

Eine Nacht in...

Moskau



BUNTES WAHRZEICHEN

Zar Iwan IV. ließ die Basilius-Kathedrale, die sich am südlichen Ende des Roten Platzes befindet, von 1555-1560 errichten. Jede Kuppel ist anders gestaltet. Nachts wirkt das Gebäude fast surreal, weil es spektakulär beleuchtet wird

Insider zeigen uns, wo man hin muss, wenn es dunkel wird. Dieses Mal: Elena Zhanimova, Food-Journalistin und Restaurant-Kritikerin

TEXT: LARA GONSCHOROWSKI

VOLLPROFI

Elena Zhanimova kennt die Gastroszene Russlands wie keine andere. Sie schreibt für das Online-Magazin Posta (posta-magazine.ru)



COSMOLOCAL

FOTOS: ANNA ALFEROVA/FOTOLIA, PR (6), PRIVAT

16.00 Uhr

Taxis und Uber sind in Moskau sehr günstig. Dennoch ist es schlauer, von den Flughäfen (es gibt drei) in die Stadt die Züge zu nehmen – die Straßen sind nämlich dauerverstopft. Für Nicht-Russen ein Abenteuer, denn die Beschilderungen sind auf Kyrillisch. Sich herumfahren lassen allerdings auch: Es gibt kaum Fahrer, die Englisch sprechen.

17.00 Uhr

Irgendwie werden Sie es schon ins **StandArt Hotel (1)** schaffen, die Adresse kennt jeder Russe: Das imposante Art-Nouveau-Gebäude liegt am Puschkinskij-Platz (ru.: „Pushkinskaya ploschad“). Es ist das erste russische Mitglied des Design-Hotels-Netzwerks – entsprechend funky ist das Interieur. In den (geräumigen) Zimmern: ein Mix aus futuristischen, kubusar-

tigen Betten und Cocktailsesseln im Fünfziger-Jahre-Stil. Top auch die Lage: Über die Einkaufsstraße Tverskaya sind's 25 Minuten zu Fuß zum Roten Platz. DZ ab ca. 140 Euro. standarthotel.com

17.30 Uhr Bisschen hungrig von der Anreise? Oder Bock auf einen Aperitif? Dann an der Rezeption (dort spricht man sehr gut Englisch) ein Taxi bestellen lassen und in die **Cevicheria (2)** düsen. Das Restaurant ist etwa zehn Minuten vom Hotel entfernt und liegt direkt

am Fluss Moskwa. Im Sommer ist die Stimmung am Ufer besonders schön und beeindruckend. Wie das Essen hier: abgefahrene Ceviche-Varianten, etwa mit Thunfisch, Puffreis, Melone und Sesam oder Jakobsmuscheln und Quinoa-Popcorn. Dazu passt perfekt der Drink „White Sbagliato“ aus Schaum- und Weißwein, Lavendelsirup und Holunderlikör. facebook.com/cevicheriamoscow/

19.00 Uhr

Gestärkt shoppt es sich am besten und in Moskau haben die Geschäfte bis 22, teils 23 Uhr geöffnet. Die berühmten, edlen Kaufhäuser **Gum** (am Roten Platz) und **Tsum** (neben dem Bolschoi Theater) muss man mal gesehen haben. Mega angesagt ist der Conceptstore mit Café **Kuznetsky Most 20**. Dort vor allem nach den gehypten, russischen Labels Gosha Rubchinskiy, Walk of Shame und A.W.A.K.E. Ausschau halten. Für einen Besuch beim Schmucklabel

SCHÖN FRISCH

Mediterran, in weiß-türkis gehalten, kommt die Einrichtung der Cevicheria daher. Der Cocktail „Picso Punch“ nach hauseigenem Rezept (u.)



2

Axenoff Jewellery (3)

müssen Sie telefonisch (+7 925 596-53-22) einen Termin ausmachen. Lohnt sich, denn die Boutique ist viel mehr ein chicer Salon im Zarenstil. Davon ist auch die Kollektion inspiriert: Ohrhänge mit Schwerter-Anhängern, Ringe, die wie Miniatur-Tiaras aussehen und mit Matroschkas bemalte Emaille-Broschen. Günstig sind die Teile nicht, dafür außergewöhnlich. russia.com; tsum.ru; en.km20.ru; axenoff-jewellery.com

BRUMMT: das Schmucklabel Axenoff Jewellery. Ring „Bee“ aus 925er Silber, mit Saphir und Perle, ca. 400 €



3

TELLER AN DIE WAND

Darauf sind im **Probka na Tsvetnom (4)** die Unterschriften von Promi-Gästen verewigt. Übrigens: In Berlin gibt es auch ein Restaurant von Aram Mnatsakanov: das „Mine“



4

21.00 Uhr

Dinner-Time in einer der spannendsten Food-Metropolen der Welt! Die Gastro-Szene in Moskau boomt nach wie vor, gefühlt jede Woche öffnet ein neuer Hotspot. Einer, der sie maßgeblich geprägt hat, ist Aram Mnatsakanov, der auch der „Jamie Oliver Russ-

CHICE SCHLAFKOJE Die Betten im StandArt Hotel sehen nicht nur funky aus, sie sind auch sehr bequem. Das Gemälde an der Wand stammt von Künstler Stanislav Tratsevskiy

1





Aufgeschwemmt?

Figurprobleme?

Schwere Beine?

Biofax® classic

- spült überflüssiges Wasser aus dem Körper
- reduziert das Gewicht*



Pflanzlich entwässern –
Wohlbefinden verbessern

Biofax® classic. Hartkapseln. Wirkstoffe: Trockenextrakte aus Birkenblättern, Hauhechelwurzel und Gartenbohnenhülsen. Anwendungsgebiet: Traditionelles pflanzliches Arzneimittel zur Unterstützung der Ausscheidungsfunktion der Niere, ausschließlich aufgrund langjähriger Anwendung. **Warnhinweis:** enthält Traubenzucker (Glucose). Bitte Packungsbeilage beachten. Stand: 09.2014. **Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.** *Milewicz A, Iwankiewicz G, Zareba E. et al. Ergebnisse einer randomisierten placebo-kontrollierten Doppelblindstudie: Aquaretischer Effekt eines pflanzlichen Kombinationsarzneimittels bei Frauen mit Ödemen unterschiedlicher Genese. Pharmazeutische Rundschau, Sonderdruck aus Heft 1/1994 BC_Pk7.0



5

MAGISCH...

ist das, was aus Vladimir Mukhins (g.l.) Küche kommt, etwa das Schwarzbrot-Dessert (l.). Ebenso verzaubernd: der nächtliche Blick aus seinem Restaurant (o.)



dafür mit alten Rezepten – das schmeckt einmalig. Ein achtgängiges Tasting-Menü unter anderem mit Schwannleber-Mousse und in russischer Brotlimonade („Kvass“ genannt) gekochten Rinderrippchen kostet ca.140 €. Ist halt ein echtes kulinarisches Erlebnis. probka.org; whiterabbitmoscow.ru

24.00 Uhr

Falls Sie noch nicht gleich in einen Club wollen, dann auf einen Verdauungsdrink in eine dieser schummrig-tollen Speakeasy-Bars: das **Chainaya** (1-ya Tverskaya-Yamskaya uliza, 29, dienstags bis samstags von 18 bis 3 Uhr geöffnet) liegt versteckt in einem Hinterhof. Vorher anrufen (+7 495 9673052)! Drinkempfehlung: die „Piña Colada“ nach Hausrezept mit Rum, Kokoswasser und Mandelmilch. Oder ins **Public** (Pokrovka 38, ebenfalls telefonisch reservieren +7 925 5971043, mittwochs bis samstags von 20 bis 3 Uhr), das etwas cooler daher-

kommt mit einem sehr langen Betontresen. Hier von den superchicen Bar-keepern was mit Gin empfehlen lassen. facebook.com/chainayabar/; facebook/publicmsk/

2.00 Uhr

Jetzt aber: tanzen! Und das machen die Moskowiter stets aufgestylt. Die Türsteher der **Denis Simachev Bar (6)** gucken recht streng auf die Hipster-Outfits bei

OBENAUF SEIN

Klappt sehr gut in der Time Out Bar, die liegt nämlich im 12. und 13. Stock



7

MOSKAUER NÄCHTE

...sind wild. Vor allem in der Denis Simachev Bar (l.)

Frauen wie Männern – in ist, wer drin ist eben. Und drinnen geht der Punk ab. Hier feiert Moskaus Kreativ-Elite, Designer sowie Moderedakteure und reiche Unternehmer. Das Dekor ist herrlich überkandidelt, das Publikum ausgelassen und manchmal fast zu schön, um wahr zu sein. Getrunken wird? Wodka und Champagner. Etwas gemischerter von den Gästen her, mit einer Hammeraussicht und Außenterrasse: die **Time Out Bar (7)**. facebook.com/dsbar/; timeout.ru

5.00 Uhr

Wer noch nicht genug hat, der fährt zum **Roten Oktober** (ru.: „Krasnyy Oktyabr“). In einer alten Schokoladenfabrik wird bis morgens gefeiert. Und dann wieder von vorne. Einfach in einen der Clubs dort spülen lassen. redok.ru.

GROSS! GRÖßER! PUSCHKIN!

Das Museum beherbergt die größte Weltkunst-Sammlung Russlands

FOTOS: EVGENIA KANAK, ALEX SEGRE/ALAMY, PR (5)



NEU-RUSSISCH

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Artischocken-Püree und Quitte im Severyane

UND FÜR DEN TAG DANACH...

• Den besten Brunch mit russischer New-Wave-Küche gibt es im **Severyane** (jeden Tag von 9 bis 16 Uhr). Das Restaurant ist übrigens auch abends der Hit, dunkel gestrichen, mit echten Kerzen beleuchtet und die selbst infundierten Schnäpse sind sprichwörtliche Knaller. severyane.moscow

• Kultur muss sein in Moskau, schließlich gibt es hier die besten Museen der Welt. Etwa das **Puschkin-Museum**, das unter anderem für die französischen Exponate aus dem 19. und 20. Jahrhundert berühmt ist. Alternative: die **Tretjakow-Galerie** mit russischer Kunst. arts-museum.ru; tretjakovgallery.ru

• Durchatmen, der Hektik entkommen, das machen die Moskowiter gern im Süden Moskaus im wunderschönen Park der ehemaligen Zarenresidenz **Kolomenskoje**. Vom StandArt Hotel sind es mit der U-Bahn ca. 45 Minuten dortin (Station: Kolomenskaya).

50 JAHRE

sebamed

GESUNDER SCHUTZ
GESUNDE HAUT



Ohne Aluminiumsalze

Alle sebamed Deos sind

- dermatologisch-klinisch getestet
- besonders hautverträglich
- mit dem pH-Wert 5,5

Dermatologisch-klinisch getestet.

Erhältlich in Apotheken und Drogeriefachabteilungen.

www.sebamed.de



Wissenschaft für gesunde Haut.