

Neapel Allgemeine Informationen

Inhaltsverzeichnis



Inhaltsverzeichnis	1
Allgemeine Informationen	2
Verkehr, Anfahrt	3
Anfahrt mit Auto	3
Ankunft mit dem Flugzeug	3
Busse in Neapel	3
Mafia oder Camorra	4
Mahlzeiten	5
<i>Frühstück:</i>	5
<i>Mittag- und Abendessen:</i>	5
Übernachten	5
Einkaufen	6
<i>Fakes, Imitate</i>	6
<i>Altstadt</i>	6
<i>Zentrum</i>	6
<i>Stadtteil und Hügel Vomero</i>	6
<i>Stadtteil Chiaia</i>	6
Sehenswürdigkeiten	7
Arte Card und Tipps	8
Informationen, Adressen	10
Wichtige Nummern	10
Telefonieren	10
Karte Region Kampanien	11
Küche	12
Speisekarte, Zutaten, Aussprache	14
Rezepte	20
Persönlichkeiten	21
Musik	23
Geschichte Neapels	25
Stadtentwicklung	26
U- Bahnnetz Neapel	27
Kleidergrößen - Clothing Sizes	28
Liste der Sehenswürdigkeiten in Neapel und Umgebung	29



Allgemeine Informationen

Neapel ist eine Stadt mit einer komplexen Geländestruktur, sowohl wegen der vielen engen Gassen, als auch wegen der steilen Hügellandschaft, welche auf Jahrhunderte alte Ablagerungen zurückzuführen ist. Es ist diese Hügellandschaft, welche die Stadt mit schönen und oft unerwarteten Panoramen bereichert.

Die lebhafteste Küstenstadt, die vom Vesuv dominiert wird und der Golf von Neapel, der als einer der schönsten weltweit gilt, sind eine reizvolle Kombination. Wegen des milden Klimas, der zahlreichen Sehenswürdigkeiten, den nahe gelegenen Inseln Capri, Ischia und Procida sowie der atemberaubenden Küste mit Amalfi, Positano, Furore, galt dieses Gebiet bereits im 18. Jhd. als beliebtes Urlaubsziel. Nicht weit entfernt davon liegen die archäologischen Ausgrabungen von Pompei, Herculaneum, Oplontis und Stabiae.

Das ursprünglich von Griechen besiedelte Neapel mit einer über 3000 Jahre alten Kultur ist als Ganzes ein „Freilicht-Museum“.

In Neapel findet man zahlreiche Paläste, Kirchen, Museen, Kulturzentren, Schlösser, zauberhafte Villen, Springbrunnen, Plätze und faszinierende Bauwerke, die dem Besucher ein einzigartiges Kunstpanorama bieten.

Unter den Sehenswürdigkeiten befinden sich auch einige antike römische Villen und Ruinen, hauptsächlich auf dem Hügel Posillipo, ebenso wie faszinierende Barockpaläste, wie z. B. der Palazzo Donna Anna, Tuffsteinbrüche aus römischer Zeit, die neapolitanische Krypta, in der sich die Grabstätte von Vergil befindet, sowie zahlreiche urbane Elemente von Pizzofalcone, die die ständige Erweiterung der antiken griechischen Akropolis widerspiegeln.

Bereits die alten Griechen und Römer entdeckten die landschaftlichen Reize von Neapel und der davor liegenden Inseln.

Es soll auch die Bedeutung einiger Ortsnamen genannt werden:

Posillipo / Pausis Iypè (Schmerzlinderung), Chiatamone / Platamon (ebene Küste), Mergellina / Mar ialinum (klares Meer).

In kaum einer anderen Stadt Europas sind Traditionen, Glaube und Aberglaube noch so lebendig wie in Neapel.



Verkehr, Anfahrt

Der Verkehr in Neapel ist chaotisch, kaum einer hält sich an Regeln. Mofas und Mopeds fahren, um auszuweichen oder um zu überholen, schon mal auf Gehsteige. Man sollte die öffentlichen Transportmittel vorziehen und Taxis nur nehmen, wenn diese auch Taxameter installiert haben.

Anfahrt mit Auto

Wegen der rücksichtslosen Fahrweise und Nichtbeachtung der Straßenverkehrsordnung fast aller Fahrer, ist nicht ratsam selbst mit dem Auto in Neapel zu fahren. Öffentliche Garagen sind teuer, es wäre günstiger eine Unterkunft am Rande des Zentrums von Neapel mit einem eigenen bewachten Parkplatz zu wählen, um dann die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen.

Ankunft mit dem Flugzeug

Sollte man keinen geeigneten Flug nach Neapel finden, kann man einen Zwischenstopp in Rom einlegen und mit einem der Inlandsflüge weiter nach Neapel fliegen.

Eine gute Lösung wäre auch, mit dem Zug von Rom nach Neapel zu fahren.

Vom Flughafen Leonardo da Vinci zum Bahnhof Roma Termini fährt alle 30 Minuten (ab 6.36 bis 23.36 Uhr) der Leonardo Express. Das Ticket kostet 15 € (Stand 2010), die Fahrzeit beträgt ca. 30 Minuten. Ab BH Roma Termini gibt es dann fast im Minutentakt Züge nach Neapel, wobei die IC, ICN und die neuen Züge „Frecciarossa“ welche in nur 70 Minuten nach Neapel fahren, den Regionalzügen vorzuziehen sind. Die Fahrkosten betragen zwischen 10,50 € für den Regionalzug und 44 € für die „Frecciarossa“- Züge (Stand 2010). Die Regionalzüge sind zwar billiger, fahren aber wesentlich länger und sind nicht besonders sauber.

Fahrkarten können für alle Fahrten auch über das Internet gelöst werden: www.trenitalia.com.

Für die Retourfahrt gehen vom Bahnhof Roma Termini zum Flughafen Leonardo da Vinci Züge von 05.52 bis 22.52 Uhr.

Mit dem Taxi ab Flughafen Leonardo da Vinci zum Bahnhof Roma Termini, kostet die Fahrt 40 Euro pauschal. Die weißen Taxis stehen vor den Flughafenausgängen A, B und C. Zusätzlich zum Taxischild sollte man vor allem auf die Identifikationsnummer achten, die sich auf den Türen, am Heck und im Innern des Fahrzeugs befinden muss. Die Stadt Rom warnt ausdrücklich davor, andere falsche Taxis zu nutzen und nur folgende Taxizentralen anrufen:

Radio Taxi Roma 3570" (Tel. 06/3570)

Samarcanda Radio Taxi" (06/5551) und

La Capitale (06/4994).

Busse in Neapel

Es ist ratsam sich bei den öffentlichen Informationsstellen eine Karte zur besorgen, in der auch die Buslinien eingetragen sind. Das erleichtert die Orientierung. Alle Intervallangaben in den Zeitplänen an den Busstationen in Neapel sind meist aufgrund des chaotischen Verkehrs in Neapel nicht zutreffend



Mahlzeiten

Frühstück:

Das Frühstück ist kein kultureller Bestandteil Italiens und ist nicht mit dem in anderen Ländern zu vergleichen. Da man in Italien kaum frühstückt, geht der Italiener mehrmals am Tag in ein Bar-Cafè um stehend eine Kleinigkeit zu sich zu nehmen. Wer ein ausgiebiges Frühstück benötigt, müsste in ein Sterne Hotel einchecken, ansonsten erhält man nur das Notwendigste.

Mittag- und Abendessen:

In Süditalien isst man spät zu Mittag und spät zu Abend im Gegensatz zu Norditalien oder anderen Ländern im Norden.

Das Mittagessen findet meist zwischen 13,30 und 15,00 Uhr statt, das Abendessen nicht vor 21,00-22,00 Uhr.

Es hat nicht viel Sinn, Restaurants vor 20,00 besuchen zu wollen. Denn auch wenn das Restaurant um 19,00 Uhr bereits geöffnet haben sollte, sind das Personal und der Koch noch nicht wirklich aktiv und man würde in einem leeren Saal sitzen.

Um Hungergefühl zum gewohnten (früheren) Essenszeitpunkt zu überwinden, gibt es überall die Möglichkeit eine Kleinigkeit in einem Bar-Café zu sich zu nehmen. Pizzerien sind durchgehend von ca. 10,00 – 23,00 Uhr geöffnet.

Übernachten

In Neapel gibt es jede Menge Hotels in jeder „Sterne“ Kategorie und hunderte B&B. Darüber kann man sich leicht im Internet informieren, z. B.:

http://www.bed-and-breakfast-italien.com/bed_and_breakfast_neapel.cfm,

Bewertungen kann man unter www.tripadvisor.de ansehen.

http://www.tripadvisor.de/Hotels-g187785-c2-Naples_Campania-Hotels.html,

Für drei bis vier Nächte bietet sich das Zentrum an, wie z. B. das Viertel um die Piazza Montesanto, Piazza Dante und deren Umgebung. Die Verkehrsverbindungen von dort zu allen wesentlichen Sehenswürdigkeiten sind exzellent, viele kann man zu Fuß erreichen.

Wer ruhig und qualitativ höherwertig und in einem der besseren Viertel wohnen möchte, sollte sich z. B. an die Stadtviertel Vomero, Chiaia, Posillipo, halten.

Für Junge und Junggebliebene, welche keinen Anspruch auf besondere Möbel und Komfort erheben, gibt es Jugendherbergen:

http://www.hostelworld.com/search?search_keywords=Naples%2C+Italy&country=Italy&city=Naples



Einkaufen

In Neapel kann man in den normalen Geschäften günstig einkaufen, auch Lebensmittel.

Fakes, Imitate

Neapel ist die Hochburg der Erzeugung von Imitaten, wie z. B. „Louis Vuitton“ Taschen. Der Käufer macht sich ebenso strafbar wie der Verkäufer. Wenn man bei Kauf von der Polizei „erwischt“ wird, kann die Strafe, unabhängig vom Kaufpreis, mehrere Tausend Euro betragen.

Altstadt

Via San Gregorio Armeno

Dies ist die Straße der Krippenbauer, es lohnt sich diese zu besuchen. Man sieht die eigenartigsten Figuren und Krippenbestandteile. Die Geschäfte sind ganzjährig geöffnet.

In die Altstadt gelangt man mit der Metro der Linie 1 (M1) zur Piazza Dante und geht dann durch die Porta Alba durch die „Straße der Buchhändler“.

Zentrum

Via Toledo

Die via Toledo ist eine der längsten Einkaufsstraßen Neapels. Es gibt viele Boutiquen, Filialen großer Ketten (z.B. Stefanel, Benetton, Intimissimi) und das Kaufhaus Rinascente. In der Nähe liegt auch die vor einigen Jahren renovierte Einkaufsgalerie Umberto I. Die via Toledo heißt auf einem kurzen Stück via Roma. In der Nähe des Endes der via Toledo Richtung Meer liegt der große Platz „Piazza Plebiscito“ mit dem königlichen Palast, dem „Palazzo Reale“.

Die via Toledo erreicht man gut zu Fuß vom Hafen, Molo Beverello, oder man nimmt die U-Bahnlinie M1 bis zur Piazza Dante und geht dann Richtung Hafen. Auch die Station der Funicolare Montesanto befindet sich in der Nähe. Vom Hauptbahnhof an der Piazza Garibaldi erreicht man mit der U-Bahn M2 die Haltestelle beim Archäologischen Museum „Museo“, von wo die via Toledo im Zentrum beginnt.

Stadtteil und Hügel Vomero

Via Scarlatti und Via Luca Giordano

Auf dem Hügel Vomero, in der Nähe der Certosa di San Martino gibt es in dieser kleinen Fußgängerzone vornehme Boutiquen und Schuhgeschäfte.

Man fährt entweder mit der Metro Linie 1 zur Piazza Vanvitelli oder mit der Funicolare Montesanto bis zur Endstation. Den Besuch kann man auch mit einer Visite der nahe liegenden Certosa di San Martino und der daneben liegenden Festung verbinden. Siehe Neapel 1, die Stadt von oben mit Übersichtskarte.

Stadtteil Chiaia

Via Chiaia und Via dei Mille

In diesen beiden Straßen befinden sich die exklusivsten und teuersten Geschäfte Neapels.

Die via Chiaia und Via dei Mille erreicht man mit der Metro 2 Haltestelle „Piazza Amedeo“, oder vom Vomero mit der Funicolare Chiaia, indem man bis zur letzten Station „Via del Parco Margherita“ fährt.



Sehenswürdigkeiten

- ✓ Etwa 30 Museen
- ✓ 4 Schlösser:
 - Castel dell'Ovo
 - Maschio Angioino auch Castel Nuovo genannt
 - Castel Sant'Elmo
 - Castel Capuano
- ✓ 2 Königspaläste:
 - Palazzo Reale
 - Reggia di Capodimonte
- ✓ 8 Theater
- ✓ 4 Pinakotheken
- ✓ 7 Bibliotheken
- ✓ ca. 200 Kirchen
- ✓ Katakomben
- ✓ Aquarium
- ✓ Botanischer Garten
- ✓ 6 große Parkanlagen
- ✓ Zahlreiche Springbrunnen und Plätze



Arte Card und Tipps

Campania Arte Card:

Bei einem Aufenthalt von mehreren Tagen ist es empfehlenswert eine der diversen Campania Arte Cards zu lösen. Diese wird an den Kassen der wichtigsten Museen (z. B. Certosa di San Martino, Capodimonte, Archäologisches Nationalmuseum) oder bei anderen Verkaufsstellen wie am Flughafen Ankunftshalle oder am Bahnhof Piazza Garibaldi ausgestellt. Beim Kauf der Arte Card für 3 Tage sind die Tickets für den Flughafenbus (Alibus) ins Zentrum und zum Hafen Neapels, bereits inkludiert.

Über die verschiedenen Arte Cards informiert ausführlich diese Website: www.artecard.it.

Campania Arte Card für 3 Tage, diese Karte heißt „Tutta la regione 3 days“.

Diese 3-Tages-Karte um 27 Euro, Stand 2011, ist sehr praktisch, denn man kann in der ganzen Region mit allen öffentlichen Verkehrsmittel zu den Besichtigungsorten fahren:

Neapel, Campi Flegrei, Caserta, Pompei, Ercolano, Sorrent, zum Vesuv und den Inseln Ischia und Procida, aber nicht nach Capri!

Die ersten zwei Eintritte sind bei der 3- Tages Campania Arte Card frei, alle anderen sind zu 50% reduziert. Folgende Sehenswürdigkeiten kann man mit dieser Arte Card besichtigen:

- ✓ Museo Archeologico Nazionale di Napoli
- ✓ Museo Nazionale di Capodimonte
- ✓ Certosa e Museo di San Martino
- ✓ Castel Sant'Elmo
- ✓ Museo Duca di Martina
- ✓ Museo Pignatelli Cortes
- ✓ Palazzo Reale di Napoli
- ✓ Museo Civico di Castel Nuovo
- ✓ Città della Scienza
- ✓ Museo Diocesano
- ✓ Museo del Tesoro di San Gennaro
- ✓ Madre, Museo d'Arte Contemporanea Donnaregina
- ✓ Chiesa di Santa Maria Donnaregina Vecchia
- ✓ Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa
- ✓ Circuito Campi Flegrei:
- ✓ Museo Archeologico dei Campi Flegrei nel Castello di Baia
- ✓ Parco Archeologico di Baia
- ✓ Anfiteatro Flavio e Tempio di Serapide
- ✓ Parco Archeologico di Cuma
- ✓ Rione Terra
- ✓ Circuito Caserta e Antica Capua
- ✓ Reggia di Caserta
- ✓ Anfiteatro Campano
- ✓ Museo Archeologico dell'Antica Capua
- ✓ Museo dei Gladiatori
- ✓ Mitreo
- ✓ Complesso Monumentale del Belvedere di San Leucio
- ✓ Scavi di Pompei
- ✓ Scavi di Ercolano
- ✓ Scavi di Oplontis, Boscoreale e Stabiae
- ✓ Circuit Pæstum:
- ✓ Scavi di Pæstum
- ✓ Museo Archeologico di Pæstum
- ✓ Museo Narrante di Hera Argiva
- ✓ Scavi di Velia
- ✓ Certosa di Padula



- ✓ Grotte dell'Angelo – Pertosa

Empfehlenswert ist die Orte mit den höheren Eintrittspreisen zuerst zu besuchen (z. B. Pompei, Ercolano, je 11 Euro, Archäologisches National Museum 6,50 €, Stand 2010. Auch bei der Anmietung eines Audioguide sollte man immer die Karte vorweisen. Bei manchen Museen ist der Audioguide inkludiert, bei manchen sind dafür die Kosten zu 50% reduziert und bei manchen zahlt man den normalen Mietpreis.

Küche

Die Region Kampanien ist ein sehr fruchtbares Land. Es wachsen Tomaten, Oliven, Gemüsepaprika, scharfer Paprika, Feigen, Trauben, Melanzani, Artischocken, Zucchini, Knoblauch, Basilikum u.v.m.

Fast alle Rezepte sind einfach zuzubereiten und beinhalten alle Zutaten, die man heutzutage überall auf der Welt kaufen kann. Es gibt nur einen wesentlichen Unterschied:

Das Gemüse und Obst welches man dort erhält, schmeckt viel intensiver aufgrund des Vulkanbodens in dem es wächst und wegen der intensiven Sonneneinstrahlung, die zur Geschmackintensivierung einen großen Beitrag leistet.

Weitere Stärken der Regionalküchen sind die lokalen Spezialitäten welche kaum exportiert werden. Daher kommt man im Ausland kaum in den Genuss hochwertiger Prosciutti, Salami, Käse.

Wie überall auf der Welt gab es auch in Neapel eine Küche für Wohlhabende und weniger Begüterte. Die Gerichte für die man 3-9 Stunden Zeit aufwenden muss, z. B. Ragù alla napolitana, timballo di riso, pastiera, werden heutzutage nur mehr an besonderen Feiertagen gekocht.

Auch Alltagsgerichte sind aber immer aus aromatischen, erstklassigen und frischen Zutaten zubereitet.



Neben Pizza, Fisch, Muscheln, Meeresfrüchten, Gemüsesorten wie Melanzani, Artischocken, Zucchini, Fenchel, welche alle in der sonnenverwöhnten Erde besonders gut gedeihen, ist vor allem die Tomate eine der wichtigsten Zutaten. Bekannt sind unter anderem die Kirschtomaten, die rund um den Vesuv angebaut werden und die San Marzano-Sorte. Mit den frischen Tomaten und Basilikum zaubert man Spaghetti, die einfach köstlich schmecken. Man kann diese auch mit Meeresfrüchten und Fisch ergänzen, sieh Bild oben (Spaghetti mit frischen

Kirschtomaten und Languste).

Es gibt auch ein Gemüse, das nur in der Gegend zwischen und Caserta angebaut wird: die Friarielli.

Gemüse ähnelt dem Rübengrün. Es wird immer in Olivenöl Pfefferoni angebraten. Am bekanntesten sind „Friarelli con und „Pizza con Friarelli und Salsicce“. Salsicce sind Bratwürste, die nur aus frischem faschiertem Schweinefleisch und Gewürzen erzeugt werden. Die Haltbarkeit ist begrenzt, da außer etwas Salz keine Konservierungsstoffe zugegeben werden.

Man kann die Friarielli auch lauwarm mit Mozzarella und/oder Prosciutto essen, oder es auf Crostini (geröstete Brotscheiben vom Pane casareccio) legen. Leider bekommt man dieses Gemüse im Hochsommer eher selten, es gedeiht in den kälteren Jahreszeiten. Die Friarelli sind leicht bitter und haben mehr Kalzium als Milch und viel Vitamin C.



Neapel
Das
mit
Salsicce“

Man



Crostini: Leider gibt es vermehrt die Unart, riesige, extra zu diesem Zweck hergestellte „Toastbrotsscheiben“ für Crostini zu verwenden, anstatt Scheiben vom Pane casareccio. Besser man vermeidet diese zu bestellen.

Beim Prosciutto sollte man generell aufpassen, dass das Fleisch kompakt und der Fettrand weiß (nicht gelblich) und kompakt ist und die Scheiben nicht zu dünn (transparent) geschnitten werden, so dass beim Verpacken nicht eine Scheibe auf der anderen klebt. Die Scheiben sollten so geschnitten sein, dass sie im Ganzen bleiben. Falsch geschnittener Prosciutto schmeckt auch anders, aber nicht besser. Man sollte auch besonders günstige Angebote meiden. Die bekanntesten Sorten kommen aus San Daniele, Parma und der Toskana. Es gibt jedoch in allen Regionen lokal immer hochwertige Angebote.

Lesen Sie unseren Guide weiter, indem Sie diesen downloaden.

Insgesamt gibt es 37 Seiten nützliche allgemeine Informationen!