

DER FEINSCHMECKER

www.feinschmecker.de

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

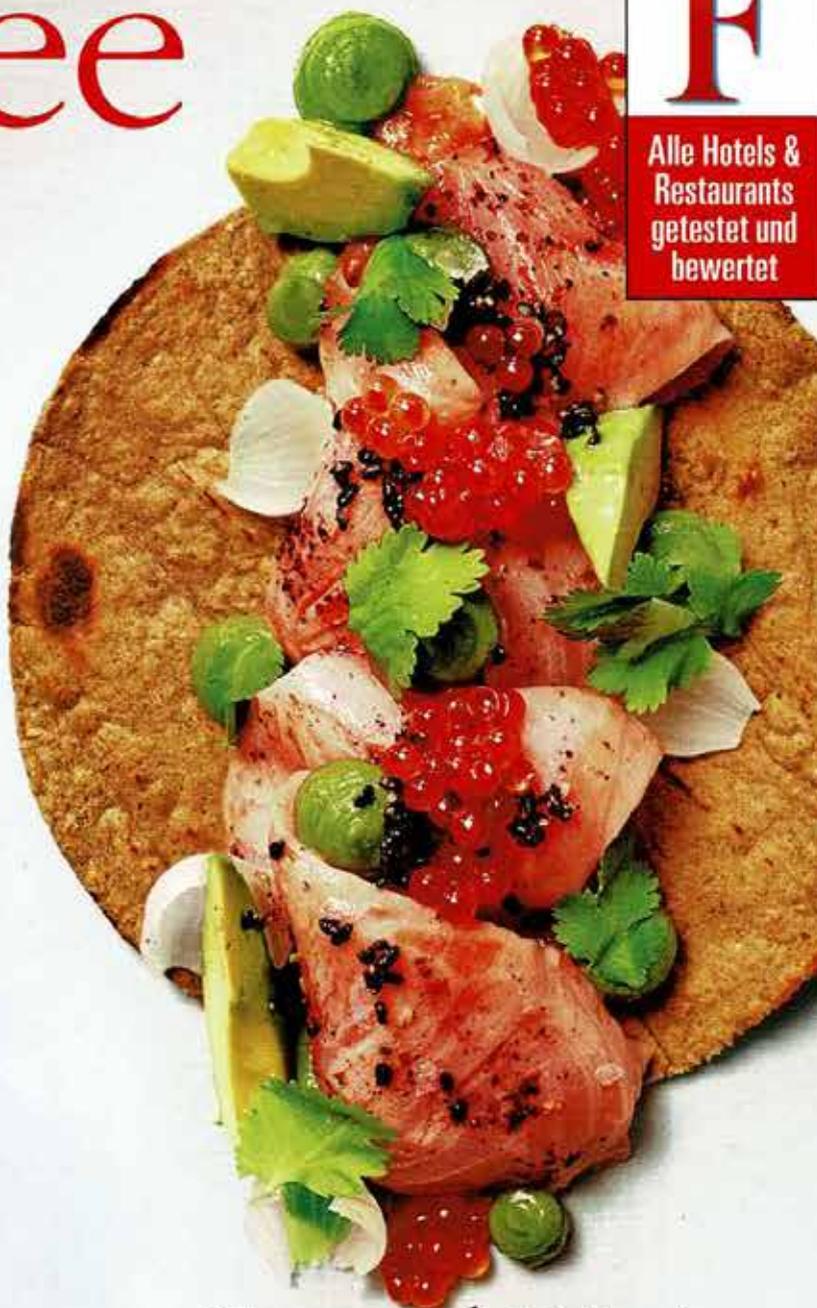
Lago Maggiore, Comer See,

Gardasee

Italiens schönste Ufer:
Neue Adressen für
den Sommerurlaub

SPECIAL SUMMERTIME

- Paella
- Limonaden
- Karamell-Eis
- Eisdielen
- Grillen



F

Alle Hotels &
Restaurants
getestet und
bewertet

Extra:

Praktischer Info-Guide
zum Herausnehmen.
Mit allen Adressen für
Ihre Reise



*Casual Dining:
die Top Ten in*
Berlin



FOTO: CÖNTEK OT A FENYHAIAS/BU KAI IMAGIS

GARDASEE

In Limone sul Garda am Westufer des Sees erinnern die Tavernen am Hafen noch an die Tradition des ehemaligen Fischerortes. Heute ist er ein beliebtes Ziel für Feriengäste, mit einem breiten Angebot an Stränden, Sport und Unterhaltung

Die Sonnenseite

Der größte der italienischen Seen hat viel zu bieten: urige Lokale am Ufer, romantische Unterkünfte und mildes mediterranes Klima

TEXT: STEFAN MAIWALD, FOTOS: ANDREA DI LORENZO

Auch das Köchenteam um Maurizio Buffi (Mitte) weiß die Lage der „Villa Giulia“ zu schätzen: Das familiär geführte wunderschöne Haus steht direkt am westlichen Seeufer, mit spektakulärem Ausblick und frischem Fisch gleich vor der Tür. Als kreativer Meister am Herd hat Buffi dem Restaurant einen Ruf erkocht, der bereits weit über den Gardasee hinausreicht





Ob romantisch unter Arkaden oder luftig auf der Hotelterrasse: Die kreative Küche von Maurizio Buffi schmeckt überall. Als Pastagang gibt es zum Beispiel *spaghettoni* mit Auster, Buttermilch, Dicken Bohnen und wildem Dill (o.), zum Dessert *millefeuille* mit Mascarpone-Creme, Himbeeren und Ricotta-Eis (r.)



In Riva an der Nordspitze des Sees liegt das „Lido Palace“, ein Palast von 1899, der meisterlich renoviert neu erstrahlt und aus jedem Fenster schönste Blicke gewährt. Ein Heimspiel ist die Küchenleitung für David Cattol – er stammt aus Riva. Auf den Tisch des „Il Re della Busa“ bringt er viel Fisch, hier ein Filet vom mediterranen Seebarsch



Pittoreske Promenaden und Gassen haben alle Städtchen direkt am Gardasee zu bieten, so auch das geschichtsträchtige Lazise am Südostufer



D

iese Abwechslung! Almwiesen und mediterrane Macchia, Edelweiß und Palmen, alpine Schroffheit und italienische Lässigkeit, Seebecht und Seeigel ...

Moment – Seeigel? Ja! Die *ricci di mare* hat Maurizio Bufi an den Gardasee gebracht. Der gebürtige Apulier kocht in der „Villa Giulia“ in Gargnano und gilt als neuer Star der Szene, kreativ, aber nicht verspielt, souverän, aber nicht arrogant. Bei ihm schmeckt man jede einzelne Zutat; die Seeigel richtet er schlicht auf getoastetem Brot und einem Püree von violetten Karotten an. Köstlich ist auch der Tintenfisch mit Kalbsbries auf Cashewcreme, alles serviert vor vorzüglichem, erhabenem Seeblick.

An zwei Tischen wird getuschelt: Gibt es heute Maurizios Risotto? Der Maître beruhigt die Gäste: Ja, den Risotto gibt es. Hier in der Lombardei ist er eine königliche Speise, im Süden dagegen ein undenkbares Gericht, das allenfalls Siechenden serviert wird. Doch Maurizio Bufi verbindet gekonnt die zahlreichen italienischen Spezialitäten, den Reis diesmal mit Zitronen aus dem Hotelgarten, etwas Lakritz sowie einem herzhaften Klacks Burrata.

Für diese wunderbare Vielfalt, die Verschmelzung von Norden und Süden, steht auch auf der See selbst. Der Gardasee ist ein guter alter Freund, vertraut und nah, eingerahmt von 2000 Meter hohen Bergen und 156 Kilometer Uferlinie, die durch drei italienische Regionen verläuft. Und was genau tummelt sich da im Wasser? Der *carpione del Garda* zum Beispiel, eine Forellenart; sie wird bis zu 40 Zentimeter lang und lebt nur hier. Dann gibt es noch den *lavarello* (Blaufelchen), der Anfang des 20. Jahrhunderts aus der Schweiz eingeführt wurde und bevorzugt *al cartoccio* (im Päckchen) serviert wird. Köstlich sind auch *Iuccio* (Hecht), *anguilla* (Aal) und *sarda di lago* (Seesardine). Allzu viele Fischerboote wird man hier allerdings nicht erspähen, die meisten Fische stammen aus Zuchtbetrieben in umliegenden Gewässern.

Schon Goethe kam aus dem Staunen nicht heraus, als er 1787 in Torbole eintraf – bald drohte man ihm Prügel an, weil man den neugierigen Wanderer mit seinem Zeichenblock für einen Spion der verhassten Österreicher hielt. Inzwischen werden Fremde aus dem Norden freundlicher empfangen. Auch Gourmets können sich hier wohlfühlen; es hat sich in den letzten Jahren sehr viel getan, wenn gleich der Gardasee in erster Linie ein Sportrevier ist. Dolce Vita mit Schweißperlen auf der Stirn gewissermaßen. Kenner behaupten, es gebe auf der Welt kaum ein besseres Windsurfrevier: 320 Tage

im Jahr weht ab elf Uhr der *ora* von Süd nach Nord. Rund um den See wird geklettert und geradelt, man kann auch segeln, wandern, reiten, Gleitschirm fliegen, golfen. Selbst die Köche sind beängstigend gut in Form. Maurizio Bufi, der Mann mit den Seeigeln, ist 1,94 Meter groß und wollte gerade in der Ersten Volleyballliga starten, als der Job dazwischenkam. Wer Spitzenkoch werden will, hat keine Zeit mehr für Spitzensport. Aber mit seiner Küchencrew auf die Räder steigen und die Berge hochfahren, das geht. Auf E-Bikes allerdings, allzu viel Stress muss dann doch nicht sein.

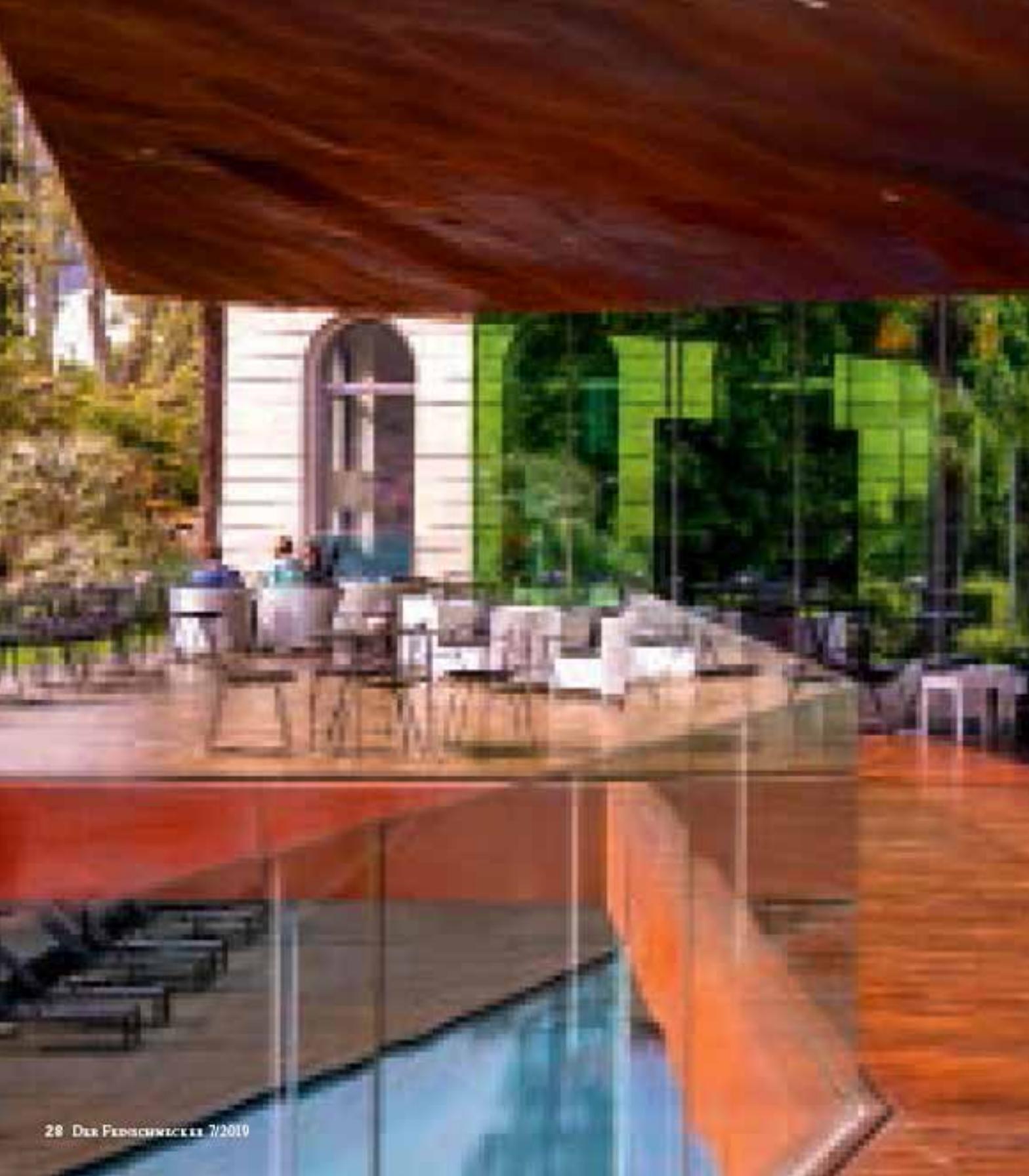
Neben den Sportlern schätzen auch Kreative den Gardasee. Möglich, dass der Unrubestifter Gabriele d'Annunzio den inspirierenden Boden bereitet hat. Der kriegerische Poet, der mit seinem Doppeldecker-Geschwader Wien bombardierte und mit einer Privatarmee Istrien zurückerobern wollte, kaufte im Jahr 1921 die Villa Vittoriale in Gardone und machte daraus ein ebenso faszinierendes wie bizarres Museum, eine Art italienisches Neuschwanstein. Aus der heutigen Generation sind André Heller und Bodo Kirchhoff langjährige Erst- und Zweitwohnungsbesitzer.

Der Gardasee ist Italien light – man spricht Deutsch, und viele Restaurants sind vom Mittag bis zum Abend durchgehend geöffnet. Gebildete Gourmets rümpfen darüber gern die Nase, aber für die Wirte ist es ein Segen: Tische können abends mehrfach belegt werden; erst kommen die hungrigen Sportler (oft schon gegen 17 Uhr), dann die Familien, schließlich die Italiener.

Sogar im Norden des Sees, im Revier der Segler und Surfer, hat sich viel verändert, zum Beispiel im neu restaurierten Hotel „Lido Palace“ in Riva. Zur Rettung des neoklassizistischen Palazzos, 1899 direkt am Ufer erbaut und von einem Park umschlossen, verpflichtete man kurz vor dem Verfall den venezianischen Architekten Alberto Cecchetto, der für 20 Millionen Euro ein avantgardistisches Meisterwerk ablieferte.

Im Hotelrestaurant „Il Re della Busa“ steht seit einigen Monaten David Cattoi am Herd, der aus Riva stammt. Eine seiner Spezialitäten sind die *spaghettone*, dicke Spaghetti, mit Meeresfrüchten. Hier sticht die Pasta hervor: Der Bio-Hartweizen für die Manufaktur Felicetti mit Sitz in den Dolomiten wächst in Apulien. Im Sommer kocht Cattoi gern mit Felchen und Sardinen aus dem See, im Herbst und Winter kommt Wild aus den Bergen. Eine seiner Spezialitäten ist der *salmerino* (Saibling), der aber nicht aus dem See kommt,

Das elegante Restaurant des „Lido Palace“ liegt unter dem Bug des schiffartigen, weit gespannten Daches aus rostrottem Cortenstahl. Das Dessert aus Schokoladencreme, Tamarinden-Sorbet, Mango und Sesamhonig scheint auf dem Glas des Tellers zu schwimmen







Von Salò aus, dem beliebten Einkaufsstädtchen am Westufer, bietet sich ein großartiger Blick auf den lang gestreckten Monte Baldo

sondern aus dessen Zuflüssen. Ihn würzt Cattoi mit dem Aroma von Salzzitronen, die er selbst einlegt. Anschließend wird nur die Schale verwendet, die einen intensiven, würzigen Geschmack hat. Dazu noch das gute milde Olivenöl vom Gardasee – fertig ist ein köstliches Gericht. Ein Genuss sind auch die *tortelli* mit einer Füllung aus Kalbschulter, die vorher fünf Stunden lang auf kleiner Flamme geschmort worden ist. Sie werden auf Trentiner Vezzena-Käse serviert, darüber kommen die schwarzen Trüffel, die man am Monte Baldo findet.

Mögen sich an den Uferstraßen auch schicke Sportwagen drängen: Die Stars des Sees sind die Riva-Boote. Die Firma heißt nicht nach dem Ort, sondern nach ihrem Gründer Pietro Riva, der schon 1842 sein Geschäft aufzog. Die Boote werden nicht einmal am Gardasee gebaut. Lange lag die Werft am benachbarten Lago d'Iseo, inzwischen ist sie ins ligurische La Spezia umgesiedelt. Dennoch sind Riva und der Gardasee aufs Engste miteinander verbandelt: 400 Riva-Boote sollen hier registriert sein, ein Zehntel aller, die je gebaut wurden. Carlo Riva, der die Firma nach dem Zweiten Weltkrieg übernahm und für ihren Mythos verantwortlich ist, wollte nicht nur die schönsten, sondern auch die besten Boote der Welt bieten. Und er machte Persönlichkeiten aus ihnen: Wurden Boote lange nur mit Buchstabencodes benannt, nannte Carlo 1952 einen seiner Entwürfe „Sebino“, nach dem alten Namen des Iseosees. Später folgten die „Ariston“, die „Florida“ und schließlich die „Aquarema“, das schönste Motorboot, das jemals das Wasser durchteilt hat.

Nicht per Riva-Boot, sondern auf der stets vollen Uferstraße geht es in den Osten: Die spektakulärste Neueröffnung des Jahres ist zweifellos das „QuellenhofLazise“, ein Schwesterhotel des „Quellenhof“-Resorts in Südtirol bei Meran. 60 luxuriöse Zimmer und Suiten, umrahmt von einer Poollandschaft, ein Restaurant mit 360-Grad-Blick, alles entworfen vom Südtiroler Architektenduo Stephan Marx und Elke Ladurno – hier wächst etwas Großes. Beim Testbesuch verlief noch nicht alles ganz reibungslos, aber das Hotel war ja auch erst seit zwei Tagen geöffnet. Und der Stromausfall, der das Haus für ein paar Stunden lahmlegte (inklusive der elektronisch zu öffnenden Türen), war definitiv höhere Gewalt. Wenn dieser Artikel erscheint, sollte alles in ruhigen Bahnen laufen. Die Gastfreundschaft jedenfalls war trotz den schwierigen Umständen vorbildlich.

Ziemlich genau gegenüber dem „Quellenhof“ liegt in Salò am Westufer das „QB DuePuntoZero“. Chefkoch Alberto Bertani und seine Frau und Sommelière Irene Agliardi im Service haben viele Fans unter den Feinschmeckern gefunden. Von allen guten Restaurants rund um den See ist dies zweifellos das Entspannteste, ein Wohlfühlort in hellen, freundlichen Farben. Bertanis geliebte Karpfen stammen ebenso aus Papas Garten im nahen Gargnano wie die Zitronen, die seiner Ansicht nach jenen von der Amalfiküste in nichts nachstehen. Beim Felchen-Tatar kommen beide Früchte zum Einsatz, dazu ein Bett aus Salbei und Wein-Gel von der Gropello-Traube. Die lombardische Spezialität *manzo all'olio*, bei der das Rindfleisch traditionell mit Olivenöl und Sardellen geschmort wird, verfeinert Bertani mit Seesardinen und Petersilien-crumble.

Und ganz im Süden? Nach Sirmione fahren wir erst, als die Busse die Parkplätze vor der Altstadt verlassen haben. In Gionata Bignottis „La Rucola 2.0“ wartet das Menü „Lago“ auf uns. Der Sommelier bietet als Aperitif seinen eigenen Gin namens „Golden Lake“ an, und der Kaviar vom europäischen Stör stammt aus einem nahen Zuchtbetrieb. Der Stör selbst wird dann mit Ziegenkäse und Honig serviert, der Hecht mit Wakame-Algen und Sojasauce, und aus der Forelle zaubert der Küchenchef Bignotti eine köstliche *carbonara*.

Was den Honig angeht: Der ist die vielleicht unbekannteste Spezialität des Gardasees. Alle reden vom Olivenöl und von den Weinen, doch die alljährliche Honig- und Imkermesse in Lazise, immer Anfang Oktober, ist eine der bedeutendsten in Europa und findet in diesem Jahr zum 40. Mal statt. Der Honig im „La Rucola“ kommt von einem 80-Jährigen, der ihn in einem kleinen Bergdorf oberhalb des Sees gewinnt und ihn nur an Freunde verkauft. Er führt seine Bienen auf spezielle Felder, sodass sein Himbeerhonig auch wirklich zu drei Vierteln von Himbeerblüten stammt; üblich sind sonst etwa 50 Prozent, denn Bienen lassen sich weder steuern noch dressieren. Bloß dieser Alte da oben auf dem Berg, der hat den Dreh irgendwie raus.

Womit zu Genüge bewiesen wäre: Der Gardasee, dieser gute alte Freund, überrascht auch Kenner immer wieder. Dem Schriftsteller Bodo Kirchoff gebührt das abschließende Urteil: „Das Meer ist wunderbar. Aber der See ist mir lieber.“ Als gebürtiger Hamburger dürfte er wissen, wovon er redet. ■

F

Adressen, Karten und Bewertungen
zum Herausnehmen auf Seite 138



Im „OB DuePuntoZero“ in Salò führt Alberto Bertani die Küche, seine Frau Irene Agliardi herrscht über Saal und Weinkeller. Viele Zutaten kommen aus dem nahen Garten des Vaters, so die Kapern und Zitronen für das Feichtatar mit Saibel-„Sand“ und Wein-Gel



Holz und Naturstein aus der Gegend prägen das Ambiente im „La Rucola“ in Sirmione. Neben delikaten Fischgerichten ist auch der eigene Gin namens „Golden Lake“ eine Spezialität des Hauses

