

# Küchen&Design

MAGAZIN

## Venedig

---

**Sehnsuchtsort an der Adria**  
Verführung und Verfall –  
**Genuss** Cicchetti, Caffè Florian –  
**Dopamine Decor** gute Laune  
garantiert – **Terrazzo** für Boden,  
Küche & Co. – **Muranoglas** edle  
Handwerkskunst – **Brücken**  
Interview mit Tragwerksplaner  
– **Casanova** ein Sohn Venedigs



# Wir haben etwas gegen Kratzer. GlassProtect.

Die neuen Kochfelder mit GlassProtect von Bosch bleiben dank der kratzfesten Oberfläche länger schön. Der innovative Oberflächenschutz ist fast so hart wie ein Diamant und reduziert Kratzer, die zum Beispiel durch Sand, Scheuerschwämme oder Küchenutensilien verursacht werden.

Entdecke jetzt GlassProtect und die innovativen Kochfelder mit integriertem Dunstabzug von Bosch für deine Küche auf [accentline.de](https://www.accentline.de).



Mehr über  
GlassProtect  
erfahren



**GlassProtect.**

Fast so hart wie ein Diamant.

# BENVENUTO!



WILLKOMMEN!

Selbst wer sie nicht kennt, sehnt sich nach ihr: die unvergleichliche Stadt Venedig. Mit etwa 3000 kleinen Gassen, 400 Brücken und zehnmal mehr Kanälen als Casanova Kinder hatte, ist sie die große Verführungskünstlerin der Adria. Aus dem einstigen Handelszentrum ist ein geradezu magischer Ort entstanden, der zwar nicht unvergänglich ist, aber dafür zum Sterben schön. Natürlich sind auch wir Venedigs prachtmorbide Charmen erlegen und wollen Sie mit unserer Begeisterung für die „schwimmende Stadt“ anstecken: Wie wäre es mit einem obligatorischen Espresso in Italiens ältestem Kaffeehaus? Oder kommen Sie lieber mit zur lässigen Chicchetti-Pause am Tresen einer kleinen Schattenbar? Genuss und Italien gehören einfach untrennbar zusammen, das beweist uns Venedig immer wieder. Genau wie hier gutes Essen zur Kultur gehört, so ist auch das Glashandwerk tief in der Ge-

schichte der Lagune verwurzelt: Ob vintage oder modern – die luxuriösen Einzelstücke aus Murano verwandeln Tische in Tafeln, Räume in Säle und Häuser in Palazzi. Außerdem passt buntes Glas ganz wunderbar zum aktuellen Interior-Trend „Dopamine Decor“, dem Schlüssel zum Wohlfühl-Wohnen, benannt nach dem körpereigenen Botenstoff des Glücks. Für weit mehr als ein bisschen Urlaubs-Flair sorgt auch italienischer Terrazzo. Bei seinem fulminanten Comeback hat der mineralische Baustoff aus der Antike sogar den Sprung vom Fußboden in die Küche geschafft. Attraktivität ist eben zeitlos, nirgends wird das deutlicher als in Venedig, wo es scheint, als stünden die Uhren still. Ein Zustand, der manchmal ganz praktisch wäre. Lassen Sie sich also ruhig einmal von der fast unrealen Lagenstadt um den Finger wickeln. Wir wünschen viel Freude beim Lesen!

Ihre Irmgard Silberbaur

küche und raum

Frauenstraße 65, 89073 Ulm  
 Telefon 0731 61288, Telefax 0731 610224  
[www.kueche-und-raum.de](http://www.kueche-und-raum.de), [info@kueche-und-raum.de](mailto:info@kueche-und-raum.de)

# Inhalt



**Caffè Florian**  
Kaffee-Kult auf Italienisch

**Muranoglas**  
Eine Insel-Begabung



**Venedig**  
Sehnsuchtsort für Kulturinteressierte,  
Tagträumer und Genießer

Seite 1

**EDITORIAL**  
Willkommen  
in Venedig!

---

Seite 3

**FERNBLICK**  
Heißgeliebte  
Lagunenstadt

---

Seite 14

**FREISCHNITT**  
Italien-Kurztrip  
gewinnen

---

Seite 18

**ZU GAST**  
Geklotzt – nicht  
gekleckert

---

Seite 24

**GENUSS**  
Caffè Florian –  
eine lebende Legende

---

Seite 28

**GENUSS**  
Rezept:  
Pizza vom Grill

---

Seite 30

**GENUSS**  
Klein und fein:  
Cicchetti

---

Seite 34

**ZEITGEIST**  
Mut zur Farbe –  
Dopamine Decor

---

Seite 38

**KENNEN SIE DEN?**  
Giacomo Girolamo  
Casanova

---

Seite 40

**AMBIENTE**  
Ciao,  
Terrazzo!

---

Seite 42

**AMBIENTE**  
Bella Italia –  
Produkte für zuhause

---

Seite 48

**KUNST & BAU**  
Interview:  
Brücken

---

Seite 54

**KUNST & BAU**  
Muranoglas –  
Luxus made in Italy

---

Seite 58

**KOLUMNE**  
Nomen est  
omen

---

## IMPRESSUM

### Herausgeber:

Dross&Schaffer Marketing GmbH  
Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing  
Tel.: +49-89-89 87 84 0  
www.dross-schaffer-gruppe.com

### Redaktion & Produktion:

STYLEMAIER  
Mallertshofenerstraße 24  
85716 Unterschleißheim  
Tel.: +49-176-43661834  
www.stylemaier.com

Die in diesem Magazin gewählte  
männliche Form bezieht sich immer  
zugleich auf weibliche, männliche  
und diverse Personen.

Text: Lisa Demmel, Michael Dukarsky  
Susanne Maerzke, Julia Maier

Schlussredaktion: Nina Berendonk

Art-Direktion: Julia Maier

Titelbild: © Unsplash: philipp thelen

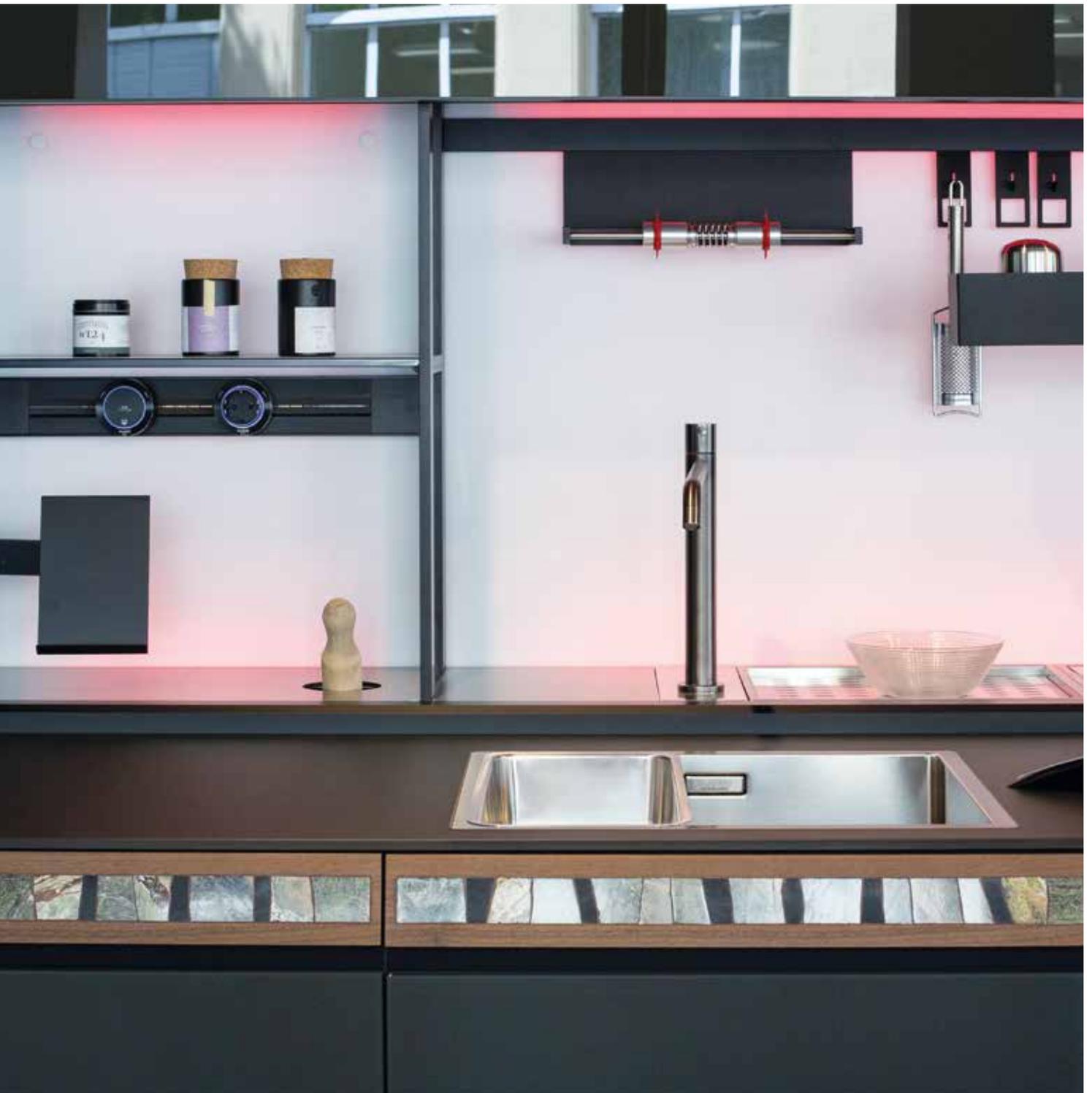
Weitere Bildquellen:  
stock.adobe.com, Unsplash

### Druck:

RMO Druck GmbH München

Küchen&Design Magazin Online





## UNIKATE FÜR LEIB UND SEELE

Mit viel Fingerspitzengefühl und Sachverstand entstehen bei küche und raum in Ulm maßgeschneiderte Raumkonzepte von höchster Qualität. Denn Inhaberin Irmgard Silberbaur ist Küchenplanerin aus Leidenschaft. Ästhetik und Funktionalität stehen hier in Einklang und die Bedürfnisse der Kunden an erster Stelle.



### **Die Küche mit Persönlichkeit**

Seit 30 Jahren finden Küchensuchende mit ihren unterschiedlichsten Ansprüchen bei Frau Silberbauer ein offenes Ohr und vor allem eine Lösung, die – unabhängig vom Budget – keine Wünsche offen lässt. Ob es letztendlich das italienische Premiumprodukt Valcucine wird oder eine Küche aus der von Spezialisten exklusiv für die Verbundgruppe angefertigten Modellpalette selektionD, das wird sich im Laufe der ausführli-

chen und individuellen Beratung und Planung zeigen. Sicher ist, dass man am Ende ein stilvolles Produkt von bester Qualität haben wird, das alles andere als langweilig ist. Eine Küche mit Charakter, die sich wunderbar in ihre Umgebung einfügt und sowohl den Lebens-, Koch- und Essgewohnheiten als auch den Design-Vorlieben der Bewohner mehr als gerecht wird. Intelligente Stauräume treffen auf extravagante Material-mixe, High-End-Geräte auf innovative Raumauf-

teilungen – kaum hat man den Showroom des Ulmer Küchenateliers betreten, lässt sich schon die Fülle an Möglichkeiten erahnen, aus denen die ganz persönliche Traumküche zusammengestellt werden kann. Wie lange das dauert? So lange, bis alle glücklich sind.

### **Leben im Gesamtkunstwerk**

Wie der Name schon verrät, denkt man bei kücheundraum für Sie auch gerne über den sprichwörtlichen Tellerrand hinaus. Auf Wunsch wird Ihr-



## AUF EINEN BLICK

sehr individuelle und engagierte Beratung | seit 30 Jahren Planungserfahrung | hochwertige Markenprodukte | regelmäßige Kochvorführungen | Partner für Farbkonzept, Wand- und Bodengestaltung und Beleuchtung | Blanco, Bora, Dornbracht, Liebherr, Miele, Quooker, selektionD, Valcucine, V-ZuG, Leicht

nen ein ganzheitliches Konzept erstellt, und zwar vom Fußboden bis zur Decke. Farben, Formen, Materialien und die Beleuchtung werden von unseren Profis so aufeinander abgestimmt, dass ein harmonisches Raumgefüge entsteht, in dem man sich optimal und vor allem auch langfristig wohlfühlen kann. Hier ist man dem Zeitgeist eben immer eine Idee voraus.



**„Küchen sind so individuell wie die Menschen, die sie bewohnen. Bei uns ist jede Küche ein Unikat.“**

Irmgard Silberbaur, Inhaberin küche und raum

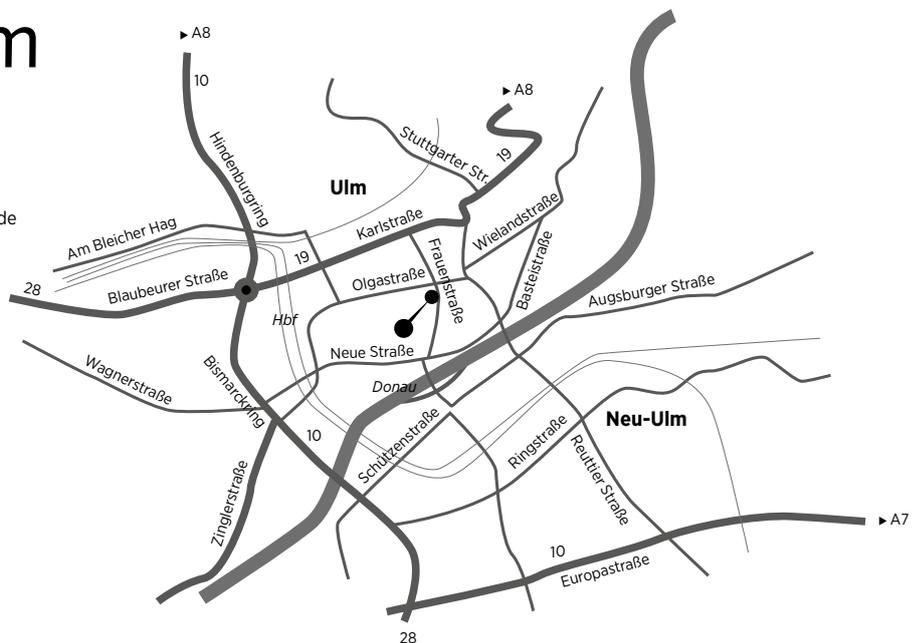


# kücheundraum

küche und raum, Irmgard Silberbaur  
Frauenstraße 65, 89073 Ulm

Telefon: 0731 / 61 288, Fax: 0731 / 61 02 24  
E-Mail: [info@kueche-und-raum.de](mailto:info@kueche-und-raum.de), [www.kueche-und-raum.de](http://www.kueche-und-raum.de)

Öffnungszeiten:  
Di – Fr 12 – 17 Uhr  
Sa 12 – 15 Uhr  
Außerhalb der Geschäftszeiten:  
Termine nach Vereinbarung







# Venedig



Blick von Venedigs Altstadt auf die Insel San Giorgio Maggiore: Die gleichnamige Basilika wurde nach einem Entwurf des großen Renaissance-Architekten Andrea Palladio errichtet – im Inneren des Gotteshauses hängt „Das letzte Abendmahl“ von Jacopo Tintoretto

# Venedig, fantastischer Ort des unvollkommenen Liebreizes, der Melancholie und heiteren Sehnsucht

Text:  
Julia Maier

**Verfall und Verführung treffen in Venedig aufeinander, verschmelzen zu einer romantischen Symphonie von Gegenwart und Vergangenheit. Melancholie und das Bewusstsein um die Endlichkeit dieser Stadt liegen in der Luft – durchzogen von Heiterkeit, urlaubstypischer Leichtigkeit und unbeschreiblichen Glücksmomenten. Und manchmal fragen wir uns: Warum schafft es die italienische Lagunenstadt am Adriatischen Meer immer wieder aufs Neue, ganz große Gefühle in uns auszulösen?**

Geradezu vornehm bröckeln die prunkvollen Fassaden der Palazzi, ein leichter Modergeruch macht sich im Sommer an den beliebten Kanälen breit: morbide Schönheit, soweit die Sinne reichen. Venedig, die Stadt der Masken und des karnevalistischen Versteckspiels, zeigt sich selbst nahezu ungeschminkt – und hat nichtsdestotrotz die Grazie und Anziehungskraft einer Diva, um die sich die ganze Welt schart (in Italien ist übrigens auch der Begriff „Divo“ für das männliche Pendant gebräuchlich). Hochmut oder Star-Allüren? Fehlanzeige. Prominenz birgt aber noch ganz andere Risiken als die des eigenen Überschnappens: Die Stadt Venedig läuft Gefahr, eines Tages von ihren Fans zu Tode geliebt zu werden. Gleichzeitig lebt die „Perle der Adria“ aber von den verzückten Blicken ihrer zahlreichen Bewunderer wie eine Sängerin vom Applaus. Die Stadt ist eine Meisterin der Verführung – und es scheint kein Zufall, dass Giacomo Casanova gerade hier geboren wurde. Die architektonische Opulenz und Monumentalität der einstigen Seerepublik, gepaart mit all ihren Kunstschatzen und Melodien, den träumerischen Kanälen und kulinarischen Köstlichkeiten verdrehte schon vielen den Kopf. „Wer nicht sein Herz stärker klopfen fühlt, wenn er auf dem Markusplatze steht, der lasse sich begraben, denn er ist tot ...“, vermerkte der Dramatiker Franz Grillparzer vor gut 200 Jahren in seinem Reisetage-



© stockadobe.com - Stockbym

1

Venedigs überwältigende Bauten lassen den Reichtum und die Macht der einstigen Seerepublik erahnen: Auf der dem Markusplatz zugewandten Seite des Dogenpalasts sind im ersten Geschoss zwei der Säulen rötlich gefärbt – zwischen ihnen wurden die Todesurteile verkündet

2

Dieser Ort ist immer für eine Überraschung gut: 2017 tauchten riesige Hände aus dem Canal Grande auf, um das Ca' Sagredo Hotel zu stützen – die monumentale Skulptur „Support“ des italienischen Bildhauers Lorenzo Quinn

3

Auch der britische Streetart-Künstler Banksy hat heimlich seine Sprüh-Spuren hinterlassen: Mittlerweile bekannte er sich zu dem Wandgemälde „Migrant Child“ – aber seine eigene Identität bleibt weiterhin ein Rätsel

buch. Kaum zu verhindern ist, dass Venedig auch die Venetianer selbst in den Schatten stellt. Oder besser gesagt: ihren Alltag auf den Kopf. Man könnte also sagen, dass hier Fluch und Segen des Tourismus zusammen zur Musik Valdis tanzen.

Während sich die Besucherscharen aus aller Welt Venedig relativ brüderlich teilen, gibt es noch einen weiteren Fan, der die „schwimmende Stadt“ eines Tages ganz für sich alleine haben will: das Meer. Wieder und wieder rüttelt es unachgiebig an den historischen Fundamenten, um Venedig in die Knie zu zwingen. Und die Chancen stehen leider nicht schlecht: Venedig wurde einst auf mehr als hundert, Sandbänken ähnelnden Inseln erbaut, die später miteinander verbunden wurden. Das Sedimentgestein, das Flüsse im Laufe der Jahrhunderte von den Alpen in die Lagune spülten, zeichnet sich jedoch nicht gerade durch seine Tragfähigkeit aus. Aus diesem Grund sinken Teile der Stadt einige Millimeter pro Jahr. Doch wie war das gleich noch mal: Trägt unsere Diva

denn keine High Heels, deren Absätze sich fest in den Problem-Boden bohren? Leider nicht. Die lange verbreitete Annahme, ganz Venedig ruhe auf Holzpfehlern, hat sich leider als Irrtum herausgestellt. Viele der Bauten, darunter auch Kirchen und Paläste, sind im wahrsten Sinne des Wortes auf Sand gebaut. Lediglich kanalseitige Fassaden und Brücken-Konstruktionen wurden mit Baumpfehlern verankert. Um ihr Abrutschen zu verhindern, rampte man im Abstand von etwa einem halben Meter rund drei Meter lange Hölzer in den Untergrund. Auf diesen Pfehlern befestigte man Holzbohlen, auf denen wiederum die bis zu einem halben Meter hohen Gebäudesockel aus istrischen Kalkstein-Quadern ruhen. Das kompakte, wasserdichte Material schützt die Häuser auf Höhe der Wasseroberfläche vor eindringender Feuchtigkeit. Schwierig wird es bei diesen sogenannten Pfahlgründungen jedoch immer dann, wenn der Meeresspiegel starken Schwankungen unterlegen ist, etwa durch extreme Wetterlagen oder Umwelteinflüsse.



2

© stockadobe.com - Stockbym

„Du lautlos dunkler Kanal,  
Verlassene Bucht,  
Uralter Häuser graue Flucht,  
Gotische Fenster und maurisch  
verziertes Portal!

Von tiefem Traum besiegt,  
Vom Tode eingewiegt  
Schläft hier die Zeit

Und alles Leben scheint so weit, so weit!

Hier will ich ganz allein  
Durch alte Gassen gehn,  
Bei Fackelschein

An Gondeltreppen stehn,  
In blinde Fenster sehn,  
Bang-glücklich wie ein Kind im  
Dunkeln sein.“

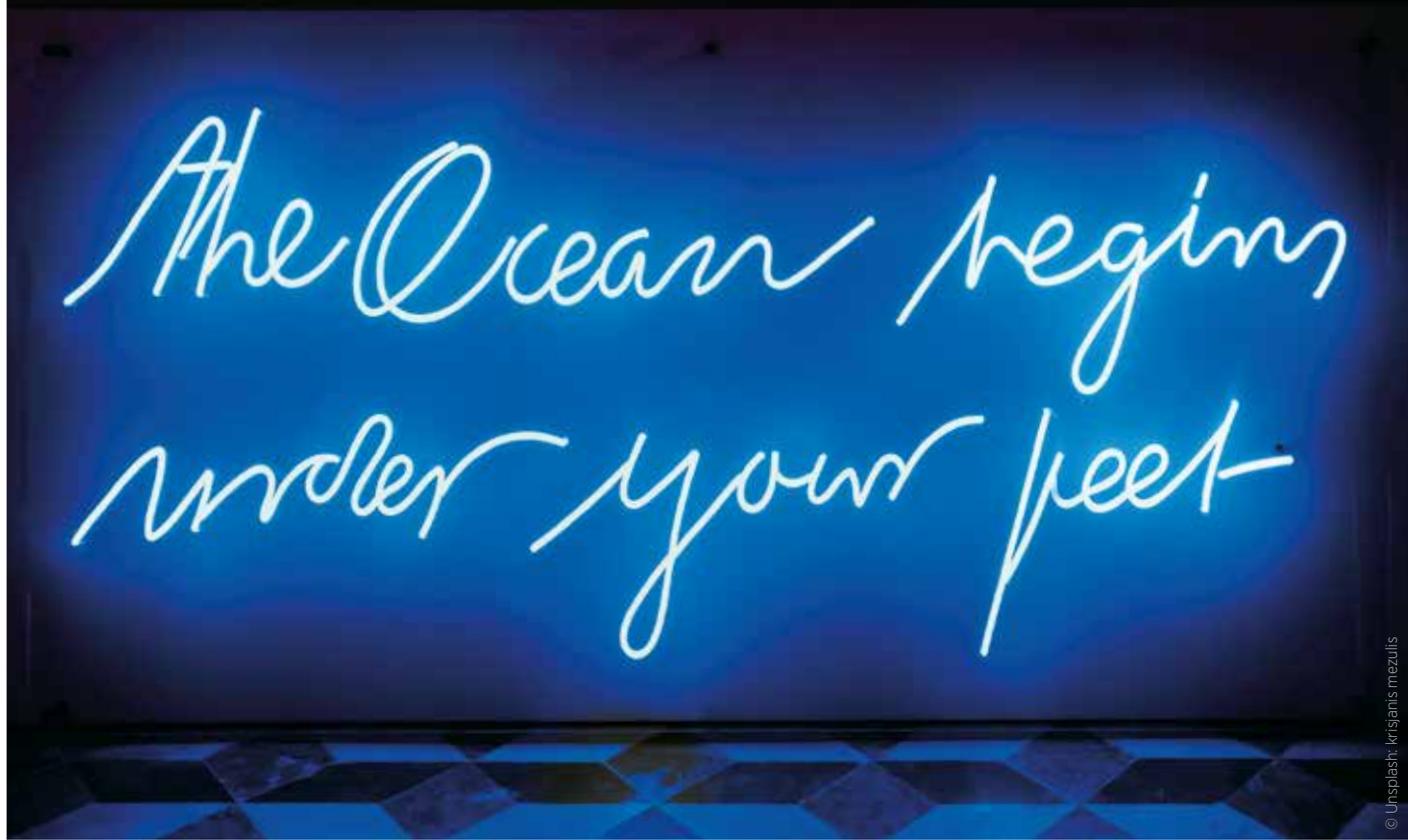
Aus Hermann Hesses Gedicht  
„Ankunft in Venedig“

Neben Hochwasser kann auch ein ungewöhnlich niedriger Pegelstand tückisch sein: Holz, das komplett unter Wasser liegt, ist verblüffend lange haltbar. Kommt es jedoch immer wieder mit Sauerstoff in Kontakt, wird es morsch oder fängt langsam an zu faulen. Venedigs mehr als tausendjährige Pfahl-Konstruktion leistet also immer noch wunderbare Dienste, während so mancher moderne Dampfersteg längst erneuert werden musste. Und trotzdem: Auch das passendste Schuhwerk nutzt nichts, wenn einem der Boden regelrecht unter den Füßen weggezogen wird.

Trotz ausgeprägter Geschichtsträchtigkeit lebt aber Venedig nicht in der Vergangenheit. Besonders während der Biennale di Venezia, der ältesten internationalen Kunstausstellung, die seit 1859 alle zwei Jahre für jeweils sieben Monate stattfindet, wird die Stadt geradezu von Kunst durchdrungen. Eine größere Ansammlung zeitgenössischer Positionen gibt es nirgendwo auf der Welt. Hauptschauplatz sind die Giardini della Biennale, eine Parkanlage im Stadtteil Castello, in der sich die

teilnehmenden Länder mit ihren nationalen Pavillons präsentieren. Erstmals dabei in diesem Jahr sind Nicaragua, Panama und der Senegal. Seit den 1990er-Jahren hat sich auch das Arsenal am östlichen Rand Venedigs als perfekte Kulisse für Kunst etabliert: Das gigantische Industrie-Areal, dessen Bau bereits im 12. Jahrhundert unter dem Dogen Ordelafo Falier begonnen hat, misst heute rund 32 Hektar, also fast zehn Prozent der Fläche des historischen Stadtkerns. Einst diente das Arsenal der ehemaligen Republik Venedig als Flottenbasis und war lange Zeit die mit Abstand größte und rationellste Schiffswerft der Welt. Neben den Schiffsböden, den Schreinereien, dem Kranturm, den Kalfater-Anlagen und einer lang gezogenen Seilhalle zum Drehen der Taue, gab es hier auch Erz- und Gießhütten sowie Pulverlager und Waffendepots. Bereits im 14. Jahrhundert lief der Bau von Galeeren in exakt festgelegten Arbeitsschritten ab: ein mittelalterlicher Vorläufer unserer heutigen Fließband-Produktion. Dabei wurde jedes Handelsschiff so konstruiert, dass es in





© Unsplash: kriszta mezulis

**Gesehen auf der Biennale: Herbert Hundrichs Lichtinstallation ist der italienischen Lagunenstadt und allen anderen Orten gewidmet, die vom Wasser bedroht sind**

**Alles andere als verstaubt: Vom 20. April bis 24. November 2024 füllen sich Venedigs historische Räume zum 60. Mal mit moderner Kunst aus aller Welt**



© Unsplash: caudio schwarz



© stockadobe.com: Victoria Fox



kürzester Zeit zum Kriegsschiff umgebaut werden konnte. Zu Spitzenzeiten waren auf dem von hohen Mauern umgebenen Gelände etwa 30.000 Handwerker beschäftigt – schon Dante beschrieb in seiner „Göttlichen Komödie“ die emsige Geschäftigkeit an diesem historischen Ort. Durch Venedigs regen Seehandel mit Baumwolle, Seide, Glas und anderen Gütern schleppten manche Schiffe allerdings auch Krankheiten mit ein. In solch einem Fall musste die Besatzung 40 Tage lang vor der Küste an Bord bleiben, um die Ausbreitung zu verhindern. Aus dem italienischen Wort für die Zahl 40, „quaranta“, entwickelte sich später unser Begriff „Quarantäne“.

Bleibt man dabei, der Stadt Venedig menschliche Eigenschaften zuzuschreiben, war sie also nicht nur schon immer sehr attraktiv, sondern außerdem noch fleißig und erfinderisch: So kommt auch das Wort „Casino“ aus dem Venezianischen. Eigentlich bedeutet es nur „kleines Haus“ und bezeichnete ursprünglich jene Räumlichkeiten in der Nähe des Dogenpalastes, in denen die Amtspersonen ihren Ornat anlegen konnten. Bald aber

wurden daraus Orte, an denen man sich traf und gemeinsam dem Glücksspiel frönte, wobei die Bankhalter aus dem Adel kamen. „Wenn wir etwas nicht unterbinden können, machen wir wenigstens ein Geschäft daraus“, scheinen sich Venedigs Oberhäupter wohl gedacht zu haben. Und so entstand 1638 im Palazzo Dandolo, heute das legendäre Hotel Danieli, das erste offizielle Spielcasino der Stadt. Mitte des 17. Jahrhunderts gab es bereits mehr als 100 dieser privat betriebenen Glücksspiel-Häuser, die eine Lizenz brauchten und Steuern zahlen mussten. Ebenfalls in dieser Zeit entstand hier auch das erste öffentliche Opernhaus der Welt, das Teatro San Cassiano. Vor seinem Bau waren Musiktheater der Aristokratie und höfischen Gesellschaft vorbehalten. Die ersten „Opern für alle“ stammten von bedeutenden Komponisten wie Francesco Cavalli, Baldassare Galuppi oder Tomaso Albinoni, bald schon war ganz Venedig musikbegeistert. Schnell wurden weitere Häuser eröffnet, und das Teatro San Cassiano hielt der Konkurrenz nicht stand. Als eines der Theatergebäude einem Brand zum Opfer fiel, wurde

Das Ölgemälde mit dem Titel „Rückkehr des Bucintoro zum Pier am Himmelfahrtstag“ zeigt uns das Venedig des 18. Jahrhunderts: Auch damals war dort schon jede Menge los. Es ist eines der großartigen Werke von Giovanni Antonio Canal, bekannt unter dem Kosenamen Canaletto (kleiner Canal)



© stock.adobe.com, GiogioMorara

dafür das Teatro La Fenice gebaut. Es gilt heute als berühmtestes Opernhaus der Stadt. 1996 stand leider auch dieses Gebäude in Flammen, die bei Reparaturarbeiten ausgebrochen waren. Doch nomen est omen: „Fenice“ bedeutet „Phönix“, und dank zahlreicher Fotos und Filmdokumente konnte sich der venezianische Feuervogel mitsamt seinem Brokat, Stuck und Gold originalgetreu wieder aus der Asche erheben. Mittlerweile wird sogar gemunkelt, dass auch das Teatro San Cassiano rekonstruiert werden soll. Dem seit Jahrzehnten geschlossen Teatro Italia dagegen ist etwas ganz Spezielles widerfahren: Um das von Neugotik und Jugendstil geprägte Juwel zu erhalten, wurde es in enger Zusammenarbeit mit dem Amt für Denkmalpflege zu einem Supermarkt umgebaut. Die bewusst niedrig konstruierten Holzregale erlauben den freien Blick auf die wunderschönen Fresken: Divenhafter kann man wohl kaum einkaufen.

# ERLEBNISRÄUME

Die außergewöhnlichen Küchen von selektionD



www.selektionD.de

## selektionD

KÜCHEN

by Dross&Schaffer

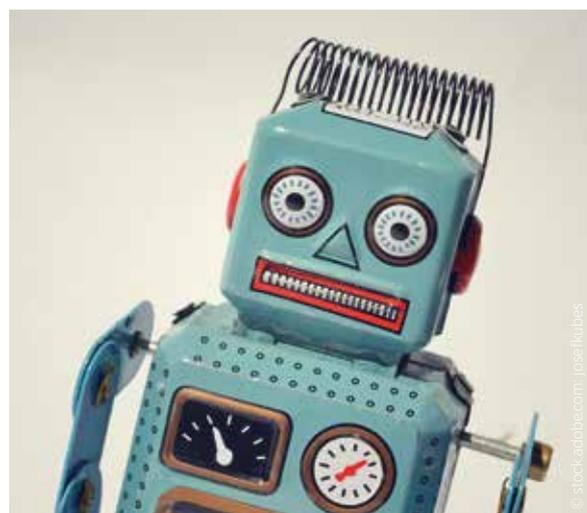


# EINMALIGE ADRESSEN

**In Venedigs  
atemberaubender  
Kulisse verstecken sich  
die verschiedensten  
Highlights**

**BERGE VON BÜCHERN** In der poetisch-bizarren Buchhandlung „Acqua Alta“ türmen sich die internationalen Literaturschätze in Badewannen, Kanus, Gondeln – einfach überall. Leider ist dieses Gesamtkunstwerk kein Geheimtipp mehr, also lieber an ruhigen Tagen vorbeischaun.

**Libreria Acqua Alta,**  
Calle Longa S.M. Formosa 5176/b,  
30122 Venezia



**KURIOSE KREATUREN** Das kleine Museum des eifrigen Vintage-Spielzeugsammlers Fabrizio Fontanella zeigt mehr als 5000 (Comic-)Figuren aus den 1960er, 70er und 80er Jahren – darunter auch die von Walt Disney lizenzierten Gummifiguren des norditalienischen Herstellers Ledraplastic.

**Creature di Gomma – Venice Vintage Toys**  
Calle de la Vida, 2390a, 30125 Venezia  
[www.creaturedigomma.com](http://www.creaturedigomma.com)



**ITALIENISCHER LUXUS** Zeitgenössisches Mobiliar, raffinierter Marmorstuck, goldene Mosaikfliesen und viel Muranoglas: Venedigs ehemaliges Börsengebäude ist aufgeblüht! Das Luxushotel Nolinski Venezia ist nicht nur eine Augenweide. Herr der zwei hauseigenen Restaurants ist Philip Chronopoulos, Chefkoch des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Palais Royal Restaurant in Paris. Man darf sich also in den denkmalgeschützten Mauern auf eine fantasievoll-moderne Haute-Gastronomie freuen.

**Nolinski Venezia**

Calle Larga XXII Marzo 2032, 30100 Venezia  
[www.nolinskivenezia.com](http://www.nolinskivenezia.com)



**UNGEWÖHNLICHES EILAND** San Michele, die „Insel der Toten“, ist ein monumentaler schwimmender Friedhof. Die nahezu quadratische Anlage mit etwa 400 Metern Durchmesser befindet sich auf halbem Wege von Venedigs Altstadt nach Murano, so dass man sie bequem per Wasserbus erreichen kann. Im Schatten alter Zypressen liegen hier viele historische Persönlichkeiten begraben, darunter die Komponisten Igor Stravinsky und Ermanno Wolf-Ferrari. Ein guter Ort, um dem Trubel zu entfliehen.

**Isola di San Michele**

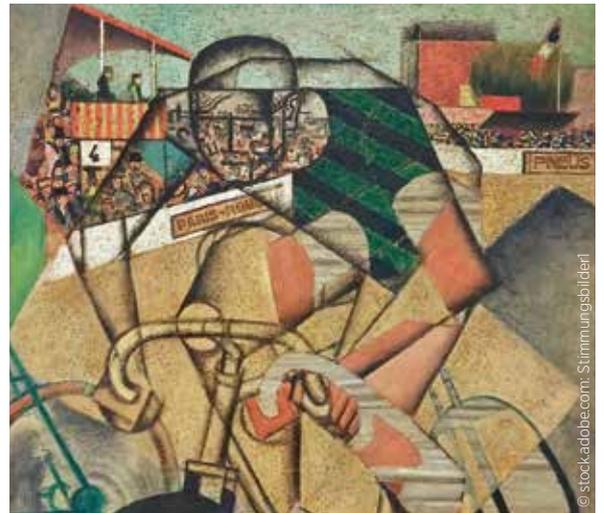
30121 Venezia



**FREIER BLICK** In der kleinen Bar Al Squero hat man bei Wein und verschiedensten Chicchetti einen tollen Blick auf die traditionelle Gondel-Werft Squero di San Trovaso. Drinnen ist nur wenig Platz, so dass die meisten Gäste mit ihren Köstlichkeiten einfach leger an der Kanal-Mauer stehen.

**Osteria Al Squero**

Dorsoduro, 943 / 944,  
 30123 Venezia



**KUNST VON WELT** Die Sammlung Peggy Guggenheim ist das bedeutendste Museum für europäische und amerikanische Kunst der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts in Italien. Sie befindet sich im Palazzo Venier dei Leoni, dem ehemaligen Wohnhaus von Peggy Guggenheim, direkt am Canal Grande.

**Palazzo Venier dei Leoni**

Dorsoduro 701, 30123 Venezia  
[www.guggenheim-venice.it](http://www.guggenheim-venice.it)



# Auszeit am Lago

Italien hat neben Venedig noch viele andere schöne Orte – seit Kurzem sogar noch einen mehr: 2023 hat am Ostufer des Gardasees, knapp zwei Autostunden von der Lagunenstadt entfernt, das Cape of Senses eröffnet, ein Adults-Only-Urlaubsrefugium der Luxusklasse, in dem Unbeschwertheit, Sinnlichkeit, Naturverbundenheit und Privatsphäre groß geschrieben werden





© Tobias Kaser



© Florian Anderegassen

Dort, wo der Blick auf den Gardasee am schönsten ist, das Wasser mittags in der Sonne glitzert und sich der Abendhimmel in zarten Pastelltönen zeigt, hat 2023 das Cape of Senses seine luxuriösen Pforten geöffnet und lädt seitdem dazu ein, es sich dort mit allen Sinnen gutgehen zu lassen. Das auf einer Landzunge gelegene 5-Sterne-Spa-Hideaway verfügt über 55 exklusive Suiten und darf darüber hinaus das À-la-carte-Restaurant Al Tramonto, die edle Osteria La Pergola, eine Bar sowie den holistischen Senses Spa mit sieben Behandlungsräumen, einer abwechslungsreichen Saunalandschaft und verschiedenen Pools sein Eigen nennen. Ein weiteres Highlight ist der weitläufige Garten, in dem Körper und Geist zur Ruhe finden können: Alte Olivenbäume und eine üppige mediterrane Vegetation verteilen sich über das gesamte Grundstück. Für das innere Gleichgewicht werden zudem geführte Meditationen und Yoga-Sessions (im Sommer unter freiem Himmel) angeboten sowie sinnliche Signature-Treatments, die sich an den Jahreszeiten orientieren. Im Cape of Senses steht die Natur im Vordergrund, das spiegelt sich auch in der Architektur wider. Geradezu demütig ordnet sich das Adults-Only-Refugium seiner überwältigenden Umgebung unter, die man dank großer Fensterflächen auch von drinnen nicht aus dem Blick verliert. Mit dezenten Farbtönen, einer unaufdringlichen, atmosphärischen Beleuchtung und überwiegend regionalen Materialien setzt man dort auf Gelassenheit, Eleganz und Harmonie. Die



© Jacopo Salvi

Das exklusive Hideaway nahe des bezaubernden Ortes Torri del Benaco ist umgeben von 10.000 Quadratmetern Garten und begeistert sowohl von außen als auch innen mit einem unvergesslichen Ausblick auf den 200 Meter tiefer gelegenen Gardasee



© Florian Andergassen

Cape of Senses · 37010 Torri del Benaco (VR) · Lago di Garda/Italien · info@capeofsenses.com · www.capeofsenses.com

Gastronomie des neuen Luxus-Hideaways ist ebenfalls darauf bedacht, Hotellerie und Natur harmonisch zu verbinden: Francesco Pavans Küche ist eine Hommage an die kulinarischen Wurzeln und lange Kochtradition Italiens. Ab sofort kommen Feinschmecker auch in den Genuss einer À-la-carte-Halbpension – bei Sonnenuntergang mit 180-Grad-Blick auf Italiens größten See wird das liebevoll zubereitete Vier-Gang-Menü zum Erlebnis für alle Sinne. Wer die Umgebung des Cape of Senses erkunden möchte, findet bereits im kleinen Städtchen Torri del Benaco von malerischen Uferpromenaden bis zum Wochenmarkt alles, was mediterranes Feeling ausmacht. Besonders reizvoll ist auch der fünf Kilometer entfernte Ortsteil Albisano, „Balkon des Gardasees“ genannt: Das kleine Dörfchen bezaubert mit einem historischen Ortskern, prächtigen Villen und einladenden Strandbars. Auch Romeo und Julias Verona ist nur 45 Kilometer entfernt und Venedig in knapp zwei Stunden mit dem Auto zu erreichen. Italien war schon immer eine Reise wert – und ist es jetzt erst recht.



© Jacopo Salvi

## Italien-Feeling gewinnen!

Gewinnen Sie mit etwas Glück  
2 Übernachtungen für 2 Personen im  
Spa-Hideaway Cape of Senses in  
Torri del Benaco am Gardasee inklusive  
À-la-carte Halbpension.\*

### So nehmen Sie am Gewinnspiel teil:

Von wem haben Sie das Küchen&Design Magazin erhalten? Schicken Sie uns einfach Ihre Antwort und Ihre vollständige Adresse per E-Mail an [gewinnen@kuechen-design-magazin.de](mailto:gewinnen@kuechen-design-magazin.de) oder per Fax an +49 (0)89-89878440. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 31.08.2024. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre E-Mail-Adresse innerhalb der Dross&Schaffer Gruppe (mehrere Unternehmen) Verwendung finden darf. Das Cape of Senses erhält die E-Mail-Adresse nicht. Die Teilnahme auf dem Postweg (z. B. Brief, Postkarte) ist ausdrücklich ausgeschlossen. Es ist pro Teilnehmer nur eine Teilnahme möglich, Mehrfach-Teilnahmen haben einen Spielausschluss zur Folge. Ausgeschlossen sind auch Nutzer von Gewinnspiel-Services mit automatisch eingetragenen E-Mail-Adressen. \*Aufenthalt einlösbar nach Verfügbarkeit von Nov 2024 – März 2025 und Nov 2025 – März 2026



© Jacopo Salvi

GAGGENAU

EINE FLÄCHE, EIN PUNKT,  
EIN KNEBEL.



Die neue Ära der Induktion.  
Raum für Ihren Stil.

Der Unterschied heißt Gaggenau.  
[www.gaggenau.com/de](http://www.gaggenau.com/de)



# Geklotzt – nicht gekleckert

Beim Anblick der steinernen Kochinsel von Familie Morreti beantwortet sich die Frage nach dem Zentrum des Hauses ganz von allein: Wie ein Fels liegt sie in der neuen Wohnküche, umrahmt von edlem Interieur



Küchenbilder:  
Andreas Wimmer

---

Text:  
Julia Maier

Als Familie Morreti vor einiger Zeit anfang, nach einem neuen, etwas geräumigeren Domizil Ausschau zu halten, war für sie eines immer klar: Ein Haus im Chalet-Stil sollte es sein – passend zur alpinen Heimat, in der sie seit Generationen verwurzelt ist und unbedingt bleiben will. Ein geeignetes Haus fand sich dort allerdings auch nach längerer Suche nicht, dafür aber ein Grundstück, das zentral genug gelegen ist, um bequem am Dorfleben teilnehmen zu können, und gleichzeitig abgelegen genug, um mitten in der Natur zu sein. „Dass wir einmal zu Bauherren werden, hätten wir uns auch nicht gedacht“, meint Irena Moretti während der Führung durch das neue Heim, das allein schon durch seine hohen Zimmerdecken aus dekorativem Altholz beeindruckt. Wer hinter den hölzernen Fassaden niedlich bemalte Milchkanne, bäuerlich-kleinkarierte Bettwäsche und anderweitige Alm-Attribute vermutet, wird eines Besseren belehrt: Hier wurde geklotzt und nicht gekleckert – be-

Unexpected Red Theory:  
Der Farbtupfer in Form einer  
Aufschnittmaschine lenkt  
noch mehr Aufmerksamkeit  
auf den Marmor-Küchenblock,  
der auch schon ohne  
Akzentuierung alle Blicke  
auf sich zöge



ZU GAST



sonders in der Küche. Wie auch alle anderen Räume, wirkt der offen gestaltete Wohn-Ess-Bereich modern, luxuriös und rustikal zugleich. So, wie sich die Morettis ihr neues Zuhause in den Bergen vorgestellt haben. Bei der Farbgestaltung hat man auf eine dunkle Naturton-Palette gesetzt, die nur mit wenigen gedeckten Farbtönen ergänzt wurde – wie beim klassischen Chalet-Stil üblich. Spannung und Lebendigkeit kommt durch die Kombination von verschiedenen (Natur-)Materialien in den Raum. Im Kochbereich heißt das im Klartext: Mittig thront dort ein monumentaler Steinquader, der als Arbeitsinsel fungiert. Seine beeindruckende Größe und der geäderte dunkle Marmor



Koch- und Essbereich  
sind harmonisch  
aufeinander abgestimmt –  
in diesem Chalet finden sich  
gewisse Materialien und  
Farben immer wieder



(Gricio Carnico), aus dem sowohl die Arbeitsplatte als auch alle vier Seiten gefertigt sind, machen das eigentlich puristisch gestaltete Küchen-Element zum aufsehenerregendsten Objekt des Hauses. Und damit nicht genug: Da in dieser Küche gerne gekocht wird, ist sie auch dementsprechend ausgestattet. Im Küchenblock verstecken sich die Kochfelder und eine Tepanplatte, dazu kommt ein Doppelbecken mit zwei Armaturen und einem Wasserhahn, der kochendes, gekühltes oder spru-

delndes Wasser hervorzubringen kann. Kühlschrank, Backrohr und Weinklimaschrank sind in den grifflosen, schwarzen Hochschränken untergebracht, deren elegante Oberfläche aus Prägefurnier sich bis hoch an die Decke erstreckt. Damit verschmilzt der großzügige Stauraum zu einer einzigen dunklen Fläche, die sich dezent im Hintergrund hält. Dominanter dagegen ist die – ebenfalls raumhohe – bronzefarbene Metallwand: Wie bei Mondrians berühmten Gitterbildern wurden hier unterschied-

lich große Rechtecke zu einem großen Ganzen zusammengesetzt, das noch mehr Glanz und Individualität in diese Luxusküche bringt. Eine raffinierte indirekte Beleuchtung lässt das in die metallene Wand integrierte Regal zu einem kleinen Showroom werden. „Es wäre schade, wenn man die Küche vom Esstisch aus nicht sehen könnte“, antwortet das Ehepaar Moretti fast zeitgleich auf die Frage nach der offenen Raumgestaltung. „Sie ist doch schließlich unser Prachtstück. Und wir können uns auch

noch ganz gut sehen, also braucht's nicht so viele Wände“, fügen die beiden schmunzelnd hinzu. Außerdem verraten sie uns noch, dass ihnen anfangs eine Küche mit Altholz-Elementen vorschwebte – kaum zu glauben, wenn man das Ergebnis jetzt so sieht. Denn gerade die Kombination des rauen Holzgebälks mit glattem kühlen Marmor, schimmerndem Metall und dunklem Furnier macht diesen ganz besonderen Materialmix aus, der uns auch in der Natur begegnet und sie so prachtvoll erscheinen lässt.



**Küchenprojekte online finden  
unter [www.kuechen-design-magazin.com](http://www.kuechen-design-magazin.com)**



# Eine lebende Legende

Dass man am Markusplatz  
im Caffè Florian für  
seinen Espresso deutlich tiefer ins  
Portemonnaie greifen muss  
als anderswo, hat sich längst  
international herumgesprochen.  
Es liegt aber nicht immer an  
den stolzen Preisen, wenn  
den Gästen in Venedigs  
place to be vor Staunen die  
Münder offen stehen

Text:  
Julia Maier

Kaum zu glauben, aber es gab Zeiten, da war Kaffee in Italien keine Selbstverständlichkeit. Erst im 16. Jahrhundert, als der venezianische Mediziner und Botaniker Prospero Alpini die exotische Kaffeepflanze in seiner bahnbrechenden Studie über die ägyptische Flora „De plantis Aegypti“ vorstellte, wurde das schwarze Gold langsam auch an der Adria populär. Schüler Alpinis sollen angeblich die ersten Kaffeebohnen nach Venedig gebracht haben – im 17. Jahrhundert landeten dann bereits ganze Schiffsladungen in der Lagunenstadt. Aufgrund seiner wohltuenden und stimulierenden Eigenschaften wurde Kaffee anfänglich als Arzneimittel angesehen, folglich kaufte man die gerösteten Bohnen in der Apotheke. Als schließlich der öffentliche Ausschank erlaubt wurde, dauerte es nicht lange, und das aromatische Heißgetränk

aus Übersee avancierte zum Modetrunk der Schönen und Reichen. Zufall war das nicht, denn die Preise für Kaffee waren anfänglich so hoch, dass ihn sich nur die Upper Class leisten konnte. Es gab in der Handelsmetropole aber auch Menschen, denen das neue braune Gebraut nicht ganz geheuer war: Die Geistlichkeit sah den steigenden Kaffeekonsum zunehmend kritisch – und bat schließlich sogar den Papst, das „unchristlich duftende“ Getränk zu verbieten. Clemens VIII., so die Überlieferung, wollte sich selbst ein Urteil bilden und ließ sich eine Tasse zubereiten. Auf Anhieb soll er vom Geschmack des umstrittenen Genussmittels so begeistert gewesen sein, dass er sagte: „Dieses Getränk des Satans ist köstlich, wir können es nicht den Ungläubigen überlassen.“ Ob das wohl wirklich seine Worte waren? Jedenfalls wurde Kaf-



Heute gehört das  
Caffè Florian der italienischen  
Modedynastie Fendi



© Unsplash: clay banks

Hier kann man die  
Erfahrenheit der  
Kellner an der Farbe  
ihrer Fliegen ablesen:  
Newcomer tragen  
Weiß, altverdientes  
Personal Schwarz

fee nicht verboten. Ganz im Gegenteil: Von nun an eroberte sein kräftiges Aroma peu à peu den gesamten Westen. Dementsprechend groß war die Freude, als im Dezember 1720 unter den Arkaden der Procuratie Nuove, den Verwaltungsgebäuden auf dem Markusplatz, das Caffè Florian eröffnete. Sein ursprünglicher Name lautete „Alla Venezia Trionfante“, „Zum siegreichen Venedig“, aber schon nach wenigen Monaten begannen die Venezianer, es nach seinem Besitzer Floriano Francesconi „Florian’s“ zu nennen. Italiens ältestes noch existierendes Kaffeehaus entwickelte sich in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zum Treffpunkt venezianischer Intellektueller: Auf seinen samtigen Diwanen saßen schon Persönlichkeiten wie Jean-Jacques Rousseau, Marcel Proust, Richard Wagner, Thomas Mann, Hugo von Hofmannsthal, Ernest Hemingway und viele weitere illustre Gäste. Der umtriebige Giacomo Casanova soll sogar Stammgast gewesen sein. Nach dem Verkauf des Cafés im Jahr 1858 nahmen die neuen Eigentümer eine kostspielige Restaurierung und Erweiterung der Räumlichkeiten vor, die im Wesentlichen bis heute so erhalten

Um 1860 gab es  
im Florian ein Zimmer  
für Damen,  
in dem nicht geraucht  
werden durfte

**Die Ruhe vor dem An-Sturm: Venedigs Kult-Gastronomie versteckt sich in einem der ehemaligen Verwaltungsgebäude (Prokuratien), die den Markusplatz von drei Seiten umschließen**



geblieben ist. Auch wenn es im Sommer nur allzu verlockend ist, sich einfach an die kleinen runden Tischchen unter freiem Himmel zu setzen und die eindrucksvolle Stimmung auf der Piazza San Marco zu genießen: Auch ein Blick in das Innere des legendären Cafés lohnt sich! Jeder der neobarocken Salons – angefangen vom „Saal der Jahreszeiten“ bis zum „Chinesischen Zimmer“ – hat seinen eigenen Charakter, der durch allegorische Wandbilder, Porträt-Medaillons, verzierte Spiegel und Holzvertäfelungen unterstrichen wird. Ein zugleich repräsentatives wie auch anregendes Ambiente: 1893 entwickelte Venedigs damaliger Bürgermeister Riccardo Selvatico dort mit Freunden die Idee einer Kunstausstellung, aus der später die Biennale hervorgehen sollte. Im vornehmen Caffè Florian atmet man also mehr als 300 Jahre Stadtgeschichte – und trinkt dabei eigentlich welchen Kaffee? Eine exklusiv kreierte Mischung namens „Venezia 1720“ von extrafeinster, hundertprozentiger Arabica-Qualität aus Brasilien und Mittelamerika – mehr wird nicht verraten. Im Vergleich zum Robusta-Kaffee sind die aromatischen Arabica-Bohnen aufgrund

ihres aufwändigeren Anbaus in der Regel etwas teurer, schmecken aber dafür weniger bitter und enthalten nicht so viel Koffein. Ein Verträglichkeits-Plus also für alle, die den beliebten braunen Wachmacher gerne in Massen statt Maßen konsumieren. Geht es um Röstung und Zubereitung, sind Arabica-Bohnen allerdings empfindlicher. Doch im Florian versteht man sein Handwerk. Wer dort einfach einen „Caffè“ bestellt, erhält, wie auch anderswo in Italien, einen Espresso. In feinstem Porzellan auf einem Silbertablett serviert, garniert mit der heiteren Live-Musik des caféeigenen Quartetts. Kaffeespezialitäten mit Milch, wie der bei uns so beliebte Cappuccino, werden von Italienern üblicherweise nur morgens oder am Vormittag getrunken. Und Filterkaffee? Nicht einmal heimlich. Übrigens: Braucht man in Venedig mal kein kultverdächtiges Kaffeehaus-Erlebnis, sondern nur schnell einen Espresso zum Aufwachen, bestellt man diesen am besten direkt an einer Theke und trinkt ihn dort im Stehen. So ist er sehr viel günstiger, und es besteht die Chance, sich nicht gleich als Tourist zu outen.

# Schnelle Pizza, frisch vom Grill

## Der mediterrane Klassiker – ganz ohne Pizzastein und Backofen

„Pizza machen, ist wie jemanden zu lieben. Es muss einfach gehen. Wenn es anfängt, schwierig zu werden, heißt das, dass etwas nicht stimmt“, schreibt Christiano Cavina im Buch „Die Pizza-Philosophie“ (btb), seiner „italienischen Anleitung zum Glücklichen“. Zu schnellem Glück kann auch unser Rezept verhelfen, denn für diese Pizzen braucht es wirklich fast nur (frische) Luft und Liebe:

---

### ZUTATEN:

#### Für den Teig:

750 g Weizenmehl Typ 550  
1 Würfel frische Hefe  
1 TL Zucker  
3 EL Olivenöl  
450 ml warmes Leitungswasser

#### Für den Belag (ganz nach Belieben):

Passierte Tomaten aus der Dose  
Sauerrahm  
Mozarella  
Gorgonzola  
Schinken  
Champignons  
Salami  
Sardellen  
Oliven  
Rucola  
...

---

### ZUBEREITUNG:

50 ml des warmen Wassers und den Zucker in eine kleine Schüssel geben, die Hefe mit hineinbröckeln und alles so lange vermischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Das Mehl in eine große Rührschüssel geben. Die Hefemischung dazu geben, ebenso wie das Salz, das restliche Wasser und das Olivenöl. Den Teig für etwa 10 Minuten kneten. Wenn er zu sehr an den Seiten der Schüssel klebt, noch etwas Mehl hinzufügen.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit den Holzkohlegrill anfeuern. Ein Modell mit Deckel, etwa ein Kugelgrill, eignet sich am besten. Er sollte eine Mindesttemperatur von 250 °C erreichen.

Während der Teig ruht und sich der Grill aufheizt, die gewünschten Zutaten für den Belag vorbereiten.

Den Teig nach dem Aufgehen in sechs gleiche Portionen teilen und Kugeln daraus formen. Diese auf ein bemehltes Blech oder Brettchen geben und wieder abdecken.

Die Holzkohle im Grill zu einer Seite schieben oder damit einen Kreis am Rand des Grills bilden. Den ersten Teigrohling mit den Händen flach drücken und auseinanderziehen, bis er etwa 2-3 mm dick ist. Dann nicht direkt über der Kohle auf den heißen Grill legen und circa 30 Sekunden bis 1 Minute auf jeder Seite backen (mit einer Küchenzange funktioniert das Wenden am besten). Nach Wunsch mit Olivenöl bestreichen.

Mit allen Teigrohlingen so verfahren und die gebackenen Böden stapeln. Nach Wunsch belegen und die Pizzen wieder auf den Grill legen – abseits der Kohle. Als Werkzeug eignet sich ein Pizzaschieber oder zwei große Pfannenwender. Den Deckel des Grills schließen und die Pizza für 3-5 Minuten garen lassen. Sofort heiß servieren und genießen.



Annelie Ulrich  
teilt seit 2015 auf  
[heissehimbeeren.com](http://heissehimbeeren.com)  
Rezepte für  
simples Soulfood  
aus aller Welt







In der VINO VERO Bar in Canareggio gibt es nicht nur hervorragende Cicchetti, sondern auch biodynamische Weine und ab und zu Live-Musik

© VINO VERO



© Unsplash, Ludovicco, iStockphoto



# KLEIN UND FEIN

## Die venezianische Antwort auf Tapas lautet Cicchetti



Text:  
Julia Maier

Essen wie ein Venezianer, das muss nicht unbedingt in einem opulenten Mahl enden, das süße Leben kann manchmal einfacher sein, als man denkt. Gerade für die kleinen Pausen zwischendurch oder den Bar-Besuch zur blauen Stunde hat sich die Lagunenstadt etwas Tolles einfallen lassen: die Cicchetti. Bei dem beliebten italienischen Fingerfood handelt es sich in den meisten Fällen um kleine, üppig belegte Weißbrotscheibchen, also Bruschetta. Zur Erklärung: Für eine Bruschetta wird das Brot zuerst geröstet und anschließend belegt, während es sich bei Crostini genau anders herum verhält. Die Beläge der Häppchen reichen von bodenständig bis fantasievoll – Artischocken, Kapern, Käse, Salami, Nüsse, Schinken, Sardinen, Garnelen, Trüffel, Tomaten, Oliven, Radicchio und vieles mehr findet auf den kleinen Brotscheiben Platz. Oft auch in Form von raffinierten Cremes, die noch eine Garnitur aus weite-

ren Köstlichkeiten erhalten. Zu den Cicchetti zählen aber auch andere Kleinigkeiten wie herzhaftes Fleischbällchen, Calamari-Spieße, frittierte Zucchini-Blüten oder Polentaschnitten mit Stockfisch-Paste. Doch Moment: Kommt Stockfisch nicht aus Skandinavien? Wie ist der denn in die Lagunenstadt gelangt? Stockfisch, also getrockneter Kabeljau, ist in Venedig schon seit Jahrhunderten beliebt. Auf den Geschmack gekommen ist man angeblich durch den handelsreisenden Aristokraten Pietro Querini, der einst im hohen Norden in Seenot geriet. Völlig entkräftet konnte er sich zusammen mit seiner Besatzung an Land retten und wurde auf den Lofoten von den Norwegern lange gesundgepflegt. Schließlich brachte man die gestrandeten Männer per Fischkutter nach Trondheim, von wo aus sie die Heimreise auf dem Landweg antraten. Im Gepäck: natürlich Stockfisch! Die Venezianer waren sofort begeistert, so



Barocke  
Bacchus-Darstellung von  
Caravaggio: Viele  
italienische Maler, darunter  
Leonardo da Vinci,  
Michelangelo und Tizian,  
widmeten sich dem  
Gott des Weines

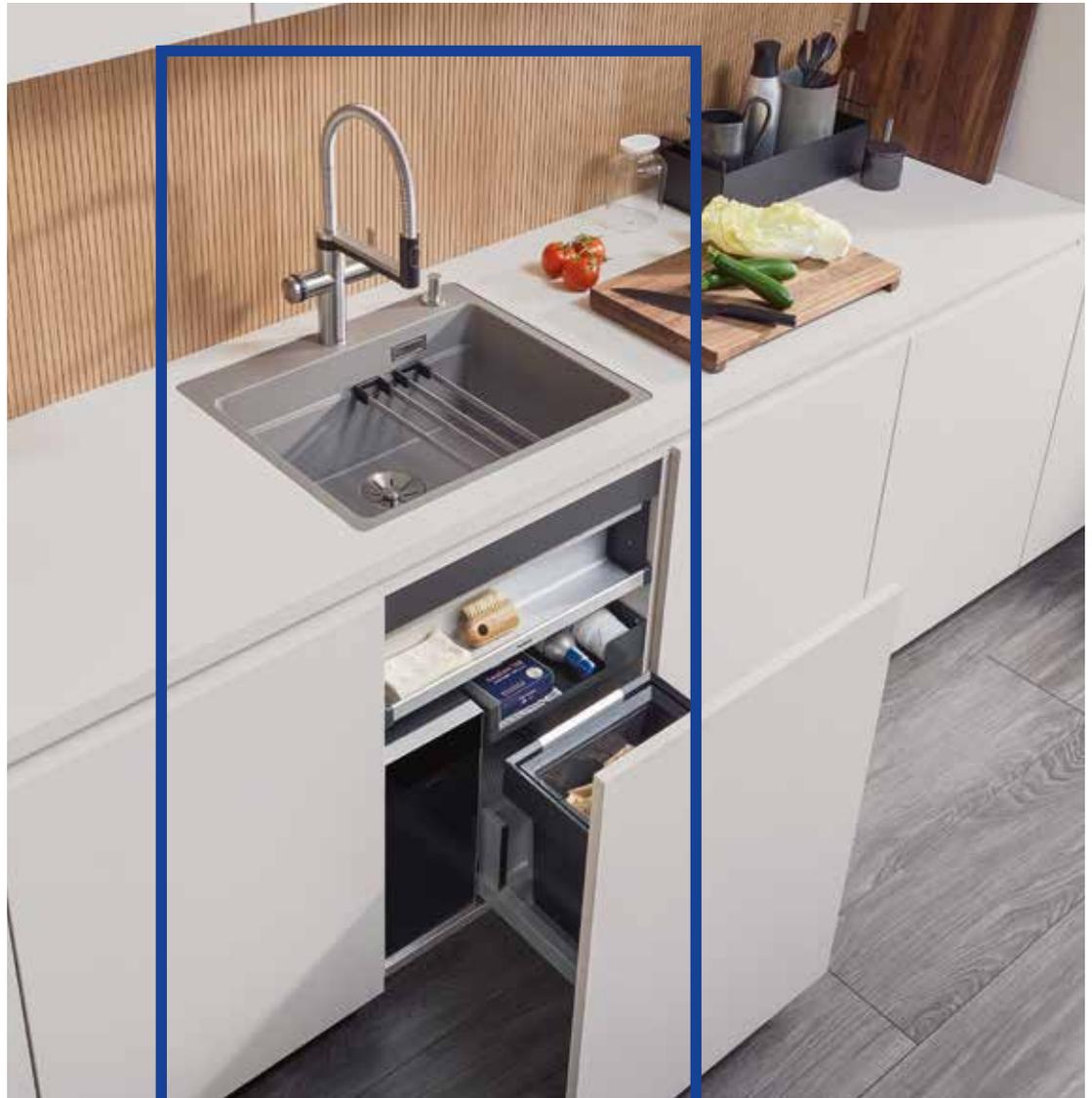
dass sich von nun an ein reger Tauschhandel mit dem getrockneten Kabeljau entwickelte. Sei es nun mit oder ohne Dörrfisch – wer in den Genuss von Cicchetti kommen möchte, kann einfach eine der traditionellen Bàcari besuchen. Die Bezeichnung für die oft winzigen Bars geht auf Bacchus zurück, den Gott des Weines und der Freude. Schon ab dem frühen Mittag herrscht an den Tresen der Bàcari reger Betrieb: Hier kommen die Einheimischen auf eine „Ombra“ vorbei, spähen

in den liebevoll gefüllten Vitrinen ihre Häppchen aus und plaudern mit den Nachbarn. „Ombra“ bedeutet zwar eigentlich „Schatten“, doch in Venedig meint man damit ein Glas Wein. Oder besser gesagt ein Gläschen – ein kleines Genießer-Schlückchen also. Aber warum dieser Name? Früher verkauften die Winzer ihren Wein direkt auf dem Markusplatz. Um ihn dabei möglichst lange kühl zu halten, folgten sie mit ihren Fässern stets dem

Schatten des Campanile, also des Glockenturms. So lautet eine der überlieferten Erklärungen. Eine Einkehr auf „Cicchetti e Ombra“ ist für die Venezianer also weit mehr als schnelles Essen und Trinken: Es gehört zur Lebensart. Zum Feierabend hin werden die Bàcari immer voller – Italien ist eben das Land der Aperitiv-Kultur. Da das Abendessen meist nicht vor 21 Uhr stattfindet, bleibt genügend Zeit, sich in den Bàcari Appetit zu holen. Die Cicchetti werden dann zu einer

Art Amuse-Gueule, das nicht satt, sondern Lust auf mehr machen soll. Bei Italiens geselliger „Happy Hour“ dürfen natürlich auch bittersüße Getränke-Klassiker wie Spritz oder Negroni nicht fehlen. An lauen Sommerabenden stehen oder sitzen die Venezianer also mitsamt ihren kühlen Pre-Dinner-Drinks und kleinen Gaumenfreuden gemütlich vor den uralten Bars und tun das, was die Italiener besonders gut können: Sie genießen einfach das Leben!

# DER WASSER- PLATZ, DER MEHR KANN.



**BLANCO UNIT**  
drink. prep. clean.

BLANCO CHOICE trifft immer den richtigen Geschmack. Ob kochend heiß, gekühlt, gefiltert und von sprudelnd bis still – mit dieser multifunktionalen Armatur und der passenden Aufbereitungseinheit ist Gourmetwasser immer verfügbar. Auf Knopfdruck und in der exakt gewünschten Menge. Als Teil einer BLANCO UNIT mit Spülbecken und Unterschrank-Systemen macht BLANCO den Wasserplatz zum Mittelpunkt der Küche. Ist praktisch, sieht gut aus und macht das Leben einfacher.  
**Mehr dazu unter [www.blanco.de](http://www.blanco.de)**

**BLANCO**



# Mut zur Farbe

Text:  
Lisa Demmel

Leuchtendes Gelb, sattes Grün, royales Blau: Accessoires und Möbelstücke dürfen jetzt gerne ins Auge stechen. Der Interior-Trend „Dopamine Decor“ erobert unser Zuhause – und soll wortwörtlich für gute Laune sorgen. Über Einrichtung als Stimmungsaufheller:

Italienische Eisdiele  
 machen es uns schon lange vor:  
 In farbenfrohe Räumen lässt sich  
 der Ernst des Lebens besonders  
 gut beiseite schieben



© stock.adobe.com: BackintheNew

Es ist vielleicht der selbstbezogenste Wohntrend seit langem. Zugleich aber auch einer der fröhlichsten: „Dopamine Decor“ lädt uns ein, Konventionen zu durchbrechen. Unsere Lebensräume werden zu Leinwänden für Persönlichkeit und ungebremste Freude. Weiterhin ein Rückzugsort, soll unser Zuhause mit leuchtenden Farben, spannenden Texturen und überraschenden Formen nun vor allem eines: uns glücklich machen. Frei nach dem Motto: „form follows happiness“. Benannt ist der Stil nach dem körpereigenen Botenstoff des Glücks, Dopamin, von dem Gehirnforscher sogar behaupten, er sei der Antreiber der Menschheit. Schließlich schüttet unser Gehirn den Neurotransmitter immer dann aus, wenn wir uns fröhlich und angeregt fühlen. Dopamin hat also einen erheblichen Einfluss auf unsere Laune, unser Konzentrationsvermögen und unsere Leistungs-

bereitschaft. Die einfache Rechnung lautet: Dopamin in großen Mengen macht uns glücklich. Und nach dieser Formel funktioniert auch der neueste Interior-Trend. Entstanden ist er als Weiterentwicklung der Modeströmung „Dopamine Dressing“. Ein Begriff, den vor allem Dr. Dawnn Karen prägte. Die Amerikanerin ist die erste offizielle Mode-Psychologin der Welt und lehrt ihr Fach am renommierten „Fashion Institute of Technology“ in New York. Zudem berät sie Privatpersonen ebenso wie Unternehmen, darunter zum Beispiel den Zahlungsanbieter Klarna. Im Jahr 2022 erklärte die Expertin „Dopamine Dressing“ zum Ausdruck von Sehnsucht nach mehr Alltagsfreude in der tristen Coronazeit. Pandemie und Lockdowns haben wir mittlerweile hinter uns gelassen. Doch angesichts neuer Krisen und Herausforderungen können ein paar zusätzliche Glücksgefühle wei-



terhin nicht schaden. Und so erobert das Dopamin nun nach unseren Kleiderschränken auch den Rest der Wohnung. Tatsächlich ist es wissenschaftlich erwiesen, dass Farben unsere Emotionen beeinflussen. Jeder Farbton wird mit unterschiedlichen Stimmungen assoziiert, wobei der Zusammenhang von Land zu Land und von Kultur zu Kultur variiert. So steht beispielsweise in westlichen Regionen Schwarz meist für Trauer – in asiatischen Kulturen dagegen übernimmt die Farbe Weiß diese Bedeutung. Rot wiederum symbolisiert in China Glück und Reichtum, während es hierzulande sowohl mit Energie als auch mit Gefahr in Verbindung gebracht wird. Der

psychologische Effekt von Farben ist also ein sehr individueller. Weshalb es bei „Dopamine Decor“ auch nicht darum geht, die Nuancen nach dem psychologischen Lehrbuch einzusetzen, sondern vielmehr darum, auf das eigene Bauchgefühl zu hören. Ob hell oder dunkel, Pastell oder grell: Im Vordergrund stehen die eigenen Vorlieben. Zugegeben: Eine unbegrenzte Auswahl kann durchaus überfordern. Darüber hinaus ist der Grat zwischen Stimmungsbooster und Farben-Overload bei diesem Wohntrend sehr schmal. Stellt sich also die Frage, wie unser Zuhause nun zur persönlichen Wohlfühloase wird. Als erstes gilt: Nur nichts überstürzen. Sie müssen nicht sofort Ihre ganze Wohnung ausräumen. Beginnen Sie langsam, Schritt für Schritt. Fragen Sie sich: Welche Wandfarbe macht Sie happy? Hebt ein Sessel in sattem Burgunder Ihre Stimmung? Oder eher Vorhänge mit himmelblauen Streifen? Peu à peu lassen sich weitere Details wie eine farbige Schale oder gemusterte Kissenbezüge hinzufügen. Zwischen den Veränderungen dür-

fen ruhig ein paar Tage vergehen. Geben Sie den neuen Farbkleckszen Zeit, ihre Wirkung zu entfalten. Hören Sie dabei immer wieder in sich hinein: Fühlt sich das gut an? Auch wenn „Dopamine Decor“ wie eine Einladung zum zügellosen Aufdrehen wirkt – es geht nicht darum, so viele Farben und Muster wie möglich zu mixen. Ebenso fröhlich kann das Wohnzimmer aussehen, wenn Sie sich für zwei bis drei leuchtende Nuancen entscheiden und dazu passende Pastelltöne kombinieren. Zum Beispiel harmonieren helles Rot und sattes Grün wunderbar mit Blassrosa. Dazu einige Highlights in Senfgelb, fertig ist das Farben-Wunderland der guten Laune. Noch schöner wird das Ergebnis, wenn neue Stücke auf Objekte mit Geschichte treffen. Ob es der Kerzenhalter ist, der beim letzten Venedig-Urlaub unbedingt mitmusste, das Bild, das die beste Freundin selbst gemalt hat oder die Vase, die bereits in Omas Küche stand: All diese Gegenstände machen den „Dopamine Decor“-Look komplett. Und uns glücklich!



Weitere Interior-Trends 2024 online lesen unter  
[www.kuechen-design-magazin.com](http://www.kuechen-design-magazin.com)

Es gibt  
 Großartiges.  
 Und es gibt  
 Kunst.



Wir lieben großartiges Design. Und erst recht, wenn es funktional ist. Sie bevorzugen sicher auch ein Produkt, das seinen Wert und seine Extravaganz über viele Jahre hinweg bewahrt.

Genauso wie unsere preisgekrönte Mythos Masterpiece-Kollektion aus Edelstahlbecken, Armaturen und Accessoires in drei Metallic-Farbtönen. Eine spezielle Schönheitsformel, die exklusive F-Inox Beschichtung, sorgt dafür, dass die Schönheit der Becken ein Leben lang anhält. Eine perfekte Kombination mit unseren Arbeitsplatten aus Edelstahl krönt sie zu einem stilvollen Kunstwerk. Edelstahl-Arbeitsplatten sind langlebig, hygienisch, unempfindlich gegen Fingerabdrücke und in verschiedenen Oberflächen erhältlich.

Neu auch in dem extravaganten BlackpearlFinish - ganz im Sinne des Schweizer Erbes. Verlieben Sie sich in dieses Kunstwerk auf [franke.com](http://franke.com).

**F INOX**  
 TECHNOLOGY



**FRANKE**



# Kennen Sie den?

„Sei die Flamme, nicht die Motte“, soll er einmal gesagt haben. Sein Name ist der Inbegriff des lockeren Lebenswandels, und seine Bekanntheit rührt vor allem daher, dass er unentwegt von sich reden machte: Giacomo Girolamo Casanova. Der mutmaßlich größte Frauenheld aller Zeiten wurde am 2. April 1725 als Ältestes von fünf Geschwistern in Venedig geboren und hat weit mehr erlebt als Flirts und Schäferstündchen. Als Kind eines Schauspieler-Ehepaares wuchs der kleine Giacomo bei seiner Großmutter Marzia auf und verbrachte seine ersten Lebensjahre in den Gassen rund um die venezianische Kirche San Samuele. Seine unersättliche Neugier trieb ihn an, sich mit allen möglichen Wissensgebieten wie etwa Mathematik oder Alchemie zu beschäftigen. Er promovierte in Jura, studierte Theologie und machte ein Vermögen als Pächter einer staatlichen Lotterie – doch dank seiner umfangreichen Memoiren (Originaltitel: „Histoire de ma vie“) blieb er uns hauptsächlich als Autor im Gedächtnis. Neben Casanovas berühmt-berüchtigten Liebeleien, die damals in vielen Kreisen als pornografisch galten, beinhaltet das autobiografische Werk auch eine Vielzahl anderer Erinnerungen. Auf ausgiebigen Reisen durch Europa lernte der vergnügungssüchtige Venezianer bedeutende Zeitgenossen aus Politik, Kunst und Wissenschaft kennen: Er begegnete Friedrich dem Großen, sprach mit Papst Benedikt XIV. und pflegte den Kontakt zur intellektuellen Elite des 18. Jahrhunderts, zu der damals der französische Philosoph Voltaire, der Schweizer Mediziner Albrecht von Haller oder der italienische Dichter Lorenzo da Ponte gehörten. Seine umfassende Bildung verhalf

ihm, in den feinsten Kreisen zu verkehren – selbst in den Königs- und Fürstenhäusern war er ein gern gesehener Gast. Doch Casanovas ausschweifender Lebenswandel bescherte ihm nicht nur Freunde: Einen bedeutenden Abschnitt seines Werkes widmete er deshalb der Schilderung seiner spektakulären Flucht aus Venedigs Bleikammern – den (bleigedeckten) Gefängniszellen unter dem Dach des Dogenpalasts. Gründe für seine Festnahme wurden ihm nicht genannt, wahrscheinlich eckte der damals 30-jährige Abenteurer und Freigeist aber sowohl mit seiner moralischen Zügellosigkeit als auch der Zugehörigkeit zum Freimaurertum an. Giacomo Casanova, der sich selbst gern pseudo-adelig Chevalier de Seingalt nannte, war nie verheiratet, obwohl er gleich mehreren Damen die Ehe versprochen hatte. Trotzdem hatte er aber mindestens ein Dutzend eigener Kinder – eines davon sogar mit einer seiner erwachsenen Töchter. Sein zutiefst unmoralisches Verhalten ändert aber nichts daran, dass er uns mit der Geschichte seines Lebens ein kulturgeschichtliches Zeugnis von großem Wert hinterlassen hat. Es liefert detaillierte Einblicke in die Gesellschaft des 18. Jahrhunderts, zu der Adelshöfe und Klöster genauso gehörten wie Spielhöllen und Bordelle. 1789, im Alter von 64 Jahren, begann der notorische Charmeur mit der Niederschrift seiner Memoiren, in denen er 116 Frauen namentlich erwähnt. Historiker schätzen jedoch, dass Casanovas Amouren in die Tausenden gehen. Obwohl er eigentlich plante, sein literarisches Werk zu veröffentlichen, kam es zu Lebzeiten nicht mehr dazu. Erst 23 Jahre nach dem Tod des Frauenhelden wurden die Aufzeichnungen von einer entfernten Verwandten an den Leipziger Verlag F. A. Brockhaus verkauft, so dass 1822 eine erste gekürzte Ausgabe in deutscher Sprache erschien. Bis 1943 wurde das Originalmanuskript im Leipziger Verlagshaus aufbewahrt, wo es in einem Bunker sogar den Angriff der Alliierten überstand. Nach dem Umzug des Verlages nach Hessen verschloss man es für die nächsten Jahrzehnte in einem Wiesbadener Banktresor, bis man sich 2010 entschloss, die Aufzeichnungen für rund 7 Millionen Euro an die Bibliothèque Nationale de France zu veräußern. Casanovas Memoiren liegen jetzt in der Stadt der Liebe. Vermutlich würde ihm das gefallen – schließlich hat er sie auf Französisch verfasst.

„Wer schläft, sündigt nicht – wer vorher sündigt, schläft besser“, lautet angeblich ein Zitat des gebürtigen Venezianers  
Giacomo Girolamo Casanova

AMBIENTE



# Ciao, Terrazzo!

Bislang vor allem als Bodenbelag bekannt, erlebt Terrazzo aktuell ein fulminantes Comeback, das weit über schöne Optik hinausgeht. Längst hat das Baumaterial aus der Antike den Sprung vom Fußboden in die Küchen geschafft – und zeigt sich dort vielseitig wie nie

Text:  
Lisa Demmel

Er gleicht einem Kunstwerk, das uns buchstäblich zu Füßen liegt: Italienischer Terrazzo fasziniert seit Jahrhunderten Architekten, Designer und Hausbesitzer gleichermaßen. Obwohl die wörtliche Übersetzung einfach „Terrasse“ bedeutet, steckt hinter dem Fußboden mit Konfetti-Muster eine beachtliche Geschichte. Denn schon in der griechischen und römischen Antike genoss Terrazzo größte Beliebtheit, füllte zahlreiche Paläste und pompöse Villen. Im Mittelalter praktisch in Vergessenheit geraten, erlebte er während der Renaissance vor allem in Italien ein Revival. Dort wird Terrazzo-Verlegern gar eine eigene Berufsbezeichnung – „Terrazziere“ – zuteil. Aus gutem Grund, denn das Verlegen des traditionellen Steinbodens gehört in die Hände absoluter Profis. Hergestellt wird Terrazzo auf Basis des Bindemittels Portland-Zement. Das Vermengen mit farbigen Granulaten und willkürlich gebrochenen Splintern, etwa aus Marmor oder Kalk, verleiht ihm seine charakteristische Struktur. Echter Terrazzo wird vor Ort gegossen, geschliffen und so lange poliert, bis er seinen natürlichen Glanz erhält. Das Resultat: eine fugenlose Optik mit effektvoller Maserung. Zudem gilt klassischer Terrazzo als äußerst nachhaltiges



© stockadobe.com - IALTA



Material. Einerseits lässt er sich abschleifen, wodurch Verschmutzungen und Verfärbungen entfernt oder kleinere Mängel ausgeglichen werden können. Andererseits handelt es sich bei den untergemischten Splintern oft um Bauschutt, der bei einem Gebäudeabriss angefallen ist. Aus Trümmern wird Terrazzo: Es gibt wohl keine schönere Wiederverwertung.

#### **Unikat mit Mehrwert**

Da sich Größe, Form und Farbe der einzelnen Bestandteile individuell gestalten lassen, ist jeder Terrazzo ein Unikat, das es verdient, nicht nur den Fußboden, sondern alle Oberflächen in Innenräumen zu zieren. Vor allem in Küchen ergibt das doppelt Sinn, denn Terrazzo überzeugt nicht nur durch seine unvergleichliche Ästhetik, sondern auch durch ganz praktische Eigenschaften. Der Naturstein ist nicht nur äußerst robust und langlebig – man denke nur an die bereits erwähnten, gut erhaltenen Steinböden der Antike –, sondern auch pflegeleicht sowie gut abwaschbar. Darüber hinaus sind die minera-

lischen Inhaltsstoffe des Natursteins frei von Ausdünstungen, und durch seine recht dichte Oberfläche nimmt Terrazzo kaum Wasser oder andere verschüttete Flüssigkeiten auf.

#### **Terrazzo in der Küche**

All diese Eigenschaften machen Terrazzo nicht nur zum idealen Fußboden, sondern auch zur perfekten Arbeitsplatte, etwa von der Natursteinmanufaktur Marmor-Center Römhild (MCR). Von klassisch bis bunt: In facettenreichen Optiken erhältlich, strahlen die steinernen Unikate im Küchenraum ebenso zeitlose Eleganz wie überraschende Modernität aus. Wer die Steinoptik schätzt, seinen Küchenblock aber vielleicht in einer ausgefallenen Form gestalten möchte, sollte einen Blick auf den Mineralwerkstoff „Avonite“ werfen, den beispielsweise der Oberflächenspezialist Rosskopf + Partner aus Thüringen anbietet. Dieses Material besticht nicht nur durch sein seidenmattes Finish, sondern auch durch eine dreidimensionale Formbarkeit. Dadurch lassen sich nicht nur



© Dornbracht



© stock.adobe.com: InkenAly7098



© stock.adobe.com: Zirogin



fließende Kurven, abgerundete Kanten und organische Linien kreieren, sondern auch fugenlose, unsichtbare Übergänge, welche den Eindruck eines einzelnen Steinblocks erzeugen. Beim Küchenboden wiederum können spezielle Terrazzo-Fliesen eine kostengünstigere oder mieterfreundlichere Alternative zum Original sein. Diese bestehen ebenfalls aus Zement und Stein- oder Marmorstücken, werden vor Ort aber verlegt statt gegossen. Eine enorme Zeit- und somit auch Geldersparnis.

### Unzählige Möglichkeiten

Das Besondere an Terrazzo: Er spielt sowohl die Rolle des leuchtenden Hauptakteurs als auch des ruhigen Nebendarstellers mit Bravour. Mit kleineren Gesteinspartikeln und in dezenten Naturtönen gehalten, fügt er sich unaufgeregt und doch raffiniert in jeden Küchenstil ein. Große Bruchstücke und lebhaftere Farben wie etwa Mintgrün oder Honiggelb wiederum setzen moderne Akzente. Oder wie wäre es mit einer Kombination verschiedener

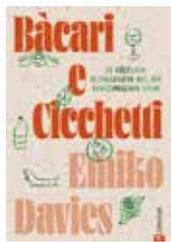
„Konfetti“-Größen als Allover-Look? So zieren beispielsweise kleine Splitter den Fußboden, während sich der Spülenbereich mit größeren Fragmenten schmückt. Je nach Farbton und Design harmonisiert Terrazzo mit vielen anderen Materialien und Hölzern. Elegant und zeitlos wirkt die Verbindung aus einem hellen Steinton mit einem Fußboden oder Möbeln aus gekalkter Eiche. Modern und überraschend hingegen tritt bunter Terrazzo mit Elementen aus schwarzem oder vergoldetem Metall auf. Der beliebte Baustoff verbreitet aber auch schon im Kleinen seinen italienischen Flair. Immer mehr Firmen und Designer bieten deshalb Accessoires, Leuchten und Textilien in Terrazzo-Optik an. Mit einer Vase, einer Tischdecke oder einer bedruckten Leinwand kann sanft ausgelotet werden, wie sehr das Design in den eigenen vier Wänden gefällt. Doch ungeachtet der gewählten Farbe, Größe oder Form – es wird ein Kunstwerk auf Augenhöhe sein. Versprochen.

Dieses und weitere Küchenthemata online lesen unter [www.kuechen-design-magazin.com](http://www.kuechen-design-magazin.com)





# Bella Italia



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



(8)

(1) CHRISTJAN VERLAG  
**MEDITERRANE REZEPTE**  
250 gebundene Seiten voller kalter und warmer Köstlichkeiten aus der venezianischen Küche, gesammelt von Autorin Emiko Davies.  
um € 34,99  
[www.weltbild.de](http://www.weltbild.de)

(3) CASSINA  
**WERTVOLLE VASE**  
Muranglas-Vase „Sestiere“, entworfen von Patricia Urquiola. Jede Vase ist durch das sandgestrahlte Cassina-Logo auf der Unterseite des Sockels authentifiziert.  
um € 1.757,00  
[www.cassina.com](http://www.cassina.com)

(5) NASONMORETTI  
**VIelfÄLTIGES SET**  
Sensationelle Idee: Eine Vase und drei Schalen aus feinstem Muranoglas ergeben zusammen ein dekoratives Designobjekt für die Küche.  
um € 1.064,00  
[www.nasonmoretti.com](http://www.nasonmoretti.com)

(7) KONRAD HORSCH  
**SICHERE SACHE**  
Konrad Horsch verarbeitet ausgediente Briccole (Eichenpfähle, an denen Venedigs Gondolieri ihre Boote vertäuen) zu Messerblöcken.  
um € 199,00  
[www.manufactum.de](http://www.manufactum.de)

(2) PURHO  
**ITALIENISCHER LUXUS**  
Der achteckige Muranoglas-Tisch HOLO wurde von Filippo Feroldi für Purho entworfen, eine junge Marke mit italienischer Seele und internationalen Ausrichtung.  
um € 14.518,00  
[www.designitaly.com](http://www.designitaly.com)

(4) URSINI  
**PASSENDEN PESTO**  
Crema aus Stockfisch und grünen Oliven – auf geröstetem Weißbrot harmonisiert sie besonders gut mit ausgewogenen, reifen Weißweinen.  
um € 10,90  
[www.ursini.com](http://www.ursini.com)

(6) FLASCHENPOST GIN  
**GLITZERNDER KULT**  
Im Italien-Urlaub darf das orange Kult-Getränk nicht fehlen: Mit dem Glitter-Spritz wird der nächste Aperitiv garantiert zum Eyecatcher. Auch alkoholfrei erhältlich.  
um € 29,90  
[www.flaschenpostgin.de](http://www.flaschenpostgin.de)

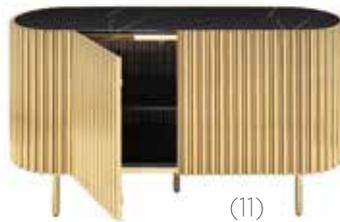
(8) STEFANO E VALENTINA  
**IKONISCHE VERKLEIDUNG**  
Der nächste Karneval kommt bestimmt: Stefano und Valentina fertigen in ihrem Altstadt-Atelier seit fast 20 Jahren venezianische Masken aus Pappmache, Leder & Co.  
um € 242,00  
[www.originalveniceshop.com](http://www.originalveniceshop.com)



(9)



(10)



(11)



(12)



(13)



(14)



(15)



(16)

(9) FAS PENDEZZA  
**SCHÖNES SPIEL**

Ciclope-Tischkicker, inspiriert vom Auto Fiat 500 Spiaggina aus den 1950er Jahren.  
um € 4.600,00  
[www.faspendezza.it](http://www.faspendezza.it)

(10) IL POMODORO PIÙ BUONO

**DEKORATIVE DOSE**

Dopamine Decor gefällig? Die Tomaten-Dose im Vintage-Look ist der Knaller: Der mild-süßliche Geschmack der gelben Früchte passt perfekt zu Pastasaucen, Fisch oder Bruschetta.  
um € 3,90  
[www.viani.de](http://www.viani.de)

(11) ABHIKA  
**STATEMENT-PIECE**

Moderner Palazzo-Style: Das goldene Sideboard „Symphony“, bestehend aus Marmor, Messing und Holz, verkörpert italienische Eleganz und Raffinesse.  
um € 5.115,00  
[www.codeso-living.de](http://www.codeso-living.de)

(12) ANNA PORCU  
**PRACHTVOLLE PUTTEN**

In Italien entworfen und handgefertigt: Ohringe aus Weißgold mit antiken Glas-Kameen aus dem späten 18. Jahrhundert, denen Anna Porcu zu neuem Leben verhalf.  
um € 3.400,00  
[www.annaporcu.it](http://www.annaporcu.it)

(13) SERAX  
**STEINERNE TISCH**

Die Beistelltisch-Kollektion von Marie Michielssen besteht aus unterschiedlich großen Terrazzo-Quadern, die auch als Sitzmöbel eine gute Figur abgeben.  
um € 219,00  
[www.serax.com](http://www.serax.com)

(14) SOGNI DI CRISTALLO  
**ROTER BLICKFANG**

Von verspielt bis trendy: italienische Kronleuchter aus Muranoglas, hergestellt nach alten Handwerkstraditionen von Sogni di Cristallo.  
um € 473,00  
[www.sognidicristallo.com](http://www.sognidicristallo.com)

(15) SICIS  
**MAGISCHE MOSAIKE**

Die Fliesen und Mosaik-Kunstwerke von Sicis, teils mit 24-karätigem Gold, bestehen aus einer Kombination von ausgewählten Materialien, Handwerkskunst und innovativer Technologie.  
um € 11.346,00  
[www.sicis.com](http://www.sicis.com)

(16) ATELIER CRESTANI  
**ELEGANTER OKTOPUS**

Edel und verspielt zugleich: das filigrane Glas mit Oktopus stammt aus Simone Crestanis kreativer Serie „Polpo“.  
um € 140,00  
[www.simonecrestani.com](http://www.simonecrestani.com)



# SPRECHEN WIR DOCH MAL ÜBER BRÜCKEN

Venedig ohne Brücken wäre vollkommen undenkbar. Nicht nur, weil die Stadt damit um etliche Touristenmagnete ärmer wäre, sondern vor allem, weil diese Bauwerke hier wortwörtlich tragende Rollen spielen. Bauingenieur Sevan Rashid hat als Tragwerksplaner einen ganz besonderen Bezug zu Brücken – und war so freundlich, uns für ein Interview Rede und Antwort zu stehen:



© stockadobe.com, Janis Smits (generiert mit KI)



© stockadobe.com, Marien Winter

Die Leonardo-Brücke ist eine Bogenkonstruktion, die erstmals in einer Skizze des italienischen Renaissance-Künstlers und Erfinders Leonardo da Vinci auftauchte. Ihre Besonderheit besteht darin, dass sich die Bauteile durch geschicktes „Verflechten“ gegenseitig stützen – ganz ohne weitere Hilfsmittel

**Herr Rashid, als Tragwerksplaner, auch Statiker genannt, kümmern Sie sich um die Dimensionierung, Konstruktion und Gestaltung der tragenden Struktur eines Bauwerks. Haben Sie schon als Kind lieber Leonardo-Brücken gebaut als mit Autos zu spielen oder kamen die Brücken erst später in ihr Leben?**

Das darf man eigentlich niemandem erzählen, aber tatsächlich sind mir Leonardo-Brücken erst im Studium zum Begriff geworden. In meiner Kindheit hatte ich jedoch schon eine ausgeprägte Neigung zum Konstruieren, vor allem mit Klemm-Bausteinen verschiedenster Art. Unter meinen Projekten waren damals nur vereinzelt Brücken, den größten Spaß hatte ich am Bauen von Fahrzeugen: Viele der Autos, mit denen ich gespielt habe, waren Eigenanfertigungen. Wenn ich als Kind nach meinem späteren Traumberuf gefragt wurde, lautete meine Antwort stets Architekt, weil ich auch gerne zeichnete und schon früh ein Interesse an Design hatte. Brücken traten also erst im Laufe meiner beruflichen Tätigkeit in mein Leben.

**Wie stehen Sie mit Ihrem beruflichen Background denn zur „Brücken-Stadt“ Venedig?**

Ich muss zugeben, dass ich noch nie in Venedig war. Es steht jedoch schon seit langer Zeit als Reiseziel auf meiner Wunschliste. Es ist ein Ort, den man mal gesehen haben muss. Als potentieller Tourist kommen mir bei Venedig zu allererst die unzähligen Kanäle, Brücken und prächtigen Fassaden in den Sinn. Vom Standpunkt eines Bauingenieurs aus fasziniert mich die Baukunst, die da-





**Über die Seufzerbrücke,  
(Ponte dei Sospiri)  
wurden Venedigs Verurteilte  
vom Dogenpalast zu ihren  
Gefängniszellen geführt:  
Der letzte Blick in die  
Freiheit hat einigen an  
dieser Stelle einen Seufzer  
entlockt, stellte man sich bei  
der Namensgebung vor**

hinter- beziehungsweise daruntersteckt. Die venezianischen Baumeister haben einen unvorstellbaren Aufwand betrieben, um ihre Brücken und Häuser auf dem schlechten Baugrund errichten zu können. Die historischen Gebäude wurden absichtlich als weiche – beziehungsweise flexible – Konstruktionen gebaut. Anschlüsse zwischen Decken, Wänden und so weiter sind nicht starr, sondern nachgiebig, sodass die Konstruktion den Setzungen und Bewegungen des Untergrundes folgen kann. Neben der Faszination für diese Stadt schwingt in meinen Gedanken auch der bittere Beigeschmack mit, dass die Schönheit Venedigs durch ihren fortschreitenden Zerfall in Folge des steigenden Meeresspiegels, des Schiffsverkehrs und unzureichender Maßnahmen für ihren Erhalt wohl verblasen wird.

**Welcher Unterschied besteht zwischen historischen und modernen Brücken? Hat sich da im Laufe der Zeit viel verändert?**

Zunächst einmal: Ja, es hat sich viel geändert. Für moderne Brücken können computergestützte Berechnungsmethoden angewandt werden, sodass eine Optimierung hinsichtlich der Formgebung möglich ist. Auf diese Möglichkeit konnten die damaligen Baumeister natürlich nicht zugreifen. Sie waren größtenteils auf Erfahrungswerte angewiesen, die sich etabliert hatten. Außerdem sind heutzutage Forschung und Entwicklung in Bezug auf die Materialien viel weiter: Durch ihre industrielle Produktion sind Materialien viel kontrollierbarer geworden, das Verhalten der daraus gebauten Brücken ist berechenbarer. Das führt gleichzeitig zu einem effizienteren Materialeinsatz. Der Fortschritt in diesen Bereichen zeigt sich am massiven Zuwachs der Spannweiten und an den teils sehr filigranen Brückenkonstruktionen. Ein ganz klarer Unterschied zwischen historischen und modernen Brücken besteht auch in der Verkehrs-Beanspruchung: Während die Ingenieure historischer Brücken von Gütertransporten per Pferdekarren ausgingen, sind es heute 40 Tonnen schwere LKW. Ausschlaggebender ist jedoch der exorbitante Unterschied im Verkehrsaufkommen, da heutige Brücken ja nicht nur ein Mal am Tag von einem schweren Fahrzeug befahren werden, sondern hunderte und tausende Male. Die Folge ist, dass diese Brücken oftmals eine kürzere Lebensdauer

haben als historische, die nur noch ihr eigenes Gewicht und ein paar Fußgänger tragen müssen.

**Wie wird eigentlich getestet, ob eine Brücke hält?**

Als gängige Methode zur zerstörungsfreien Prüfung werden Belastungstests durchgeführt, um bei bestehenden Brücken unter Realbedingungen Rückschlüsse auf die Tragfähigkeit des Tragwerks ziehen zu können. Hierfür lässt man beispielsweise schwer beladene LKW oder Züge mit definiertem Gewicht über die Brücke fahren. Mithilfe von Sensoren, die an der Brücke befestigt sind, lassen sich dann die Verformungen beziehungsweise Durchbiegungen der Brücke messen. Durch das bekannte Gewicht des Test-Verkehrs und die Reaktion der Brücke können Bauingenieure mithilfe der vorliegenden Bestandspläne und ihren Nachrechnungen am Computer feststellen, ob eine Brücke die geplanten Lasten abtragen kann. Deutsche Autobahn-Brücken werden beispielsweise nach wie vor explizit für militärische Verkehrslasten wie beispielsweise Panzer bemessen.

**Wenn man so wie Sie überdurchschnittlich viel Ahnung von Statik hat, wird man dann mutiger oder vorsichtiger beim Überqueren einer nicht ganz so vertrauensvoll aussehenden Brücke?**

(lacht) Das kommt ganz auf das Setting an: Wenn ich mir eine stark beschädigte Brücke im Dschungel vorstelle, bei der man starke Risse und abgeplatzte Beton-Bruchstücke neben der Brücke sieht, dann wäre ich eventuell vorsichtig. In Deutschland hätte ich auch bei einer rein optisch nicht vertrauenerweckenden Brücke keinerlei Bedenken, da ich weiß, dass ausreichend Tragreserven vorhanden sind und regelmäßige Kontrollen stattfinden.

**Stimmt das Gerücht, dass man eine Brücke zum Schwingen oder gar Einstürzen bringen kann, indem viele Menschen darauf gleichzeitig in die Luft springen?**

Fußgängerbrücken können durch Personengruppen in der Tat zum Schwingen gebracht werden, wenn diese beispielsweise im Gleichschritt marschieren oder im Gleichschritt hüpfen. Das geschah zum Beispiel auf der Millennium Bridge in London, die man deswegen kurz nach ihrer Fertigstellung gleich einmal mit zusätzlichen Dämpfern ver-



© stockadobe.com: Kristina ruken

sah. Den Einsturz einer solchen Brücke wird man jedoch im seltensten Fall auslösen. Hierzu müsste eine sehr große Menschenansammlung die Fußgängerbrücke koordiniert und möglichst unter Anregung der Brücken-Eigenfrequenz so stark zum Schwingen bringen, dass selbst alle dämpfenden Vorkehrungen nicht mehr ausreichen. Diesen Extremfall wird man im Alltag nicht auslösen. Bei weitspannenden Brücken, wie zum Beispiel langen Hänge- und Schrägseilbrücken, muss allerdings bei der Planung penibel darauf geachtet werden, dass Wind, der den Brückenquerschnitt seitlich anströmt, die Brücke nicht zum Schwingen beziehungsweise „Flattern“ bringt – man kann sich das so vorstellen wie bei einem Absperrband im Wind.

### Haben Sie eine persönliche Lieblingsbrücke?

Auch wenn sich der Anblick von Malmö aus auf die Öresundbrücke im Morgengrauen in meinen Kopf gebrannt hat und die feuerspeiende Drachenbrücke im vietnamesischen in Da Nang ein Spektakel war, so muss ich gestehen, dass meine persönliche Lieblingsbrücke wohl eines der bekanntesten Bauwerke überhaupt ist: die Londoner

Tower Bridge. Warum die Tower Bridge? Es ist die Erinnerung an einen wunderbaren Städtetrip – verbunden mit dem fast magischen Moment, als plötzlich die Sonne dieses ikonische Bauwerk erleuchtete. Die Überquerung der Brücke im strahlenden Sonnenschein, der ja in London alles andere als üblich ist, werde ich nie vergessen.

1

Keine von Venedigs mehr als 400 Brücken gleicht der anderen. Eine der abenteuerlichsten ist die Ponte de Chioto im Stadtteil Cannaregio – sie hat kein Geländer

2

Auch andere Städte haben schöne Brücken: Die Tower Bridge in London ist die berühmteste Klappbrücke der Welt. Ihr Kalkstein dient übrigens nur der Verkleidung, gebaut ist sie aus Stahl

**Gibt es zum Schluss etwas, das Sie unbedingt noch loswerden wollen über Brücken?**

Während auffällige Brücken gerne als Wahrzeichen dienen – das Erscheinungsbild von so mancher Metropole wie New York oder San Francisco wäre ohne sie ein komplett anderes –, werden unscheinbare Brücken in unserer Welt oft nicht beachtet oder als Selbstverständlichkeit hingenommen. Wenn man sich die Welt aber mal ohne Brücken vorstellt, kommt man schnell zu dem Ergebnis, dass sie essenzielle Bestandteile unseres täglichen Lebens sind, ohne die wir nicht ohne Weiteres von A nach B kommen könnten.

*Herzlichen Dank für das Gespräch.*

*Sevan Rashid  
Tragwerksplaner bei  
bwp Burggraf + Weber  
Beratende Ingenieure GmbH  
[www.bwpgmbh.de](http://www.bwpgmbh.de)*



**Swiss by origin**

**Die Schweiz.  
Unser Zuhause.**



# Muranoglas: Luxus made in Italy

Text:  
Julia Maier

Das berühmteste Glas der Welt ist nicht nur ein Symbol für handwerkliche Exzellenz, sondern auch ein bedeutender Teil der künstlerischen und kulturellen Identität Italiens. Seine Produktion? Ein gut gehütetes Geheimnis: Was auf Murano geschieht, bleibt auf Murano



Die auf der Insel Murano 1923 gegründete Glasmanufaktur NasonMoretti machte sich mit ihren innovativen Designs schnell einen internationalen Namen. Wer buntes Glas mag, wird diese edlen Produkte lieben: [www.nasonmoretti.com](http://www.nasonmoretti.com)

Glas ist mit der Insel Murano geradezu verschmolzen – aber erfunden wurde es dort natürlich nicht. Die Historie des faszinierenden Werkstoffes reicht weit hinein in vorchristliche Zeiten, es wird vermutet, dass seine Anfänge in Ägypten und Syrien liegen. Eine der überlieferten Geschichten besagt, dass phönizische Händler zum Bauen einer Feuerstelle Salpeterblöcke verwendet hatten, die durch die Hitze schmolzen und sich mit Flusssand vermischten, so dass durch Zufall ein neues Material entstand. Glas begann, sich auf dem Balkan und in Südeuropa zu verbreiten, bis es allmählich den gesamten Mittelmeerraum eroberte. Eine wichtige Rolle spielten dabei die Römer, die seiner Herstellung und Weiterverarbeitung völlig neue Impulse verliehen – sowohl in praktischer als auch dekorativer Hinsicht. So erfanden sie beispielsweise die heute allseits bekannte Blastechnik, mit der unter anderem die ersten Fensterscheiben hergestellt wurden: Dafür fertigte man eine große Glaskugel, die aufgestochen und mit hoher Geschwindigkeit im Kreis gedreht wurde, bis daraus eine Platte entstand. Verfahren, die die Venezianer gerne aufgriffen, revolutionierten und perfektionierten. Um die Gefahr von Bränden in der dicht bebauten Lagunenstadt zu senken, wurden bereits im 13. Jahrhundert alle venezianischen Glashütten auf die rund drei Kilometer entfernte Nachbarinsel Murano, heute offizieller Stadtteil Venedigs, verbannt. Mit der wachsenden Beliebtheit des edlen Muranoglases wuchs allerdings auch die Angst vor Werksspionage, weshalb die Glasmeister ihre Heimatstadt nur noch mit Erlaubnis des Dogen verlassen durften. Meist war es ihnen nur gegen die Zahlung hoher Schmiergelder möglich, in andere Länder zu reisen. Gleichzeitig genossen sie großes Ansehen und allerlei Privilegien: Anders als andere Bürger durften sie Waffen tragen, wurden bei bestimmten Vergehen nicht bestraft und



SALVIATI



Immer wieder sind an Venedigs Fassaden filigrane Glasmosaik zu entdecken, wie hier am Palazzo Salviati, der einst als Handelsgeschäft der Glasfabrik Salviati diente. Die Manufaktur hat schon in ganz Europa Mosaik-Arbeiten ausgeführt: Auch auf der Berliner Siegestsäule prangen ihre Steinchen. Heute kann man bei Salviati moderne, ausgefallene Objekte verschiedenster Designer erwerben – ein Blick auf die Website [www.salviati.com](http://www.salviati.com) lohnt sich

waren die einzigen Nichtadligen der Stadt, denen es freistand, die Patrizier-Töchter zu heiraten.

Venedigs Glashandel florierte, denn es war nicht zu übersehen, dass die handgefertigten Meisterwerke aus Norditalien von außergewöhnlicher Qualität und Schönheit waren. Die unverwechselbare Reinheit des Glases, das Leuchten der Farben, die technische Raffinesse und die kreativen Designs machten – und machen – sie einmalig. Bereits in der Renaissance waren Gebrauchs- und Dekorationsobjekte aus Muranoglas bei Aristokraten und wohlhabenden Kaufleuten der Inbegriff von Luxus und gutem Geschmack. Im 19. Jahrhundert, ganz besonders zu Zeiten des Jugendstils, feierten die einmaligen Werke der italienischen Glaskünstler dann noch mal ein phänomenales Comeback. Neben Gläsern, Schalen, Vasen, Kronleuchtern und Skulpturen wurden auf Murano auch hervorragende Spiegel hergestellt. Schon immer waren Menschen fasziniert vom Blick auf ihr Abbild, doch die antiken Spiegel bestanden aus polierten Metallplatten, deren unregelmäßige Oberfläche die Reflexion so sehr verzerrte, wie man es heute nur noch aus Spiegelkabinetten von der Kirmes kennt. Andere Stücke reflektierten nur sehr schlecht oder erblindeten mit der Zeit. Im frühen 16. Jahrhundert gelang den Venezianern eine bedeutende Weiterentwicklung in der Produktion von Spiegeln. Die Voraussetzungen dafür lie-

ferte im Jahr 1540 Vincenzo Redor, der ein Patent für das Walzen und Polieren von Glasscheiben anmeldete, nachdem es dem Glasmeister Angelo Barovier bereits ein Jahrhundert zuvor gelungen war, ein nahezu kristallklares Glas zu erschaffen. Doch wie wurde aus einer transparenten Scheibe ein Spiegel? Um die Oberfläche zum Reflektieren zu bringen, wurde sie mit einer Quecksilber-Zinn-Mixtur behandelt – nicht die gesundheitlich harmloseste Methode, wie man heute weiß. Die genaue Rezeptur dafür war ein streng gehütetes Staatsgeheimnis. Wer es ausplauderte, musste mit der Todesstrafe rechnen. Mitte des 19. Jahrhunderts stieg man dann auf das Verfahren des Versilberns um – von nun an erzielte eine Lösung aus Silbernitrat, Natrium und Ammoniak den erstaunlichen Effekt. Typisch für alte venezianische Spiegel sind ihre aufwendigen Verzierungen in Form von Diamantgravuren, floralen Glasornamenten und Schnitzereien aus Holz und Elfenbein. Allerdings durfte hierbei nicht jeder Hand anlegen: Ein Gesetz verbot es, Spiegel von Mitgliedern der Unterschicht anfertigen zu lassen. Manche der pompösen Kunstwerke kosteten fast so viel wie ein Schiff und wurden daher gerne von Königshäusern als Prestige-Objekte erworben.

Gläserne Wand-Kunst findet sich in Venedig auch noch in ganz anderen Dimensionen. Bestes Beispiel dafür ist der Markusdom: Allein im Innenraum der weltbe-

rühmten Kirche auf dem Markusplatz sind mehr als 8.000 Quadratmeter Wände und Decken mit leuchtenden Mosaiken im byzantinischen Stil verziert – es ist eine der größten zusammenhängenden Mosaikflächen der Welt. Millionen von kleinen bunten Glasplättchen wurden dafür auf nassem Mörtel zu biblischen Szenarien arrangiert und erzählen unter anderem die Geschichte des Stadtpatrons Sankt Markus. Die dominierende Farbe in den teils mittelalterlichen Mosaiken ist unübersehbar Gold, weshalb der Dom auch „Goldene Kirche“ genannt wird. Und tatsächlich wurde für die goldenen Mosaiksteine echtes, 24-karätiges Gold verwendet, das ein Goldschläger in einem mehrstündigen Verfahren zu feinstem Blattgold schlug, bevor diese Blättchen zwischen zwei Glasplatten gelegt und mit ihnen verschmolzen wurden. Um die diffizile Pflege und Restaurierung des kleinteiligen Kunstschatzes kümmert sich die Mosaik-Manufaktur Orsoni, die dieses altertümliche Verfahren eigens für den Markusdom am Leben hält. Übrigens ist Orsoni die einzige Glashütte, der es erlaubt ist, trotz offenem Feuer im historischen Zentrum von Venedig zu fertigen. Muranoglas steht heute für eine gelungene Verbindung aus Tradition und Moderne, für mediterranes Flair, zeitlosen Luxus und noch mehr: 1989 hat Adriano Berengo auf Murano das Studio Berengo gegründet.

Seine Mission ist es, das venezianische Glas weltweit in der zeitgenössischen Kunstwelt zu etablieren und damit auf ein völlig neues Niveau zu heben. In Berengos Glaswelt, in der sich Produktionsstätte, Stiftung und Ausstellungskonzepte finden, sind mittlerweile zahlreiche Arbeiten von weltbekannten Malern, Bildhauern, Architekten und Designern entstanden, darunter Tony Cragg, Ai Weiwei, Zaha Hadid oder Erwin Wurm. Neben der Technik des Glasblasens oder der Bearbeitung von Massivglas werden auch Wachsauerschmelz-Verfahren eingesetzt und immer wieder neue Herangehensweisen entwickelt. Ausstellungen des Studio Berengo, wie etwa die „Glastress“, sind auf dem gesamten Globus zu finden. Wer auf der Suche nach venezianischen Glas-Kunstwerken für zuhause ist – seien es Vintage-Objekte namhafter Glasmachermeister oder zeitgenössische Kreationen – sollte sich darüber bewusst sein, dass viele Fälschungen kursieren: Murano ist kein Markenname, sondern lediglich ein Ort. Signaturen, Aufkleber, Zertifikate und vertrauenswürdige Händler helfen, die Herkunft nachzuweisen. Ebenfalls wichtig: Echtes Muranoglas ist handgefertigt und weist deswegen kleine Unvollkommenheiten auf. Wirkt ein Gegenstand zu ebenmäßig und perfekt, sollte man skeptisch werden.

**GUTER GESCHMACK  
UND GUTES AUSSEHEN  
GEHEN OFT HAND IN HAND.**

So wie ausgezeichneter  
Wein und exzellentes  
Küchendesign.

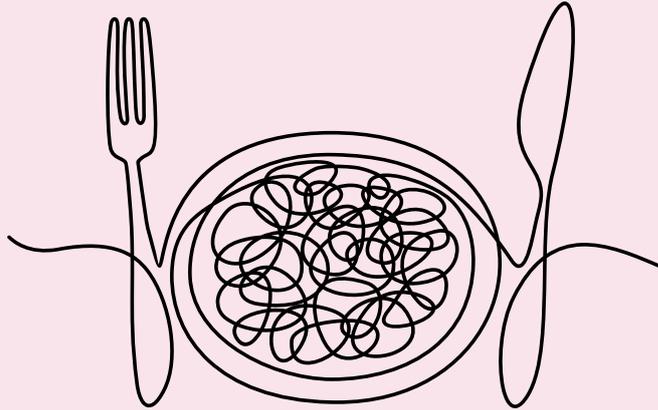
Jetzt inspirieren lassen zu Küchenthemen rund um Design, Technik und Lifestyle.  
[www.kuechen-design-magazin.com](http://www.kuechen-design-magazin.com)

**Küchen&Design**

MAGAZIN

# NOMEN EST OMEN

## Kulinarisches Wirrwarr vom Feinsten



Nie wieder in meinem Leben habe ich in einem Restaurant gespannter auf das Essen gewartet als an dem Abend, an dem meine Eltern sich in unserem ersten Adria-Urlaub „Kotze a la marinara“ bestellten. Für mich orderten sie Pizza Salami, also nahm ich es gelassen und überlegte, während ich an meiner Orangenlimonade nippte, was dann wohl „marinara“ sei? Ein Mädchenname, beschloss ich kurzerhand – so wie Marina. Die kannte ich aus dem Kinderturnen. Ihr war dort zwar noch nie schlecht geworden, aber öfter mal schwindelig. Ergab also alles Sinn – zumindest für einen Fünfjährigen. Mit Mama oder Papa über die kuriose Speise reden wollte ich nicht. Ich schien zu ahnen, dass dies meine Illusion von einem aufregend-unappetitlichen Abend zerstört hätte.

Während mich damals ein nach Knoblauch duftender Teller Muscheln zurück in die gastronomische Realität holte, gibt es auch im Erwachsenenleben Fälle von „knapp daneben ist auch vorbei“, wenn es um die Namen italienischer Gerichte geht. Dabei ist es weniger die Bedeutung als die Aussprache, die

besonders uns Deutschen zu schaffen macht: Die englische Worcestersauce und die vietnamesische Nudelsuppe Pho sind zwar in Sachen falscher Betonung auch ganz vorne mit dabei, doch die Liste der kulinarisch-linguistischen Endgegner führt immer noch ein kleines, unscheinbares Scheibchen Weißbrot an: die Bruschetta. Rund 70.000 Mal pro Jahr wird von Latté-Matschiato-Trinkern und Gnottschi-Essern nach ihrer korrekten Aussprache gegoogelt. Aber sehen wir es doch einfach positiv – als Indiz dafür, wie bekannt und beliebt die italienische Küche ist.

Mit den Sprachen ist das eben so eine Sache: Neben denjenigen, die es im Urlaub kaum erwarten können, ihre 100 Gramm Kochschinken (in der Hoffnung auf tosenden Applaus) auf Italienisch einzukaufen, gibt es auch Menschen, denen fremdes Vokabular aus Prinzip nicht über die Lippen kommt, auch nicht im Restaurant. Aber: Wer möchte schon bei einem schwerhörigen Ober die „Spaghetti alla puttanesca“ lautstark auf Deutsch bestellen? Manche italienischen Köstlichkeiten haben schon seltsame

Namen. Woher oder warum, weiß oft keiner mehr so genau. An dieser Stelle möchte ich mich aber gar nicht zu weit aus dem Fenster lehnen und erinnere stattdessen mal an den „Kalten Hund“, die „Tote Oma“ oder den „Strammen Max“.

Etwas seriöser wirkt dagegen die Namensgebung beim Carpaccio: Für den Antipasti-Klassiker stand kein Geringerer als der venezianische Renaissance-Maler Vittore Carpaccio Pate, dessen Gemälde für ihr besonderes Rot bekannt waren. Ob Signore Carpaccio auch die Assoziation mit dünn aufgeschnittenem rohen Rindfleisch gefiele, sei allerdings dahingestellt. Immerhin ist er in bester Gesellschaft mit Otto von Bismarck, Fürst von Pückler-Muskau und dem Earl of Sandwich: Auch diese Herren haben es vermutlich nicht darauf angelegt, als Namensgeber in die Geschichte der Kulinarik einzugehen. „Nomen est omen“, heißt es ja, doch in Anlehnung an Goethes Faust möchte ich es lieber folgendermaßen formulieren: „Geschmack ist alles, Name ist Schall und Rauch.“

Eine Kolumne von Michael Dukarsky

**Miele**

Ein Versprechen, das bleibt.  
**125 Jahre Qualität.**

Entdecken Sie unsere  
**Jubiläumsangebote.**

**125**  
Years

# Mehr Raum für Frische



Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Mit einem dynamischen Lebensstil ist das Leben manchmal unvorhersehbar. Egal, ob du ein Abendessen mit der gesamten Familie planst oder spontan Freunde vorbeikommen, mit unseren XXL Einbau-Kühl-Gefrierkombinationen bist du für alle Situationen gewappnet. Die Geräte bieten dir jede Menge zusätzlichen Stauraum für deine frischen Lebensmittel und garantieren dir absolute Flexibilität.

# SIEMENS

Siemens Hausgeräte