

BAEDEKER
— SMART —

GARDASEE

**Perfekte Tage
wo die Zitronen
blühen**



Das Magazin

Knabenkraut, Ragwurz, Primel, Enzian, Lilien und Erdorchideen, die von Ende März bis Mai am Monte Baldo blühen. Bei Feinschmeckern beliebt ist der Monte-Baldo-Trüffel.

Im Parco Alto Garda Bresciano fühlen sich inzwischen Hirsche, Rehe und Gämsen wieder wohl. Im Naturschutzgebiet des Monte Baldo leben Auerhähne, Steinhühner, Füchse und Marder. In den Naturparks an den Flüssen Oglio und Mincio haben sich zahlreiche Entenarten, Blässhühner und Reiher niedergelassen.

Für Teichrohrsänger, Zwergdommeln und Flussnachtigallen werden die Sumpfbereiche als Lebensräume immer knapper. Möwen dagegen haben sich den veränderten Lebensbedingungen am Gardasee gut angepasst. An den Felswänden leben Gartenrotschwanz, Gabelweihe und Kolkrabe. Würger, Lerchen und Ammern bevorzugen die Ebenen als Lebensraum. Der einstige Fischreichtum der Alpenrandseen ist durch Wasserverschmutzung zurückgegangen. Gardaseeforellen und Gardaseekarpfen erreichen zwar noch beträchtliche Größen, und auch die ausgesetzten Maränen, die zur Familie der Lachse gehören, haben sich gut akklimatisiert. Saibling, Aal, Schleie, Barsch, Hecht und Barbe sind aber seltener geworden.

Am Wasser leben vereinzelt ungefährliche Nattern, besonders im August sieht man sie in Strandnähe aus dem Wasser lugen oder sich schnell unter den Steinen verstecken. Am Monte Baldo gibt es giftige Vipern, die aber sehr selten sind, und Skorpione, die sich besonders im Mai und September häufig zeigen. Ansonsten tummeln sich auf den warmen Gebäudemauern Eidechsen aller Art, und man sieht ab und zu eine Blindschleiche. Eindrucksvoll ist der Artenreichtum der Schmetterlinge, die vor allem im Blumenparadies des Monte Baldo ausreichend Nahrung finden.

Frühling schickt sein blaues Band: Enzian am Monte Baldo (unten). Rechte Seite: Blühender Mohn an einem Hang mit Blick auf Torhole im Norden des Sees





KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Die italienische Küche wird als die gesündeste in Europa bezeichnet. Ihr Geheimnis ist ihre Einfachheit: Qualitativ hochwertige Zutaten werden mit einem Minimum an Aufwand zubereitet, Soßen und Dressings nur sparsam verwendet. Die Zubereitung lässt alle Zutaten voll zur Entfaltung kommen.



Picknick zu zweit mit Blick auf den See: auch das ist »Bella Italia«.

Pasta und Reis

Grundlage vieler Gerichte ist nach wie vor die Pasta, aber es wird auch überraschend viel Reis gegessen – kein Wunder angesichts der ausgedehnten Reisfelder bei Padua, im Süden von Mailand und nahe Venedig. Die bekanntesten Reisgerichte sind Risotto *alla milanese* aus Reis und Safran sowie Risotto *alla monzese* mit Reis, Hackfleisch und Tomaten. Mantua hat ebenfalls eine Risotto-Spezialität zu bieten, eine reichhaltige Mischung aus Reis, Butter und Zwiebeln; im Veneto ist Risotto *nero* beliebt, schwarzer Tintenfischreis. Pasta gibt es in einer verwirrenden Vielzahl von Formen. Dem Uneingeweihten mag diese Vielzahl übertrieben erscheinen, doch selbst wenn alle die gleichen Zutaten enthalten – sie schmecken keineswegs alle gleich. Allerdings sind die Unterschiede sehr fein. Die beiden Grundformen bestehen aus Mehl und Wasser bzw. Eiern, Mehl und Wasser. Verschiedene Getreidesorten und das Verhältnis von Oberfläche zu Volumen in Abhängigkeit von der Form sind für den unterschiedlichen Geschmack verantwortlich.

Zur Pasta gehört immer eine Soße, am beliebtesten sind *al pomodoro* (mit Tomaten), *alla carbonara* (mit Speck oder Schinken sowie Ei), *alle vongole* (mit Muscheln) und *alla bolognese* (mit Hackfleisch, Kräutern und Gemüse). Zur Abwechslung können Sie auch Polenta aus Mais probieren. Außerdem gibt es Gnocchi, die aus Esskastanienmehl und Kartoffelbrei gemacht werden und auch Eigelb und Kürbis oder *pizzoccheri* enthalten. Letztere ist eine dunkle, fast schwarze Pasta aus dem Valtellina nahe dem Comer See.

Pizza

In fast allen Städten und Dörfern findet man Pizzerien. Am populärsten sind die einfache Pizza *Margherita* (mit Tomatensauce und Käse) und die *Quattro formaggi* mit vier verschiedenen, oft lokalen Käsesorten.

Vorspeisen

Zu den regionaltypischen *Antipasti* zählen *bresaolo* – luftgetrocknetes, gesalzenes Rindfleisch in hauchdünnen Scheiben – und *missoltini*, sonnengetrockneter Fisch.

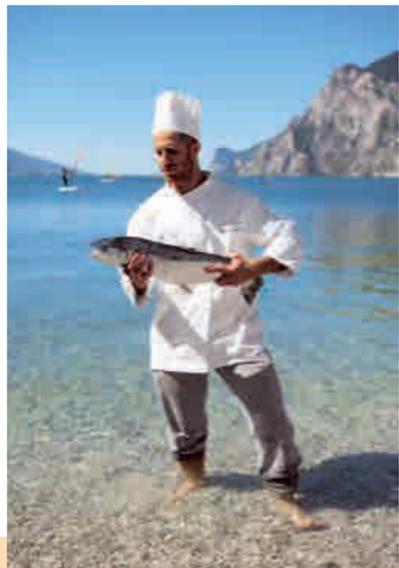
Erster Hauptgang

Als *Primi piatti* gibt es Nudelgerichte wie Lasagne oder Ravioli. Diese sind – mit Käse und Butter serviert – eine Spezialität aus dem Raum Bergamo. Die Gemüsesuppe Minestrone wird oft mit so viel Gemüse zubereitet, dass sie, mit Brot gegessen, zu einer eigenständigen Mahlzeit wird.

Zweiter Hauptgang

Es überrascht nicht, dass man auf den meisten Speisekarten Süßwasserfisch findet. Unter den verschiedenen Arten sind Barsch (leicht in Olivenöl gebraten) und Forelle besonders beliebt. Achten Sie am Gardasee auf

Ob am oder aus dem See: Genuss ist am Lago di Garda auch eine Herzensangelegenheit.





Mit das beste Eis am Gardasee gibt es hier in der Gelateria Cristallo in Bardolino.

carpione, eine sehr seltene endemische Forelle, die typischerweise mit Kräutern mariniert und dann gebraten wird. Unter den Fleischgerichten isst man, besonders am Lago di Orta und in Mantova sowie Verona, gern *asino*, Eselfleisch, das die Grundlage für verschiedene Eintöpfe abgibt. *Agnello* (Lamm) wird ebenfalls gern gegessen, und in den Valli dell'Ossola nahe dem Lago Maggiore ist *viulin* (gesalzene Ziegenkeule mit Kräutern und Gewürzen) eine Spezialität. *Vitello* (Kalb) in verschiedener Form wird ebenfalls angeboten, von leichteren Mahlzeiten wie dünn aufgeschnittenem Kalbfleisch mit Wein oder Zitrone bis zum reichhaltigeren *cotoletta alla milanese*, die hauchdünne Variante eines Wiener Schnitzel.

Desserts

Die Italiener machen das beste Eis der Welt. Besonders lecker sind auch *amaretti* (Mandelmakronen) und der berühmte Mailänder Panettone, ein Hefekuchen mit Sultaninen und Zitronat. Der Name stammt angeblich vom fehlgeschlagenen Brotbackversuch eines Kochlehrlings im Mailand des 19. Jahrhunderts. Als Tonis Brotlaib nicht aufgehen wollte, fügte er Butter und süße Zutaten hinzu und deklarierte das Ergebnis in seiner Verzweiflung als Nachtisch. Es war ein Erfolg, und der *Panettone* war geboren.

Getränke

Italienischer Wein wird klassifiziert von DS (*Denominazione Semplice*) ohne besonderen Qualitätsstandard über DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) bis DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*), dem höchsten Standard.

Das Westufer des Lago Maggiore bringt die berühmten trockenen Rotweine Barolo und Barbaresco hervor, und in der Region Franciacorta, um den See Iseo, werden ein sehr guter Rotwein und Sekt auf Champagner-Niveau hergestellt. Aus dem Valtellina nördlich des Comer Sees stammen