

Galerie Viktor Emanuel II.: Die überglaste Passage ist in der ganzen Welt bekannt. Prächtige Boutiquen reihen sich hier aneinander, deswegen wird die Galerie auch »Salon von Mailand« genannt.

EXPO(NIERTES) MAILAND

Die Weltausstellung Expo zieht 20 Millionen Besucher aus aller Welt an. Und die können sich auf eine spannende Kulinarik freuen.

TEXT BRIGITTE JURCZYK

Ein Krimi der Superlative. Dabei wollte Mailand eigentlich mit anderen Schlagzeilen punkten: Ein Korruptionsring rund um die Expo 2015 wurde ausgehoben. Unter den Verdächtigen: ein Ex-Berlusconi-Senator. Insgesamt sieben Manager und Politiker wurden verhaftet. Der Vorwurf: Es sollen Bestechungsgelder in Millionenhöhe geflossen sein. Die Expo 2015 ist von einem Skandal überschattet. »Haben Sie etwas anderes erwartet?«, fragt der Passant im eleganten Cool-Wool-Anzug auf dem Platz vor dem Mailänder Dom und wendet sich kopfschüttelnd gleich wieder dem Tagesgeschäft zu. Was auf dem Gelände der Expo 2015 nordwestlich von Mailand auf einer Fläche von 1,1 Quadratkilometern entstanden ist und sich unter dem Namen City Life präsentiert, ist jetzt nicht der Rede wert.

Jetzt strömen die Angestellten aus den Büros, die Touristen streben nach der Sightseeing-Tour zielstrebig zu den Restaurants und Trattorien: zu Lokalen wie »Trussardi alla Scala«, »Paper Moon« oder »Don Carlos«, aber auch zum namenlosen Pizzastand um die Ecke – je nachdem, wie groß der Geldbeutel ist. Es ist Feierabend in Mailand und alle drängen zum Apéro in die Bars.

Langsam füllt sich auch das Viertel rund um den Kanal Ripa di Porta Ticinese. Das ehemalige Arbeiterquartier hat sich in den vergangenen Jahren zum Hotspot der lombardischen Stadt im Norden Italiens gemauert. Aus den früheren Lagerschuppen und kleinen Wohnhäusern an den Wasserstraßen, die Mailand und das Umland bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts verbanden, duftet es verführerisch. Nachdem die globale Kreativszene, die Jahr für Jahr zu >



»Hotel Armani«:
durchgestylt von Mode-
designer Giorgio Armani.



Der deutsche Pavillon »Fields of Ideas«:
Die Architektur mit sanft ansteigenden Ebenen
soll an deutsche Landschaften erinnern. Im Inneren:
eine Thementausstellung, die sich um Ernährung,
Lebensmittelproduktion und Konsum dreht.

> den internationalen Modeschauen und der wichtigsten Möbelmesse der Welt anreist, den Stadtteil mit dem Shabby-Chic-Flair im Süden des Zentrums entdeckt hat, sind Trattorien und Osterien, Bars und Cafés an die Kanäle gezogen. Mailands Designstar Matteo Thun setzte hier sogar das supermoderne Hotel »Nhow« in eine verlassene Fabrik. Und der mehrfach ausgezeichnete Alain-Ducasse-Schüler Carlo Cracco eröffnete mit »Carlo e Camilla in Segheria« im vergangenen Jahr eine sehr angesagte neue Location in einem verlassenen Sägewerk.

Nachts spiegeln sich die bunten Leuchtschriften der Lokale auf dem Wasser, das das Navigli-Viertel durchzieht. Schon früh im Jahr stellen die Restaurants ihre Tische und Stühle auf die Pflastersteine der Wege, rechts und links der Kanäle. Jetzt im Mai herrscht dort eine lebendige Atmosphäre, die an die Grachtenquartiere in Amsterdam erinnert. Zur Expo 2015 gibt es hier einen regen Zustrom von Gästen aus aller Welt.

INTERNATIONALE SPITZENKÜCHE

Die Weltoffenheit der Besucher spiegelt sich auch in der Kulinarik wider. Entlang des Kanals wird nicht nur italienisch gekocht. Ein Shootingstar der Szene ist zum Beispiel Matias Perdomo aus Uruguay. Der junge, bereits mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenrebell mit dem dunkelbraunen Lockenkopf wirbelt, für alle gut sichtbar, hinter der großen Schaufensterfront mit Blick zum Kanal. Seine Gäste sind immer wieder gespannt, was er in seiner hochmodernen Küche in der Osteria »Al Pont de Ferr« zaubert. Das ist in jedem Fall originell, auf höchstem Niveau zubereitet, mit

Anleihen aus verschiedenen Landesküchen, aber immer unkompliziert und überraschend.

EXPO: IN DEN PAVILLONS DREHT SICH ALLES UM LEBENSMITTEL

»Den Planeten ernähren, Energie für das Leben.« – Unter diesem Motto erwartet Mailand 20 Millionen Besucher zur Weltausstellung. Wie viel Energie ein gutes Essen produzieren kann, davon weiß Spitzenkoch Perdomo nicht erst jetzt. Wie seine Fans ist auch er gespannt, wie das Thema jetzt in Mailand umgesetzt wird. Der deutsche Pavillon »Fields of Ideas« präsentiert sich zum Beispiel als lebendige, fruchtbare Landschaft voller Ideen für die Ernährung der Zukunft. Seine sanft ansteigende Form erinnert an deutsche Feld- und Flurlandschaften. Der österreichische Beitrag rückt das Lebensmittel Nummer eins ins Zentrum: Luft. Die Ausstellungsfläche ist deshalb dicht mit heimischen Bäumen bepflanzt – ein Pavillon zum Durchatmen. Auch die Schweizer beteiligen sich an der Weltausstellung – mit bis zu zwölf Meter hohen Holztürmen, die mit Schweizer Spezialitäten gefüllt sind. Besucher können sich hier bedienen, aber nur solange der Vorrat reicht. Es wird nicht wieder aufgefüllt: Das Lebensmittelreservoir der Erde ist nicht unerschöpflich – so die Botschaft. <

EXPO-INFO

Via Rovello 2, 20121 Milan,
1. Mai bis 31. Oktober 2015.
www.expo2015.org

Fotos: Schmidhuber / Milia & Partner, Artwork Company, Brigitte Jurczyk, beigesieilt



1



2



7
6

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

- 1 Restaurant »Nobu«: japanische Küche auf höchsten Niveau in Mailand.
- 2 Ein Kunstwerk auf dem Teller: Dessert im »Don Carlos«.
- 3 Schickes Interieur, großartige Küche: das »Ristorante Trussardi alla Scala«. Eine der Top-Adressen der Stadt.
- 4 Wirbelt durch die Küche der Osteria »Al Pont de Ferr«: Sternekoch Matias Perdomo.
- 5 Das Hotel »Nhow«: Stardesigner Matteo Thun verwandelte eine alte Fabrik im Stadtteil Navigli in eine hippe Herberge.
- 6 Caprese dolce salato: ein Top-Gericht des Restaurants »VUN« im Park Hyatt Hotel.
- 7 Restaurant »Paper Moon«: Bereits 1977 wurde die typische Trattoria eröffnet. Heute zeigt sie sich stylish.



3
4



5

Frühlingsgericht
im Restaurant »Vun«
im Hotel »Park Hyatt«.

BEST OF MAILAND

RESTAURANTS

AL PONT DE FERR (19)

Originelle Hochküche vom jungen uruguayischen Küchenrebell Matias Perdomo.
Ripa di Porta Ticinese 55, T: +39 02 89406277
www.pontdeferr.it

BERTON (1)

Einer der besten Chefs Mailands: Andrea Berton.
Viale della Liberazione 13, T: +39 02 67075801
www.ristoranteberton.com

CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA

Rau, minimalistisch, sehr schick: die Location von Carlo Cracco in einem alten Sägewerk.
Via meda 24, T: +39 02 8372924
www.carloecamillainsegheria.it

DA GIACOMO (17)

Mailänder Institution für traditionelle toskanische Küche mit Schwerpunkt auf Fisch.
Via Pasquale Sottocorno 6, T: +39 02 76023313
www.giacomoristorante.com

DON CARLOS (3)

Mailänder Spezialitäten auf höchstem Niveau in nostalgischem Ambiente.
Via Manzoni 29, T: +39 02 72314640
www.ristorantedoncarlos.it

EL BRELLIN (23)

Traditionelles Restaurant mit Mailänder Klassikern.
Vicolo die Lavandai, T: +39 02 58101351
www.brellin.com

JOIA (2)

Vegetarische Hochküche von Pietro Leemann.
Via Panfilo Castaldi 18, T: +39 02 29522124
www.joia.it

LA VERANDA (8)

Sergio Mei zaubert im Four-Seasons-Hotel eine aromenreiche mediterrane Küche.
Via Gesù 6/8, T: +39 02 770814
www.fourseasons.com/milan

NOBU (5)

Japanische Küche auf höchstem Niveau.
Via Gastone Pisoni, T: +39 02 72318645
www.noburestaurants.com/milan

PAPER MOON (10)

Bereits 1977 wurde die typische Trattoria eröffnet. Heute zeigt sie sich im stylischen Outfit.
Via Bagutta 1, T: +39 02 76022297
www.papermoonmilano.com

28 POSTI (22)

Tolle Küche, ausgefallenes Design, interessantes Konzept: Im »28 Posti« arbeiten unter Küchenchef Marco Ambrosino ehemalige Gefängnisinsassen.
Via Corsico 1, T: +39 02 8392377
www.28posti.org

TRUSSARDI ALL SCALA (6)

Lokale Spezialitäten, aber auch kreative Gerichte.
Piazza della Scala 5, T: +39 02 80688201
www.trussardiallascala.com

VUN (12)

Fantasievolle Hochküche in perfekter Form, gepaart mit dem modern-eleganten Setting des »Park Hyatt«
Via Sivio Pellico 3, T: +39 02 88211234
milan.park.hyatt.com

DELIKATESSEN

PECK (15)

Die Feinkostinstanz mit langer Tradition in Domnähe.
Via Spadari 9, T: +39 02 8023161, www.peck.it

MACELLERIA MASSERONI (21)

Bestes Fleisch, beste Wurst, bester Käse.
Via Corsico 2, www.macelleriamasseroni.it

BARS, CAFÉS, EIS

GIACOMO ARENGARIO (16)

Spitzenplatz gegenüber von Galleria Vittorio Emanuele II und Mailänder Dom: hübsche Bar im Retro-Style.
Via Guglielmo Marconi 1, www.giacomomilano.com

CAMPARINO (13)

Legendäre Campari Bar in Mailand.
Piazza del Duomo 21, T: +39 02 86464435
www.camparino.it

REBELOT DEL PONT (20)

Herrliche Drinks und Köstlichkeiten aus der Küche.
Ripa di Porta Ticinese 55, T: +39 02 84194720
www.rebelotdelpont.com

REISEINFOS

Direktverbindungen (z. B. mit Lufthansa, Alitalia, Fly Niki, Austrian Airlines oder Swiss) von beinahe allen Metropolen wie Berlin, Wien, Zürich oder München.

GELATERIA RINOMATA (24)

Bestes Eis Mailands. Die Sorte Pistazien probieren.
Ripa di Porta Ticinese 1

PASTICCERIA COVA (9)

Seit 1817 lockt das Traditionscafé mit süßen Spezialitäten. Liegt mitten im noblen Shoppingviertel.
Via Montenapoleone 8, T: +39 02 76000578
www.pasticceria covaitalia.com

HOTELS

ARMANIHOTEL (4)

Durchkomponiert vom Eingang bis zum Spabereich. Superedles Hotel von Modedesigner Giorgio Armani.
Via Manzoni 31, T: +39 02 88838888
milan.armanihotels.com

FOUR SEASONS (7)

Im ehemaligen Kloster. Sehr schick eingerichtet.
Via Gesù 6/8, T: +39 02 77088
www.fourseasons.com/milan

NHOW MILANO (18)

Stardesigner Matteo Thun verwandelte eine alte Fabrik im Stadtteil Navigli in eine hippe Herberge.
Via Tortona 35, T: +39 02 4898861
www.nhow-hotels.com

PARK HYATT (11)

Modern-elegantes 5-Sterne-Boutiquehotel.
Via Tommaso Grossi 1, T: +39 02 88211234
www.milan.park.hyatt.com

STRAF (14)

Das erste Designhotel Mailands mit Toplage beim Dom und moderner Kunst an den Wänden.
Via San Raffaele 3, T: +39 02 805081, www.straf.it

