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, herzhafte 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 „Traghetto 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, versteckte 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

All´Adriatico Mar
Calle Crosera Dorsoduro 3771, Ponte Vinanti
www.adriaticomar.com

Bar – Osteria Antica Adelaide
Calle Priuli 3728
https://antica-adelaide.eatbu.com/

Reiseberichte – Naschkatzen

auf Roadtrip durch Frankreich

Ende September war ich mit meiner Brieffreundin und alten Reisegefährtin Anika zwei Wochen in Frankreich unterwegs. Wir fuhren mit meinem Autochen über Lyon bis in den Süden und entdeckten viele schöne Orte – und natürlich Genuss-Orte für Naschkatzen.
Heute will ich euch mit auf diese Reise nehmen und euch von den ersten Stationen erzählen.





Lyon
Am Ufer der Rhône oder Saône findet ein **Markt** statt mit frischen, regionalen, oft sogar biologischen Produkten. Dort kann man wunderbar frisches Obst, Viennoiserien (Croissants, Schoko-Croissants etc.), Käse, Oliven und Baguettes kaufen und am Flussufer oder oberhalb der Stadt mit Ausblick auf Lyon ein Picknick machen.






Zufällig entdeckten wir das **Café MyArt**, in dem wir eine Weile pausierten, Kaffee tranken und in Zeitschriften blätterten. Im MyArt gibt es viel Tee und leckeren Kuchen, aber auch der Kaffee ist sehr gut. Es hat auf jeden Fall gemütlichen Wohnzimmercharakter und man merkt, dass hier viele Stammkunden und Studenten herkommen, um eine Weile zu bleiben.





Für den kleinen Hunger zwischendurch kann man sich in Frankreich generell bei jedem Bäcker ein leckeres süßes Teilchen oder ein Sandwich kaufen. In Lyon stand vor der **Boulangerie** du Palais in der Rue Saint Jean eine besonders lange Schlange und da kauften wir uns dann auch leckere **Sandwiches** für den Mittag, die wir mit Blick auf die Stadt bei der Cathédrale Sain-Jean-Baptiste verzehrten. Eine **Spezialität** der Stadt sind **Brioches** mit einer rosa Süßigkeit, die in kleinen Stückchen hinein gebacken wird. Das Ganze sieht allerdings sehr pink und künstlich aus und ich fand, dass ich das nicht unbedingt probieren musste.





Auf in den Süden!

Richtung Süden, wo unsere zweite Station **Orange** lautete, fuhren wir durchs Rhône-Tal und kamen an einigen Städtchen vorbei. Unter anderem befindet sich auf dieser Route **Montélimar**, das für sein Nougat bekannt ist. Dabei handelt es sich nicht um dunkles, cremig-schmelzendes **Nuss-Nougat**, sondern helles, festes Nougat aus Eimasse mit Mandeln oder Nüssen darin, wie es in vielen Mittelmeerländern üblich ist. Das helle Nougat kann auch „türkischer Honig“, „Torrone“ oder „Nougat-Montélimar“ heißen.

Leider waren wir an einem Montag dort und alle Geschäfte hatten geschlossen, sogar die Touristen-Nougat-Lädchen. Beim Verlassen der Stadt kamen wir dann aber noch an einer Nougatfabrik vorbei, die sogar eine gläserne Produktion mit kleiner Ausstellung hatte und vor allem ein offenes Geschäft mit großer Auswahl der Spezialität. Die ersten Mitbringsel waren gesichert!



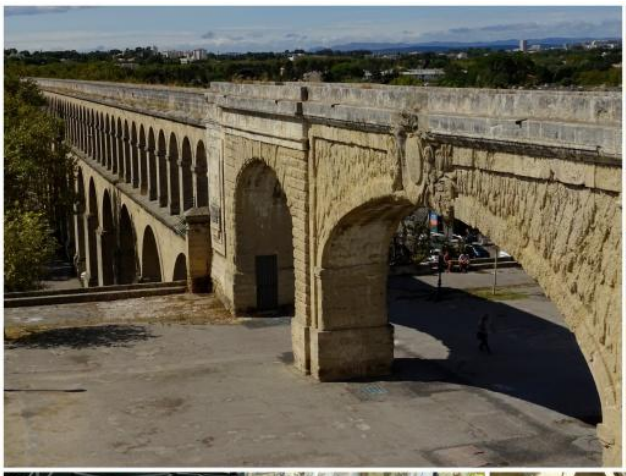
In **Orange** wohnten wir in einem **Chambre d´hôtes** bei Myriam, das ich wärmstens empfehlen kann. Diese Gästezimmer mit Frühstück findet man zum Beispiel über diese Seite und wenn man solch ein Glück hat wie wir, landet man in einem kleinen, ländlichen Paradies in der Provence mit traumhaftem Garten, Katzen und herrlichem Frühstück auf der Terrasse.



Unsere nächste Station war **Montpellier**, eine Stadt, die ich bisher nie für eine Reise auf dem Schirm gehabt hatte und von der ich dann sehr begeistert war. Montpellier hat eine junge, lebendige Atmosphäre und ist voller schöner Läden, Cafés und Bars. Abends kann man im Zentrum sehr gut ausgehen und hat eher das Problem, sich für ein Restaurant oder eine Bar zu entscheiden. Wir haben sehr lecker und typisch französisch zu Abend gegessen im **Café de la Mairie/ Le Bouchon Saint Roch**.



Samstags vormittags findet unter dem **Aquädukt** ein **Markt** statt, wo man nicht nur die üblichen Gemüse-, Obst- und Käsestände findet, sondern auch herzhafte warme Mahlzeiten kaufen kann. Zum Beispiel gibt es indisches Essen, vegane und vegetarische Bratlinge oder Paella aus riesigen Pfannen. Wir haben uns dort verschiedene Leckereien für einen Brunch gekauft und sie oben im Park beim Wasserschloss genossen.








Ein Zufallsfund war die kleine **Boulangerie Patisserie Artisanale** in der Rue Jean Jacques Rousseau 9-11 nahe dem Botanischen Garten (der einen kleinen Bummel auf jeden Fall wert ist!). Die alte **traditionelle Bäckerei** bietet neben dem obligatorischen Baguette köstliche Quiches, Tartes und süße Teilchen, für die sich auch ein kleiner Umweg lohnt. Gefüllte Taschen, Mandel-Schoko-Croissant (ein Traum!) oder Schweineohren (*palmiers*) – alles ist absolut fantastisch!







Von Montpellier aus machten wir einen Tagesausflug in die **Camargue**, wo wir weiße Pferde, Stiere, Flamingos und Salzfelder in rauen Mengen erwarteten. Leider wurden wir da etwas enttäuscht, denn die Salzfelder werden nicht mehr bewirtschaftet und versanden, wilde Pferde bekamen wir nicht zu Gesicht und lediglich scheue Flamingos sahen wir in größerer Anzahl. Das Landschaftsschutzgebiet soll allerdings toll zum Surfen und Campen sein und ist für Ruhesuchende nun sicher auch eine gute Adresse.
Auf dem Rückweg kamen wir an **Arles** vorbei, einem sehr schönen Städtchen, in dem Van Gogh zwei Jahre lang lebte und arbeitete. Die Ruinen einer römischen Arena sowie eines Theaters finden sich dort, aber auch das berühmte Café (Caféterrasse am Abend) und andere Bauten, die Van Gogh malte. Für Kunstinteressierte und Liebhaber der Antike lohnt sich das schöne Städtchen absolut!



Montpellier

Soweit so gut. Jetzt habe ich euch von der ersten Hälfte unserer Reise erzählt und mache hier einen Punkt. Die (kulinarischen) Highlights der zweiten Woche gibt es in Kürze. Dann nehme ich euch mit nach Béziers an den Canal du Midi, nach Agde, Carcassone, Avignon, den Pont du Gard und Besancon. Vor allem in Avignon habe ich tolle Genuss-Orte und Geschäfte entdeckt, es wird also vor allem ein Avignon-Beitrag werden. =)

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch schön, trotz des Herbst-Schmuddelwetters!
Eure Judith

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.

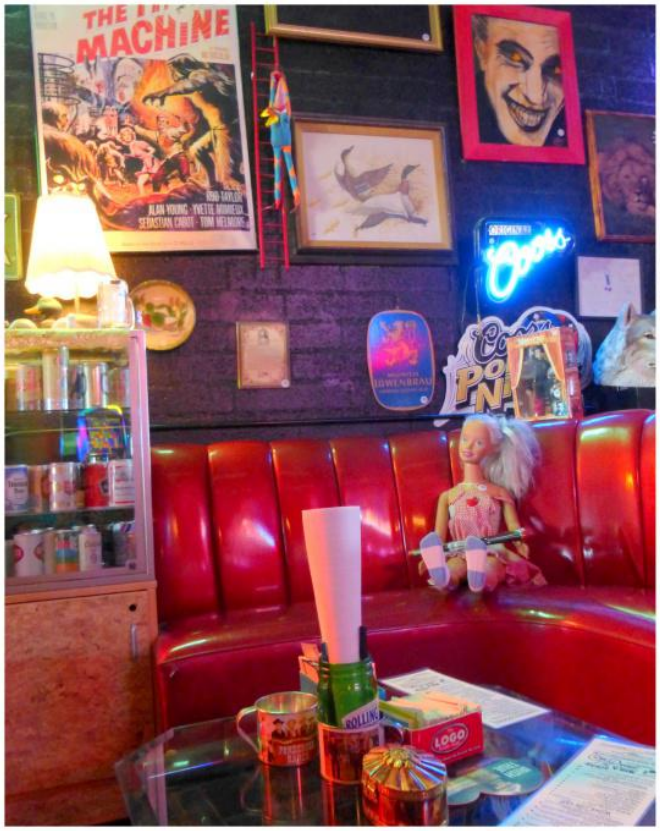


Wer noch keinen hausgemachten Margarita im Casa Don Juan getrunken hat, oder noch Cocktaildurst hat, der kann im Velveteen Rabbit diverse Craft-Cocktails probieren. Diese trendige Einheimischen-Bar ist nur einen Katzensprung vom Casa Don Juan entfernt und bietet qualitativ exzellente, sehr ausgefallene 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.

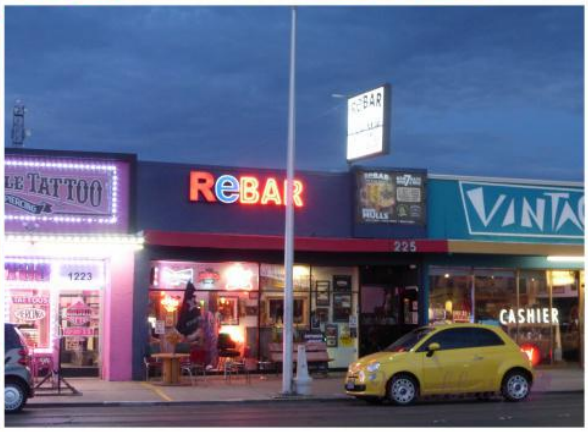




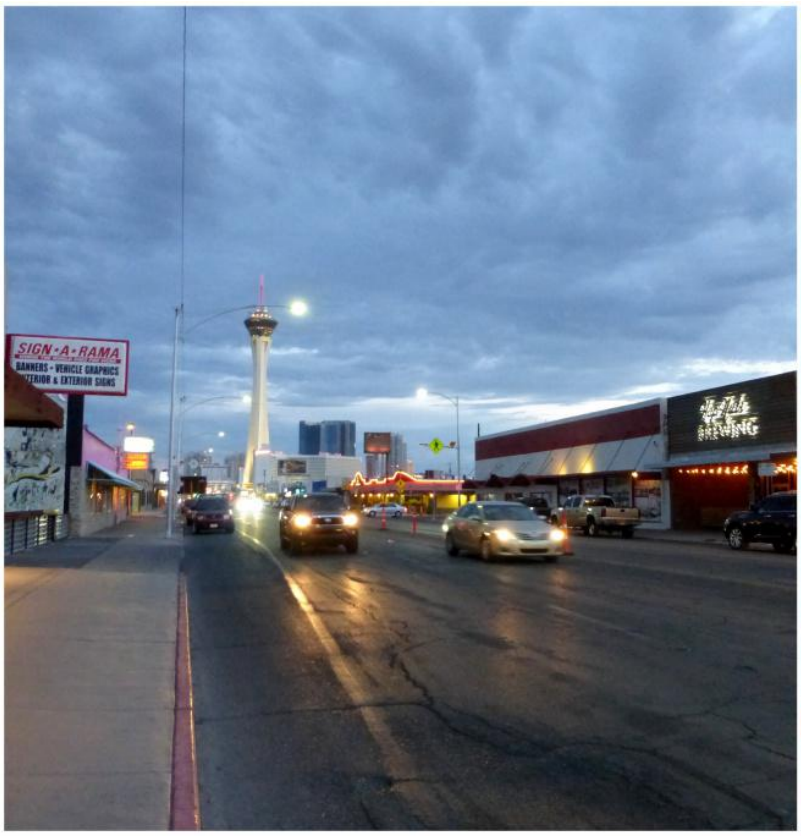
Für diejenigen von euch, die eher auf Bier stehen, gibt es gegenüber dem Velveteen Rabbit eine sehr ausgefallene Bar, die ReBar. Der Laden ist eine Mischung aus Bar und Trödelladen, d.h. man kann fast alles dort kaufen. Die Bar ähnelt tatsächlich eher einem Trödelladen als einer Bar. Vielleicht findet 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 erstehen, 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, ab und zu muss man 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.

Gastblog: Heikes

kulinarischer Streifzug in Las Vegas

Heute berichtet meine Freundin Heike von ihrem Las Vegas-Trip. Da sie dort häufiger Familie besucht, kennt sie Insidertipps abseits der Touristenpfade und verrät euch hier, wo ihr lecker essen gehen könnt. Danke liebe Heike für den Gast-Beitrag und alle, die du noch in Planung hast ! =) ♥



Jetlag-Frühstück

2:53 Uhr, morgens natürlich. So ein Mist, ich bin plötzlich hellwach. Der Jetlag lässt grüßen. Mein Freund ist auch schon auf. Nach einer kurzen Erfrischung im Pool machen wir uns auf den Weg zum Madhouse Coffee Café. Es hat 27°C bei ca. 25% Luftfeuchte und wir brausen mit offenen Fenstern die West Desert Inn Road runter, auf der sich das Café befindet. Das Madhouse ist eines der wenigen Cafés in Vegas, das abseits vom Strip 24 Stunden geöffnet hat.

Der Strip ist DIE Touristenmeile schlechthin. Dort befinden sich die bekanntesten Casinos und Hotels wie das Mandaly Bay, das Bellagio oder das Venetian und man findet zahlreiche Bars, Cafés, Restaurants und Fastfood-Schuppen, die rund um die Uhr

auf haben. Für diesen Blogbeitrag möchte ich mich allerdings auf die weniger touristischen Attraktionen konzentrieren und euch ein paar Tipps für ein alternativ-individuelles Las-Vegas-Erlebnis geben.

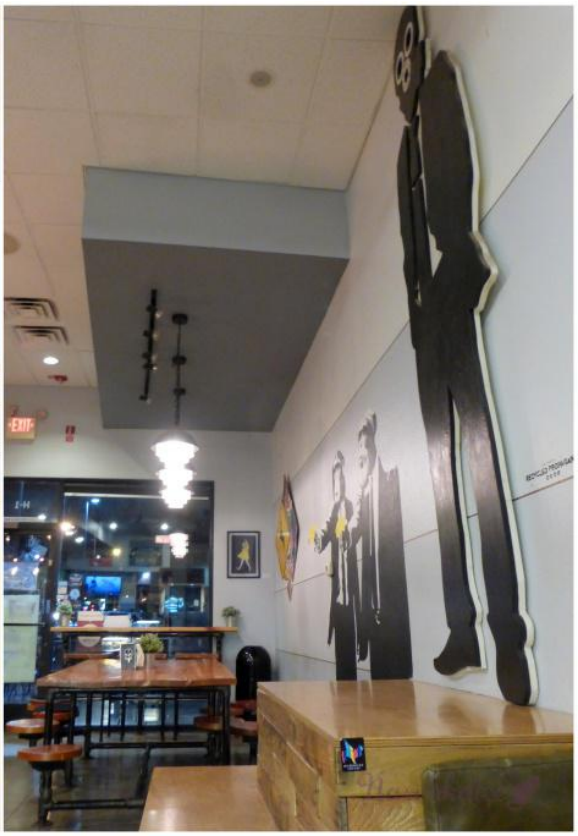




Es ist noch dunkel und wir treten von der trockenen Wärme draußen in das auf fast Kühlschranktemperatur klimatisierte Café. Das mit den Klimaanlagen ist hier fast überall so und bedeutet für empfindliche Leute, dass sie immer etwas Dünnes zum Überziehen mithaben sollten. Wir sind nicht die einzigen Gäste. Draußen sitzen ein paar junge Männer auf der Terrasse, trinken Cola und rauchen eine Shisha, die man sich im Café bestellen kann.
Wow, wir sind begeistert! Nicht von dem Shisha-Angebot, aber von der Tatsache, dass das Madhouse nicht nur Café ist, sondern auch eine kleine moderne Kunstgalerie. Ausgestellt wird Popart von einem Künstler (recycled propaganda) mit sozio-politischer Botschaft. Kein Café für Republikaner! Wir werden sehr freundlich vom Barista empfangen und bestellen erstmal einen Espresso und einen Cappuccino. Uns wird vorsichtshalber erklärt, dass das Madhouse seiner Kundschaft ein „authentisches Kaffeeerlebnis“ bieten möchte und dass deshalb die Portionsgrößen etwas kleiner sind als bei Starbucks. Wir bekommen „normale“ Tassen, keine Eimer und stellen fest, dass der Kaffee sehr gut ist. Zu essen gibt es

diverse Süßteile, wie Muffins, französische Macarons und Croissants, die in einer Glastheke sehr ansprechend präsentiert werden. Außerdem kann man Sandwiches bestellen; ein paar Pastagerichte und vegane Alternativen gibt es auch. Das Kaffe- und Teemenü ist so umfangreich wie das Essensmenü. Es gibt neben den normalen Sachen wie Filterkaffee oder Latte auch verschiedene aromatisierte Kaffees und Iced Coffee-Variationen. Kostenloses Wifi gibt es hier in Vegas sowieso fast überall, allerdings bietet das Madhouse seinen Kunden auch Steckdosen und sogar USB-Ports zum Aufladen ihre elektronischen Geräte.
Bewertung: Absolut empfehlenswert, kulturelles Angebot inklusive!

Achtung: Es gibt eine zweite Madhouse Coffee Filiale in der South Eastern Avenue, die aber erst um 7 Uhr öffnet. Es ist kleiner und die ausgestellte Kunst ist zwar nicht schlecht und schön bunt, wirkt aber etwas semiprofessionell. Dafür gibt es ein Regal mit Brettspielen und Puzzles. Der Service und das Angebot an Essen und Trinken ist aber genauso gut wie im Madhouse in der Desert Inn Road. Auf Tripadvisor findet man übrigens nur das kleine Madhouse in der Eastern mit falschen Infos zu den Öffnungszeiten.

Eine Alternative zum Madhouse Coffee ist das Sunrise Coffee auf dem East Sunset Boulevard, nahe dem Flughafen. Das Sunrise öffnet um 6 Uhr. Hier gibt es nur vegetarische und vegane Gerichte, aber die Burritos sind die besten, die ich je gegessen habe – absoluter Essensorgasmus! Mein Favorit, der Nom Nom Burrito, ist ein Kunstwerk aus folgenden Zutaten: Tomaten-Basilikum Tortilla gefüllt mit Omelette, mexikanischen Bohnen, Kartoffelwürfeln, frischem Blattspinat und Tomaten, Avocado und Frischkäse. Neben den Burritos stehen verschiedene Bagels und Sandwiches zur Auswahl. Für die, die zum Frühstück lieber Süßes genießen, gibt es Müsli mit Jogurt, Früchten und Nüssen oder diverse Süßteile wie Cookies, Scones und Muffins.
Fazit: Ein absoluter Geheimtipp ganz ohne Tourismusfaktor!

Auch hier muss man etwas aufpassen, dass man nicht im falschen Café landet. Ganz in der Nähe gibt es nämlich auch das Sunrise Café (nicht Coffee), das um 7 Uhr öffnet und etwas für diejenigen ist, die gerne so richtig amerikanisch frühstücken möchten. Hier gibt es riesige Portionen von Pancakes, French Toast, Bacon and Eggs usw. Es handelt sich nicht um eine

Fastfoodkette, sondern um einen Familienbetrieb und findet deshalb und wegen des leckeren, wenn auch sehr kalorienreichen Essens hier Erwähnung.

Auch zu empfehlen für Freunde von riesigen Portionen und des Real American Food ist das Squeeze In. Das ist eine kleine Kette mit acht Restaurants in ganz Amerika, wovon zwei in Las Vegas sind. Die Spezialitäten dort sind Omelette und Eier Benedict in allen erdenklichen Variationen. Aber es gibt natürlich auch Pancakes, Burger, Sandwiches, Suppen, Salate und vegane Speisen. In beiden Restaurants kann man nicht nur frühstücken, sondern auch zu Mittag essen.

Bewertung: Für alle, die traditionell amerikanisch und inmitten von Einheimischen essen möchten, ein absolutes Muss!

Kulinarischer Kreta-Streifzug & Baklava ohne Kristallzucker



Ein bisschen hatte ich euch ja schon von unseren Kreta-Highlights erzählt. Aber von Leckereien oder typischen kretischen Gerichten noch nicht so viel. Deswegen gibt es heute, neben einem (gesünderen) Baklava-Rezept auch ein paar kulinarische Erinnerungen.

Kreta hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich, war bereits italienisch (venezianisch und römisch, um genau zu sein), türkisch, deutsch, … Vor allem die Türken scheinen kulinarisch Einfluss gehabt zu haben, obwohl die türkische und griechische Küche ja tendenziell Ähnlichkeiten hat und ich nicht sagen könnte, wer denn nun was erfunden oder übernommen hat.
Auf jeden Fall wusste ich nicht, dass es auch auf Kreta Baklava gibt, was ich aber wirklich toll fand. Eine andere, baklavaähnliche Süßspeise heißt Kataifi und wird aus dünnsten Teigfäden gemacht.
Ebenfalls typisch sind Kräuter, die gedünstet und mit Olivenöl und Zitronensaft serviert werden (Wlita). Leider konnten wir diese Spezialität nicht probieren, da die meisten Tavernen sie nicht auf der regulären Karte haben.

Frischen Fisch gibt es überall und diese Gelegenheit sollte man auf jeden Fall nutzen. In der Nähe unseres Hotels in Skaleta an der Nordküste gibt es eine schöne Taverne direkt am Meer namens Pasithea. Dort kann man den kleinen Strand mit gratis Liegestühlen und Schirmen nutzen, kann mit Blick aufs Meer wunderbar speisen oder abends bei Sonnenuntergang Cocktails trinken. Wir haben mehrmals da gegessen und hatten einen Fisch auf dem Teller, der selbst gefangen war und sicher zwei Stunden vorher noch geschwommen ist.
Dessert gab es mit der Rechnung aufs Haus und einen Raki noch hinterher – ebenfalls ein typisch kretisches Produkt, das oft mit Honig und Zimt verfeinert ist.



Taverna Pasithea in Skaleta mit Meerblick, Dessert Kataifi mit Cocktails

Auf jeden Fall essen sollte man auch selbst gemachte gefüllte Weinblätter, denn die schmecken völlig anders als die gekauften! Gefüllte Tomaten sind eine Spezialität auf Kreta, wie auch Lamm und Moussaka, der herzhafte Auflauf aus Hack, Kartoffeln und Auberginen.
Ein griechischer Salat ist immer eine gute Idee, denn die Tomaten schmecken viel reifer und intensiver als bei uns und der Schafskäse ist ein Gedicht.
Wer Kaffee mag, muss natürlich den griechischen Kaffee mit

Bodensatz probieren, der immer ein bisschen gesüßt wird, und im Sommer ist ein Frappé immer eine gute Erfrischung. Im Stadtgarten von **Chania** gibt es ein wunderschönes **Kaffeehaus** namens „O Kipos“, in dem der griechische Kaffee noch ganz traditionell im Kupferkännchen serviert wird. Wir haben ihn draußen im Schatten genossen, aber ein Blick ins Innere lohnt sich!



Kaffeehaus im Stadtgarten von Chani mit Kupferkännchen, oben rechts Auberginen“salat“

In **Rethymno** gibt es mitten in der Altstadt, in der Gasse Nikiforou Foka, eine kleine **Bäckerei**, die köstliche süße Teilchen herstellt, aber auch Tiere und traditionelle Kränze aus Teig. Der Bäcker stand am kleinen Fenster und schaute auf die Gasse, als wir vorbei liefen und zeigte mir dann stolz seine Produkte. Ich war begeistert und kaufte zum Schluss ein Teilchen mit einer Cremefüllung und Zimt-Zucker.



Sehr gut gegessen haben wir, abgesehen von der **Taverna Pasithea** (wo man auch jederzeit freies Wifi hat), in der Taverne am Parkplatz zum Preveli-Strand und in der **Taverne Rousios** in Agia Roumeli, dem Endpunkt der Wanderung durch die Samaria-Schlucht. Man sitzt auf einer wunderschönen Terrasse, direkt am Fußweg zwischen Schlucht und Dorf. Naschkater hatte dort geschmortes Lamm und ich habe meine erste Moussaka gegessen, die grandios lecker war.



Taverna Rousios, Lamm mit Kartoffeln, Moussaka, griechischer Salat

Auf jeden Fall sollte man auf Kreta den griechischen Joghurt

mit **Honig** probieren und sich auch Honig mitnehmen, den es überall zu kaufen gibt. In den Bergen haben wir zahllose Bienenstöcke gesehen und auch am Straßenrand Honig direkt vom Imker gekauft.

Neu war für uns, dass es **Avocado**-Plantagen auf Kreta gibt. Der Familienbetrieb Lappa Avocado aus dem Dorf Argiroupoli mitten in den Bergen stellt seit über 30 Jahren Bio-**Kosmetik** und **Öl** aus der Frucht her und versendet in die ganze Welt. Avocadoöl ist super gesund, lässt sich hoch erhitzen und schmeckt ungewohnt, aber sehr lecker.
Aber nun habe ich euch sicher genug den Mund wässrig gemacht und stelle euch noch meine Variante der Baklava vor. =)



Ich habe eine runde Form genommen, dafür muss man die Form auf

den Teig legen und diesen dann mit einer Schere rund ausschneiden.
Wer es sich einfacher machen und keine Reste haben will, nimmt eine rechteckige Form oder ein passend großes Blech.
Eigentlich hatte ich 300 g Nüsse gehackt, aber das fand ich viel zu viel, obwohl die Baklava schon wirklich voll gestopft war mit Nüssen. Im Rezept habe ich sie dann reduziert und empfehle auch, nicht zwischen alle Teigschichten Nüsse zu geben, wie ich es getan habe.

Für 1 Blech:
2 Packungen Filoteig
150 g fein gehackte Walnüsse
200 g Butter

100 ml Wasser
100 ml Honig (oder Ahornsirup)
1-2 EL Zitronensaft

optional 2 Handvoll fein gehackte Pistazien zum Dekorieren
evtl. zusätzlicher Ahornsirup

Die Butter schmelzen lassen.
Eine runde oder viereckige Backform mit Backpapier auslegen, zwei Teigblätter einlegen und dünn mit Butter bestreichen. Drei weitere Blätter einlegen und bestreichen. Nüsse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Darauf drei weitere Blätter legen und einstreichen. Dann wieder Nüsse verteilen und nochmals drei gebutterte Teigblätter auflegen. So weiter verfahren bis alle Teigblätter aufgebraucht sind. Das oberste Teigblatt noch mal mit Butter bestreichen.
Die Baklava dann vorsichtig mit einem spitzen, scharfen Messer in kleinere Drei- oder Vierecke schneiden. (Ich habe mir bei einer Bloggerkollegin ein tolles Muster abgeschaut).
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf ca. 150 Grad reduzieren und nochmals 30 Minuten backen.
In der Zwischenzeit das Wasser mit dem Zitronensaft leicht

erwärmen und den Honig oder den Ahornsirup darin auflösen.
Die Baklava nach dem Backen sofort gleichmäßig mit dem Sirup übergießen. Zur Verzierung fein gehackte Pistazien darüber streuen.





Wem es jetzt noch nicht süß genug ist, denn Baklava ist im Original eine unglaublich zuckrige Angelegenheit, der kann noch mehr Ahornsirup drüber gießen. Das haben Naschkater und ich auch gemacht und es schmeckt einfach nur köstlich!



Ich hoffe, ich konnte euch ein paar Einblicke in die

kulinarische Welt Kretas geben und vielleicht schaut ihr ja bei der einen oder anderen Location vorbei, wenn ihr mal in Kreta seid. Es lohnt sich auf jeden Fall, diese schöne Insel zu bereisen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit,
eure Judith