

Einmal um die Welt, bitte! In jeder Ausgabe verraten unsere reisenden Autor:innen ihre kulinarischen Tipps für die besten Locations. Jessica Jungbauer schreibt uns aus dem Balkan

Tirana

Texte und Fotos: Jessica Jungbauer

Wer nach Albanien fliegt, landet meist in der Hauptstadt Tirana. Einen Tag hier einzuplanen, lohnt sich allein schon wegen der pulsierenden Atmosphäre. Als eine Stadt im Wandel gilt Tirana (noch) als Geheimtipp und zieht immer mehr Kreative aus aller Welt an

POST AUS ...

But first, coffee!

Wer durch das Szeneviertel Bloku mit seinen einmaligen Gin-Läden und den Bio-Supermärkten schlendert, sollte unbedingt im Antigua vorbeischaun: Albaniens Pionier-Location für Spezialitätenkaffee. Seit 1995 röstet Julia Bozo mit ihrer Familie hier Kaffee, seit 2020 serviert sie ihn im eigenen Café. Zum Frühstück gibt es eine kleine Auswahl an hausgemachtem Gebäck, wie zum Beispiel gesalzenen Karamell- und Schokoladenkuchen oder Matcha Basque Cheesecake. Das Antigua möchte ein Ort für Kaffeeliebhaber:innen sein, deshalb gibt es neben den Bohnen aus der hauseigenen Rösterei auch Zubehör wie Kaffeefilter- oder Karaffen. Ob zum Arbeiten in der minimalistischen, aber gemütlichen Atmosphäre oder für eine Kaffeepause vor dem Café, um das Treiben auf den Straßen zu beobachten — das Antigua ist nicht umsonst eines der beliebtesten Cafés der Stadt.

ANTIGUA SPECIALTY COFFEE

Rruga Perlat Rexhepi
1001 Tirana

Montag–Samstag 9–18 Uhr
Sonntag geschlossen

1. Neben dem haus-eigenen Kaffee werden auch Bohnen von anderen kleinen Röstereien in ganz Europa angeboten

2. Im schönen Szeneviertel Bloku gelegen, People Watching inklusive

3. Antigua ist nicht nur eines der besten, sondern auch das erste Third Wave Café in Tirana — und in Albanien überhaupt

Links: Im Zentrum Tiranas liegt der Skanderbeg-Platz mit Uhrturm, dem historischen Nationalmuseum und der Oper



1. Das Mullixhiu von Chefkoch Bledar Kola gilt als eines der besten Restaurants der Stadt und unterstützt kleine Produzent:innen in ganz Albanien

2. Traditionelle albanische Rezepte stehen im Mittelpunkt des Mullixhiu, wie hier Fli, ein geschichteter Kuchen aus pfannkuchenartigem Teig, verfeinert mit Olivenblättertée

3. Vom Brot bis zu den Jufka, die albanischen Nudeln, wird alles selbstgemacht

Handmade pasta

Das Mullixhiu in der Nähe des Großen Parks von Tirana ist ein Slow-Food-Restaurant, das albanische Traditionen und Techniken mit einem modernen Touch zelebriert. Chefkoch Bledar Kola gehört zu einer neuen Generation von Köch:innen, die an der Spitze der zeitgemäßen albanischen Küche stehen. Er hat sein Handwerk unter anderem im Noma in Kopenhagen gelernt und setzt auf lokale, saisonale Zutaten, die er von Kleinbauern aus ganz Albanien bezieht. Das ist noch nicht alles: Mullixhiu bedeutet Müller, das Restaurant backt sein eigenes Brot und stellt Jufka her, albanische Nudeln, die zum Lunch mit Steinpilzen oder Waldbeeren serviert werden. Dazu hausgemachtes Byrek oder einen Salat der Saison. Abends kann man sich beim Tastingmenü auf eine Reise durch Albanien in zehn Gängen begeben: vom klassischen Fli-Kuchen, hier mit Olivenblättertée angereichert, bis zur traditionellen Trahanasuppe, verfeinert mit Trauben und Spinatsauce.

MULLIXHIU

Shëtitorja Lasgush Poradeci Hyrja e Parkut tek Diga e Liqenit Artificial Tirana, 1019, Albanien

Mittagessen: Montag–Sonntag 12–16 Uhr

Dinner: Montag–Sonntag 18–22 Uhr





Back to the roots

Kaum tritt man durch das Tor der Uka Farm direkt außerhalb des Trubels von Tirana, spürt man eine leichte Brise auf der Haut und atmet frische Luft ein: Es ist eines der bekanntesten Farm-to-table-Restaurants Albaniens, das in den 90er-Jahren vom ehemaligen Landwirtschaftsminister Rexhep Uka gegründet wurde und heute von seinem Sohn Flori Uka geführt wird. Das Team setzt sich für die albanische Küche und die Produkte des Landes ein und folgt dabei den Prinzipien der Permakultur. Nicht selten führt Uka seine Gäste vor dem Abendessen persönlich über den Hof. Mit Blick auf den Weinberg genießt man in einem rustikalen Ambiente mit karierten Tischdecken ein Fest für Augen und Sinne: Meze, eine Vielzahl albanischer Gerichte zum Teilen, je nach Saison zum Beispiel würziges Maisbrot mit Joghurt, einen Gurkensalat mit Brombeeren oder gemischtes Grillfleisch aus artgerechter Tierhaltung. Dazu einen von Ukas aufregenden Weinen aus der albanischen Rebsorte Kallmet und der Abend ist perfekt!

UKA FARM

Rruga Adem Jashari
Laknas, Albanien

Montag–Sonntag 12–22 Uhr

1. Ein typisch albanisches Abendessen, serviert zum Teilen im Meze-Stil

2. Die hofeigenen Tomaten werden in der Sonne getrocknet

3. Der Winzer Flori Uka hat sein Handwerk in Italien gelernt – und ist dann in seine Heimat zurückgekehrt, um aus albanischen Rebsorten den besten Wein zu machen