

# SIZILIEN

## Auf einen Blick

### Hotels

#### 1 Grand Hotel Timeo

151 Jahre altes Luxushotel direkt an der Altstadt neben dem griechischen Amphitheater aus dem dritten vorchristlichen Jahrhundert, in dem heute Konzerte und das Filmfestival stattfinden. Das Hotel ist stolz auf seine Tradition, viele antike Möbel schmücken Säle und Suiten. Atemberaubender Garten, schöner Pool.

●●●●● Via Teatro Greco 59, 98039 Taormina, Tel. 0039-01852353452, www.belmond.com, 70 Zi. und Suiten, DZ ab € 890

#### 2 L'Approdo delle Sirene

Kleines Boutique-B&B in Syrakus in Bestlage mit Meerblick. Minimalistisch eingerichtete Zimmer, Radverleih, Kochkurse. Frühstücksterrasse über dem Hafen. Der Badestrand ist zehn Minuten zu Fuß entfernt.

● Riva Giuseppe Garibaldi 15, 96100 Syrakus, Tel. 0039-093124857, www.apprododellesirene.com, 8 Zi., DZ ab € 99

#### 3 Locanda Don Serafino

Nobles Hotel mit luxuriösen Zimmern und Suiten, einmalig unter unbehauenen Gestein. Das Restaurant mit großem Weinkeller ist eines der besten in Süditalien.

●●●● Loc. Ibla, Via XI Febbraio 15, 97100 Ragusa, Tel. 0039-0932220065, www.locandadon.it, 10 Zi. und Suiten, DZ ab € 153

#### 4 Nacalino

Restaurierter Bauernhof aus dem 18. Jahrhundert mit individuell eingerichteten Gästezimmern und weitläufigem Garten. Zum Frühstück und im Restaurant werden vor allem lokale, biologische Gerichte serviert. Pool.

● Contrada da Nacalino, 97015 Modica, Tel. 0039-0932779022, www.nacalinoagriturismo.it, 12 Zi., DZ ab € 100

#### 5 San Domenico Palace

Vier Jahre wegen Renovierung geschlossen, dank der Netflix-Erfolgsserie „White Lotus“ international bekannt: Die prächtige Adelsresidenz aus dem 13. Jahrhundert wurde einst zum Kloster und vor 130 Jahren zum Hotel. Üppiger Garten, neu eröffneter Spa, Pool mit Ätnablick.

●●●●● Piazza San Domenico 5, 98039 Taormina, Tel. 0039-0942613111, www.fourseasons.com/taormina, 111 DZ und Suiten, DZ ab € 1000

#### 6 Taodomus

Zauberhaftes B&B an der Hauptstraße, modern und schick eingerichtet, viel Kunst und typische sizilianische Sammlerstücke. Dachterrasse zum Dahinschmelzen - dort wird auch das erstklassige

Frühstück serviert. Besitzerin Olga Sturiale kümmert sich liebevoll um alle Gäste, oben mixt Emanuele Savoca erstklassige Drinks.

●●●● Corso Umberto 224, 98039 Taormina, Tel. 0039-0942628315, www.taodomus.it, 9 Zi. und Suiten, DZ ab € 250

#### 7 Villa Sant'Andrea

Die noble Villa, einst im Privatbesitz eines englischen Unternehmers, gehört seit 2010 zur Belmond-Gruppe. Gourmetrestaurant, Beachclub, diverse Bars, beheizter Pool, eigenes Motorboot. Alle Zimmer haben Meerblick.

●●●●● Via Nazionale 137, 98039 Taormina Mare, Tel. 0039-01852353453, www.belmond.com, 67 Zi. und Suiten, DZ ab € 950

### Restaurants

#### 8 Accursio Ristorante

Für viele ist Accursio Craparo der beste Koch der Insel. Er kochte einst in Frankfurt, dann bei Massimiliano Alajmo in Padua und Pietro Leeman in Mailand, bevor er 2014 sein Lokal in der Heimat eröffnete. Die Austern auf Aubergine mit Mandelmilch und Zitronensorbet sind eine seiner verblüffenden Kreationen.

●●●●● Via Clemente Grimaldi 41, 97015 Modica, Tel. 0039-0932941689, www.accursioristorante.it, Di-Sa 12.30-14 und 19.30-22 Uhr, So und Juli nur abends, Menü € 135-155



### 9 Cucina e Vino

Mehr Familienbetrieb geht nicht: Giovanni Cilia steht mit Mama Mimma am Herd, Vater Salvatore kümmert sich mit Gabriele um den Service unter den Gewölbendecken. Köstlich ist die hausgemachte Pasta mit Tomaten und Auberginen. Deftig wird es beim Kalbfleisch der heimischen Rasse Modicana.

●● Via Orfanotrofio 91, 97100 Ragusa, Tel. 0039-0932-686447, www.osteria cucinaevino.com, Mo, Di 19.30-22.30 Uhr, Mi-So 12.30-14.30 und 19.30-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 12-22 🍷🍴📶

### 10 Da Cristina

Streetfood auf die allerbeste Art: Taorminas beste Arancini (gefüllte frittierte Reisbällchen), Pasta al forno, Pizza. Beliebt auch bei Einheimischen.

📍 Via Strabone 2, 98039 Taormina, Tel. 0039-094221171 www.rosticceria-dacristina.it, tgl. 9-0 Uhr, Snacks ab € 3 🍷🍴📶

### 11 Duomo

Spaghetti mit Seeigeln, Senfblättern und Haselnüssen. Als Dessert mit Marzipan gefüllte Oliven – alles elegant präsentiert: Chefkoch Ciccio Sultano hat ein Gourmet-Refugium in der Altstadt von Ragusa erschaffen und ist längst zum Botschafter der sizilianischen Küche geworden.

●●● Via Capitano Bocchieri 31, 97100 Ragusa, Tel. 0039-0932651265, www.cicciosultano.it, Di-Sa 12.30-14 und 19.30-22 Uhr, Menüs € 110-190 🍷

### 12 Fattoria delle Torri

Die 26-jährige Francesca Barone steht für kreative sizilianische Küche in dem Palazzo aus dem 16. Jahr-

hundert. Schwester Carla kümmert sich als Sommelière um die passende Begleitung. Köstlich sind die Ravioli, gefüllt mit geschmortem Ochsenschwanz, Fenchelkäse und Kakaopulver.

●●● Vico Napolitano 14, 97015 Modica, Tel. 0039-0932751286, www.fattoria-delle-torri.com, Mi-Mo 19.30-22 Uhr, Sa-Mo auch 12.30-14 Uhr, Hauptgerichte € 16-20, Menüs € 45-65 🍷🍴📶

### 13 Latteria Mamma Iabica

Besitzer und Chefkoch Gianni Cavallaro kocht in der offenen Küche konsequent sizilianisch und verarbeitet den Fang lokaler Fischer. Sehr empfehlenswert: Linguine mit Sardellen, Zitrone, Pecorino, Safran und Minze.

📍 Via Perasso 13, 96100 Syrakus, Tel. 0039-3331893176, www.mamma iabica.com, Mo-Sa 19.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 16-20 🍷

### 14 Osteria dei Saperi Perduti

Essen wie vor hundert Jahren, etwa Pasta *ccò maccu*, breite lange Pasta mit Saubohnen, welche so lange gekocht werden, dass sie zu einer breiartigen Masse zerlaufen. Oder Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Majoran, in Fleischsauce.

● Corso Umberto I 228, 97015 Modica, Tel. 0039-0932944247, www.osteria-deisaporiperduti.it, Mi-Mo 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 10-14 🍷🍴📶

### 15 Otto Geleng Ristorante

Roberto Toro setzt lokale Produkte gekonnt in Szene – etwa Fusillone mit Tintenfisch, geschmolzenem Ätna-Käse und Saubohnen.

●●● im Grand Hotel Timeo, Via Teatro Greco 59, 98039 Taormina, Tel. 0039-

09426270686, Mi-So 19.30-22 Uhr, Menüs € 150-180 🍷🍴📶

### 16 Principe Cerami

Massimo Mantarro serviert im Hotel San Domenico Palace innovative Gerichte wie einen „Risotto“ aus Tintenfischfleisch.

●●● im Hotel San Domenico Palace, 98039 Taormina, Tel. 0039-0942613310, www.belmond.com, tgl. 19-22 Uhr, Hauptgerichte € 46-62, Menüs € 155-195 🍷📶

### 17 Q Lounge Bar

Der Treffpunkt für den Aperitivo und den Digestivo, bildhübsch auf einer der vielen Terrassen der Altstadt gelegen. Gute offene Weine.

📍 Piazzetta Paladini 6, 98039 Taormina, www.facebook.com, Tel. 0039-094221296, tgl. 11-03 Uhr 🍷🍴📶

### 18 Radici

Zweitrestaurant von Accursio Craparo im Bistrottil mit ebenso preiswerten und vor allem typischen Häppchen

●📍 Via Clemente Grimaldi 55, 97015 Modica, Tel. 0039-03312369404, www.accursioradici.it, Mi-Sa 12.30-14.30 und 19.30-22.30 Uhr, Di 19.30-22.30 Uhr, So 12.30-14.30 Uhr 🍷🍴

## Einkaufen

### 19 Antica Dolceria Bonajuto

Die kunstvollsten *dolci* und die leckerste Trinkschokolade gibt es bei Franco Ruta – seit fünf Generationen.

• Corso Umberto I 159, 97015 Modica, Tel. 0039-0932941225, www.bonajuto.it, tgl. 9-20.30 Uhr 🍷

### 20 Caffè Adamo

Ein idealer Ort für Eis, Granita, Cannoli, Törtchen und Süßig-Süßes aller Art.

• Via Marchesa Tedeschi 17,

97015 Modica, www.adamocaffe.it 🍷📶

### 21 Cos

Drei Schulfreunde bewirtschaften inzwischen 25 Hektar. Einige der Weine reifen in Terrakotta-Amphoren. Der beste Wein ist der Contrada Labirinto aus Nero d'Avola. Ferienwohnungen.

• Piazza del Popolo 34, 97019 Vittoria, Tel. 0039-0932864042, www.cosvittoria.it, Mo-Fr. 9-12 und 14.30-16.30 Uhr geöffnet 🍷

### 22 Fratelli Burgio

Alles deftig Gute von der Insel: Salami (darunter das Slow-Food-Produkt Coppa di Suino Nero), fast zwanzig Käsesorten, Trockenfrüchte, Pistazien, Öl und Essig, Sughì. Auch auf dem täglichen Markt in Syrakus/Ortigia.

• Piazza Cesare Battisti 4, 96100 Syrakus, Tel. 0039-093160069, www.fratelliburgo.com, Mo-Sa 7-15 Uhr 🍷

### 23 Tenuta Serravalle

Wunderbare Orangen, aber die Tenuta baut auch allerlei sonstiges Obst und Gemüse an, stellt Honig und Konfitüren her – ohne Chemie. Lieferungen auch nach Deutschland.

• Gerardo Diana, 95044 Mineo, Tel. 0039-3391152848, www.tenutaserravalle.com

### 24 Zisola

Die berühmte toskanische Winzerfamilie Mazzei baut auf 50 Hektar vor allem Zisola Sicilia an, einen rein- sortigen Nero d'Avola, der zehn Monate in Eichenfässern reift. Weintouren, Degustationen.

• Contrada Zisola, 96017 Noto, Tel. 0039-057773571, www.mazzei.it, Mo-Sa 9.30-13 und 15-18.30 Uhr geöffnet 🍷 📶

# BADEN

## Auf einen Blick

### Hotels

#### 1 Colombi

Das traditionsreiche Grandhotel glänzt mit günstiger Innenstadtlage, dem schon legendären Restaurant „Zirbelstube“ und eigener Konditorei. Ein schöner Spa-Bereich gehört ebenfalls dazu.

●●●●● Rotteckring 16, 79098 Freiburg, Tel. 0761-210 60, [www.colombi.de](http://www.colombi.de), 110 Zi. und Suiten, DZ ab € 300 🍷🍴🛀🧴📶

#### 2 Spielweg

Der Idealfall eines Familienbetriebs im grünen Münstertal. Hier ist der Generationenwechsel geglückt, Tochter Kristin managt das Hotel, ihre Schwester Viktoria (Viki) hat im Restaurant ihren individuellen Stil gefunden – naturnah, mit viel Wild und zum Teil mit asiatischem Touch. Die Zimmer sind gemütlich, viele haben einen Balkon. Perfekte Bleibe für Wanderer.

●●●●● Spielweg 61, 79244 Münstertal, Tel. 07636-7090, [www.spielweg.com](http://www.spielweg.com), 51 Zi. und Suiten, DZ ab € 169 🍷🍴🛀🧴📶

### Restaurants

#### 3 Eckert

Im großzügigen Restaurant knapp jenseits der Basler Stadtgrenze blickt Nicolai Wiedmer mit seinem Küchenstil weit über den Tellerrand hinaus: klassisch französisch mit Einflüssen aus aller Welt, zum Beispiel geräucherter

Artischocke mit Miso, Buchweizen und fruchtigem Yuzu-Dashi. Spannende Weinbegleitung! Übernachtungsmöglichkeit im eigenen Hotel.

●●●●● Baslerstraße 20, 79639 Grenzach-Whylen, Tel. 07624-91720, [www.eckert-grenzach.de](http://www.eckert-grenzach.de), Mi-Fr, So 12-14 und 18.30-23 Uhr, Sa 18.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 32-52, Menü € 109-139 🍷🍴🛀🧴📶

#### 4 Jacobi

Junger Geist hinter historischen Mauern: Christoph Kaiser setzt konsequent auf regionale, nachhaltig erzeugte Produkte und junge, naturnah arbeitende Winzer. Er serviert ein ausgefeiltes Menü, etwa mit heimischem Zander, der gebeizt, confiert und gegrillt auf den Tisch kommt, begleitet von Spitzkrautsalat. An zwei Tagen auch Gerichte à la carte.

●●●●● Im Hotel Schwarzwälder Hof, Herrenstr. 43, 79098 Freiburg im Breisgau, Tel. 0761-38030, <https://jacobi-freiburg.de>, Mi-Sa 18.30-23 Uhr, Sa 12.30-15 Uhr, Menü ab € 168 (Mi und Do auch à la carte) 🍷🍴🛀🧴📶

#### 5 Kuro Mori

Steffen Disch hat die Küchenchefs vom „Raben Horben“, den er abgegeben hat, nach Freiburg mitgenommen. Hier wird im asiatischen Stil gekocht: etwa Rinderrücken im geräucherten Dashi-Sud.

Neu sind zwei Seatings, und die Menüs sind werktags 20 Prozent billiger als am Wochenende.

●●●●● Grünwälderstr. 2, 79098 Freiburg, Tel. 0761-38848226, [kuro-mori.de](http://kuro-mori.de), Di-Sa 12-15 und 17.45-23 Uhr, Hauptgerichte € 36-38 🍷🍴🛀🧴📶

#### 6 Spielweg

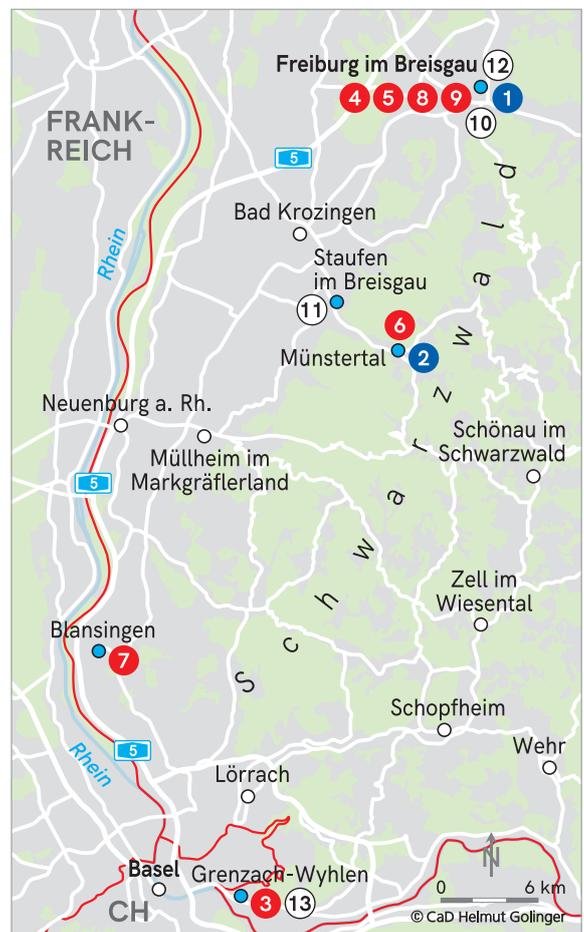
Die Familie Fuchs versteht sich aufs Gastgeben! In den gemütlichen Stuben genießt man Viki Fuchs' ganz persönlichen Mix aus Schwarz-

wälder Klassikern und asiatischen Einflüssen. Herrlich ist im Sommer der weitläufige Garten.

●●●●● Spielweg 61, 79244 Münstertal, Tel. 07636-7090, [www.spielweg.com](http://www.spielweg.com), tgl. 12-16.30 und ab 18.30 Uhr, Hauptgerichte € 25-44, Menü € 64-110 🍷🍴🛀🧴📶

#### 7 Traube Blansingen

Brian Wawryk (am Herd) und Daniela Hasse (als Gast-



geberin) haben bereits in Spitzenhäusern gearbeitet, bevor sie das historische Wirtshaus zu neuem Leben erweckten. Wawryk setzt im Degustationsmenü komplett auf Produkte aus der Region, kreativ inszeniert. Viele Saisonprodukte werden eingelegt wie Bärlauchknospen als Kapern und für späteren Einsatz haltbar gemacht. Schöne Gästezimmer im Haus.

●●● Alemannenstraße 19, 79588 Blansingen, Tel. 07628-9423780, www.traube-blansingen.de, Mi-So 18-22.30 Uhr, Menü ab € 170 🍷🍴🍷🍷

### 8 Trotte Weinbar

Die Weinbar wird von Friedrich Keller (vom Weingut Franz Keller im nahen Oberbergen am Kaiserstuhl) und seinem Bruder Vincent mitgeführt und erfüllt in puncto Weingenuss hohe Erwartungen. Rund 500 Etiketten listet die kleine, sympathisch unprätentiöse, stilvoll eingerichtete Location. Im Sommer herrscht im winzigen Innenhof und draußen vor der Tür beste Stimmung.

● Fischerau 28, 79098 Freiburg, Tel. 0761-51464680, www.trotte-weinbar.de, Di-Sa 17-23.30 Uhr, Hauptgerichte € 20-30 🍷🍴🍷🍷

### 9 Zur Wolfshöhle

Martin Fausters stimmungsvolles Restaurant im Herzen der Altstadt: Beste Produkte, gekonnt in Szene gesetzt. Ein wunderbares Beispiel seiner Kochkunst ist eine Brotsuppe

auf Spitzenniveau mit Bries, Kopf und Zunge vom Kalb, dazu in geklärter Butter ausgebackenes Brot, am Tisch wird Ochschwanzsuppe aufgegossen und Périgord-Trüffel darübergehobelt. Sehr gute Weinkarte und -beratung!

●●●● Konviktstraße 8, 79098 Freiburg im Breisgau, Tel. 0761-30303, www.wolfshoehle-freiburg.de, Di-Sa 18-23 Uhr, Fr und Sa 12-14.30 Uhr, Hauptgerichte € 48-58 🍷🍴🍷🍷

## Einkaufen

### 10 Brotbruder

Michael Schulzes 2022 eröffneten Bäckerei hat auch unter den Köchen viele Stammkunden. Alle Zutaten haben Biolandqualität – ganz gleich, ob Roggensauerteigbrot, Baguette oder Ciabatta. Konsistenz und Geschmack profitieren von der langen Teigführung. Vor Ort wird auch ein ausgezeichnetes Espresso serviert.

• Zasiusstr. 9, 79102 Freiburg, www.instagram.com, Mo-Fr 7.30-18 Uhr 🍷🍷

### 11 Café Decker

Die Traditionsadresse im historischen Stadtkern von Staufen ist bei Einheimischen wie Besuchern gleichermaßen gefragt. Die Schwarzwälder-Kirsch ist ebenso ein Klassiker des Hauses wie Tessiner Himbeersahne. 20 tagesfrische Kreationen liegen in der Vitrine. Große Auswahl an Pralinen, Eiscreme, Brot und Gebäck.

Im Sommer lockt die luftige Dachterrasse.

• Hauptstraße 70, 79219 Staufen, Tel. 07633-5316, www.cafe-decker.de, Di-Fr 7.30-18 Uhr, Sa 6.30-18 Uhr, So 13.30-18 Uhr 🍷🍷

### 12 Confiserie Rafael Mutter

Feinstes aus Schokolade bietet Rafael Mutter im traditionsreichen Familienbetrieb, der zeitgemäß schick designt ist. Alles ist handgefertigt aus besten Rohstoffen, Konservierungsmittel und künstliche Aromen sind tabu. Das Angebot reicht von Vollmilchschokolade aus Heumilch über Macarons bis zu 60 Sorten Pralinen.

• Gerberau 5a, 79098 Freiburg, Tel. 0761-2927141, www.confiserie-rafael-mutter.de, Mo-Sa 10-18 Uhr 🍷

### 13 Schlotzeria

In einer schmucken Villa eröffnete Nicolai Wiedmer seine Craft-Eisdiele: Cooles Interiordesign in Weiß und Rosé, die Wände zieren eigens gefertigte Kacheln, die das Muster von Eiswaffeln aufgreifen. Alle Eissorten auf Basis von Schwarzwälder Milch werden selbst produziert – von Blutorange-Rooibos über Himbeere-Rosenwasser bis zu Grüner-Apfel-Rucola. Auch das gute alte Spaghetti-Eis wurde neu erfunden.

• Basler Straße 10, 79639 Grenzach-Wyhlen, Tel. 07624-8989160, www.schlotzeria.de, Mo-So 13-19 Uhr 🍷🍷

# STOPOVER: TALLINN

## Auf einen Blick

### Hotels

#### 1 Hotel Telegraaf

Die Nummer eins in der Hauptstadt, Politiker und Popstars gehören zu den Gästen. Wer das luxuriöse Hotel in der belebten Altstadt betritt, taucht in eine ruhige Oase ein. Die antiken Telefonapparate auf den Zimmern erinnern an die Geschichte des Grandhotels – einst befand sich darin das Telegrafenamtsamt. Die individuell gestalteten Räume kombinieren Art-déco-Elemente mit zeitgenössischen Kunstwerken. Viele Zimmer verfügen zudem über ein Service-Cabinet, einen integrierten Verteilerschrank, in dem auf Wunsch das reichhaltige Frühstück bereitgestellt wird, sodass Gäste ungestört auschlafen können. Beliebt ist das Telegraaf auch wegen seines exklusiven Spas samt Pool im Wintergarten.

●●●● Vene 9, 10123 Tallinn, Tel. 00372-6000 600, [www.telegraafhotel.com](http://www.telegraafhotel.com), 83 Zi. und Suiten, DZ ab € 173 📶🚰🛏️🛀🗺️

#### 2 Nunne Boutique Hotel

Das stilvolle Hotel liegt in der mittelalterlichen Innenstadt. Die historische Stadtmauer aus Hansezeiten verläuft sogar teilweise durch das Gebäude. In den eleganten Zimmern mit Eichenparkettboden und ansprechenden Möbeln estnischer Designer kann man perfekt relaxen. Und dann am nächsten Morgen, unter anderem dank des

reichhaltigen Frühstücksbuffets, gestärkt Tallinn weiter erkunden. Kleiner Spa-Bereich.

●●● Nunne 14, Tallinn 10133, Tel. 00372-6776777, <https://nunne.ee>, 75 Zi., DZ ab € 141 📶🚰

#### 3 Tallink City Hotel

Tallink betreibt die Fährschiffe, die täglich zwischen Tallinn und Helsinki pendeln. Zum Unternehmen zählt aber auch dieses zentral gelegene und familienfreundliche Hotel, in dem der Nachwuchs im Kinderbereich spielt, während deren Eltern im Restaurant sitzen oder die Arbeitsräume nutzen. In den modernen, schnörkellosen Zimmern kann man auf breiten Fenstersimsen sitzend die estnische Hauptstadt überblicken.

●●● Laikmaa 5, 10145 Tallinn, Tel. 00372-6300800, <https://hotels.tallink.com/tallink-city-hotel>, 324 Zi., DZ ab € 129 📶🚰🗺️

linn, Tel. 00372-6300800, <https://hotels.tallink.com/tallink-city-hotel>, 324 Zi., DZ ab € 129 📶🚰🗺️

### Restaurants

#### 4 180° by Matthias Diether

Der Deutsche Matthias Diether führte das Restaurant an die Spitze des Landes. Die Gäste können ihm beim Kreieren der saisonalen Menüs zuschauen – sei es zartes, grasgefüttertes Lammfleisch an Morcheln und Tomaten (Foto) oder karamellisierte weiße Schokolade, garniert mit Birnen und Haselnüssen. Jeder Gang seiner Küche ist ein geschmackliches und visuelles Meisterwerk, das vom Sommelier durch exzellent abgestimmte Weine vervollständigt wird. Diethers Team ist wie er offen, so entstehen am Chef's Table unterhaltsame Gespräche,

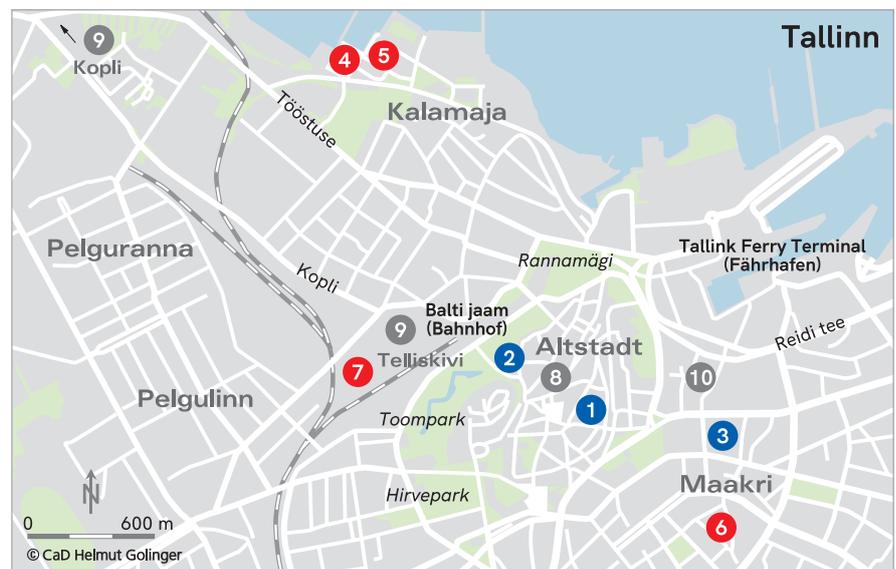
die den Abend zu einem Erlebnis machen.

●●●● Staapli 4, 10415 Tallinn, Tel. 00372-6610180, [www.180degrees.ee](http://www.180degrees.ee), Di-Sa 18-23 Uhr, Menü € 199 🗺️🚰

#### 5 Lore Bistrot

Wie wichtig das passende Interieur ist, erlebt man im „Lore Bistrot“: Die bekannte estnische Designerin Marit Ilison kombinierte in dem früheren Werftgebäude die rustikalen Wände mit warmen Fliesen, Holz und Stoffen. Der heimelige und zugleich moderne Vibe passt zur DNA der Gastronomen. Das Restaurant bietet Klassiker im Cross-over-Stil an – etwa Entenconfit mit Rotweinsauce und Kimchi. Im Sommer sitzt man entspannt draußen am Wasser.

●● Peetri 12, 10415 Tallinn, Tel. 00372-5118613, [www.lorebistrot.ee](http://www.lorebistrot.ee), Mo-Sa 12-23 Uhr, So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 18-28 🗺️🚰🍴



## 6 Paris

Restaurant, Bäckerei und Feinkostladen in einem? Für Vladislav Djatšuk, der das „Paris“ leitet und französisches Flair nach Tallinn bringt, passt all das perfekt zusammen. Das Interieur ist chic, gemütlich und cool zugleich. Während manche Gäste hier morgens schnell ein Croissant oder ein süßes Eclair genießen, verbringen andere hier den Abend bei zarter Entenbrust und Mille-feuille.

• Maakri 30, 10145 Tallinn, Tel. 00372-53306003, [www.parisresto.ee](http://www.parisresto.ee), Restaurant Mo-Fr 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 20-34 🍷🌱🍴

## 7 Restaurant Fotografiska

Oben auf dem zeitgenössischen Museum für Fotografie und Kunst befindet sich das Restaurant samt Rooftop Bar. Chefkoch Peeter Pihel ist bekannt für seine nachhaltige grüne Spitzenküche. Drinnen erleben die Gäste die Zubereitung der saisonalen Menüs wie gebratenen Weißfisch mit Blumenkohl-Taboulé, Safransauce und Gartengemüse aus der Region. Draußen lockt die weitläufige Terrasse.

•••• Telliskivi 60a/8, 10412 Tallinn, Tel. 00372-57450922, [www.fotografiska.com/tallinn](http://www.fotografiska.com/tallinn), Di-Sa 12-23 Uhr, So 12-16 Uhr, Hauptgerichte € 17-26, Menü € 75 🍷🌱🍴

## Erleben

### 8 Altstadt

Die Altstadt gehört zum Unesco-Weltkulturerbe. Sie erschließt sich am besten bei einem Spaziergang: Durch die kopfsteingepflasterten Gassen geht es zum Domberg (Toompea). Von hier bietet sich der beste Ausblick über das Zentrum mit den dicken Steinmauern und markanten Wehrtürmen. Sehenswert ist auch das Viertel Kalamaja mit hübsch renovierten Holzhäusern und Cafés, das bis zum Meer führt. Von dort aus kann man an der Promenade und dem Jachthafen von Noblessner das maritime Flair genießen.

- [www.visitestonia.com/de/tallinn](http://www.visitestonia.com/de/tallinn)

### 9 Telliskivi & Kopli

Der Kreativcampus Telliskivi im Viertel Kalamaja ist einer der beliebtesten Spots der Stadt. Auf dem ehemaligen Fabrikgelände aus Sowjetzeiten liegen zahlreiche Designerstudios, Start-ups, Bars, Venues und das Museum Fotografiska. Wer den raueren Charme Tallinns erleben möchte, entdeckt diesen im Viertel Kopli bei Põhjala. Wo einst unter anderem Gummistiefel hergestellt wurden, hauchen nun Schmuck- und Möbeldesigner und eine Bäckerei dem Gelände neues Leben ein. Neuestes Highlight ist der

Buchladen REad mit Café und Bühne.

- Telliskivi tn 60a, 10412 Tallinn, <https://telliskivi.cc/>
- Marati 5, 10151 Tallinn, [www.pohjalatehas.ee](http://www.pohjalatehas.ee)

### 10 Pop & Contemporary Art Museum (PoCo)

Das Museum zeigt Klassiker von Warhol, Lichtenstein, Koons und Banksy – aber auch estnische Pop-Art, etwa vom anonymen Street-Artist Edward von Lõngus.

Er arbeitet wie Banksy mit Schablonentechnik und hat extra fürs PoCo eine gesellschaftskritische Collage angefertigt. Einzelne Sequenzen kann man in Tallinn entdecken, etwa in Telliskivi an einer Fassade den lächelnden Hipster, der Selfies mit dem Tod macht.

- Rotermanni 2, 10111 Tallinn, Tel. 00372-5070177, <https://poco.art>, tgl. 10-20 Uhr, Eintritt 18 € 🍷