

# Die Bar – eine italienische Institution



## 1. Begleitung über den Tag

Die Bar begleitet über den Tag. Sie ist regelmäßiger Treffpunkt und vereint Jung und Alt, Kostüm- und Anzugträger\*innen, Arbeiter\*innen, Müßiggänger\*innen...

Ein schnelles Frühstück (Capuccino und Brioche oder Cornetto), eine Kleinigkeit zu Mittag (Salat oder angewärmte Panini), den Aperitivo am Nachmittag und vielleicht noch einen Grappa oder Wein nach dem Abendessen, oder einen Espresso zwischendurch. Die Bar sorgt für alles.

Am Morgen haben die Leute es meist eilig. Noch schnell das Minifrühstück, bevor es zur Arbeit geht. Aber Zeit für einen Plausch ist immer. Auch diejenigen, die nur zwischendurch einen Caffè nehmen, sind nicht lange in der Bar. In der zweiten Tageshälfte ist mehr Zeit.

Man steht gewöhnlich am Tresen. Dort ist der Treffpunkt. Man möchte diejenigen sehen, die man regelmäßig trifft, aber auch selbst Präsenz zeigen. Gesprächsthemen finden sich sofort. Die Bar schafft also seelisches Gleichgewicht. Die Einstimmung in den Tag, die Entspannung in der Mittagspause, die Möglichkeit, Dampf abzulassen am Nachmittag, einen beschaulichen Ausklang am Abend. Am Nachmittag stehen die Leute auch vor der Bar und unterhalten sich in kleinen Grüppchen.

## 2. Das Ambiente

Schon die Geräusche vermitteln das italienische Gefühl. Das Klirren der Tassen und der Löffel, die auf die Untertasse geworfen werden, die Mahlgeräusche, das Ausklopfen des Siebträgers und das Zischen des Dampfes. Und darüber die Unterhaltungen der Gäste.

Die/der Barista ist eher wortkarg. Sie/er zelebriert ihre/seine Kunst, den Caffè zu brühen und bewahrt auch in der größten Hektik die Ruhe. Beeindruckend ist die meist riesige Espressomaschine. In größeren Bars sind Kasse und Theke getrennt. Man kauft den Scontrino und gibt ihn der/dem Barista.

Die Ausstattung der meisten Bars ist spartanisch. Der Tresen mit einer kleinen Vitrine für Süßes und Pannini, die Kaffee-Maschine und eine Galerie mit alkoholischen und alkoholfreien Getränken. Vielleicht noch ein oder zwei kleine Tische vor der Tür. Das ist häufig schon alles.

Das gibt es natürlich auch größer, mit Sitzplätzen im Inneren, einer Reihe von Tischen mit Sonnenschirmen vor der Bar. Und schließlich gibt es die großen, historischen und berühmten Bars.



## 3. Der Caffè

Welchen Caffè gibt es? Cappuccino am Morgen (und nur dann), Espresso, vielleicht noch einen Espresso (ein Espresso mit etwas Milchschaum und Kakao) oder einen Macchiato. Das ist das Kern- Angebot.

Dazu gibt es vielleicht noch einen Lungo, einen entkoffeinierten Kaffee, oder einen Caffè corretto mit Alkohol (z.B. Grappa oder Sambuca). Man bestellt den Espresso übrigens mit "fammi un caffè per favore" und nicht "un espresso per favore". Und noch eine Feinheit: der Plural von caffè ist auch caffè, genauso ist der Plural von espresso auch espresso. Wer also schon Espresso bestellt, sollte mehrere davon mit due/tre.. espresso bestellen.

Hier ist sind jetzt ein paar Worte zum Espresso notwendig. Die erste Espressomaschine wurde 1884 in Turin gebaut. Patentierte wurde sie 1901 von Luigi Bezzera. Der Vorteil:

Schnelligkeit. Was ist das Besondere am Espresso? Der Kaffee wird langsam geröstet, fein gemahlen, im Siebträger verteilt und festgedrückt. Und das Wasser soll 25 sec. durchlaufen. Dann sind die Aromastoffe in der Tasse, Bitterstoffe und auch große Teile des Koffeins bleiben zurück.

Heiß, mit dicker Crema, stark und eigentlich ohne Zucker muss er sein. So wird er in den Bars gebraut. Der erste Espresso auf der Reise nach Italien - da weiß man, dass man angekommen ist. Er schmeckt einfach unverwechselbar. Es gibt allerdings Unterschiede. Im Süden ist der Caffè eher stärker geröstet, es dominiert die Sorte Robusta. Manchmal eine etwas bittere Angelegenheit. Typischer Vertreter in den Bars im Süden ist der Kimbo-Kaffe. Je weiter man nach Norden kommt, umso weniger bitter ist der Caffè, dafür hat er etwas mehr Säure.

An der Bar muss es schnell gehen. Dewegen ist keine Zeit, Bohnenvarianten, Brühtemperatur, Mahlgrad und Durchlaufzeit untertags zu ändern. Für Kaffee-Kunst-Enthusiasten nicht das Optimum. Auffällig ist, dass die Welle der Kaffee-Kunst erst sehr langsam durch Italien schwappt.



Das hat seinen Grund. Die Barbesitzer sind von drei Seiten eingerahmt: einmal die großen Röster, die Exklusivverträge mit den Bars machen und wie Brauereien auf den Umsatz achten. Dann die Regelungen und Kundenerwartungen, dass ein Espresso an der Bar (Espresso al banco) nicht mehr als 1 Euro kosten darf. Damit werben Cafès auch, wie man auf dem Foto des Eingangs der [Ai Savoia - Caffetteria e Sala da tè](#) in Turin sieht. Und schließlich die Tradition, die vorschreibt, wie ein Espresso zu sein hat.

Aber es gibt sie schon, die Kaffeespezialisten. Z.B. in Mailand: Tra le Righe (Via Teodosio 44), Nowhere (Via Caminadella 15), Bar Affori (Via Astesani 15), Il Cafetero (Via Rembrandt 12).

Ein Beispiel für italienischen Erfindungsreichtum? Es gibt einen [Hersteller](#), mit dessen Röst-Vorrichtung Bohnen mit Sonnenlicht geröstet werden. Das Sonnenlicht wird mit Spiegeln gebündelt und auf die Bohnen gerichtet. Abgesehen von der Herstellung der Röst-Vorrichtung, wird keine Energie für das Rösten verbraucht.

## 4. Die Speisen

Manche Bars bieten Berufstätigen ein Mittagessen, das vom Arbeitgeber mit den „Tickets“ unterstützt wird. Hier gibt es dann auch mehr Gerichte, im Süden z.B. Arancini.

Zum Aperitivo am Nachmittag oder am Abend reichen einige Bars nicht nur Kleinigkeiten, wie Erdnüsse, Oliven oder Chips zum Getränk, sondern Kunstwerke aus kleinen Antipasti und Tramezzini, die *Stuzzichini*, benannt nach den Spießchen. Diese Speisen genügen zum satt werden und sind meistens im Preis der Getränke inbegriffen.



## 5. Der Aperitivo

Mit Aperitivo ist nicht nur das Getränk gemeint, das alkoholisch oder alkoholfrei sein kann. Aperitivo umfasst auch die kleinen Speisen und im erweiterten Sinn das gesellige Beisammensein.

Manchmal gibt es sogar ein Buffet und Aperitivo und Abendessen verschmelzen zum Apericena.



Das Getränk kann ein Aperol sein, ein Martini, ein Spritz, ein Negroni oder ein alkoholfreier Bitter (in rot Bitterino, in gelb Crodino). Es wird aber auch Wein oder Prosecco ausgeschenkt. Der Aperitivo soll Ende des 18. Jahrhunderts in Turin erfunden sein, und war damals ein Wermut. An einem Palast in der Via Maria Vittoria 4 weist ein Schild darauf hin, dass hier einst eine Wermutfabrik angesiedelt war.

1786 erfand Antonio Benedetto Carpano seinen ersten Wermut. 1847 ging das Geschäft an Giuseppe Bernardino, den Gründer der Fabbrica di Liquori e Vermouth G.B. Carpano. Ende

des 19. Jahrhunderts war [Carpano](#) einer der größten Wermutproduzenten im Piemont. 1940 wurde das Geschäft an die Turati-Industriellen aus Turin verkauft und 1946 wurde der Hauptsitz in das Gebäude der Asinari di San Marzano in der Via Maria Vittoria 4 verlegt. 1982 wurde die Marke an die Firma Branca verkaufte, die die Produktion nach Mailand verlegte.

Der Palazzo wurde ursprünglich zwischen 1684 und 1686 vom Architekten für Markgraf Asinari von San Marzano gebaut.

## 6. Süßes

In jeder Bar gibt es Süßgebäck. Sfogliatelle (gefüllte Blätterteigtaschen, ursprünglich aus Neapel), alle Arten Mandorlini (Mandelgebäck), rumgefülltes Gebäck (Babà), Amaretti.... Und auch - gerne schon zum Frühstück - kleine Kuchen.

Es gibt auch Eis, meistens aus der Kühltruhe (z.B. einen Tartufo), manchmal auch selbst Hergestelltes oder von einem Eiscafé Geliefertes.

## 7. Besonderes

Eine Besonderheit gibt es in Neapel: den Caffè sospeso. Typisch neapolitanisch ist das selbst organisierte Solidarität. Man kann für weniger Begüterte einen Caffè spendieren. Der Scontrino für diesen Caffè wird häufig irgendwo in der Bar aufgehängt. Der Caffè wird dann auf Anfrage ausgeschenkt. Die/der Barista ist die/der Wächter:in über die richtige Verwendung des Caffè sospeso. Auf Netflix gibt es sogar eine [Dokumentation](#) darüber, wie sich der Caffè sospeso bis nach Amerika verbreitet hat.

Luciano de Crescenzo (bekannt durch "Also sprach Bellavista") hat ein Buch darüber geschrieben (erschienen bei Mondadori), das es auch in einer deutschen Übersetzung gibt (Espresso mit Herz, dtv). Ein Beispiel aus Detroit ist hier: [Sister Pie](#). Auch bei Starbucks gab es einmal eine Initiative dazu. Inzwischen gibt es auch einen spendierten Coronatest ([tampone sospeso](#)) in Neapel - und in Mailand.

[La Republica](#) hat berichtet, dass ein Gast seinen Caffè mit 50 Euro bezahlt hat und den Rest der Bar für den Verdienstaufschlag während des Corona-Lockdowns spendiert hat. Und auch in Köln gibt es das: [Café easylin](#) in der Thieboldsgasse. Eine komplette, aber nicht mehr ganz aktuelle Liste findet sich hier: <https://suspendedcoffee.de/shops/liste/>



## 8. Literatur und Film

Stefano Benni hat in den 70ern ein Buch über die Bar und seine Besucher geschrieben (Bar Sport, Mondadori, 1976) und 1997 ein Folgebuch (Bar Sport Duemila, Feltrinelli 1997). Er beschreibt sehr humorvoll die Typen und Geschichten rund um eine Bar.

Ganz neu (2023) ist das Buch von Marco Balzano, das die Menschen in einer Bar in Mailand zum Gegenstand hat. Federico, ein Arzt, will in der Pandemie allein sein, Serena leidet unter dem Älterwerden, Giuliano möchte gerne wieder als Missionar tätig sein, Ahmed ist auf der Durchreise und will eine alte Freundin treffen...

Das Buch Bar Sport wurde 2011 auch verfilmt.

In der Komödie [La banda degli onesti](#) (die Bande der Ehrlichen) von 1956 über ehrliche Bürger, die zu Münzfälschern werden, unterhalten sich zwei Herren, dargestellt von Toto und Peppino de Filippo, in einer Bar über den Kapitalismus. Die Bar, aus der die beiden Herren herauskommen, ist in Rom an der Ecke der Via Urbana, beim Eingang zur U-Bahn (Piazza della Suburra). An der Stelle ist heute ein Kaffee-Röster.

Ein Beispiel, in dem eine Bar als Drehort dient. Der Film Allacciate le cinture spielt im Caffè italiano in Lecce.

## 9. Triest

Das Thema Bar und Cafè wäre nicht vollständig, ohne Triest zu erwähnen. Lange dem Habsburger-Reich zugehörig, hat sich dort die Kaffeehaus-Tradition erhalten. Es gibt also nicht nur besonders schöne Cafès, sondern auch eine Fülle unterschiedlicher Zubereitungsarten von Kaffee. Zur ganzen Wahrheit gehört allerdings auch, dass die ganz große Zeit, in der Literaten und Revolutionäre Stammkunden waren, inzwischen vorbei ist. Die großen Namen sind u.a. [San Marco](#), [Specchi](#), [Tommaseo](#), Stella Polare, [Torinese](#) oder [Urbanis](#).



## 10. Turin

Triest erwähnen und [Turin](#) nicht? Geht nicht.

In Turin gibt es eine ganze Reihe besonderer Cafès und auch lokale Kaffee-Spezialitäten und es ist der Firmensitz von Lavazza.

Die Kaffeekultur in Turin hat eine lange Geschichte, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Der erste Kaffee, der nach Turin gebracht wurde, kam aus Konstantinopel (Istanbul) und wurde von den reisenden Händlern importiert. Im Laufe der Zeit entwickelte sich der Konsum von Kaffee in der Stadt und es entstanden zahlreiche Cafés, die zu Treffpunkten für Künstler, Intellektuelle und Politiker wurden.

Im 19. Jahrhundert erlebte Turin einen großen wirtschaftlichen und kulturellen Aufschwung und die Cafés wurden zu wichtigen Orten für politische Diskussionen und kulturelle Aktivitäten. Es wurden neue und luxuriöse Cafés gebaut, die mit eleganten Möbeln, Wandgemälden, Marmorböden und Kronleuchtern ausgestattet waren.

Einige der bekanntesten traditionellen Cafés von Turin sind:



**Fiorio:** Das [Café Fiorio](#) wurde 1780 eröffnet und ist eines der ältesten Cafés von Turin. Es befindet sich im Herzen der Stadt (in der Via Po 8/C) und hat eine lange Geschichte als Treffpunkt für Intellektuelle, Künstler und Politiker.



**San Carlo:** ursprünglich "Caffè di Piazza d'Armi" (heute [Piazza San Carlo](#)), wurde 1822 gegründet und war ebenfalls Treffpunkt von Intellektuellen und Künstlern. Anders als im Cafè Fiorio, trafen sich hier aber eher die zukunfts-gewandteren und auch kritischen Geister und diskutierten den Risorgimento. Was dazu führte dass das Cafè mehrmals von den Behörden geschlossen wurde. 1837 wurde das Cafè renoviert und öffnete wieder unter dem Namen Caffè Vassallo.

Hier trafen sich u.a. Giovanni Giolitti (Politiker und mehrfacher Präsident des Ministerrats), Francesco Crispi (Revolutionär, Staatsmann und Politiker), Alexandre Dumas der Jüngere, Antonio Gramsci und Admiral Cagni (der zusammen mit Luigi Amedeo di Savoia-Aosta, 1899 eine Expedition zum Nordpol unternahm).

Im 20. Jahrhundert wurde das Cafè schließlich in „Caffè San Carlo“ umbenannt. Es war das erste Cafè in Europa, das mit Gaslampen erleuchtet war. Benedetto Croce (Philosoph, Humanist, Historiker, Politiker, Kunsthistoriker), Edmondo De Amicis (Schriftsteller), Luigi Einaudi (Finanzwissenschaftler und von 1948 bis 1955 Staatspräsident, sein Sohn Giulio war Gründer des Verlages Einaudi), Piero Gobetti (Publizist und Politiker), Francesco Pastonchi (Dichter und Journalist), Felice Casorati (Maler) und die Gruppe der 6 (Maler, auch Sei di Torino) waren hier Gäste.

Während des zweiten Weltkrieges wurde das Cafè stark beschädigt und erst 1963 nach langer Restaurierung wieder eröffnet.



**Torino:** Ein weiteres bekanntes Café, ebenfalls an der [Piazza San Carlo](#), ist das [Caffè Torino](#), das im Jahr 1903 eröffnet wurde.



**Mulassano:** Der Gründer des Cafès, Amilcare Mulassano, eröffnete in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen Weinladen in der Via Nizza 3 und besaß auch die Distilleria Sacco, die Minzsirup herstellte. Im Jahr 1907 wurde das Geschäft dann an die zentralere [Piazza Castello](#) verlegt, einen Standort, den es seitdem nicht mehr verlassen hat. Im Laufe der ersten Jahre wurde das Lokal zu einem Café.



**Al Bicerin:** [Al Bicerin](#), 1763 eröffnet, ist ein kleines Café an der Piazza della Consolata, in dem die Bicerin-Kaffeespezialität, die aus Espresso, Schokolade und Sahne besteht, erfunden wurde. Da es in jedem Reiseführer in den Top Ten der Sehenswürdigkeiten steht, findet man in der Saison schwer einen Platz. Wenn man einen ergattert, ist es aber ein Traum, auf der kleinen Piazza in der Sonne zu sitzen und den Bicerin und vielleicht noch ein paar Süßigkeiten zu genießen.

1763 eröffnete der „Acquacedratario“ (Hersteller von Zitronen-Wasser), Giuseppe Dentis, einen Laden gegenüber der Kirche Consolata. Das heutige Gebäude stammt von 1856.

Der Erfolg kam mit der Erfindung des Bicerin, einer Weiterentwicklung der „Bavareisa“, die aus Kaffee, Schokolade, Milch und Sirup zubereitet wurde.

Der Name Bicerin kommt von den kleinen Gläsern ohne Henkel, in denen er serviert wurde.

Der Standort gegenüber der Wallfahrtskirche Consolata war hilfreich. Der Bicerin war der ideale Muntermacher für die Gläubigen, sobald sie aus der Kirche kamen. Auch in der Fastenzeit war der Bicerin sehr beliebt, denn heiße Schokolade galt nicht als "Lebensmittel" und konnte daher mit gutem Gewissen während der Fastenzeit konsumiert werden.

Graf Cavour zählte zu den Gästen des Al Bicerin.

Damals waren die Cafés ausschließlich Männern vorbehalten. Das Bicerin wurde allerdings bald nach der Gründung von Frauen geführt. Die Lage gegenüber der Kirche machte es ebenfalls zu einem beliebten Ziel für weibliche Kunden, die sich in der besonderen Umgebung sicher und wohl fühlten.

Bekannt waren die Damen der Familie Cavalli, die sich in den 70ern des letzten Jahrhunderts liebevoll und fürsorglich um ihre Gäste kümmerten. Martìe Costa schließlich machte das

Cafè über die Grenzen von Italien hinaus bekannt. Heute wird das Cafè immer noch von der Familie geführt.



**Caffè Università:** Das Cafè ist ebenfalls eines der ältesten Cafés in Turin (gelegen in der [Via Po 4 D](#)), das seit über einem Jahrhundert besteht. Es ist ein Ort für den ApericiCena - und auch für Aperipranzo.

Bagna caöda („warme Sauce“, ein typisches Gericht aus dem Piemont, bei dem rohes und gekochtes Gemüse in eine warme Soße aus Olivenöl, Sardellen und Knoblauch gestippt wird), Vitello tonnato, Tomini (kleiner Käse aus dem Piemont) sind Gerichte, die angeboten werden.



**[Baratti & Milano](#):** Zwei Konditoren eröffneten 1858 in der heutigen Via Garibaldi eine Konditorei. Ferdinando Baratti kreierte die "Cremino"-Pralinie, die später mit der Gianduiotto zu Klassikern wurden. 1875 zogen sie in die heutigen Räume in der Galleria Subalpiani um. Das Café wurde bald zu einem beliebten Treffpunkt von Intellektuellen wie D'Azeglio, Giolitti und Luigi Einaudi. Außerdem wurde das Unternehmen zum Hoflieferanten ernannt (das klang dann so: "Azienda fornitrice ufficiale della Real Casa").

1909 wurde renoviert, und erweitert. 1948 wurde das Café nach einer weiteren Restaurierung wiedereröffnet, nachdem es 1944 durch einen Bombenangriff beschädigt worden war.

Heute gehört die Marke der [Elah Dufour Novi](#) Gruppe, ein Süßwarenunternehmen in Novi Ligure.

Das Cafè ist sehr vornehm, der Service zuvorkommend und die Preise sind entsprechend.

Wenn Sie mehr über Turin lesen wollen, klicken Sie [hier](#)!

## 11. Die Bars in Zahlen...

...lt. Jahresbericht 2023 der Confcommercio (Gesamtverband der Unternehmen, der freien Berufe und der Selbstständigen) „[RISTORAZIONE Rapporto Annuale](#)“.

Es gibt 136.000 Bars in Italien, das sind 2,3 je 1.000 Einwohner. In Deutschland gibt es bei großzügiger Rechnung etwa 0,2 Cafès und Bars je 1.000 Einwohner. Die meisten Bars pro Einwohner gibt es in Ligurien, im Aostatal (je 3,4/1.000), Kampanien und Abruzzen.

Zwei Drittel der Bars haben 6 Tage pro Woche geöffnet, knapp ein Drittel die ganze Woche. Die meisten Bars (über 70%) haben den ganzen Tag geöffnet.

Die Kund:innen kommen hauptsächlich zum Frühstück in die Bar, deshalb sind viele schon um 7:00 Uhr, oder sogar früher geöffnet.

Die Betreiber der Bar arbeiten in der Regel selbst dort (über 90%), viele Bars werden nur vom Betreiber bzw. dessen Familie bewirtschaftet.

Das heißt, Barbetrieb ist ein hartes Geschäft mit langen Arbeitszeiten.

## 12. Welche Bar in welcher Stadt

Hier sollen nicht Cafes wie das Camparino, Florian, della Pace oder Gambrinus beschrieben werden, sondern besondere Orte mit Flair, und natürlich gutem Caffè.

Die Liste fängt mit wenigen Bars an.

**Ich wäre Ihnen dankbar, wenn Sie mir typische Bars nennen könnten. Schreiben Sie mir eine [Mail](#) oder nutzen Sie das Formular auf der [Kontaktseite](#).**

**Rom:** Die [Caffetteria-Bistrot Chiostro del Bramante](#) ist eigentlich keine richtige Bar. Dafür stehen die Tische und Stühle im ersten Stock des Kreuzgangs einer Kirche (Via Arco della Pace 5, Chiesa di Santa Maria della Pace, nicht weit von der Piazza Navona). Ein Ort der Ruhe mitten im römischen Trubel.

Eindeutig den besten Kaffee gibt es im [Eustachio](#) (Piazza Sant'Eustacchio 82). Drinnen sieht es aus wie in einem Supermarkt (und die Webseite wie ein Shop), weil der Kaffee verkauft wird. Draußen ist es schöner, aber auch doppelt so teuer.

Eigentlich auch keine ganz richtige Bar ist das [Caffè Doria](#), das zum Museum Doria Pamphilij gehört. Es geht recht distinktiert zu an den kleinen Tischen mit den ehrwürdigen Bildern im Hintergrund.



**Florenz:** [Caffè Scudieri](#), direkt am Baptisterium (Piazza di San Giovanni). Man sitzt draußen auf einem kleinen Podest unter riesigen Sonnenschirmen, aus denen im Sommer Wasser versprüht wird und kann das Treiben auf dem Platz genießen. Mit Glück gibt es gerade eine Parade. Drinnen ist es altherwürdig - und an der Bar deutlich günstiger.

**Turin:** In Turin Bars hervorzuheben, ist eigentlich nicht möglich, dafür gibt es zu viele.

Einen Besuch lohnt in jedem Fall das **Caffè Galleria** in der Galleria Umberto I, direkt am großen Markt der Piazza Repubblica. Von einem Ehepaar geführt, mit leckerem Ghigo-Kaffee und schon am Morgen mit einem großen Angebot an Kuchen und Gebäck. Das Café öffnet früh (Mo bis Fr um 7:00, Sa um 6:00 Uhr). Man trifft also die Frühaufsteher, die zur Arbeit gehen und die Marktleute. Man wird sehr freundlich umsorgt und schon nach dem zweiten Besuch als Stammkunde behandelt. Der [Ghigo-Kaffee](#) stammt von einem Familienunternehmen aus Bra/Cuneo. Kurioserweise gibt es einen Kaffee-Händler in Colorado/USA ([Amante Coffee](#)), der diesen Kaffee nach Amerika importiert.

Vorne Bar, hinten ein etwas plüschiges Café mit gelben Spitzen-Deckchen und Hirschgeweih an der Wand: [Ai Savoia](#). Es gibt dort den besten Bicerin mit echter geschmolzener Schokolade, mit einer leichten Bitternote vom erkennbar guten Espresso und mit einem kleinen Sahneberg. Deutlich besser, als in manch anderem Café mit großem Namen. Und Süßgebäck, das keine Wünsche offen lässt. Und der Service ist großartig. Hier ist die Zeit auf äußerst angenehme Art stehen geblieben. An kalten Tagen brennt ein Feuer im Ofen. Sehr behaglich.

Bar und Café ist das [Pepe](#) in der Via della Rocca, 19, am kleinen Park Piazza Maria Teresa, 300m von der Piazza Vittorio Veneto. Hier gibt es zum Frühstück nicht nur Süßes sondern auch kleine belegte Brote, mittags kleine Gerichte und am Abend natürlich Aperitivo. Es gibt Plätze unter den Bäumen des kleinen Parks. Da will man gar nicht mehr weg.

## Neapel

Ein Muß ist die Bar "[Il vero Bar del Professore](#)", nahe beim Café Gambrinus. Draußen - bei der Lage - etwas touristisch, dafür drinnen authentisch. Besonders ist der Kaffee-Schaum aus Zucker und Kaffee, den der Barista in riesigen Schüsseln selbst anrührt. Auf Nachfrage erklärt er bereitwillig die Vorgehensweise. Der Schaum wird dann auf den Espresso gegeben.

Spezialität ist der caffè a nocciola. Zusätzlich zum Kafee-Creme gibt es noch Nuß-Creme auf den Espresso. Großartig.



**Köln:** ja, auch in Köln gibt es typische italienische Bars, ohne Chi Chi und in der Hand von Italienern, die meisten davon, wenig überraschend, in der Südstadt.

- [Angelo Di Fini Cafe Espresso](#), Neusser Str. 2, hier kann man entspannt dem Treiben an der Neusser Strasse zusehen. Leckerer Kaffee, viele Sorten Süßes (z.B. Sfogliatelle, Cannoli, weiche Amaretti...), super belegte Sandwiches, drinnen und draußen Plätze. Sehr sympathischer Service. Ein echter Familienbetrieb.
- [Bar Formula Uno](#), Zugweg 2, im Inneren eine echte Bar, draußen schöne Plätze und im Sommer Public Viewing
- [Ludari](#), Severinstr. 50b, vorne eine Bar, hinten ein langer Tisch wo es in der Woche mittags Leckeres zu Essen gibt (am Wochenende auch abends), außerdem gibt es Delikatessen und Weinverkauf, wenige Plätze draußen
- [Sport Bar Italia](#), Ohmstr. 8, Little Italy von Köln (nicht zu verwechseln mit dem Restaurant Little Italy gegenüber)
- [Al Baretto](#), Palanter Str. 3f in Sülz, eigentlich ein Café, in dem man sehr deutsch frühstücken, mittags essen und am Nachmittag Kuchen bekommen kann, trotzdem mit viel italienischem Flair, wenige Plätze draußen



[Diesen Text über die Bar können Sie hier herunterladen](#)