

SAVOIR-VIVRE

NACHRICHTEN-JOURNAL FÜR GENIESSER



VIVRE

€ 5,00

Österreich 5,50€

Schweiz 10 sFr

Italien 6,50 €

Spanien 6,50 €

5/2005

MAI

KULINARIA • KUNST • KULTUR • LIFESTYLE



Die Unternehmensphilosophie von der sehr persönlichen Atmosphäre: Mehr als nur eine venezianische Legende

CIPRIANI

Als Giuseppe Cipriani, der legendäre Gründer von „Harry's Bar“, das Hotel 1958 eröffnete, war es noch nicht die luxuriöse Residenz von heute. Dennoch damals schon von beinahe privater Eleganz mit sehr persönlicher Atmosphäre, heute Teil der Unternehmensphilosophie. Einzigartig die Lage auf der Insel Giudecca, ruhig und dennoch zentral, denn nur kurz ist die kostenlose Fahrt mit dem hoteleigenen Motorboot zur Piazza San Marco.



Hoteleigene Bootsanlegestelle und Yacht-Hafen.

Von Ellen Falout

Im 15. und 16. Jahrhundert errichtete der venezianische Adel auf Giudecca Sommersitze mit Gärten und Parkanlagen. Später lockte die besondere Atmosphäre Künstler, unter ihnen auch Michelangelo. Im 18. Jahrhundert war sie Venedigs „Garten der Köstlichkeiten.“

Das heutige Fünf-Sterne-de-luxe-Haus gehört zu den berühmtesten Grandhotels der Welt und gilt als Inbegriff von Luxus, Stil und Savoir-vivre. Mit dem angrenzenden Palazzo Vendramin aus dem 15. Jahrhundert und dem Palazzetto Nani Barbaro verfügt es über 49 Gästezimmer, 54 Suiten und Junior-Suiten, luxuriös ausgestattet und mit modernstem Komfort versehen. Dr. Natale Rusconi führt das noble Refugium seit 25 Jahren.

Inmitten gepflegter Gärten findet sich ein großes Schwimmbad, gefüllt mit vorgewärmtem Meerwasser. Es zählt zu den schönsten in Europa mit Exklusiv-Anspruch für Venedig. Großräumig an-

gelegt und sonnendurchflutet der „Giardino Casanova“ zwischen dem „Cipriani“ und dem Palazzo Vendramin. Auf weiten Rasenflächen finden die unterschiedlichsten Feste und Konferenzen statt. Ein Weinberg ist wieder zu neuem Leben erweckt worden. 2000 Flaschen des „Casanova Salso“ ruhen im Keller des „Cipriani“.

Neu gestaltet, versehen mit der typischen venezianischen Leichtigkeit, wurden Räume und Apartments. Besonders zu erwähnen die „Palladio Suite“ mit Butler-Service, die den märchenhaften Zauber Venedigs spiegelt. Traumhaft der 180-Grad-Blick auf die herrliche Umgebung. Von der Terrasse führt der Weg direkt zum Motorboot.

„Casanova SPA“ ist die jüngste Neuerung. Jahrhunderte lang genossen junge Venezianerinnen in dieser historischen Umgebung ihre Ausbildung in den schönen Künsten. Giacomo Casanova war häufiger Gast in den weitläufigen Gärten. Manches Rendezvous kam hier zustande. Ein ausgewogenes



Maître Luciano Pradisito.



The Cipriani Fortuny Restaurant.

Wellness-Arrangement und höchst wirksame Anwendungen mit Produkten von Babor garantieren Verwöhnitage. Zuständig hierfür Roberto Ladisi, der Manager.

Die beiden Terrassen vor dem Hauptrestaurant bieten einen Blick auf die Lagune. Eine dritte Terrasse befindet sich vor dem Restaurant „Il Gabbiano“ in der Nähe des Schwimmbades. Dazu gibt es Veranstaltungsräume für Konferenzen, Seminare, Tagun-

gen und Events mit modernster Technik für bis zu 400 Teilnehmern.

Das „Cip's“ ist das Restaurant in Venedigs spektakulärster Lage, gelegen im Palazzo Nani Barbero mit der Terrasse vor der Lagune. Doppelt der Genuss: Zum einen die feine Küche, zum anderen die Aussicht auf Dogenpalast, die Basiliken San Marco, Santa Maria della Salute und San Giorgio Maggiore und auf den imposanten Campanile der Piazza San Marco.

In der Piano-Bar „Gabbiano“ werden leichte Mahlzeiten bis spät in die Nacht geboten. Überaus eindrucksvoll das „The Cipriani Fortuny Restaurant“ mit Muranoglas-Kandelabern und üppigem Blumenschmuck. Komfortable Rattan-Sitzmöbel vermitteln mediterrane Leichtigkeit. Atemberaubend auch hier



Terrasse des Cip's Restaurant.



Livingroom einer Suite.



Schlafraum einer Suite.



Der gewaltige Meerwasser-Pool.



Ansicht der Lobby.



Generalmanager Dr. Natale Rusconi, ein Grandeigneur der internationalen Hotellerie, inmitten seines Teams.

ner Gänseleber-Terrine. Sehr gut dann auch der zweite Gang mit einer ausgezeichneten grünen Taglierini, mit Schinken überbacken. Gekonnt zubereitet der Branzino in einer Salzkruste mit einer Marinade von Tomaten und Basilikum. Bestens das Kalbsfilet mit Pilzen, Rosmarinkartoffel, überbacken mit Käse. Interessant das klassi-

der Ausblick. Der Tipp: Dinieren auf der Terrasse.

Verantwortlicher Küchenchef ist Renato Piccolotto. Er begann schon unter Giuseppe Cipriani, 1995 wurde sein Restaurant als eines der fünf besten in Italien ausgezeichnet. Hohen Stellenwert genießen die Kochkurse.

Der Test begann mit einem klassischen Salat mit Rucola und Radicchio, mit schwarzen Trüffeln parfümiert, und ei-



Chefkoch Renato Piccolotto

DAS TEST-MENÜ

Salat und Gänseleber-Terrine • Taglierini mit Schinken • Branzino in der Salzkruste • Kalbsfilet mit Pilzen • Tiramisu venezianisch



sche, das venezianische Tiramisu.

Das „Cipriani“ bietet eine typisch italienische, eine sehr anspruchsvolle Küche, bei der die ausgezeichneten Grundprodukte des Landes mit seinen vollen Aromen harmonisch zur Geltung kommen. Die Weinkarte, darauf auch der hauseigene „Casanova Salso“, lässt keine Wünsche unerfüllt. Perfekt der Service unter der Führung von Luciano Pradisito. □



CIPRIANI

Leading Hotels of the World
I-30133 Venedig
Giudecca 10
Telefon (0039 041) 520 77 44
Telefax (0039 041) 520 39 30
email: info@hotelcipriani.it
Internet: <http://www.hotelcipriani.it>

Service: Perfekt
Weine: Optimal
Ambiente: Venezianisch-elegant