

DER FEINSCHMECKER

www.feinschmecker.de

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Olivenöl

FEINSCHMECKER award 2019 Die 50 Top-Olivenöle der neuen Ernte aus dem großen Test der FEINSCHMECKER-Jury. Plus Küchenwissen rund ums Öl

FRANKFURT
Casual Dining, 4. Folge:
Lässig und gut essen am Main

ERDBEER-REZEPTE
Der Darling der Saison

TEL AVIV
Feiern als Lebensstil:
Die besten Ausgehtipps

Ankerplätze für Genießer

Kulinarischer Tegernsee



F
Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

EIN HAUCH VON DOLCE VITA

Keiner zelebriert die Happy Hour wie die Italiener – sie nennen es „Aperitivo“. Für diese entspannte Art des Feierabend-Drinks müssen Sie aber nicht nach Mailand oder Turin fahren: zehn Tipps für ein gutes Lebensgefühl auch in Germania

TEXT: JULIANE EVA REICHERT

Berlin, „Alto Adige“

Spätestens wenn der Besitzer Werner Frisch den Gast mit einem südtirolischen „Hoila“ begrüßt, hat man das Pulsieren des Verkehrs vergessen und kann sich einen „Frischi“ einverleiben, den Hausaperitif aus Prosecco, Aperol und Orangensaft, dazu Schüttelbrot, Kaminwurzeln und Schlutzkrapfen. Gruß aus Südtirol!
OT Charlottenburg, Windscheidstr. 22, Tel. 030-23 53 54 40,
Di-Fr 16-23 Uhr, Sa 14-23 Uhr, So 14-20 Uhr,
www.altoadigetagesbar.eatbu.com ☑ ☒ ☒ ↑

Berlin, „Klunkerkranich“

Meist legt ein DJ auf, manchmal gibt's andere Auftritte, aber immer einen Aperol Spritz, und immer ist die Stimmung wie am ersten Tag nach den Sommerferien. Berlins köstlichstes Parkhausdach für Fans von Kultur und Kräutern – im Beet oder im Glas.
OT Neukölln, Karl-Marx-Str. 66,
Tel. 0151-24 50 42 55, tgl. 12-2 Uhr,
www.klunkerkranich.org ☑ ☒ ☒ ↑

Berlin, „Milano-Bar“

An warmen Tagen lehnt man gemütlich auf dem Gehweg, in der linken Hand das Kaltgetränk, in der rechten ein Kanapee aufs Haus, an kälteren Tagen in schnörkellosem Marmorinterieur. Herrlich.
OT Mitte, Brunnenstr. 11, Tel. 030-47 37 70 11,
So-Mo 18-24 Uhr, Di-Do 18-1 Uhr, Fr-Sa 18-2 Uhr,
www.barmilanoberlin.com ☑ ☒ ☒

Dresden, „Pinta“

Fast 40 verschiedene Aperitifs auf der ohnehin üppig bestückten Cocktailkarte, darunter Seltenes wie „East India Old Reserve Madeira 10 Years Justinos Henriques“. Barchef Peter Schneider hilft gern weiter: „Jeder Sonderwunsch ist willkommen.“ Raucherlounge.
OT Neustadt, Luisenstr. 9, Tel. 0351-810 67 61,
So-Do 19-1 Uhr, Fr-Sa 19-3 Uhr,
www.pinta-cocktails.de ☑ ☒ ☒

Frankfurt, „Lili's Bar“ im „Sofitel Opera Hotel“

In direkter Nähe zur Alten Oper öffnet das „Sofitel Frankfurt Opera“ einmal in der Woche die Dachterrasse der „Präsidentensuite“, um zum „Apéro mit Aussicht“ zu laden: Barchef Ran Hoch zieht jeden Donnerstag mit seiner „Lili's Bar“ in die Dachetage.
Innenstadt, Opernplatz 16,
Tel. 069-256 69 59 35, tgl. 10-1 Uhr,
www.lilis-bar.de ☑ ☒ ☒ ↑

Hamburg, „Standard“

Auf einen Rosmarin-Negroni mitten hinein in den Hamburger Kiez? In der neuen „Standard“-Bar ergibt das Sinn – zahlreiche Aperitivo-rezepte und *stuzzichini*, delikate Snacks, die von einem Zahnstocher gehalten werden. Italienische Momente in Sankt Pauli!
OT St. Pauli, Große Freiheit 90, Tel. 040-36 94 66 33,
Di-Sa 17-22 Uhr, www.standard.hamburg ☑ ☒ ☒

Köln, „Seiberts“

Tipps: Der „Bocuse d'Or Selection 2009“: Kirschlikör mit Grapefruit und Limetten. Zwingend auf der Terrasse zu genießen!
Innenstadt, Friesenwall 33, Tel. 0221-30 19 50 13,
Di-So 17-2 Uhr, www.seiberts-bar.com ☑ ☒ ☒ ↑

München, „Pacific Times“ ▶

Andreas Till (r.), der diese Aperitif-Strecke für den FEINSCHMECKER produziert hat, ist ein beliebter Gastgeber, schon seit 20 Jahren treibt es die Münchner auf einen Feierabend-„Campari Amalfi“ zu ihm an den Tresen. Till liebt den Espresso, die Aperitivo-Kultur – und überhaupt Italien. Gute Speisekarte.
OT Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, Baaderstr. 28,
Tel. 089-20 23 94 70,
Mo-Do 18-1 Uhr, Fr-Sa 18-2 Uhr,
www.pacifictimes.de ☑ ☒ ☒ ↑



Nürnberg, Casa del Caffè

Molto italiano, diese caffè-Bar – beliefert von der Rösterei Trinci in der Toskana – mit Amarettini, Averna und Caprese. So steht dem Dolce Vita samt Campari Orange nichts im Wege. Wie südlich der Alpen: Panini, Croissants und Süßes von der Theke.
OT Mitte, Augustinerstr. 1, Tel. 0911-93 76 89 25,
www.lacasadelcaffe.de, Mo-Sa 8-20 Uhr ☑ ☒ ☒

Stuttgart, Bar im „Feinkost Böhm“

Dieser Feinkostladen gibt einem das Gefühl, man spaziere am Markttag über eine italienische Piazza. Dazu ein Gläschen Rosé-Champagner – favoloso.
OT Neue Vorstadt, Kronprinzstr. 6, Tel. 0711-22 75 60,
www.feinkost-boehm.de, Mo-Do 10-20 Uhr, Fr-Sa 9-20 Uhr ☑ ☒ ☒