



Für Mailänder Alltag: liebevoll dekorierte Restaurants im Brera-Viertel

Die mailändische Küche

Spaghetti ai frutti di mare, Pizza margherita oder Tiramisù – gibt es an vielen Ecken. Aber mit der kulinarischen Tradition Mailands, der *cucina povera*, Arme-Leute-Küche, haben diese Klassiker nichts zu tun. Opulente Fleischgerichte, deftige Eintöpfe, eher Butter anstelle von Olivenöl sowie Reis statt Nudeln – das ist ursprüngliche *cucina milanese*, Mailänder Küche.

Italien ist Europas größter Reisproduzent: Seit dem 15. Jh. werden im flachen Land des Po Reisfelder geflutet, auf denen der Rohstoff für sämiges Risotto wächst. Arborio, Carnaroli oder Vialone eignen sich dafür am besten, es gibt sie in jedem Supermarkt zu kaufen. Star unter den mailändischen Vorspeisen ist das leuchtend gelbe *risotto alla milanese*: In Butter und Zwiebel angedünsteter Reis, mit Weißwein ab-

gelöscht und mit Safran sowie Parmesan gewürzt. Die eigentliche Kunst besteht darin, das Risotto *all'onda* („mit der Welle“), also wogend-sämig, zuzubereiten. Zwei Legenden ranken sich um die Anfänge des Gerichts. In der einen heißt es, dass arme Leute ihren Reis mit Safran vergoldeten, um es den Reichen nachzutun, die ihn mit Goldstaub benetzten, weil der ihre Seelen leuchten lassen sollte. Nach der anderen soll der belgische Glaskünstler Valerio di Fiandra der Erste gewesen sein, der den Reis färbte, als er ihn 1574 den Hochzeitsgästen seiner Tochter kredenzte – er soll dafür den gleichen Safran verwendet haben, mit dem er die Heiligenscheine in den Chorfensternen des Mailänder Doms färbte.

Traditionelle Hauptgerichte sind fleischlastig. Einer der beliebtesten Klassiker ist *la cotoletta alla milanese*, zubereitet nach einem Rezept, das älter ist als der Mailänder Dom: Kalbskotelett mit Knochen ein wenig klopfen, in Ei wenden, panieren und in Butter kross braten. Klingt wie Wiener Schnitzel, nicht wahr? Falsch, sagen die Mailänder:

Feldschmarschall Radetzky soll das Gericht 1857 von Italien nach Österreich gebracht haben. Außerdem soll das *cotoletta alla milanese* in einem Dokument aus dem Jahr 1148 – aufbewahrt in der Basilica di Sant’Ambrogio (→ Tour 5) – als „lumbulus cum panitio“, Lende mit Brotbröseln, bereits erwähnt worden sein.

Eine aufwendige Dessertspezialität ist der Panettone. Allein das Aufgehen des Teigs dauert mehrere Tage, nach dem Backen werden die Weihnachtskuchen kopfüber zum Auskühlen aufgehängt, bis zu 70 Stunden vergehen vom ersten Teiganrühren bis zum Verpacken. An-

geblich hat der Bäckerlehrling Antonio, „Toni“, im Spätmittelalter diese Delikatesse aus Teigresten und Trockenfrüchten kreiert, um das Herz der Bäckers-tochter zu erobern. Man nannte das süße Brot „Pane di Toni“, daraus sei mit der Zeit Panettone geworden, den es in Mailand das ganze Jahr über gibt. Traditionell verzehrt man diesen ab der Weihnachtszeit bis zum Gedenktag des heiligen Blasius am 3. Februar: *A San Biagio, si benedice la gola e il naso*, am Tag des heiligen Blasius segnet man Hals und Nase.

Heute ist die Küche in Mailand natürlich deutlich vielfältiger, nicht zuletzt

Mailand im Kasten

Essen gehen in Mailand – einige Hinweise

Touristenfallen: In der Nähe des Doms, auf dem Corso Vittorio Emanuele II und in der Via Dante erwartet Sie Super-Luxus, aber auch Touristenfallen.

Reservieren: Am Abend oder Wochenende ist es ratsam zu reservieren. Achtung: Viele Restaurants schließen im August für 2–3 Wochen.

Platz nehmen: In ganz Italien ist es üblich, am Eingang des Restaurants zu warten, bis man vom *cameriere*, Kellner, einen Platz zugewiesen bekommt – selbst, wenn das Lokal fast leer ist.

Essenszeiten: Mittags von etwa 12.30 Uhr bis 14.30 Uhr, abends von etwa 19.30 Uhr bis 22.30 Uhr. In den letzten Jahren gibt es immer mehr den ganzen Tag über geöffnete Lokale, wo man frühstücken, lunchen, Tee trinken und Süßes naschen oder Abend essen kann.

Preise: Für ein Menü inkl. *vino della casa* sollte man mit ca. 30–50 € pro Person rechnen (Pizza und Getränk in einer Pizzeria ab ca. 15–20 €). Es geht natürlich auch wesentlich teurer: In Gourmettempeln ist ein Menü kaum unter 80 € zu haben. Günstiger sind spezielle Mittagsmenüs.

Die Rechnung: *Il conto, per favore*. Man bezahlt *alla romana* (nie getrennt!): Einer am Tisch zahlt, die anderen übergeben ihm ihren Anteil. Um Schwarzgeschäften vorzubeugen, ist der Kunde verpflichtet, die Rechnung (*lo scontrino*) nach dem Zahlen (auch in einer Bar) aufzubewahren und evtl. bei Kontrollen der Finanzpolizei vorzuzeigen (kommt in der Praxis jedoch so gut wie nie vor).

Trinkgeld: Das zu Hause übliche „Aufrunden“ gibt es nicht, man lässt sich zunächst das Wechselgeld herausgeben und lässt *la mancia*, Trinkgeld, im Umschlag der Rechnung bzw. auf einem Tellerchen.

Coperto: In fast jedem Lokal werden pro Person zwischen 1,50 und 4 € für das *coperto*, Gedeck aufgeschlagen. Dafür steht oft ein Körbchen gefüllt mit Brot und Grissini auf dem Tisch.

dank all der Zuwanderer. Restaurants oder Trattorien mit toskanischen, sizilianischen, piemontesischen oder apulischen Spezialitäten lassen kaum Wünsche offen. Man kann in Mailand auch hervorragend Fisch schlemmen, der Fischgroßmarkt der Stadt gilt als wichtigster Handelsplatz für Meeresgüter in Italien – entsprechend frangfrisch ist die Ware. Interessant und preisgünstig sind die chinesischen Restaurants in Mailands China Town (→ S. 58). Auch japanisches Sushi findet bei den Mailändern großen Anklang, Sushi-Boxen gibt es in vielen Supermärkten.

Mailändische Spezialitäten

Antipasti (Vorspeisen)

Typisches Antipasto ist der **insalata di nervetti**: gekochtes Knorpelfleisch von Kalbs- oder Rindsknochen, mariniert mit roten Zwiebeln, Karotten, Staudensellerie, Essig und Öl. Ein weiterer Klassiker sind **mondeghili**, Minifrikadellen aus Fleisch, eingeweichtem Brot und Ei, in Butter gebraten. Häufig wer-

den **tagliere di affettati misti**, gemischter Aufschnitt zum Beispiel aus Salame di Milano, Prosciutto crudo di Parma, Bresaola della Valtellina (luftgetrocknetes Rindfleisch, hauchdünn aufgeschnitten mit Olivenöl, Zitronensaft und Grana-Padano-Splittern gewürzt) auf einem Holzbrett serviert. In zahlreichen Restaurants machen oftmals äußerst opulente Vorspeisenbuffets Appetit – man bedient sich (nach entsprechender Bestellung) selbst.

Primi (erster Gang)

Beim Primo greift man zu sämigem **risotto alla milanese**, Safranrisotto. Risotti gibt's auch mit Kürbis, Pilzen, Spargel, Gorgonzola, Radicchio ... oder – bei Einheimischen beliebt – als **risotto al salto** (Risotto alla milanese in Butter gebraten mit Kruste). Lassen Sie es sich z. B. in der urigen Antica Trattoria della Pesa (→ S. 79), einer der ältesten Trattorien Mailands, auf den Tisch bringen. Ein weiteres traditionelles Gericht ist die **minestrone alla milanese** mit Hülsenfrüchten, Lardo, Schweinschwarte, Kohl und Reis. Häufig auf der

Essen ist in Italien niemals Nebensache, sondern wird zelebriert



Mailand im Kasten

Das Ritual des *aperitivo*

Mailand gilt als die Heimat des italienischen *aperitivo*-Rituals. Zu den klassischen Getränken wie Aperol Spritz, Campari Spritz (Campari mit Prosecco), einem Glas Weißwein oder dem in Mailand erfundenen Negroni Sbagliato (Prosecco, Campari, Wermut) wird eine meist riesige Auswahl an Köstlichkeiten gereicht: Crostini mit Lardo, Weißbrot mit Salami oder Mortadella, Focaccia, Nudel- oder Reissalate, Parmesansplitter, Artischocken, Aufläufe, Chips, Nüsse etc. Wer am Tresen steht, bedient sich am opulenten Buffet (gerne auch mehrmals), wer am Tisch sitzt, wird meist vom Kellner mit einer Auswahl an *stuzzichini*, Häppchen, versorgt. In vielen Lokalen setzte sich das *apericena* (*aperi*, für Aperitif, *cena*, für Abendessen) nach dem Motto „all you can eat“ durch. Kein Wunder, dass die Preise für ein Getränk 6–12 € betragen. Besonders beliebt ist dieses Konzept bei Studenten und jungen Mailändern, die sich an den üppigen Buffets satt essen. Ursprünglich sollte der *aperitivo* mit kleinen Snacks den Appetit lediglich anregen, gestillt wurde der erst anschließend beim Abendessen. Solch einen stilvollen *aperitivo* genießt man in der historischen Bar Camparino (→ S. 36), die Davide Campari, Sohn des Campari-Erfinders Gaspare Campari, 1915 in der Galleria Vittorio Emanuele II eröffnete.

Prendiamo un aperitivo! Gönnen wir uns einen Aperitif! – für Mailänder ein nicht wegzudenkendes Ritual. Ab 18.30/19 Uhr füllen sich die Bars und Lokale mit wahren Menschenmassen, die hier genussvoll in den Feierabend gleiten.

Tip: Besuchen Sie das sehenswerte Museum „Galleria Campari“ im Mailänder Vorort Sesto San Giovanni (vom Zentrum bequem per Metro erreichbar) im imposanten Backsteingebäude in der Viale Gramsci 161, wo Campari zu Hause ist. Metro M1: Sesto Rondò. Eintritt 12 € (inklusive Audioguide, geführte Touren (auch in englischer Sprache, Reservierung nötig 20 €). Informationen, Termine und Buchungen unter: ☎ 02/62251, campari.com.

Karte: **pizzoccheri**, Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Wirsing und Kartoffeln, mit Käse überbacken (eine Spezialität aus der Valtellina), oder **tortelli di zucca**, mit Kürbis gefüllte Teigta-schen (eine Spezialität aus Mantua).

Secondi (Hauptgerichte)

Die Mailänder Spezialität ist **ossobuco**, eine zart geschmorte Beinscheibe vom Kalb mit Knochen, meist auf **risotto alla milanese** oder **polenta** angerichtet. Darüber streut man vor dem Servieren **gremolata**, eine Mischung aus Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale. Fast so berühmt ist die **costoletta** oder **cotoletta alla milanese**, ein paniertes Kalbskotelett (mit Knochen). Ebenso zu den Standards gehören **brasato alla milanese**, Rinderschmor-

braten in Rotwein; **cassoeula**, ein deftiger Winter-Eintopf aus geschmortem Schweinefleisch (Kopf, Schwarte, Haxe, Rippen vom Schwein) und Wirsing; **fritto misto alla milanese**, Frittierteres aus Lunge, Bries, Leber und Hirn; **trippa alla milanese** (auch „busecca“), ein Eintopf aus Kutteln, Bohnen und Gemüse; **polenta** in unendlichen Variationen: mit Gorgonzola, mit Pilzen, mit Salsiccia (deftiger Wurst) und **polenta taragna** (Polenta aus Mais- und Buchweizenmehl) mit Käse wie **bitto** oder **casera** aus der Valtellina.

Contorni (Beilagen)

Als Beilagen gibt es häufig **verdure e funghi impanate e fritte** (Gemüse und Pilze, paniert und/oder frittiert), **fiori di zucca fritti** (frittierte Kürbisblüten),

asparagi alla milanese (Spargel mit Ei, Butter und geriebenem Käse), **patate al forno**, Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin. Beilagen zum Hauptgang müssen meist separat bestellt werden.

Pane (Brot)

Das klassische Mailänder Brot, **michetta** (eine Art hohles Brötchen), oder **il pan de mej**, Brot aus Mais- oder Hirsemehl (auch: **pane giallo**, gelbes Brot) fehlen selten am Tisch.

Dolci (Desserts)

Zur bekanntesten Mailänder Süßspeise **Panettone** trinkt man ein Glas *prosecco* oder *moscato mosso* (prickelnden Muskatellwein). Traditionelle Torten: die **meneghina**, aus Weißmehl, Eiern, Haselnüssen, Milch, Hefe und Zucker, oder die **bertolda**, aus weißem und gelbem Mehl, Eiern, geschmolzener Butter, Milch und geriebener Zitronenschale. Probieren sollten Sie **barbajada** (heißer Kaffee mit Schokolade und Schlagsahne), benannt nach dem berühmten Opernimpresario Domenico Barbaja, der das Getränk Anfang des 19. Jh. erfand. Die üblichen Klassiker

wie **tiramisù** oder **panna cotta** gibt es fast immer.

Formaggio (Käse)

Mailänder schließen ein Mahl gerne mit Käse ab. Das Angebot ist groß: **gorgonzola** – kurz **zola** – aus dem gleichnamigen Ort östlich von Mailand, **grana padano** (langsam reifender Reibekäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung) aus der Po-Ebene, **mascarpone** aus der Stadt Lodi am Fluss Adda oder **taleggio**, ein Weichkäse aus dem gleichnamigen Tal in der Provinz Bergamo.

Gelato (Eis)

In Mailand gibt es wirklich gutes **gelato artigianale**, hausgemachtes Eis mit ausschließlich natürlichen Zutaten, ohne Konservierungs- oder Farbstoffe. In beliebten Ketten wie etwa Grom (grom.it) stehen die Mailänder für Eis (glutenfrei) aus Bio-Eiern, teils aus Früchten mit geschützter Herkunftsbezeichnung wie Limone di Siracusa IGP oder Pistacchio di Bronte DOP, Schlange. Oder für **granita**, halbgefrorenes, dickflüssiges Wassereis, das man aus dem Becher löffelt.

Die perfekte Pizza wird im Holzofen bei hoher Temperatur für kurze Zeit gebacken.



Mailand im Kasten

Zu Gast bei Fremden

Wer bei einem Mailänder zu Hause speisen oder kochen lernen will, kann sich auf der Webseite cesarine.it beim Kochclub der *Cesarine* einladen und ein selbstgekochtes Menü in der Wohnung des Gastgebers probieren, dabei einen Blick in die Kochtöpfe von Einheimischen werfen, auf Wunsch authentisch mailändische Küche probieren und im besten Fall neue Freunde gewinnen. Mittag- oder Abendessen ab 65 € pro Person. Angeboten werden auch Cooking Classes in Milan, Honeymoon Cooking Classes, geführte Marktbesuche sowie spezielle Silvester- oder Honey-Moon-Menüs. Preis für einen vierstündigen Kochkurs: 120 € pro Person. Sprache: Italienisch, Englisch. Informationen: cesarine.com.

Bevande (Getränke)

Wein: Die Lombardei produziert hervorragende Schaumweine wie den Franciacorta aus dem gleichnamigen Gebiet südlich vom Iseo-See. Der Franciacorta wird wie französischer Champagner nach der sogenannten *méthode champenoise* hergestellt. Diese hohe Kunst der Weinerzeugung heißt in Italien *metodo classico*, weil die Champagne ersteren Begriff für sich in Anspruch nimmt. Gut zur traditionell deftigen Küche passen Rotweine wie Valtellina Superiore DOCG, Sforzato di Valtellina DOCG oder Oltrepò Pavese DOCG. Selbstverständlich sind in Mailand auch alle anderen Weine von Rang und Namen zu haben, z. B. piemontesische oder toskanische Weine. Tipp für die Weinauswahl: Achten Sie auf die Ursprungsbezeichnungen DOC (Denominazione di Origine Controllata = kontrollierte Ursprungsbezeichnung) oder DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita = kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung). Wer keinen speziellen Wunsch hat, fragt im Lokal nach dem offen servierten *vino della casa*, Hauswein, meist wesentlich günstiger als Flaschenweine.

Bier: Neben heimischen Sorten werden auch Importbiere wie Becks, Budweiser oder Heineken angeboten (Bier ist

wesentlich teurer als in Deutschland). Ein Glas vom Fass bestellt man mit *birra alla spina*, ein kleines Bier (0,33) mit *una birra piccola*, ein großes Bier mit *una birra media* (0,4). Die Craft-Bier-Welle hat auch Mailand erreicht. Ein- bis zweimal pro Jahr findet das Lombardia Beer Fest auf der Piazza Città Lombardia (dem größten überdachten Platz Europas) statt (lombardiabeerfest.com).

Il caffè: Mit *un caffè* ist in Italien stets Espresso gemeint. Es gibt ihn mit einem Schuss Milch (*caffè macchiato*), in einer größeren Tasse mit aufgeschäumter Milch (*cappuccino*) – trinkt man in Italien nur vormittags. Als Variante mit Schokolade, Milchschaum und Kakaopulver – meist im Glastässchen serviert (*marocchino*); „korrigiert“ mit einem Schuss Hochprozentigem (*caffè corretto*), kalt (*caffè freddo*), mit viel Milch (*caffè latte*), doppelt (*caffè doppio*), reduziert mit wenig Wasser (*caffè ristretto*), verdünnt mit heißem Wasser (*caffè lungo* oder *caffè americano*), mit Ginseng-Extrakt (*caffè al ginseng*) oder koffeinfrei (*caffè decaffeinato*). Filterkaffee gibt es nur in größeren Hotels.

Digestif: Die erfolgreichsten mailändischen *amari*, Kräuterbitter sind Ramazzotti (seit 1815) mit 33 Kräutern und Fernet Branca (seit 1845) mit 27 Kräutern aus fünf Kontinenten.

Kulturleben

Opern und Konzerte kommen bei den musikbegeisterten Mailändern gut an, das Kulturprogramm der Metropole ist umfangreich und anspruchsvoll. Am berühmtesten ist natürlich die **Scala**, hier wurden zahlreiche Klassiker uraufgeführt, und auf der Bühne begeisterten Weltstars wie Luciano Pavarotti, Plácido Domingo, Diven wie die Callas oder Dirigenten wie Claudio Abbado oder Riccardo Muti. Doch auch in anderen Theatern oder an teils ungewöhnlichen Orten finden Events und Konzerte statt – mit klassischem ebenso wie mit zeitgenössischem Programm. In Mailand würde ein Leben nicht ausreichen, um an allen Spektakeln teilzunehmen.

Was, wann, wo

In den Beilagen *ViviMilano* (mittwochs) der Tageszeitung *Corriere della Sera* (vivimilano.corriere.it) finden Sie Veranstaltungstipps (auf Italienisch). Weitere nützliche Links: milanotoday.it (unter „Cosa fare in Città“ und „Calendario“), ciaomilano.it oder milano24ore.de. Tickets für Veranstaltungen aller Art findet man u. a. bei Ticketone (ticketone.it). Die Spielpläne der einzelnen Theater finden Sie auch online auf den genannten Websites (dort teilweise auch Ticketverkauf).

Große Oper

Teatro alla Scala: Viele Opernfans träumen von einem Abend in der Mailänder Scala. Leider bleibt das für viele auch ein Traum, denn es ist sehr schwierig, Karten zu bekommen. Seit Kurzem bietet die Scala auch Opernaufführungen für Kinder (→ Tour 1). Piazza della Scala, teatroallascala.org.

Theater

Piccolo Teatro Grassi: Das erste Staatstheater für das gemeine Volk, nicht nur für Privilegierte. Gespielt wird heute an

drei Stätten: Teatro Grassi, Teatro Strehler und Teatro Studio (→ Tour 3).

Via Rovello 2, Metro M1 (Cordusio), M1 Cairoli, ☎ 02-21126116, piccoloteatro.org.

Teatro Elfo Puccini: Im Jahr 2010 komplett renoviert und eines der modernsten Theater der Stadt.

Corso Buenos Aires 33, Metro M1 (Lima), ☎ 02-00660606, elfo.org.

Teatro Manzoni: 1870 gegründet und seit 1973 nach dem italienischen Dichter Alessandro Manzoni benannt, war es das erste europäische Theater mit elektrischer Beleuchtung. Hier werden italienisches Theater (Sergio Rubini, Enzo Iachetti etc.) sowie musikalische Darbietungen aufgeführt.

Via Manzoni 42, Metro M1 (San Babila oder Palestro), M3 (Montenapoleone), ☎ 02-7636901 (Biglietteria, teatromanzoni.it).

Teatro degli Arcimboldi: Das moderne Theater, 2002 eingeweiht, diente der Mailänder Scala während der Restaurierungsarbeiten als Ersatzbühne. Heute finden hier u. a. Ballettabende, Musicals und Kabarett statt, die beliebte Fernsehshow *Zelig* wird von hier übertragen.

Viale dell'Innovazione 20, Metro M5 (Bicocca), teatroarcimboldi.it.

Teatro Dal Verme: In seiner Blütezeit Ende des 19., Anfang des 20. Jh. zählte das schöne Teatro Dal Verme zu den führenden Opernhäusern und war Bühne zahlreicher Weltpremierer. Es wurde in den 1990er-Jahren komplett saniert und ist mit modernster Technik ausgestattet.

Via San Giovanni Sul Muro 2, Metro M1 (Cairoli), ☎ 02-87905201, dalverme.org.

Teatro Nazionale Milano: Das 2009 komplett renovierte Theater, eines der bedeutendsten Mailands, begeistert v. a. Musicalfans: Hier werden Produktionen z. B. vom Broadway oder aus London (auch Kindertheater) aufgeführt.



Teatro alla Scala: für Mailänder eine Art Nationalheiligtum

Via Giordano Rota 1, Metro M1 (Wagner), ☎ 02-0064081 (Di-Sa 15–18 Uhr), teatronazionale.it.

Teatro Out Off: Interessantes zeitgenössisches Theater (200 Plätze) im ehemaligen Kino Eolo. Unter der Leitung von Lorenzo Loris sind Werke von Kultautoren wie Boris Vian, Samuel Beckett, Thomas Bernhard oder Jean-Luc Lagarce zu sehen.

Via Mac Mahon 16, Metro M5 (Cenisio), Tram 12 (Via Mac Mahon/Via P. Eugenio), ☎ 02-34532140, teatrooutoff.it.

Teatro Franco Parenti: Geleitet von der Regisseurin Andrée Ruth Shammah widmet sich das Theater besonders der italienischen Gegenwartsdramaturgie. Auch Workshops für Erwachsene und Kinder.

Via Pier Lombardo 14, Metro M3 (Porta Romana), ☎ 02-59995206, teatrofrancoparenti.it.

Teatro Litta: Im ältesten Theater der Stadt, untergebracht im prächtigen Palazzo Litta (1648), sind v. a. zeitgenössische Aufführungen (ital. und international) zu sehen. Es finden aber auch Konzerte und Ausstellungen statt.

Corso Magenta 24, Metro M1, M2 Cadorna. Tickets: ☎ 02-86454545 (Mo-Sa 15–20 Uhr) oder online unter mtmteatro.it.

Kabarett

Zelig Cabaret: Hochburg des italienischen Kabarett und der Satire, auch Café (Tischreservierung nötig!). An manchen Abenden gibt es Programme in englischer Sprache z. B. „The best of Zelig in English“. Showbeginn: 21 Uhr.

Viale Monza 140, Metro M1 Turro, ☎ 375-8316 444, arezelig.it.

Kino

Kulinarisches Kino: Im Anteo Cinema können Cineasten Feines vom Gourmetempel Eataly Smeraldo (→ Tour 4) schlemmen und dabei Filme (gelegentlich in Originalsprache) ansehen. Film plus *aperitivo* 25 €, plus Abendessen 40 €. Im Juli und August auch Kino unter freiem Himmel an wechselnden Orten. Nettes literarisches Café: Mo–Fr 8–22.30 Uhr, Sa/So 9.30–22.30 Uhr.

Tickets: Eataly Smeraldo (Info-Point), Piazza Venticinque Aprile 10, ☎ 02-6597732; Cinema Anteo, Piazza Venticinque 8, ☎ 02-43912769, Metro M2 Moscova oder Porta Garibaldi (auch M5), spaziocinema.info.

Cinema Beltrade: Das kleine Kino – eine Mailänder Institution – ist auf

Dokumentarfilme spezialisiert, teils in Originalsprache bzw. mit Untertiteln. Auch in den alten Formaten 36 mm oder 16 mm. Es liegt etwas in der Peripherie im NoLo-(Nord Loreto)-Viertel.

Via Nino Oxilia 10, Metro M1 Pasteur, ☎ 02-26820592, cinemabeltrade.net.

Cinema Mexico: Antonio Sancassani führt dieses unabhängige Kino mit nur einem Saal seit über 40 Jahren im Viertel Tortona. Seit 1976 läuft jeden Freitag der globale Dauerbrenner „The Rocky Horror Picture Show“. Donnerstags Filme in Originalversion, auch Nischenfilme und Dokumentarfilme.

Via Savona 57, Metro M2 Porta Genova, ☎ 02-48951802, cinemamexico.it.

Cinema Bianchini: Filme (teils in Originalsprache) an spektakulären Orten wie z. B. im Archiv der Università Statale „Ca' Grande“. Di, Do, Fr und So ab 20.30 Uhr. Spezielle Abende wie „Cena (Abendessen) con Film“ (37 € pro Person, inkl. 4-Gänge-Menü und Besichtigung des Archivs) oder „Cinema Bian-

chini Drive-in“ Fr, Sa, So ab 21.30 Uhr. Gezeigt werden Klassiker, Film noir, Dokumentationen, Musicals, Horror etc.

cinemabianchini.it (nur ital.). Infos auf Engl. ☎ 02-92965790 (die Leitung ist häufig besetzt!).

Cinema Centrale dal 1907: Das älteste Multisaal-Kino Italiens, untergebracht in einem Palazzo aus dem 16. Jh., nur wenige Schritte vom Dom entfernt. Gezeigt werden v. a. Arthouse-Filme abseits des Mainstreams (in italienischer Sprache).

Via Torino30/32, Metro M1, M3 Duomo oder M3 Missori, 02-874826, multisalacentrale.it.

Le Vie del Cinema: Einige Kinos zeigen im Juni, September und Dezember Filme (in Originalsprache mit italienischen Untertiteln) der Filmfestspiele von Venedig, Cannes, Turin oder Locarno. leviedelcinema.lombardiaspetta.colo.com.

Musikclubs

In den meisten Musikkneipen ist der Eintritt frei, Getränkekonsum jedoch erwünscht bzw. obligatorisch.

Blue Note: Mailand wurde 2003 als erste europäische Metropole für die Eröffnung einer Dependence des weltberühmten New Yorker Lokals auserwählt. Im stadtbekanntesten und stets vollen Jazztempel im Viertel Isola traten bereits Jazzgrößen wie Stefano Bollani, Dee Dee Bridgewater oder Billy Cobham auf. Das Programm ist sehr vielfältig, die Atmosphäre locker. Zusammen mit dem Ticket können Sie gleich einen Tisch fürs Abendessen im Ristorante (italienische und internationale Küche) reservieren. Auf den Tisch kommen italienische und internationale Spezialitäten, große Auswahl an italienischen und französischen Weinen sowie mehr als 200 Cocktails und Spirituosen.

Konzerte: Di-So zweimal tägl. (21 Uhr und um 23 Uhr). Restaurant 19.30-24 Uhr. Via Pietro Borsieri 37 (Metro M5 Isola), ☎ 02-69016888, bluenotemilano.com (mit Online-Ticket-Verkauf).



Teatro Dal Verme, 1872 eröffnet

Nidaba Theatre: Ein sehr beliebter Musikclub nur wenige Schritte vom Naviglio Pavese entfernt. Auf der kleinen Bühne spielen Musiker aus dem In- und Ausland (Jazz, Folk, Soul und Blues). Hier gibt es eine große Auswahl an Bier und gute Stimmung.

Di-Sa 21–2 Uhr, Showbeginn 22.30 Uhr. Eintritt nur nach vorheriger Reservierung. Via Emilio Gola 12, ☎ 339-3477512, Metro M2 Porta Genova, nidaba.it.

Caffè Doria – Jazz Club: In der eleganten Bar des Grand Hotels Doria ertönen dienstags und donnerstags ab 22 Uhr live Dixieland-, Ragtime- und Swing-Klassiker. Angenehme Atmosphäre, Salon im englischen Stil.

Eintritt frei. Viale Andrea Doria 22, ☎ 02-67411411, Metro M2 Caiazzo, doriagrandhotel.it.

Musikveranstaltungen

Auditorium di Milano: Im Konzerthaus finden interessante Konzerte mit klassischer sowie zeitgenössischer Musik statt. Hier spielt das Mailänder Sinfonieorchester Giuseppe Verdi. Jeden Fr ab 18.30 „Happy Hour con LaVerdi“ (Getränk plus reichhaltiger *aperitivo* um 16 €) in der Bar dell’Auditorium. Largo Gustav Mahler, ☎ 02-83389401, Metro M1, M3 Duomo mit der Tram 3 Richtung Gratosoglio (Largo Mahler/Auditorium), laverdi.org.

Serate musicali: Musikabende an ausgefallenen Orten wie z. B. in Museen finden von Januar bis Juni statt, seratemusicali.it (ital.).

Piano City Milano: Konzerte in öffentlichen oder privaten Gärten oder Museen. pianocitymilano.it.

MiTo Milano Torino: Ein hochkarätiges Musikfestival, das sich Ende September in den Städten Mailand (Mi) und Turin (To) abspielt. mitosettembre musica.it.

Cantantibus organis: Von September bis Juni können Sie Orgelkonzerte (günstig



Zauberhafter Innenhof des Piccolo Teatro Grassi

bzw. bei freiem Eintritt) in wunderschönen Mailänder Kirchen erleben. milanoartemusica.com/progetti (nur auf Italienisch).

Festival Milano Musica: Konzerte in außergewöhnlichen Locations wie zum Beispiel im Teatro alla Scala, dem Planetario Ulrico Hoepli, der Gallerie d’Italia oder im Pirelli HangarBicocca. Anfang Oktober bis Ende November. milanomusica.org.

JazzMI: Konzerte, Workshops, Ausstellungen an verschiedenen Plätzen der Stadt, von Mitte Okt. bis Mitte Nov. jazzmi.it.

Open Air

Estate Sforzesca: Beliebter Musiksommer unter freiem Himmel im Castello Sforzesco mit Tanz, Theateraufführungen und Konzerten (von Klassik über Jazz, Rock, Pop, Gospel bis hin zu Punk). Der Eintritt zu vielen Veranstaltungen ist frei bzw. moderat. Anfang Juni bis Anfang September im Waffenhof des Castello Sforzesco, Metro M1, M2 Cadorna, milanocastello.it.