

# Italienische Lebensart in Mannheim

rem  
Reiss-Engelhorn-Museen

Ein Stadtsparziergang  
anlässlich  
der Ausstellung  
der Länder  
Baden-Württemberg  
Rheinland-Pfalz  
und Hessen

## DIE **STAUFER** UND ITALIEN

Reiss-Engelhorn-Museen  
Mannheim 19. September 2010  
bis 20. Februar 2011

  
Metropolregion  
Rhein-Neckar



STADT MANNHEIM <sup>21</sup>



KIOSK

THE PRODUCER  
THE MARKET

Zola

**M**alerische, üppig bewachsene Gassen, die sich unvermittelt zu breiten, belebten Plätzen öffnen? Lange Bars, an denen beim morgendlichen Espresso gestenreich über Sportergebnisse und Tagespolitik diskutiert wird? Historische Sehenswürdigkeiten, in deren Schatten sich dieses rege Treiben entspannt beobachten lässt?

Zugegeben: was man mit typisch italienischem Stadtleben verbindet, findet man in der von Kurfürst Friedrich IV. von der Pfalz um 1600 schachbrettartig angelegten Innenstadt Mannheims nicht auf den ersten Blick. Mannheim, das ist heute das wirtschaftliche und kulturelle Zentrum der europäischen Metropolregion Rhein-Neckar, die pulsierende Kongressstadt, Stammsitz bedeutender Industrieunternehmen.

Doch genaueres Hinsehen lohnt sich: Denn italienischer Flair ist in Mannheim allenthalben greifbar. Unter den 310.000 Einwohnern stellen die Italiener mit knapp 8.000 die größte Zahl an Bürgern, die aus anderen EU-Ländern in die Stadt gekommen sind. Ihre mediterrane Tradition ist eine einzigartige Verbindung mit der kurpfälzischen Vorliebe für Geselligkeit und gutes Essen eingegangen. So bereichert heute ein besonders breit gefächertes Angebot an italienisch geprägten Geschäften, Restaurants, Spezialitätenläden, Straßencafés und Marktständen das Stadtleben in Mannheims Zentrum.

Anlässlich der großen Mittelalterschau „Die Staufer und Italien“ präsentiert sich Mannheim von seiner italienischen Seite. Die Ausstellung wird die Reiss-Engelhorn-Museen für begrenzte Zeit in eine Schatzkammer der hochrangigsten mittelalterlichen Kunstwerke verwandeln - eindrucksvolle Zeugnisse einer Zeit, als sich der Herrschaftsbereich der staufischen Kaiser über die Rhein-Neckar-Region hinweg bis nach Oberitalien und das Königreich Sizilien erstreckte. Im Anschluss an den musealen Kulturgenuss lädt Mannheim zu einem italienischen Stadtrundgang ein, den Sie bisher garantiert in keinem Reiseführer gefunden haben. Versprochen! Vi prometiamo!



Italien hat diese ungeheure Fülle an Kunstschätzen.





**O**b im Norden Italiens, in Rom oder tief im Süden auf Sizilien - für Italienbesucher, die ein paar Stunden dem großstädtischen Trubel entfliehen und Ruhe finden wollen, halten die Einheimischen stets den gleichen Tipp bereit. Sie empfehlen ihren Gästen den Besuch eines der großen Museen.

Die mächtigen historischen Gemäuer der Uffizien in Florenz, des Castello Sforzesco in Mailand, der Vatikanischen Museen in Rom oder des Museums Antonino Salinas in Palermo spenden nicht nur wohltuenden Schatten und angenehme Kühle. Sie entführen in eine andere Welt, lassen den Alltag vergessen und inspirieren zu kreativen Gedanken. Beim Betrachten jahrhundertealter Meisterwerke aus der römischen Antike oder aus dem Mittelalter erwacht tiefes Verständnis für die Kunstfertigkeit und den kulturellen Reichtum vergangener Zeiten.

Vom Spätsommer 2010 an wird auch vom historischen Zeughaus in Mannheim genau diese Wirkung ausgehen. Mit der Ausstellung „Die Stauer und Italien“, die - bisher einmalig in der deutschen Ausstellungsgeschichte - von Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Hessen gemeinsam präsentiert wird - verwandeln sich die Reiss-Engelhorn-Museen in eine Schatzkammer des mittelalterlichen Kaisertums. Die größten Kunstwerke des 12. und 13. Jahrhunderts aus Italien und Deutschland, darunter imposante Skulpturen, prächtige Bildhandschriften, edelsteinbesetzter Schmuck, kunstvoll bestickte Textilien, filigrane Elfenbeinschnitzereien, Graphiken, Münzen, Urkunden und Siegel, werden in Mannheim zu einem einmaligen Ensemble zusammengeführt. Es sind Exponate von jener Qualität und Bedeutung, die sonst in den berühmten Museen Italiens für die ganz besondere Atmosphäre sorgen.

#### **Reiss-Engelhorn-Museen**

Museum Zeughaus C5  
68159 Mannheim

#### **Infobüro:**

Tel. +49(0)621 - 293 31 50

Fax +49(0)621 - 293 95 39

#### **Öffnungszeiten:**

19.09.2010 bis 20.02.2011

Mo - So: 11.00 - 18.00 Uhr

(außer 24. u.31.12.)





In keinem anderen Land sind die Spuren des Römischen Weltreiches greifbarer als in Italien. Von dort beherrschten die antiken Cäsaren das riesige Imperium. Auch im Mittelalter ging deshalb von Italien eine einzigartige Faszination aus. Die mächtigen Staufer, wie Friedrich I. Barbarossa oder Heinrich VI., sahen sich in der Amtsnachfolge der antiken Herrscher und reisten nach Italien, um sich zum Kaiser krönen zu lassen. Friedrich I. Barbarossa etwa verbrachte 12 von 36 Regierungsjahren in Italien.

Der Norden des Landes mit seinen wirtschaftlich starken Städten, dem fruchtbaren Boden und dem milden Klima, erschien den Zeitgenossen als ein „Garten der Wonnen“. Unteritalien mit dem Königreich Sizilien, das seit dem 12. Jahrhundert mit dem Reich der Staufer vereint war, galt hingegen als „Wiege der Kulturen“. Prachtige Residenzpaläste, Jagdschlösser und Brückentore künden dort noch heute von der staufischen Herrschaft.

Doch auch die Region von Rhein, Main und Neckar zählte zu den bevorzugten Handlungsfeldern der Staufer. Laut Otto von Freising, dem Biographen Friedrichs I. Barbarossa, lag hier „die größte Kraft des Reiches“. Mit der Fülle an sonnenbeschienenen Weinbergen, an wildreichen Wäldern und fruchtbaren Flussauen konnte das herrscherliche Gefolge besonders gut versorgt werden. Hier hielten sich die Stauferkaiser deshalb am liebsten auf – wenn sie nicht gerade in Italien weilten.

*Über Kaiser Friedrich II. wird erzählt, dass er an seinem Hofe in Palermo ein ausgesprochen großes Interesse an Kostbarem und Köstlichem entwickelt habe. Sollte dies zugefallen haben, so hätten sicherlich die folgenden Seiten auch seinem kaiserlichen Geschmack entsprochen.*



Schmuck aus 750er Gold, wie er in Italien seit Jahrhunderten gefertigt wird, war in Deutschland früher weitgehend unbekannt.





Alexander Troncone, der in der Innenstadt ein Fachgeschäft für Goldschmuck und Uhren führt, lernte schon früh die Tradition italienischer Goldschmiedekunst kennen. Sein Vater Pietro hatte eine fundierte handwerkliche Ausbildung, gute Verbindungen zur italienischen Schmuckszene und viel Pioniergeist mitgebracht, als er 1958 Neapel verließ, um in Mannheim eine Existenz als Goldschmied und Juwelier zu gründen. Rasch war er an dem Ort heimisch geworden, an dem er die Liebe seines Lebens getroffen hatte und an dem er als Erster italienischen Schmuck aus hochwertigem 750er Gold anbot.

Alexander Troncone erlebte so die von Goldschmuck ausgehende Faszination von klein auf mit: „Als Kind machte ich in der Werkstatt meiner Eltern Hausaufgaben, und wenn wir auf Familienurlaub in Italien waren, sahen wir uns nach kostbaren Schmuckstücken um“, erinnert sich der sympathische Juwelier. 1989 gründete er dann 21-jährig, mit Unterstützung der Eltern sein eigenes Geschäft in der Fressgasse.

Vieles hat sich seither geändert, manches ist geblieben. Noch immer bezieht er seine Schmuckwaren ausschließlich aus Italien. Auch hier ist das Geschäft an die zweite Generation übergegangen. Seine Lieferanten sind größtenteils die Söhne der Geschäftspartner seines Vaters, mit denen er als Kind spielte. Wie Vater Pietro bietet Alexander Troncone maßgeschneiderte Einzelanfertigungen an. Um die 10.000 Schmuckstücke sind inzwischen in seiner Werkstatt entstanden. „Für Italiener ist Goldschmuck ein Symbol der Beständigkeit. Viele tragen die Goldketten und -armbänder, die sie als Baby zur Taufe geschenkt bekamen, noch als Erwachsene. Deswegen muss Schmuck zeitlos schön, kostbar und individuell sein“, so Troncone. Auch in Deutschland werden die Geschmäcker immer spezieller. Alexander Troncone erfüllt jeden Gestaltungswunsch, solange es möglich ist, ein stabiles Schmuckstück herzustellen: „Das macht doch den Umgang mit dem Werkstoff Gold so spannend.“

**Alexander Troncone**  
Juwelier, Diamanteur,  
Uhrenfachgeschäft

68161 Mannheim  
Q3, 21 Fressgasse

Tel. +49(0)621 - 2 83 84  
Fax +49(0)621 - 2 80 86  
[www.alexander-troncone.com](http://www.alexander-troncone.com)

**Öffnungszeiten:**

Mo - Fr: 10.00 - 18.30 Uhr  
Sa: 10.00 - 16.00 Uhr



Der mediterrane Duft  
Italiens ist hier inklusive ...





**W**er den Lebensmittelladen von Paola und Calogero Di Pasquale betritt, fühlt sich schlagartig wie im Urlaub. Das mag an der Duftkomposition aus frischem Ciabatta, Parmaschinken und reifem sizilischem Schafskäse liegen, die der Nase entgegen strömt. Es könnte auch die originale Einrichtung des Geschäfts sein, die einen glauben lässt, den landestypischen Supermercato betreten zu haben, in dessen dicht gefüllten Regalen es immer wieder neues zu entdecken gibt. Vielleicht ist es aber auch einfach nur der unwiderstehliche Charme der beiden Ladeninhaber, der die Laune hebt und für italienische Ferienstimmung sorgt.

Seit 1995 führt das aus Sizilien stammende Ehepaar in Mannheim ein Geschäft, wie man es in Mailand, Venedig, Rom oder Neapel durchaus häufig findet – das aber in Deutschland eine echte Rarität darstellt. Denn wie in Italien gibt es hier auf engstem Raum von all dem etwas, was man als Zutaten einer typisch italienischen Lebensweise kennt. Hier stehen bunte Limonaden neben Pomodori-Dosen, Kaffeebohnen neben Pasta, Espressomaschinen neben Süßigkeiten. Hauptanziehungspunkt und Prunkstück des Geschäfts, auch darin typisch italienisch, ist freilich die prall gefüllte, gläserne Wurst- und Käsetheke. Fast ständig werden hier beeindruckend große Mortadellas hauchdünn aufgeschnitten und Teile der Salsiccia, der pikanten italienischen Endlos-Bratwurst, nach Kundenwunsch abgetrennt.

Hier ist immer etwas los, wer nicht gerade für ein üppiges Festmahl einkauft, der holt sich ein frisch mit Parmigiano und Salami belegtes Ciabatta als Brotzeit. Deshalb ist eines dann doch anders als in Italien: Die Siesta, die lange Ruhepause am Nachmittag, gibt es in diesem Supermercato nie.

**D.S. Lebensmittel  
Calogero Di Pasquale**

G5, 5

68159 Mannheim

Tel. +49(0)621 - 15 52 26

**Öffnungszeiten:**

Mo - Fr: 08.00 - 18.30 Uhr

Sa: 07.30 - 16.00 Uhr



In Italien sind Espresso-bars  
die Mittelpunkte der Kommunikation.





### Café Moro

P 7, 20

68161 Mannheim

Tel.: +49(0)621 - 178 66 56

#### Öffnungszeiten:

Mo - Sa: 8.30 - 21.00 Uhr

So (nur im Winter):

13.00 - 21.00 Uhr

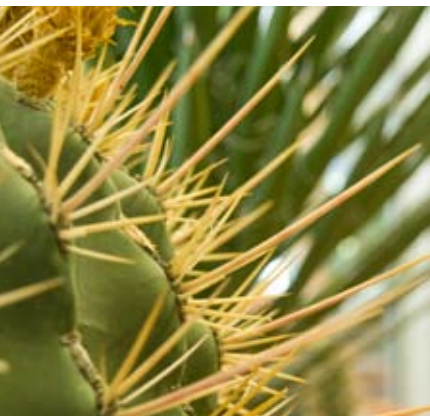
**M**anchmal bedarf es glücklicher Zufälle um einen Traum zu verwirklichen. Für Hennes Reiß, der mit der Eröffnung einer Espresso-Bar „ein Stückchen Italien nach Mannheim holen wollte“, trifft dies auf jeden Fall zu. Als der unternehmungslustige Gastronom im Sommer 1998 nach Mailand aufbrach, konnte er nicht ahnen, dass ihm sein Vorhaben im wahrsten Sinne des Wortes gelingen sollte: „Eigentlich suchte ich Anregungen für die Gestaltung meines geplanten Cafés, als ich plötzlich vor einer geschlossenen, fast hundertjährigen Apotheke stand, die ausgeräumt werden sollte. Als ich die edlen, dunklen Holzvertäfelungen sah, wusste ich, dass dies die perfekte Ausstattung für das Moro sein würde. Zwei Tage später holten wir die komplette Einrichtung nach Mannheim“, erinnert sich Reiß.

Nicht weniger stilecht als das Interieur ist die Lage des Café Moro in der historischen ÖVA-Passage. Dort schmiegt es sich halbrund an den sehenswerten Durchgang zwischen Fressgasse und Planken. Soviel italienischer Flair verpflichtet natürlich. „Wir wollen mit dem Café Moro immer authentischer werden“, setzt sich Hennes Reiß weitere Ziele. Vorbild ist dabei nichts Geringeres als eines der berühmtesten Cafés der Welt, die Bar Zucca in Mailand, Ursprungsort des Campari.

„Dort ist Barista ein Lehrberuf, echte Könnner bereiten parallel sechs oder sieben Kannen mit unterschiedlich geschlagenem Milchschaum zu, je nach Kaffeekreation“, schwärmt der passionierte Italienliebhaber. Zwei bis dreimal jährlich fährt Hennes Reiß selbst über die Alpen, um sich inspirieren zu lassen. „Als nächstes planen wir Antipasti-Abende mit typisch italienischer Straßenmusik und unsere Baristi werden – wie in der Bar Zucca – mit weißen Kitteln ausgestattet.“ Man darf sich also sicher sein: Der italienische Traum in Mannheims Zentrum geht weiter.



Das wichtigste im Umgang  
mit Pflanzen ist das Gefühl.





Hört man Alfio del Popolo zu, wenn er über sein Verhältnis zu Pflanzen spricht, so erscheint es unvorstellbar, dass er ursprünglich keinesfalls mit ihnen arbeiten wollte. In Catania, der zweitgrößten Stadt Siziliens, wuchs er im elterlichen Gärtnerbetrieb auf und hatte vom Vater vor allem eines gelernt: „Pflanzen sind wie schwangere Frauen – liebenswert, aber auch sehr anspruchsvoll und manchmal empfindlich.“ So bevorzugte er zunächst eine Tätigkeit in der Baubranche, kam für ein Projekt nach Deutschland und blieb schließlich, da ihm das großstädtische Flair so gut gefiel, in Mannheim.

Und aus der Entfernung lernte er das schätzen, was ihm zuvor alltäglich erschien. Er erkannte, wie wohltuend es ist, von mediterranen Pflanzen umgeben zu sein und holte sie nach Deutschland. Um die 8.000 Gewächse treten inzwischen jährlich die Reise von Italien nach Mannheim an, um das Geschäft in der Fressgasse in eine grüne Oase inmitten der Innenstadt zu verwandeln.

„In Deutschland sind Kakteen und Olivenbäume viel wertvoller als in Sizilien, wo sie überall wachsen. Allerdings muss man hier auch mehr beachten, um sie gesund zu erhalten“, so der temperamentvolle Pflanzenhändler. Wichtig ist die Versorgung: Lehmige Erde ist in warmen Regionen gut geeignet, wo sie Wasser speichert. Wird es nachts zu kühl, so dringt aber auch der Frost viel tiefer in das Wurzelwerk, das Herz der Pflanze, ein. Deshalb verwendet er eine Mischung aus Schwarzerde und Lavasteinen vom Ätna.

Eine fertige Gebrauchsanweisung für seine Pflanzen gibt es bei ihm allerdings nicht. Die Wohnungen der Kunden unterschieden sich zu stark, als dass man Lichtverhältnisse und Belüftung pauschal festlegen könnte. „Am besten pflegt man Pflanzen mit viel Einfühlungsvermögen. Behandeln wir sie mit Liebe und respektieren ihre Bedürfnisse, fühlen sie sich sichtbar wohl“, sagt Alfio del Popolo und fügt augenzwinkernd hinzu, „das ganze erinnert eben doch an den Umgang mit Frauen.“

### Mediterrane Pflanzen

Q 7, 27

68161 Mannheim

Tel. +49(0)6211 - 78 3908

### Öffnungszeiten:

Di: Do: 8.00 - 14.00 Uhr

Sa: 08.00 - 15.00 Uhr



Parmaschinken aus der Emilia Romana passt so wunderbar zum kurpfälzischen Spargel.





**W**enn Giovanna Benedetti von italienischen und deutschen Gaumenfreuden erzählt, so setzt dies im Kopf Bilder frei von geselligen Runden an üppig gedeckten Tischen und von edlen Zutaten, die im Zusammenspiel perfekten Genuss bereiten.

Seit sechs Jahren führt die aus Sizilien stammende Wahl-Kurpfälzerin ein Geschäft, das sich einem einzigen Thema verschrieben hat: dem Geschmackserlebnis. „Il sapore bedeutet: Geschmack - und essere saporito: gut schmecken“, erklärt Giovanna Benedetti den Namen Sapori, der zugleich das Grundprinzip ihres Angebots ist. „Manchmal ist es ganz einfach, ein perfektes Gericht zu zaubern, Spagetti Carbonara zum Beispiel: Nudeln kochen, Speck in Olivenöl sanft anbraten, Ei mit Parmesan und etwas Nudelwasser verrühren und bloß keine Sahne hinzugeben! Denn Sahne ist in der mediterranen Küche tabu!“

Andere Speisen sind komplizierter, doch auch für diese bietet Sapori alle Zutaten. Die fünf klassischen Schinken, San Daniele aus Friaul, Parmaschinken, Culatello aus Zibello, der Toskana-Landschinken und der gegrillte Parmaschinken sind ebenso vertreten wie über dreißig der feinsten Olivenöle, fruchtige und milde aus ganz Italien, vom Trentino bis Sizilien. Die Käsetheke bietet über fünfzig Sorten und die Auswahl aus über 300 Weinen lässt jeden Weinkenner jubelieren. Dazu gibt es frisches italienisches Brot und wöchentlich trifft doppelt gebackenes Cantuccini ein, das leckere Mandelgebäck aus der italienischen Provinz Prato.

Wer es nicht erwarten kann, der darf schon im Geschäft die Köstlichkeiten probieren. Weindegustationen sind mit Anmeldung möglich. Kleine Gerichte, wie ofenwarmes Bruschetta, Salate mit frischen Kräutern und andere Antipasti werden immer bereit gehalten und samstags gibt es Nudeln mit verschiedenen Soßen. Giovanna Benedetti verrät auch bereitwillig die traditionellen italienischen Rezepte, denn wie gesagt, das alles dient nur einem Zweck: il gusto sapore - dem guten Geschmack.

### **Sapori Feinkost**

P7, 2-3

68161 Mannheim

Tel. +49(0)621 - 181 55 38

[www.sapori-mannheim.de](http://www.sapori-mannheim.de)

### **Öffnungszeiten:**

Mo - Fr: 10.00 - 19.00 Uhr

Sa 10.00 - 18.00 Uhr



Italien hat den höchsten  
Design- und Qualitätsanspruch.





**Engelhorn Mode**

05, 1-8

**Engelhorn acc/ess**

05, 1-8

**Engelhorn Trend**

06

**Engelhorn Sports**

N5

**Engelhorn Wäsche**

04, 8

**Engelhorn Strümpfe**

04, 11-12

68161 Mannheim

Tel. +49(0)621 - 167 00Fax

+49(0)621 - 167 03 10

[www.info.engelhorn.de](http://www.info.engelhorn.de)

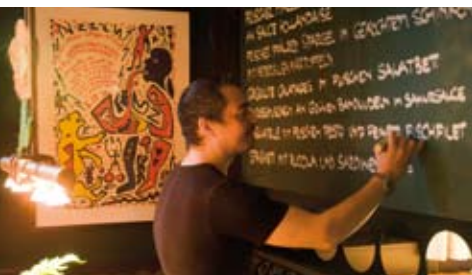
**Öffnungszeiten:**

Mo - Sa: 10.00 - 20.00 Uhr

**D**ie italienische Stadt Mailand steht mehrfach im Jahr auf dem Reiseplan der Einkäufer von Engelhorn. Dort haben die angesehenen Modeunternehmen ihren Stammsitz und dort finden alljährlich die großen Fashionshows der Luxusmarken statt. Innerhalb einer Woche werden jeweils die neue Kollektionen begutachtet, Schnittführung, Stoff und Garnqualität geprüft und schließlich die Luxus-Textilien, -Taschen, -Schuhe, -Brillen und -Accessoires für Mannheim ausgewählt.

So kommt es, dass mitten in der Stadt ein Angebot an italienischer Designermode vorhanden ist, wie man es sonst in Deutschland lange suchen muss. Seit dem großen Um- und Neubau im Jahr 2007 ist Engelhorn eines von drei deutschen Modehäusern, das die sechs italienischen Luxusmarken Bottega Veneta, Dolce & Gabbana, Etro, Gucci, Miu Miu und Prada unter einem Dach präsentieren kann. Hinzu kommen weitere italienische Trendmodemarken wie Max & Co. oder Napapijri. 17.000 qm hält Engelhorn für die Mode bereit, daneben gibt es Restaurant- und Barbereiche, Ruheazonen und ganz wie in italienischen Concept-Stores, das „engelhorn-iffiori“, das mit frischen Schnittblumen das Einkaufserlebnis abrundet.

Schon Georg Engelhorn und Adam Sturm verfolgten höchste Ansprüche an Design und Qualität, als sie 1890 das Familienunternehmen gründeten. Schließlich war das Modehaus in den Anfängen ein Fachgeschäft für Herrenmaßkonfektion. Mittlerweile wird es in der vierten Generation von der Familie Engelhorn geführt und über die Jahre hat italienische Lebensart ganz selbstverständlich auch bei Engelhorn Einzug gehalten. Denn kein anderes Land hat schließlich die Erwartungen an hochwertige Mode stärker geprägt als Italien.



Am gemütlichsten sind italienische Restaurants, in denen es quirlig zugeht.





**Da Vino -  
Kleiner Rosengarten**

U6, 19  
68161 Mannheim  
Tel. +49 (0)62 - 22522

**Öffnungszeiten:**

Mo - So: 18.00 - 24.00 Uhr  
Di - Sa: 12.00 - 14.30 Uhr  
Bei schönem Wetter ist  
der Biergarten geöffnet.

**E**s müssen prägende Erfahrungen gewesen sein, die Christian Karch als Kind bei einem Italien-Aufenthalt und später als Barman eines italienischen Restaurants machte. Anders wäre es nicht zu erklären, dass er seiner Begeisterung für die mediterrane Küche mit der Eröffnung des Restaurants „Da Vino – Kleiner Rosengarten“ so konsequent Ausdruck verlieh. „Als Dreizehnjähriger bekam ich in einem einfachen Restaurant auf Sardinien die beste Pizza meines Lebens serviert. Sie war riesig, der Boden hauchdünn und reichlich belegt mit frischen Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan. Schon damals dachte ich, wie fantastisch es wäre, solche Pizzen in Deutschland anzubieten.“ Jahre später sollte ihm genau das in Mannheim gelingen. Auf dem Weg dorthin half ihm ein befreundeter italienischer Gastronom, bei dem er als Student jobbte. „Er verriet mir seine Rezepte und half mir, das Italiengefühl im Da Vino zu erwecken.“ Das wahre Geheimnis ist allerdings der Steinofen. „Er ist für neun normale Pizzen gleichzeitig ausgelegt, von unseren passen aber nur fünf hinein. Es ist der Ferrari unter den Pizza-Öfen“, sagt Karch schmunzelnd. „Wir haben ihn in Mailand gekauft, genauso wie die gesamte Kücheneinrichtung, Geschirr und Besteck.“

Den idealen Standort für sein Restaurant fand Christian Karch mit dem Kleinen Rosengarten. Seit über 100 Jahren steht das Gasthaus mit dem malerischen Biergarten für Geselligkeit, ursprünglich mit gutbürgerlicher Küche. Im Da Vino gelang der Spagat, diese Tradition mit italienischem Flair zu verbinden. „Bei uns kommen die unterschiedlichen Gäste miteinander ins Gespräch und wenn es voll wird, setzt man sich einfach dazu – denn genauso war das damals auf Sardinien, in dem kleinen Restaurant mit den riesigen Pizzen.“



Aufrichtige Leidenschaft  
ist die Grundlage von allem.





**I**n dieser Stadt findet man die schönsten Frauen. Von allen Teilen Deutschlands ähnelt hier die Landschaft am meisten Italien - und es gibt noch keine Eisdiele.“ Diese drei Verheißungen lockten den jungen Mario Fontanella 1933 nach Mannheim - und - da sich für ihn all das bewahrheitete, entschied sich der Sohn eines Konditors aus Conegliano/Venetien hier zu bleiben, eine Familie zu gründen und ein Unternehmen aufzubauen, dessen Eisspezialitäten inzwischen legendären Ruf genießen.

„Tradition und Veränderung sind bei uns kein Widerspruch“, sagt Dario Fontanella, der seit 1985 in der Nachfolge des Vaters den Familienbetrieb führt. „Wichtig ist nur, zu wissen, was man beibehält und was man verändert.“ Unantastbar ist das selbstauferlegte Reinheitsgebot für Eis, das schon aus den Zeiten des Großvaters stammt. Buntes, poppig Eis sucht man bei Fontanella vergeblich. „Unser Eis ist in der Regel pastellfarbig. Denn wenn man frische Früchte mit Milch, Eiern und Sahne mischt, kann die Farbe des entstehenden Eises nicht kräftiger sein als die seiner Zutaten“, ist Dario Fontanella überzeugt. Farbstoffe sind bei ihm ebenso tabu wie künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker. Jeder kann sich davon überzeugen, dass diese traditionelle Maxime eingehalten wird, denn seit 2006 wird das Eis in der gläsernen Eisküche „Aperto“ vor den Augen der Kunden hergestellt.

Offen ist Dario Fontanella freilich für Neues. Um seine Eiskreationen immer weiter zu verfeinern, setzt er auf modernste Technik und experimentiert für sein Leben gerne. Auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen sind außergewöhnliche Eissorten wie Erdbeer-Basilikum, Tonkabohne-Zabaione, Orange Bergmotte mit Ingwer oder das Prosecco-Eis entstanden. Das ganze nahm seinen Anfang im Jahr 1969 als Dario Fontanella probierte, seinem Eis neue Formen zu geben. Er quetschte verschiedene Sorten durch eine Nudelmaschine und erfand - eher zufällig - das beliebteste Eis der Welt, das inzwischen viele Millionen Mal kopiert wurde: das Spaghetti-Eis.

#### **Eis Fontanella**

Planken  
04,5

#### **Eis Fontanella**

Paradeplatz  
02,1

#### **Intermezzo**

P7,1

#### **Eisküche „Aperto“**

L11,11

68161 Mannheim  
Tel. +49(0)621 - 2 35 53  
Tel. +49(0)621 - 1 34 22  
[www.eisfontanella.de](http://www.eisfontanella.de)

#### **Öffnungszeiten:**

tägl. ab 10.00 Uhr

So und Feiertags:

ab 13.00 Uhr



Buntes Treiben unter Göttern ...





**Mannheimer  
Hauptmarkt**

G1

**Öffnungszeiten:**

Di, Do: 08.00 - 14.00 Uhr

Sa: 08.00 - 15.00 Uhr

**Z**u Füßen der römischen Gottheit Merkur sowie der „Flussgötter“ Rhein und Neckar wird in Mannheim dreimal wöchentlich ein Meer aus Blumen und kulinarischen Leckerbissen ausgebreitet. Kein archaisches Opferritual liegt diesem Gebrauch zu Grunde sondern die Tradition eines der vielseitigsten und schönsten Wochenmärkte des Landes.

Rund um den barocken Marktbrunnen, der Merkur als Gott der Händler und Reisenden darstellt, präsentieren die Standbetreiber dienstags, donnerstags und samstags eine einzigartige Erlebniswelt aus Farben, Düften, Gaumenfreuden und Geräuschen. Mitten im urbanen Flair entsteht Woche für Woche eine bunte Oase neu, in der alles im Überfluss vorhanden zu sein scheint. Das reichhaltige Angebot reicht von frischen Landwirtschaftsprodukten wie Gemüse, Obst, Milch und Eiern über Blumen und Gartenpflanzen, Gewürzen, Broten, Käse-, Fleisch- und Wurstwaren bis hin zu Früchten, eingelegten Oliven und anderen mediterranen Spezialitäten.

Vor der Kulisse des Alten Rathauses, dem ältesten Mannheimer Bauwerk aus kurfürstlichen Zeiten, hat so mancher Händler längst sein schauspielerisches Talent entdeckt und lockt wortgewand und gestenreich, laut und herzlich Unentschlossene an seinen Stand, um direkt vor Ort die Köstlichkeiten probieren zu lassen. Einfach göttlich!



- 1 Reiss-Engelhorn-Museen: Museum Zeuhgaus | C5  
Reiss-Engelhorn-Museen: Museum Weltkulturen | D5
- 2 Alexander Troncone: Juwelier, Diamanteur, Uhrenfachgeschäft | Q3, 21
- 3 D.S. Lebensmittel Calogero Di Pasquale | G5, 5
- 4 Cafe Moro | P7, 20
- 5 Mediterrane Pflanzen | Q7, 27
- 6 Saporì Feinkost | P7, 2-3
- 7 Engelhorn Mode / Engelhorn acc/ess | O5, 1-8  
Engelhorn Trend | O6  
Engelhorn Sports | N5  
Engelhorn Wäsche | O4, 8  
Engelhorn Strümpfe | O4, 11-12
- 8 Da Vino – Kleiner Rosengarten | U6, 19
- 9 Eis Fontanella | O4, 5 und O2, 1  
Intermezzo | P7, 1  
Eisküche „Aperto“ | L11, 11
- 10 Wochenmarkt | G1

Mannheim wird auch als „Quadratstadt“ bezeichnet, denn der historische Stadtkern ist nicht in Straßenzüge, sondern in Häuserblöcke, sog. Quadrate aufgeteilt.

Die Einteilung der Quadrate nach Alphabet und Nummern ersetzt die Straßennamen. Jedes Quadrat hat seinen eigenen Buchstaben und eine Nummer, jedes Haus hat wie gewohnt eine Hausnummer.



- Kontakt** Reiss-Engelhorn-Museen  
Museum Weltkulturen, D5  
D - 68159 Mannheim  
Infobüro: +49(0)621 - 293.3150  
Fax: +49(0)621 - 293.9539  
reiss-engelhorn-museen@mannheim.de
- Öffnungszeiten** 19. September 2010 bis 20. Februar 2011  
Täglich (Mo - So, auch an Feiertagen)  
11.00 - 18.00 Uhr (außer 24. und 31.12.)
- Eintritt** Erwachsene €12,-/Begünstigte € 8,-  
Kinder und Jugendliche (6 bis 18 Jahre) € 5,-  
Schulklassen, Kindergartengruppen € 3,- (pro Person)
- Führungen** Angemeldete Gruppenführungen € 60,- zuzügl. Eintritt  
Angemeldete Schulklassenführungen  
(max. Klassenstärke) € 30,- zuzügl. Eintritt  
Angemeldete Gruppenführungen außerhalb  
der Öffnungszeiten € 155,- zuzügl. Eintritt  
**www.staufer2010.de**
- Publikationen** Zur Ausstellung erscheinen ein mehrbändiges Katalog-  
werk sowie ein wissenschaftlicher Tagungsband.

### Anreise

**PKW/Bus:** A6 bis AK Mannheim, dann auf der A 656 bis Mannheim Zentrum.  
Ab Wasserturm durch die Quadrate bis Rathaus E5, danach links bis Toulon-  
platz (Einfahrt Tiefgarage). A 650/B 44 über die Kurt-Schuhmacher-Brücke  
Richtung Zentrum (auf den Luisenring) ab Wasserturm durch die Quadrate  
(die Fressgasse entlang) Richtung Rathaus (E 5) bis zum Toulonplatz.

**Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:** Ab Hauptbahnhof Mannheim: Linie 1  
(Richtung Schönau)/ Linie 3 (Richtung Sandhofen)/Linie 5 (Richtung Secken-  
heim) bis Haltestelle »Paradeplatz«, dann 4 Min. Fußweg

**Parkmöglichkeit: Für Busse:** Haltemöglichkeit vor der Friedrich-List-Schule  
(neben Museum Zeughaus); langfristig im Busparkhaus am Mannheimer  
Hauptbahnhof (hinter der Post in der Heinrich-von-Stephan-Straße)

**Für PKW:** Tiefgarage unter den Reiss-Engelhorn-Museen D5



Günstige Angebote und Informationen zur Anreise mit  
der Bahn unter: **www.bahn.de/freizeit-rhein-neckar**



## Partner

RheinlandPfalz



Generaldirektion Kulturelles Erbe



RUPRECHT-KARLS-UNIVERSITÄT  
HEIDELBERG

Institut für Fränkisch-Pfälzische  
Geschichte und Landeskunde

HESSEN



Staatliche Schlösser  
und Gärten

## Förderer

  
LANDESSTIFTUNG  
Baden-Württemberg

Wir stiften Zukunft



KLAUS TSCHIRA STIFTUNG  
GEMEINNÜTZIGE GMBH



HEINRICH – VETTER – STIFTUNG

## Kooperationen

*Kulturland*  
Baden-Württemberg



FAHRTZIEL KULTUR®



2



## Die MannheimCard: Mehr entdecken. Weniger zahlen.

Mit der MannheimCard kommen Sie günstiger  
rein und kostenlos hin und wieder zurück.

Entdecken Sie die Vielfalt der Mannheimer Kultur- und Freizeitangebote ganz bequem, ganz einfach und ganz schön günstig. Mit der MannheimCard nutzen Sie den ÖPNV kostenlos und kommen dazu in den Genuss von günstigeren Eintrittspreisen bei vielen Institutionen.

Informationen und Bestellung unter  
[www.tourist-mannheim.de](http://www.tourist-mannheim.de)

**MANNHEIM**<sup>2</sup>  
Leben. Im Quadrat.



**Impressum:** Herausgeber: Alfried Wieczorek, Curt-Engelhorn-Stiftung für die rem | In Kooperation mit der Werbegemeinschaft Mannheim City e.V. und dem Einzelhandelsverband Nordbaden e.V. | Text: Alexander Schubert | Redaktion: Elisabeth Handle | Fotos und Layout: Elisabeth Krismer | Corporate Design: [www.hgb44.com](http://www.hgb44.com) | Bildnachweise: Fotos: Titel, S. xxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx Elisabeth Krismer | S. xxxXXXXXxxxx Stadtplan S. 26: XXXXX

Nachdruck, Veröffentlichung, auch in Auszügen, nur mit Genehmigung des Herausgebers.



Reiss-Engelhorn Museen

Zeughaus C5

68159 Mannheim

[www.rem-mannheim.de](http://www.rem-mannheim.de)

Infobüro: +49(0)621-293.3150

Fax: +49(0)621-293.9539

[reiss-engelhorn-museen@mannheim.de](mailto:reiss-engelhorn-museen@mannheim.de)

[www.staufer2010.de](http://www.staufer2010.de)

 **MANNHEIM**<sup>2</sup>  
**Das Centrum**  
www.mannheim2.de

ISBN 978-3-927774-28-5