

SIZILIEN

Auf einen Blick

Hotels

1 La Foresteria

Charmantes Landhotel in einem ehemaligen Bauernhaus aus dem 18. Jahrhundert, sehr atmosphärisch ausgestattet, umgeben von Weinbergen und Olivenhainen. Große Terrasse, Pool, Kräutergarten und eigenes Restaurant mit engagierter Terroirküche.

●●● Contrada Passo Di Gurra, 92013 Menfi, Tel. 0039-0577-623319, www.albergolaforesteria.com, 14 Zimmer, ab € 160
☎️🚗🛏️🍷🌿

2 Palazzo Planeta

Stilvolles Bed & Breakfast im aufwendig restaurierten Palazzo der Winzerfamilie Planeta im Herzen des historischen Zentrums von Palermo. Individuelle Räume mit viel Charme und modernem Komfort. Ideal gelegen, um die kulturellen Sehenswürdigkeiten der Stadt zu erkunden.

●●● Via Principe di Belmonte 68, 90139 Palermo, Tel. 0039-0917-330940, www.planetaestate.it/en/palazzo-planeta/, 9 Apartments, ab € 174
☎️🚗🛏️🍷🌿

3 Planeta Country House

Idyllisch gelegen, umgeben von unberührter Landschaft in der Nähe von Menfi. Das frisch restaurierte Landhaus bietet den perfekten Rückzugsort für Naturliebhaber und Weinfreunde. Große

Terrasse, Pool und eigenes Restaurant.

●●● Strada Provinciale 50/51, 92013 Menfi, Tel. 0039-0925-529988, www.planetaestate.it, 10 Zimmer, € 75
☎️🚗🛏️🍷🌿

Restaurants

4 Buatta Cucina Popolana

Im Herzen Palermos gelegen, nahe dem alten Markt Vucciria. Stimmungsvolle Atmosphäre in einem alten Ladengeschäft; authentische sizilianische Küche auf Basis von Produkten aus der Region. Gut sortierte Weinkarte; unbedingt reservieren!

●●● Via Vittorio Emanuele 176, 90133 Palermo, Tel. 0039-091-322378, www.buattapalermo.it, Mo-So 12.30-14.30 Uhr und 19.30-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 18-24, Menü € 55
☎️🚗🛏️🍷🌿

5 Orasea

Zeitgemäß gestyltes Restaurant an der Uferstraße von Marinella di Selinunte, von der Terrasse hat man Meerblick. Küchenchef Ciccio Gallo bietet engagierte Slowfood-Küche, der Schwerpunkt liegt nicht überraschend auf Fisch und Meeresfrüchten. Sommelier

Enzo Dilluvio kennt Siziliens Weine aus dem Effeff.

●●● Via del Cantone 11, 91022 Marinella di Selinunte, Italien, Tel. 0039-0924-1866194, www.orasea.it, Mi-So 12.30-14.30 Uhr, Di-So 19.30-22.30 Uhr, Hauptgerichte ab € 26
☎️🚗🛏️🍷🌿

6 Osteria dei Vespri

Im historischen Palazzo Gangi-Valguarnera im Zentrum Palermos beheimatet, verbindet man hier traditionelle sizilianische Küche mit kreativen Einflüssen. Die umfangreiche Weinkarte mit über 650 nationalen und



internationalen Positionen ergänzt das kulinarische Angebot perfekt.

●●●● Piazza Croce dei Vespri 6, 90133 Palermo, Tel. 0039-091-6171631, www.osteriadeivespri.it, Mo-Sa 12.30-14.45 Uhr, 19.30-22.45 Uhr, Hauptgerichte € 35, Menü ab € 110



Erleben

⑦ Caseificio Palermo

Traditionelle Käserei in Sambuca di Sicilia, die für ihre handwerklich hergestellten Spezialitäten, vor allem aus Schafsmilch, bekannt ist. Besucher können den Herstellungsprozess beobachten und die frischen Produkte verkosten – allen voran Ricotta und Primo Sale. C. da Cellaro, Sambuca di Sicilia, Tel. 0039-0925-941530, Besuch nach Vereinbarung

⑧ Mercato di Capo

Der Mercato di Capo, der auf die arabische Besatzung im 9. Jahrhundert zurückgeht, ist einer der bekanntesten und lebendigsten Märkte Palermos. In den engen Gassen werden frisches Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch und lokale Spezialitäten verkauft. Bekannt ist er auch für sein reiches Streetfood-Angebot. Eingang über Porta Carini, Via Cappuccinelle, 90134 Palermo, Mo-Sa 7-19 Uhr

⑨ Molini del Ponte

Filippo Drago ist bekannt für die Herstellung von Mehl und Pasta aus autochthonen sizilianischen Weizensorten. Seine Mühle in Castelvetro verbindet traditionelle Mahltechniken mit modernen Verfahren. Laden vor Ort und Online-Shop. Via Guiseppe Parini 29, 91022 Castelvetro, Tel. 0039-0924-907605, www.molinidelponte.it, Mo-Fr 8-13 und 15-18 Uhr

⑩ Morettino Caffè Palermo

Das Caffè Palermo, gelegen im historischen Palazzo Guggino-Chiaramonte Bordonaro an den Quattro Canti, war einst ein Symbol der Belle Époque Palermos. Nach aufwendiger Renovierung wurde es von der Familie Morettino wiedereröffnet. Qualitativ hochwertiges Kaffee-Erlebnis inmitten eindrucksvoller Architektur. Via Vittorio Emanuele 308, 90134 Palermo, Tel. 0039-380-1008624, www.morettino.com, tägl. 8-21 Uhr

⑪ Santa Caterina d'Alessandria

Das ehemalige Nonnenkloster an der Piazza Bellini ist heute ein Museum mit eindrucksvoller Kirche aus dem 16. Jahrhundert. Ein besonderes Highlight ist die Klosterbäckerei „I Segreti del Chiostro“, die traditionelle sizilianische Süßspeisen nach überlieferten Rezepten der Nonnen anbietet.

Piazza Bellini 1, 90133 Palermo, Tel. 0039-091-2713837, www.monasterosanta.caterina.com, tägl. 10-17.30 Uhr

⑫ Weingut Ulmo, Planeta

Das traditionsreiche Weingut Planeta zählt zu den bekanntesten Produzenten Siziliens, mit insgesamt fünf über die Insel verteilten Weinhöfen. Für Besucher besonders lohnend ist die Cantina Ulmo in Sambuca di Sicilia, verschiedene Führungen und Tastings sind buchbar. Aziende Agricole Planeta, S.S. Contrada Dispensa, 92013 Menfi, Tel. 0039-0925-529986, www.planeta.it, Tour (1 Stunde 30 Minuten) € 55, Grand Tour mit Mittagessen (2 Stunden 30 Minuten) € 90, Reservierung: reservation@planeta.it

STOPOVER HAMBURG

Auf einen Blick

1 Batu Noodle Society

Der Mix aus Chinarestaurant-Folklore und Design ist ein Magnet: Ohne Reservierung geht in dem Lokal hier nichts. (Das will gefunden werden: Es ist der zurückhaltend beschilderte Hauseingang rechts.) Und die aromatischen Neuinterpretationen chinesischer Nudelküchen kommen an. Umsichtig modernisieren Chef Marcel Stut und sein Team Klassiker zwischen Hot-Pot-Dumplings, Iberico-Wantan und XO-Weizennudeln mit Szechuan-Ragù. Alles ist Handarbeit: Teigtäschchen und feine Eiernudeln werden täglich frisch zubereitet, ebenso die dicken Weizennudeln. Am Wochenende führt Sommelière Marion Swoboda durch die kleine, feine Weinkarte.

● Batu Noodle Society, Eimsbüttelerstr. 1, Altona-Nord, www.batu.global, Di-Sa 17.30–24 Uhr, Hauptgerichte € 30–50 🍴🌱

2 Dim Sum Haus

Hamburgs ältestes Chinarestaurant führen die Gastgeber Dennis und Mary-Ann Kwong in dritter Generation. Die Pekingente genießt wie die über 30 hausgemachten Dim-Sum-Variationen einen hervorragenden Ruf. Zu den Klassikern zählen Har-Gau mit Garnelen-Bambus-Füllung im durchscheinenden Teig und Xiao Long Bao mit flüssiger Brühe. Hamburger Köche wie Kevin Fehling und Tim Raue sind bekennende Fans.

Auch die authentischen Char-Siu-Gerichte überzeugen: Gereiftes, würzig mariniertes Fleisch wird über glühenden Kohlen nach kantonesischer Grillkunst saftig geröstet.

● Dim Sum Haus, Kirchenallee 37, St. Georg, mail@dimsum.haus, dimsumhaus.com, Mo–Fr 12–15 und 17.30–23 Uhr, Sa–So 13–23 Uhr, Hauptgerichte € 14–36 🍴🌱

3 Casa di Roma

Das „Casa di Roma“ ist eine Institution – und befindet sich fest in indischer Hand. Seit über 30 Jahren betreibt Gastgeber Suman Kumar mit seiner Frau dieses Lokal, mit Sohn Ricky steht schon die nächste Generation bereit. Indischer Inhaber und italienische Küche – passt das? In diesem Fall: und wie! Die variantenreiche Küche wird unverfälscht geboten, die umfangreiche Weinkarte listet eine hochwertige Vielfalt an Gewächsen aus Italien

und Frankreich, die bezahlbar sind. Die Kumars sind jeden Abend im Lokal präsent. Man trifft auf junge Leute, ältere Herrschaften, Fernsehseher, Sportler oder Sänger. Ein Klassiker ist die Vorspeisenplatte mit knusprig-dünn gebackenen Artischocken in Parmesan gewendet oder die erstklassig zubereitete Seezunge mit würzigem Spinat. Herrlich im Sommer: die Tische draußen.

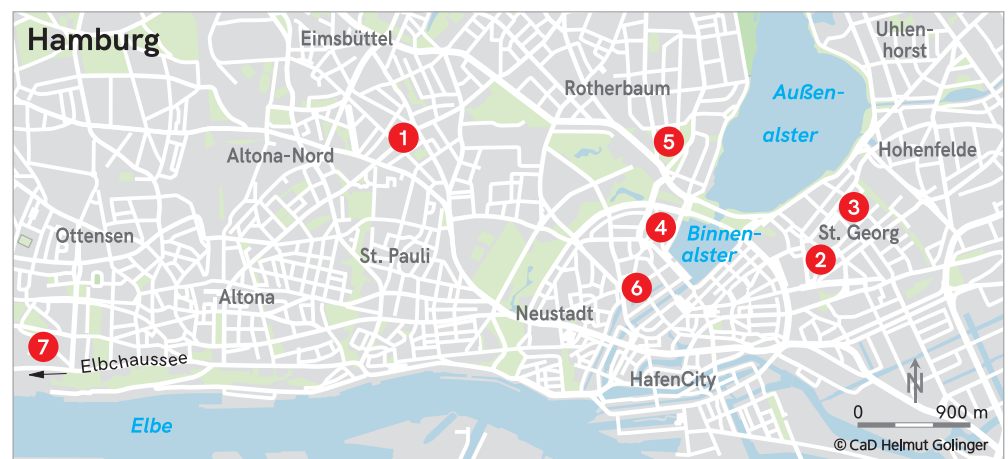
● Casa di Roma, OT St. Georg, Lange Reihe 76, Tel. 040-2803043, casadiroma.de, Di–Sa 11.30–24 Uhr, Hauptgerichte € 18,50–76,50 🍴🌱

4 Haerlin

Seit 2002 verbindet Zweiter-Sterne-Koch Christoph Rüffer höchste handwerkliche Ansprüche mit einer zugänglich-lässigen Leichtigkeit zwischen Klassik und Moderne, eine vielschichtige Regionalität in oft exotische Kompositionen, in denen alles genial gedacht

ist und stimmig zueinanderfindet. Nie geht das auf Kosten des Eigengeschmacks der edlen Qualitätsprodukte, die Rüffer im Gourmetrestaurant des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten gemeinsam mit Sous-Chef Tobias Günther serviert. Norwegische Jakobsmuscheln treffen auf Sanddorn-Beurre-blanc und Imperial Caviar, friesisches Wagyu auf Morcheln, Hanfsamen und schwarzem Knoblauch. Mein Tipp: Genießen Sie das Menü am Chef's Table mit Blick in die Küche oder am exklusiven Sommelier-tisch! Gönnen Sie sich den Digestif in der Jahreszeiten-Bar, einer Hamburger Institution: Edle Hölzer prägen den gemütlich-kommunikativen Raum, die Bar erfüllt jeden Wunsch – man verweilt hier gerne länger (und darf sogar rauchen)!

●●●●● Restaurant Haerlin, Neuer Jungfernstieg 9–14, Neustadt, Tel. 040-34 940, restaurant-haerlin.de,



Di-Sa 18.30–23 Uhr,
Menü € 325–520 🍷🍴

5 Theo's

Deutschlandweit steht der Name Block für Steak-Kompetenz, im eigenen Hotel Grand Elysée findet sich das Restaurant „Theo's“: Hier pflegen Gastgeber Levent Tarhan und sein Team Fleisch-Kultur auf hohem Niveau. Die Einrichtung ist gediegen, der Service souverän, die Konzentration gilt den Tellern: In der verglasten Küche brutzeln bei 800 Grad Steaks und Cuts von bester Qualität auf dem Southbend-Infrarotgrill. Ob Filet Mignon, Wagyu-Rib-Eye oder Scotch Beef, das aromatische Fleisch ist 40 Tage trocken gereift, alle Cuts werden nach Wunsch auf den Punkt gegart. Empfehlenswert sind auch Nordseesteinbutt und Hummer vom Grill. Vorweg ein paar Austern, drum herum und dazu typische Steakbeilagen, klassische Saucen – und eine kompetent zusammengestellte Weinkarte.

🍷🍷 Theo's im
Hotel Grand Elysée,
Rothenbaumchaussee 10,
Rotherbaum,
Tel. 040-41412855,
www.grand-elysee.com,
Mo-Sa 18–23 Uhr,
Hauptgerichte € 39–135 🍷

6 Brasserie Tortue und Jin Gui im Hotel Tortue

Zentral gelegen, in dennoch ruhiger Hinterhoflage, beherbergt das Stadthotel Tortue am Bleichenfleet neben einer Bar auch eine

stilvoll-gastfreundliche Brasserie, in der Klassik und weltgewandte Lebensfreude zu Hause sind. Die Brasserie gehört zu Lafers Lieblingsrestaurants, die Hummersuppe mit Krustenterravioli schmeckt perfekt, und das Boeuf bourguignon bleibt hier der König unter den französischen Schmorgerichten. Auf der anderen Seite des idyllischen Innenhofs des Hotelareals liegt Asien: Im „Jin Gui“ werden ordentliche Sushi zur ansonsten recht frei ausgelegten, fernöstlich geprägten Crossover-Küche serviert.

🍷🍷 Brasserie „Tortue“ im
Hotel Tortue, Stadthaus-
brücke 10, Neustadt,
Tel. 040-33 441400, tortue.de,
Mo-Fr 7–23 Uhr, Sa-So 7–13
und 14–22.30 Uhr, Haupt-
gerichte € 25–70, 🍷🍷🍷🍷

🍷 Jin Gui, Mo-Sa 12–23 Uhr,
So 17–23 Uhr, Hauptgerichte
€ 20–34 🍷🍷🍷

7 Weinwirtschaft

Kleines Jacob

im Hotel Louis C. Jacob

Ein Besuch im renommierten Louis C. Jacob vor den Toren der Stadt lohnt allein schon für den herrlichen Elbblick, aber vor allem wegen der vielfach ausgezeichneten Küche von Thomas Martin, der hier seit über 20 Jahren im Gourmetrestaurant des Hauses wirkt. Im Sommer letzten Jahres eröffnete er nach einer Pause auch die zugehörige Weinwirtschaft „Kleines Jacob“ wieder. Das Menü der kulinarischen Österreichbotschaft listet

Schmankerl wie Frittatensuppe mit Siedfleisch, Wiener Schnitzel und Waldmeister-Topfenschaum mit Rhabarber, dazu eine schöne Auswahl an Weinen aus Österreich und Slowenien. Die Qualität der Küche trägt deutlich die Handschrift des gebürtigen Baden-Württembergers Thomas Martin, der für tiefgründige Saucen, moderne Leichtigkeit und klassische Akkuratessesse steht.

🍷🍷 Weinwirtschaft „Kleines
Jacob“ im Hotel Louis
C. Jacob, Elbchaussee 404,
Nienstedten, Tel. 040-
82255510, hotel-jacob.de,
Do-Mo 17–22.30 Uhr, Haupt-
gerichte € 18–29 🍷🍷🍷