

REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen



Venedig

Eine Winterreise: mysteriös, poetisch
und voller Genüsse.

Venedig im Winter

Während einer kurzen Zeit im Winter kehrt Ruhe ein in Venedig – und die Stadt gibt sich noch magischer und geheimnisvoller als sonst. Doch auch kulinarisch kommt man voll auf seine Kosten.



Blick von der Piazza San Marco nach San Giorgio Maggiore.

Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 AUF CICCETTI-TOUR

Cicchetti, also kleine Häppchen, die mit einem Glas Wein oder einem «Spritz» genossen werden, gehören in Venedig einfach dazu. Eine ausgedehnte Tour durch die traditionellen «Bacari» ist somit kulinarisches Pflichtprogramm.



2 EIN AUSFLUG IN DIE LAGUNE

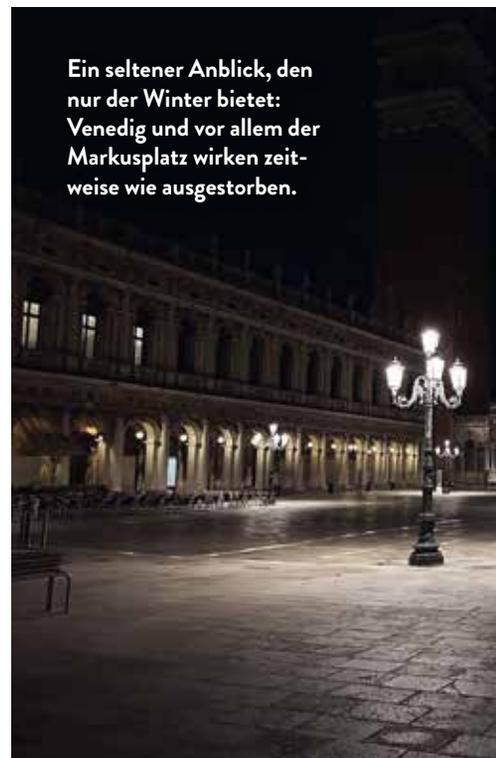
Murano, Burano, San Michele ... die venezianische Lagune verfügt über eine Vielzahl an weiteren Inseln, die absolut sehenswert sind – und dank des Vaporettos bequem zu erreichen.



3 DURCH DIE MUSEEN

Von der Accademia über die Sammlung von Peggy Guggenheim bis hin zum Museum für Schifffahrtsgeschichte: Venedig hat ein reiches Angebot an Museen, welche besonders im Winter nicht zu voll sind.

Ein seltener Anblick, den nur der Winter bietet: Venedig und vor allem der Markusplatz wirken zeitweise wie ausgestorben.





Hinkommen

Eine klare Sache: Nichts geht in diesem Fall über eine Anreise mit dem Zug. Dank direkter Verbindungen gelangt man ohne Umsteigen schnell und komfortabel nach Venedig. Ab Zürich HB beträgt die Fahrzeit gut sechs Stunden. Weitere Infos: www.sbb.ch/de/freizeit-ferien/ideen/angebot.html/staedtereisen/venedig

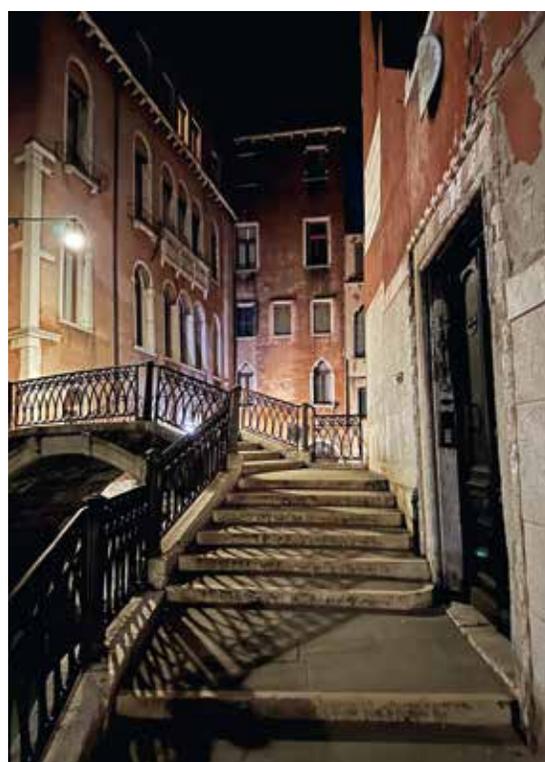


Übernachten

Das All`Angelo Art Hotel (www.allangelo.it) ist auf jeden Fall eine gute Wahl: geschmackvolle, grosszügige Zimmer, teilweise mit Kanalblick. Sehr ruhig gelegen, dennoch benötigt man zu Fuss kaum eine Minute bis zum berühmten Markusplatz.

Kann man überhaupt noch guten Gewissens nach Venedig reisen? Natürlich, wenn es auf eine taktvolle, achtsame Weise geschieht – und dafür ist der Winter einfach perfekt geeignet. Zu Venedig wurde vermutlich schon alles gesagt. Unzählige Dichter und Autoren haben sich an dieser Stadt abgearbeitet, haben sie verklärt, besungen, verdammt, haben ihren Tod und ihre Auferstehung beschworen. Und dennoch reisst diese unergründliche Faszination, welche von der «Serenissima», der Allerdurchlauchtigsten ausgeht, nicht ab. Das ist auch nicht schwer zu verstehen, denn Venedig ist mit all seiner Pracht und seiner Beispiellosigkeit gleichzeitig Wunder, Phänomen und Mysterium. Man muss es einfach einmal gesehen haben. Aber genau darin liegt auch die Schwierigkeit: Wie

kaum eine andere Stadt ächzt Venedig unter dem Ansturm der Touristenmassen, sodass die Venezianer in Scharen aus ihrem Zuhause fliehen. Wie also die Stadt besuchen, ohne Teil des Problems zu werden? Indem man versucht, ein Teil dieses Faszinosums zu werden. Und dafür ist der Winter (allerdings nicht während der Weihnachtszeit oder des Karnevals) die beste Zeit. Stille, Kälte, eine gespenstisch-flüchtige Schönheit, die sonst unter dem Zuviel der Besucher verborgen bleibt. Essen, wo die Venezianer essen, denn wer jetzt sein Restaurant geöffnet hat, macht sich nicht abhängig von den Zugereisten. Gibt es ein authentisches Venedig? Schwer zu sagen – aber während einiger Tage im Januar kommt man dieser Vorstellung doch ziemlich nahe.



Die grossen Klassiker

Es gibt Restaurants und Cafés, die zu Venedig gehören wie der Markusplatz und die Seufzerbrücke. Glücklicherweise sind viele dieser Institutionen authentisch geblieben.

Es ist ein schwer zu beschreibendes Gefühl, wenn der Zug sich seinen Weg gemächlich über das Wasser bahnt und sich die ersten Silhouetten der Stadt abzeichnen. Gleich bei der Anreise weiss man es: In Venedig ist alles anders. Ein auf fast magische Weise unwirklich erscheinendes Ensemble von Bauten, die direkt aus der Lagune herausgewachsen scheinen. Die Zeit verlangsamt sich. Keine Autos, es bleibt der Wasserweg durch die Kanäle oder der Fussweg durch das Labyrinth der Gassen. Mitte Januar. Winter in Venedig. Ein kurzer Moment des Innehaltens. Es kann jetzt tatsächlich passieren, dass man auf die Piazza San

Marco hinaustritt und für einen kurzen Augenblick alleine ist. San Marco, Venedig in all seiner repräsentativen Pracht und Schön-

Inbegriff der venezianischen Pracht: die Basilica San Marco.

heit – alles erscheint noch unwirklicher, als es eh schon ist. Der Blick vom Dogenpalast nach Guidecca, festgezurte Gondeln, die verlassen in den trüben Wogen des Markusbeckens hin- und herwiegen. Ein flüchtiger Moment der Anmut. Wer die Stadt so erleben möchte, sollte das unbedingt unter der Woche tun, denn bereits das Wochenende spült wieder mehr Besucher in die Serenissima. Stille auf dem Markusplatz, die Orchester sind verstummt und die mondänen Kaffeehäuser haben geschlossen. Nur das berühmteste, das Caffè Florian hat soeben die Saison eröffnet. Die Salons in all ihrem aristokratischen Prunk warten auf Besucher. Hinein ins Warme. Wann, wenn nicht jetzt, kann man die sagenumwobene heisse Schokolade kosten, die schon Casanova genossen haben soll? Tatsächlich schmeckt sie wärmend, üppig kräftig, feinherb und süss ... wirklich gut ... aber 14-Euro-gut? Das muss jeder für sich entscheiden. Zweifellos gehört das «Florian» zu den venezianischen Klassikern, wenn auch zu den hochpreisigen. Nicht wegzudenken ist auch das «Corte Sconta», seit Jahrzehnten eine Institution, in der die Zeit stehen geblieben zu sein scheint, mit ihrem rustikalen Charme – nackte Tische, kahle Wände – der den Blick auf das Wesentliche freihält ... eine verfeinerte, aber

CAFFÈ FLORIAN

Mondänes Kaffeehaus mit ebenso mondänen Preisen.
www.caffeflorian.com

CORTE SCONTA

Klassische verfeinerte venezianische Küche.
www.cortescontave.com

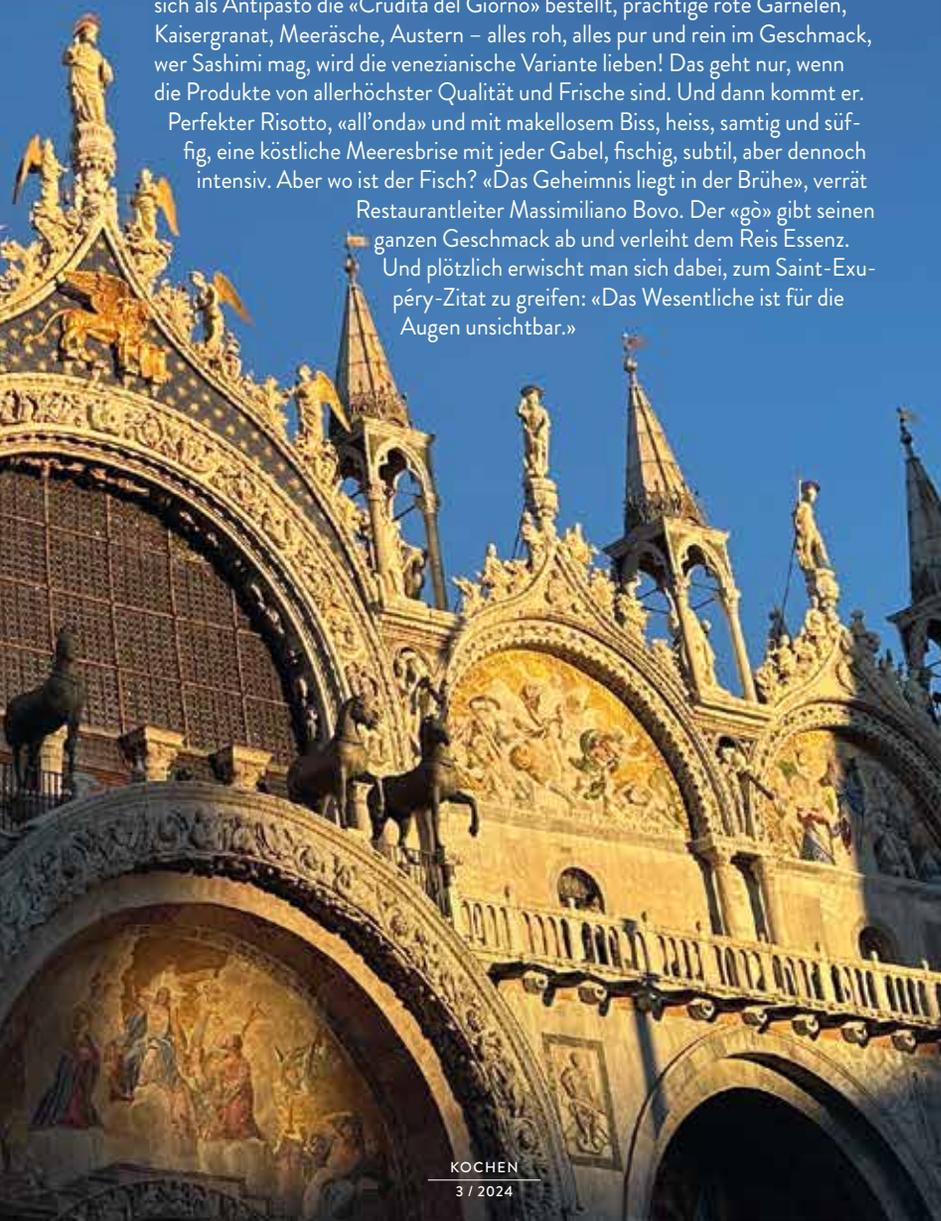
OSTERIA ALLE TESTIERE

Sicher eines der besten Fischrestaurants der Stadt.
www.osterialetestiere.it

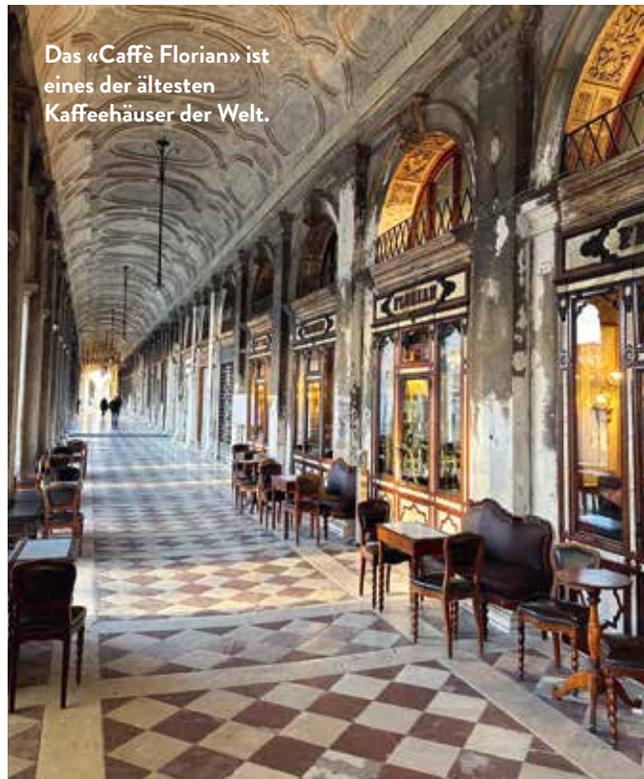
TRATTORIA ALL GATTO NERO

Allein der Risotto rechtfertigt die einstündige Anreise.
www.gattonero.com

urtraditionelle venezianische Küche, die sich wenn immer möglich am Angebot des Rialtomarkts orientiert. Hierher kommt man wegen der gedämpften, gezupften Seespinne, der hausgemachten Spaghetti mit Sardellen, Pinienkernen und Fenchel – und wegen der phänomenalen «Frittura mista». Eine andere herausragende Adresse für alles, was aus dem Meer kommt, ist die «Osteria alle Testiere». Ein kleines, eng bestuhltes Lokal mit elf Tischen, nur einen Steinwurf von der Rialtobrücke und dem Fischmarkt entfernt. Für Küchenchef Bruno Gavagnin und den Sommelier Luca di Vita ist eine permanent wechselnde Karte selbstverständlich, denn der Fang des Tages bestimmt das Menü: Ein toller Auftakt sind gedämpfte «Cannocchie», also Fangschreckenkrebe mit mildem, zartem Fleisch, das ein wenig an Hummer erinnert. Ein Klassiker sind die Spaghetti «alle bevarasse», die venezianische Variante von «alle vongole»; noch venezianischer kommt das Filet vom Petersfisch daher: mit Sternanis, rotem Pfeffer, Orangen und Granatapfelkernen verfeinert, schlägt das Gericht einen direkten Bogen zu einer Zeit, als Venedig die Handelsdrehscheibe für Gewürze und Früchte aus dem Orient war. Eine andere typische Zutat ist der «gò», ein kleiner Lagunenfisch, der im Deutschen auf den wenig klangvollen Namen «Grundel» hört und einst für die meist armen Fischer von grösster Notwendigkeit war. Weil sich die grätenreichen Fische nicht verkaufen liessen, ass man sie selbst. Weil sich die «gò» für seinen intensiven Wohlgeschmack bekannt, namentlich in Form des «Risotto alla Buranella», einer Spezialität der Insel Burano. Allein dafür lohnt sich die einstündige Fahrt mit dem Vaporetto – aber auch wegen der pittoresken Architektur mit den knallbunten Häusern. An der Trattoria «al Gatto Nero» gibt es kaum ein Vorbeikommen; was 1945 als Hafenkneipe begann, gilt heute als eines der besten Fischrestaurants der Lagune. Das wird gleich klar, wenn man sich als Antipasto die «Crudità del Giorno» bestellt, prächtige rote Garnelen, Kaisergranat, Meeräsche, Austern – alles roh, alles pur und rein im Geschmack, wer Sashimi mag, wird die venezianische Variante lieben! Das geht nur, wenn die Produkte von allerhöchster Qualität und Frische sind. Und dann kommt er. Perfekter Risotto, «all'onda» und mit makellosem Biss, heiss, samtig und süffig, eine köstliche Meeresbrise mit jeder Gabel, fischig, subtil, aber dennoch intensiv. Aber wo ist der Fisch? «Das Geheimnis liegt in der Brühe», verrät Restaurantleiter Massimiliano Bovo. Der «gò» gibt seinen ganzen Geschmack ab und verleiht dem Reis Essenz. Und plötzlich erwischt man sich dabei, zum Saint-Exupéry-Zitat zu greifen: «Das Wesentliche ist für die Augen unsichtbar.»



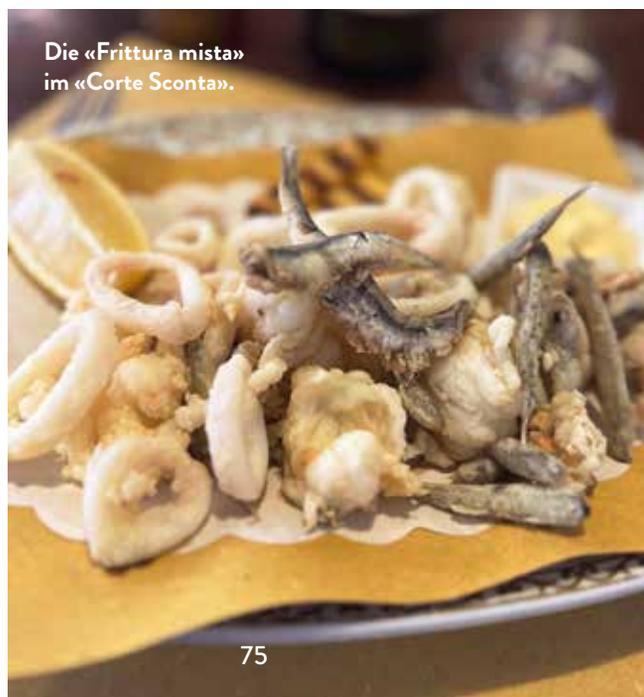
Das «Caffè Florian» ist eines der ältesten Kaffeehäuser der Welt.



«Spaghetti alle bevarasse» in der «Osteria alle Testiere».



Die «Frittura mista» im «Corte Sconta».



Ein köstliches Labyrinth

*Nirgendwo ist das Herumirren schöner als
in Venedig. Denn am Ende dieses
Labyrinths aus Gassen, Brücken
und Kanälen lädt stets eine Bar
oder Kneipe zu Aperitivo und
Cicchetti.*



Das Herausfordernde an Venedig ist seine Topografie. Ein Labyrinth. Unüberschaubar, ohne Logik, System oder Plan, ein verwuchertes Netz aus winzigen Gassen, Brücken und Kanälen – was daran liegt, dass sich die Stadt nicht aus einem vordefinierten Zentrum heraus entwickelt hat, sondern aus vielen gesonderten Inseln mit eigenem Mittelpunkt, die sich erst nach und nach zu einem Ganzen verwoben haben. Je eher man sich dem Chaos ergibt, um so mehr kann man darin eintauchen und es genießen. Denn nicht selten ist Google Maps mit der Enge des Labyrinths überfordert. Gewiss gibt es sie, die gut ausgeschilderten, gut frequentierten Hauptverkehrsadern, doch oft muss man nur zweimal abbiegen und der Lärm der Massen weicht dem dumpfen Echo der eigenen Schritte. Völliges Alleinsein. Und ein paar Meter und Ecken weiter wandelt sich wieder alles. Nirgendwo lässt es sich schöner umherirren als in Venedig. Hier ist es normal, dass ein Weg plötzlich in einer Mauer endet, einem Kanal (auch ein Grund, nicht ständig auf das Smartphone zu starren) – oder einer Kneipe. Die «Bacari», die einfachen Tavernen und Bars sind aus dem Alltag der Venezianer nicht wegzudenken. Hier trifft man sich nicht nur auf ein Gläschen Wein, sondern auch auf ein paar «Cicchetti»: Der Name leitet sich von lateinisch «ciccus» = kleine Menge ab und bezeichnet die berühmten mundgerechten Häppchen, oft mit Thunfisch, Stockfisch, Sardellen, aber auch Polenta oder Artischocken. Dazu kann man sich guten Gewissens auch einen Spritz bestellen, aber bitte mit «Select», denn im Gegensatz zu Aperol und Campari stammt dieser äusserst anregende Bitterlikör tatsächlich aus Venedig. Nicht weniger beispielhaft für die kulinarische Tradition dieser Stadt sind «Sarade in saor». Gibt es ein Gericht, das die bewegte Geschichte Venedigs besser auf den Punkt

bringen könnte? Eine Brücke zwischen dem Westen und dem Osten, ein Kreuzungspunkt der Kulturen, wo Gewürze und exotische Speisen Teil des venezianischen Geschmacks geworden sind. Als Seefahrer und Entdecker mussten die Venezianer also Techniken zur Haltbarmachung von Lebensmitteln erlernen, da sie lange Seereisen in Kauf nehmen mussten. So entstand eben jene symbolträchtige Zubereitung «in saor», eine Kombination aus lokalen Fischen wie Sardinen, süßsauer eingelegt mit Zwiebeln aus den Lagunengärten und Sultaninen und Pinienkernen aus dem Osten. Ganz klassisch mit Polenta gibt es «Sardegna in Saor» etwa in der «Cantina do Spade», einem der ältesten Lokale der Stadt; eine mundgerechtere Version findet man hingegen im «Bacarando in Corte dell'Orso», wo die Sardinen auf einer Polentasche thronen. Auf Polenta gibt es dort auch «Gamberi in saor», Tintenfisch, «Baccalà mantecato», also eine

Nirgendwo lässt es sich schöner umherirren als in Venedig.

luftige Stockfischcreme, die ebenfalls in einer Variante mit Tomaten und Zwiebeln zu haben ist. Wem der Sinn mehr nach fleischlichen Gelüsten steht, dürfte gleich um die Ecke bei «Sepa» glücklich werden, schliesslich hat dieser moderne Bâcaro stets eine wunderschöne Auswahl an «Polpette», also Fleischbällchen zu bieten: klassisch mit Rind, feurig mit scharfer Salami verfeinert oder wiederum sehr venezianisch mit Thunfisch und Radicchio.

Cicchetti gibt es auch im «Il Mercante», jedoch sind diese meist nicht der Hauptgrund, die in einem Caffè aus dem 19. Jahrhundert untergebrachte

Bar direkt beim Campo die Frari anzusteuern: Im «Il Mercante» gibt es die vielleicht durchdachtsten, kreativsten und möglicherweise sogar besten Cocktails von Venedig. Ziemlich gewagt für eine Stadt, in der nur Spritz und Wein getrunken wird? Nun, wer wagt, gewinnt bekanntlich – und die Kreationen des Hauses sind tatsächlich gewagt. Besonders spannend sind die nicht betont süßen Cocktails, die von herb bis ins Pikante reichen: Vom «Amaz-on fire» (Cachaça, Cynar, Dill, Sherry, Steinpilzessenz und Rauchparfum) über den «Amatriciana» (Eine Art Bloody Mary mit Pfeffer, trockenem Wermut und geräuchertem Tee) bis hin zum «Dashi» (Scotch Whisky, Wermut, Rum, Sesam- und Dashirup und Sojasauce!). Aber keine Angst, das Barpersonal ist genau so freundlich wie begabt und bereitet so gut wie jeden Drink zu – auch einen Spritz.

CANTINA DO SPADE
www.cantinadospade.com

BACARANDO IN CORTE DELL'ORSO
www.bacarando.com

SEPA
www.sepavenezia.it

IL MERCANTE
www.ilmercantevenezia.com

WEITERE GUTE BARS:

BAR DANDOLO
Ultraklassische, sehr stilvolle Grand-Hotel-Bar mit Pianist.
hoteldanieli.com/it/dining.html

BAR LONGHI
Luxuriöse, bildschöne Bar. Teuer, aber sehr gut; der Martini mit wildem Fenchel ist eine Wucht!
www.marriott.com/en-us/hotels/vcegl-the-gritti-palace-a-luxury-collection-hotel-venice/dining

Urvenezianisch:
«Sardegna in saor» in
der «Cantina do
Spade».



Cicchetti-Auswahl im
«Bacarando in Corte
dell'Orso» / Cocktail im
«Il Mercante» (kl. Bild).



Neue venezianische Küche

Im Schatten der grossen Traditionen findet man in Venedig viele junge Gastronomen, die ihre ganz eigene Vision einer zeitgenössischen venezianischen Küche verfolgen.

Venedig, das ist zumeist pure Überwältigung, etwas Unwirkliches, ein Übermass an Grösse, Glanz, aber auch an Dekadenz und dem ewig nahenden Untergang. Eine gigantische Projektionsfläche, ein Ort, der mit Zeichen, Symbolik und Geschichte derart überfrachtet ist, dass es die Realität mitunter schwer hat, sich Gehör zu verschaffen. Die Realität jenseits des Musealen, ein Venedig, das eine Stadt mit echten Bewohnern ist, eine Stadt, die lebt und sich – wenn auch nicht immer sichtbar – stetig wandelt. Dieses Venedig muss man sehen wollen, man muss sich ihm öffnen, und das ist schwierig, wenn man sich als Besucher nur zwischen Rial-

tobrücke und Markusplatz bewegt. Das merkt man auch im Bereich des Kulinarischen: Auf den ersten Blick hat man es – nimmt man all die gesichtslosen internationalen Sack-Ketten und die austauschbaren Pizzerien mal aus – fast vollständig mit Horten der Tradition zu tun, Lokale mit einer ewig zurückreichenden Historie und Bewahrer der überlieferten, althergebrachten venezianischen Küche. Viel interessanter ist der zweite Blick. Denn er enthüllt, dass hier und heute viele junge Venezianerinnen und Venezianer am Werk sind, die ihre ganz eigene Vision einer neuen, zeitgemässen lokalen Küche verfolgen. Man findet sie in Cannaregio, einem Stadtteil, durch den zwar die touristische Hauptschlagader, die Strada Nova führt, in dem aber immer noch die meisten Venezianer leben und arbeiten. In diesem «echten» Venedig liegt direkt an einem kleinen Kanal die Weinbar «Vino Vero», wo es nicht nur hervorragende

Der Markusplatz ist das Paradebeispiel des Postkarten-Venedigs.

Grillierter Aal mit Artischocken und Sardellensauce im «Estro».



78

Rindszunge mit Salsa verde und Schalotten im «Stappo».



KOCHEN
3 / 2024

Cicchetti gibt, sondern auch eine fantastische Auswahl an Naturweinen, also Weinen, die zumeist nachhaltig produziert sind, unter Einsatz von Naturhefen und Spontanvergärung, am besten ohne Filtration und Schönung – kurzum so vinifiziert, dass möglichst wenig eingegriffen wurde. Diese «wilden» Weine scheinen sowieso ein gemeinsamer Nenner zu sein: Im «Estro», 2014 von den auf Murano aufgewachsenen Brüdern Alberto und Dario Spezzamonte eröffnet, stehen ausschliesslich Naturweine (mittlerweile 700–800 Stück) zur Auswahl. Und dazu eine Küche, die sich auf ganz einfache Säulen stützt: Saisonalität der Produkte, Terroir, Respekt vor den Traditionen und natürlich die Qualität – alles neu interpretiert auf eine zeitgemässe Art und Weise. Egal, ob rohe Meeresfrüchte, Bigoli mit Enten-Ragù oder knusprig grillierter Aal mit gebackenen Artischocken aus Sant'Erasmus mit Sardellensauce – es bleibt alles sehr venezianisch. Gelegentliche Ausflüge in das restliche Italien erlaubt sich hingegen Ugo Garo-

falo, Küchenchef im «Stappo», wo es eine kreative Bistroküche gibt. Austern und frische, hausgemachte Pasta sind immer auf der Karte, den Rest bestimmen die Saison und die Laune des Chefs. Die Gerichte drehen sich um Zutaten aus nachhaltiger Produktion und von lokalen Erzeugern; der Fisch kommt aus der Adria und dem restlichen Mittelmeer, Obst und Gemüse direkt vom Rialto-Markt. Glücklicherweise sind gerade die legendären roten Gamberi aus Mazara im Angebot – deren Geschmack ist so wunderbar süsslich, zart und gleichzeitig jodig-intensiv, dass es eine Schande wäre, ihn zu verfälschen: Chef Ugo weiss das natürlich und serviert die Delikatesse roh mit ein paar Tupfen Zitronencreme. Es folgt perfekt grillierter Oktopus mit Kichererbsen und Pane Carasau; dann ein köstlicher Ausflug aufs Land mit dünn aufgeschnittener Zunge vom Fassona-Rind, Salsa verde und marinierten Schalotten, ehe man mit Spaghetti «alle busara» (mit Scampi und Tomaten) wieder mitten in der Lagune landet.



VINO VERO

Sympathische Weinbar mit grosser Naturwein-Auswahl und guten Cicchetti.

www.vinovero.wine

STAPPO

Zeitgenössische, produktbasierte Bistroküche, schönes Naturwein-Sortiment.

www.stappovenezia.com

ESTRO

Aufs wesentliche reduzierte, moderne venezianische Küche.

www.estrovenezia.com



Natur pur im hohen Norden

Wenn die Nächte zum Tag werden, dann ist es Sommer im hohen Norden. Und wenn der Sommer geht, kommt die Zeit des sanften Lichts, der saftigen Beeren und der ersten Nordlichter: Ruska.

Lapland-Romantik

- 8-Tage Blockhausferien in Lapland
- Wildnis und Natur pur
- Grosse Auswahl an Outdoor-Aktivitäten
- Reisezeitraum: 15.6. – 28.9., Samstag-Samstag

Ab **Fr. 1580.–** pro Person

bei 2 Personen im 1-Schafzimmer Blockhaus, inkl. Kontiki-Direktflug

Hier geht's
zu unseren
Blockhausferien:



Lassen Sie sich von Ihrem Spezialisten beraten.

Tel. 056 203 66 66

www.kontiki.ch



Im «Local» kochen Salvatore Sodano (Mitte) und sein Team modern regional, darunter auch mit ungewöhnlichen Zutaten wie Eselfleisch (unten rechts). Im «Dama» kommt regelmässig Wagyu-Rind aus dem Veneto (unten links) auf den Tisch.



Alles aus der Region

Kreativ kochen mit dem, was die Lagune und das Veneto hergeben – das ist die kulinarische Philosophie der Restaurants «Dama» und «Local».

Von ihr hängt alles ab – die Lagune. Fünfzig Kilometer lang und elf Kilometer breit, 117 Inseln und Inselchen. Bereits im 14. und 15. Jahrhundert liessen die Venezianer zahlreiche Flüsse umleiten, um die Verlandung zu verhindern, denn ohne Lagune kein Leben. Was früher die Selbstversorgung ermöglichte, ist auch heute noch bedeutend: 17 Prozent der Lagune sind heute Fischfanggründe für Fische, Mies- und Venusmuscheln; und seit Jahrhunderten sind die Inseln Le Vignole und Sant'Erasmus die Gemüsegärten Venedigs, wo auf fruchtbaren Böden Tomaten, Wein, Zwiebeln, Spargeln, Kartoffeln und die berühmten violetten Artischocken wachsen. Dass venezianische Köche diesen Reichtum nur zu gerne nutzen, versteht sich fast von selbst. Doch einige verfolgen dabei einen noch strikteren Regionalismus: Eine Küche, deren Zutaten wenn immer möglich aus der Lagune und dem Veneto stammen, um der Region und ihren Produzenten den Respekt zu erweisen, den sie verdienen. Im «Dama», wunderschön gelegen im historischen Hotel Cà Bonfadini, geht es Lorenzo Cogo darum, den Produkten der Region auf seine ganz persönliche Art und

Weise eine Bühne zu geben: «Ich bin kein extremer Innovator, ich bin einfach ein Koch, der seine Rohstoffe respektiert und sie mit Fantasie verarbeitet», so die Philosophie des Küchenchefs. Und so sieht das dann aus: Eine kurz gebeizte Makrele kombiniert Cogo gekonnt mit Radicchio, gesalzenem Fischrogen und flüssigem Wagyu-Fett, sodass ein komplexes Ensemble entsteht. Das Rinderfett verleiht dem gehaltvollen Fisch eine zusätzliche geschmackliche Tiefe, und damit das Ganze nicht ins Üppige kippt, sorgen die Salzigkeit des Rogens und die leichte Bitternote des Salats für gelungene Kontrapunkte. Wagyu steht im «Dama» regelmässig auf der Karte, denn man hat dafür einen eigenen lokalen Züchter im Veneto. Das merkt man spätestens beim nächsten Gang: Eine knapp Fingerdicke Tranche dieses Rindfleischs, aber nur auf der einen Seite gebraten, auf der anderen roh, unterstützt von süssauer eingelegten Zwiebeln und bestäubt mit etwas Lorbeerpulver. Besser könnte man dieses aussergewöhnliche Produkt kaum in Szene setzen – nussig, buttrig und vollmundig intensiv im Geschmack, wie ein Tatar auf der einen und mit dunklen Röstaromen auf der anderen Seite.

Das klappt auch grandios beim Hauptgang, zart geschmorte Wagyu-Shortribs mit roten Johannisbeeren auf Rotkabispurée.

Auch bei Salvatore Sodano stehen die lokalen Zutaten stets im Zentrum: Im Ristorante «Local» findet man eine zeitgemäss und innovativ reinterpretierte venezianische Küche, die sich auch immer wieder auf die reiche Historie der Region bezieht: Weil etwa im ländlichen Veneto traditionell auch Eselfleisch auf den Tisch kam, serviert Sodano ein Eseltatar mit Enokipilzen und Meeresschnecken als überaus gelungenes «Mare e Monti». Um Venedig als Handelsknotenpunkt für Gewürze und Tee geht es bei den Spaghetti mit Haselnüssen, Seeigel und geräuchertem Tee – und beim Risotto mit Radicchio aus Treviso, Blauschimmelkäse und Austern aus Scardovari dominieren kraftvolle, wuchtige Aromen und viel Umami. Das macht dann einfach nur Spass!

DAMA

www.damavenice.com

LOCAL

www.ristorantelocal.com

Einkaufen

Gelegenheiten, sich in Venedig mit köstlichen Mitbringseln einzudecken, gibt es viele. Hier eine kleine Auswahl:

ENOTECA MILLEVINI

Grosse Auswahl an italienischen Weinen mit Schwerpunkten Toskana, Piemont und natürlich dem Veneto. Schöne Spirituosenecke mit Grappa, Cognac, Gin und Whisky.
www.enotecamillevini.it

PASTIFICIO GIACOMO RIZZO DAL 1905

Das Pastaparadies: Neben getrockneten Teigwaren in allen Formen und Farben findet man hier auch Pasta fresca.
www.facebook.com/pastificiogiacomorizzo

VIZIO VIRTÙ

Diese Chocolatiers verstehen ihr Handwerk. Von der Tafel bis zur Praline ist alles hand- und hausgemacht.
www.viziovirtu.com

ALIMENTARI DE ROSSI

Pasta aus ausgewählten Manufakturen, bis zu hundert Jahre alte Balsamico-Essige, Trüffelspezialitäten, ausgesuchte Olivenöle und viele andere lokale Delikatessen.
www.alimentariderossi.com

NONNO BEPI

Alles, was das Herz begehrt: Pasta, Pesto, Wein, Bier, Biscotti ...
www.nonnobepi.com



NOTIZEN VON UNTERWEGS

Unser Reisedaktor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen feinen kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

Touristen und Touristen

Ich habe Donna Leon gesehen, ich bin mir sicher – irgendwo auf der Calle die Boteri, unweit des Rialtomarktes. Die gefeierte Autorin der Brunetti-Romane sah nicht sehr glücklich aus, wirkte gehetzt. Es war Samstag: Die Tagestouristen waren eingefallen, die Stadt, die unter der Woche so angenehm still wirkte, war nicht wiederzuerkennen. Das ist auch der Grund, weshalb Donna Leon ihren Hauptwohnsitz nicht mehr in Venedig hat. Zu viele Touristen. Overtourismus, das ist hier tatsächlich ein enormes Problem. Zwar ist der Tourismus der Hauptarbeitgeber, doch 80 Prozent der Tagesbesucher verbringen weniger als acht Stunden in der Stadt; 90 Prozent besichtigen lediglich den Markusplatz. Zwei Millionen kommen mit Kreuzfahrtschiffen, deren Wellen die Fundamente angreifen und deren Abgase die Luft verpestet und die Fassaden schädigen. Ihretwegen hat man die Kanäle in der Lagune tiefer ausgebaggert, was die Hochwassergefahr noch erhöht hat. Diese Touristen übernachten und essen nicht in Venedig, und wenn, dann in einem der zahllosen Take-aways, die oft zu asiatischen Ketten gehören. Die Venezianer selbst haben davon nichts. Anfang des 20. Jahrhunderts lebten hier noch 200 000 Menschen; heute sind es nur noch gut 50 000, Tendenz sinkend – la Serenissima verkommt zur musealen Geisterstadt. Wie also soll man in Venedig Tourist sein, ohne der Stadt zu schaden? Dafür gibt es keine Patentlösung, aber ein paar gute Ideen sind: Mit dem Zug anreisen statt mit dem Flugzeug. Kein Airbnb buchen, denn dadurch können sich die Venezianer ihr Zuhause kaum mehr leisten. In richtigen Trattorien und Osterien essen, wo Zutaten von Produzenten aus der Lagune auf den Tisch kommen. Ohne Hotel Frühstück buchen und den Tag stattdessen in einer echten Pasticceria beginnen, wo man den Espresso an der Bar trinkt. Ob das Venedig retten wird? Keine Ahnung, aber irgendwo muss man ja anfangen.

Ein Schnappschuss

Masken, Kitsch und Selfiesticks – ein Sinnbild für den Massentourismus in Venedig.



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
vieles mehr!



**3 Ausgaben
CHF 20.-**



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen