

DIE INSELN DER SERENISSIMA

Ohne seine Inseln wäre Venedig nicht vollkommen. Die Lagune ist der Bauch der Stadt und auch die Grundlage der viel gerühmten venezianischen Küche. Falstaff nimmt Sie mit auf eine Genussreise nach Pellestrina, Burano, Torcello, Mazzorbo, Sant'Erasmo und Vignole.

TEXT ILSE FISCHER

In der Lagune von Venedig gibt es eine Vielzahl kleiner Inseln



Fotos: Corbis, Degen, istock images (3), Getty Images Illustration: Bianca Tschakner

VON ILSE FISCHER



Restauranttipps und Adressen zur Lagune von Venedig finden Sie auf Seite 155.

Die Lagune war schon immer die Lebensader Venedigs, und in dieser verwunschenen Wasserwelt scheint die Zeit manchmal stehen geblieben zu sein. Man bewegt sich von »tapo« zu »tapo«, wie die kleinen Inseln heißen, bahnt sich auf den Wasserstraßen den Weg zwischen Holzpfählen und blickt immer wieder auf die einzigartige Stadt, die einst aus diesen Lagunen entstanden ist.

Mit dem Vaporetto geht es nach Murano, der legendären Insel edler Glaskunst. Auch wenn heute vieles kitschig anmuten mag, so ist eine Besichtigung der alten Traditionshäuser, in denen man zauberhafte Kunstwerke kaufen und den Glasbläsern bei ihrer Arbeit zuschauen kann, doch interessant. In den kleinen Gassen findet man Stille und einige gute Restaurants, in denen man köstlichen Fisch genießen kann.

Weiter geht es nach Torcello, der Insel mit großer Vergangenheit. Die älteste Kathedrale der Lagune ist hier, die Teufelsbrücke und das Bildnis der Geburt des Fegefeuers.

Inselhüpfen
für
Genießer

Gourmets aus aller Welt kommen wegen der »Locanda Cipriani«, schauen bei einem Bellini über die Lagune nach Burano und denken an Marc Chagall, Ernest Hemingway oder Maria Callas, die alle schon hier waren.

Burano, die Insel der Fischer, ist vor allem bunt, schon von Wei- >



Die Insel Burano ist neben seinen bunten Häuschen auch wegen des speziellen kulinarischen Angebots ein beliebtes Ziel



SERIE

falstaff



Die »Trattoria da Romano« auf Burano ist ein kulinarisches Kleinod

> tem leuchten die Häuser aus dem Blaugrün des Wassers und spiegeln sich in den Kanälen. Der Legende nach soll das Abbild der Häuser im Wasser den heimkehrenden Fischern Orientierung gegeben sein, denn jede Familie hatte ihre eigene Farbe. Im »Il Gatto Nero« oder im »Da Romano« kann man in der Saison – Frühling und Herbst – auch die raren Moleche essen, weiche Krebse in der Zeit der natürlichen Häutung, die

es nur in der venezianischen Lagune gibt. Diese Spezialität, die nun auch unter dem Schutz von Slow Food steht, genießt man am besten frittiert mit Polenta. Früher, so erzählt einer der Molecanti von Burano, auf Krabben spezialisierte Fischer, hat man sie in großen Körben am Strand gesammelt und im Überfluss gegessen. Heute sind sie eine Kostbarkeit, und die Kunde, wo man sie gerade zubereitet, verbreitet sich schnell unter den Lieb-



Die »Locanda Cipriani« auf Torcello lockt Gourmets aus aller Welt an



Junge Artischocken von Sant'Erasmus

Auch wenn Venedig jedes Jahr von Millionen Touristen gestürmt wird, finden anspruchsvolle Genießer in der Lagune auch in der Hochsaison ruhige Plätze.

haben. Burano ist auch berühmt für kunstvolle Spitze und den schiefen Kirchturm, der weithin in der Lagune sichtbar ist.

Wer in Ruhe und Beschaulichkeit essen möchte, der überquert die Holzbrücke zwischen Burano und Mazzorbo, kehrt in der Trattoria »Alla Maddalena« ein und genießt frische gegrillte Fische, sonnenwarmen Tomatensalat und Castraure – junge Artischocken von Sant'Erasmus.

In Sant'Erasmus, dem Garten Venedigs, gedeihen diese berühmten

Artischocken genauso gut wie »sparselle«, der grüne, ganz dünne Spargel, süße Zwiebeln und wohl-schmeckende Salate. Kenner schätzen auch den Wein, den es nur hier im einzigen Lokal »Ca' Vignotto« gibt, zusammen mit Gerichten aus den Produkten der Insel.

Sonntags ist es voll auf Le Vignole, dem einstigen Weingarten der Dogen von Venedig, wenn venezianische Familien unter den schattigen Bäumen im »Alle Vignole« Platz nehmen und das Dolce Vita zelebrieren.

Über den Lido fährt man mit Fähre und Bus nach Pellestrina, und die etwas komplizierte Anfahrt lohnt sich in jedem Fall. Häuser in Rosa, Purpur und Lagunenblau – Pellestrina ist so bunt wie Burano. Hier kann man den Muschelfischern bei der Arbeit zusehen und im »Celeste« oder »Da Nane« ein-

Die Lagune ist der Bauch von Venedig

Fotos: Laif (2), Corbis, Degen (2), Bildagentur Huber, iStock images (2), beige stellt (2)

LAGUNE VON VENEDIG



Die Boote der Muschelfischer auf Pellestrina

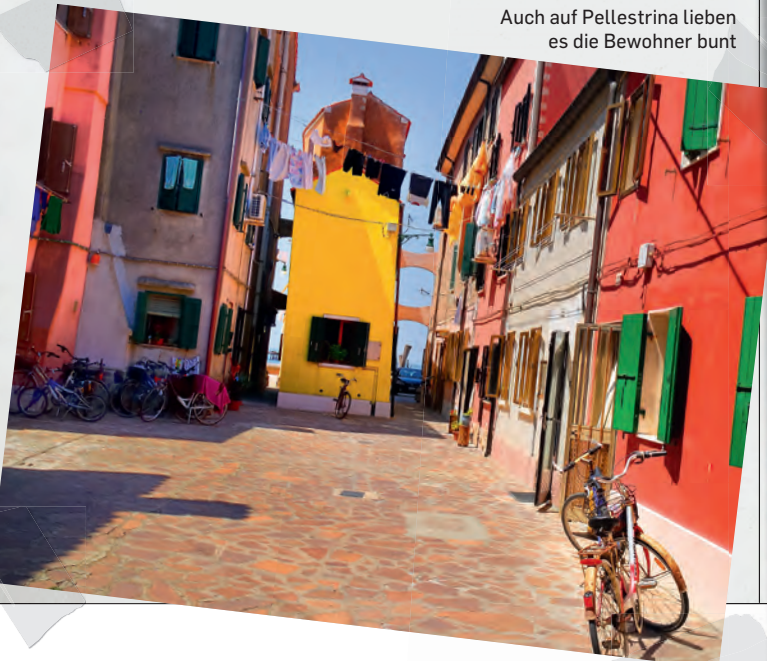
kehren und sich mit göttlichen rohen Scampi, perfekten Granseole (Taschenkrebse) und, wenn der Fischer sie bringt, auch Moleche belohnen. Nirgendwo in Venedig oder der Lagune kann man Meeresbewohner so gut und frisch essen wie hier, und das auf einer wunderbaren Panoramaterrasse.

Mit den Fischern von Burano hinausfahren, ihren Erzählungen zuhören und mit ihnen den Fang teilen, auch das kann man in der

*Dolce Vita
für
Feinschmecker*

verwünschten Welt der Lagune. Das Inselhüpfen mit Genuss ist sicher ein besonderes Erlebnis für Menschen, die den Luxus im Einfachen suchen. <

Auch auf Pellestrina lieben es die Bewohner bunt



AUF EINEN BLICK

RESTAURANTS

1 TRATTORIA CA'VIGNOTTO
Für alle, die den perfekten schlichten Genuss suchen.
Via Forti 71, Sant'Erasmo
T: +39/041/244 40 00

2 CELESTE
Der Himmel über der Lagune ist blau, der Genuss einzigartig.
Sestier Vianelli 625
Pellestrina
T: +39/041/96 73 55



»Celeste« auf Pellestrina

3 LOCANDA CIPRIANI
Fisch oder Kalbsleber, Riso nero oder Bellini – ein Erlebnis der besonders feinen Art.
Piazza Santa Fosca 29
Torcello
T: +39/041/73 01 50
www.locandacipriani.com



»Locanda Cipriani«

4 TRATTORIA AL GATTO NERO
Venezianische Meeresküche, interpretiert von einem Meisterkoch.
Via Giudecca 88
Burano
T: +39/041/73 01 20

5 TRATTORIA DA ROMANO
Eine Institution in Burano und ein Muss für alle Fischliebhaber.
Via S. Martino DX 22
Burano
T: +39/041/73 00 30

6 ALLA MADDALENA
Frische Fische auf den Tellern, knackiges Gemüse aus dem Garten und das Haus Casanovas im Blick.
Via Mazzorbo 7/B
Mazzorbo
T: +39/041/73 01 51

7 DA NANE
Ein himmlischer Ort für Liebhaber von Fisch und Krustentieren.
San Pietro in Volta 281
Pellestrina
T: +39/041/527 91 10

8 ALLE VIGNOLE
Unter schattigen Bäumen die Seele baumeln lassen und genießen.
Isola Le Vignole 12
Vignole
T: +39/041/528 97 07

9 AGRITURISMO ZANGRANDO
Ein Paradies für Gemüsefreaks. Dazu Fleisch und Fisch vom Grill.
Isola Le Vignole
Vignole
T: +39/041/528 40 20

10 VENISSA RISTORANTE OSTELLO
Im Paradies der regionalen Genüsse bei Paola Budel, der jungen Küchenchefin mit dem großen Talent.
Fondamente Santa Catarina 3
Mazzorbo
T: +39/041/527 22 81

ÜBERNACHTEN

1 OSTELLO VENISSA
Die Zimmer zum Restaurant (siehe oben) heißen Murano, Mazzorbo, Burano oder Sant'Erasmo und spielen mit Blick auf die Lagune alle Stücke.
Fondamente Santa Catarina 3
Mazzorbo
T: +39/041/527 22 81
www.venissa.it

2 VILLA SACCHETTA
B&B der Extraklasse in Splendid Isolation mit Blick auf unberührte Natur.
Via Saccagnana 155, Cavallino/Treporti
T: +39/041/65 84 57
www.villasacchetta.it

INFORMATIONEN UND EINKAUFEN
Ausflug mit den Fischern durch die Lagenstraßen.
www.veniceconnected.com

Sanftes Reisen als App:
Stichwort »iLagoon«

ALLGEMEINE INFOS
www.venetien.com



»Trattoria Da Romano« auf Burano