



---

# OBER ITALIE NISCHE SEEN

---

LAGO MAGGIORE  
LUGANER SEE COMER SEE

Reisen mit  
**Insider  
Tipps**

hundertwende machten Aussteiger, die der starren bürgerlichen Gesellschaft in Mitteleuropa den Rücken kehrten, Ascona zum Hort gesellschaftlicher Utopien. Auf dem sonnigen Hügel oberhalb des Dorfs suchten sie einen Mittelweg zwischen Kapitalismus und Kommunismus. Der „Wahrheitsberg“ sollte die Keimzelle für eine bessere Welt werden und zog zahlreiche Denker, Dichter und Künstler an. Es entstand ein „Bermuda-Dreieck des Geistes“, wie es der Kulturwissenschaftler Harald Szeemann nannte. Desens Ausstellung „Brüste der Wahrheit“ über den Monte Verità sorgte in den 1970er-Jahren in ganz Europa für Furore, weil sie dem damals aufkommenden Bedürfnis nach Alternativen eine historische Grundlage gab. Mittlerweile hat die legendäre Wanderausstellung auf dem Monte Verità ein Zuhause gefunden. Wenn Sie von dort auf den Lago Maggiore hinunterblicken, spüren Sie ihn vielleicht noch, den „Geist der Utopie“, den der Philosoph Ernst Bloch 1918 in seinem

gleichnamigen Jahrhundertwerk beschwor. Verfasst hat er es ... na, wo wohl? Natürlich am Lago Maggiore!

## KULT UMS „ABENDMAHL“

Im Bestseller und Film „Sakrileg“ nimmt Dan Brown das berühmte Gemälde „Das letzte Abendmahl“ unter die Lupe, das Leonardo da Vinci in der Kirche Santa Maria delle Grazie in Mailand auf die Wand malte. Seitdem wird eifrig diskutiert, wer die Person links von Jesus ist: der Apostel Johannes – oder eine Frau? Wenn Sie mitreden wollen, müssen Sie nicht extra nach Mailand fahren. Es reicht, wenn Sie aufs Geratewohl ein paar Kirchen in der Region ansteuern. Die Chance, dass Sie auf eine Kopie des „Cenacolo“ stoßen, ist groß. Allein im Tessin gibt es über 100 „Abendmahl“-Darstellungen, die dem Original von da Vinci verblüffend ähnlich sind, etwa in Ponte Capriasca, Novazzano oder Arosio. Oft ist dabei an der Seite von Jesus eindeutig eine Frau auszumachen. Das beweist natürlich nichts – außer, dass die kirchliche Zensur in der Provinz offenbar weniger streng war als in der Bischofsstadt Mailand.

## HART AN DER GRENZE

Lassen Sie sich am Morgen Zeit mit dem Frühstück. Denn wenn Sie während der Stoßzeiten zu einem Ausflug aufbrechen, laufen Sie Gefahr, einer Geduldprobe unterzogen zu werden. Egal ob auf der Autobahn zwischen Como und Lugano oder auf der schmalen Uferstraße zwischen Verbania und Locarno: Im Grenzgebiet herrscht morgens und abends ein Chaos sondergleichen. Mehr als 65 000 italienische Grenzgänger fahren täglich ins Tessin zur Arbeit: morgens hin, abends zurück. Seit der Einführung der Personenfreizügigkeit zwischen der Schweiz und



der EU hat sich die Zahl dieser *frontalieri* verdoppelt. Sie profitieren von den höheren Löhnen, die sie im Tessin verdienen können. Die Tessiner wiederum überqueren die Grenze hauptsächlich in der Freizeit: Sei es, um in den italienischen Einkaufszentren günstig einzukaufen, sei es, weil die Restaurantpreise im Belpaese deutlich moderater sind.

## GUTE UNTERHALTUNG

„Lago Maggiore, von Zypressen umsäumt, hör den Ruf meiner Sehnsucht, der Sehnsucht, die mein Herz erträumt ...“, sang Vico Torriani in den 1950er-Jahren und begründete damit den Ruf des Lago Maggiore als Urlaubsziel. So verblasst der Ruhm von Torriani, so groß ist heute die Auswahl an anderen Sehnsuchtsorten auf der ganzen Welt. Das „leise Flüstern der Wellen“ allein reicht längst nicht mehr als Lockruf. An den Oberitalienischen Seen haben die Touristiker daher reagiert. In Verbania öffnete 2016 das Eventzentrum Il Maggiore seine Pforten, das ein vielfältiges Kunst- und Kulturprogramm bietet. Locarno mit dem Palazzo del Cinema und Lugano mit dem Kunst- und Kulturzentrum LAC haben nachgelegt und ebenfalls ins Unterhaltungsangebot investiert. Jetzt fehlt nur noch ein moderner Barde, der diese Attraktionen wie einst Torriani in einen Ohrwurm verwandelt ... Dieter Bohlen, bitte übernehmen!

## MONUMENTS MEN

Wer ist die größte Persönlichkeit in der Region? Wenn man die Höhe des Denkmals als Maßstab nimmt, ist die Antwort klar: Carlo Borromeo (1538–1584). In seinem Geburtsort Arona am Lago Maggiore erinnert seit 1697 eine (mit Sockel) 32 m hohe Statue an den Erzbischof von Mailand, der dafür sorgte, dass die Reformation nicht auf die Alpen-

südseite überschwappte und Italien stramm katholisch blieb. Der *San Carlone* genannte Koloss übertrifft den *Faro Voltiano*, den Leuchtturm, den die Stadt Como zu Ehren des Physikers Alessandro Volta (1745–1827) erbaute, um 3 m. Mit 2,80 m Höhe geradezu bescheiden nimmt sich im Vergleich dazu die Bronzestatue aus, die in Lecco an den Schriftsteller Alessandro Manzoni (1785–1873) erinnert, den Verfasser des italienischen Nationalepos „Die Brautleute“ (*I Promessi Sposi*). Wie solche Denkmäler entstanden, erfahren Sie im Schweizer Grenzort Ligonetto: Dort befindet sich das ehemalige Atelier des Bildhauers Vincenzo Vela (1820–1891), das in ein Museum umgewandelt worden ist. Vela schuf Denkmäler, die in Italien und Frankreich noch heute manch einen Platz schmücken. Für viele ist er denn auch der bedeutendste Künstler, den die Region hervorgebracht hat.

## KÖNIGIN KAMELIE

Vom Alpenkranz gegen nördliche Strömungen geschützt und von den großen Wasserflächen der Seen temperiert, hat sich an den Oberitalienischen Seen ein teilweise subtropisches Klima gebildet, das dieses Gebiet zu einem Stück Süden im Norden macht. So ist mit Palmen und Oleander, immergrünen Steineichen und Olivenbäumen, alten Villen und prächtigen Parks eine wunderschöne Gartenlandschaft entstanden, die allerdings im Tessin von Ferienhäusern und Betonbungalows bedroht ist und auf der italienischen Seite vom unkontrollierten Wachstum der Städte. Die Flora hat sich vor allem an den sonnigen Westufern des Lago Maggiore und des Comer Sees im Lauf der Jahrhunderte verändert: Mit den ersten wohlhabenden Adelsfamilien, die hier Villen errichteten, kamen neue Pflanzen in Mode, zum Beispiel Palmen



Als hätte er mit dem Skalpell statt mit dem Meißel gearbeitet: Fein konturierte Statuen im Museo Vela

oder Zitronen. Große Blumenzuchtbetriebe (vor allem Azaleen, Kamelien und Rhododendren) haben sich heute hier angesiedelt. In vielen kleinen botanischen Anlagen konnten sich unzählige exotische Spezies ausbreiten – und die Gartenmauern überspringen, sodass hier und da eine üppige Wildheit entstanden ist. Mit Kamelienfesten wird in vielen Gemeinden Ende März der Frühling begrüßt. Die Kamelie ist das blumige Wahrzeichen des Lago Maggiore.

## LEGA

Vares, Comm, Lecch: Auf den meisten Ortsschildern in der Lombardei stehen Dialektausdrücke. Diese identitätsstiftende Maßnahme geht auf die Lega Nord zurück, die in den Provinzen Varese, Como und Lecco tonangebend ist. Die 1989 gegründete Protestpartei fordert im Rahmen des Föderalismus mehr Kompetenzen von Rom. Zeitweilig plädierte sie gar für eine Abspaltung des reichen Nordens

vom Rest Italiens. Von Legavertretern auf beiden Seiten der Grenze hört man mitunter den Ruf nach der Schaffung eines eigenständigen Staats, der mehr oder weniger das Gebiet der Oberitalienischen Seen umfassen würde.

## MODE AUS MAILAND, SEIDE AUS COMO

Armani, Versace, Gucci, Dolce & Gabbana: Italienische Modeschöpfer genießen Weltruhm. Während die Mailänder Mode in den 1970er-Jahren stilbildend wurde, reichen die Wurzeln der Textilindustrie viel weiter zurück. Begünstigt wurde deren Entstehen nicht zuletzt durch die Wasserkraft der Flüsse, die von den Alpen Richtung Poebene strömen. Im Gebiet der Oberitalienischen Seen wurden im 18. Jh. Maulbeerbäume für die Seidenraupenzucht gepflanzt. In Como wird in großen Manufakturen bis heute Seide verarbeitet – inzwischen aus importiertem Rohmaterial.



# ESSEN & TRINKEN

**So vielfältig wie die Landschaft ist auch das Essen. Fische aus den Seen, Wild, Würste und Käse aus den Bergen sowie Reis, Polenta und Teigwaren aus der Poebene lassen die Gegend wie ein Schlaraffenland erscheinen. In der Tat: Bei der Lektüre der Speisekarte haben Sie nur zu oft die Qual der Wahl.**

Müsste man ein für die südlichen Voralpen typisches Gericht auswählen, wäre dies sicherlich die **Polenta**. Eine herzhaft-polente dürfen Sie sich auf gar keinen Fall entgehen lassen, denn sie ist weit mehr, als die profane deutsche Bezeichnung Maisgrießbrei vermuten lässt. Selbst Gourmetköche servieren Polenta-kreationen.

Im Pastaland Italien gibt es natürlich auch überall Teigwaren. Kaum ein Res-

taurant, das etwas auf sich hält, verzichtet auf **handgemachte Ravioli**, Agnolotti oder Tortellini. Ein Klassiker ist auch der **Risotto** mit seinen vielfältigen Varianten. Schließlich grenzt das Seengebiet direkt an die großen Felder des Piemonts und der Lombardei – das größte Reisanbauggebiet Europas mit seinen Edelsorten Arborio, Vialone und Carnaroli.

In den Berggebieten gab es Risotto lange Zeit nur an Festtagen. Daran erinnern im Tessin heute noch die *risottate* während der Karnevalszeit, wenn auf der Hauptpiazza in großen Kesseln Risotto gekocht wird. Früher spendierte die reiche Oberschicht das Risotto für diese Feste – mit dem Karneval wurde nicht nur das Ende des Winters, sondern auch der Hungerzeit gefeiert.



## Fisch und Kastanien, Polenta und Merlot: deftige Menüs in den Tälern und lukullische Höhenflüge an den Seen

In den kargen Tälern des Tessins und Norditaliens war im Winter oft Schmalhans Küchenmeister. Zum Hungerstiller par excellence avancierte die **Kastanie**, die nach der Ernte getrocknet und zu Teigwaren, Brot und Kuchen verarbeitet wurde. „Im Herbst gab es Kastanien, die aßen wir drei Monate lang, früh, mittags und abends“, schreibt der 1979 gestorbene Tessiner Schriftsteller Plinio Martini im Roman „Nicht Anfang und nicht Ende“. Mit dem zunehmenden Wohlstand in der Nachkriegszeit verlor die stachelige Frucht

an Bedeutung und wurde als das „Brot der Armen“ verschmäht. In jüngster Zeit hat sie aber eine Renaissance erfahren, nicht zuletzt deswegen, weil sie **kulinarisch vielseitig** verwendbar ist, sei es als Beilage zu Fleischgerichten oder als Süßspeise. Selbst Spitzenköche integrieren die Kastanie mittlerweile in ihre Menüs. Eine weitere Delikatesse aus den Wäldern sind die Kräuter und **Steinpilze** (*porcini*), die sowohl im Risotto als auch mit Teigwaren ein Hochgenuss sind. Ein anderes Relikt aus der *cucina povera*, der