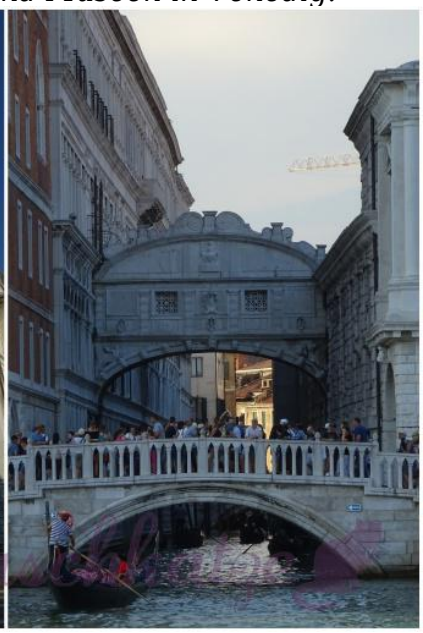
Kulinarischer Streifzug: Venedig – Von bacari, ombra, chicheti und Spritz

** 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, 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
All´Adriatico Mar
Calle Crosera Dorsoduro 3771, Ponte Vinanti
www.adriaticomar.com
Bar – Osteria Antica Adelaide

Calle Priuli 3728
https://antica-adelaide.eatbu.com/

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email