

Streifzug: Rundreise durch Italien – Teil 1



Im September war ich für fast 4 Wochen in Italien unterwegs.

Alles begann mit einem Punkt auf meiner Bucket List: mal

wieder kreativ sein/ irgendwann einen Stein- oder Holzbildhauerkurs machen. Bei einem Einkauf in einem Kreativmarkt fiel mein Blick auf Flyer am bunten Brett, mit einem Malkurs auf Kreta. Das muss auch mit Stein/Holz und in Italien gehen, dachte ich mir, und warf die Suche zuhause ins Internet.

Das erste Ergebnis, das ich anschaute, wurde direkt mein erstes Ziel der Reise. Der Steinbildhauerkurs plus Dolce vita in Umbrien überzeugte mich sofort. Da stand nicht nur Steinbildhauen auf dem Programm, sondern auch leckeres Essen mit typischen Gerichten der Region. Am nächsten Tag buchte ich.

Da mein Produkt ja auch zurück nach Deutschland musste, war klar, dass ich mit dem Auto fahre. Und wenn ich schon mit dem Auto so weit in den Süden fahre und in der Nähe der Toskana bin, kann ich es verbinden, beschloss ich.

Schon lange wollte ich die typische ländliche Toskana erkunden, wie ich sie von Bildern kannte: Hügel, Zypressen, Weinberge, Olivenhaine. San Gimignano, Volterra, Chianti sehen... Also war klar, ich hänge noch ein paar Wochen dran.

Bei dem einwöchigen Kurs auf La Rogaia, einem wunderschönen Anwesen von Bildhauer (und Tangolehrer) Wolfgang Sandt und seiner Familie, klopfte ich erstmal 1 Woche lang auf meinem Stein aus Lecce (Apulien) herum und lernte wirklich viel. Da die anderen Teilnehmer leider spontan absagen mussten, war ich die einzige und hatte ein sehr exklusives Kurs- und Wohnerlebnis, ich genoss nämlich die gesamte Ferienwohnung für mich alleine.

Das Essen war fantastisch, sowohl von der hauseigenen Köchin, als auch von den drei Restaurants in der Gegend, deren Besuch zum Kursprogramm gehörte. Wolfgang und seine Tochter Aurora führten mich in den nächsten Ort Castel Rigone und an den Trasimenensee aus und in die regionale Küche ein. Ich fühlte mich ein bisschen wie bei einer Gastfamilie.



Nach der Woche in Umbrien packte ich meine Luna (ich hatte eine Mondgöttin auf einer Mondsichel gehauen) in mein

vollgestopftes Auto Maxl und fuhr nach Florenz, wo Petra, eine Freundin aus der Pfalz, zu mir stieß. Davor genoss ich zwei Tage alleine die Stadt. Die Menschenmassen waren ein kleiner Schock nach der ruhigen Woche auf dem Land, aber nach ca. 15 Jahren mal wieder in dieser schönen Stadt zu sein, war trotzdem schön.

Ich besuchte das Museum Stibbert am Rand der Stadt, eine große Villa eines reichen Sammlers mit beeindruckenden Räumen und einer noch beeindruckenderen Sammlung von Kunstwerken, Rüstungen und anderem alten Zeug. Faszinierend fand ich die asiatischen Rüstungen, die so ganz anders sind als europäische und in die farbige Bänder eingeflochten werden.

In der Stadt streifte ich herum und genoss abends in der Rooftop Bar View on Art (Hotel Medici) die grandiose Aussicht auf den Dom. Mittags aß ich sehr lecker im Bio-Restaurant SimBIOsi.

Nach Petras Anreise ging es weiter nach San Gimignano. Dort schlugen wir in der Villa Alba auf, einem ruhig gelegenen Bed & Breakfast, von wo wir in 10 Minuten zu Fuß im alten Stadtzentrum waren. Das Städtchen ist wirklich hübsch und auch die Umgebung ist sehr fotogen.



Wir besuchten von dort aus Siena, Volterra, das Chianti und eine berühmte runde Zypressengruppe, die Fotografen nicht missen dürfen. Auch einen schönen Ort für eine vollständige Stadtansicht von San Gimignano fanden wir dank eines Tipps unseres Gastgebers.

Von der Toskana aus fuhren wir dann weiter Richtung Süden, vorbei an Rom und Richtung Neapel, vorbei am Vesuv und etwas ins Landesinnere, wo wir noch mal Station machten. Den Tipp

für diesen Ort – Caiazzo – hatte ich von [Katrin](#) („Urlaub an der Stiefelspitze“) bekommen. Sie vermittelt als Kalabrienexpertin Unterkünfte in Kalabrien, aber auch anderen Regionen Italiens, und stellt individuelle Rund(Reisen) zusammen. Caiazzo war ein Highlight – nicht nur das B&B war unfassbar schön und fotogen, die Gastgeber supernett und das Frühstück und die Aussicht ein Traum. Auch kulinarisch hat Caiazzo viel zu bieten, denn direkt um die Ecke des B&Bs lag: [Pepe in Grani](#). Wer die netflix-Doku „Chef’s Table Pizza“ kennt, dem ist Pepe in Grani ein Begriff. Die Pizzeria bietet ganz besondere Kreationen, die mittlerweile Weltruhm genießen. Dementsprechend gut und international besucht ist der Laden auch, vor der Tür stehen den ganzen Abend Schlangen. Aber es lohnt sich! Das Pizza-Erlebnis ist außergewöhnlich und man kann sogar ein Pizza-Degustations-Menü bestellen. Wenn ihr einige Wochen vorher reserviert, seid ihr auch auf der sicheren Seite und bekommt bestimmt einen Tisch.



Demnächst geht es weiter mit Teil 2 der Reise durch mein Herzensland.

Freut euch auf Apulien und Toskana Teil 2 auf der Rückreise!

Habt eine genussvolle Herbstzeit und ganz viel südliche Sonne im Herzen,

Streifzug in Italien: Teil II – Albenga, Ligurien



In Bastia bei Albenga hatten wir ebenfalls eine Agriturismo-Unterkunft gebucht, nämlich ein kleines Apartment von [BioVio](#). Die Familie Vio baut seit Jahrzehnten Wein und Oliven sowie Gemüse in Bioqualität an und vermietet zahlreiche Apartments mit Küchenzeile und Terrasse, die alle liebevoll ausgestattet



sind.

Im Hof gibt es feines Frühstück (das man spontan am Vortag dazu buchen kann, wenn man mag), das von Carolina oder ihrer Mutter betreut wird. Tagsüber kann man jederzeit vorbeischaun, um eine Weinprobe zu machen oder im Laden etwas zu

kaufen. Die Weinprobe wird genauso nett gestaltet. Ständig landen kleine Kostproben der hauseigenen Produkte auf dem Tisch: Olivenöl mit Brot zum Tunken, getrocknete Tomaten, gefüllte Zucchini Blüten, regionaler Käse... Dazu werden einem mehrere Weine vorgestellt und etwas über deren Herstellung erzählt.



Man merkt, dass die Vio-Frauen (die Mutter und ihre 3 Töchter führen den Gastbetrieb, der Hausherr huscht hin und wieder durch die Gegend) Gastgeberinnen aus Leidenschaft sind. Alle sprechen ganz gut Englisch sowie Französisch, was auf dem italienischen Land nicht unbedingt selbstverständlich ist.

Das Olivenöl von BioVio hat uns übrigens total begeistert. So mild, dass man es geradezu trinken könnte, und dazu in Bioqualität. Wir fahren mit einem 5-Liter-Kanister plus einigen Flaschen zurück über die Alpen. Und auch einige Flaschen Wein und eingelegte Artischocken landeten im Rückreisegepäck.

Albenga und seine Umgebung ist eine wirklich schöne Ecke Liguriens. Man kann in ca. 1 Stunde mit dem Zug nach Genua fahren, so spart man sich den Stress mit Stadtverkehr und Parken. Züge sind in Italien sehr günstig und überraschend pünktlich, also gar nicht vergleichbar mit Deutschland.



Im Hinterland besuchten wir das zauberhafte mittelalterliche Dörfchen Zuccarello (Wandert nicht zur Burg hoch! Das lohnt überhaupt nicht.) mit seiner Rundbogenbrücke über den kleinen Bach.



Auch die Dörfer von Castelbianco sind einen Besuch wert und in der Umgebung kann man sehr schön wandern.



Natürlich gibt es auch viele schöne Strände an der Küste – die meisten sind jedoch privat und werden von Hotels, Campingplätzen oder Clubs geführt. Man kann sich dort zu einem bestimmten Preis einen Platz mit Schirm und Liegestühlen mieten. Wer das nicht mag, sucht sich die kleineren Ecken, wo

der Strand öffentlich ist und legt dort seine Decke aus.



Die Orte am Meer sind natürlich recht touristisch, vor allem in der Hochsaison. Wem der Trubel zu viel ist, der sollte sich wie wir eine Unterkunft suchen, die etwas im Landesinneren liegt.

Generell kann ich Agriturismo sehr empfehlen! Landgüter oder kleine Bauernhöfe vermieten einige Gästezimmer oder kleine Wohnungen, oft auch mit Frühstück. Auf der Seite www.agriturismo.it haben wir neben der Tenuta auch unsere zweite Unterkunft in Ligurien gefunden.

Am letzten Abend in Albenga lernten wir noch Susa kennen, eine Deutsche, die seit 30 Jahren in Italien und seit 10 Jahren in Albenga lebt. Mit ihr verbrachten wir einen sehr lustigen Abend in der Altstadt Albengas bei Wein, Bier, Snacks und einem super Live-Konzert auf der Piazza vor der Edo Bar.



Der krönende Abschluss war eine persönliche Einladung des Geschäftsführers eines 5-Sterne-Resorts, dem [Relais Meridiana](#) in Garlenda, das nicht weit weg liegt von Albenga und Bastia. Edmondo Segre, der das Relais seit vielen Jahren führt, kenne ich über ein Buchprojekt. Er lud uns so nachdrücklich ein, dass wir es ihm nicht abschlagen konnten und verwöhnte uns für eine Nacht unfassbar großzügig mit einer Suite mit zwei Bädern

und Kamin, einem fantastischen Abendessen im Restaurant und einem wunderbaren Frühstück vom reichhaltigen Buffet.

Das Relais ist ein wunderschöner Ort. Wer das nötige Großgeld hat, kann dort herrlich entspannen. Im [Restaurant Il Rosmarino](#) kann man ein Drei-Gänge-Menü für ca. 70 Euro genießen, zuzüglich Wein. Die Küche kocht aus Prinzip nicht sternemäßig, sondern regional und für solch ein Hotel recht schlicht, aber absolut auf den Punkt. Ich habe selten so gut gegessen und vermutlich noch nie ein solch grandioses Dessert genossen. Das Pistazienparfait mit Schokoladenganache war der Hammer!

Ich fühle mich wirklich geehrt und sehr dankbar, dass ich dort Edmonds Gast sein durfte. Grazie mille, Edmondo!

Nach dieser spontanen Verlängerung waren unsere zwei Wochen im Süden dann leider endgültig vorbei und wir fuhren mit einem vollgepackten Auto voller Pasta, Wein, Öl und Tomatenpassata durch das Aostatal und über den St. Bernhard zurück nach Deutschland. Schon an der Grenze überkam mich Heimweh, am liebsten wäre ich sofort umgedreht und in meinem Lieblingsland geblieben. Hoffentlich komme ich bald wieder!

** unbeauftragte und unbezahlte Werbung durch Verlinkung*

[Streifzug durch Italien: Teil I – Das Piemont](#)



Heute möchte ich euch noch ein bisschen von unserem (kulinarischen) Streifzug durch Nordwestitalien berichten. Naschkater und ich waren im August so urlaubsreif, dass wir relativ spontan für Ende August/Anfang September nach Italien fahren.

Da ich noch nie im Piemont gewesen bin, obwohl ich schon viel von Italien gesehen habe, stand diese (verhältnismäßig große) Region ganz oben auf meiner Liste. Im frisch gekauften Reiseführer las ich als Insidertipp von einem Agriturismo bei Asti, das ich mir sofort online ansah. Zwar hatte ich keine große Hoffnung, dass man so spontan noch ein Zimmer bekommt, aber ich hatte tatsächlich Glück und so verbrachten wir eine Woche mitten auf dem Land in der [Tenuta del Barone](#).

Die Tenuta (siehe 1. Foto) liegt inmitten der piemontesischen Hügel, das nächste „Dorf“ kann man kaum so nennen und man erlebt dort den absoluten Frieden des Landlebens. Ein Pool mit herrlicher Aussicht, Mückenschutz an den Fenstern und fantastisches Frühstücksbuffet machen einem den Aufenthalt

mehr als angenehm.

Wie ich erst nach der Anreise erfuhr, hat mittlerweile der italienische Besitzer vor zwei Jahren sein Anwesen verkauft. Nun sind Marit und Gaute aus Norwegen herzliche und aufmerksame Gastgeber, bei denen wir uns sehr zuhause fühlten. Marit backt eine fantastische Crostata und leckere Apfelteilchen aus Blätterteig zum Frühstück und überhaupt war das Frühstück mit regionalen Produkten und ihren Backwaren richtig gut – vor allem für italienische Verhältnisse, denn in Italien fällt das Frühstück ja oft sehr spartanisch aus.

Übrigens ist die Tenuta auch sehr hundefreundlich. Es gibt eine große Wiese zum Toben und wohlerzogene Vierbeiner sind häufig und gerne dort Gast. Und für Kinder ist diese Unterkunft mit Pool sowieso klasse.



Im nächstgelegenen Ort Moncalvo haben wir einmal fantastisch zu Abend gegessen in der Trattoria Monsù Mario (Reservierung ist sinnvoll, vor allem in der Hochsaison). Man sitzt dort in einer hübschen Ecke bei der Kirche und wird sehr nett bedient. Naschkater hatte köstlichen Fisch und ich gönnte mir eine

italienische Tagliata, ein medium gebratenes Steak, das in breite Streifen geschnitten und mit grobem Salz bestreut wird. Dazu gab es feines Gemüse und etwas Salat und ich hätte mich reinlegen können!

An drei Abenden holten wir uns bei einer kleinen Pizzeria Vollkornpizzen. Wir entdeckten den Laden Pizzeria del Corso zufällig am ersten Abend, als wir hungrig von der Reise nach Essen suchten und es zu dieser Zeit nur noch Vollkornteig gab. Für uns umso besser, denn wir lieben ja Vollkorn! Die Pizza war dünn, knusprig und absolut lecker und das ältere Ehepaar in der Pizzeria total lieb und herzlich.



Von unserer Tenuta aus erkundeten wir Asti, Alba, fuhren zwei

Mal mit dem Zug nach Turin, sahen uns Alessandria an (keine Reise wert, fanden wir), und besuchten den berühmten Weinort Barolo. Die Gegend um Barolo bezauberte mich vollkommen. Genau so hatte ich mir das Piemont vorgestellt! Zauberhafte Weinberge, idyllische Dörfchen auf den Hügelspitzen, in der Ferne die Alpen und darüber azurblauer Himmel.



Fast etwas wehmütig reisten wir nach einer Woche ab und fuhren südlich durchs Piemont bis an die ligurische Küste. Darüber berichte ich dann demnächst in „Streifzug in Italien: Teil II – Albenga in Ligurien“.

* unbezahlte und unbeauftragte Werbung durch Verlinkung *

Reisebericht – 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!



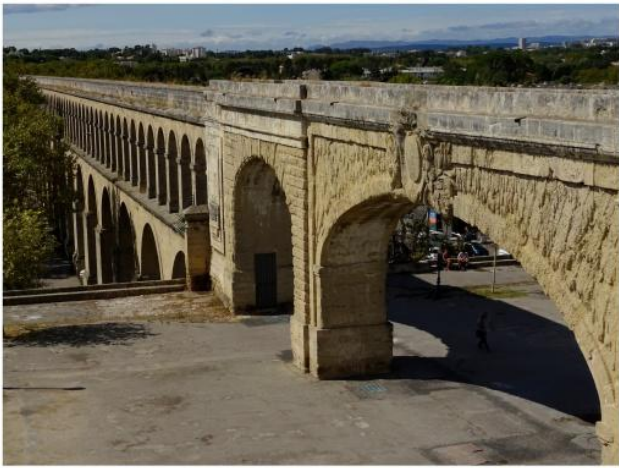
In **Orange** wohnten wir in einem [Chambre d'hôtes bei Myriam](#), das ich wärmstens empfehlen kann. Diese Gästezimmer mit Frühstück findet man zum Beispiel [über diese Seite](#) und wenn man solch ein Glück hat wie wir, landet man in einem kleinen, ländlichen Paradies in der Provence mit traumhaftem 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 herzhaftes 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 Pâtisserie 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, Carcassonne, 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 Trödellden, d.h. man kann fast alles dort kaufen. Die Bar ähnelt tatsächlich eher einem Trödellden 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 erstellen, 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.