

Artikel lesen

20.06.2012 | 23:39 h

0 Kommentare bisher

Redaktion: Kornelia Doren

Leserreisen

Eine kulinarische Reise ins magische Malcesine

Wie kaum ein anderer Ort am Gardasee steht Malcesine für Genuss. Wie fast jeden Abend bietet das nordöstliche Gardaseeufer einen unvergesslichen Ausblick auf das Italienische Leben.



(c) Mike Kreiten

Silbergrüne Olivenhaine, Zitronengärten und Weinhänge in Stellagen umrahmen das glitzernde Seeufer. Ein warmer Ora-Abendwind bläst uns angenehm ins Gesicht. Der Mond wirft eine silberne Bahn über leicht gekräuselten Wellen, die von der Hafenanlage in den See zurückgeworfen werden. Es duftet nach Fisch, Olivenöl und Rosmarin. Vor uns ein erfrischender Aperitif aus dem hier in der Gegend angebauten Rosé-Schaumwein Bardolino Chiaretto Spumante, Sprudel, Eis, Holundersirup und frischem Pfefferminz. Wir sitzen in einem der zahlreichen, guten Restaurants in Malcesine am nordöstlichen Gardaseeufer. Und üben das Dolce Vita-Dasein. Das fällt in Malcesine leicht.

Malcesine – mehr als Historie, Kultur & Wassersport

Der alte Ortsteil gruppiert sich mit malerischen Winkeln und engen, gepflasterten Gassen rund um den bunten, kleinen Hafen und seine mittelalterliche Scaliger-Burg. Von ihrem 30 Meter hohen Turm schweift der Blick auf den tintenblauen Nordteil des Lago di Garda, der schon Goethe, D. H. Lawrence, Klimt, Kafka und Rilke bezaubert hat. Heute beherbergt die Burg neben einem Museum zur Naturkunde und Fischfang auch einen Goethe-Saal. Darin sind Reproduktionen der Zeichnungen ausgestellt, die der damals 37jährige Goethe, der unter dem Decknamen Filippo Miller reiste, im September 1786 angefertigt hatte. Weil er aus einem verdächtig versteckten Winkel die Burg zeichnete, wurde er kurzzeitig als „österreichischer Spion“ verhaftet, aber am selben Tag wieder freigelassen. Seiner Begeisterung für Italien tat das keinen Abbruch, schreibt der deutsche Dichter in seinem Tagebuch. Eine Gedenktafel, die am Hotel San Marco in unmittelbarer Nähe zum Hafen und seinem venezianisch inspirierten Kapitänspalast angebracht ist, erinnert an Goethes-Malcesine-Episode.

Der „Palazzo dei Capitani“ gilt neben der Burg als weiteres Wahrzeichen Malcesines. Das zum Nationaldenkmal erhobene Gebäude wurde gegen Ende des 13. Jahrhunderts von den Scaligern erbaut, zwei Jahrhunderte später im Stil der venezianischen Gotik erneuert und fasziniert noch heute mit üppigen, ornamentalen Fresken, die im Rahmen von Ausstellungen besichtigt werden können. Der Palazzo war einst Sitz des venezianischen Gouverneurs, der seine Residenz abwechselnd in Garda, Torri del Benaco oder Malcesine hatte. Hin zum See erstreckt sich ein Palmengarten mit einer Anlegestelle, der heutzutage für Gourmet- und Musikfestivals genutzt wird.

Segel- und Surfbegeisterte kennen den 3.500 Einwohner-Ort als Begegnungsstätte des Segelsports. Zum einen wegen seiner konstanten Windverhältnisse: Der Ora-Wind, der vom Süden in Richtung Malcesine weht und der „Schönwetterwind“ Pelér, der aus dem Norden morgens nach Bardolino bläst. Zum anderen verbindet man mit Malcesine ehemalige Olympiateilnehmer wie Mauro Testa und seine Freunde vom Segelverein „Fraglia della Vela“. Einige dieser einheimischen Spitzensportler haben zwischen 1972 und 2004 an den Olympia-Wettkämpfen teilgenommen und werden noch heute in ihrem Heimatort bewundert. Regelmäßig organisieren sie für ihren Verein zahlreiche National-, Europa- und Weltmeisterschaften verschiedener Bootsklassen sowie klassische Regatten, sodass Malcesine als Trainingsort für Segler weiterhin im Gespräch bleibt.

Monte Baldo – Murmeltiere, Natur und Panoramablicke

Von Malcesine aus führt eine Panorama-Seilbahn zum Monte Baldo auf 2.200 Meter Höhe - ein herrliches Wandergebiet mit tollen Blicken über den See und mit reichlich einheimischer Vegetation und Murmeltieren, die man sogar bereits aus der Seilbahn-Kabine entdecken kann.

Malcesine steht für ein Potpourri aus Gaumenfreuden, Sport, Kultur, Segel- und Badespaß. So erstaunt es nicht, dass es zu den meistbesuchten „Perlen“ des Gardasees gehört. Allein das Veroneser Ostufer, an dem Malcesine liegt, zählte im Jahr 2011 4,3 Millionen Besucher und mehr als 11,2 Millionen Übernachtungen. Ein Drittel davon entfällt auf deutsche Urlauber. Dass viele Urlauber und Wochenendreisende nach Malcesine kommen und weiterhin kommen werden, hängt mit der Kreativität seiner pfiffigen Einheimischen zusammen. Sie lassen sich einiges einfallen, um ihren Heimatort konstant für Gäste interessant zu halten.

Manche sprechen davon, dass sich Malcesine ähnlich wie die Sängerin Madonna ständig neu erfindet und so ihre Fans bewahrt und erweitert.

Fremdenverkehrsdirektor Vittorio Dapretto erklärt den touristischen Wandel à la Madonna so: „Nach dem Zweiten Weltkrieg haben die Deutschen den Gardasee wiederentdeckt. Sie nahmen ihr Zelt mit oder wohnten in Frühstückspensionen. Malcesine war bis Mitte der 50er Jahre nur ein Fischerdorf und Italien war zu dieser Zeit gleichbedeutend mit Pasta und Pizza. Das war die typische Gastronomie damals. In den 70er Jahren erlebten wir jedoch eine Explosion des Tourismus, sodass auch wir uns weiterentwickeln wollten. Viele Privatunterkünfte wandelten sich zu Rundum-Wohlfühl-Hotels und wir bekamen durch die neuen Gäste die Chance, unsere gehobene, lokale Küche zu präsentieren.“

Elvira Trimeloni, Hotelierin aus Malcesine, kennt diesen Trend aus eigener Erfahrung. Sie hat aus der ehemaligen elterlichen Pension 2005 mit ihrer Schwester Martina ein Boutiquehotel gestaltet. „Martina und ich wollten keinen Innenarchitekten heranziehen“, erinnert sich die gut gelaunte Managerin an die Umbauzeit. „Uns hat es gefallen, Lampen, die Form von Badezimmerkacheln und 23 Zimmereinrichtungen selbst zu entwerfen.“ Als Vertreterin einer neuen, kreativen Generation von Gastgebern am Gardasee vermietet sie nicht nur Zimmer, sondern bietet auch künstlerische und kulinarische Impressionen. Beispielsweise stellt sie in ihrem Hotel Meridiana wechselnd die Werke lokaler Künstler aus und organisiert mit einem Team von engagierten Bürgern aus Malcesine jedes Jahr die Gourmetfestivals „Fish & Chef“ und „Ciottolando“.

Für diejenigen, die die gehobene Gastronomie des Gardasees lieben oder noch kennenlernen wollen, sind dies im Mai und September jeden Jahres Muss-Termine. „Ciottolando“, das herbstliche Genuss-Event heißt frei übersetzt so viel wie "durch die Gassen schlendern". Tatsächlich finden in den alten Gassen, durch die früher Pferde mit ihrer Warenlast trabten, heute überall Degustationen statt, die Einheimische wie Touristen „schlendernd“ mitnehmen. Ein Couponheft kostet 40 Euro, dazu gibt es einen Stadtplan. Mit diesem in der Hand kostet man sich von Bar zu Bar und von über Vinotheken zu Restaurants vor. Oder anders gesagt: Man begibt sich auf eine kulinarische Mini-Entdeckungsreise.

Michelin-Koch Leandro Luppi, Mitorganisator dieser Feinschmecker-Festivals, gehört zur Generation der jungen Restaurant-Betreiber am Gardasee. „Meine Speisen spiegeln die regionale Verwurzelung unserer Küche mit lokalen Produkten wider, ich vereine gerne traditionelle und moderne Küche“, sagt der Inhaber des Restaurants „Vecchia Malcesine“. Für das Festival „Fish & Chef“ holte er im Mai diesen Jahres andere hochkarätige Köche nach Malcesine und stellte ihnen eine Aufgabe: Mit Phantasie die lokalen Produkte des Gardasees neu interpretieren: das Öl von Malcesine, den Süßwasser-Fisch „Trota“ (Forelle) oder Lavarello (Felchen), das Garronese-Rindfleisch, den Monteveronese-Käse (eine Art Parmesan vom Gardasee) und die dunkle Monograno-Pasta. Die Kreativität der Michelin-Köche ist zugleich eine Reputation für den Ferienort. An vier Abenden bereitet jeweils ein Star-Koch in ausgewählten Hotels zum erschwinglichen Pauschalpreis von rund 50 Euro ein Gourmetmenü zu, dazu gibt es abgestimmte lokale Weine.

Das gibt Einheimischen wie Touristen ohne Hemmschwelle und finanzielles Risiko die Gelegenheit mit Sterneküche in Berührung zu kommen. Mit von der Partie werden auch im Mai 2013 wieder diese Spitzenköche sein: Philippe Leveille, Renato Rizzardi, David Morelli und Giancarlo Scabin. In Porto di Cassone, einem Ortsteil von Malcesine, wird nach dem mehrtägigen Koch-Match ausgiebig zu Musik, Tanz, dem lokalen Rosé-Wein Chiaretto und Streetfood gefeiert. Im Mai kommenden Jahres findet auch das önologische Begleitprogramm „Giocho del Corvina“ zum Gourmetfestival statt. Es zeigt spielerisch auf, was sich alles aus der Traube „Corvina“ machen lässt: Spumante, Chiaretto, Amarone, Recioto. Eines ist bei allem touristischen Wandel in Malcesine generationenübergreifend gleich geblieben: das Gefühl zu Hause bei Freunden zu sein, hervorgerufen durch seine warmherzige Atmosphäre.

Nach einem mehrtägigen, jeweils mehrgängigen Gaumengenuss am Gardasee spazieren wir vom Monte Baldo aus ins Tal hinunter und werden dabei mit faszinierenden Ausblicken auf den tiefblauen Lago und den historischen Ortskern belohnt. Wir entdecken unterwegs Bergblumen unter Schneeresten und erfreuen uns an der Weite und Entspanntheit der Berglandschaft. Der Abstieg kostet Kraft und verschafft neuen Hunger. Jemand aus der Reisegruppe sagt: „Mensch, ich freu mich nach dem heutigen Tag wieder aufs Abendessen!“. Ach ja, welch Glück, wir sind in Malcesine...

Advertorial Info:

Neue Direktflüge machen die Gardaseeregion für Urlaube oder Wochenend-Trips nun noch besser erreichbar. Air Berlin und Germanwings fliegen von Berlin, Düsseldorf, Köln und München direkt zum Flughafen Verona – in eineinhalb Stunden. Vom Flughafen Verona bringen Shuttle-Busse die Besucher in die gewählten Hotels und Unterkünfte. Den Service ist eine Kooperation des Konsortiums „Lago di Garda è...“ (www.lagodigarda-e.it) und den örtlichen Reiseveranstaltern.

Fahrpläne und Tarife der Montebaldo-Seilbahn: www.funiviedelbaldo.it
 Weitere Informationen zu Events, Museen, Wein- und Olivenöl-Degustationen:
 Fremdenverkehrsamt der Stadt Malcesine: www.malcesinepiu.org

Informationen:
www.malcesinepiu.it

www.fishandchef.it

www.ciottolando.com