



Europäische Städtetrips mit kulinarischen Highlights

40 Restaurants

... die eine Reise wert sind



Holiday

INHALT



01 Kreativ und wild in Reykjavik: Restaurant Dill	4	11 Über den Wolken in Hamburg: Restaurant Clouds	47
02 Nordische Perfektion in Oslo: Restaurant Maaemo	8	12 Brutal lokal in Berlin: Restaurant Nobelhart & Schmutzig	51
03 Feuerzauber in Stockholm: Restaurant Ekstedt	12	13 Pekingente in Köln: Restaurant Taku	56
04 Baltisch-elegant in Riga: Restaurant Biblioteka No 1	16	14 Schmäckerschen in Dresden: Restaurant Caroussel	60
05 Zaristisch-mondän in St. Petersburg: Restaurant Dom	20	15 Kosmopolitisch in Stuttgart: Restaurant »5«	64
06 Vollendung in Kopenhagen: Restaurant Geranium	25	16 Kulinarischer Renner in München: Restaurant Esszimmer	68
07 Umami in Dublin: Restaurant Taste at Rustic	30	17 Böhmisches Avantgarde in Prag: Field Restaurant	72
08 Sozialer Genuss in London: Restaurant Pollen Street Social	34	18 Rosiges Idyll in Warschau: Restaurant Polska Różana	76
09 Grünzeug in Amsterdam: Restaurant De Kas	39	19 Polnisch-modern in Krakau: Restaurant Copernicus	80
10 Sakral in Antwerpen: Restaurant The Jane	43	20 Grande Tradition in Paris: Restaurant Le Grand Véfour	84



21 Frankoitalienisch in Lyon: Restaurant Les Terrasses de Lyon	90	31 Habsburgisch in Ljubljana: Restaurant Spajza	132
22 Aromen des Midi in Toulouse: Restaurant Michel Sarran	94	32 Kulinarischer Spaß in Madrid: Restaurant DiverXO	136
23 Nobel-kreativ in Zürich: The Restaurant	98	33 Molekulare Genüsse in Barcelona: Restaurant Disfrutar	140
24 Überflieger in Salzburg: Restaurant Ikarus	102	34 Mediterran in Palma de Mallorca: Restaurant Adrian Quetglas	144
25 Weit gereist in Wien: Restaurant Kitch	106	35 Maritim in Porto: Restaurant Cafeina	148
26 Show-deco in Budapest: Restaurant Costes Downtown	112	36 Geschmacksgranaten in Lissabon: Restaurant Loco	152
27 Bella cucina in Mailand: Restaurant Berton	116	37 Opulenz in Belgrad: Restaurant Salon 1905	156
28 Tradizione in Venedig: Osteria Santa Marina	120	38 Adriatisch-köstlich in Dubrovnik: Restaurant 360	160
29 Bravissimo in Florenz: Restaurant Se-sto on Arno	124	39 Wie ein Sultan in Istanbul: Restaurant Tuğra	164
30 Panorama in Rom: Restaurant La Pergola	128	40 Hellenisch-modern in Athen: Restaurant Kuzina	168

Register	172
Bildnachweis/Impressum	176



RESTAURANT EKSTEDT

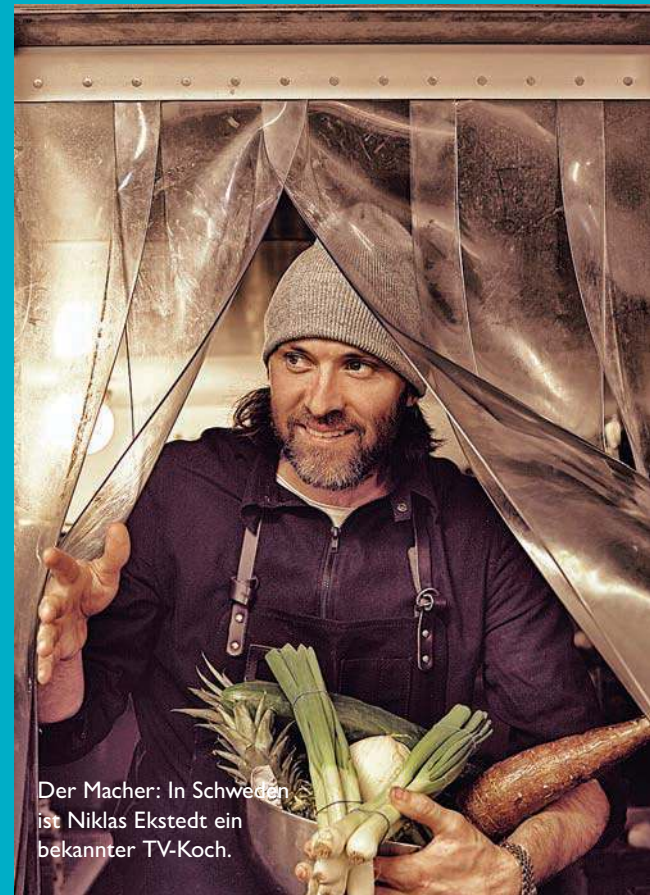


Feuerzauber IN STOCKHOLM

Vom Wasser aus ist Stockholm am schönsten. Im Sommer leuchtet die Stadt in sattem Blau und Grün, und in den hellen Nächten legt sich ein silbriger Glanz über die Altstadt. Auf Feuer setzt dagegen das Restaurant Ekstedt, und das brennend erfolgreich.



Warme Atmosphäre: Im Ekstedt dominieren Holz- und Kupfertöne.



Der Macher: In Schweden ist Niklas Ekstedt ein bekannter TV-Koch.



DIE REISE WERT: EKSTEDT

Das Prinzip ist ganz einfach: Alle rohen Zutaten werden in oder über offenen Flammen zubereitet oder in einem Kamin über Birkenholz geräuchert. Einen Elektro- oder Gasherd findet man im Ekstedt nicht, dafür aber jede Menge duftendes Holz, Kohlen, Ruß und Asche, genau wie es früher in den mittelalterlichen Schwarzküchen war. Das Design ist dann allerdings schon modern-skandinavisch. Die Rückkehr zu den Ursprüngen der Kochkunst ist dem Guide Michelin einen Stern wert, und das sicher nicht wegen der eindrucksvollen Showeffekte, die das

Kochgenie zweifellos liebt, auch in seinen populären TV-Sendungen. Niklas Peter Ekstedt hat schon einige in Schweden preisgekrönte Restaurants geführt, aber auch bei El Bulli in Barcelona und im The Fat Duck in England in die Töpfe geguckt. Aber er macht genau das Gegenteil von hochtechnisierter Molekularküche. Feuer und Rauch sorgen für eine Harmonie von Aromen und Texturen, wie man sie in modernen Restaurants so nur selten schmecken dürfte. Gearbeitet wird mit regionalen, saisonal wechselnden Produkten: kalt geräuchert, in Wacholder gebacken,

mit Heu geflammt und über brennendem Birkenholz zubereitet. Am besten lässt man sich mit dem sechsgängigen Menü überraschen. Ekstedt beweist, dass man für das perfekte Dry Aged Steak keinen Hochleistungsgrill und 800 Grad Celsius braucht. Vorzüglich sind auch die Weine, und es sind sogar einige bezahlbare Tropfen dabei.

Humlegårdsgatan 17,
Tel. +46 8 611 12 10,
Di–Do 18–1, Fr 17–1, Sa 16–1 Uhr,
www.ekstedt.nu



HIGHLIGHTS DER STADT

1 Gamla Stan

Durch die malerischen Gassen der Altstadt mit ihren orangeroten, sonnengelben und ockerfarbenen Häusern lässt es sich wunderbar bummeln. Um 12 Uhr guckt man sich die Wachablösung der Garde im Burghof des barocken Königsschlusses an und bewundert in dessen Reichssaal den berühmten Silberthron von Königin Kristina aus dem 17. Jh. Die königlichen Hochzeiten finden in der ab 1270 errichteten Storkyrkan statt, die eine wunderschöne, vom Lübecker Bildhauer Bernt Notke 1489 gefertigte Reitergruppe des hl. Georg besitzt. Auf der benachbarten Insel Riddarholmen steht die ab 1280 entstandene königliche

Begräbniskirche Riddarholmskyrkan mit eleganter gusseiserner Turmspitze von 1835. Von der Evert Taubes Terrass bietet sich ein herrlicher Blick hinüber auf Stockholms Rathaus.

Königsschloss: Mitte Mai–Mitte Sept. tgl. 10–17, sonst bis 16 Uhr, www.kungahuset.se;
Storkyrkan: Mai–Aug. tgl. 9–18, sonst bis 16 Uhr, www.stockholmsdomkyrkoforsamling.se

2 Stadshuset

Das Rathaus beherrscht die Ostspitze der Insel Kungsholmen direkt am Mälarsee. 1923 wurde der imposante Backsteinbau nach Plänen von Ragnar Östberg im nationalromantisch-modernen Stilmix voll-

endet. Im Blauen Saal findet jedes Jahr das große Bankett der frisch gekürten Nobelpreisträger mit der Königsfamilie statt. Im Goldenen Saal ist ein riesiges Wandmosaik des schwedischen Künstlers Einar Forseth zu sehen, das u. a. die sagenumwobene Königin des Mälarsees zeigt. Vom 106 m hohen, schlanken Rathausturm genießt man den schönsten Blick auf Stockholm. Im Sommer kommt man am besten am späten, im Winter am frühen Nachmittag, denn dann gelingen die besten Fotos der in honigfarbenes Sonnenlicht getauchten Altstadt Gamla Stan.

Hantverkargatan 1, Führung Juni–Aug. tgl. 10.30–14, Sept. 9.30–15, sonst 10–15 Uhr,
Turm: Mai, Sept. 9–16, Juni–Aug. 9–18 Uhr,
www.stockholm.se/stadshuset

3 Moderna Museet

Das vom spanischen Architekten Rafael Moneo auf der Insel Skeppsholmen errichtete Museum zeigt Meisterwerke internationaler Kunst des 20. und 21. Jh., darunter Gemälde, Skulpturen und Fotografien von Pablo Picasso, Henri Matisse und Marcel Duchamp. Fast noch hochkarätiger sind die hier gezeigten Wechsausstellungen.

Exercisplan 4, Di, Fr 10–20, Mi, Do, Sa, So 10–18 Uhr, www.modernamuseet.se

4 Vikingaliv

Das 2017 eröffnete Wikingermuseum nimmt Besucher mit auf eine aufregende Fahrt in das Jahr 963, zu einer Wikingerfamilie. Wie haben sie gelebt, was haben sie angebaut und gegessen? Wie war der Alltag, wie reiste man in dieser Zeit? All das ist sehr spannend präsentiert.

Djurgårdsvägen 48, Mai–Aug. tgl. 10–20, sonst bis 17 Uhr, www.vikingaliv.se

5 Vasamuseet

Das faszinierende Museum zeigt das 69 m lange königliche Schlachtschiff Vasa, das eigentlich 1628 im Krieg gegen Polen eingesetzt werden sollte. Wahrscheinlich war es seinerzeit das größte Schiff der Welt. Doch man hatte es mit den prunkvollen barocken Aufbauten übertrieben: Das Schiff sank bei nur leichtem Wind schon bei seinem Stapellauf, was König Gustav II. Adolf bestimmt nicht erfreut

AUCH GUT: Mellqvists Kaffe & Bar



Man muss hier einfach mal einkehren, im Stammlokal des Enthüllungsjournalisten Mikael Blomkvist aus Stieg Larssons Millennium-Trilogie. Der Kaffee ist wirklich einer der besten Stockholms, und natürlich gibt es hier auch die köstlichen Zimtschnecken (»kardemummabullar«), nach denen die Schweden geradezu süchtig sind. Rörstrandsgatan 4, Tel. +46 8 30 23 80, Mo–Fr 7–21, Sa, So 9–20 Uhr

haben dürfte. 1961 barg man es vom Meeresgrund und restaurierte es glanzvoll in jahrzehntelanger Arbeit.

Galärvarvsvägen 14, Juni–Aug. tgl. 8.30 bis 18, sonst Do–Di 10–17, Mi 10–20 Uhr, www.vasamuseet.se

6 Skansen

Das älteste Freilichtmuseum der Welt befindet sich seit 1891 auf der Insel Djurgården. In diesem Mini-Schweden kann man erfahren, wie man früher in diesem Land lebte und arbeitete. Besonders beliebt sind die Hütte der Glasbläser, das Sami-Lager und der Nordische Tierpark mit Wölfen, Luchsen, Braunbären, Elchen und Robben.

Djurgårdsslätten 49, Mai–Mitte Juni tgl. 10–18, Mitte Juni–Ende Aug. 10–20 Uhr, sonst kürzer, www.skansen.se

7 ABBA The Museum

Mamma mia! Hier kommen die Anhänger des berühmtesten schwedischen Musikexports auf ihre Kosten und können alles berücksichtigen, was das Fan-Herz begehrt: originale Bühnenkleider, Konzertfotografien und Interviews. Außerdem kann man mit Hologrammen von ABBA die Dancing Queen singen und mimen, im digitalen Outfit der Band.

Djurgårdsvägen 68, Fr–Di 10–18, Mi–Do bis 19 Uhr, www.abbathemuseum.com

8 Kunst in der U-Bahn

Reisewege zur Kunst könnte man eine Fahrt mit Stockholms U-Bahn nennen, denn über 90 der 110 Stationen schmücken Werke von etwa 150 verschiedenen



Türme, prächtige Fassaden und viel Wasser prägen Stockholms Innenstadt rund um den ältesten Kern, die Gamla Stan.

Künstlern. Es kostet nur ein Ticket, um Skulpturen, Mosaik, Gemälde, Installationen, Inschriften und Reliefs aus den 1950ern bis in die 2000er-Jahre zu entdecken. Unbedingt aussteigen sollte man an den Haltestellen T-Centralen, Arsenalsgatan, Kungsträdgården, Solna Centrum, Rådhuset und Fridhjelmsplan.

Geführte Kunstwanderungen auf Englisch
Juni–Aug., Di, Do, Sa 15 Uhr, Treffpunkt
SL-Center Sergels torg (T-Centralen)

9 Schärenausflug zu den Fjäderholmarna

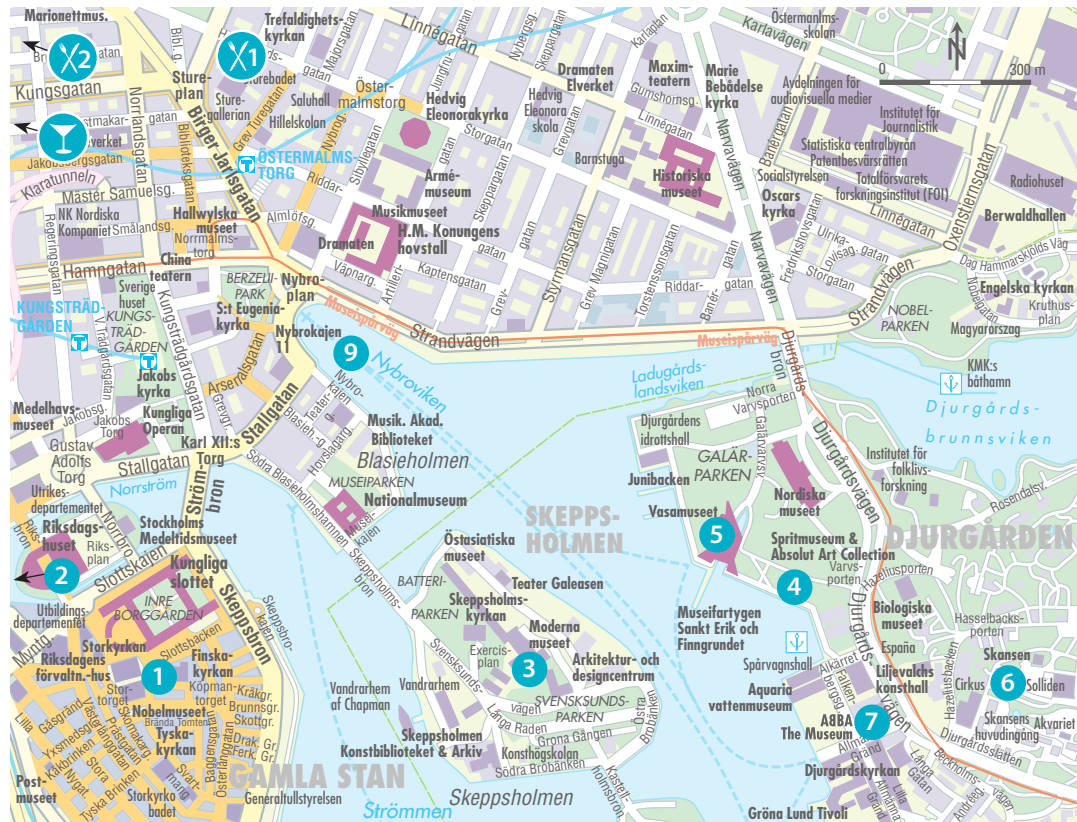
Über 25000 Inselchen soll es geben, die inneren Schären dicht bewaldet, mit verschwiegene Sandbuchten und türkisgrünem Wasser, und weiter draußen, »dort, wo das Meer beginnt«, felsig und

BAR & THEKE: Café Proviant



Was ist ein »Ölkafé«? Nein, hier gibt's kein Öl in den Kaffee, sondern »öl« – das ist Schwedisch für Bier, und in diesem Fall handelt es sich um sehr feine Craft-Biere aus dem eigenen Braukessel. Probieren Sie mal Spezialitäten wie das India Pale Ale und das Dry Stout. Am Montagabend kann man an Biervorkostungen teilnehmen.

Arbetargatan 33, Tel. +46 8 650 33 22,
Mo–Fr 11.30–15, 17–24, Sa/So ab 17
Uhr, www.proviant.se



- X1 Ekstedt
- X2 Mellqvists Kaffe & Bar
- T Café Proviant
- 1 Gamla Stan
- 2 Stadshuset
- 3 Moderna Museet

- 4 Vikingaliv
- 5 Vasamuseet
- 6 Skansen
- 7 ABBA The Museum
- 8 Kunst in der U-Bahn
- 9 Schärenausflug zu den Fjäderholmarna

windzerzaust. Die besonders stadtnahe Inselgruppe bietet, nur eine knappe halbe Stunde Bootsfahrt entfernt, das volle Saltkrokan-Gefühl: Bootssteg mit Holzschuppen und Räucherei, Restaurantterrasse, felsige Badebucht und Sandstrand. Auf der Fahrt vom Nybroplan kann man

einige der schönsten Uferabschnitte der Stadt bewundern, darunter den Prachtboulevard Strandvägen sowie die Inseln Skeppsholmen und Djurgården.

Anreise u. a. mit Stromma (www.stromma.se)
ab Nybrokajen, www.fjaderholmslinjen.se



Brutal lokal IN BERLIN

Berlin erfindet sich laufend neu, ständig wird renoviert wie auf der Museumsinsel, nicht alles wird fertig wie der neue Flughafen, aber man möchte doch immer wieder zum Nachschauen kommen. Aufregend anders ist auch die Küche im Nobelhart & Schmutzig.



Olivenöl? Pfeffer? Wächst nicht
in Berlin, gibt's daher nicht im
Nobelhart & Schmutzig.



DIE REISE WERT: NOBELHART & SCHMUTZIG

Trendig-urbane Foodbar mit überwiegend Brandenburger und Mecklenburger Produkten, kraftvoll und kreativ, so begründet der Guide Michelin seinen Stern. Der »Feinschmecker« kürte das puristisch gestaltete Lokal zum Restaurant des Jahres 2016, und auch der Gault Millau ist voll des Lobes, besonders für die Verarbeitung strikt regionaler Produkte mit Zen-artiger Konzentration, die man aufgrund des Konzepts der offenen Küche auch live verfolgen kann. Tatsächlich dürften Aal oder Zander aus der Müritz, Schwarzwurzeln aus dem Berliner Um-

land oder Chicorée mit sauer eingelegten Löwenzahnblüten nirgendwo besser schmecken als hier. Dafür gibt es weder Olivenöl noch Pfeffer oder Basilikum, denn man ist nach Eigenaussage nun mal »brutal lokal«. Lediglich beim Ostseefisch ist man geografisch etwas großzügiger. Bei so viel Angesehtheit regt sich natürlich auch leise Kritik ob der gelegentlich gar zu überschaubaren Portionen, aber was auf den Tellern landet, ist dann schon perfekt, auch wenn es nur zwei Möhrchen sind. Es kommt ja noch mehr, was allerdings nicht heißt, dass nach zehn Gängen Völlegefühl

entsteht. »Rotzfrech« nennen einige das Konzept von Billy Wagner, aber egal, was könnte besser zu Berlin passen? Offene Küche, zwei Chefs, die keinem Klischee entsprechen, und sehr viel Reduktion. Die Weinbegleitung ist ebenfalls recht unkonventionell (leider auch preislich), aber wer mag, bekommt auch kostenlos gefiltertes Leitungswasser.

Friedrichstr. 218, Tel. +49 30/25 94 06 10, nur Abendessen, So, Mo und im August geschl.,
www.nobelhartundschmutzig.com



HIGHLIGHTS DER STADT

1 Brandenburger Tor

Als Abschluss der Prachtstraße Unter den Linden wurde der klassizistische Torbau 1788–1791 von Carl Gotthard Langhans nach dem Vorbild der Akropolis-Propyläen errichtet. Sein allegorisches Skulpturenprogramm, einschl. Gottfried Schadows Siegesgöttin mit Quadriga, ist eine Huldigung an Friedrich den Großen als Friedensfürst. Nachdem Napoleon den vier-spännigen Wagen mit Viktoria nach Paris gebracht hatte, wurde die Quadriga 1814, mit preußischem Adler und Eisernem Kreuz versehen, wieder aufgestellt. Nach dem Mauerbau galt das Tor als Sinnbild der deutschen Teilung, bis seine Öffnung 1989 symbolisch die Wiedervereinigung vor-

wegnahm. Heute findet hier die größte Silvesterfeier Deutschlands statt. Am neu gestalteten Pariser Platz setzen z. B. das 1997 wiedereröffnete Hotel Adlon mit seinem eleganten Foyer, der Neubau des ehemaligen Wohnhauses von Max Liebermann durch den Architekten Josef Paul Kleihues und die neue Kunstakademie Akzente.

Pariser Platz

2 Reichstag

Das Gebäude wurde 1884–1894 von Paul Wallot im Stil der italienischen Hochrenaissance errichtet und diente als Tagungsort der Parlamente des Deutschen Reichs und der Weimarer Republik. Nach

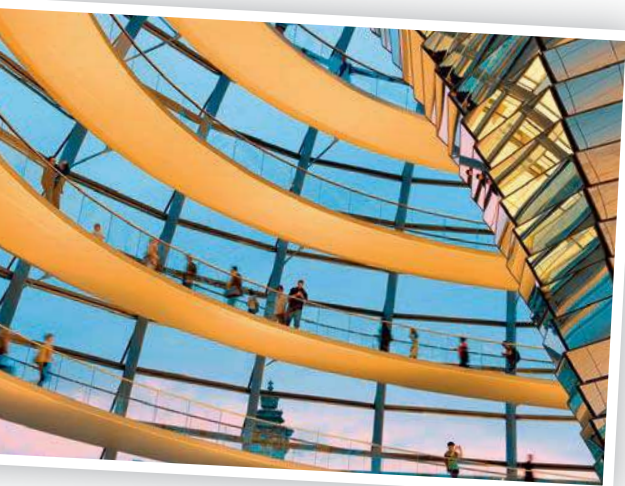
der Wiedervereinigung durchlief es nach einer spektakulären Verhüllungsaktion des Künstlerpaares Christo und Jeanne-Claude 1995 seine Metamorphose zum neuen gesamtdeutschen Parlament. Leitgedanke des Umbaus durch den britischen Stararchitekten Sir Norman Foster war die Transparenz: Der zurückhaltend gestaltete Plenarsaal ist von allen Seiten einsehbar, und auch die riesige Kuppel ist gläsern und im Inneren begehbar, sodass das Volk seinen Parlamentariern aufs Dach steigen, aber natürlich auch das Stadtpanorama bewundern kann.

Platz der Republik 1, Kuppel und Dachterrasse
tgl. 8–24, letzter Einlass 22 Uhr, nur nach
Anmeldung unter www.bundestag.de oder vor
Ort im Service-Container nahe des Südportals

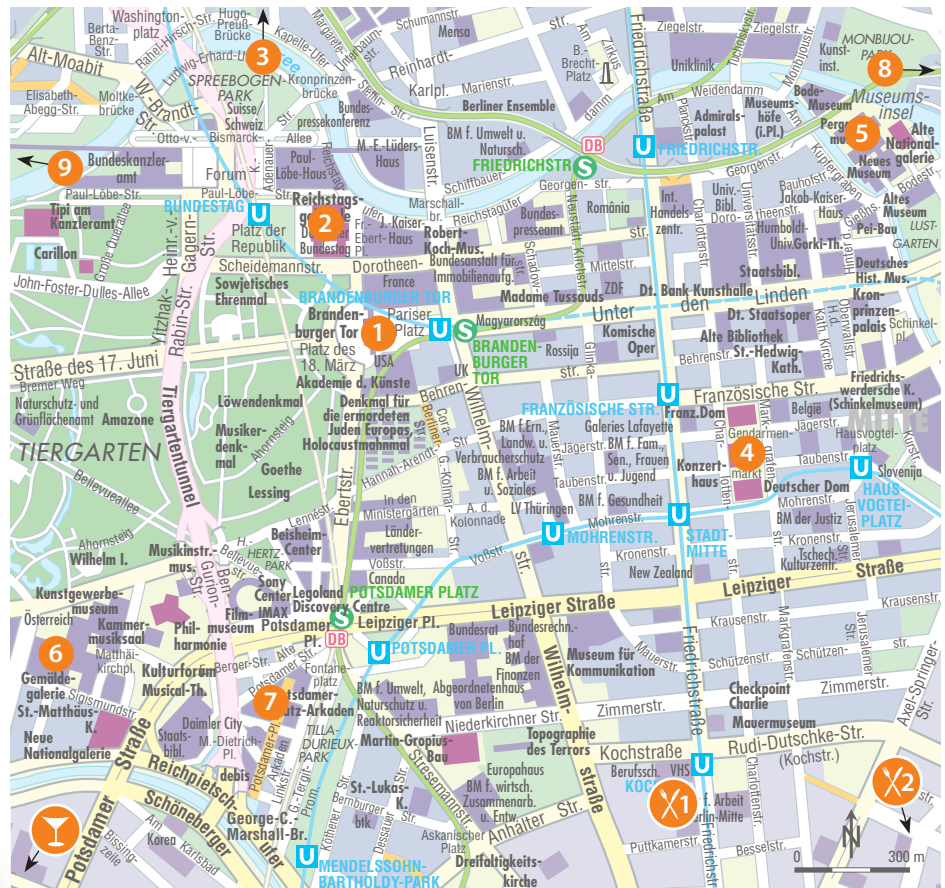
3 Gedenkstätte Berliner Mauer

Die Bernauer Straße steht geradezu symbolisch für die tragische Geschichte des Mauerbaus, mit dem die DDR am 13. August 1961 die Stadt teilte. Da hier Wohnhäuser auf Ostberliner Gebiet lagen, der Gehweg dagegen zum Westberliner Wedding gehörte, gab es hier besonders viele Fluchtversuche. Ein 70 m langes Mauerstück bildet das Zentrum der Gedenkstätte. Vom Aussichtsturm lässt sich der ganze Wahnsinn der Sperranlagen des bis zu 40 m breiten Grenzstreifens noch gut ermessen. Im Informationszentrum unter dem Turm ist eine Ausstellung untergebracht. Neben steht die Kapelle der Versöhnung, die am Ort der 1985 gesprengten Versöhnungskirche errichtet wurde.

Bernauer Str. 111, April–Okt. Di–So 9.30 bis 19. Nov. –März Di–So 9.30–18 Uhr,
www.berliner-mauer-gedenkstaette.de



Formgewordene Transparenz: die elegante Kuppel des Reichstags.



- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| X1 Nobelhart & Schmutzig | 4 Gendarmenmarkt |
| X2 Ketchup 35 | 5 Museumsinsel |
| Y Lebensstern | 6 Kulturforum |
| 1 Brandenburger Tor | 7 Potsdamer Platz |
| 2 Reichstag | 8 Fernsehturm |
| 3 Gedenkstätte Berliner Mauer | 9 Charlottenburger Schloss |

4 Gendarmenmarkt

Drei klassizistische Bauwerke prägen Berlins schönsten und harmonischsten Platz. Das Schauspielhaus, heute das Konzert-

haus Berlin, wurde 1818–1821 nach Plänen von Karl Friedrich Schinkel errichtet. Die beiden nur wegen ihrer Architektur so genannten Dome besitzen beide barocke Kuppeltürme und klassizistische Säulen-

RESTAURANT IKARUS



Überflieger IN SALZBURG

Eine mittelalterliche Burg vor imposanter Alpenkulisse thront über dem barocken Juwel der Altstadt. Mit internationalen Gastköchen von Weltrang setzt in der Mozartstadt das Ikarus den topmodernen kulinarischen Kontrapunkt auf höchstem Niveau.

Der goldene Frosch soll nicht zum Leben erweckt werden, ansonsten haben die Kreationen des Ikarus aber wirklich oft etwas Märchenhaftes.





DIE REISE WERT: IKARUS

Schon architektonisch ist das multifunktionelle Gebäude Hangar 7 auf dem Airport-Gelände mit der Red-Bull-Sammlung historischer Flugzeuge einfach spektakulär. Im ersten Stock wird in ultramodernem Rahmen Gourmetgastronomie vom Feinsten inszeniert. Das bewährte Gastkochkonzept gibt es nun schon seit 2003, seit 2014 steht es unter der Ägide von Executive Chef Martin Klein. Im Festspielmonat August übernimmt die Kochbrigade Kleins selbst die Führung, unter dem Patronat von Eckart Witzgmann, der in München

einst mit dem Aubergine die ersten drei Michelin-Sterne Deutschlands erkochte. Mit zwei Sternen darf sich auch das Ikarus bereits schmücken, und das, obwohl sich die Equipe immer wieder neu auf den individuellen Kochstil des Gastkochs einstellen muss. Dafür hat sie nur ein paar Stunden Zeit: am Ersten jedes Monats. Dann ist mittags geschlossen. Ob die Höhenflüge also neu-nordisch oder mediterran, orientalisches oder französisches, kalifornisches, baskisches oder mexikanisches ausfallen, muss man schon den Ankündigungen auf

der Website entnehmen. Kulinarische Überraschungen sind jedenfalls ebenso garantiert wie die Umsetzung von Martin Kleins kulinarischen Grundsätzen: Produktbewusstsein, Liebe zum Detail und Ehrlichkeit. Das Mittagsmenü ist übrigens sehr erschwinglich. Man trifft sich auch in zwei Bars, einer Outdoor Lounge und einem Café.

Salzburg Airport,
Wilhelm-Spazier-Straße 7A, Tel.
+43 662 2197-0, Mo–Mi 19–22, Do–So
12–14, 19–22 Uhr, www.hangar-7.com



HIGHLIGHTS DER STADT

1 Dom und St. Peter

Der erste barocke Kirchenbau nördlich der Alpen wurde unter Fürsterzbischof Markus Sittikus Graf von Hohenems vollendet. Im Sommer dient die reich gegliederte Portalfront mit vier Kolossalstatuen als Kulisse für die Freilichtaufführung des »Jedermann« von Hugo von Hofmannsthal. Weitere Highlights sind die in leuchtenden Farben ausgemalte, 71 m Höhe erreichende Vierungskuppel, das imposante Bronze-Taufbecken von 1321, in dem Mozart getauft wurde, und das Dommuseum mit kostbaren mittelalterlichen Kunstschätzen.

Domplatz, Dommuseum: Di–Sa 10–17,
So 11–18 Uhr, www.salzburger-dom.at

2 Neue Residenz

Sie ist als standesgemäßes Gästehaus zwischen 1588 und 1602 im Auftrag von Erzbischof Wolf Dietrich von Raitenau entstanden. Heute präsentiert hier das Salzburgmuseum Geschichte und Kultur der Stadt. Die Dauerausstellung »Mythos Salzburg« widmet sich der illustren Musikgeschichte der Mozartstadt, während im Panorama Museum am Residenzplatz das detailgetreue Salzburg-Panorama (1825 bis 1829) von Johann Michael Sattler zu Vergleichen mit heute anregt. Das Glockenspiel an der Turmfassade lässt seit 1704 drei Mal täglich Melodien von Mozart und Haydn erklingen. Die Prunkräume der Residenz sind Teil des 2014 gegründeten



Mozartkugeln: Das Original gibt's nur vom Konditormeister in der Konfiserie Fürst.

ten Kulturprojekts Domquartier, das auch Dommuseum, den gotischen Chor der Franziskanerkirche sowie die Gemäldesammlung des Stifts St. Peter umfasst.

Mozartplatz 1, Di–So 9–17, im Aug. tgl.,
Glockenspiel 7, 11 und 18 Uhr,
www.salzburgmuseum.at

3 Getreidegasse

Salzburgs Flaniergasse ist mit ihren Durchhäusern, alteingesessenen Geschäften, hübschen Arkaden- und Laubengängen, reich verzierten Zunftschildern und prunkvollen Portalen besonders im Sommer ein Touristenmagnet. In der einfachen Wohnung im dritten Stock des gelben Hauses mit der Nr. 9 kam am 27. Januar 1756 Wolfgang Amadeus Mozart zur Welt. Heute ist das Haus ein vielbesuchtes Museum, in dem man einiges über das Leben des Wunder-

kinds, das hier bis zum Jahr 1773 lebte, und der ganzen Familie Mozart erfährt.

Mozarts Geburtshaus: Getreidegasse 9,
tgl. 9–17.30, Juli/Aug. 9–19 Uhr,
www.mozarteum.at

4 Schlosspark von Hellbrunn

Der Dombaumeister Santino Solari errichtete ab 1612 für Fürstbischof Markus Sittikus am südlichen Stadtrand mit dem Schloss Hellbrunn einen der prachtvollsten Renaissancebauten nördlich der Alpen. Besonders attraktiv sind die Gärten des Lustschlosses mit ihren vielen, mit kunstvollen Skulpturen geschmückten Grotten. Barocke wasserbetriebene Figu-



Vom Kapitelplatz aus geht's in 20 Min. zu Fuß hinauf zur Festung Hohensalzburg. Die goldene Kugel des deutschen Bildhauers Stephan Balkenhol hat ausdrücklich nichts mit Mozart zu tun.

BAR & THEKE: Weißbierbar Sudwerk



Trendig-coole Location im Stil moderner Industriearchitektur, in der sage und schreibe neun verschiedene flaschenvergorene, naturtrübe Weißbiersorten aus Bügelflaschen ausgeschenkt werden. Gebraut wird gleich nebenan, in Österreichs ältester Weißbierbrauerei, die ab 1901 eine Alternative zu den in der Stadt üblichen stärkeren Bockbieren bot.

Rupertigasse 10, Tel. +43 662 87
22 46, Mo–Sa 17–2 Uhr,
www.dieweisse.at

renspiele, tückische Spritzbrunnen, sprühende Hocker und Geweihe, Fontänen, die unverhofft aus dem Boden schießen, und ein mechanisches »Wassertheater« amüsieren Groß und Klein.

Fürstenweg 37, März, April, Okt. 9–16.30,
Mai, Juni, Sept. 9–17.30, Juli/Aug. 9–18 Uhr,
www.hellbrunn.at

5 Museum der Moderne

Auf dem Gipfel des Mönchsbergs, den man vom Anton-Neumayr-Platz aus mit dem Mönchsberglift erreicht, bieten sich nicht nur grandiose Ausblicke auf Salzburg. Hier kann man auch in einem Bau aus hellem Marmor und Glas eine bedeutende Kollektion internationaler und österreichischer Kunstwerke seit dem Jahr

RESTAURANT DIVERXO



Kulinarischer Spass IN MADRID

Nicht nur die Kunstschätze des Prado sind Weltklasse, das Nachtleben der spanischen Hauptstadt ist es auch. Bis in den frühen Morgen sind die Straßen und Lokale voller Menschen. Hedonismus der Spitzenklasse verspricht Madrids einziger Dreisternetempel.



Dass drei Michelin-Sterne so heiter daher-
kommen, sieht man auch nicht oft: Das
DiverXO hat man kurios eingerichtet.



DIE REISE WERT: DIVERXO

Das Dekor erinnert ein wenig an »Odyssee im Weltraum«. Die Gerichte auf der Karte heißen »canvas« (Gemälde) und werden wortreich erklärt, angesichts des internationalen Publikums natürlich auch auf Englisch, allerdings deswegen nicht unbedingt verständlicher. Und wie das so ist bei drei Michelin-Sternen, da lassen sich einige Unzufriedene ebenso wortreich im Netz darüber aus. Am besten schenkt man sich das Lesen der Karte gleich ganz, beschränkt sich auf das Bewundern der kulinarischen Art Performance und beglückt den Gaumen

mit immer neuen Aromaexplosionen, die man so noch nie erlebt hat. Hier treffen sich Asien, Mexiko, Mittelmeer und Baskenland. Ist das Kunst oder kann das in den Mund? Beides! Was der junge David Muñoz, der längere Zeit in London die Raffinesse der asiatischen Küche studierte, bevor er in Madrid als Unbekannter zu rasanten Höhenflügen ansetzte, da macht, ist fast immer überraschend. Im Gedächtnis bleiben zum Beispiel »kokotxas« (Kiemerbacken vom Seehecht), die Spanier als Delikatesse schätzen. Verzichten könnte man lediglich auf einige Albernheiten

des Personals, das bei einigen »canvas« plötzlich auf die Idee kommt, den Gast füttern zu wollen, um ihm das ultimative kulinarische Erlebnis zu bereiten. DiverXO spielt natürlich mit dem spanischen Wort »diversión«, das Spaß oder Zerstreuung bedeutet. Aber Clownerien beim Essen sind vielleicht dann doch des Guten zu viel.

H Eurobuilding,
Calle de Padre Damián 23,
Tel. +34 915 70 07 66,
Mi–Sa 14–1 Uhr,
www.diverxo.com



HIGHLIGHTS DER STADT

1 Museo del Prado

Die vielen Tausend Bilder des Prado, eines der bedeutendsten Museen Europas, an einem Tag sehen zu wollen, wäre unmöglich. Ausgeklügelte Routen führen zu den allerwichtigsten Meisterwerken: dem alptraumhaft-bizarren »Garten der Lüste« von Hieronymus Bosch, einem Selbstbildnis Albrecht Dürers, zu den »Las Meninas« von Diego Velázquez, zu El Grecos »Anbetung der Hirten« und Goyas »Nackte Maja«. Außerdem lohnt der Weg zu den Gemälden von Ribera, Murillo, Zurbaran, Fra Angelico, Antonello da Messina, Rafael, Van Dyck, Tizian und Rembrandt. Während der Siestazeit sind die Schlangen am kürzesten.

Paseo del Prado, s/n, Mo–Sa 10–20, So 10–19 Uhr, www.museodelprado.es

2 Museo Thyssen-Bornemisza

Besonders Impressionisten und Expressionisten vom Feinsten hat diese Sammlung zu bieten, die der spanische Staat 1993 von Heinrich Thyssen und dessen Sohn Hans Heinrich Thyssen-Bornemisza de Kázon erworben hat, darunter Gauguin, Monet, Munch, Kandinsky, Nolde, Feininger und Rothko. Aber auch sakrale Kunst des Mittelalters und hochkarätige alte Meister sind im Villahermosa-Palast zu sehen. Ein 2004 fertiggestellter Anbau präsentiert die Schätze, die Carmen Thys-



Rund um die Plaza Santa Ana gibt es vorzügliche Tapas-Bars. Mindestens einmal sollte man sich quer durchprobieren.



sen-Bornemisza zusammengetragen hat.

Paseo del Prado 8, Mo 12–16, Di–So 10–19 Uhr, www.museothyssen.org

3 Centro de Arte Reina Sofia

Madrids bestes Museum für die Kunst des 20. und 21. Jh. lohnt allein schon

wegen Pablo Picassos monumentalem Kriegsgemälde »Guernica«, das hinter massivem Panzerglas eine ganze Wand einnimmt, den Besuch. Aber auch die Bilder von Joan Miró, Juan Gris, Salvador Dalí und Antoni Tapiès sind sehr sehenswert. Bestens vertreten sind auch die Skulpturen von Eduardo Chillida. Im Innenhof des Erweiterungsbaus ist die Aluminiumskulptur »Pinselstrich« von

Roy Lichtenstein zu sehen. Auch hochkarätige Wechselausstellungen.

Calle de Santa Isabel, 52,
Mo, Mi, Do, Fr, Sa 10–21, So 10–14.30 Uhr,
www.museoreinasofia.es

4 Monasterio de las Descalzas Reales

Das Kloster der »Königlichen Barfüßerinnen« wurde von Juana de Austria gegründet. Die Schwester König Philipps II. hatte 1554 im zarten Alter von 18 Jahren ihren Gatten Prinz Don Juan von Portugal verloren. Mit der Mitgift vieler Töchter reicher Adelsfamilien ließen sich Kunstwerke von Tizian, Brueghel und Rubens finanzieren,

AUCH GUT: Tapeo rund um die Plaza Santa Ana

Meiden Sie Restaurants, die schon um 19 Uhr Abendessen für Touristen servieren. Ziehen Sie lieber am frühen Abend los zu einer Runde um die Plaza Santa Ana (Metro Anton Martín) mit ihren kleinen Lokalen, die vorzügliche Tapas servieren: »Patatas bravas« (Bratkartoffeln) in Las Bravas (Calle Espoz y Mina 13), »Gambas a la plancha« (Shrimps) in La Casa del Abuelo (Calle Victoria 12), »Trucha ahumada« (geräucherte Forelle) in La Trucha (Manuel Fernández y González 3) und fabelhaften »Jamón Ibérico« in der Méson Cinco Jotas (Plaza Santa Ana 1).

RESTAURANT LOCO

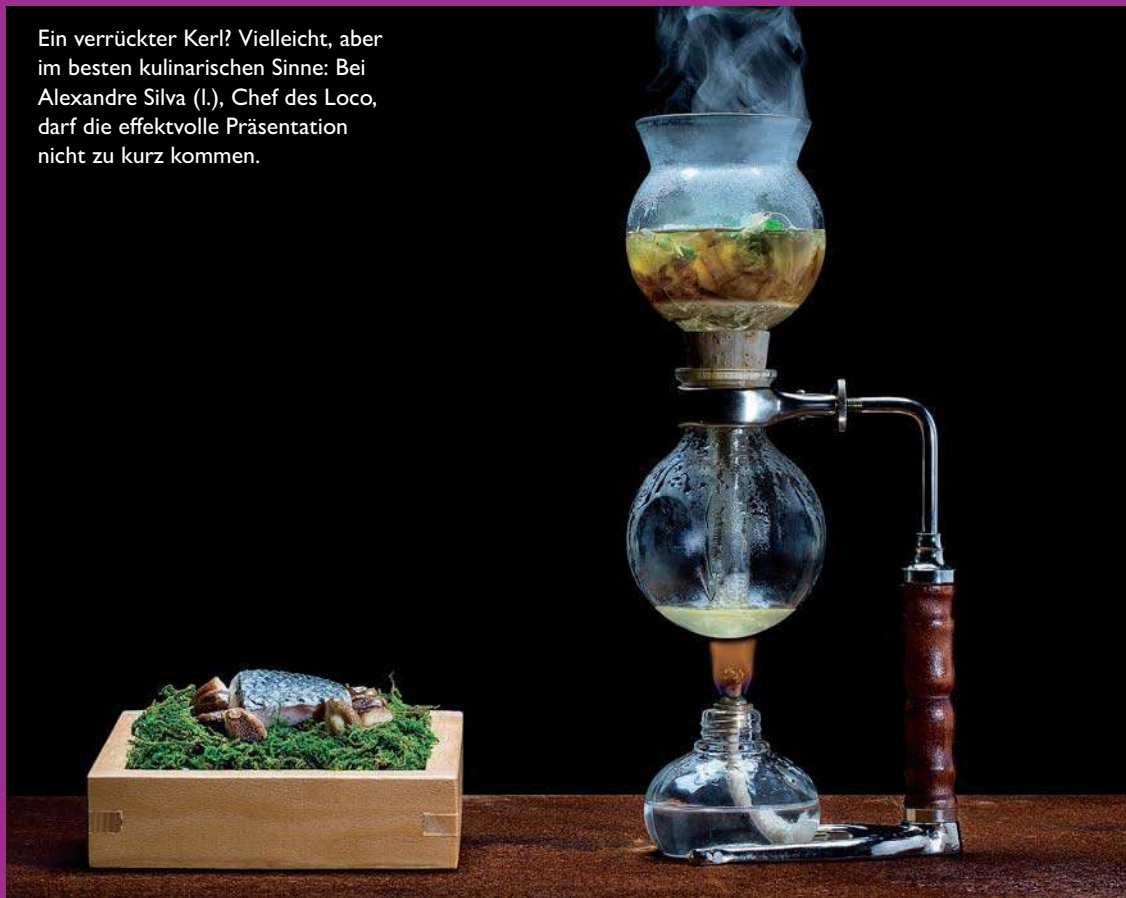


Geschmacksgranaten IN LISSABON

Noch immer ist die Stadt am Tejo Favoritin der Nostalgiker, die im Bairro Alto Fado lauschen und in Belém der Glorie portugiesischer Seefahrerzeiten nachhängen. In die Gegenwart katapultiert das Restaurant Loco mit seiner radikal innovativen Küche.



Ein verrückter Kerl? Vielleicht, aber im besten kulinarischen Sinne: Bei Alexandre Silva (I.), Chef des Loco, darf die effektvolle Präsentation nicht zu kurz kommen.





DIE REISE WERT: LOCO

Der Name des ganz in der Nähe der Basílica da Estrela in Lapa gelegenen, 2015 eröffneten Restaurants mit riesiger offener Küche bedeutet »vor Ort«, doch wäre »louco« (verrückt) auch passend: Denn die molekulare Küche von Alexandre Silva, der schon mit Mitte dreißig zu den Starköchen Portugals zählt, wird gerne als »mutig« beschrieben, was bedeutet, dass auch mal was schiefgehen kann und sie dem Guide Michelin daher »nur« einen Stern wert ist. Aber das verzeihen besonders die Anhänger von Ferran Adrià gerne, den auch Silva

verehrt. Seine Spuren verdient hat er sich u. a. bei Spitzenadressen wie El Celler de Can Roca in Girona sowie im Bica do Sapato und im Bocca in Lissabon. Seit September 2014 moderiert er zudem die Kochshow »Guerra dos Pratos« des portugiesischen Senders TVI. »Unerwartet« ist eigentlich die bessere Beschreibung für das gastronomische Abenteuer der zwei täglich wechselnden Degustationsmenüs mit 14 oder 18 »Momenten«. Eine Speisekarte oder Beschreibungen der Gerichte gibt es nicht, und sie fielen vermutlich auch schwer. Was serviert wird,

ist extrem saisonabhängig und vermählt als Geschmacksgranate in genialer Weise portugiesische Traditionen mit asiatischer Innovation, wie sich bei Ente mit Stachelmakrele oder der von ihm besonders geliebten Rotbarbe mit Bergamotte zeigt. Fabelhaft ist auch die Weinkarte, die das Können der portugiesischen Winzer demonstriert.

Rua Navegantes 53, Lapa,
Tel. +351 21 395 18 61,
Di–So 19–23 Uhr,
www.loco.pt



HIGHLIGHTS DER STADT

1 Alfama mit Tram

Die Rumpelfahrt mit der berühmten Tram 28 durch die Altstadt zum Campo Ourique, haarscharf an Häuserwänden entlang, gehört zum touristischen Pflichtprogramm. Am größten ist die Chance auf einen Sitzplatz, wenn Sie schon an der Praça Martim Moniz zusteigen (Metrostation, grüne Linie). Mit dem 24 Std. gültigen Carris Pass können Sie nach Herzenslust zu- und aussteigen (z. B. für einen Stopp im berühmten Art-deco-Café A Brasileira). Der schönste Blick über die Alfama bietet sich vom Miradouro de Santa Luzia bei der gleichnamigen kleinen Kirche. Man sitzt auf mit Kacheln verzierten Sitzbänken unter dem Laubengang

und blickt über das Häusermeer auf die Frachter und Fähren auf dem Tejo.

Auskunft: www.carris.pt

2 Elevador Santa Justa

Die 1902 eingeweihte filigrane Eisenkonstruktion von Raoul Mesnier de Ponsard überwindet 32 m Höhenunterschied zwischen der Baixa und der Oberstadt Chiado. Oben geht es über eine Wendeltreppe zu einer Aussichtsplattform, von der sich ein herrlicher Blick bietet.

Rua de Santa Justa/Largo do Carmo, Sommer tgl. 7–23, Winter bis 22 Uhr, www.carris.pt



Inmitten schönster Azulejos Pastetchen genießen: Die Antiga Fabrica dos Pasteis de Belem genießt Kultstatus.



X1 Loco	4 Praca do Comercio
X2 Pasteis de Belém	5 Museu Calouste Gulbenkian
Y A Ginjinha	6 Mosteiro dos Jeronimos
1 Alfama mit Tram	7 Oceanário
2 Elevador Santa Justa	8 Museu Nacional do Azulejo
3 Igreja de São Roque	9 Museu Nacional de Arte Antiga

3 Igreja de São Roque

Äußerlich wirkt die Jesuitenkirche aus dem 16./17. Jh. geradezu abweisend, aber innen entfaltet sie mit ihrer bemalten Holzdecke ungeahnten Glanz. Ein Meisterstück ist die Capela de São João Baptista, eine der prunkvollsten Kirchenkapellen der Welt, die man 1744 in Italien mit kostbaren Materialien wie Alabaster, Lapislazuli, Elfenbein, Jade und Amethyst schuf und zerlegt nach Lissabon verschiffte, wo sie wieder zusammengesetzt wurde. In den Marmor-

boden ist eine Armillarsphäre eingraviert, das Herrschaftszeichen König Manuels I. und gleichzeitig Wappen von Portugal.

Largo Trindade Coelho, Kirche: Di-So 9-18, Mo 14-18 Uhr

4 Praca do Comercio

Auf dem eleganten, an drei Seiten von Arkaden gesäumten Handelsplatz am Tejo, nach dem hier einst zu findenden Kö-

nigspalast auch Terreiro do Paço genannt, zeigt ein Denkmal König José I. (reg. 1750-1777) hoch zu Ross. Im Norden des Platzes steht ein monumentaler Triumphbogen.

Baixa Pombalina (Unterstadt)

5 Museu Calouste Gulbenkian

Die Schätze, die der schwerreiche armenische Ölmagnat und Kunstsammler 1942 nach Portugal brachte, sind faszinierend: ägyptische Statuen, antike Vasen, persische Teppiche, chinesisches Porzellan, mittelalterliche Handschriften, Gemälde der Impressionisten und Jugendstil-Schmuck von René Lalique. Sehr schön ist auch der Park des Museums mit vielen exotischen Pflanzen.

Avenida de Berna, 45 A, Di-So 10-18 Uhr, www.museu.gulbenkian.pt

AUCH GUT:
Pasteis de Belém



Nach einem Besuch des Hieronymusklosters schmecken die flaumigen, mit Sahne gefüllten Pastetchen der 1837 gegründeten Antiga Fabrica dos Pasteis de Belém besonders gut, und die mit Azulejos geschmückten Wände der sechs Räume sind eine Sehenswürdigkeit für sich.

Rua de Belém 84-88, Belém, Tel. +351 213 63 74 23, Juli-Sept. tgl. 8-24, sonst bis 23 Uhr, www.pasteisdebelem.pt

BAR & THEKE: A Ginjinha



Lissabons Traditionsgetränk »für zwischendurch« ist die Ginjinha, ein aus Sauerkirschen hergestellter Likör mit 17–20 % Alkohol. Probieren Sie es unbedingt in dieser kleinen Stehbar, die den süßen Likör seit über 150 Jahren in Schnapsgläsern ausschenkt, und nichts anderes. Die Kerne der eingelegten Kirsche spuckte man übrigens traditionsgemäß auf den Boden, aber das sieht die Gesundheitsbehörde gar nicht gern. Largo São Domingos 8 (Rossio), tgl. 9–22 Uhr

6 Mosteiro dos Jeronimos

An den prächtigen Portalen und im Kreuzgang des Hieronymusklosters versammelt sich die gesamte Ornamentik der großen Seefahrerzeit, als König Manuel I. über ein halbes Weltreich zwischen Brasilien, Afrika und China herrschte: Christusordenswap-pen, indische Pflanzen, geknotete Schiffstau und Armillarsphären, mit denen man Koordinaten am Himmel las. In der Kirche wachsen schlanke Säulen wie Palmen gen Himmel. Elefanten tragen die Königsgräber von Manuel I. und João III. Zusammen mit dem 1521 vollendeten Turm von Belém, der als Leuchtturm die Glanzzeit des portugiesischen See- und Handelsimperiums verkörpert, ist das Kloster Weltkulturerbe.

Praça do Império, Mai–Sept. Di–So tgl. 10 bis 18.30, sonst bis 17.30 Uhr, www.mosteirojeronimos.pt

7 Oceanário

Tigerhaie, Mantas, Riesentintenfische und Seeottern: Das zweitgrößte Meeresaquarium der Welt hat einiges zu bieten, etwa das Programm »Mit Haien schlafen«. Nach einer unvergesslichen Nacht neben dem Haifischtank hat man das Oceanário am Morgen fast ganz für sich allein.

Doca dos Olivais, April–Okt. 10–20, sonst bis 19 Uhr, www.oceanario.pt

8 Museu Nacional do Azulejo

Blaues Fliesendekor findet man an vielen Orten Lissabons, doch die Auswahl im ehemaligen Kloster Convento da Madre de Deus ist phänomenal. Einzigartig ist das aus 1376 Fliesen zusammengesetzte Lissabon-Panorama (um 1700–25), das

die Stadt vor ihrer Zerstörung durch das große Erdbeben zeigt.

Rua da Madre de Deus 4, Di–So 10–18 Uhr, www.museudoazulejo.pt

9 Museu Nacional de Arte Antiga

Das Museum präsentiert neben vielen europäischen Meistern wie Dürer und Hieronymus Bosch u. a. die Altartafeln des hl. Vinzenz aus der Mitte des 15. Jh. – das Meisterwerk der portugiesischen Spätgotik wird Nuno Gonçalves zugeschrieben. Außerdem sind Skulpturen, japanische Paravents aus dem 16. Jh., wertvolles Porzellan und exotisches Mobiliar zu sehen.

Rua das Janelas Verdes 95, Di 14–18, Mi–So 10–18 Uhr, www.museudearteantiga.pt



Die Straßenbahn in Lissabon existiert seit 1873, seit 1901 ist sie elektrifiziert. Die Wagen stammen aus verschiedensten Jahrzehnten, die meisten sehen aber irgendwie retro aus.