

In der Serie „city & golf“ stellen wir Ihnen regelmäßig die angesagtesten Städte Europas und ihre Golfplätze vor.

### Teil 3: VENEDIG

Lesen Sie in der nächsten ExtraGolf-Ausgabe Teil 4: TRIEST



## City & Golf in VENEDIG

# VENEDIG & SEIN SCHÖNSTER GOLFPLATZ ANTE PORTAS

Zweiter Teil – Fortsetzung zur ExtraGolf-Ausgabe vom 29. Juli

Text: Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner, Illustrationen: Dr. Franz S. Engelhofer, © FSE

In der letzten Ausgabe stellten wir Ihnen die „Serenissima“, einige ihrer Sehenswürdigkeiten und unser Lieblingshotel – das „Hilton Molino Stucky“ – vor. Heute lesen Sie, wo man gut essen und trinken kann und beschreiben einen der schönsten Golfplätze Europas, den *Circolo Golf Venezia*.

### Essen & Trinken

Das erste, was den Meisten zum Thema „Essen in Venedig“ einfällt, ist „touristische Abzocke“. So ist es auch! In den meisten Lokalen zahlt man wirklich ordentlich überzogene Preise für mittelmäßige bis schlechte Qualität. Und das bei viersprachigen im Plastik verschweißten Speisekarten und einem super-grantigen Kellner. ABER: es gibt sie, die kulinarischen Genussplätze zu sehr vernünftigen Preisen, wo mit viel Liebe, Freude und den frischesten Zutaten herrliche regionale Spezialitäten gezaubert werden. Die Klassiker: *Pasta* oder *Risotto nero*, *Scampi*, *Muscheln* in allen Variationen, mit viel Zwiebel marinierte *Sardinen (sarde in saor)*, *Stockfisch (baccalà)*, *Aal (anguila)*, *Seezunge (sogliola)*, *Seeteufel (coda di rospo)* & Co. Zu den meisten Gerichten wird *polenta* gereicht.

Die venezianische Küche hat nur wenige Fleischgerichte zu bieten, aber ein Fixpunkt ist immer die *feгато alla veneziana* (Kalbsleber mit Zwiebel). Für den kleinen Hunger zwischendurch empfiehlt sich der Besuch einer der zahlreichen Bars, in denen *Cicchetti* (kleine Köstlichkeiten) und *Tramazzini* angeboten werden. Dazu am besten das National-Getränk, den *Spritz Aperol*, der aus *Aperol*, *Prosecco* (oder trockenem Weisswein) und *Soda* besteht. Serviert wird er mit viel Eis, einer Orangenscheibe und einer großen grünen Olive am Spieß.



### Bar- & Restaurant-Empfehlungen

Alle ausführlichen Berichte und noch mehr findet man auf [www.luxurytravel.at](http://www.luxurytravel.at) und in unserem „Libretto di viaggio – Venedig in vier Jahreszeiten“

#### 1. Bars

- **Bar Accademia Foscarini**  
direkt an der Brücke;  
täglich ab 8:00-20:00  
Dorsoduro, 878/c, +39 041 522 7281

Lustige Bar und Stammlokal vieler *Gondolieri*. Sympathischer Familienbetrieb: *Adriano* macht die besten *Tramazzini*, seine immer



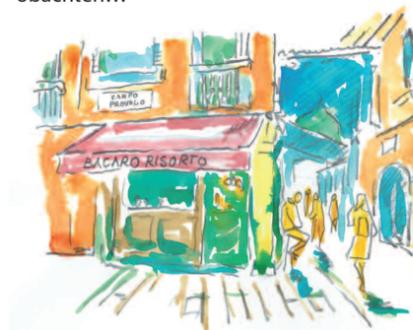
fröhliche Frau *Luisa* den besten *Spritz Aperol*, und für perfekten Service sorgen die Söhne *Paolo* und *Simone*. Draußen ein paar Tische direkt am Wasser und an der Gondelstation, drinnen ein gemütlicher, enger Schankraum und noch ein weiterer Raum zum Sitzen.

- **Skyline Rooftop Bar**  
im Hilton Molino Stucky, täglich 17:00-01:00  
Giudecca 810, +39 041 272 3311,  
[www.molinostuckyhilton.com](http://www.molinostuckyhilton.com)

Unglaublicher Blick vom 8. Stock über ganz Venedig! Lässige Lounge-Möbel, chillige Musik, tolles Erlebnis!

- **Bar Bacaro Risorto**  
täglich ab 10:00 geöffnet  
Castello Campo S. Provolo N. 4700,  
+39 34 55 66 9027

Kleine chillige Eckbar ca. 300 Meter vom Markusplatz Richtung *Arsenale*. Junges Team um den Eigentümer *Mattia Sopradassi*, große Auswahl an *Chicchetti*, großartiger *Prosecco* und *Spritz Aperol* – zu sehr vernünftigen Preisen. Auf einem der Barhocker vor oder im Lokal die *Happy Hour* genießen und die vorbeiströmenden Touristen beobachten...



- **Bar Bancogiro**  
gleich nach der Rialto-Brücke rechts unter den Arkaden  
Campo San Giacomo, S. Polo 122,  
[www.osteriabancogiro.it](http://www.osteriabancogiro.it)

Lässige Bar, die von drei jungen, sympathischen Typen geführt wird: *Gianluca*, *Mauro* und *Davide*. Köstliche *Cicchetti* – auf Brot oder auch auf *Polenta-Schnitten*. Drinnen an der Bar stehen oder draußen auf der Terrasse mit direktem Blick auf den *Canal Grande*.



- **Harry's Bar**  
der Klassiker  
Calle Vallaresso 1323, +39 041 528 5777,  
[www.harrysbarvenezia.com](http://www.harrysbarvenezia.com)

Auch wenn der *Bellini* echt teuer ist, man muss einmal dort gewesen sein!

- **Enoteca Cantinone Già Schiavi**  
*Cicchetti-Bar*, SO geschlossen  
Dorso Duro – S. Trovaso 992, +39 – 041 523 00 34, [cantinone@mac.com](mailto:cantinone@mac.com)

Eine Institution auf *Zattere*, seit 1942! Hier hat *la mamma* das Sagen ☺. Die *Signora Alessandra* führt die Bar seit zwanzig Jahren gemeinsam mit ihren Söhnen *Paolo*, *Piero* und *Tomaso*. Lautes, sympathisches Stimmengewirr, eine riesige, sehr kreative *Cicchetti-Auswahl* und die Regale voll mit Weinen, die zu sehr fairen Preisen gleich direkt eingekauft werden können; auch einige Raritäten.

- **Osteria Alsquero**  
*Cicchetti-Bar* auf *Zattere*, MO geschlossen  
Dorsoduro 943/944, +39 – 335 600 7513,  
[www.osteriasquero.it](http://www.osteriasquero.it)

Nur ein paar Schritte vom *Già Schiavi* entfernt, genau gegenüber der ältesten *Gondel-Werkstätte*. Drinnen ein paar kleine Tische und ein Lounge-Bereich; aber am besten den *vino* im Plastikbecher und die *Chicchetti* mit hinausnehmen und auf der Mauer des Kanal *Rio di San Trovaso* sitzen und genießen. Liebe Grüße an die Eigentümer *Sabina* und *Alex*!

#### 2. Restaurants

- **Osteria Ai do Gobbi**  
täglich, Jänner geschlossen  
Calle Crosera, Castello 3958,  
+39 041 241 3608

Sehr sympathisches Restaurant hinter dem Hotel *Metropole*. Auffällige, lustige Dekoration (z.B. flatternde Plastikente am Eingang). *Stefano*, der Eigentümer und seine beiden Köche haben viel

Humor, das spürt man. Und sie können auch hervorragend kochen! *Ruggero* und *Silvano* haben *Harry's Bar-Erfahrung* und spielen großartige und leichtfüßig auf dem klassisch-venezianischem *Kulinarik-Klavier*.



- **Osteria al Diavolo e l'Acquasanta**  
ein paar Schritte vom *Mercato* entfernt  
S. Polo 561/B, +39 041 277 0307

*Silvano*, seine Frau *Anna* und die gesamte Familie führen das Lokal seit 40 Jahren mit viel Liebe und Leidenschaft. Er ist – zugegebenermaßen – ein bisschen verrückt, aber sympathisch verrückt: große, runde, bunte Brille, verschmitztes Lächeln, breiter venezianischer Dialekt und sehr künstlerisch unterwegs. Das merkt man an den Stammgästen und an allen Ecken im Lokal. Man isst im Stehen an der Theke oder an einem der kleinen, wenigen Holzstische. Max. 30 Plätze. Klassische Venezianische Küche!



- **Ristorante La Piscina**  
Mo geschlossen  
Dorsoduro, 780-782  
+39 041 241 3889, +39 041 241 52 06 466,  
www.lacalcina.com

Eine der schönsten Terrassenrestaurants Venedigs mit super gediegener Küche und perfektem Service. Man sitzt direkt auf dem Holzsteg, der über dem *Canale della Giudecca* schwebt! Am besten bis zum Sonnenuntergang sitzen bleiben! Zum selben Haus gehört auch ein kleines, entzückendes Hotel, das *La Calcina*.

- **Taverna San Trovaso**  
auf *Zattere* am Kanal *Rio di San Trovaso*,  
täglich ab 19:00  
Dorso Duro, 1016, +39 – 041 520 37 03,  
www.tavernasantrovaso.it

Unkomplizierte regionale Küche, große Auswahl – von Fisch über Pasta und Pizza – zu sehr fairen Preisen. Viele Einheimische, aber erst gegen 21:00; davor immer voll mit Touristen.

## Golfplatz

### Mit dem „Molino Stucky“-Wassertaxi zum Abschlag

Der Bootsanlegeplatz des Hilton Molino Stucky ist gleich vor der Haustüre. Unsere Golfbags sind schon an Bord; der Kapitän reicht höflich die Hand, hilft galant beim Einsteigen und los geht's – durch die Lagune zum Lido und direkt zum Abschlag, das ist DER Hammer!

### Circolo Golf Venezia

Der Golfclub ist einer der ältesten von Italien (gegründet 1928!) und mit Abstand einer der schönsten Europas! Er liegt am südlichen Ende des lang gestreckten *Lido* mit Blick nach *Chioggia*, eingebettet zwischen der *Adria* und der *Laguna* von Venedig. Man kommt entweder mit dem Auto



hierher (aber dazu muss man am Lido wohnen...) oder von Venedig Zentrum aus mit dem Bootstaxi. Die Zufahrt: unter zwei kleinen Brücken durch (Achtung, Kopf einziehen!) und dann einfach am eigenen Bootssteg des Golfclubs anlegen.

Hier geht es traditionell und sehr gepflegt zu, so wie es sich gehört! Im Logo ist natürlich der Markslöwe! Die Mitglieder sind gepflegte Familien aus der Gegend, die den Club mit der gesamten Familie nutzen, die Herren spielen eine Runde, die Ladies genießen ihren Wochenend-Plausch und die Kids machen nach den Spaghetti vor dem Clubhaus ihre erste Putting-Competition. Der Platz per se: ein wunderschöner Park mit Teichen,

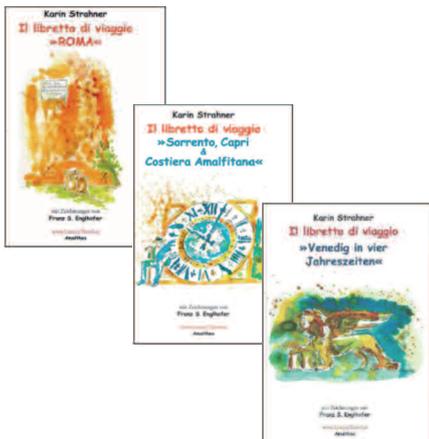
bunten Vögeln, Rebhühnern, Enten, Schildkröten und Sumpfbibern; verwachsen, wild romantisch mit knorrigen alten Bäumen. Loch 9 ist spektakulär: ein Par 3, bei dem man über einen Hügel (man sieht die Fahne nicht, eh klar) schlagen muss. Achtung, Alarmlicht! Ab Loch 10 ist die Brandung sanft zu hören. Gemütlich zu gehen, aber nicht unbedingt leicht zu spielen: man muss genau sein!

Nach der Runde einen entspannten *Pranzo* auf der überdachten, gemütlichen Terrasse des Clubhauses genießen. Gute Küche! R

### Auf einen Blick für Ihre Anfragen:

**Hilton Molino Stucky**  
Guidecca 810, 30133 Venezia,  
+39 041 272 3311  
www.molinstuckyhilton.com,  
info.venice@hilton.com

**Golfplatz:**  
• Circolo Golf Venezia



**Die Autorin:** Univ.-Lektorin Mag. Karin Strahner ist Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs K.S.-Circle ([www.ks-circle.com](http://www.ks-circle.com)), Journalistin und Herausgeberin von [www.LuxuryTravel.at](http://www.LuxuryTravel.at), der Reiseinformationsplattform für anspruchsvolle Genussmenschen; gemeinsam mit ihrem Mann Franz Englhofer ist sie auch Herausgeberin dreier charmanter Reisbüchlein, dem „*Libretto di viaggio*“, No 1 – Rom, No 2 – Sorrent, Capri & Amalfi-Küste, No 3 – Venedig in vier Jahreszeiten. Im November 2015 erscheint No 4 – Lissabon & die Algarve mit Schwerpunkt GOLF. Anzufordern unter [karin.strahner@luxurytravel.at](mailto:karin.strahner@luxurytravel.at)



Die **Illustrationen** sind von Dr. Franz Englhofer, Jurist, internationaler Finanzberater und leidenschaftlicher Maler. Mehr zum Künstler: [www.CorporateBiz.at](http://www.CorporateBiz.at) unter „Corporate Arts“ und im Buch „Die österreichischen Maler des 20. Jahrhunderts“, Band I, Wien 1985.