

Wolfgang Salomon
Genießen in Venedig

200 kulinarische Verführungen in Venedig

Franz. Broschur
16,5 x 22,5 cm; 192 Seiten
ISBN 978-3-222-13715-0
Styria Verlag
€ 29,00

ET: 04.05.2023

Ein Jahr lang kostete sich **Wolfgang Salomon** durch alle Sestieri Venedigs, hinaus bis zu den Inseln Murano, Burano und Torcello und von der nördlichen Spitze des Lidos bis hin zum südlichsten Zipfel Pellestrinas: klassische Bàcaro-Küche, erdige Osterien, ausgewählte Enotheken, exklusive Alimentari und süße Verführungen in der Pasticceria: In seinem neuen Buch **Genießen in Venedig** präsentiert der Venedig-Aficionado die Kulinarik der Serenissima in all ihrer schillernden Vielfalt. Über 200 Adressen empfehlenswerter Lokalitäten - jede ein kleiner Mikrokosmos für sich!

DIE AROMEN DER LAGUNE

Terassenlokale und Gastgärten über dem Wasser, Delikatess-Greisslereien und Traditionsbäckereien, stilvolles Slowfood, Essen in der Werftkantine oder Kulturfrühstück im Gewächshaus - Wolfgang Salomon kennt sie alle. Er weiß, wo es Stockfisch to go gibt, Frittura mista in der Tüte, Fingerdolci oder Vitamine frisch vom Boot. Er verrät uns, in welchem Sestiere sich Early Birds noch vor Sonnenaufgang stärken können und wo man Spritz mit Banksy-View oder Tagesfang mit kitschigem Sonnenuntergang genießen kann. Und für alle, die sich von der überwältigenden Ausstrahlung Venedigs überfordert fühlen, hat er auch die schönsten Rückzugsorte und stillen Refugien Venedigs zusammengestellt.

- Der einzige umfassende Lokal- und Genussführer in deutscher Sprache
- Serenissima from Dawn till Dusk - Venedig genießen von früh bis spät
- Inkl. lukullischer Einkaufstipps

> Hier geht's zum Buch!

BLICK INS BUCH



Idealer Rückzugsort vom venezianischen Trubel: das **Ristorante Ai Barbacani** im Schatten der Madonna della misericordia, Calle de Paradiso.

Foto: Wolfgang Salomon

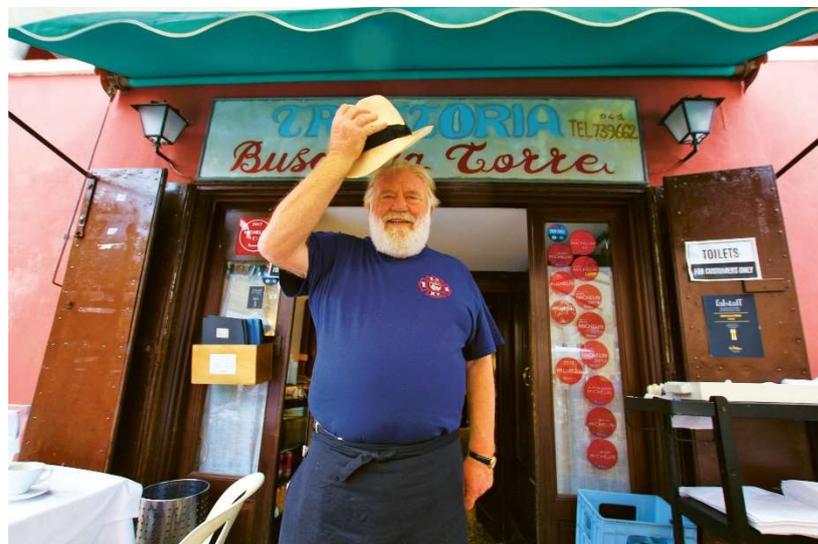
Rückfragehinweis: **Pia Buchner** | Presse | Styria Buchverlage
E-Mail: pia.buchner@styriabooks.at | Tel.: +43 1 512 88 08-83

Ai Barbacani

In einem ehemaligen Kohlenlager am Ende der von hölzernen Barbakanen dominierten Calle del Paradiso hat sich das Ai Barbacani eingerichtet. Das mit dunklem Holz getäfelte Interieur vermittelt Heimeligkeit und bietet sich zu jeder Jahreszeit als idealer Rückzugsort vom venezianischen Trubel an. In den Sommermonaten wird der Eingang zum angrenzenden Canal geöffnet und Romantiker können mit viel Herz zubereitete Spezialitäten von der kleinen, aber umso liebevoller gestalteten Tageskarte des langjährigen Chefkochs Tony wählen. Meine Favoriten: mit Ricotta und Sardellen gefüllte Kürbisblüten oder das auf den Punkt gegarte Chateaubriand mit Sauce Bearnaise. Die mit handgeschriebenen Dankeszetteln übersäte Pinnwand neben dem Entree bezeugen die Zufriedenheit der Gäste.

Panificio Pasticceria Garbo

Oft bescheren die unscheinbarsten Adressen die (kulinarisch) nachhaltigsten Erlebnisse. Ob Bussola, Buranelli, Zaete, Peverini oder Panettone. Hier wird die Fahne der traditionellen Backwaren und der nur von Nonna-Mund zu Nonna-Ohren weitergegebenen Rezepte hochgehalten. Gott sei Dank! Die (ofenwarmen) Frittelle heißen hier Veneziane und sind mit Abstand die besten der ganzen Lagune! Großes Leckermäuler-Ehrenwort. Tipp: Diskret einen Sortiments-Querschnitt eintüten und sich schamlos mit über dem Wasser baumelnden Beinen dem hedonistischen Genuss hingeben (Nachschlag für die Rückfahrt nach Venedig einplanen!). Was für ein Inseljuwel!



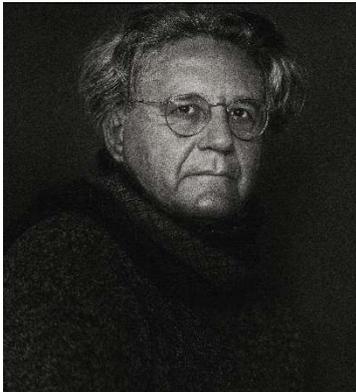
Schmausen beim Roten Lele: Als „Lele il Rosso“ ist der charismatische, mit viel Gesichtshaar ausgestattete Patron Gabriel Masiol weit über die Grenzen Muranos hinaus bekannt. Ausschließlich zur Mittagszeit kann man an diesem prominenten Standort in einem der ältesten Lokale Muranos ausgezeichnete Lagunenküche (u. a. Seespinne, Moeche, Lagunengarnelen) genießen. Uneingeschränkte Empfehlung!

Foto: Wolfgang Salomon

DER AUTOR IM GESPRÄCH



ÜBER DEN AUTOR



Seine Begeisterung für Venedig kennt keine Grenzen, immer wieder entdeckt [Wolfgang Salomon](#) neue Facetten der Serenissima – kulinarisch wie kulturell. In Wien verwöhnte der Bestsellerautor und Genussmensch seine Gäste 17 Jahre lang mit den Aromen der Cucina Veneziana und Triestina. Seit einem Jahr widmet er sich verstärkt dem literarischen Festhalten seiner Reiseerlebnisse. Neben der Küche Norditaliens liebt er seine Familie, die Literatur, die Musik und das Finden von Genussorten jenseits der Touristenströme. Im Styria-Verlag erschienen von ihm bereits „Venedig und die Lagune für Fortgeschrittene“ (2019) und „Venedig. Wintertage in der Serenissima“ (2021).

