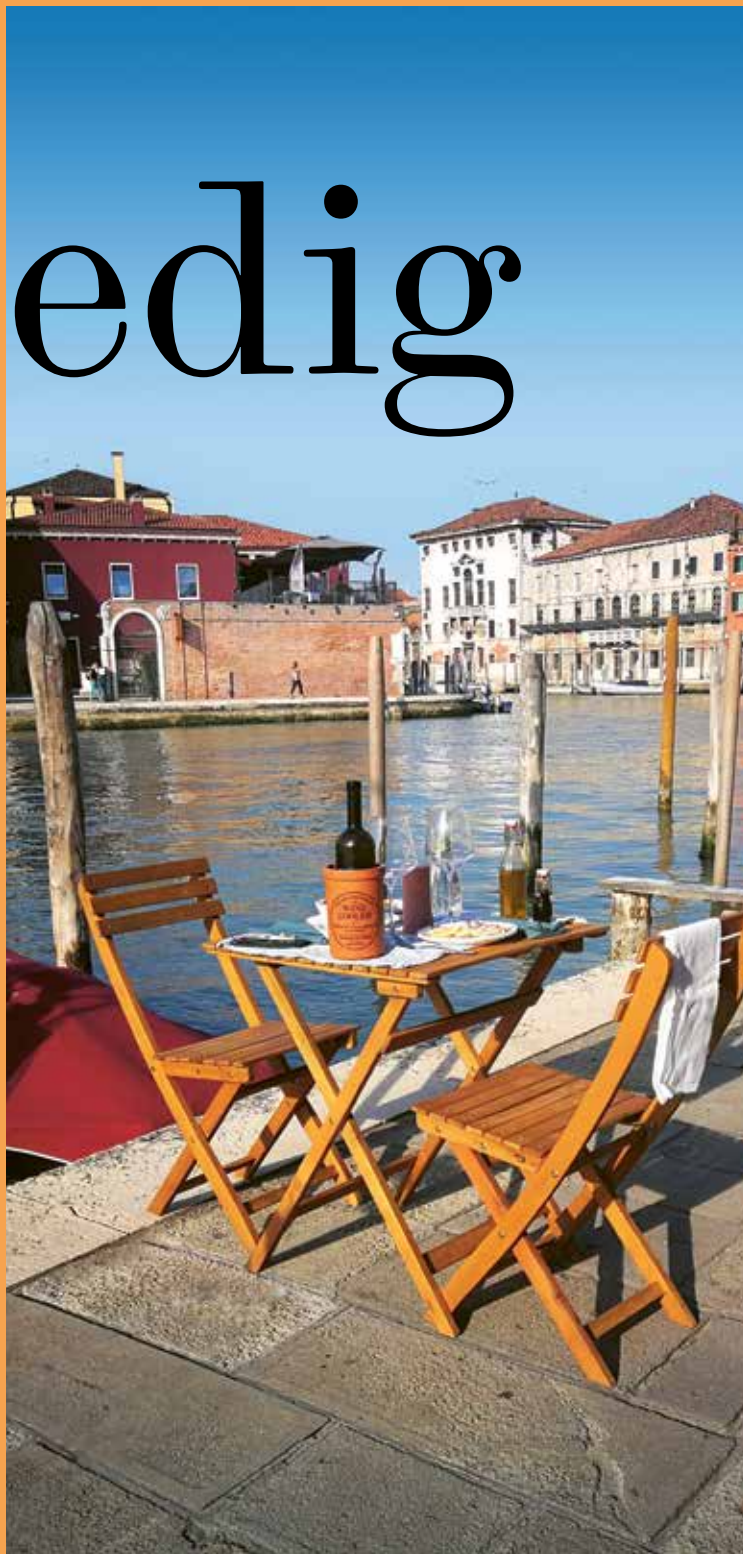

Genießen in

Venedig

Wolfgang Salomon

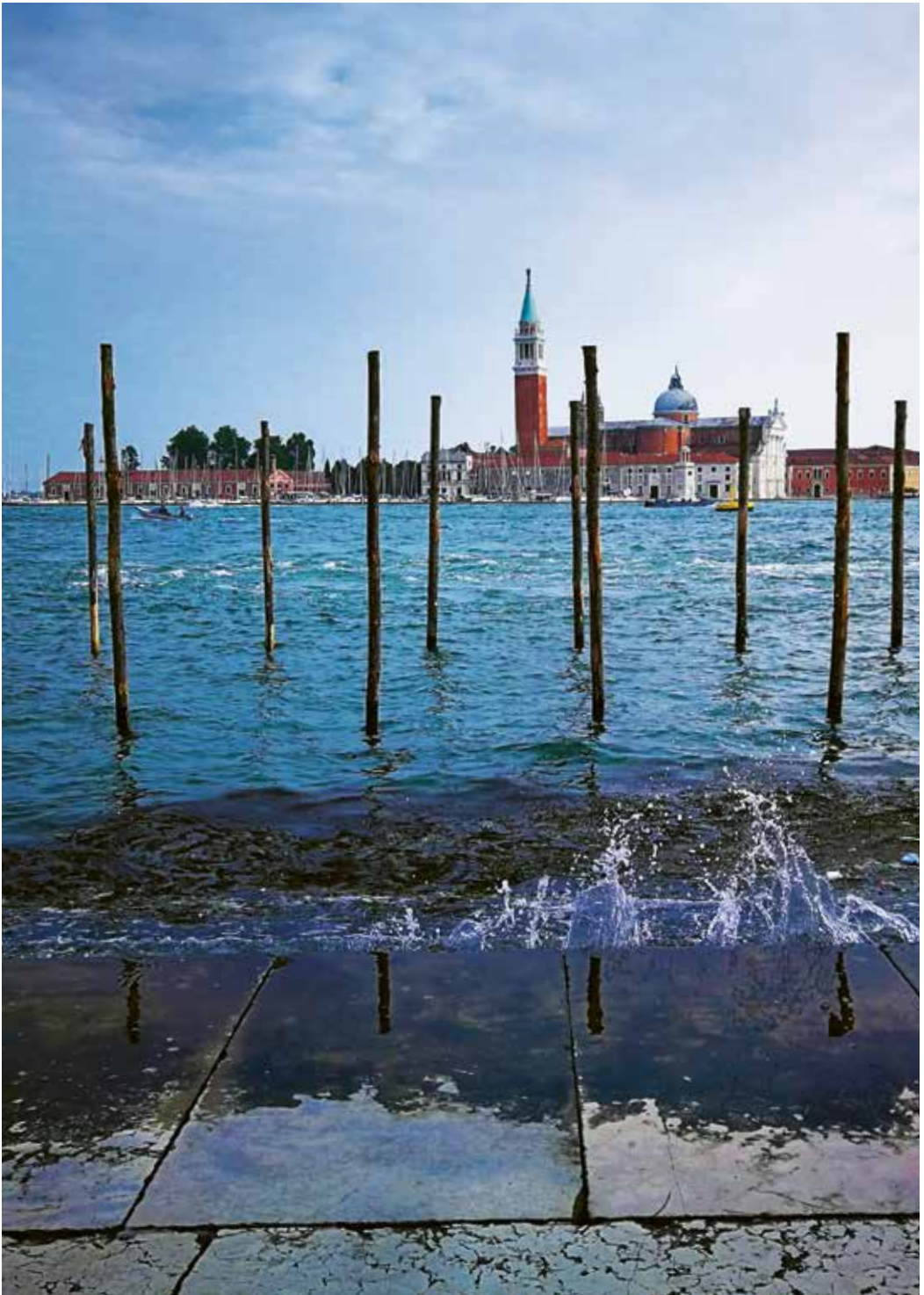
200 kulinarische
Verführungen in
der Serenissima

Styria
VERLAG





Mein Venedig: eindrucksvoll in alle Himmelsrichtungen, hier die Via Lepanto am Lido di Venezia



Inhalt

Vorwort	10
Reisetipps für Eingeweihte	12
Venedig im Überblick	16

Canal Grande nord 18

SALOMONS CHOICE

im Norden 20

1. SAN MARCO & SAN GIORGIO MAGGIORE 22

Venedig-Wissen für Eingeweihte 36
Die edle Kunst des Sprühweins

2. CANNAREGIO 38

3. CASTELLO 62

Venedig-Wissen für Eingeweihte 86
Im Partyboot auf Spritztour

4. VENEDIGS HAUSINSELN 88

*Una splendida giornata
Mein venezianischer Tag*

La Serenissima from Dawn till Dusk 100
Venedig genießen von früh bis spät



Canal Grande sud 106



SALOMONS CHOICE

im Süden

108

5. SANTA CROCE

110

6. SAN POLO

116

Venedig-Wissen für Eingeweihte
Rialto

128

7. DORSODURO & GIUDECCA

132

Venedig-Wissen für Eingeweihte
Venedig relaxed

154

Wolfgang Salomons
Lukullische Rückzugsorte





Isole d'oro 158

SALOMONS CHOICE

Lido & Pellestrina

160

8. LIDO DI VENEZIA &
PELLESTRINA

162

Venedig-Wissen für Eingeweihte
Cru di Pellestrina

180

*Muschelkult
in der Lagune*



Vorwort

Viel Spaß beim Gustieren
und Genießen auf Ihrer
nächsten Entdeckungsreise
in unsere Lieblingsstadt



Bootsrast am Campiello Santa Marina

Vivere a Venezia heißt, sein Leben auf eine ganz eigene Art zu leben. Mit all seinen Vor- und Nachteilen. Und das ist nicht immer ganz einfach. Alles, was für das tägliche Leben benötigt wird, muss mühsam auf dem Wasserweg herbeigeschafft werden. Dazu zählen auch die *forèsti*, die Fremden, die täglich die Stadt in großer Zahl fluten. Von ihnen lebt die Stadt aber auch – und zwar ohne Unterbrechungen oder Verschnaufpausen für die Bewohner der Stadt. Venedig hat 365 Tage im Jahr Saison. Das bedarf natürlich neben etlichen logistischen Herausforderungen vor allem eines flächendeckenden kulinarischen Versorgungsangebotes für jede Geldbörse und jede Konfession.

Lange bevor ich begann, mich mit der venezianischen Kultur und dem nicht immer so glanzvollen venezianischen Leben im Hier und Jetzt literarisch zu beschäftigen, war der Besuch in einem *Bàcaro* oder in einer erdigen *Osteria* ganz ohne Touristen (damals gab es das wirklich noch!) der krönende Abschluss nach einem erlebnisreichen Tag in meiner Lieblingsstadt. Denn wo lassen sich die Venezianer besser beobachten als in ihren Lokalen und sozialen Treffpunkten bei *un goto di vin*, einem kleinen Gläschen Wein, und einem Teller *Bigoi in salsa*. Trotz Sprachbarriere – der venezianische Dialekt ist selbst für die Bewohner des restlichen Italiens eine nicht immer leicht zu knackende Nuss – begann ich bei aufschlussreichen Gesprächen, die von Menschenhand im Wasser erbaute Stadt und die natürlichen Ressourcen der Lagune als Gesamtwerk zu begreifen, das nur im gemeinsamen Zusammenspiel überleben kann.

Aber egal in welchem abgelegenen Winkel der *Serenissima* es mich im Laufe der Jahre verschlug, Essen und Trinken war im Grunde immer das Thema. So lernte ich bei meinen Erkundungsgängen und -fahrten unzählige *Alimentari*, *Caffès*, *Bars*, *Osterien*, *Trattorien*, *Ristoranti*, aber auch die *Toplokale* der venezianischen Lagune kennen. Bei diesen Besuchen konnte ich neben unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen auch das eine oder andere gut gehütete Küchenge-

heimnis in Erfahrung bringen, das sonst nur von Druidenmund zu Druidenohr geflüstert wird.

Nach dem inspirierenden Studium der Lokaltäten vor Ort eröffnete ich in meiner Heimatstadt Wien eine Weinbar nach venezianischem Vorbild. Hier stand ich die nächsten 17 Jahre hinter dem Herd und brachte unseren treuen Stammgästen neben längst vergessenen venezianischen und Triestiner Rezepten auch bekannte und unbekannt Weine aus dem Veneto und dem Friaul näher. Mein stetig wachsendes Gästernetzwerk trug mir so manchen Geheimtipp zu, und wann immer ich mich dank meines verlässlichen Teams freispielen konnte, begab ich mich in der venezianischen Lagune auf die Suche nach neuen Rezepten und raren Weinen.

„Kennst du eine gute Übernachtungsmöglichkeit in Venedig?“ und „Kannst du uns ein tolles Lokal empfehlen?“ zählen seit vielen Jahre zu den häufigsten an mich gerichteten Fragen. Und – *ostreghèta* (ein umgangssprachlicher venezianischer Ausruf des Erstaunens) – bei beidem konnte ich behilflich sein. Darum war es für mich nach vier Büchern über die *Serenissima* an der Zeit, ein Werk mit Blick auf die vielfältige venezianische Lokallandschaft zu verfassen, das sich übrigens ganz und gar nicht nur auf die klassisch venezianische Küche konzentriert.

Ein Jahr lang kostete ich mich quer durch das Angebot der umtriebigen venezianischen Gastronomie, die sich in den letzten Jahren sehr entwickelt hat und kürzlich sogar vom *Gambero Rosso* zur *Città dell'anno* gekürt wurde. Viele junge engagierte Betriebe haben sich mit außergewöhnlichen Konzepten in den *Sestieri* angesiedelt und laden Genießerinnen und Genießer zu immer neuen Entdeckungen ein. Hier liegt es, mein rein subjektives Kompendium mit über 200 Adressen empfehlenswerter Lokaltäten – jedes ein kleiner lukullischer Mikrokosmos für sich.

Baci e Abbracci
Ihr Wolfgang Salomon

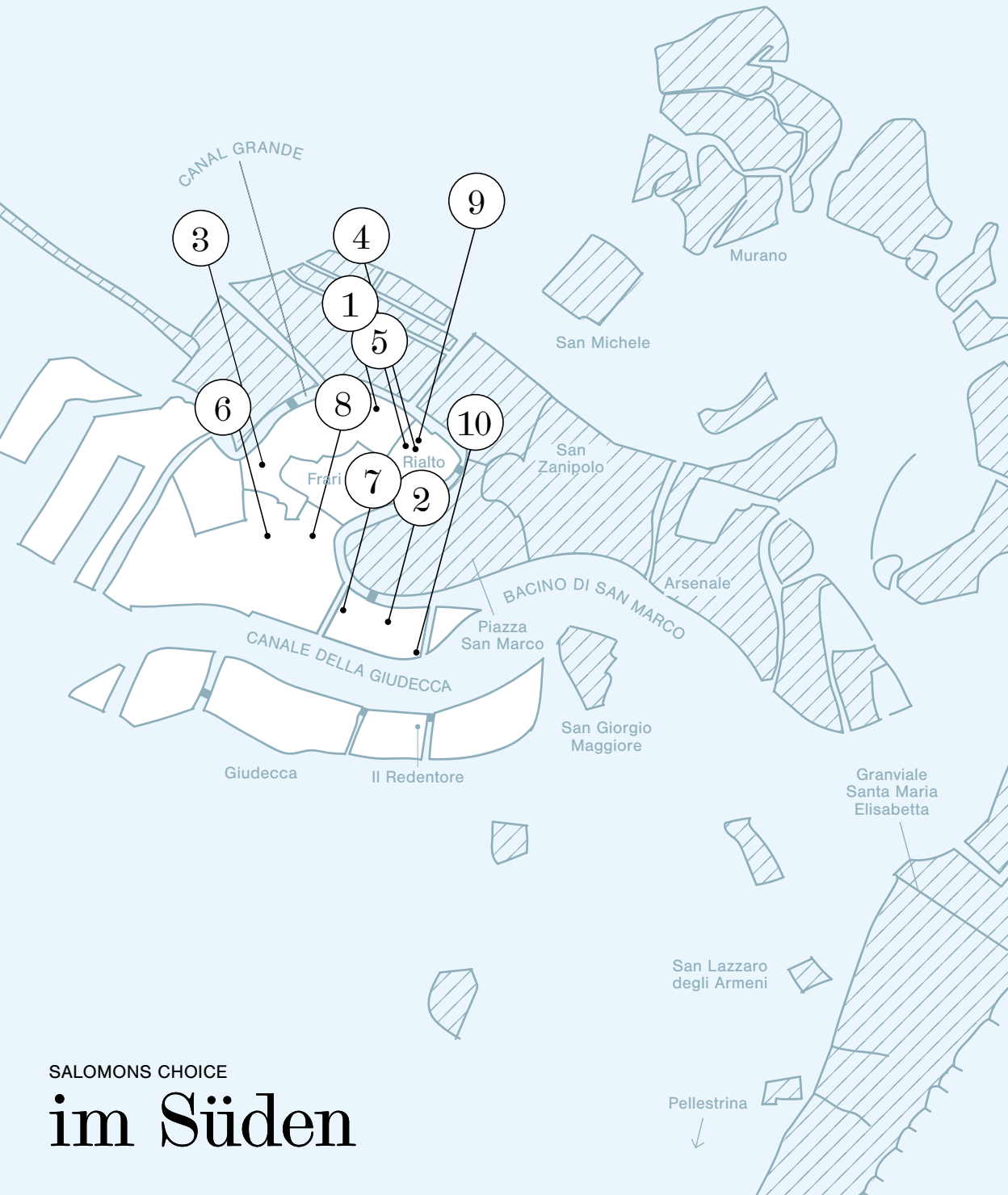
Canal Grande sud

Nur wenige Meter
von den quirligen
Ankunftsterminals
entfernt zeigt sich
Venedig bereits von
seiner schönsten
Seite und lädt zum
Eintauchen in die
romantischen Calli
und Campi ein.

106–157







CANAL GRANDE

Murano

San Michele

San Zanipolo

Rialto

Frari

BACINO DI SAN MARCO

Arsenale

Piazza San Marco

CANALE DELLA GIUDECCA

San Giorgio Maggiore

Giudecca

Il Redentore

Granviale Santa Maria Elisabetta

San Lazzaro degli Armeni

Pellestrina

SALOMONS CHOICE

im Süden

Torcello

Mazzorbo

Burano

Sant'Erasmus

LIDO

preferito

- | | | |
|---|--|-----|
| 1 | OSTERIA LA ZUCCA
Ob exotisch oder vegetarisch,
ein Lokal zum Liebhaben | 115 |
| 2 | CAFFÈ POGGI DAL 1919
Puritanische Stehcafébar mit Zeitstillstandfaktor
unweit der Accademia | 145 |

autentico

- | | | |
|---|---|-----|
| 3 | BACARETO DA LELE
Immer volles, oldschoolisches Mini-Bacaro | 112 |
| 4 | OSTERIA ALL'ARCO
Cicchetti en galore beim Rialtomarkt –
beste Häppchenbar mit familiärem Flair | 124 |

vino

- | | | |
|---|---|-----|
| 5 | LIVY WINE
Kompetenter Wein- und Amaro-Shop | 122 |
| 6 | ADRIATICO MAR
Best Natural-Wine-Bar der Stadt ... Genau meins | 137 |
| 7 | CANTINE DEL VINO GIÀ SCHIAVI
Spritz Veneziano am Kanalmäuerchen,
große Suchtgefahr | 149 |

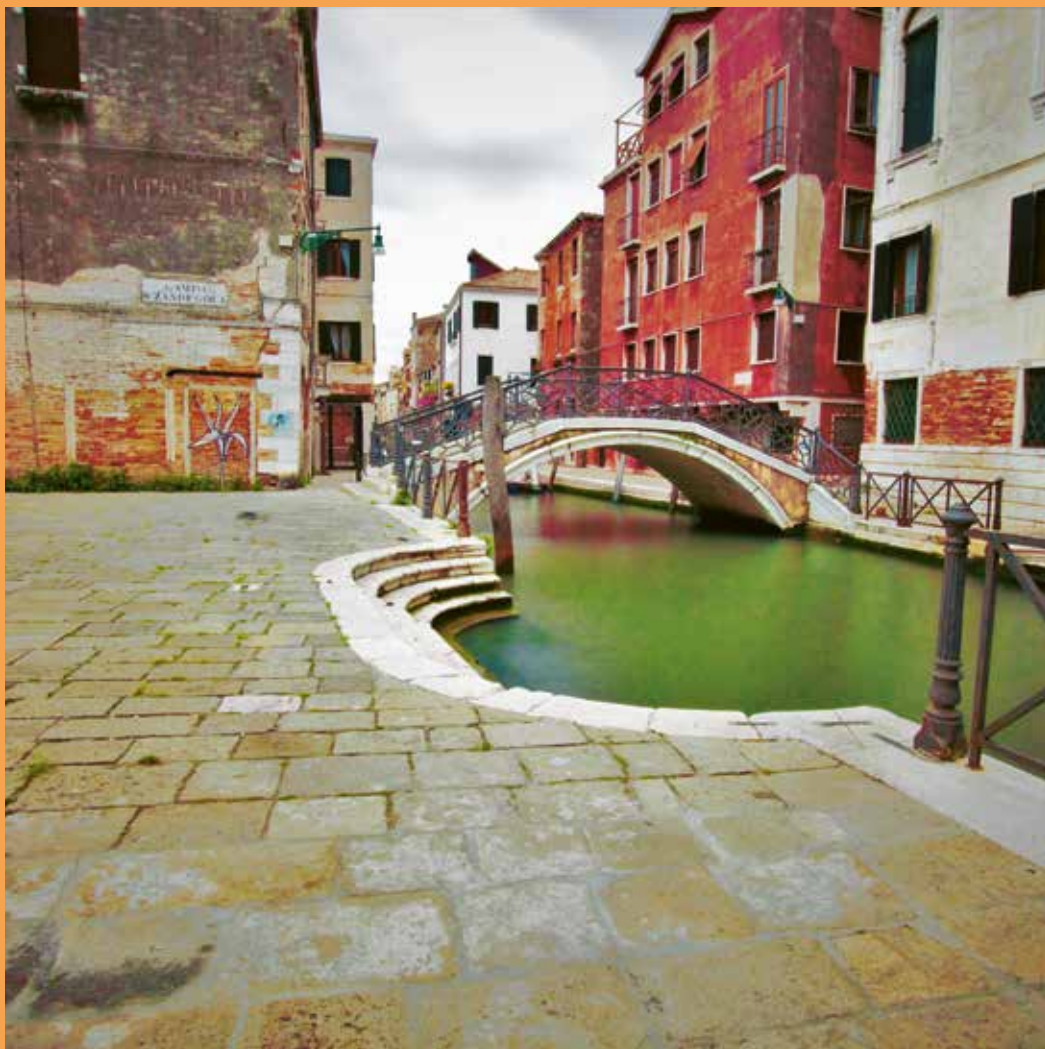
alimentari

- | | | |
|---|---|-----|
| 8 | PANTAGRUELICA
Lieblings-Alimentari | 143 |
| 9 | ANTICA DROGHERIA MÀSCARI
Delikatess-Institution | 125 |

esclusivo

- | | | |
|----|---|-----|
| 10 | RISTORANTE LINEADOMBRA
Abendessen mit Rundum-Ausblick | 147 |
|----|---|-----|

Campo San Zandegola



Am Eingang zum Labyrinth

Wer mit Auto, Bus, Tram, Fahrrad oder gar zu Fuß in Venedig ankommt, betritt über Santa Croce den westlichsten Stadtteil der Serenissima. 94 Hektar verteilt auf 14 Inseln werden im Westen vom Verkehrsknotenpunkt Piazzale Roma mit seinen Parkhäusern und Busstationen sowie vom Porto Marittimo dominiert. Nur ein paar Schritte davon entfernt beginnt bereits das typisch venezianische Gasslwerk. Mit der Chiesa San Giacomo dall'Orio verfügt dieses von vielen Besuchern auf dem Weg nach Rialto nur als Durchzugsort genutzte Sestiere über eine der stimmungsvollsten Kirchen der Lagunenstadt. Der vorgelagerte Campo, auf dem sich, egal ob Winter oder Sommer, das soziale Leben auf der Straße abspielt, präsentiert sich als einer der letzten authentischen Plätze. Mit dem Museo di Storia Naturale, dem Ca' Pesaro, dem Museo di Palazzo Mocenigo sowie der prächtigen Chiesa di San Stae beherbergt Santa Croce vier sehenswerte Kulturschätze direkt oder in unmittelbarer Nähe des Canal Grande, die als ideale Ausgangsbasis dienen, um sich in einem der engen Gässchen am Mittagstisch bei traditioneller Blue-Collar-Küche, wagenradgroßen Pizzen oder modernen Interpretationen venezianischer Klassiker zu stärken.

Zanze XVI

EXPERIMENTELLE HÖHENFLÜGE

- A** Fondamenta dei Tolentini 231
Santa Croce
30135 Venezia
- T** +39 041 71 53 94
- W** zanze.it

In der Michelin-Stern-dekorierten Edelosteria Zanze XVI hat man sich der *sophisticated kitchen* verschrieben. Hier landen nur absolute absolute Top-Produkte in High-Quality-Molekularküchen-Design auf dem Teller. Unter Starkoch Nicola Dinato verschmilzt hier die Lebendigkeit einer klassischen Osteria mit anspruchsvoller Küche, die man in Form von traditionellem Trattoria-Foodsharing am Tisch oder im Rahmen eines sieben-gängigen Degustations-Menüs genießen kann. Wem der Sinn nach venezianischem Sushi, Busara-Risotto mit Langustinen oder Miso-Rind mit eingelegten Pickles steht, der kommt im Zanze XVI voll auf seine Kosten. Wer in Sachen naturvergorenem Rebsaft für neue Geschmäcker offen ist, der kann sich blind auf die sorgfältig selektionierte Weinbegleitung verlassen. Wow!

Bacareto da Lele

HEISSGELIEBT UND MIKROSKOPISCH KLEIN

- A** Fondamenta de Tolentini 183
Santa Croce
30135 Venezia
- T** +39 347 846 97 28

Zwei Fässer links und rechts vor dem Eingang mit Blick auf die Chiesa San Nicola da Tolentino, auf denen man (mit etwas Glück) Venedigs günstigsten Ombra abstellen kann. Sitzmöglichkeiten gibt es keine. Die Schlange vor der Theke reicht meistens schon frühmorgens bis auf die Fondamenta. Vor dem Lokal eine kunterbunte, wild durcheinander gestikulierende Menschentraube, bewaffnet mit Spritz und Cicchetti. Vor Santa Croces meistfrequentiertem Bâcaro ist immer der Teufel los. Die Qualität des Sortiments, Effizienz, Schnelligkeit und vor allem die gute Laune des da-Lele-Teams schafft es, jeden Erstbesucher zum Wiederholungstäter zu machen.



Bacareto da Lele

Gelateria Alaska

GEFRORENER ZIMT AUS DER TÜTE

- A** Calle Larga dei Bari 1159
Santa Croce
30135 Venezia
- T** +39 041 877 84 79

Die Gelateria Alaska ist stets in Scharen von der jungen Gelatofraktion umlagert, die sich offen für die vom Eigentümer Signor Carlos händisch produzierten, außergewöhnlichen Geschmacksvariationen zeigt. Egal ob man sich an Exotischem wie dem Kardamom-Ingwer-Eis oder an Standards wie dem mit extrem langem Abgang behafteten Café-Gelati delectiert: In Santa Croces Alaska-Zone kann man nichts verkehrt machen.

Bacaro Quebrado

INSTITUTION MIT CHARAKTER

- A** Calle Larga dei Bari 1107A
Santa Croce
30121 Venezia
- T** +39 345 619 77 37
- W** bacaroquebrado.com

Das Quebrado liegt nur ein paar Gehminuten vom Bahnhof Santa Lucia entfernt und eignet sich besonders als erste Anlaufstelle, um den Reisehunger mit frittierten venezianischen Cicchetti-Standards zu stillen. An die zehn fleischige, fischige oder gemüsigte Pastagerichte sind auf der Standardkarte zu finden und ein Cheesecake Frutti di Bosco oder eine Torta della Nonna sorgen für die richtige Einstimmung, bevor man sich durch die Gassen Santa Croces treiben lässt.



La Patatina di San Giacomo

Osteria Mocenigo

VERSTECKTER MITTAGSTISCH

- A** Salizada San Stae 1919
Santa Croce
30135 Venezia
- T** +39 041 523 17 03

In der gut versteckten und nur ein paar Meter von der Chiesa di San Stae entfernten unscheinbaren Osteria Mocenigo werden Fischgerichte und bodenständige Pasta üppig portioniert und in ausgezeichneter Qualität ans arbeitende Volk sowie an hungrige Grätzlbesucher verteilt. Ein Mittagsmenü mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis sorgt schon untertags für einen vollen Saal. Im Sommer stehen auch vor dem Eingang ein paar Tischerl für stimmungsvollen Genuss bereit.

La Patatina di San Giacomo

ROMANTIC-DINNER MIT AUTHENTIZITÄTSFLAIR

- A** Campo San Giacomo
dall'Orio 1587
Santa Croce
30125 Venezia
- T** +39 041 524 36 92
- W** la-patatina-di-san-giacomo.business.site

Der Campo San Giacomo ist eines der letzten Bollwerke venezianischer Authentizität, wo der Anteil der Einheimischen (noch) überwiegt. Beobachten lässt sich das Treiben am besten im Gastgarten des La Patatina bei Hummer-Pasta begleitet von einem Krug Haus-Prosecco. Neben Spezialitäten aus dem Meer werden auch vegetarische und vegane Gerichte angeboten. Das herzliche Service und das kuschelig-romantische Ambiente sorgen garantiert für einen unvergesslichen Abend. Für Weinkenner findet sich ausreichend Namhaftes von der Toskana bis zum Piemont.

So schmeckt Venedig!



Klassische Bàcaro-Küche, erdige Osterien, ausgewählte Enotheken, exklusive Alimentari, gemütliche Café-Bars, süße Verführungen in der Pasticceria, soulige Lagunencurrys, exotische Gerichte der Seidenstraße oder doch lieber der Besuch im exklusiven Gourmettempel?

Wolfgang Salomon präsentiert die schillernde kulinarische Vielfalt der Serenissima

Der Venedig-Aficionado kostete sich ein Jahr lang quer durch alle Sestieri Venedigs, hinaus bis zu den Inseln Murano, Burano und Torcello und von der nördlichen Spitze des Lidos bis hin zum südlichsten Zipfel Pellestrinas.

- Der einzige umfassende Lokal- und Genussführer in deutscher Sprache
- Ein unverzichtbarer Reisebegleiter für Genuss-Abenteurer:innen

ISBN 978-3-222-13715-0
www.styriabooks.at

