* oder *alla eoliana* trägt – Süßspeisen natürlich ausgenommen.

**Frühstück:** Bekanntermaßen nicht gerade eine italienische Spezialität. Ein *cornetto* (Hörnchen) und ein *espresso* oder *cappuccino* in der Bar reichen den Einheimischen völlig aus. Zunächst ungewohnt, aber eine sehr erfrischende Frühstücksspezialität an heißen Tagen ist eines der süßen, mit Eis gefüllten Brötchen oder ein Wasserreis (*granite*), das ebenfalls mit einem süßen Brötchen gegessen wird. Das durchschnittliche Hotelfrühstück hingegen gestaltet sich traditionell zwar alles andere als aufregend, doch bieten manche Hotels höherer Kategorie ihren Gästen mittlerweile durchaus ordentliche Frühstücksbuffets an, und auch manche Bed&Breakfast-Unterkünfte nehmen das Breakfast-B ernst.

### Essen gehen

Wie überall in Italien nicht ganz billig. Die Regel, dass gutes Essen seinen Preis hat, gilt auf den Inseln sogar ganz besonders.

Im Restaurant wird nicht mehr grundsätzlich erwartet, dass der Gast ein komplettes Menü zu sich nimmt. Trotzdem freut sich jeder Wirt über hungrige (oder spendable) Gäste, die nach dem *primo piatto* (erster Gang,



meist Nudeln) auch noch den *secondo piatto* (Hauptgang, Fisch oder Fleisch), kombiniert mit der extra zu bestellen und zu bezahlenden Beilage *contorno* ordern. Erweitern lassen sich die Tafelfreuden noch mit *antipasto* (Vorspeise, oft vom Buffet) und *dolce* (Nachspeise). Preislich liegt solch ein üppiges Mahl in Regionen ab etwa 35–40 € weit aufwärts – ohne Getränke. Die in diesem Führer angegebenen Menü-Preise beziehen sich dagegen in der Regel auf die Standardversion von *primo* und *secondo*. Meist bestellt man à la carte, in manchen Orten wird daneben auch ein preisgünstigeres *menu turistico* offeriert, von dem man sich aber normalerweise keine kulinarischen Höhenflüge erwarten sollte. In „besseren“ Lokalitäten, die auf ihren Ruf achten müssen, können jedoch auch solche Festpreismenüs durchaus akzeptabel sein.

**Ristorante** Meist eine etwas edlere Lokalität, die Tische säuberlich gedeckt, die Kellner im Anzug. Ein Ristorante kann, muss aber nicht teurer sein als eine Trattoria.

**Trattoria** Oft die bodenständigere Ausgabe des Ristorante, die Mamma am Herd, Sohn und



Legendär: der „Saloon“ in Pecorini auf Filicudi

Tochter im Service. Gelegentlich tarnen sich aber auch feudaler Restaurants mit der Bezeichnung „Trattoria“ (gern auch ganz rustikal: „Osteria“) Die Küche mag dann durchaus bodenständig ausfallen, die Preise nur selten.

**Pizzeria** Aus der Heimat bekannt; oft ein Ristorante, das abends (nur dann!) auch Pizza anbietet. Von den Kosten her etwa wie bei uns und somit die preisgünstigste Möglichkeit, „gepflegt“ speisen zu gehen.

**Tavola Calda** Auf den Inseln meist eine Unterabteilung in Bars. Oft nur wenige oder gar keine Sitzgelegenheiten, das Essen gibt's auch zum Mitnehmen. Im Angebot warme Mahlzeiten (Arancini, Fettgebäck, einfache Nudel- und Reisgerichte etc.), die auf Warmhalteplatten ihrem Verzehr entgegensehen – für ein schnelles, preiswertes Mahl keine schlechte Adresse.

**Bars und Cafés** In Italien weniger ein Kommunikationszentrum, in dem man Stunden verbringt; stattdessen gedacht für einen schnellen Kaffee, ein Hörnchen, ein Eis oder einen Aperitif vor dem Essen. Ist eine Pasticceria angeschlossen, wird man eine reiche Auswahl an – meist hervorragendem – Süßgebäck finden. In Bars und Cafés konsumiert man am preiswertesten am chromblanken Tresen stehend; in diesem Fall muss man oft zunächst an der Kasse zahlen und den Bon („scontrino“) dann dem Barkeeper geben. Wer sich innen hinsetzt, zahlt

meist schon deutlich mehr, an den Tischen der Terrasse oder im Freien hagelt's häufig noch mal einen satten Aufschlag.

**Preisüberraschungen** Zu den Preisen für Essen und Getränke kommt in den meisten Restaurants und Trattorie, ebenso in manchen Pizzeria, noch ein zweifacher Obolus hinzu. Das Bedienungsgeld **servizio** bedeutet einen prozentualen Aufschlag auf die Gesamtrechnung (meist 10–15 %), **coperto** meint einen Festbetrag für Gedeck und Brot. Beide Aufschläge stehen meist kleingedruckt in einer Ecke der Speisekarte. **Trinkgeld** ist bei Zufriedenheit mit Küche und Service trotz des servizio üblich (etwa 5–10 %); allerdings lässt man sich, anders als in der Heimat, beim Bezahlen zunächst genau herausgeben, später beim Gehen dann den entsprechenden Betrag auf dem Tisch liegen.

## Insulare und sizilianische Spezialitäten

**Antipasti (Vorspeisen):** Im Restaurant vom dekorativen Büffet im Eingangsbereich, in der kleinen Trattoria kommt zumeist ein oft hausgemachtes Potpourri auf den Teller. Oft sind die Sachen in Öl eingelegt, die Vielfalt ist bestechend: Tintenfische, Muscheln, reichlich Gemüse, manchmal auch Pilze,

Schinken und Wurst. Manchmal gibt es die sizilianische Spezialität *Caponata*, eine in Essig und Öl eingelegte Mischung aus Auberginen, Tomaten, Sellerie, Kapern, Oliven und mehr: nichts für schwache Mägen, aber lecker.

**Primi Piatti (Erster Gang):** Mit *pasta* sind hier Nudeln gemeint, in der Konditorei (*pasticceria*) allerdings heißt so das Süßgebäck. Nudeln sind fast Pflicht, schließlich sollen die *Maccheroni* auf Sizilien erfunden worden sein. Alternativ kann es auch ein *risotto* sein, der seine eigentliche Heimat aber in Norditalien hat.

**Pasta con le sarde:** Makkaroni mit Sardinen, wildem Fenchel, Pinienkernen und Rosinen. Eine Spezialität aus Palermo, aber auch auf den Inseln gern serviert.

**Pasta alla Norma:** mit Tomatensauce, Ricotta und Basilikum, obenauf gebratene Auberginenscheiben. Sie sind nach der Oper des in Catania geborenen Komponisten Bellini benannt.

**Pasta con nero di seppie:** Nudeln schwarzgefärbt mit der Tinte des Tintenfischs und aufgewertet mit Stückchen desselben. Sie sind in der gesamten Provinz Messina, aber auch im Rest Siziliens verbreitet. Sehen gewöhnungsbedürftig aus, schmecken aber köstlich.

**Secondi piatti (Hauptgerichte):** Bei den Hauptgerichten stehen Fisch und Meeresfrüchte naturgemäß an erster Stelle. Trotz der Überfischung des Mittelmeers wird im Gebiet um die Inseln noch so manch hübscher Fang gelandet. Verbreitet sind insbesondere Thunfisch, Schwertfisch, Makrelen und Sardinen.

**Fischgerichte:** Werden portionsweise oder im Ganzen gewogen angeboten. In letzterem Fall beziehen sich die angegebenen Preise auf jeweils 100 Gramm (*un etto*). Dann sollten Vorsichtige besser nachfragen, was es wohl kosten wird, denn bei besonders stämmigen Exemplaren kann die Sache sonst ins Geld gehen. Auch auf den Inseln ist Meeresgetier nämlich längst nicht mehr billig. Am günstigsten sind noch Sardinen, eine Stufe höher rangieren *tonno* (Thunfisch) und *pesce spada* (Schwertfisch), beide auf fast jeder Speisekarte anzutreffen. Edelfische wie *sogliola* (Seezunge) oder *triglia* (Rotbarbe) kosten deutlich mehr. Meist im preislichen Mittelfeld rangieren Meeresfrüchte, darunter *cozze* (Miesmuscheln), *vongole* (Venusmuscheln) oder

Es ist angerichtet ...



*calamari* (Tintenfische). Mollusken sind überhaupt reichlich vertreten, es finden sich auch *seppia* (größerer Tintenfisch) und *polipo* (Krake). Etwas mehr finanziellen Einsatz fordern Krabbenarten wie *scampi* und *gamberoni*. Die Languste *aragosta* schließlich hat, wie fast überall, ihren Preis.

**Pesce spada alla ghiotta (oder: alla mesinese):** Schwertfisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Kapern. Dieses Gericht gibt es auch mit Thunfisch.

**Involtini di pesce spada (oder: di tonno):** gefüllte Rouladen aus Schwertfisch bzw. Thunfisch, ebenfalls eine Spezialität der Inseln wie der gesamten Provinz Messina.

**Sarde a beccafico:** ein „Import“ der Provinz Palermo, dabei letztlich ein arabisches Erbe – panierte Sardinen, gefüllt mit Pinienkernen, Brotstückchen und Rosinen.

**Totani ripieni:** kleine gefüllte Tintenfische, herrlich zart – eine nicht einmal allzu teure Köstlichkeit.

**Zuppa di pesce:** eine höchst gehaltvolle Fischsuppe. Nicht billig, angesichts der verarbeiteten Mengen aber ihren Preis wert.

**Fleischgerichte:** Naturgemäß sind Fleischspeisen nicht gerade eine kulinarische Domäne der Inseln. Eine Aus-

nahme bildet die Hochebene von Piano auf Vulcano, auf der gleich mehrere Restaurants auf Fleischgerichte spezialisiert sind. Aber auch dort sind dem eher selten vertretenen Rind die örtlichen Klassiker Lamm (*agnello*) und Kaninchen (*coniglio*) vorzuziehen. Huhn (*pollo*) gibt es ohnehin überall.

**Involtini alla siciliana:** die sizilianische Version von Rouladen, gefüllt mit Semmelbröseln, Salami, Pinienkernen, Rosinen und Ei.

**Coniglio agrodolce:** Kaninchen süßsauer mit Gemüse, Kapern und Oliven – wo es zu bekommen ist, unbedingt probieren!

**Falsomagro (sizil. farsumagru):** bedeutet ungefähr „falsches Mageres“ und ist es dann auch: ein Kalbsrollbraten, gefüllt mit Käse, Salami, Eiern, Zwiebeln und Petersilie.

**Contorni (Beilagen):** Da fast alles von Sizilien importiert werden muss, sind Gemüsegerichte auf den Speisekarten leider nur schwach vertreten. Im allgemeinen regieren die üblichen Variationen von *patate* (Kartoffeln). Wer Lust auf Grünes hat, muss sich deshalb meist an die Salate halten.

**Dolce, Gelato, Frutta – Süßspeisen, Eis, Früchte:** Bei den Desserts setzt sich das süße arabische Erbe durch. An Zucker

Tomaten: fester Bestandteil der Inselküche





Sommerlich leichte Mahlzeit: Antipasto mit Salat

wird nicht gespart: In Italiens Süden machen Süßspeisen ihrem Namen noch wirklich Ehre. Aus Ricotta (Quark), Marzipan, Biskuit und kandierten Früchten wird die *cassata* hergestellt. *Cannoli* sind mit süßer Ricotta gefüllte Teigrollen, doch gibt es der süßen Spezialitäten noch zahlreiche mehr, wie *nacatuli* oder *spicchitedda di vinu cottu*. Die Auswahl vor allem in den Konditoreien ist immens.

Köstlich ist auch das Eis, das auf Sizilien erfunden worden sein soll; Palermo und Catania streiten sich um diese Ehre. Wie auch immer, das hiesige Eis *fatto artigianale* (nicht „künstlich“, sondern „kunsth Handwerklich“) ist Spitze. Sehr erfrischend wirkt *granita*, eine Art halbflüssiges Wassereis, meist in den Geschmacksrichtungen *limone*, *caffè* oder *menta* (Pfefferminz), zur Saison aber auch als Erdbeere (*fràgola*) zu bestellen und wahlweise mit oder ohne Sahne (*panna*) gegessen.

**Imbiss:** Die sizilianische Tradition in preisgünstigen Kleinigkeiten ist groß

und mit dem bei uns angebotenen „Fast-Food“ absolut nicht zu vergleichen. So mancher Reisende mit schmalerem Geldbeutel ernährt sich fast ausschließlich von den mundfertig angebotenen Köstlichkeiten. Eine längst nicht erschöpfende Auswahl:

**Arancini:** heißen nicht nur so ähnlich wie Orangen, sondern sehen auch so aus. Dabei handelt es sich um frittierte Reisbälle mit einer Füllung aus Ragout und Erbsen oder Käse.

**Panelle:** werden aus Kichererbsenmehl frittiert und dann in ein Brötchen gepackt.

**Focacce** und **calzone:** Teigkrapfen mit salziger Füllung wie Schinken und Käse, Gemüse oder Thunfisch, oft auch in Bäckereien erhältlich.

**Guastedde** (Lungen- oder Milzbrötchen), **trippa** (Kutteln) und die anderen Inneereien sind eher etwas für experimentierfreudige Esser.

**Panini:** Belegte Brötchen, nicht nur in Bars angeboten – man kann sie sich auch in fast jedem Lebensmittelgeschäft zusammenstellen lassen.

**Pane cunzato:** Quasi die Luxusversion des Panino, vorab mit Öl beträufeltes und üppig belegtes Weißbrot, das leicht eine komplette Mahlzeit ersetzen kann.

## Getränke

**Wein** (*vino*) ist immer noch das alkoholische Hauptgetränk. In Trattorie oder einfacheren Ristoranti wird meist der preisgünstige und gute offene Hauswein (*vino della casa*) kredenzt, in gehobeneren Etablissements dagegen meist Flaschenwein. In der Regel werden trockene Tröpfchen serviert, Spätlesen und Ähnliches entsprechen nicht dem allgemeinen Geschmack.

Eine Ausnahme bildet der *Malvasia*, eine als „DOC Malvasia de Lipari“ herkunftsgeschützte Spezialität der Inseln. Der süße, kräftige Wein ist von goldgelber Farbe und wird vor allem als Dessertwein getrunken. Angebaut wird er vor allem auf Salina, in verstärktem Maß aber auch auf Lipari und Vulcano. Einen guten Ruf besitzen beispielsweise die Kellereien „Hauner“ in Lingua auf Salina und „Criesia Vecchia“ im Gebiet von Quattropiani auf Lipari. Ein weiterer renommierter Weinproduzent Liparis ist die „Tenuta di Castellarò“, deren Weingärten sich an mehreren Stellen der Insel befinden; der



Gesalzen:  
Birra Messina Cristalli di Sale

Hauptsitz liegt im Westen unweit der Cave di Caolino.

Doch die Konkurrenz schläft nicht: Bier (*birra*) ist auch in Italien auf dem Vormarsch. Puristen seien allerdings gewarnt: Vom Reinheitsgebot hat man hier noch nichts gehört, mit Schaumstabilisatoren und anderer Chemieware im Gerstensaft ist zu rechnen. Gelegentlich erhält man Fassbier (*birra alla spina*) deutscher Brauereien. Vom Etikett sollte man sich jedoch nicht täuschen lassen: Speziell für Italien hergestellter Gerstensaft enthält dem bekannten Markennamen zum Trotz meist auch Chemie. Einen Versuch allemal wert sind regionale Biere wie *Birra Messina Cristalli di Sale* (verfeinert mit Meersalzkristallen aus der Provinz Trapani) oder *Birra dello Stretto*. Alkoholfreies Bier (Marken: Buckler, Tourtel) findet sich manchmal im Supermarkt, in Bars und Restaurants eher selten.

**Andere Getränke** Ein *caffè* meint nicht irgendeinen Kaffee, sondern einen Espresso. Der sättigende **capuccino** mit druckluftunterstützter Milchhaube wird nur morgens getrunken! Wer nach dem Mittag- oder gar Abendessen einen Cappuccino bestellt, beleidigt den Wirt, signalisiert man ihm doch dadurch, dass sein Essen so schlecht oder wenig war, dass man danach immer noch ein komplettes Frühstück zu sich nehmen kann ... Eine **latte macchiato** („gefleckte Milch“) ähnelt dem Cappuccino, enthält jedoch deutlich mehr Milch. Ein **caffè corretto** ist ein Espresso mit alkoholischem (Grappa, Brandy) Inhalt.

**Acqua minerale**, also Mineralwasser, ist entweder mit Kohlensäure („con gas“, „frizzante“) oder ohne („senza gas“, „naturale“) zu haben.

**Spremata** (Fruchtsaft) gibt's in jeder Bar, fast immer frisch gepresst aus Orangen („spremata di arancia“) oder Zitronen („spremata di limone“).

**Latte di mandorla** (Mandelmilch) ist eine extrem süße Sache, nicht jedermanns Geschmack.

**Vino di mandorla** meint das recht kräftige alkoholische Pendant; zuckersüß und bei mehr als einem Glas mit Garantie für Kopfschmerzen am nächsten Morgen.

**Limoncello** ist der für Sizilien und auch für die Liparischen Inseln typische Zitronenlikör aus Zitronenschale.