

# *Einkaufen & Ausgehen*

**Erfahrungen und Empfehlungen**

**der Luccafreunde**

**Stand: 1. Juli 2008**

**Ergänzungen sind sehr erwünscht!**



## AUSGEHEN



### »Lucca drento« (alias »Freddie«)

Diese »Piccolo Osteria« muss ohne Zweifel an erster Stelle in unserem Erfahrungsbericht genannt werden:

Seit unserem ersten gemeinsamen Besuch in Lucca, im Oktober 2007, ist »Freddie« unser zu jeder Tageszeit beliebter Treffpunkt. Mittags zu Wein und Pasta und abends, ab ca. 19 Uhr, und von uns besonders geschätzt, auch zu Snacks aus der Region Lucca/Garfagnana.

Die Theke mit diesen Snacks (Wurst, Schinken, Käse, Oliven etc.) ist genauso vielfältig wie die Auswahl an offenen Weinen, rot und weiß. Die beiden Inhaber heißen Lucca (spricht kaum englisch) und Piero (spricht etwas mehr englisch). Also kein »Freddie« weit und breit? Aber doch: Direkt nebenan ist die große, San Frediano geweihte Kirche, der Platz an dem unsere Osteria steht, die »Piazza San Frediano«, ist überhaupt nicht zu verfehlen, und so haben wir den Heiligen als Namenspatron bemüht. (jo)  
Lucca drento, Piazza San Frediano, 6  
Tel. 05 83 - 49 49 40  
Ruhetag: Mittwochs



*Die Piazza San Frediano. Die hübsche Blumeninsel in der Mitte ist leider nicht immer da: aufgebaut Mitte April nur zum Fest der hl. Santa Zita, die in der Kirche aufgebahrt ist.*

### »Trattoria - Pizzeria Rusticanella 2«

Hier gibt es die super Holzofenpizza und guten Hauswein (rot) zu sensationellen Preisen. Auf das Bestellen von Kaninchengerichten, Weisswein oder ähnlichem sollte man verzichten. Pizza und Rotwein, was braucht man mehr ??? (mi)  
Rusticanella 2, Via San Paolino, 32  
(ca 100m um die Ecke)



### »Rousseau il Doganiere«

Nur einmal waren wir in diesem Restaurant, dass man ganz nahe an der Piazza Napoleone findet: Als Anfang Dezember 2007 Henning und Jochen, Christina und Sylvia zum ersten Mal unsere Wohnung in der Via Santa Giustina begutachteten, machten wir auch die Bekanntschaft mit den Vormieter, Herrn und Frau Zeissner.

Zufällig hatte Uschi Zeissner an diesem 8. Dezember Geburtstag, und wir nahmen das zum Anlass, Zeissners und Freunde zum Essen einzuladen. Einen Tisch für acht Personen kurzfristig zu bekommen, war nicht leicht und Hans-Dieter Zeissner musste erst rumtelefonieren, bis er das fand, was wir suchten:

Das »Rousseau il Doganiere« hat als Restaurant zwar auch zarte französische Ambitionen, aber die Preise sind durchaus normal. Und vor allem: Die Gäste haben dort mit Selbstverständlichkeit auch Pizza und Antipasto bekommen und mit Vergnügen gegessen. Wir hatten (glaube ich) u.a. Lamm. Alles war von guter italienischer Qualität. (jo)

Rousseau il Doganiere, Via V. Emanuele, 28  
Tel. 05 83 - 58 42 14

### »Cafe Fellini«

Manchmal ist man des Trubels müde und man sehnt sich nach einer erholsamen Pause. Die sollte dann nicht an den umkämpften kleinen Tischen an der Piazza San Michele sein und möglichst überhaupt nicht an einer Hauptstraße.



Dann ist das Cafe Fellini gerade richtig. Eine kleine Oase im Hof und dabei nur eine Minute vom Uhrenturm entfernt. Unter großen Sonnenschirmen trinken wir Vino, Cafe Americano oder Lemonada naturale oder essen zur Mittagszeit auch Pasta und andere Gerichte. Das Fellini ist ganz leicht zu finden, wenn man weiß wo:



Am Uhrenturm (Torre delle Ore) biegt man von der Via Fillungo ab in die kleine Via dell' Arancia. Die Schilder links weisen den Weg. Kaum 100 m sind es, bis man dann auf der rechten Seite in einem Hauseingang dieses Schild hier sieht. Hindurchgegangen – und schon ist man da. (jo)



### Café »Pinelli«



Unter den Arcaden des »Pinelli« frühstückt Christina besonders gerne, was zum Teil in dem feinen Gebäck und dem guten caffè »Americano« begründet ist (Espresso, mit doppelter Menge Wasser), zum anderen wohl aber auch den tollen Bücher- und Bilderständen des Antiquariats nebenan – für Christina, wie wir wissen, gibt solche

Nachbarschaft ein Plus an Bonuspunkten. Vor allem aber: Das Pinelli hat auch Sonntags geöffnet!



Kaum 10 Minuten ist es von unserem Domizil entfernt: Von der Pza. San Salvatore geht man zur Pza. San Michele, kreuzt diesen hinter der Kirche diagonal, am Denkmal mit dem sinnierenden Mann vorbei und geht am Ende rechts in die Via Beccheria. Nach hundert Metern ist man da. Der Eingang zum Café ist auf der rechten Seite, die Arcaden gegenüber auf der linken. (jo)

Pinelli, Via Beccheria 28

Tel. 0583 - 46119

### Café/Bar »Zero«



Ich frühstücke auch gern in der Bar »Zero«, gleich um die Ecke, an der Pza. Citadella, dem Platz mit dem Puccini-Denkmal: In der kräftigen Junihitze liegt sie morgens noch im kühlen Schatten und mit etwas Glück hat sie auch knusprige Sandwiches im Angebot, die morgens etwas mehr mein Fall sind als die getoasteten aus Pizzateig oder die üblichen dolci. (jo)

## Gelati - Eiscrème



Direkt neben der Pizzeria Rusticanella 2 (s.o.), in der Via San Paolino gibt es das beste Eis der Toskana! (mi)  
Sylvia schwört hingegen auf das Feigeneis des Eismanes auf der Piazza San Salvatore (dort wo unser Wasserbrunnen ist. (jo)  
Wer weiß mehr?? Wo sind welche Sorten toll?

## EINKAUFEN

### GESCHÄFTE AUF DER VIA S. PAOLINO

Die Via San Paolina ist eine Parallelstraße zur Via S. Giustina: Man geht an der Front der Kirche S. Michele vorbei, und biegt am Ende des Platzes rechts ab. Hier findet man gleich eine ganze Reihe nützlicher Geschäfte:

#### IperSoap (ähnlich Schlecker)



Gleich am Anfang der Straße ist ein kleiner Platz, an dessen linker Seite man IperSoap findet. Sein Sortiment umfasst so ziemlich alles zwischen Kosmetik, Putzmitteln und Lockenwicklern.

#### Messer/Scheren

Das Angebot dieses Geschäftes braucht man nicht ganz so häufig, aber wenn, dann ist es gut zu wissen, wo man Messer, Scheren etc. findet: auf der V. S. Paolio natürlich.



#### Bäcker



Der Bäcker gegenüber der Kirche S. Paolino hat nach der Meinung von Christina und Sylvia (Bäckerstochter) das beste Brot. Und nicht nur das: obwohl im Ladenschild bescheiden als »Panivicio« ausgewiesen, hat er uns auch mit seiner Schokoladen-Birnentorte überzeugt. (Eine schöne Alternative gibt es auch in der Via S. Lucia, s. u.)

#### Elektriker

Was soll man sagen? – Sein Schild sieht so aus:



(Geschäfte in der Via S. Paolino wird weiter ergänzt)

## Bäcker



Einen schöneren Bäckerladen findet man kaum – ein besseres Brot vielleicht auch nicht? Jedenfalls ist »Forno A Vapore« so nah, dass es ein schönes und schnelles Vergnügen ist, sich frühmorgens mit frischem Pane einzudecken:  
Aus unserem Haus rechts gehen, die Piazza San Salvatore überqueren und danach rechts in die Via Santa Lucia einbiegen. Noch rund 20 m und man steht vor dem schmucken Laden. (jo)

## Apotheke

Direkt neben dem Bäckerladen in der Via S. Lucia ist übrigens auch gleich die uns nächstgelegene Apotheke, die »Farmacia Angeli«.



## BESICHTIGEN

### Stadtführung mit dem Fahrrad

Eine sehr angenehme Art, Lucca kennenzulernen! Kein langes Rumstehen, keine müden Beine und zügig überall hinkommen. Christina hatte das einst für uns arrangiert und hier ist der Kontakt zu der kundigen, deutschen/deutschstämmigen Führerin:

Alexandra Onorato, e-Mail: [atotti@interfree.it](mailto:atotti@interfree.it)

Tel. 0039 - (0)3336479105

(Alexandra hatte die '0' nicht mit aufgeschrieben. aber vielleicht muss sie doch mit gewählt werden. Ggf. beide probieren.) (jo)

