

# Kulinarischer Streifzug: Venedig – Von bacari, ombra, chicheti und Spritz

*\* Beitrag enthält unbezahlte Werbung für Bars, Hotels und Museen in Venedig.\**

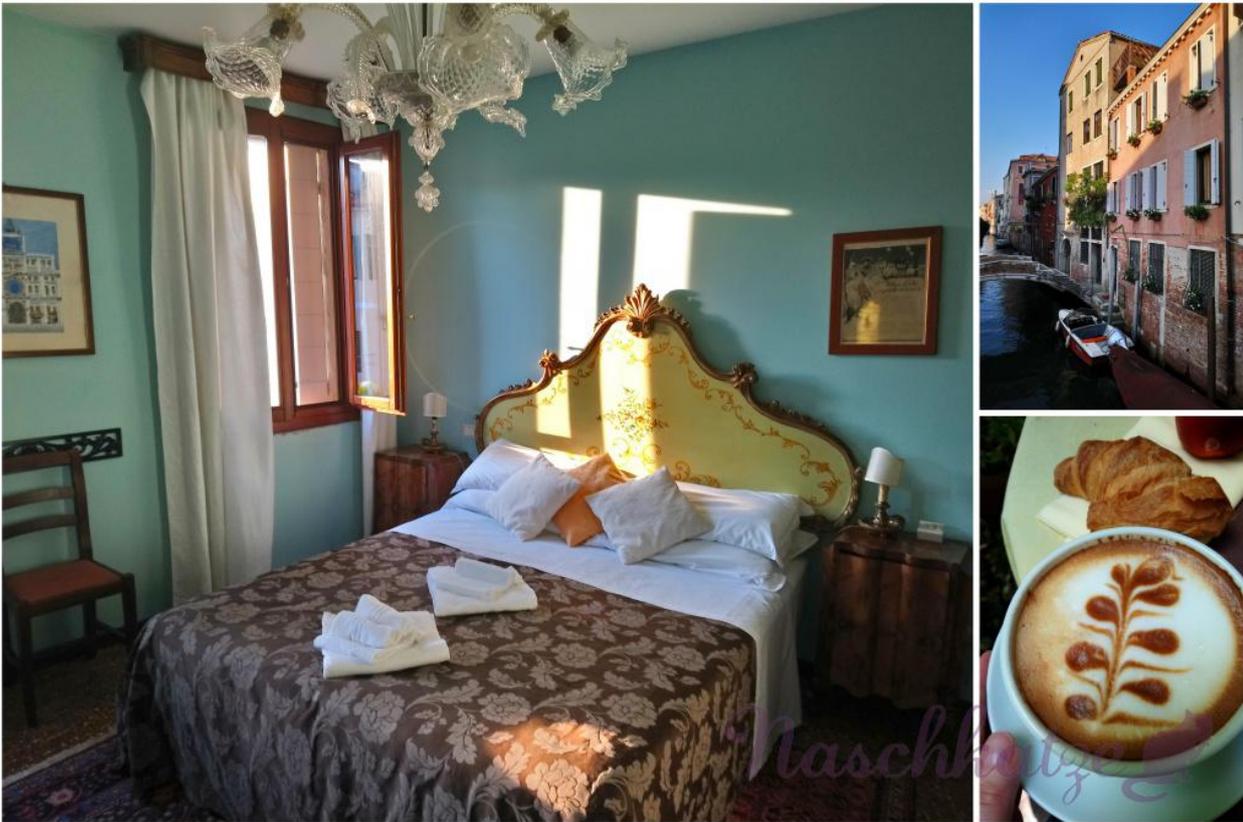


Im

letzten Blogbeitrag habe ich bereits von den bacari geschrieben, den kleinen Weinlokalen, in denen sich Venezianer mittags oder abends zu einem oder auch zwei Gläschen Wein, einer ombra, einfinden. Meist werden dazu auch ein paar chicheti genossen, herzhaftes Kleinigkeiten wie ein Stückchen Frittata, ein Fleischbällchen, ein Crostino oder ein belegtes Stück Polenta.

Natürlich darf auch ein Spritz nicht fehlen, wenn man die Lagunenstadt kulinarisch kennen lernen möchte, denn das Trendgetränk, das auch wir Deutschen mittlerweile lieben, wurde in Venetien erfunden.

Bewegt man sich abseits der Touristenpfade, erfährt man nicht nur das wahre, authentische Venedig, sondern man findet auch solch kleinen Weinbars, in denen es regionalen Wein, typische cicheti und auch Spritz zu bodenständigen Preisen gibt.



Während unseres langen Wochenendes wohnten wir im Gästehaus „Ponte Chiodo“ im Stadtsechstel „Cannaregio“. Das Sechstel grenzt an den Bahnhof und das jüdische Ghetto und ist zum Übernachten absolut empfehlenswert. Unser Gästehaus lag total ruhig und von dort kamen wir sehr schnell zum Canal Grande und den Wasserbussen, aber auch in die andere Richtung an den Canale delle Navi, wo ebenfalls vaporetti, Wasserbusse, abfahren, beispielsweise zu den Inseln Murano und Burano.

Das Gästehaus „Ponte Chiodo“ verfügt über einen winzigen Garten und eine Terrasse, auf der man morgens frühstücken kann. Die Zimmer sind klassisch venezianisch/italienisch gestaltet und bieten alles, was man braucht: Klimaanlage, Haartrockner, Kühlschränkchen sowie Seife, Shampoo und Duschgel im Bad.

Das Frühstück ist für italienische Verhältnisse hervorragend. Es gibt Brötchen, Aufschnitt, Eier, Kuchen, Obst, Joghurt, Saft und einen hervorragenden Cappuccino mit Latteart – jeden Morgen hat man kunstvolle Ornamente im Milchschaum!

Dazu gibt es gratis Tipps des Inhabers, eine Karte, auf der er

alles markiert und eine extra Liste mit guten bacari, Bars und Restaurants.

Generell muss ich sagen, dass ich selten solch herzliche und engagierte Gastgeber erlebt habe! Nicht nur der Besitzer, sondern auch sein Vertreter waren unfassbar aufmerksam, hilfsbereit und charmant. Man fühlte sich sofort willkommen und wohl. Solch eine persönliche Gästebetreuung kenne ich sonst nur von „airbnb“.



Direkt in unserer Straße, beziehungsweise einmal über eine Brücke, in der Calle Priuli, gibt es die Bar Antica Adelaide, die unsere Stammbar wurde. Dort bekommt man einen Aperol Spritz für sagenhafte 2 Euro und dazu leckere cicheti. Empfehlenswert ist die Frittata, aber auch das tortino ist lecker. Lediglich Kartoffel-Allergiker müssen Acht geben, wie meine Reisebegleitung leidvoll erfuhr – Kartoffeln werden gerne und reichlich verwendet.



Ein großartiger Tipp für eine sehr ruhig und versteckt liegende Bar kam von unserem Gastgeber. „Malvasia all'Adriatico Mar“ liegt in der Nähe der Scuola Grande San Rocco und wirkt auch von außen so unscheinbar, dass wir fast vorbei gelaufen wären. Die Suche lohnt jedoch!

Wir begegneten dort lustigerweise drei anderen Gästen aus unserer Pension und hatten sehr nette Stunden bei großartigem Wein, hervorragendem Essen und tollen Gesprächen. Die Besitzer sind aufmerksam und freundlich, gehen auf Wünsche ein und geben gerne Empfehlungen.

Wir Futterten uns durch Crostini mit Ziegenkäse, Eier mit Salsa verde und einen gemischten Teller mit regionalen italienischen Köstlichkeiten. Darunter waren auch Hyazinthzwiebeln, die eine süditalienische Spezialität sind und meist sauer eingelegt werden. Aber auch „ubriaco“ (wörtlich übersetzt „betrunken“ ) war dabei, ein Käse mit Tresterhülle, ein himmlischer Parmesan, „sopressa“, eine typische Schweinesalami aus dem Veneto, zarter roher Schinken („prosciutto crudo“) und viele andere Leckereien. Wir waren im kulinarischen Himmel!

Alle Zutaten der Platte sowie deren Herkunft wurden uns aufgezählt, so dass wir genau wussten, welche Spezialität wir vor uns haben und aus welcher Region Italiens sie kommt.

Nachdem wir mehr als zwei Stunden nach Betreten des Lokals

zahlten, bekamen wir zwei Espressi aufs Haus – wir hatten aber auch keine kleine Rechnung. Das Adriatico Mar ist nicht so günstig wie andere bacari, aber dafür bekommt man überdurchschnittlich gute Weine und großartiges, frisch zubereitetes Essen. Ein Besuch lohnt sich.



Noch ein Tipp für alle, die einmal mit einer Gondel fahren möchten, aber nicht das Touristenprogramm für mindestens 30-40 Euro pro Person wünschen. In der Nähe der Wasserbushaltestelle „Ca´ d´Oro“ gibt es eine Gondelfähre über den Canal Grande, den „Tragheto di Santa Sofia“ von Cannaregio nach San Polo. Man landet direkt beim Fischmarkt und zahlt für die kurze Überfahrt mit der Gondel 2 Euro. Auch nicht billig, aber dafür authentisch, denn auch Venezianer nutzen dieses Wassertaxi.

Generell kann ich nur empfehlen, nicht in der absoluten Hochsaison nach Venedig zu reisen. Es ist heiß, heiß und voll. Die Kreuzfahrtreisenden überschwemmen täglich die Stadt und vor allem das Sechstel San Marco sowie die Rialtobrücke.

Wenn ihr den Markusplatz sehen möchtet, geht sehr früh morgens oder abends nach 16 Uhr hin, dann sind die größten Massen noch nicht da oder schon wieder weg (und das Licht ist eh am schönsten zu diesen Zeiten).

Wer sowieso in den Dogenpalast will, dem seien auch kleine, verstecktere Museen ans Herz gelegt sowie das Kombi-Ticket für

24 Euro (allein der Dogenpalast kostet ca. 20 Euro). Wir haben noch den „Palazzo Mocenigo“ und das „Ca´Pesaro“ besucht. In ersterem erlebt man nicht nur ein „venezianisches Haus“ von innen, sondern kann auch antike Kleidung und Stoffe bewundern. Im „Ca´ Pesaro“, einem Palast aus dem 17. Jahrhundert, befindet sich eine Galerie mit Werken von Klimt, Chagall, Kandinsky, aber auch eine Sammlung asiatischer Waffen und anderer Objekte. Auch Werke der Biennalen werden dort ausgestellt.



Nicht weit von unserer Pension befindet sich das Ghetto. Dieser Stadtteil ist sehr ruhig und es gibt einige schöne Plätze mit netten Restaurants, wo man den Abend verbringen kann. Auch an der nahen „Fondamenta Misericordia“ finden sich viele Bars und Restaurants, in denen man auch draußen am Kanal sitzen kann. Abends sind dort viele junge Venezianer unterwegs, generell ist es in diesem Stadtteil nicht so überlaufen.

Zum Schluss möchte ich euch noch ein weiteres typisch venezianisches Getränk ans Herz legen – vor allem, wenn ihr es noch nicht kennt: den „Bellini“. Erfunden wurde das Getränk aus Prosecco und weißem Pfirsichpüree in „Henry´s Bar“ nahe des Markusplatzes. Dort haben wir den ersten Bellini unseres Lebens getrunken. Empfehlen kann ich das nur, wenn man Lust

auf das besondere Erlebnis hat – und den Geldbeutel, um dieses auch zu bezahlen. Wir haben schlappe 21 Euro dafür hingelegt und es uns als besonderes „Event“ gegönnt, um die Kultbar einmal erlebt zu haben. Sicher gibt es den leckeren Cocktail auch zu bürgerlichen Preisen.

Ich hoffe, ich konnte euch Lust auf Venedig machen und euch noch ein paar Tipps geben, die ihr noch nicht kanntet. Mich verzaubert diese Stadt jedes Mal aufs Neue – und ich war nun schon fünf mal dort.

Wo auch immer ihr dieses Jahr Urlaub macht (und sei es nur auf Balkonien) – habt genussvolle Tage!

Eure Judith

Gästehaus Hotel Ponte Chiodo

Cannaregio 3749

[www.pontechiodo.it](http://www.pontechiodo.it)

All´Adriatico Mar

Calle Crosera Dorsoduro 3771, Ponte Vinanti

[www.adriaticomar.com](http://www.adriaticomar.com)

Bar – Osteria Antica Adelaide

Calle Priuli 3728

<https://antica-adelaide.eatbu.com/>

---

**Gastblog: Heikes 2.**

# kulinarischer Streifzug in Las Vegas - Ein Abend abseits vom Touristenrummel

*Heute gibt es den zweiten Gastbeitrag von Heike mit Tipps zu Las Vegas.*

In diesem Beitrag geht es um einen Vorschlag für einen kulinarischen Abend in und um den Las Vegas Arts District, abseits der Touristenfallen auf dem Strip – ein paar nicht-kulinarische Empfehlungen inklusive.



Wenn man in den USA ist, sollte man auf jeden Fall mexikanisch essen gehen, denn dort gibt es authentische mexikanische Küche, die ein bisschen anders ist als die bei uns übliche TexMex-Küche. Salatbeilagen, sowie Guacamole und Sourcream zu allen Gerichten bekommt man hier nicht, auch keine harten Tacoschalen. Hingegen sind Reis, schwarze Bohnen oder refried Beans (Bohnenpüree) und Pico de Gallo (Tomatensalsa) fast

immer mit dabei.

Auf der South Main Street gibt es das [Casa Don Juan Restaurant](#). Es handelt sich um einen Familienbetrieb, der alle Speisen frisch und nach traditionellen Rezepten herstellt. Selbst die Tortillas bzw. Tortillachips sind hausgemacht und man kann sogar dabei zusehen, wie sie hergestellt werden. Das Restaurant ist ab 7 Uhr morgens durchgehend bis 22 bzw. 23 Uhr geöffnet und bietet auch Frühstück und Gerichte für den kleinen Hunger an.

Ich empfehle die Tamales. Tamales wurden nachgewiesenermaßen schon von den Azteken hergestellt und bestehen aus Maisgries vermengt mit verschiedenen Zutaten wie Fleisch, roter oder grüner Salsa, Bohnen oder Käse. Das ganze ist in Maisblätter gewickelt und wird gedämpft. Wer noch nie mexikanische Mole-Sauce probiert hat, sollte Chicken Mole probieren. Für diese traditionelle Sauce gibt es viele Geheimrezepte, allerdings beinhaltet sie immer verschiedene Gewürze, etwas dunkle Schokolade, Chilis und Nüsse. Ich persönlich koche gerne Chicken Mole zuhause und finde das Rezept von Jamie Oliver ganz großartig! Für die experimentierfreudigen Fisch- und Sushi-Liebhaber gibt es auch Ceviche. Das ist roher Fisch, der in Zitronen- oder Limettensaft mit Gewürzen, Korianderkraut (Cilantro; mag nicht jeder) und rohen Zwiebeln mariniert wird. Das Eiweiß wird dadurch denaturiert und quasi ohne Hitze gegart. Durchaus mit bayrischem Wurstsalat vergleichbar, nur eben mit Fisch.



Wer noch keinen hausgemachten Margarita im Casa Don Juan getrunken hat, oder noch Cocktaildurst hat, der kann im [Velveteen Rabbit](#) diverse Craft-Cocktails probieren. Diese trendige Einheimischen-Bar ist nur einen Katzensprung vom Casa Don Juan entfernt und bietet qualitativ exzellente, sehr ausgefallene Cocktails in künstlerischem Ambiente an. Die Getränkekarte ist ein kleines Büchlein, das neben den Getränken auch Bilder und Gedichte von Künstlern aus Las Vegas enthält. Es ist für einen Dollar käuflich zu erwerben und das Geld kommt den Künstlern zugute.



Für diejenigen von euch, die eher auf Bier stehen, gibt es gegenüber dem Velveteen Rabbit eine sehr ausgefallene Bar, die [ReBar](#). Der Laden ist eine Mischung aus Bar und Trödelladen, d.h. man kann fast alles dort kaufen. Die Bar ähnelt tatsächlich eher einem Trödelladen als einer Bar. Vielleicht findet ihr ja dort ein ungewöhnliches Souvenir... Neben einer großen Auswahl an Bier gibt es auch so genannte Charitable Cocktails und Hotdogs für den kleinen Hunger, deren Erlös an verschiedene wohltätige Organisationen gespendet wird.



Als letzte Station des Abends empfehle ich an Donnerstagen, Freitagen oder Samstagen [Dino's Lounge](#) in der South Las Vegas Boulevard (zu Fuß von der South Main Street in ca. 5 Minuten zu erreichen, in der Nähe vom Stratosphere Tower). Hier gibt es an den besagten Tagen ab 21 Uhr Karaoke und extrem günstige Drinks. Auch unter der Woche kann man natürlich hier abhängen, Billiard spielen und Einheimische gucken. Uns wurde die Bar bzw. die Karaokeveranstaltung von einem Freund aus LA empfohlen, der meinte, dass die meisten Sänger dort unglaublich gut seien. Und ja, das würde ich auf jeden Fall bestätigen; qualitätsmäßig eher Voice of Germany als DSDS.



Die South Main Street und Umgebung, also das Künstlerviertel von Las Vegas, möchte ich auch denjenigen von euch ans Herz legen, die gerne second hand und vintage Klamotten shoppen, Antiquitäten- und Kuriositätenläden lieben und sich für zeitgenössische Kunst interessieren. Man kann locker einen Tag damit verbringen durch diese Läden zu streifen und das ein oder andere Schnäppchen machen. Es gibt auch eine [Töpferwerkstatt mit Galerie und Kursen](#).

Klamottenmäßig empfehle ich das [Cleopatras Treasures](#), das von zwei sehr sympathischen Frauen geführt wird und neben dem üblichen Second Hand auch eine gute Auswahl an Vintage- und Designerkleidung bietet.



Wer sich für Kunst interessiert, sollte unbedingt auch die [Arts Factory](#) auf dem East Charleston Boulevard besuchen. Dort kann man kostenlos diverse Galerien und Shops besichtigen und auch kostengünstige, qualitativ hochwertige Kunst erwerben, die vielleicht mit der Zeit eine Wertsteigerung erfährt – wer weiß! An jedem ersten Freitag im Monat findet in der Nähe der Arts Factory am Abend ein Markt mit Streetfood, Kunsthandwerk und Streetperformances statt.

Zum Schluss noch ein paar Tipps bzw. Infos für Neulinge in Las Vegas:

– In allen Restaurants, Bars, Cafes etc. gibt es Wasser mit Eis umsonst. Meistens bekommt man es einfach so serviert, aber man muss danach fragen. Manchmal handelt es sich um Leitungswasser, das in Las Vegas gechlort ist und auch so schmeckt, aber immer häufiger wird gefiltertes Wasser serviert.

– In der Regel sind die Portionsgrößen in Amerika sehr groß. Wenn ich mit meinem Freund unterwegs bin, bestellen wir oft eine Vorspeise und ein Hauptgericht und können selbst dann

meist nicht alles aufessen! Man kann sich aber auch was einpacken lassen...

– In Amerika verdienen die Leute in der Gastronomie nicht besonders gut. Das Trinkgeld macht einen Teil ihres Gehalts aus. Angemessen sind 10 bis 20%!

– In den meisten Restaurants darf man sich nicht einfach irgendwo hinsetzen. Es gibt einen Empfangsservice, der einen zum Tisch begleitet. Wenn ihr aber lieber woanders sitzen möchtet, ist das in der Regel kein Problem.

– In Amerika und übrigens auch in einigen europäischen Ländern (z.B. Schweiz oder Spanien) gibt es inzwischen alternative Taxiunternehmen, die nicht mit Taxametern arbeiten. Zum Beispiel uber oder lyft. Um den Service zu nutzen, muss man eine App runterladen. Dann gibt man einfach Abholort und Destination ein und bekommt einen Festpreis genannt, allerdings benötigt man eine Kreditkarte. Bei uber ist das Trinkgeld enthalten, bei lyft kann man das Trinkgeld selber bestimmen. Die Fahrer sind oft nebenberufliche „Taxler“ und benutzen ihr eigenes Auto. Ich finde, dass diese alternativen Taxiunternehmen in Zeiten des Navigationssystems eine tolle Möglichkeit für Menschen bietet, sich einen guten Nebenverdienst oder sogar Lebensunterhalt zu verdienen. Diese Taxivarianten sind kostengünstiger und nach meinem Empfinden genauso gut und verlässlich wie normale Taxis; die Bestellung per App ist völlig unkompliziert und man weiß sofort, was eine Fahrt kostet. Erfahrungsgemäß sind die Autos stets gepflegt und die Fahrer/innen sehr freundlich.