

Marienplatz Ein Stück Bayern im Herzen von Bergamo



In Via Pignolo 37 stehen Küche, Bier und Stimmung im Zeichen echt bayrischer Tradition

Beim Hereinkommen fällt der Blick unausweichlich auf die zahlreichen, an einem Ständer über der rundum dekorierten Biertheke hängenden großen Keramikkrüge. Ein Schmuckstück, wie man es nur in von authentischer Tradition geprägten, waschechten bayrischen Lokalen findet: weit entfernt von einer einfachen Zurschaustellung themenbezogener Accessoires, sondern vielmehr darauf abzielend, jedem Gast das Gefühl zu geben, zuhause zu sein. Warum? «In der deutschen Region Bayern trinken Stammgäste ihr Bier ausschließlich aus dem eigenen Krug. Bierkeller bewahren dort die Krüge ihrer Stammgäste auf und versehen sie mit deren Namen, so dass diese bei jedem "Besuch" das Gefühl haben, ihr Bier zuhause und in einer rundum familiären Atmosphäre zu genießen» erklärt Silvano. Der Besitzer des Lokals ist mit Leidenschaft bei der Sache und augenscheinlich fasziniert von der diese Region ausmachenden Welt und Kultur. Entsprechend bietet er seit Jahren

immer wieder in der Stadtmitte seine kulinarischen Spezialitäten an, die nicht nur eine Gaumenfreude sind, sondern auch ein Hochgenuss für all diejenigen darstellen, die gerne witziges und originelles Brauchtum und Traditionen kennenlernen und erleben. «Denn der Marienplatz -erzählt Silvano- ist nicht nur ein Lokal, sondern ein Lebensstil». Möchten Sie vor dem Aufschlagen der eleganten und komplett in Deutsch mit italienischer Übersetzung gehaltenen Speisekarte noch Etwas Besonderes kennen lernen? Dann greifen Sie zu. Wissen Sie, wie man eine Brezel isst, das typisch deutsche Brot, das an eine Umarmung erinnert? Die Tradition verlangt, dass man vor dem Brezelesen, das an sich schon für den Wunsch, mit anderen zu teilen steht:

1) die Brezel mit dem Mitesser jeweils mit dem Zeigefinger an einem Ende festhält
2) einen Wunsch äußert
3) die Brezel auseinanderbricht, indem sie jeder mit dem Zeigefinger zu sich zieht

4) der Wunsch geht demjenigen in Erfüllung, der das größere Teil ergattert hat.

Sollten Sie jetzt immer noch nicht in die fantastische bayrische Kultur abgetaucht sein, dann schauen Sie sich doch einfach mal um: Das gesamte, über 100 Sitzplätze verfügende Lokal ist charakteristisch eingerichtet. Alle Mitarbeiter tragen abends und an Feiertagen typisch bayrische Kleidung und die Stimmung erinnert an die von einer urbayrischen Ecke ausgehenden Emotionen. Dies gilt angefangen von der Einrichtung, der Auswahl der Rohmaterialien und den traditionellen Gerichten bis hin zu typischen Likören und „ihm“: dem herausragenden Bier. Alles scheint wie in einem Orchester meisterhaft ineinander zu spielen und garantiert eine einzigartige Erfahrung. Verkostungen, Themenmenüs und Livemusik verleihen den Abenden ihre besondere Note, während von Montag bis Samstagmittag bis 15.00 Uhr Mittag-/Arbeitsessen angeboten werden. An Feiertagen ist die Küche



den ganzen Nachmittag geöffnet und bietet nonstop süße Träume für 5 Euro. Abends ist die Küche von 19.00 Uhr bis zur Schließzeit geöffnet, die der letzte, treue Kunde bestimmt!

Die umfassende und vielseitige Speisekarte enthält kulinarische Highlights wie Wiener Schnitzel (klassisch, paniert), die Königs-Wurstplatte, aus Brot gefertigte Knödel, Wildgerichte, eine gemischte Aufschnittplatte und selbstverständlich die Königsdisziplin der bayrischen Küche - die Schweinshaxe, also die im Ofen geräucherte Haxe. Was könnte da besser zu diesen Gerichten passen, als das charakteristischste Bier der Region? Mönchshof-Bier wird von der

Brauerei Kulmbacher in Oberbayern produziert und wurde sowohl aufgrund seiner Qualität als auch der bei Kulmbacher zur Anwendung kommenden Firmenpolitik ausgewählt, die auf zukunftsfähigen Umweltschutz und die Bekanntmachung typischer Produkte des Gebiets setzt. Das große und überaus leckere Angebot an typischen Torten wie Sachertorte, Schwarzwälderkirchentorte oder Linzer Torte ist für mich nahezu unwiderstehlich. Es fehlte nur noch das üppige Nonstop-Bufferet - wer kann bei diesen süßen Verführungen schon Nein sagen. Ich versuche es mal. Inzwischen bestelle ich aber noch ein Bier. Prost! ■

CENTRO REVISIONI AUTO E MOTO

BREMBANASERVICE

**LAVAGGIO
SELF SERVICE 24h**

Villa d'Almè
Via A. Mazzi, 26
Tel. 035.639513
Fax 035.6322400

info@brembanaservice.it

www.brembanaservice.it

Centri Revisione
Autorizzati per
Auto e Moto
MCTC

**BREMBANACAR
Service**

ora anche a CURNO
adiacente alla nuova
palestra sportpiù

Curno - Via G. Marconi, 54
Tel. 035.4517085
Fax 035.4377934

info@brembanacarservice.it

www.brembanacarservice.it