

FIZZZ

FÜR DIE SZENEN-GASTRONOMIE

EUR 6,40 | D13971

03|10

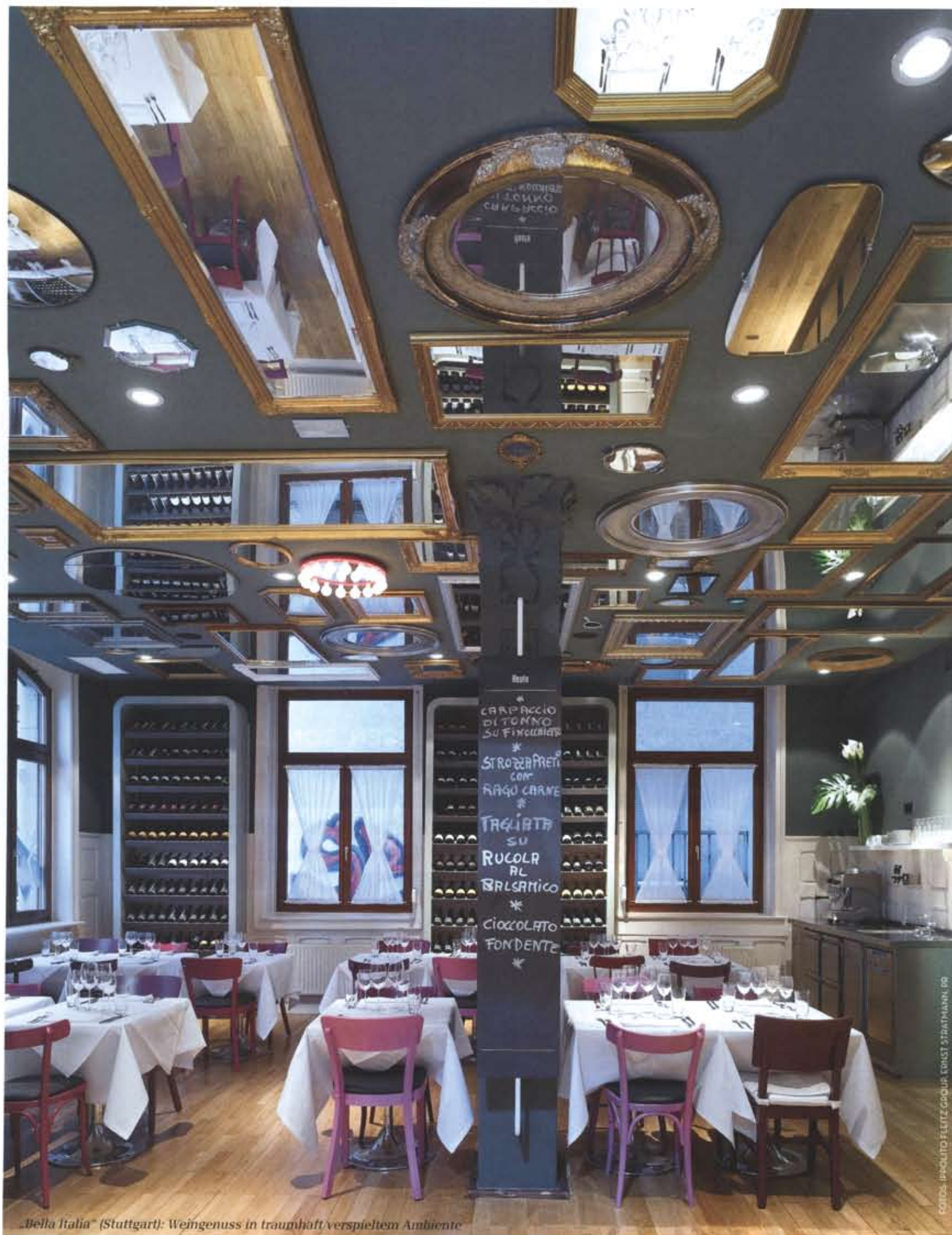
WWW.FIZZZ.DE

WEINBARS KONZEPTE FÜR TRENDSETTER UND GENIESSER LICHTDESIGN ES LEBE DER SCHÖNE SCHEIN

EINE MEININGER PUBLIKATION



**FOOD
TRUCKS
GOURMET-MOBILE
IM BIG APPLE**



„Bella Italia“ (Stuttgart): Weingenuß in traumhaft-verspieltem Ambiente

FOTOS: IPHOLIDO/FLITZ GROUP, CONIST/STRATMANN, DG

BAR-BOOM

WEINBARS SIND ABSOLUT ANGESAGT. SCHICKE DESIGNS, EINE EBENSO SCHICKE WEINAUSWAHL UND INNOVATIVE KONZEPTE SIND DAS REZEPFÜR ERFOLGREICHE BARS IM ZEICHEN DER GUTEN TROPFEN.

BELLA ITALIA, STUTTGART

Maria Patané hat den Stuttgartern eine moderne Oase des Weingenußes geschaffen. Eine Weinbar, in der es nur italienisch zugeht: italienisches Temperament, italienische Weine und italienisches Essen jenseits von Pizza und Pasta. „Man kann keinen Wein trinken, ohne etwas dazu zu essen, und wenn es nur Kleinigkeiten sind. Anders schmeckt es einfach nicht“, lautet das Credo von Maria Patané. Das Interieur des „Bella Italia“ ist alles andere als „typisch italienisch“: vertafelte Wände, Weinregale mit abgerundeten Ecken, die den Raum dominieren und an der Decke gleich ein ganzes Sammelsurium diverser Spiegel. Die Stühle in grellem Pink, die Tische mit weißen Tischdecken und schlicht eingedeckt. Eine Mischung aus Moderne und Reminiszenz an die öder, dazu mit den Spiegeln ein Verweis auf den patrizischen Stil der altrömischen Adelsgeschlechter. Wie wichtig ist die Architektur heute für die Gastronomie? „Sehr wichtig, man selektiert damit ja auch schon ein gewisses Publikum“, so die Inhaberin.

Im „Bella Italia“ gibt es keine Karten, weder für das Essen noch für die Weine. „Das hier ist ein Wohnzimmer, in dem sich meine Gäste verwöhnen lassen. Täglich gibt es etwas anderes zum Essen.“ Dazu empfiehlt die Patronin Weine, jeden Tag andere, immer aus einer anderen Region, aber immer aus Italien. Mehr als 100 Weine hat sie zur Auswahl. Egal was man will, es gibt es auch glasweise. Große Namen? Fehlanzeige. „Ich will keine der bekannten Weingüter aus Italien hier haben, die kann

man doch überall kaufen.“ Lieber empfiehlt sie ihre eigenen kleinen Entdeckungen, die sie auf zahlreichen Reisen in ihre Heimat gemacht hat und nun nach Deutschland importiert. *Bella Italia, Vogelsangstraße 18, 70176 Stuttgart, Tel.: 0711 34228680, www.bella-italia-weine.de*

WEIN | KULTUR | BAR, DRESDEN

Silvio Nitzsche ist einer der umtriebigen Weinkellner in der deutschen Sommelierszene. Der 35-jährige eröffnete im Oktober 2007 in Dresden die „Wein | Kultur | Bar“. Der kleine Laden an einer Straßenecke liegt mitten im Dresdner Stadtteil Striesen und bietet Platz für ungefähr 30 Gäste; im Sommer gibt es in dem kleinen Vorgärtchen auch noch Platz zum Sitzen. „Home of your Lieblingswein“ lautet der Untertitel der Weinbar und ist ein selbstironischer Hinweis darauf, das Weintrinken hier unkompliziert und locker-flockig ist. Nitzsches Weinkompetenz ist nicht nur tiefgründig, er gibt sie auch auf so anregende, eloquente und fast schon liebevolle Art weiter, dass man einfach neugierig werden muss. Die Einrichtung der „Wein | Kultur | Bar“ ist denkbar einfach: Schwarzweißfotografien vom Meister selbst an bunten Wänden, schlichte Regale voll mit Weinen aus aller Welt und eine Theke mit einer fantastischen Auswahl an Käse. Dazu gibt es ein wechselndes Tagesgericht, eine Suppe und jede Menge selbst zubereiteter, verrückter Kleinigkeiten wie diverse Chutneys, eingelegten Ingwer... Doch die Hauptrolle spielt immer der Wein. Die schier unüberschaubare Menge an Weinen in seiner „Wein |

Nur für Fachbesucher

Wine in Business

- mehr als 3.000 Aussteller
- einzigartige Verkostungszone
- Sonderschau Öko- und BioWeine
- Experten-Vorträge

*Daten ProWein 2010

Online-Tickets unter www.prowein.de/ticket

21. - 23.3.2010
Düsseldorf, Germany
Internationale Fachmesse
Weine und Spirituosen

Kultur | Bar“ fasst Silvio Nitzsche jedes Jahr in einem neuen Weinbuch zusammen – für den einen Schmöker, um sich einfach mal schlau zu machen, dem anderen einfach zuviel. Da hilft Silvio Nitzsche unkompliziert mit persönlichen Empfehlungen. Er fragt nach den Wünschen und bringt dann eine Käseauswahl und den oder die passenden Weine dazu. Wie man das Konzept nennen will? Weinleidenschaft pur, direkt an den Mann und die Frau gebracht. Es lebt von der Person Silvio Nitzsche und ist der gelungene Beweis, dass man mit Leidenschaft so ziemlich alles erreichen kann. *Wein | Kultur | Bar, Wittenberger Str. 86, 01277 Dresden-Striesen, Tel.: 0351 3157917, www.weinkulturbar.de*

WINELIVE, DÜSSELDORF

Gerade noch im vergangenen Jahr haben Otmare Khairat und Joachim Fricke ihre Weinbar „WineLive“ eröffnet. Gemeinsam haben der ehemalige Chefeinkäufer des Mövenpick-Weinlands und der Sommelier ihren Traum vom eigenen Laden verwirklicht. „Das Besondere ist unsere Raritätsammlung“, erzählt Khairat. „Weinliebhaber können bei uns eben auch mal einen ganz besonderen Wein trinken, den es nicht überall so einfach zu haben gibt.“ Das Konzept funktioniert nach einem einfachen Prinzip: Die Weine kann man entweder im Lokal kaufen und zu Hause trinken oder einfach im „WineLive“ gegen einen Aufpreis vor Ort genießen. Je nach Flaschenpreis schwankt das Korkgeld zwischen 15 und 25 Euro. „Je teurer der Wein, desto geringer unsere Gewinnspanne, deshalb müssen wir dann auch mehr Korkgeld verlangen“, so die Begründung für das System. Auf der Karte stehen rund 300 verschiedene Weine, etwa 20 davon gibt es im Offenausschank. Die Küche ist mediterran angehaucht, es gibt bis zu 80 Plätze und im Sommer eine große Terrasse für noch mal so viele Gäste. „Das ist einer der vielen Vorteile des Stadtteils Oberbilk, eine solche Fläche ist noch bezahlbar“, betont Otmare Khairat. Das „WineLive“ punktet aber nicht nur mit den günstigsten Weinpreisen in der Düsseldorfer Gastronomie, sondern auch mit dem angeblich günstigsten Preis für eine Flasche Wasser. „Jeder ärgert sich, wenn er für eine Flasche Wasser sieben Euro bezahlen soll, bei uns kostet sie nur 1,80 Euro.“ *WineLive, Im Liefeld 32, 40227 Düsseldorf, Tel. 0211 725314, www.winelive.de*