

Auch im entzückenden und chronisch überfüllten Malcesine muß es doch, wie auch sonst überall in Italien, irgendeinen Posto geben, der auf Qualität und unverwechselbare kulinarische Linie achtet. Gibt es auch: Die Trattoria Vecchia Malcesine ist sinnigerweise nicht leicht zu finden, denn sie versteckt sich im nördlichen Ortsteil, wo absolut keine Gummikrokodil-Shops, Weinstuben, Spaghetti-Häuser und Postkartenverkäufer mehr zu finden sind.



Wer vom immer voll belegten *parcheggio* unterhalb des Rathauses nicht zum Hafen hinunterschlendert, sondern rechts die graue Steintreppe zur Gardesana emporsteigt, stößt nach einer Kurve auf ein Tor, das Einlaß zu einer traumhaften, intimen Seeterrasse gewährt.

Der Name Vecchia Malcesine (Altmalcesine) stimmt ganz offensichtlich, denn die Trattoria liegt in einem der stillsten Winkel der Altstadt.

Leandro Luppi, der schlanke, sympathisch lächelnde Patron mit dem Trikolorenbündchen an der weißen Jacke, gilt in den italienischen Gastromedien als einer der *nuovi emergenti*, der auf-

steigenden Sterne am kulinarischen Himmel der Nation. Zu Recht, denn hier kocht endlich einmal jemand, der sein Metier virtuos beherrscht, der nicht den schalen Hintergedanken aufkommen läßt, daß es in der Trattoria bei Mamma früher doch besser war. Leandro Luppi glaubt man, wenn er irgendwelche Wurzeln verleugnet und ganz simpel sagt: »Die Küche bin ich.«

Das mag auch mit seiner Herkunft zusammenhängen: Der *bolzaino* (Bozener), aus alttrentiner k. u. k. Beamtenfamilie stammend, hat sein Handwerk auf der Meraner Hotelfachschule erlernt und als

Malcesine – nicht aus der Goethe-Perspektive