

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Reise-Lounge - Erlebnisse

Monaco kulinarisch erleben

3. November 2017

Der **Blick** von den Felsen bei **Cap d'Ail** führt mitten hinein in eine **Filmkulisse**. Zu Füßen liegt die **Bucht von Monaco**: Das **tiefblaue Meer**, der **Yachthafen** und das in grünen Hängen verschwindende, scheinbar unendliche **Häusermeer**. Es ist ein **Blick in Träume**. In vergangene, in geplatzte, aber auch in Wirklichkeit gewordene. Ein Blick in wehmütige **Erinnerungen**, in **Liebesgeschichten** mit gebrochenen Herzen und mit **Traumhochzeiten**, in unermesslichen **Reichtum**, schrille **Skandale**, in **Steuerflucht** und **Casinoglück**. **Monaco** ist ein **Staat der Superlative**, **Haute-vollée** und **High Tech**, feudale **Strukturen** und **Formel 1 Rennen**.

Wer durch die **Straßen** von **Monte Carlo**, **Fontvieille** oder **La Condamine** streift, schlängelt sich zwischen **eleganten Villen** und **verschachtelten Hochhäusern** durch, vorbei an riesigen Tafeln mit **goldblitzenden Schildern** der **unzähligen Firmen**, die hier höchst vornehm ihre realen oder virtuellen **Dependancen** haben. Dazwischen immer wieder **Blicke** auf das **Meer**. Pünktlich um 11.55 Uhr muss man am **fürstlichen Palast** sein, um die **märchenhaft zelebrierte Wachablösung** zu erleben. Natürlich gehört auch ein **Besuch des Casinos** zu den verlässlichen Eindrücken vom **gewesenen und aktuellen Luxus** zwischen den klackernden Kugeln und lärmenden Spielautomaten - Mindesteinsatz:

eine Krawatte. Was das **Sehenswerte** angeht, so präsentiert das **Musée Océanographique** etliche Schätze der **Meeresforschung** und interessante Blicke auf stumme **Bewohner der Ozeane**. Der oberhalb von **Monaco-Ville** gelegene **Jardin Exotique** eröffnet in der Umgebung von tausendfachen **Kakteen** und **exotischen Gewächsen** einen grandiosen **Blick über das Fürstentum**.

Eine außergewöhnliche **Sicht auf Monaco** erlebt man auch auf dem **Parcours Princesse Grace**, der zu den **25 wichtigsten Attraktionen** führt, die im Leben der berühmten **Fürstin Gracia Patricia** eine bedeutende Rolle spielten. Sie können **Monaco** aber auch mit einer Art **Eisenbahn entdecken**: In einem kleinen **rot-weißen Zug** und zwölf Sprachen geht es mit Abfahrt am Musée Océanographique auf eine **30 minütige Spazierfahrt** vom Place d'Armes zum Port Hercule, auf der Grand-Prix-Strecke nach Monte-Carlo zum Casino und in die Altstadt zum Prinzenpalast.

Mit mehr als **300 Sonnentagen** im Jahr schwanken die **Temperaturen** im rund **zwei Quadratkilometer** kleinen **Kleinstaat** zwischen 10 Grad im Winter und 30 Grad im Sommer. Damit ist Monaco auch im **Winter** ein attraktives **Reiseziel**. Nicht ohne Grund war Monaco einst ein beliebtes **Winterquartier der mondänen Welt**.

Neben allen bekannten **Attraktionen** und einer beeindruckenden **kulturellen Vielfalt** hat **Monaco** noch etwas eher Unbekanntes, jedenfalls **Überraschendes** zu bieten: Es ist ein **Ort der kulinarischen Vielseitigkeit für Gourmets**.

160 Restaurants präsentieren einen Reigen des Genusses von typisch **regionalen mediterranen Köstlichkeiten** über **französische** und **italienische Spezialitäten** bis zur großen **internationalen Gastronomie**. 125 Nationen der ganzen Welt prägen die Kulinarik des Fürstentums, das für Feinschmecker eine Art Geheimtipp ist als Metropole für Genuss und Haute Cuisine.

Die zahlreichen **Sterne-Restaurants** in **Monaco** erwarten ihre Gäste zum **erstklassigen Dinieren**. **Prämierte Köche** wie **Alain Ducasse** und **Joël Robuchon** stehen zwar schon längst nicht mehr selbst am Herd, haben den **besten Restaurants der Stadt** aber ihren Namen gegeben – und nicht nur das: Zwei ihrer bekanntesten Restaurants bieten besondere Highlights. **Alain Ducasses Restaurant *Le Grill*** glänzt mit zwei **Besonderheiten**: Alle Teile des Geschirrs sind gläserne Unikate und werden mit viel Geschick und Liebe zum Detail von den Glasbläsern in der Region angefertigt. Der zweite Clou ist das **Dach** des Restaurants, das sich in der **obersten Etage** des **Luxus-Hotels *Hôtel de Paris*** befindet. Es lässt sich über den Gästen komplett öffnen und gewährt ihnen **freien Blick in den traumhaft blauen Himmel** über die **Côte d'Azur**. **Sternekoch Sylvain Etiévant** ist der heutige Chef im **Le Grill**.

Im Restaurant **Joël Robuchon** des **Hôtel Métropole** können die Gäste **Küchenchef Christophe Cussac** und seinen Meisterköchen dabei zusehen, wie sie die neuesten Delikatessen kreieren. Die offene **Show-Küche** und der **Table du chef**, ein großer Tisch mit Platz für bis zu acht Personen, der freien Blick auf das Geschehen in der Küche gewährt, machen dies möglich.

Typische **monegassische Spezialitäten** sind **Barbagiuan**, kleine Reis- und Kürbispasteten und **Fougasse**, ein Feingebäck mit Orangen-Blütenessenz, Haselnüssen, Mandeln sowie weißem und roten Anis, die in den Bäckereien der Stadt erhältlich sind. Auf den **Märkten** Monacos ist eine weitere regionale Leckerei zu erstehen: **Socca**, ein Crêpe aus Kichererbsenmehl und bestens als Snack während des Stadtbummels geeignet. Alle **Fischliebhaber** sollten keinesfalls **Stocafi** verpassen, denn der Stockfisch in Tomatensauce mit Gewürzen der Provence sowie schwarzen Oliven ist eine weitere Köstlichkeit aus der Region.

Wer es **international** mag und **Gaumen** und **Budget** etwas **Besonderes** bieten möchte, ist richtig im **Nobu**. Der **Starkoch Nobuyuki Matsuhisa**, der durch seine spezielle Kombination der japanischen Küche mit den Aromen Südamerikas Weltruhm erlangte, hat **Monaco** als neuen „Place to be“ für sich auserkoren und serviert **Asiatische Gourmetküche**. Zwischen dem **Casino Monte-Carlo** und dem Mittelmeer funkelt im **Fairmont Monte Carlo** ein neuer Stern am **Feinschmeckerhimmel**. Mit einer Bar, zwei Privatbereichen und einer Terrasse mit Meerblick verwöhnt der im japanischen Saitama geboren und aufgewachsene Nobu die Genießer mit **Yuzu Miso vom Zackenbarsch**, **Tatar vom Wagyu-Rind** oder **Seespinne mit scharfer Sauce**. An Nobus Erfolg war maßgeblich **Schauspieler Robert De Niro** beteiligt, der dem ersten eigenen Restaurant von Matsuhisa 1987 in **Beverly Hills** seine Gunst zuwandte und damit zu einer **weltweiten Berühmtheit** verhalf.

Perfekt abrunden lässt sich ein **Gourmet-Tag** in Monaco mit **süßen Leckereien** aus der **Chocolaterie de Monaco**. Das

Traditionsunternehmen besteht bereits seit 1920 im Fürstentum und ist die beste Adresse für **hochwertige Schokoladenherstellung**. Die Chocolatiers begeistern ihre Kunden jährlich mit neuen **Kreationen**. Neuerungen der **diesjährigen Kollektion** sind Pralinen mit grünem Tee, Orangen-Stäbchen und Reis-Crispies umhüllt von edlem Kakao. Eine weitere zuckersüße regionale Spezialität sind **Macerons**. Die kleinen, mit Marmelade oder Buttercreme gefüllten Makronen-Gebäcke überzeugen nicht nur durch ihren guten Geschmack, sondern auch durch ihre fröhlich bunten Farben, die je nach Geschmacksrichtung variieren.

Am folgenden Tag kann man den **Gourmettrip** noch **stilgerecht ergänzen**: Mit einem Besuch des **Cave Centrale**, dem 1.500 Quadratmeter großen **Weinkeller** unter dem **Hôtel de Paris**. In dem Kellergewölbe, das sich seit 1881 im Besitz der *Société des Bains de Mer* befindet, lagern mehr als **600.000 Flaschen Wein und Champagner**. Einige der Weine sind **Zeugen vergangener Jahrhunderte** — die ältesten Flaschen stammen aus dem Jahre 1850. Zwölf Angestellte kümmern sich täglich um die **korrekte Lagerung** des Weines. Im Weinkeller feierten übrigens **Fürst Rainier** und **Grace Kelly** ihren **20. Hochzeitstag**.

Im Hörerlebnis begeistert Sie **Guillaume Rose, Directeur du Tourisme et des Congrès** (Monaco Tourismus- und Kongressbüro), mit den kulinarischen Höhepunkten von Monaco.

➞ **mehr Infos**

über Monaco

<http://www.visitmonaco.com>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de