

HIER SCHMIEGEN SICH STRÄNDE UND
MALERISCHE DÖRFER AN IMPOSANT SCHROFFE
FELSEN, UND DIE KÖCHE BAUEN AUF DIE AROMEN
VON FRISCHEM FISCH, KRÄUTERN UND GEMÜSE.
UNSERE SOMMERREISE AN DIE RIVIERA DI LEVANTE
BEGINNT MIT ABENTEUERN IN DEN GASSEN VON GENUA

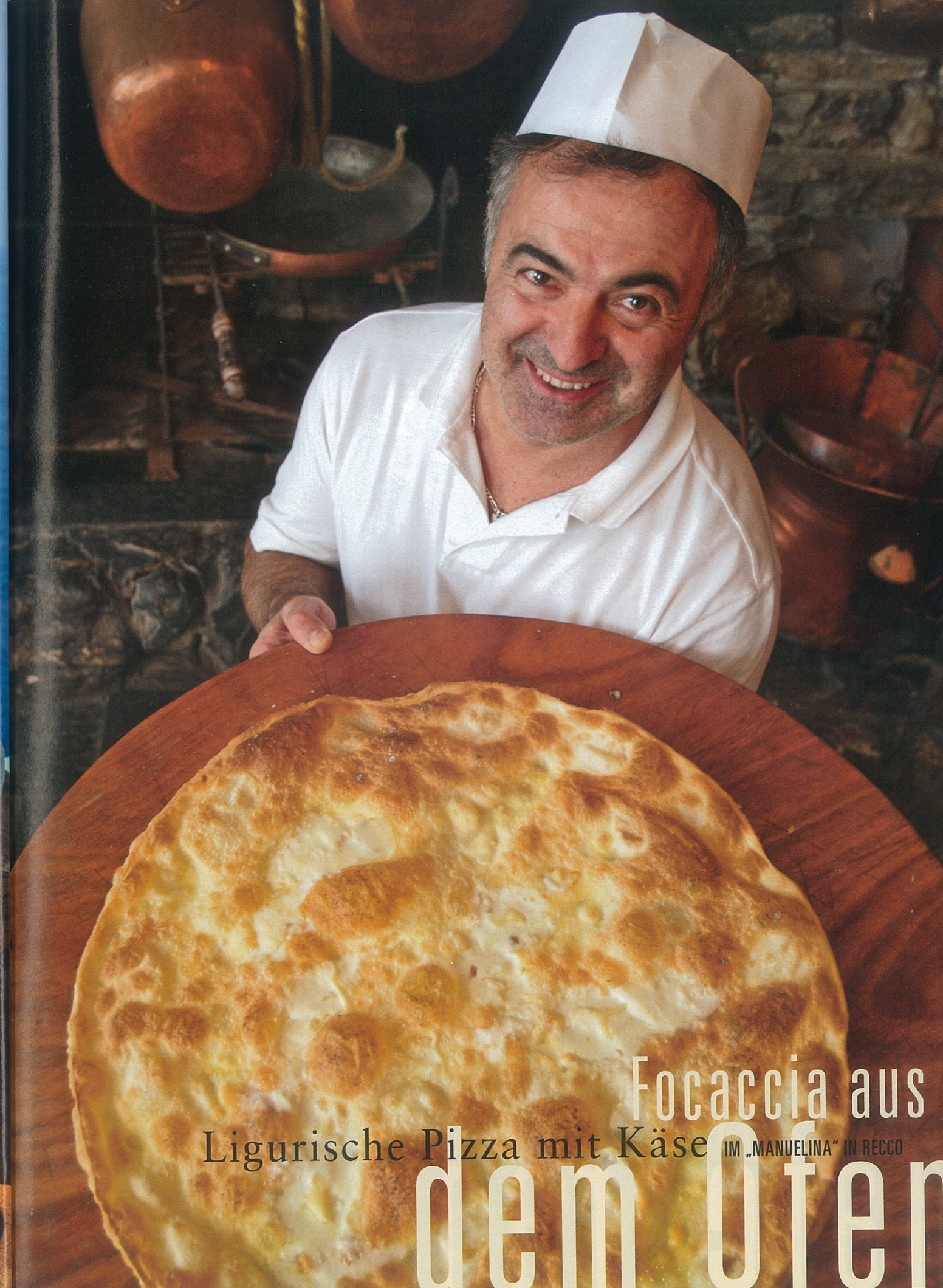
TEXT: ISOLDE VON MERSI, FOTOS: FRIEDER BLICKLE

Malerisch und märchenhaft:
SESTRI LEVANTE liegt zwischen
zwei traumhaften Buchten

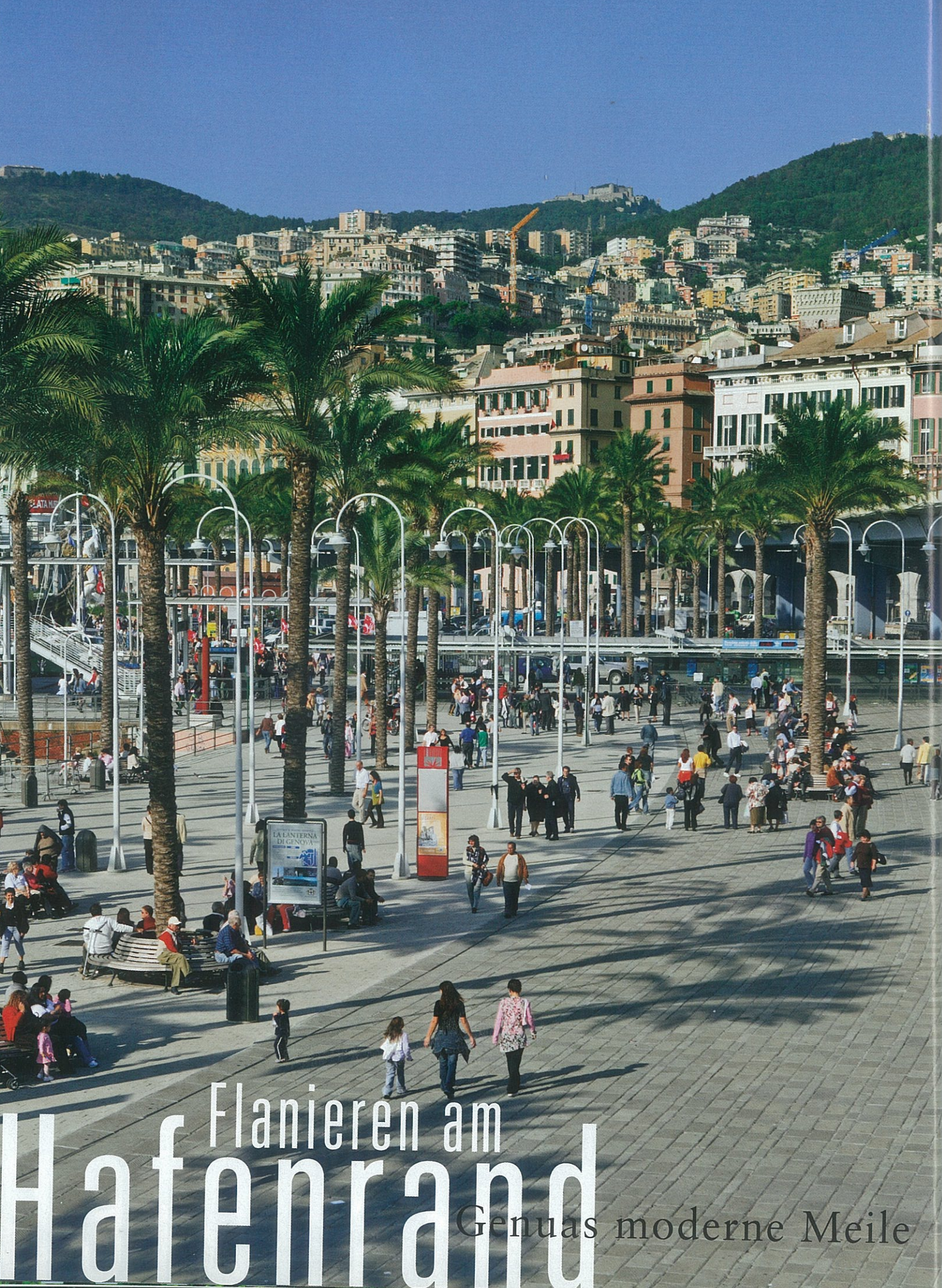
Ligurien Riviera für Romantiker

Pesto als Gruppenbild

mit allen seinen Zutaten IM „ROSA“ IN CAMOGLI



Focaccia aus
Ligurische Pizza mit Käse IM „MANUELINA“ IN RECCO
dem Ofen



Flanieren am Hafenrand

Genuas moderne Meile



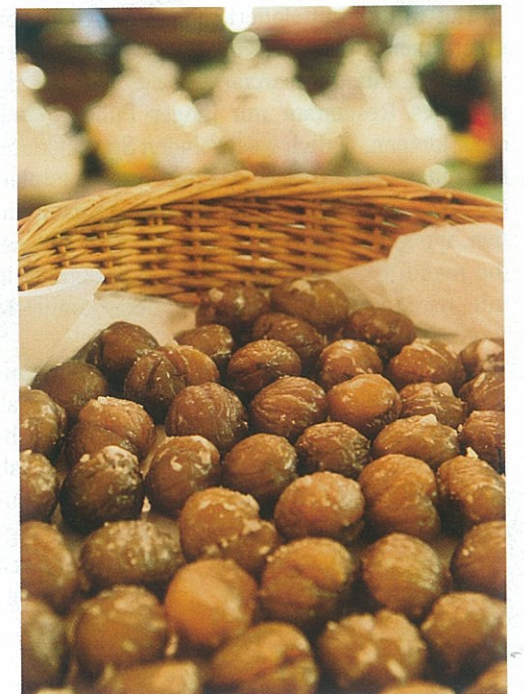
Ansehnlich: Das Viertel am **PORTO ANTICO** wurde im Kolumbusjahr 1992 modernisiert (o.).

Süße Spezialität: glasierte Maronen (u.) aus dem Altstadt-Laden **PIETRO ROMANENGO**

La Superba“, die Stolze, ist der Beiname von Liguriens Hauptstadt Genua. Er zeugt vom alten Selbstbewusstsein der mächtigen Seerepublik, deren Ruhm der erste Doge Simon Boccanegra begründet, der siegreiche Politiker und Feldherr Andrea Doria gemehrt und der wissensdurstige Seefahrer Christoph Kolumbus gefestigt hat. In ihm klingt aber auch neuer Stolz: 2004 war Genua Kulturhauptstadt Europas, hat viel historische Pracht runderneuert und moderne Anziehungspunkte geschaffen.

Die Stolze ist ein bisschen spröde. Alte Palazzi und moderne Beton-silos, ein Geflecht von Straßen, Viadukten, Auto- und Eisenbahnen – all das quetscht sich an steilen Felsen hoch, hinein in tiefe Schluchten. Wir nehmen im Villenvorort Nervi Quartier und fahren mit dem Bus stressfrei ins Zentrum, eine der größten Altstädte Italiens.

Das Dickicht schmaler Gassen, in die kaum ein Sonnenstrahl fällt, verwirrt und fasziniert wie ein Labyrinth voller gut bestückter Wäscheleinen. Bergauf und bergab streunen wir vorbei an uralten Wohnhäusern mit strengen Fassaden und stets geschlossenen Fensterläden, entlang an den Stadtmauern, den Mura del Barbarossa, die im 12. Jahrhundert gegen den deutschen Kaiser aufgetürmt worden sind. Nahe der Porta Soprana bestaunen wir dann das winzige Geburtshaus des großen Entdeckers Kolumbus, an der Piazza di Santo Stefano die elegant schwarz und weiß gestreifte romanische Kathedrale. >>>





Stimmungsvoll: die Kellergewölbe des hübschen Altstadtpalazzo mit dem Lokal **LE CANTINE SQUARCIAFICO** in Genua (1.)

Naturliebhaber: Biagio Peres und Elena Parodi (u.) vom Genueser Restaurant **AL VELIERO** vertrauen den Produkten



Im Wortsinn ein gefundenes Fressen bieten die nostalgischen Bars und Lädchen, auf die wir in der Altstadt stoßen: der reizende Bonbonladen „Pietro Romanengo“ mit seinen bildschönen kandierten Blüten und Früchten, das historische Kaffeehaus „Fratelli Klainguti“, in dem sich einst Italiens gefeierter Opernkomponist Giuseppe Verdi an Kuchen und Törtchen gütlich tat, oder das mit Spiegeln und weißen Kacheln im Jahrhundertwende-Stil dekorierte „Caffè degli Specchi“. Mit ein bisschen Glück kann man dort den Aperitif und die dazu gereichten Häppchen auch an einem der raren Tischchen auf der Miniaturterrasse vor dem Lokal genießen, mit dem Blick auf das interessante Altstadtszenario des Gässchens Salita Pollaioli.

Tief in den mittelalterlichen Kellergewölben unter einem Spätrenaissance-Palazzo entdecken wir „Le Cantine Squarciarico“, ein nett unkompliziertes Restaurant mit junger Führung und einer kleinen, täglich wechselnden Speisekarte. Die Zutaten für Carpaccio, Käse- und Wurstplatten oder Salatmischungen kommen aus ganz Italien, typisch ligurisch sind die warmen Speisen: die mandilli-Nudeln mit Pesto, die Tagliatelle mit frischen Sardellen oder der flambierte Wolfsbarsch mit Rosmarin.

Von ihren Kochkünsten, mäkeln viele italienische Gourmets, könne der Stolz der „Superba“ ja wohl nicht kommen. Wenn man die Auszeichnungen der Gastronomiekritiker zum Maßstab nimmt, gehören Genua und der Rest von Ligurien tatsächlich nicht zu den kulinarisch gesegneten Regionen Italiens. Die Stärke der hiesigen Küche ist die Einfachheit, nicht die prestigeträchtige ausgefeilte Kreation.

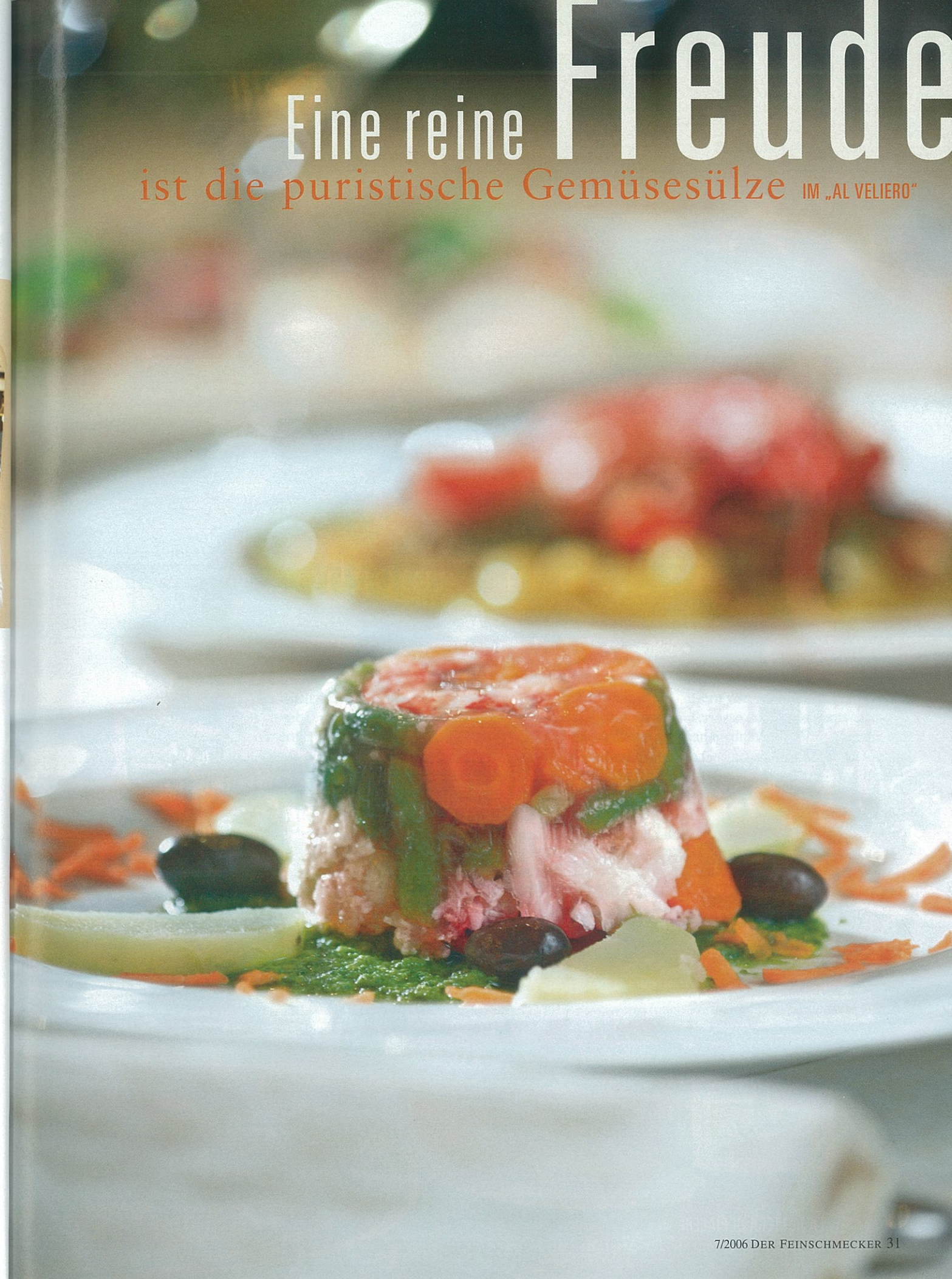
Von der Felsenküste und aus den Bergen kommt eine nie versiegende Fülle frischer Produkte in die Küchen – Fische und Meeresfrüchte, Gemüse und Mittelmeerkräuter, Pilze oder Kastanien. Vieles schmeckt am besten pur. So ist der Küchenchef im gutbürgerlichen Innenstadrestaurant „Al Veliero“ ein strikter Verfechter des Reinheitsgebots. Persönlich bringt er fangfrische gegrillte Seezungenfilets an den Tisch. „Ich würde sie nicht einmal salzen“, rät er, „sie schmecken ohnehin nach Meer.“ Zum naturbelassenen Fisch empfehlen der Patron Biagio Peres und seine Frau eine uns unbekannte Salatsorte: „Diese insalata haben wir heute frisch aus dem Garten von Bekannten bekommen.“

Zu den Grundpfeilern der einfachen ligurischen Küche gehören von alters her der Kichererbsenfladen farinata und das Hefeteigbrot focaccia – sie sind den Ligurern, was den Neapolitanern die Pizza ist. Farinata und focaccia werden mit grobem Meersalz, mit frischen Kräutern, Käse, Oliven oder Rosmarinzweigen gewürzt und können ein kräftiger Imbiss oder sogar eine Hauptmahlzeit sein. Einer der letzten authentischen farinata-Bäcker Genuas ist Paolo Benvenuto, der in der Altstadt das unscheinbare Lokal „Sa Pesta“ betreibt. Unvergleichlich wie seine farinata hat uns auch Paolos Gemüsetorte geschmeckt, eine weitere schlichte Köstlichkeit der ligurischen Hausfrauenküche.

„Creuza de Mä“ heißt eine Dialekt-Canzone des Genueser Liedermachers Fabrizio De André. Der Pfad zum Meer, den der 1999 gestorbene Meister der Melancholie besungen hat, soll sich in Boccadasse befinden, einem pittoresken Fischerdorf im östlichen Teil der Stadt. An De André erinnert dort am Strand das Restaurant „Creuza de Mä“. Wir beginnen mit einem köstlichen Stüppchen aus Mies- und anderen Muscheln, lassen

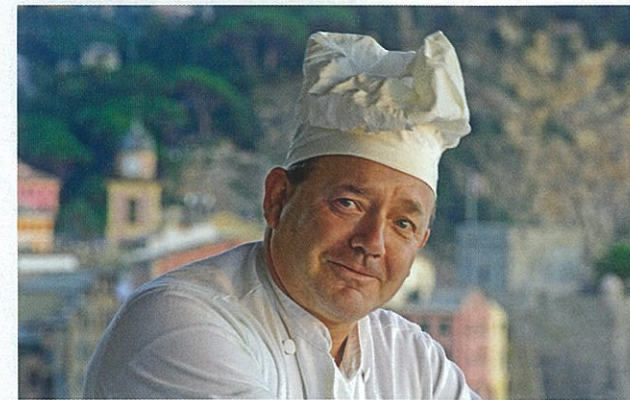
Freude

Eine reine
ist die puristische Gemüsesülze IM „AL VELIERO“





Kompetent: LA BOTTEGA DI PIACERI, der „Laden der Freuden“, liegt in der Altstadt von Camogli



Ein edles *fritto misto* hoch über Camogli: Giovanni Bocchia vom Restaurant **ROSA** ist stolz auf seine ausgebackenen Meeresfrüchte

uns Meeresfrüchteravioli mit frischen Tomaten, Zucchini und Thymian schmecken und uns noch zu einer frisch gefangenen Zahnbrasse im Zucchini-mantel verleiten. Dazu trinken wir einen Weißwein aus den nahen Dörfern der Cinque Terre, schauen hinaus auf Sand und Meer.

Über Boccadasse mit seiner Fischerromantik führt unser Weg nach Osten aus der Stadt hinaus, zu einer Bummeltour entlang der Riviera di Levante. Das Städtchen Recco, einst Sitz vieler Seeleute und Segel-näherinnen der Republik Genua, gilt heute mit rund 3000 Restaurant-plätzen als gastronomische Hauptstadt Liguriens. Reccos Spezialität ist die *focaccia* mit Käse; sie soll schon zur Zeit der Sarazenen erfunden worden sein. Uns hat sie am besten im „Manuelina“ geschmeckt, einem Kult-Restaurant mit 80-jähriger Tradition.

In den vier weitläufigen Sälen des „Manuelina“ findet jeder Fan der ligurischen Küche das Passende. Täglich neu zusammengestellt gibt es ein leichtes, auf Gemüse basierendes Sommermenü, ein Meeres-menü mit Muscheln und Fischen, ein ebenso opulentes wie interessantes Degustationsmenü, ein Mini-Menü für den kleinen Hunger und eines für den Feinschmeckernachwuchs, der sich statt an den ewigen Pommes lieber an ligurischen Nudel-spezialitäten wie den *pansotti*-Teigtaschen mit Nuss-Sauce versucht. Wofür immer man sich ent-scheidet – der erste Gang jeder Mahlzeit ist die köstliche Käse-*focaccia*, dampfend heiß aus dem Ofen, auf einem rustikalen Holztablett serviert.



Die hohen, kunstvoll verzierten Palazzi des alten Seefahrer-orts Camogli begeistern uns mit ihren leuchtenden Farben. Am schönsten lässt sich das malerische Schachtelwerk von Hafen, Mole und Häusern von dem steilen Felsen aus bewundern, auf dem die Terrasse des Restaurants „Rosa“ liegt. Nach einem Mittagessen mit handgedrehten *troffie*-Nudeln *al pesto* und gefüllten Kalmaren bringt die Gastgeberin Maria Rosa Costa einen Stapel ligurische Küchenliteratur an den Tisch: Koch- und Kräu-terbücher mit alten und neueren Rezepten, sogar ein eigenes Büchlein über den ligurischen Basilikum und die Kunst des Pestomachens. Am Nachmittag besuchen wir die fachkundige Dame in ihrem kleinen Laden in der stimmungsvollen Einkaufsstraße von Camogli, nehmen Kostpro-ben von feinen ligurischen Olivenölen, von Weinen und von der Kon-fitüre aus den roten Zwiebeln aus Zerli.

Traumverloren schön ist das im 8. Jahrhundert gegründete und im 15. Jahrhundert von der Adelsfamilie Doria erweiterte Kloster San Fruttuoso. Es liegt eingebettet in Wälder und Olivenhaine in einer Bucht, die nur übers Wasser oder auf Wanderpfaden zu erreichen ist. Wir nehmen von Camogli den schweißtreibenden Fußmarsch auf uns, fahren dann aber im Boot weiter nach Portofino. Der mondänste Hafen an der östlichen Küste und seine kaum weniger eleganten Nachbarorte wie Santa Margherita Ligure sind schöne Kulissen für zielloses Bum-meln oder für den abendlichen Aperitif mit Blick auf *beautiful people*. Zum Essen kehrt man den überteuerten Lokalen besser den Rücken.



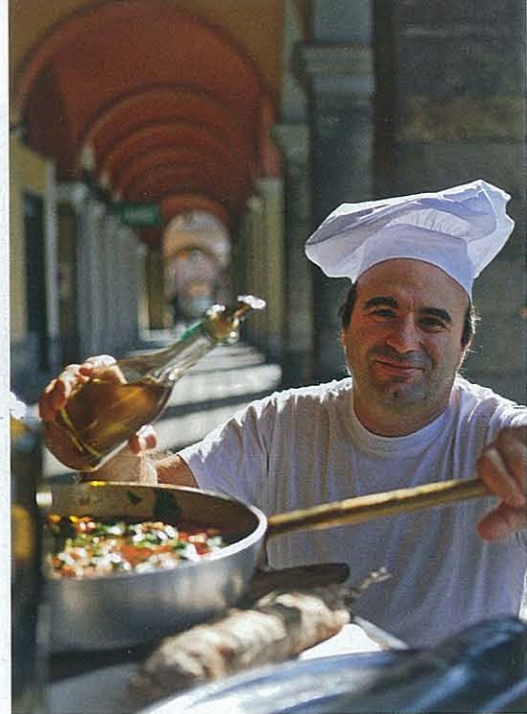
Musikalisch: Das Restaurant **CREUZA DE MÄ** im verschlafenen Genueser Fischerdorf Boccadasse heißt nach einem Lied von Fabrizio De André

Frisches aus Meer und Garten

Chiavari ist unser nächster kulinarischer Stopp, ein Städtchen mit verträumten Gässchen und Arkaden, das seinen altmodischen Charme abseits des wenig einladenden Meeressaums versteckt. Klein und modern möbliert ist Marco Cuneos Restaurant „Il Portico“ in einem Laubengang nahe dem Bahnhof. Auffallend: Mittags sitzen nur Männer an den Tischen. Die Herren, erklärt der Patron, seien Stammgäste, allesamt Geschäftsleute aus der Stadt. „Sie können eben rechnen“, schmunzelt er, „und wissen, was ein angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis ist.“

Signor Marco ist Wirt und Bauer in Personalunion: „Die Zucchini- blüten, Auberginen und Tomaten, Äpfel oder Aprikosen kommen alle von meinem Feld und aus meinem Garten“, zählt der sympathische Gastgeber auf und stellt stolz eine Schale mit Pfirsichen aus seinem Obsthain auf den Tisch, die nach Reife und Sonne duften. Zuvor haben wir uns Buchweizenlasagne mit Pesto auf der Zunge zergehen lassen und genießen nun die Süße der saftigen Früchte aus den Hügeln im Rücken von Chiavari.

Im Hinterland der Stadt führt das Tal Valgraveglia in die Berge. Eine Stippvisite im Grünen muss sein – das Restaurant „La Brinca“ in Campo di Ne ist immer ein lohnendes Ziel. Es pflegt die Traditionen der bäuerlichen Landküche Liguriens mit je nach Marktangebot wechselnden Degustationsmenüs. Besonders verlockend sind die großzügigen Vorspeisenteller mit Würsten aus dem Valgraveglia, mit Zwiebeln im Backteig, Kräuter-focaccia, Reis- oder Zwiebeltorte nach Rezepten aus dem Apennin. Nach den vielen Fischgelagen schmecken hier das gegrillte Kalbfleisch mit dem kräftigen Geschmack von Wacholderbeeren und das mit frischen Kräutern gefüllte Perlhuhn.



Wirt und Bauer zugleich: Marco Cuneo vom **IL PORTICO** in Chiavari

Zurück an der Küste, bezaubern uns die beiden poetischen Buchten von Sestri Levante mit ihrem Azurblau: die „Märchenbucht“ Baia delle Favole, der Hans Christian Andersen ihren Namen gegeben hat, und die Baia del Silenzio, die „Bucht der Stille“. **Beim freundlichen Carlo Bo, dem einzigen größeren Ölmüller an der östlichen Küste, erneuern wir unsere Olivenölvorräte**, dann kehren wir ins neue Restaurant „Rezzano Cucina e Vino“ ein. Die Besitzerfamilie hatte zuvor am Stadtrand das renommierte Villenrestaurant „Fiammenghilla Fieschi“ in Pacht, aus dem nun ein rustikales Lokal mit Pizzeria geworden ist. Die Kreationen der erfahrenen Küchenchefin schmecken im „Rezzano“ so fein und fantasievoll wie eh und je. Nach Scampi, Apfelscheibchen und Basilikumblättern im Backteig probieren wir die zarten Gnocchi mit frischen Tomaten und Krebsen, als Hauptspeise und Abwechslung zum Fisch die frischen Steinpilze aus dem Backrohr.

Am Steilhang hoch über dem zwischen Felsen geklemmten Küstendorf Moneglia liegt die kleine Siedlung Lemoglio. Neben der fantastischen Aussicht ist ihre Hauptattraktion das Restaurant „La Ruota“. Der temperamentvolle Küchenchef mit weißer Kochmütze, buschigen Augenbrauen und Seebärenbart ist die Seele des Lokals. Er lässt es sich nicht nehmen, seinen Gästen persönlich bei der Zusammenstellung des idealen Fischmenüs behilflich zu sein. Wir überlassen dem Maestro des Meeres die Komposition der Speisenfolge – und genießen alles, was der Golf von Genua gerade zu bieten hat, als Salat, in Kombination mit hausgemachten Nudeln oder als Platte mit gebackenem, gegrilltem und gebratenem Fisch. ►►►



Gelungener Neuanfang: Die Küchenchefin des **REZZANO** in Sestri Levante kocht auch nach dem Umzug so fein wie eh und je



Familiär: Die **LOCANDA MIRANDA** in Telloaro führen Angelo Cabani und sein Sohn Alessandro (o.). Neugierig: Mauro Ricciardini (r.) kocht in der **LOCANDA DELLE TAMERICI** in Fiumaretta mit *wasabi* und Curry

Von Moneglia aus ist es nicht mehr weit zu den Cinque Terre, dem berühmtesten Küstenabschnitt der Levante-Riviera. Doch es ist Hochsaison, wir fürchten den Trubel in den fünf Fischerorten. Auf der Suche nach stilleren Plätzen entdecken wir das hübsche Küstendörfchen Bonassola, das in der Mittagshitze mit Mann und Maus und Bötchen in tiefer Siesta zu liegen scheint. Beim netten Wirt der Osteria „L'Arcidiacono“ finden wir Kühle, Geruhsamkeit und Stärkung bei einem Glas Weißwein aus den Hügeln von Luni und einem Tunfischsteak mit Salat.

Das reizendste Dorf östlich der Cinque Terre ist das mittelalterliche Telloaro, das zur Gemeinde Lerici gehört und auf einer Felsnase über dem Meer thront. Die „Locanda Miranda“ der Familie Cabani hat zufällig ein Zimmer frei. Und das ist gut so, denn das Abendessen zieht sich dort bis weit in die Nacht hinein – mit einem aus fünf Kostproben komponierten Meeres-Antipasto, mit Artischocken-Scampi-Risotto und einem Goldbrassenfilet mit Kapern und Zitrone, all das nach einem Plausch mit den Gastgebern Angelo, Giovanna und Alessandro über die Schönheiten Telloaros und die Vorzüge der ligurischen Küche.



U nseren Abschied von der Region zelebrieren wir am feinen Sandstrand von Fiumaretta, dem Badeort der Gemeinde Ameglia. Die Steilküste liegt hinter uns; hier gehen Fluss- und Meerlandschaft ineinander über, Pinienwälder und Schilf treten an die Stelle der würzig duftenden Felsmacchia. Nach Wellen- und Sonnenbad kommen wir durch eine kleine Tür vom Strand direkt in den Garten der „Locanda delle Tamerici“ und weiter in unser Zimmer für die letzte Nacht. Auf der Terrasse des schönen Landhauses serviert uns eine charmante Saalchefin rohe Languste mit Gemüse und *wasabi*-Sauce, feine Safrannudeln mit Meeresfrüchten, Petersfisch mit Curry und einer Sauce aus Krebsen und Muscheln.

Er experimentiere gern und versuche, über den Tellerrand Liguriens zu schauen, erzählt uns der Küchenchef Mauro Ricciardini spät abends bei einem Glas Champagner. Das liegt hier auch nahe – schließlich fängt schon kurz hinter Fiumaretta die Toskana an. ►►►

Köche
mit Sinn für Seegetier

Die Vorwahl von Italien: 0039

Genua

HOTELS

1 Cristoforo Colombo

Liebenswertes, trotz Renovierung ein wenig plüschiges Altstadthotel in optimaler Lage mit zuvorkommendem Service und toller Dachterrasse.

FF Via di Porta Soprana, 27, I-16128, Tel./Fax 01 02 51 36 43, mail@hotelcolombo.it, www.hotelcolombo.it, 15 Zi., DZ ab € 80

AmEx DINERS MASTER VISA

2 Locanda di Palazzo Cicala

Das neue Designhotel in einem Genueser Palazzo aus dem 16. Jahrhundert schmücken moderne Kunst

4 Creuza de Mä

Antonio Amato begeistert mit pappardelle-Nudeln mit Pinienkernen und Miesmuscheln oder Zahnbrasse im Zucchini mantel. Das kleine Restaurant im maritimen Stil liegt reizvoll am Strand von Genuas maleischstem dörflichem Viertel.

FF Piazza Nettuno, 2, Boccadasse, I-16146, Tel. 01 03 77 00 91, Fax 01 03 77 00 91, www.ristorantecreuzadema.it, So, Mo nur Abendessen, Hauptgerichte € 13-19

AmEx DINERS MASTER VISA

5 Le Cantine Squarciafico

Im historischen Keller im Zentrum gibt es hausgemachte Pasta, jeweils zwei Fisch- und Fleischgerichte, aber auch drei verschiedene Sorten Carpaccio, Salate oder Käseplatten.

FF Piazza Invrea, 3, I-16123, Tel. 01 02 47 08 23, Fax 01 02 47 08 59, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 11-14

AmEx DINERS MASTER VISA

und minimalistisches Mobiliar. Stimmungsvoll.

FF Piazza San Lorenzo, 16, I-16123, Tel. 01 02 51 88 24, Fax 01 02 46 74 14, info@palazzocicala.it, www.palazzocicala.it, 10 Zi, DZ ab € 145

AmEx DINERS MASTER VISA

RESTAURANTS

3 Al Veliero

Patron Biagio Peres pflegt in seinem sympathischen Genueser Innenstadt-Restaurant die schnörkellose italienische Klassik und berät beim Bestellen.

FF Via Ponte Calvi, 10, I-16124, Tel. 01 02 77 07 22, Mo geschl., Hauptgerichte € 10-20

AmEx DINERS MASTER VISA



Charmant: die Damen im Genueser **PIETRO ROMANENGO**

6 Sa Pesta

Paolo Benvenuto ist einer der letzten Spezialisten für das ligurische Nationalgericht farinata, eine Art Brotfladen aus Kichererbsenmehl, Öl, Wasser und Salz. Anstelle von Fleischgerichten gibt es im urigen Lokal leckere hausgemachte Nudeln, Gemüsetorten und Stockfisch.

FF Via Giustiniani, 16, I-16123, Tel. 01 02 46 83 36, So geschl., Hauptgerichte € 20-34

BAR/CAFFÈ

7 Caffè degli Specchi

Spiegel und weiße Fliesen prägen das stilvolle Fin-de-Siècle-Interieur; vor der Bar finden die Gäste eine kleine Terrasse mit Freilufttischen.

Zum gepflegten Aperitif werden Häppchen, Nüsse und Oliven gereicht. Pollaiuoli, 43/R, I-16123, Tel. 01 02 46 81 93, Mo-Sa 7-24 Uhr

AmEx DINERS MASTER VISA

8 Fratelli Klainguti

Historisches Kaffeehaus im Zentrum mit Konditorei und verführerischer Konfektproduktion. Tolles nostalgisches Interieur: Hier hat schon Giuseppe Verdi gesündigt. Piazza Soziglia, 98-100, I-16123, Tel./Fax 01 08 60 26 28, Mo-Sa 7-20 Uhr

DINERS MASTER VISA

EINKAUFEN

9 Pietro Romanengo

Der kleine Bonbonladen ist wahrlich ein Schmuckkästchen. Hinreißend für Naschhafte: kandierte Veilchenblüten, glasierte Kastanien mit Orangenblütengeschmack, Pistaziennougat, Rosenblütensirup, Pralinen, Schokolade und traumhafte Konfitüren.

Via Soziglia, 74, I-16123, Tel. 010 81 90 51, Fax 01 08 39 84 88, romanengo@romanengo.com, www.romanengo.com, Mo 15.30-19.30 Uhr, Di-Sa 9-13 und 16-19.30 Uhr

MASTER VISA

LIGURIEN - INFO

Levante

HOTELS

1 Cenobio dei Dogi

Im Renaissance-Palazzo am Meer erholten sich einst Genueser Dogen. Heute offeriert das elegante Hotel in Camogli schöne Zimmer und Salons, einen Badestrand und Pool.

FFF Via Cuneo, 34, I-16032 Camogli, Tel. 01 85 72 41, Fax 01 85 77 27 96, reception@cenobio.it, www.cenobio.it, 102 Zi., 4 Suiten, DZ ab € 203

AmEx DINERS MASTER VISA

2 Domina Inn Piccolo

Romantik pur in der Herrschaftsvilla aus dem 19. Jahr-

hundert in Portofino. Das Hotel an einer Felsbucht hat einen eigenen Zugang zum Meer.

FFF Via Duca degli Abruzzi, 31, I-16034 Portofino, Tel. 01 85 26 90 15, Fax 01 85 26 96 21, piccolo@domina.it, www.dominahotels.it, 22 Suiten, Suite ab € 250

AmEx DINERS MASTER VISA

3 Due Mari

Palazzo und Villa in Sestri Levante wurden restauriert. Schöne Aussicht vor allem aus der „Etag der Dichter“. Im Garten ein Meerwasserpool.

FF Vico Coro, 18, I-16039 Sestri Levante, Tel. 018 54 26 95, Fax 018 54 26 98, www.duemarihotel.it,



RIVIERA DI LEVANTE: eine Kette von schönen Orten

63 Zi., 2 Suiten, DZ ab € 130

AmEx DINERS MASTER VISA

4 Esperia

Mittelklassehotel in Nervi mit netten Zimmern. Bahnhof und Bus nahebei – gut geeignet für den autofreien Genua-Besuch.

F Via Val Cismon, 1, I-16167 Nervi, Tel. 010 32 17 77,

Fax 01 03 29 10 06, info@hotelesperia.it, www.hotelesperia.it, 27 Zi., DZ ab € 65

AmEx DINERS MASTER VISA

5 San Giorgio – Portofino House

Reizendes Hotel nahe Portofinos berühmter Piazzetta. Helle, schallisolierte Zimmer mit

Es muss ja nicht jeden Tag sein. Aber schön wäre es doch.

Herausragende kulinarische Leistungen, bester Service und ein wahrhaft einzigartiges Ambiente haben das „Tantris“ in München zu einer internationalen Institution perfekter Gastlichkeit gemacht. Gourmets genießen die erlesene Kunst der Köche und Stauder – Die kleine Persönlichkeit – in einer rundum faszinierenden Atmosphäre, die nicht anders als exquisit beschrieben werden kann. Dabei verspürt der Gast stets die feine Harmonie als Ergebnis des Zusammenwirkens verschiedener Komponenten der Gastlichkeit, die den Aufenthalt in diesem absoluten Spitzenrestaurant immer wieder zu einem Fest der Sinne werden lässt.



Tantris
Johann-Fichte-Str. 7
80805 München
Tel.: 0 89 - 36 19 59-0

Stauder. Die kleine Persönlichkeit.

Privatbrauerei Jacob Stauder · Stauderstraße 88 · 45326 Essen · Tel.: 0201-3616-0 · Telefax 0201-3616-133
Internet: www.stauder.de · E-Mail: info@stauder.de



GENUA: labyrinthische Altstadt und großer Hafen





Munter: Roberto (L.) und Sergio Circella
mit Pierangela Ghioni (M.) vom
LA BRINCA in Campo di Ne

mit einladenden Lokalen

erlesener Einrichtung und modernstem Komfort.

FF Via del Fondaco, 11,
I-16034 Portofino,
Tel. 018 52 69 91,
Fax 01 85 26 71 39, info@
portofino.hsg.it, www.porto-
finohsg.it, 18 Zi., DZ ab € 320

AmEx DINERS MASTER VISA

RESTAURANTS

6 Il Portico

Nettes kleines Restaurant in den Laubengängen von Chiavari mit einfacher, köstlicher ligurischer Küche. Der Patron Marco Cuneo verarbeitet auch Obst und Gemüse aus der eigenen Landwirtschaft.

FF Corso Assarotto, 21,
I-16043 Chiavari,
Tel. 01 85 31 00 49, Di geschl.,
Hauptgerichte € 13-19

AmEx DINERS MASTER VISA

7 L'Arcidiacono

Die Küche der liebenswürdig geführten, preiswerten Osteria im pittoresken Bonassola ist von ligurischen und neapolitanischen Traditionen inspiriert.

F Via Daneri, 18,
I-19011 Bonassola,
Tel./Fax 01 87 81 43 83,

arcidiaconoshc@virgilio.it,
April-Juni Mo geschl.,
Hauptgerichte € 10-15

AmEx DINERS MASTER VISA

8 La Brinca

Ländliche, ursprüngliche Küche, serviert in den stimmungsvollen Räumen eines alten Hauses in Ne. 1500 Weine und Destillate, Olivenölkarte, gute Käse.

FF Loc. Campo di Ne, 58, I-16040 Ne,
Tel. 01 85 33 74 80,
Fax 01 85 33 76 39,
labrinca@labrinca.it,
www.labrinca.it, Mo geschl.,
Di-Fr nur Abendessen,
Hauptgerichte € 12-21

AmEx DINERS MASTER VISA

9 La Ruota

Vom Panoramasaal am Steilhang in Moneglia kann man zu opulenten Fischmenüs die prachtvolle Aussicht auf die Küste genießen. Reservieren!

FFF Loc. Lemoglio, 6,
I-16030 Moneglia,
Tel. 018 54 95 65,
Fax 018 54 95 63, laruota@
libero.it, Mi geschl., nur
Abendessen, Menüs ab € 46

MASTER VISA

LIGURIEN-INFO

10 Locanda delle Tamerici

Mayro Ricciardini verfeinert seine Fisch-, Gemüse- und Pastakreationen mit toskanischen Zutaten. Zum Landhaus gehören Terrasse, eigener Strand und nette Zimmer.

FFF Loc. Fiumaretta, Litoranea, 106, I-19031 Ameglia, Tel. 018 76 42 62, Fax 018 76 46 27, locandadelletamerici@tin.it, Mo und Di geschl., Hauptgerichte € 26-32

AmEx DINERS MASTER VISA

11 Locanda Miranda

Die gastfreundliche Familie Cabani führt in Lerici ein feines Restaurant mit kleiner, täglich wechselnder Karte. Delikat: das Tatar von der Seebarbe. Zum Restaurant gehört ein albergo mit stilvollen Zimmern.

FF Loc. Tellaro, Via Fiascherino, 92, I-19030 Tellaro, Tel. 01 87 96 81 30, Fax 01 87 96 40 32, locandamiranda@libero.it, www.locandamiranda.com, Mo geschl., Hauptgerichte € 20-28

AmEx MASTER VISA

12 Manuelina

Im Restaurant mit vier Sälen wechselt die Speisekarte täglich, doch zwei Klassiker sind in Recco immer zu haben: Käse-focaccia und Fischeintopf. Dem Lokal angeschlossen ist das kleine Hotel „La Villa“.

FFF Via Roma, 296, I-16036 Recco, Tel. 018 57 41 28, Fax 01 85 72 10 95, manuelina@manuelina.it, www.manuelina.it, Mi geschl., Hauptgerichte € 18-30

AmEx DINERS MASTER VISA

13 Rezzano Cucina e Vino

Die Expächter des Villenrestaurants „Fiammenghilla Fieschi“ residieren jetzt im

Zentrum von Sestri im eigenen Haus. Service und Küche lassen keine Wünsche offen. Ein Gedicht: die im hauchdünnen Teigmantel gebackenen Scampi.

FF Via Asilo Maria Teresa, 34, I-16039 Sestri Levante, Tel./Fax 01 85 45 09 09, rezzanocucinaevino@libero.it, Mo geschl., Di-Fr nur Abendessen, Hauptgerichte € 18-24

AmEx MASTER VISA

14 Rosa

Die Gastgeberin Maria Rosa Costa lebt ihre Leidenschaft für Produkte und Küche Liguriens gleich zweifach aus: im spektakulär gelegenen Felsterrassen-Restaurant hoch über Camogli und im Delikatessenladen „La Bottega dei Piaceri“ in der zentralen Via della Repubblica.

FF Largo Casabona, 11, I-16032 Camogli, Tel. 01 85 77 10 88, Fax 01 85 77 10 88, Di geschl., Mi mittag geschl., Gerichte € 14-20

AmEx DINERS MASTER VISA

EINKAUFEN

15 Antico Frantoio Bo

Carlo Bo verkauft in der einzigen größeren Ölmühle der östlichen Küste zwei mehrfach prämierte Sorten Öl extra vergine. Via della Chiesa, 70, I-16039 Sestri Levante, Tel./Fax 0185 481605, info@frantoio-bo.it, www.frantoio-bo.it, geöffnet nach Absprache

AmEx DINERS MASTER VISA

INFORMATION

Staatliches Italienisches Fremdenverkehrsamt ENIT

Kaiserstr. 56, 60329 Frankfurt, Service-Tel. 008 00 00 48 25 42, enit.ffm@t-online.de, www.enit.it

Wie Restaurants bewertet werden:

FFFFF In jeder Hinsicht perfekt

FFFF Küche und Service herausragend, Ambiente mit großem Komfort

FFF Kreative Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert

FF Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente

F Küche/Komfort überdurchschnittlich

R Halber Punkt

□ Bewertung ausgesetzt

★ Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

Wie Hotels bewertet werden:

FFFFF In jeder Hinsicht perfekt

FFFF Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage

FFF Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden

FF Guter Komfort, freundliche Atmosphäre

F Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre

R Halber Punkt

€ Preisgünstiges Haus mit Komfort

☐ Keine Kreditkarten

Wie Weingüter bewertet werden:

FFFFF Einer der besten Weinproduzenten

FFFF Herausragende Weinqualität

FFF Sehr gute Weinqualität

FF Gute bis sehr gute Weinqualität

F Gute Weinqualität

R Halber Punkt